



Пожаревац.

15. ФЕБРУАРА.

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ

ЗА ЦЕЛОКУПНУ ПОЉСКУ ПРИВРЕДУ И КУЋЕВНЕ ПОТРЕБЕ.

Година X.

1880.

ГОДИШЊА ПРЕДПЛАТА:
за Србију 8 динара.

ВЛАСТНИК И ОДГОВОРНИ УРЕДНИК:
Др. ЂОРЂЕ РАДИЋ.

ГОДИШЊА ПРЕДПЛАТА:
за Аустро-Угарску . . . 4 фор. а. вр.

„Селах“ излази сваког 15. и 30. у месецу на читавом табаку. Овогодишњи предплатници добивају на дар велику слику:

„НАЈПЛЕМЕНИТИЈЕ ВРСТЕ КОКОШАКА“.

Број 3.

ПРЕДПЛАТА СЕ ШАЉЕ:
из Србије: Уреднику „Селаха“ у Пожаревац,
из Аустро-Угарске, Босне и Херцеговине: књи-
жари Браће Јовановића у Панчево.

О измени семена.

У прошлом броју било је мало говора о потреби, да се у извесним приликама мора домаће семе овог ил оног усева изменути; но како је то ствар важнија, но што се у први мах помислити може, то ћемо овде о тој измени коју реч више рећи.

Сви то из искуства знамо, да се сваки усев, свако поврће, и у опште свака биљка, кад се из неугодних у угодне околности пренесе, у сваком свом делу усавршити, облагородити може; а кад се опет у неким неударним околностима непрестанце сеје, онда може од својих врлих својстава много шта да изгуби, да се изроди, и онда ће се сваки ваљан земљодјелац побринути за боље семе истог рода, које је у бољим околностима своја благородна својства одржало.

Више пута опажа земљодјелац, да му је род неког извесног усева ил поврћа с године на годину све слабији: нема оног негдашњег лепог изгледа, нема оне светлости ни тежине, нема оне сласти ни пићне снаге, које пре имађаше. Једном речи, променуо му се усев

у свима својствима тако, да нема више наде, да ће икада бољим родом уродити. Све то може да буде из познатих, а исто тако и из непознатих узрока. Познати узроци могу бити: да земљодјелац није дотични усев ваљано неговао, да га није у своје време сејао ни жео, да за сејање није зрно бирао итд.; а непознати узроци могу бити скривени у разним климатичним одношајима, у којима не допире снага ни моћ земљодјелчева, да што у своју корист преиначити може.

Кад већ види земљодјелац, да нема никакве помоћи ни вајде од свога изрођенога усева, — он ће тада морати помоћ с друге стране тражити, он ће дакле потражити боље семе, које је при добром раду и у бољим околностима расло, и усљед тога сва добра и благородна својства задржало. Земљодјелац ће дакле гледати да добије такво семе, не од свога најближега комшије, који се у једним истим климатичним околностима налази, — него ће потражити боље семе од својега из сасвим другог предела, који се предео разликује од његовога земљом, а нарочито поднебијем, или и једним

и другим; из предела, који је чувен и познат са свога доброга рода, рода благороднога, који је своја чувена добра својства задржао посве пажљивим радом дотичних земљоделаца. То би онда *правом изменом семена* назвати могли.

Зар је наша пшеница, или други који од наших пољских ил' баншованских усева у свом првобитном стању овакав био, као што је у нас данас? Није драги мој читаоче! Јер кад би успоредили наш питоми овас, јечам итд. са дивљим овсем, јечмом, или другом којом дивљом биљком, од које ми у нашим повртњацима питомих имамо, — опазили би при том успоређивању, на први поглед, голему разлику у сваком поједином делу препитомљене и негом усавршене биљке: Бус је јачи, стабло снажније, лишће крупније, цвеће развијеније, боја је светлија — једном речи, сваки део показује неке особине и врлине, које су једино пажљивом негом земљоделчевом постале. Радом и негом облагорођава земљодјелац сваку биљку, а нерадом и небригом повраћа сваку и најблагороднију биљку, натраг у дивљину!

