



ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ ЗА ПОЉСКУ ПРИВРЕДУ.

ГОДИНА IX.

У ПАНЧЕВУ, У НЕДЕЉУ 21. МАЈА 1872.

БРОЈ 11.

ИЗЛАЗИ ОВАКЕ ДРУГЕ НЕДЕЉЕ.

СТАЈЕ: 4 ФОР. ИЛИ 40 ГР. ГОДИШЊЕ.

О сејању разног шумског дрвећа.

(Свршетак.)

Сејање аришевине. Аришевина због њене реткости и добротe, само се местимице и на пруге сеје, или се у већим просторима сеје само зато, да би помогла другим дрвима напредовати. Сејање бива или с пролећа, одма пошто се семе очисти, или одма слеђујуће јесени.

На местима где се аришевина сеје, мора бити оних дрва, са којима се она меша, и то, или треба да има подмлатка или старог дрвећа, које би само као заклон служити могло: дакле такoва места, на којима су старе сече биле, или на којима је шума неправилном сечом искварена.

Справљање земљишта бива према својству његове површине; али се обично само нечим прерије. Сејање пак бива онако, као што смо рекли при сејању смрче и бора; и ово се семе не сме земљом покрити, него само измешати. Семе клија онда, кад и борoво.

Најбоље је пак, да се у особеним лејама пресаднице спреме, и то близу онога места, које хоћемо да засадимо; па кад буду пресаднице од 3 године, онда да се пресаде у растојању од једне стопе, у нарочитим лејама. Ова-

ко пресађене дотле ће остати, док неојачају колико треба и тек после ће се пресадити на стално место, на ком желимо шуму имати. У опште добро је и сва остала дрва од веће вредности, и која се не могу сејати, на овај начин подизати.

О мешовитом сејању. Мешовита сејања могу се из разних узрока предузимати, или:

1. да на једном истом месту разноврста дрва имамо, или

2. да само једнога рода дрва подигнути можемо, мешамо и друга, како би она прва боље успети могла због њиховог лада, заклона од ладноће, и т. д.;

3. да би се земљиште што пре покрило лишћем и четинама, а тиме би се и поправило — нагнојило;

4. да можемо семе, које је скупо, мешати с онаквим, ког довољно имамо и које је јефтино;

5. да дрва боље и виша нарасте, јер је извесно, да у мешовитости дрва боље расте, и

6. да шуму од штетних ветрова сачувамо. При мешовитом сејању ова се дрва најбоље подносе:

а) *Код листара.*

Раст с буквом, брестом, јасеном, јавором; буква с грабом; бреза с јасиком.

б) *Код четинара.*

Смрча с јелом; бор са смрчом; смрча с аришевином.

в) *Код листара и четинара.*

Раст са смрчом; буква с јелом и бором; раст с аришевином.

Ако би имали сејати мешовите шуме, пак би при том код једног рода дрва потребно било да се семе дубље у земљу метне, а друго плиће, или и само тек да се са земљом помеша, онда треба оно семе, које треба више са земљом покрити, најпре посејати, па онда оно друго, које се има само са земљом помешати, или овлаш претрпати.

Ако се буде на ком месту сејало какво семе само зато, да доцније кад порасте, може служити неком другом дрвету као заклон, онда на ту цел треба као најудесније употребити бор или брезу.

Ако би се из оскудности у семену хтело какво место да засеје мешовитом шумом, онда је боље да оно семе, од кога врло мало имамо, не сејемо, него да га *садимо*. Овај начин подизања може се употребити и код других семена, која су ситна, као што је борово и смрчево.

Таково подизање врло је корисно, јер не тражи много посла око уређивања земљишта; може се свагда на оном месту семе метути, где ће му најбоље оити, и ту је онда могућно и много једначије засађивање. С.

Дим, као лек против мраза.

Превртајући земљоделске књиге, наћићемо да се већ од по столећа о том пише: еда ли дим усев од мраза чува или не? Премда су мњења у том питању раздвојена, то је ипак у многим странама оно превладало, које сматра, да је дим устук против мраза, те смо имали толико пута прилике видети, како сељаци, забринути за свој полистали виноград, у ладним пролетњим ноћима, око њега ватру ложе, да га од мраза сачувају. Да се ватра зато ложи, није никаква предрасуда, већ се оснива на јасним физикалним разлозима.

Чувени добар пољопривредник др. Хлубек, питан је са више страна о тој ствари за своје

мњење, и он се одазва овом питању у „Der steierische Landbote.“ Он у тим новинама вели:

„Ко је године 1866. 12. маја мразом опалене винограде мотрио, осведочио се је, да су у низини лежећи виногради од мраза само они пострадали, који лежаху према истоку, или југоистоку, а они према западу лежећи осташе здрави. Разлог је тај, што су зраке излазећег сунца источне и јужно-источне винограде одма, или бар на брзо обасјале, а на западу лежеће су тек касније грануле, те су се ови тек мало по мало отапљали.

„То је свакојако најбољи лек, да се озебла млада лоза здрава сачува, или бар да не буде штета толика, ако се може учинити, да се на премрзлој младој лози мраз *мало по мало* отопи.

„Али овако лагано отапљање може се само тим удесити, ако се зраци излазећег сунца маглом, облацима, или уметно изведеним димом могу што дуже задржати, да на помрзло биље не падну.

„Да назеблом чокоту димом у помоћ притећи можеш, треба да знаш: кад треба мраза да се бојиш и како ваља ватру удесити, да начиниш много дима и да се тај дим по ораници, воћњаку и винограду развуче.

„Обично нас ударе мразеви с пролећа, или с јесени, и то после ладне кише или снега, па ма снег и не пао по равницама или оближним брежуљцима, већ само по планинама. Ако се после тога разведри, а не узбуде ветрића, који би поквашено младо рашће осушио, онда је, сва прилика, да ће јутро с мразом осванути.

„Да будеш сигурнији, треба да пазиш на топломер, ког сваки ваљан виноградар треба да има. Ако топломер стоји пре поноћи на 5—6 степени Реом., а ноћ је тиха, онда ће штета велика бити; ако после поноћи спадне на 3 до 4 степени, онда је мраз у низама готов, те ти се ваља побринути, како ћеш ову несрећу избећи.

„Ту нема другог пута, већ да начиниш колико више можеш дима, који ће с једне стране дањом усисане, а ноћу из земље избијајуће топле зраке помоћу наравних облака натраг сузбијати, а с друге стране сунчане зраке задржати, да смрзло младо рашће нагло необасјају.

„Потпуном успеху могао би се само онда надати, кад би се таквим димом цео простор овио, кад би се н. пр. сви имаоци винограда дигли и дима направили.

„Ватре за ту цел ваља да се ложе таквим стварима, које хрђаво гору, као што су: тресет, маовина (машина), труло и влажно дрвеће, папрац, сирово грање, пилотина и т. д., па пошто се овде хоће дима, а не пламена, треба ватру покрити којекаквим коровом, трулом сламом, земљом и т. д. Овакове ватре треба бар на два сата пре изласка сунца да се ложе. Колико их таквих ватра требало, да се један известан простор, ил предео од мрза одбрани, није могуће овде одредити, јер то од тога зависи, како лежи околина; у нешто затвореним долинама била би на сваких 100 корака довољна једна ватра. Чим је долина већма затворена, тим мање ватре треба.

„Ватре би се морале ложити с оне стране, одкуд ветар дува; ако је са свим тиха ноћ, онда на узвишеним местима, но никада у шуми или на крају шуме, а ни успоредо једним правцем, већ тамо — амо. Ватре да се запале бар два сата пре, а да се ложе бар по сата после сунчана излаза.“ —*ћ.*

Два пута више вина!

Са бацањем комине, бацамо ми силне новце, а од те би комине могли добити бар још једанпут толико вина, кад би тој комини додали оно, што је грозд цеђењем изгубио.

У комини све су исте оне честице, што су у кљуку, само нема доста шећера и воде. Кад дакле новој комини у нужној количини додамо шећера и воде, онда ћемо по свршеном врењу добити течност, која се никако не разликује од вина зато, што је и она сама — вино. Нема оног хемичара на свету, који би могао противно доказати: исти укус и мирис, боја, шпирит, летеће миришљаве материје, сози — све је то у једној истој количини, као и у тако званом природном вину! Где ту има дакле разлике? Нигде и ни у чему!

Шта ми зовемо хрђаву винску годину? Кад има мало и само киселог вина. Овим недостат-

цима даје се врло лако доскочити, — јер и у најхрђавијим винским годинама гроздови у себи садрже све оно, што карактерише вино.