Дивље је стање првобитно стање свију наших усева; и тек из те њихове првобитности посташе: земљишном и климатичном променом, ваљаним радом и неговањем, силни преиначени усеви једнога рода, који су онет под хиљаду других разноликих унлива, добили на послетку друго лице, што га данас код нас и у другим частима света имају.

И онет да узмемо за пример наш овас. Кад би добро погледали зрно питомога овса, и успоредили га са зрном дивљега овса, нашли би међу њима велику разлику. Од куда је постала та разлика? Постала је отуда, што је она дивна врста растла без неге у дивљини, остављена природи самој; а за питому је врсту земља прерађивана, ђубрена, за семе је зрно одабирано, и за време раста је негована. Исто је тако и са пшеницом, коју под толико разним поднебијем и у тако разним земљама сеју, да је услед тога постало сјасет врста и поврсти пшенице, које се врсте у изгледу и боји класа, у изгледу, боји и крупноћи зрна посве једна од друге разликују; а код сваке од тих врсти и подврсти тежимо једној истој главној цели, а та је: *да што савршеније и са свима добрима својствима обдарено зрно добијемо.*

Ми смо у почетку овога чланка рекли, да се уз повољне услове и при ваљаној нези

може сваки усев до највеће савршености да доведе; а обратно онет, може тај исти усев у неповољнији условима и нехатом земљодјелчевим, натраг да тргне и лошији да буде, и ми онда кажемо да се усев *изметнуо* или *изродио*.

Из овога што до сада рекосмо и разложисмо, може се јасно видети **кад** управо треба да се семе измене; онда дакле, *кад су услови за подишно и савршено развиће постали неугодни.*

Зато дакле, ако се земљоделцу који усев изродио, и зрно му лоше, ситно и неугодно постало, треба да набави семе из оног предела, који је са изврности једног или другог усева познат. И то је,

први услов при измени семена.

Други је услов: да се не доноси семе из топлијих предела у ладније, јер на тај начин нећемо цел постићи; боље је кад се семе из ладнијих предела у топлије донесе.

Трећи је услов: да се не доноси семе из предела у ком су јаке и снажне земље, у пределе са slabим земљама; боље је, ако нам је земља јача, да из оних предела семе набавимо, где је земља слабија.

Четврти је услов: да се добавља крупно и подишно развијено семе; и на послетку је

пети услов тај: да се не доноси семе из оних предела, где усеви често од сѣти ил' главнице болују.

Али и они земљодјелци неби добро урадили, који би своје семе без узрока, на ма оно и најбоље било, после неколико година само зато изменули, што су просто тако уобичајили; јер, не само да немају повода да добро семе мењају, него могу у место њега и лошије семе добити, које је неугледно и с уродицом измешано. Земљоделац треба *онда само* семе да измене, ако за то буде имао повода, а при измени да пази на услове, које смо мало пре побројали.

За добро семе треба и земљу добро приуговорити и усев за време растења као што треба гајити и надгледати, јер благослов од „горе“ само онда сигурно долази, кад је „доле“ све као што треба учињено!

Најновији нож за „очење“.

(СА СЛИКОМ).

За сваког воћара су добра сечива најважнија. Посао с добрим сечивом, не само да је при обрезивању, подкресивању и калемљењу много лакши и угоднији, него је и много сигурнији при сваком предузећу. Али се и сваком повртару и домаћину дневно сваки посао у повртњаку олакшава, кад своје изводњаке оштрим и целисходно направљеним ножем дотерује. По овоме се од доброга ножа изискује: 1, да има добру и трајашну оштрицу и 2. довољно дугачку, јаку и за држање угодну држалицу, која треба да је глатка, обла, не рапава и бошкаста, те да буде руци пријатна и да се сигурно држати може. Ножеви с рапавом држалицом нису пријатни за држање и радећи шњима, често те језа хвата.

Од пре неколико година наилазио сам ја у разним пољопривредним и воћарским немачким новинама, у којима неки нов нож за „очење“ препоручиваше и то „Дражђански нож из ковнице С. Кунде и сина из Дражђана“, ког овде у слици стављам. Па да би видео шта је у ствари, дам донети један овакови нож, и тек сам га видео, добих добар појам о њему, а кад сам више опита шњим учинио, уверио сам се да је одиста истина оно, што о њему писаше, а нарочито: „да се шњим брже и лакше обавља посао, па се с тога и много времена уштеди при раду; да се врло добро може употребити и за друге начине калемљења, да је трајашан у целом свом саставу итд., па с тога овај нож најтоплије препоручујем свима воћарима и повртарима.