У интересу свију појединих земљоделаца, ми их овим чинимо пажљиве на прост начин умножавања вина, и молимо их да покушају, те да не помисле: да су ово само просте речи.

Вино, које у себи има више од 200‰ киселине, не допада нам се. Шта је дакле природније, него да киселину кљука ублажимо додатком неке количине воде. Но онда смо наравно одузели кљуку и нешто мало шећера, па би зато било вино слабо. Дакле просто додајмо кљуку онолико шећера, да опет има толико, колико је и пре имао, па тако ћемо добити много и доброг вина, а иначе би имали само мало киселице.

Овако је најпре радио хемичар *Гал*, и зато се овај посао по његовом имену и зове: „*галитовање вина*“

Но случајно дођоше људи и до даљих, јошт бољих искустава. У Бургундској (Француској) обичај је, да се слугама поклања комина. Ови сипају воду на комину, па кад она превриј, онда имају лако винце. Почеше при врењу domeћати и мало шећера, па добише вино, које је било скоро такво, као и право вино, — а у годинама, кад је право вино било врло кисело, онда је вино од комине бивало боље од правог вина. *Г. Петтио* у Шамиреју (Француској) први је почео на много да прави вино од комине, а њему следоваше многи Французи и Немци, па назваше тај посао: „*петтиовање вина*“.

Материје винске, што му дају особени мирис, по ком се познаје, да ли је вино француско, рајнско, будимско, вилањско и т. д., — те материје немој да тражиш у соку од грозда, већ у тврдим деловима од зрна. Притиском пресе те материје прелазе у кљук, и тек се врењем растворе. Но притисни грозд, како му драго јако, тек ћеш један мали део ових важних делова исцедити из њега, а највећи део заостане. Али ако комину помешаш с водом, за неколико ће дана ове миришљаве материје прећи у воду и с овом заједно у честице, које причињавају да кљук ври. *Петтио* је доказао пробама, да у комини има толико тих материја, да се с њима може начинити пет пута толико вина.

Но да не терамо ствар у крајност, опет по начину Петивом можемо најлакше да добијемо бар два пута толико вина, колико смо сад добијали.

Комину промешај са толико воде, колико си из ње добио чистог кљука, у ову течност метни опет толико шећера, да исто онако слади, као прави кљук, — па си свршио посао. Кљук од комине нека преврије као код обичног кљука.

Наравно, да у хрђавим годинама, ако кљук негализујемо, вино од комине (петивано) не ће бити толико кисело, као вино од правог кљука, јер је у правом кљуку остало више киселине.

Сад ми дозволи да те ја запитам: кад ја имам у грозду све материје, које су нужне за произвађање вина, осим шећера и воде, и ја му додам шећера и воде, у оној количини, колико је било у правом кљуку, па на такав начин добијем доброг, укусног и миришљавог вина два пута онолико, као отпре, — да ли ја онда радим као паметан човек, који уме од једног грозда да начини два?

Суди сам — па пробај.

Т.

Граорка.

Граорка (*Onobrichis sativa*, *Esparcette*) је много налик на детелину, но разликује се од ње понајвише перастим лишћем. Она је многолетна дубоког корена, права раста, обла, граната до 2 стопе високог стабла. Траје у земљи колико и луцерка, али је од ове у многим погледу боља. Она не само да не треба добру земљу, као што ју захтева луцерка и црвена детелина, већ јој не треба ни толико рада, а крму (рану) даје здраву и крепку тако, да у том погледу наткриљује све врсте детелине, а особито за краве музаре не можеш ју с таквим успехом готово с ни једном крмом заменити. Поред тога препоручује се и тим, што се од ње не може марва да надуње, те можеш стоку без сваке опасности са зеленом граорком ранити. Семе је добра рана за живину, и два пута хранивија од зоби (овса), а како Хамм потврђује, носи од овога семена домаћа пернад и више јаја. Истина је, да не роди тако обилато, као луцерка или црвена детелина, али поред досад наведених својстава препоручује

се још више тим, што роди на таквом земљишту, које ће се са slabим успехом за што друго употребити моћи.

Граорка не воле влажне, ни одвећ тешке земље, а иначе успева на сувом, неплодном, кршевитом, песковитом, а особито кречовитом земљишту. У нас има много земаља које пусте леже, ту се може граорка с најбољим успехом гајити, тим сигурније, што јој, пошто је прву годину срећно прошла, не може да нахуди ни жестока зима, а ни сунчана жега.