Као што се из приложене слике види, онај део за одгуливање коре од дрвета, није на дојњем крају држалице, као што је код до садањих ножева, но је на самој оштрици, на противној страни сеченице, у виду заокружене грбе, тако, да кад у коју урежемо, не морамо цео нож обртати, но га само *окренути*, што се врло лако учини, не тражећи за обртање много времена.

Онај део за одгуливање коре, није од дрвета, но је исто као и сеченица од тврдог, фино углађеног челика, те је најтрајашнији и бољи, и не може да се цена ни да се љушти као онај од кости, а са тако углађеном грбом

много се сигурније кора гули, нарочито ако је кора сува, па се у след тога и онако тешко гули; а кад би била грба хранава, могао би се цео посао оштетити и покварити.

Ако би ова грба у след дужег лежања захрђала, онда јој опет врло брзо можемо пређашњу углађеност повратити, кад састружемо мало креде и једним комадићем дрвета или коже ону хрђу добро истрљамо, док хрђе нестане. Неће ни један ваљан и уредан воћар или повртар, који је обвикао на финије послове, своје fine алатке држати на влажном месту, где ће захрђати моћи, но ће их чувати на сувом и сигурном месту, где ће их увек за рад удесне и приправне наћи. *Старији воћари*, који су на своје старе ножеве научили, неће тако лако хтети ове одбацити, али млађи, који се тек „очењу“ уче и који за нечим бољим и савршенијим теже, увидиће врло брзо корист овога новог ножа, али ја га опет зато и *старијим* и *млађим* воћарима подједнако најтоплије препоручујем, а радо ћу га и сваком предбројнику овога листа, ко га желео буде, набавити. Цена је ножу 2¹/₂ и 3¹/₂ динара, а ова разлика у цени долази од лошије или финије израде.

Је-ли пробитачно сумпорисати вино?

(ПРОДУЖЕЊЕ ИЗ 2. БР. И СВРШЕТАК).

За винаре је још важније сумпорење већ зрелога вина, него ли сумпорење „шире“ (маста); и ми можемо слободно рећи, да је готово немогуће сачувати вино дуже времена у бурадма (бачвама) стално и здраво, без сумпора.

Неки гласовити француски научењак доказао је, и сад је то већ сваком познато ко се вином бави, да све болести вина долазе од толико пута већ напоменутих сићушних гљивица, од којих семе из ваздуха у вино долази. Против ових гљивица треба се најпре зато постарати, да спречимо долазење онога семена до вина, па ако би ипак против наше воље дошло оно сићушно семе до вина, онда морамо прионути за тим, да му се у вину рана одузме.

Већ и код саме „шире“ треба настојавати, да с ваздухом не дође до вина и оно семење.

Али је бадава и труд око „шире“, ако се не побринемо, да и вино сачувамо од семена, које му болест носи.

Ако смо „ширу“ добро справили (као што

је било прошлих година о том послу у „Селјаку“ напутка), а доцније нам се већ преврило готово вино уквари, онда ће томе по свој прилици бити криво буре, у које је вино преточено. Колико год пута младо вино претачемо, толико га пута поболшавамо, ако га сваки пут у добро пречишћено посуђе преточимо. А ако га претачемо у нечисто посуђе, толико му пута и болест претачемо.

Кад говоримо о чистом посуђу, онда није довољно сигуран судија само око; јер, колико је пута био случај, да смо оком пронашли да је суд чист, а кад смо га увеличавајућим стаклом погледали, нађосмо унутри не само сијасет сићушног оног семена, него и развијених већ гљивица.