Земљу под граорку треба два и три пута орати, и то, што дубље тим боље, да својим дугачким корењем дубоко у земљу продирати може. Иначе се с врло добрим успехом сеје и међ јечам и оvas. Семе несме бити црно или смежурано, него мора бити пуно, светло и црвенкасто-жуто. Обично се сеје с љуском заједно, јер се семе даје тешко излупати, па пошто се мора густо сејати, баци се на једно јутро од 1600 фати 4 вагана семена. Може се сејати с пролећа лети ил с јесени; но најугодније се сеје месеца августа, да жиле могу још пре зиме довољно ојачати. — Где је земља тврда, сеје се на $\frac{1}{2}$ палца дубоко, а у мекшу земљу и дубље. Да семе лакше проклија, ваља га посејати у влажну земљу и пазити, да му птице не нашкоде, јер на њ, пошто га волу, особито домаћа живад, јако наваљује.

Прве године треба око тога настојавати, да међ граорком коров ненадвлада, с тога је треба у то доба мало и оплевити. — Других је година довољно, кад се граорка с пролећа с дрљачом предрља. Ко хоће да му обиљније роди, треба да је с пролећа пецелом поспе.

Према земљишту и према томе, како је гнојена, остаје и траје граорка на једној истој њиви 15 и више година; иначе, ако се њива и за други усев хоће да употреби, пусти се 3 до 4 године, те се онда посве лако, као и детелиште за сваки усев преоре.

Граорка се коси два, ретко три пута, и то, први пут у почетку или другој половини маја, а према томе други пут. Прва је кошња најобиљнија, друга слабија, те једва дорасте до косе, ако је велика суша. У овом случају је добра паша. Граорку треба дотле оставити, док не процвета, те се са свим развије, — сад било за суву

ил за зелену крму (рану). Прве је три године приход умерен, али затим кроз 6 година и даље роди обилно. Једно јутро даје, према мање или више повољним околностима, 30 до 65 центи суве граорке. Суши се много лакше од детелине а хранећа вредност већа је од црвене детелине бар с 10%. Вредност граорке стоји према вредности обичнога сена, као 115:100.

Ко хоће семена да завати, тај треба да одабере старији комад, те како већина зрна зрети почне, покупи се то сазрело зрно или рукама, или се пожање, осуши и омлати. На јутру нарасте 12 до 14 мерова семена.

На њиви, која није угодна за луцерску детелину, а добра је за граорку, ту се сеје смеша од луцерке и граорке; при првој косидби биће више граорке, а при другој више луцерке. На доброј земљи не треба сејати граорку, јер се на доброј земљи луцерка боље исплаћује. („G. L.“)

Да пшеница не полегне.

Ако нам пшеница или раж полегне, то се има понајвише, а у многим случајевима једино приписати погрешци, коју учинисмо при сејању усева. С тога мислимо, да ће ово расматрање бити управо на свом месту, пошто земљоделци почиву сејањем пшенице радњу своју за будућу годину.

До не давно се мишљаше, а гдекоји још и данас мисле, да се код сејања учињена погрешка може поправити уметним гнојем, кремичном пепеликом (kiesels. Kali). Ова пепелика сматра се за крутило, којим се пшенично влаће тако ојача и укрути, да га ни ветар ни олуја превалити не могу. Али се новијим опитима (покушајима) показало, да то није тако. У кемиској радионици земљоделске школе у Грињону (у Француској), учинише с полеглом и неполеглом пшеницом многе покушаје, пак су истраживали: колико има речене пепелике у влату полегле, а колико у влату неполегле пшенице. — У влату полегле пшенице нађоше кремичне пепелике 70.7% а у оном неполегле 65.3%. После тога истраживаше, какав утицај има кремична пепелика на чврстоћу и упорност пшеничног влата. Најпре пронађоше, да у пшеници, кремичном пе-

пеликом гнојеној, нема више пепелике него и у негнојеној. Премда дакле кремичну киселину биље најлакше у виду пепеличине упије, ипак је у овом случају није пшеница ни мало упила. За тим је по 10 влатова у једно свезано за опит, да се превију. Ово је влаће узето од три врсте пшенице: једна је мотичицом била испрекопана, да буде ређа, друга је била на ретко сејана, а трећа с кремичном пепеликом нагнојена. У осталом беху све три врсте пшенице, на истој земљи, под једнаким околностима посејане. Влаће је чврсто свезано, и једним крајем хоризонтално — водоравно — учвршћено. Чим је крућа и опорнија била пшеница, тим се и свежај на другом крају мање к земљи нагнуо. За тим је сваки свежај дотле тежином оптерећиван, док се није сломио.

Опитом се показало, да је прекопана (најређа) пшеница најчвршћа и крућа била од оне, која је крем. пепеликом подгнојена, премда је прекопана за 111. грама тежа била од нагнојене. На ретко посејана пшеница беше у погледу крутости у средини између прве и друге. Класје беше код све три врсти скоро једнако. И ако су свежљаји 24 сата намочени били, испадосе опити и опет на штету крем. пепеликом нагнојене пшенице. Чини се дакле, да кремична киселина, противно досадашњем мњењу, управо помаже, да пшеница полегне. Пшеница дакле неполеже из недостатка кремичне киселине, већ с тога, што се дољни део влаћа није довољно развио, дакле из недостатка довољне светлости и ваздуха, због чега се нису могли дрвени делови влаћа, који су главни услов крутости, довољно развити.

Ако дакле желимо, да пшеницу против полагања осигурамо, треба да се побринемо за то, да влаће има од корена довољно ваздуха и светлости. Ту се дакле препоручује сејање пшенице на редове, или бар тако на ретко, да може и светлост и ваздух довољно и без сваке препреке пробијати до корена.

Што се тиче облика, у ком се крем. киселина у влаћу налази, чини се да је у невезаном облику, те преставља у влаћу и лишћу као круту окостницу, око које се влакновина и станичевина сабира; но будући да сама окостница, ако није с другим крутим стварима испуњена, не може влаће држати, с тога се и разјашњава, за што

сама крем. киселина није довољно средство против полагања пшенице, а у опште и против тога, да усеви не полежу.

Ако се дакле успореди успех ретког и густог сејања, не ће се земљоделци дуго промишљати, којим путем да ударе. — Ћ.

Како се дудови из семена подижу.

Искусан један баштован г. И. Пр. пише о томе следеће:

Чим дудињке сазру, и почну опадати, треба по мало сваку грану дудову протрести, да само зреле дудинке опадну, пак их онда скупити. После тога треба све те покупљене дудинке у један суд метути; колико имаш дудињки, толико три пута узми песка и помешај с дудињама. Ову смесу међ длановима добро истри тако, да се овим трљањем сво семе од дудињака одвоји и свако за себе буде, — па кад је то готово, онда да се одма истога дана сеје, за који посао треба леју добро приправити.

За сејање овога семена треба земљу спремити испод великих дрва, где ће бити ладовине, но тако, да и сунце мало кроз грање продире. Леје треба начинити до 4 стопе широке, а дугачке колико хоћеш; висина пак леја да не буде већа од 4—6 палаца, јер ниже, боље и више влагу држе. Уз дуж ових леја пусти се канап и покрај њега се повуку на леји 3 браздице у једнаком одстојању, а у дубљини 2 палца. Сад се узме дудово семе, с песком помешано, у руку (на длан), пак идући покрај леје, у браздицу се рукама — између дланова трљајући — обретко спушта тако, да свако зрно по даље једно од другог буде. Како се то учини, одма треба семе покрити, али земљом, која је са сасвим изгорелим ђубретом измешана.

Ово ће семе после 7 до 10 дана нићи, које кад буде, треба га кадкад заливати, особито кад је сушно време, пак онда плевити и с јесени покрити сламом или сувим листом, да не би преко зиме промрзло. У пролеће га ваља одкрити, младнице подкресати, суварке изосецати, опрашити и идуће јесени вадити и у расаднице на једну до две стопе раздалеко пресађивати. Ако ли је у леје поређе посејано, онда се може из леје треће године вадити и на стално место и дударе подизати.

Како у Француској воће суше.

У Француској се на сушење воћа јако пази, и оданде најлепше и најфиније сушено воће к нама у кутијама долази и за скупе се новце продаје.