Пре свега ваља суд најпре добро састругати, кључалом водом испрати, и пошто га оцедимо, треба узети крпу сумпора и суд засумпорити и онда добро заченити. Овакових крпа

(корпица) или чинијица, па у њу да се стави сумпор, али како сумпор изгоре, да се жица са кошићем извади и буре враћем добро завраћи. Јер, кад би се она гвоздена жица и кошић после, пошто је буре сумпором запарено, унутри оставио, дохватила би се сумпора раста киселина оног гвожђа, од чега би постала сумпорно-кисело гвожђе, а киселина би се изгубила, те би се тако целу сумпорења проманила.

Ако је овај посао тачно изведен, можеш бити сигуран, да ти је буре за вино као што треба очишћено. Ово сумпорење не само да бурад од плесни и другог смрада очисти, него оно иде у прилог здрављу и сталности нашега вина.

Као што рекосмо, није доста да се буре од плесни и плеснивог семена очисти, него ако би ово семе већ с вином у буре којим год путем дошло, треба да му се у вину одузме рана,



Најновији нож за „очиње“.

има већ у трговинама према величини судова одмерених; не треба се бојати, да ћеш буре одвише засумпорити; јер и ако већу крпу сумпора запалиш, но што треба, и запаљену у бурету зачениш, изгореће унутри од тога сумпора само толико, колико има у бурету ваздушнога киселика; кад се овај потроши, угасиће се сумпор сам од себе, а по бурету ће се развићи сумпораста киселина, која ће сваку развијену гљивицу и њезино семе у бурету наћи и утаманити.

Овако запарену, засумпорену, бачву треба добро заченити и на миру оставити, док је узхтеднемо вином напуњати; али је ипак треба пре, но што вино уточимо, мало чистом водом оплакнати.

При запаривању буради сумпором, треба на то пазити, да отопљен сумпор не пада на дно суда, или да унутри не остане других ствари, платнених или папирних крпа, које су са сумпором сажежене, или пак гвожђе, на ком је сумпор горео, јер би од тих ствари могло вино — ма колико — неугодан задај ухватити. С тога је најбоље, да се на гвозденој жици стави од такве исте жице мали кошић

да се не може развијати и вино кужити. Рана пак, од које се ово семење у гљивице развија, највише је беланце и слузовина, о којој напред говорисмо. Ове се пак твари — беланце и слузовина — сумпорастом киселином или на дно бурета сталожу и као дрождина код првог претакања одеде, или се пак у самом вину растворе и тиме вину нешкодљиве постану.

Код нас особито код простијег селјака, влада нека предрасуда против сумпорења вина, јер вели, да од таковог вина боле глава.

Цела је истина, да од сумпореног вина боле глава, али и то у два случаја: *први* је случај, ако се узме нечист сумпор, јер у нечистом сумпору може бити и других минералних примеса, међу којима је најшкодљивији *сиљан*. Али у трговини има доста, управо кемички чистог сумпора, који је само за вино приправљен. Они дакле, који своја вина сумпорити желе, треба да се обрате на поуздане куће, које с тако чистим сумпором тргују. — *Други* је случај да боле и од онога вина, које је чистим сумпором запарено, кад се то вино *одма* троши чим је закађено. Вину

треба дуже времена да сумпорасту киселину сасвим уније, те се ова по вину за то време разиђе, отанча, него опет претвара тако, да не може шкодити. У биртијама и гостионицама ту же се људи, да их од вина боле глава, што је засумпорено. То може врло лако могуће бити, јер бирташи тек што су купљено вино „закадили“, одма га после тога за два три дана почну да точе.

Али сумпораста киселина пошто се по вину разиђе и учини свој посао, претвори се у сумпорну киселину, пошто се још с једним делом кисика споји, и као таква споји се с разтрешеним по вину основама, као н. пр. с пенеликом, те се као прост „среш“ на дно бурета сталожити и на тај начин посве нешкодљивом постане. Томе пак треба по који месец дана, и с тога треба засумпорено вино толико времена да лежи, док се одпочне трошити.

Сумпорењем губе вина понешто од своје првобитне боје, и услед тога постану светлија, што се код белих вина радо и има, али се код црних не трпи. Али и црном вину, ако после сумпорења дуже време одпочине, поврати се опет првобитна тавна боја.