„Maison rustique“ доноси следећи опис о сушењу воћа:

Гњечене (пресоване) *крушке*. Гњечење крушака врло се смотрено извршава. Овај је посао нарочито удесан за мање воћаре, који преко зиме више празна времена имају. За гњечење су најугодније оне ситне мирисаве (тамјањаче) крушке. Оне се за ту цел мало раније узберу, но што сасвим сазру. Најпре се вешто ољуште, а петељка се на њима остави. Овако ољуштене поређају се у земљане, мало поплиће чиније; кад је један ред поређан, онда се на њега поређа други; на овај дође трећи и т. д., док се ненаслаже тако читав торончић, — само се увек пази, да се петељке не одкрхају. Кад си већ све чиније напунио, онда се свака чинија једном чашом воде прелије, да се доњи ред крушака за дно чиније не прилепи, а преко крушака треба све оне ољуштене љуске помећати, јер од њих бољи мирис и укус добију. Тако напуњене чиније туре се сад у врућу пећ (фуруну) и то онда, кад се лебац пече, с лебом заједно, а с њиме се у једно време из пећи изваде. Кад си их тако извадио, онда љуске поскидај, а крушчице из чиније једну по једну повади и опет у чинију поређај и у фуруну мети, — ту их сад остави, док се фуруна сасвим не олади.

Оно би се пећ могла за сушење крушака и башка грејати, али је овако о једном трошку и јефтиније, а и степен топлоте не може се тако лепо удесити, као кад се за лебац удешава. Следећег дана треба их опет тако у гомили у пећ метути, и онда ће тако меке бити, да ће се међ прстима стиснути дати. Тако их стискавај и у кутијице послажи, као што их по трговинама на продаји налазиш. Али их и на следећи начин још боље приправити можеш. Кад их из пећи повадиш, а ти их — сваку за себе — узми за петељку и у за тај посао приправљени сок (онај што у чинијама после пецива остане) умочи и још једна-

ред у фуруну мети. Тако приправљене крушке дођу следећег дана последњи пут у пећ, где се мало осуше. Онда добијају лепу, светлу, мрку боју и чврсто, слатко месо и могу се тако јести, без икаквих других дометака.

Тако згњечене и осушене крушке продају се по дућани скупо, а не стају те више од 40—50 новч. по оци. Слажу се обично у кутије са петелкама горе, где се са заклопцем добро једна другој приљубе, а одозго се мете једно два три лаворова листа, да пријатнији мирис добију.

Гњечење јабука. Свака сорта јабука даје се за тај посао употребити, а и с њима исто тако поступати ваља, као и с крушкама. А пошто јабуке при умереној топлоти тако јако сок од себе не пуштају као крушке, то их је и лакше сушити. Кад су јабуке већ у пола суве, онда се међ прстима згњече, да добију изглед пљоснастог црног лука (арпаџика). Кад су већ довољно суве, онда треба да буду меке као сунђер. У овом стању могу се врло дуго одржати и на далек пут шиљати. Оне се обично у сандуке и бурад слажу. Из Француске обично долазе у врбовим кошаревима. —*ћ.*

Брашно од дивјега кестена.

Теплицки апотекар Шмит, покушавао је, да род дивјега кестена у брашно самеле и од њега, са ражним брашном, лебац меси, штирак прави и шпирит пече. Честим испирањем кестеновог брашна извади му он ону горчину, пак онда помеша 3 оке ражна (ил пшенична) брашна са 1 оком кестенова брашна и од те смесе врло укусан лебац меси. Од чистог кестеновог брашна правио је штирак, који је врло лепљив био, а пекао је од 26 града јак шпиритус. —*ћ.*

Пољско-привредне новости.

— *Земљоделско-шумска школа у Пожаревцу.* У присуству министра финансије, отворена је у Пожаревцу: *књажевско-српска земљоделско-шумарска школа.* Курс је 3-годишњи. О трошку правитељственом уче се сваке године по 25 ђака, а о свом трошку може ступити сваки, ко се жели у овој науци изучавати. У првој години предаје се: *Опште и посебно земло-*

делство, предаје: Др. Ђорђе Радић; *опште сточарство,* предаје: Чедомиљ А. Поповић; *хемија и природне науке,* предаје: Јован Бадемлијћ; *рачунске науке и геометријско цртање,* предаје: Младен Јанковић; *немачки језик,* предаје: Др. Ђ. Радић и *практични радови* по годишњем времену како иду, а раде се на школском опитном пољу; у том ђаке наставља по 2—3 часа дневно: Др. Ђорђе Радић.

— *Светска изложба у Бечу.* По доданањим извештајима, пољска привреда биће на овој изложби јаче заступљена, но што је на париској светској изложби год. 1867. заступљена била.

— *Одвише ретка риба.* Једну одвише ретку рибу уловише не давно близу Ријеке, код Прелуде-Рибари је зову „Сунцокрет“. Нема репа, а тешка је 1250 ока.

— *Српски производи у берлинском пољско-привредном музеуму.* „Landwirthsch. В. f. о. Р.“ пишу ово: „У берлинском пољско-привредном музеуму, достојно је заступљена са својим леним производима сада једна земља, чији производи нашем свету до сада не беху познати, а та је земља: *кнежевина српска.* Ту богату збирку подарио је реченом музеуму бивши секретар „друштва за пољску привреду“ у Београду, а сада професор пољске привреде и др. *Ђ. Радић.* Он је ту збирку још тако вешто и укусно умео приредити, да она служи као украс целом музеуму. За тај дар му је најтоплије захвалио царско-немачки државни канцелар.“

— *Шведска и Норвешка на бечком излогу.* И ове две државе биће јако заступљене на том излогу са својим производима. Између осталог послани ће бити 5 потпуно намештених кућа, међу којима је и једна сељачка, а једна рибарска са потпуним намештајем за растумачење норвешког риболова.

— *Гуске у Баварској.* Већи део гусака, који се у Баварску уносио, долазаше из Аустрије; но како је мали „ажно“, то су трговци престали гуске у Баварску уносити, — тим су поводом у Баварској гуске поскупиле, а у Аустрији појефтиниле.

— *Саски купус у Ческој.* По неколико вагона долазе сваки дан пуни с купусом из Саске у Ческу, јер је саски купус јефтинији од домаћег (ческог). У Прагу кошта чески купус 60 главица 5 до 9 форинти, а саски 4 фор. до 4 фор. 25 новч.

Поштованим претплатницима.

Као што смо у прошлом броју јавили „Сељак“ престаје са 13. бројем излазити јер је одзив тако слаб, да смо га и до сада само нашом штетом одржавали. С тога препоручујемо поштованим читаоцима „Тежак“ лист за пољску привреду, што га у Београду друштво за пољску привреду издаје. Цена му је ф. 4.— на годину а ф. 2.— на по године. Претплату прима књижара браће Јовановића у Панчеву.

Што се наших рачуна тиче, то молимо оне општине односно господу претплатнике, који су се са ф. 4.— на читаву годину претплатили, да са она два форината расположе, те да или књига по каталогу књижаре браће Јовановића у Панчеву за тих сувишних ф. 2.— преко нас набаве, или да се на „Панчевца“ за I. четврт, или „Домаћег Лекара, или „Учитеља“ на читаву 1873. годину или „Тежака“ на 1/2 год. претплате. Избор је велики а коме ипак не би ни једно ни друго годило, молимо да нам то одмах јави, и ми ћемо му тих сувишних ф. 2.— повратити.

Због опасне болести нашег главног сурадника г. др. Ђ. Радића задоцнили смо се с овим бројем но пошто се исти господин сада предигао, гледаћемо да 12. и 13. број „Сељака“ што пре изиђе.
ЈОВАНОВИЋ И ПАВЛОВИЋ.

КЊИЖАРА БРАЋЕ ЈОВАНОВИЋА У ПАНЧЕВУ

препоручује ове књиге:

ЈЕСТАСТВЕНИЦА. По Гертнеру написао М. Т. Фрачковић	ф. —25
ДЕВОЈАЧКИ СБЕТ. Са 20 дук. од Матице српске на- грађена	” 1—
НАША ЗЕМЉА. Читанка за народ. Писао Ст. В. Поповић. I. и II. свеска по	” —50
БОЖИЋНИ ДАР. Низ песама написао га одраслој Срп- чади Чика Степа	” —10
ИСКРЕНА РИЈЕЧ Срипкињама од архим. Н. Дучића	” —25
НАШИ ПОЗИВИ. Низ корисних поука. В. Пелагић	” —20
ВИЛХЕЛМ ТЕЛ од Шилера	” —40
ДЕМОН. Повест и алегорија др. М. Јовановића	” —30
ПАРАЗИТ од Шилера	” —30
МАКСИМ ЦРНОЈЕВИЋ. Написао др. Л. Костић	” —50
МАРКОВА САБЉА. Алегорија; написао Ј. Борђевић	” —30
ИДЕ ЛИ СВЕТ НА БОЉЕ ИЛИ НА ГОРЕ. Приповетка Мил. Кујунџића	” —30
РАТНИ ДОГАЂАЈИ једног несретног љубевице. Напи- сао Н. Ђ. Грујић	” —35
ХИГОВ СИРОМАХ Клавдије	” —10
ШТА ДА СЕ РАДИ. Приповетка Н. Г. Чернишевског	” —70
ЈЕДАН ОБИЧАН ДОГАЂАЈ. Роман Гончарева	” 1—
КОБНА ЗАКЛЕТВА. Роман из енглеског живота	” —50
КРВАВИ КРСТ. Роман из енглеског живота	” —50
ПОД ОБРАЗИНОМ. Роман из енглеског живота	” —55
ОЧЕВИ И ДЕЦА. Роман Тургењева	” —60
ОПСАДА ФИОРЕНЦИЈЕ. Роман Ф. Д. Гверације	” 2-60
ЧИЧИКОВЉЕВИ догађаји или мртве душе. Роман Н. Гогоља у 3 св.	” 2—
УСКОК написала Жорж Сан	” —40
АБЕРДАР I. и II. јек но	” —50
ВРШИДБА од Ј. Сундетића	” —30

САДРЖИНА.

1. О сејању разног шумског дрвећа (свршетак.) —
2. Дјам, као лек против мрза. — 3. Два пута више вина. — 4. Граорка. — 5. Да ишеница не лолегне. — 6. Како се дудови из семена подижу. — 7. Како у Француској воће суше. — 8. Брашно од дивижег ке- стена. — 9. Пољско-привредне новости. — 10. По- штованим претплатницима. — 11. Препорука књига.

О Г Л А С.

Н. ГЛАТАУ,

verlängerte Kärntnerstrasse Nr. 51. Palais Todesco

препоручује ове нове проналазке:

и. к. искљ. повлашћено

АМОР, ПАСТА ЗА ЛИЦЕ

за чишћење и одржање образа, за умишљење сунчаних мрља, крпа (Leberflecken) итд. по пропису славног професора др. Морфија, Австрског до- кара царске Екзекуције. — Цена једног крчага ф. 1.50

Напредак и победа знанствености!

и. кр. искљ. нова.

АЛАБАСТЕР (Anatherum Boraxum)

елексир за зубе

робано од желичних. факултета, дејствује против сворбута, угушује бол зуба рени зубне месо итд. цена једне кутулице до 1.50.

Лукац за браду, на љеданим местима лепа брада добија 1 пакет 90 нов.

Мелузина, крпе, пеге о а б о г и њ а итд. за увек губе. 1 пакет 90 нов.

Амориде, једино средство да руке одмах побеле 1 боца 65 н.

У 3 минута Светли бели зуби. Прилику у 3 минута постају бели, чисти итд. 1 пакет 45 нов.

Зејтин од ораја на зелених луштина кофен, слаку отворону косу опраује. 1 боца 25 н.

Балзам за косу др. Вакерсони у Лондону, стаје на пут онадању косе, унапредује и на љеданим местима изтера нову косу. Овај балзам у кутулицама стаје ф. 2 и ф. 4.50

Ненадмашимо на доброту је Буакине биле и балзам којим се коса за 5 минута курава. 1 боца 95 н.

Вода за прље париска, којом се из свакој категорији прље воде 1 боца 42 нов.

Мазало за косу објашње сваку косу црно или браун. 1 па- кет 90 н.

Електричне четке за зубе 45 н.

Етар за муве, умртвљује за 3 минута муве. 1 боца 25 нов.

Енглеско лепило, лепи стакло, порцелан, камен итд. 1 боца 40 н.

За жуљеве, средство, којим иста за 4 дана нестају 1 пакет 50 нов.

Калџице за зубе, угушују бол. Боца 60 нов.

Енглеси лаж, служи за мазање ципела. 1 боца 25 нов.

Сви артикли горњи добијају се само код

НАТНА ГЛАТАУ-А

Wien, Kärntnerstrasse Nr. 51. Palais Todesco.
Шале се поштом с пакетом у пакет. Ценовици шаљу се на захтевање бесплатно.