Вина која се точе, те их у бурету све мање бива, обичавају такођер сумпорити, да се тим сјединење препречи; сјединење се до душе препречи, али таково вино шкоди човеку и боле глава од њега. У место сумпора, може овде против сјединења добро послужити и *рен*, кад га добро очистимо и у више комада у празном простору изнад вина обесимо, али после неколико дана опет фришким корењем заменимо, и то све дотле, док вино из тог бурета сасвим източимо.

У црно вино добро је сагорети у празном простору *орашкић* (*Muscadness*), што га не само од сјединења (укиселења) чува, него му даје и пријатан мирис, али се мора пазити, да га се много не сагоре.

На послетку нека буде напоменуто, да је

сумпорисање корисно само младом вину, у ком се непрестано талоба обара, јер се у њему сумпораста киселина лако изгуби; а чим вина већма дозревају, дакле чим мање талоба обарају, тим им и мање сумпора треба. Стара вина дакле, треба само мало и то пажљиво сумпорисати.

P—K.



Нова крупна јагода: „Маршал Молтке“.

Нова крупна јагода „Маршал Молтке“.

(са сликом).

Ову је јагоду вештом негом одгојио чувени немачки вођар *Гете*, и назвао је: „*Маршал Молтке*“. Само први, па и од њих само по некоји плодови нарастише у овој круноћи, као што их слика показује. По њеном изгледу, спада ова јагода у одељење *уворастиа* јагода. По изгледу има ова врета много сличних другарица, али се ова отликује од свију других у ранијем сазре-

вању и финијем укусу.

Доцнији плодови истина нису оволики, али су ипак крупни и отликују се у свима осталим својствима, као и они први плодови, и рекао би, да су ови доцнији слађи.

Боје је угасито-мрко-црвене; семе је исте боје и лежи у подубљим рупицама; *месо* је вишњево боје, са осетним мирисом ананаса, сочно је и особито.

Вилка је снажнога раста и много је родна.

На писмено зактевање сваком ћемо нашем предплатнику казати извор, где се *праве* добити могу.

Кљукана гуска

добије много већу и слађу цигерицу, ако се патољеном кукурузу, којим се гуске кљукају, дода мало „сурме“ (антимона), а води којом се поје мало ситног, чистог песка и у пра стучаног дрвеног (најбоље буковог) уг-

љена. На овај начин кљукане и појене гуске добију 2 до 3 фунте тешке цигерице.

Осим тога има још следећи начин, којим се не само велике, но и много укусније цигерице у кљуканих гусака добивају. Један од вештијих мајстора у тој струци из Штрасбурга, где се силество гусака,* цигерице ради, преко године кљукају, препоручује дакле овај начин: Уз обично мешање „сурме“ с кукурузом и додавање песка и угљена у воду, треба свакој гуски још и по један чешаљ белог (чесног) лука додати. Овај чешаљ лука треба на ситније комадиће исећи и с оном смесом кукурузном измешати.

Добро би било, кад би и наше домаћице у овом погледу, а у свом интересу, неке опште (пробе) чинили и резултат тих опита нами јављали.

Да даш вину неки особити мирис, препоручује „Würtemberger Gewerbeblatt“ *млеко од бадема*. На 300 литара (нове мере) вина треба узети 50 грама горког и 50 грама слатког бадема. Ове бадеме треба кључалом водом опарити, да им се љуска сљуштити може. На ове сљуштене бадеме ваља насути мало воде и у „стуни“ их дотле туцати, док се од њих начини каша. Ову кашу треба сад прелити са $\frac{1}{3}$ литре (од прилике по оке) воде и оставити тако да престоји за једно 10—12 сахата. После тога времена треба оцедити ову наливену кашу кроз чисту ланену крпу и оно на тај начин добивено млеко сасути у оно вино.

Ово треба чинити с новим вином, и то онда, кад је вино преврило.

О резању кромпира (кртола) за сађење.

Већ од више година бавим се ја са набављањем новијих врсти кромпира, који имају крупне кртоле и чиним опите са резањем оних кртола, које ћу садити. Код оних врсти кртола, у којих су окца врло плитка и површина, искусно сам то, да и при најугоднијем времену после сађења најмање $\frac{1}{4}$ разрезаних кртола не никне, а без да изтруну, лежаше у земљи дуже времена без икаквог животног знака. Ово ми даде повода да чиним даље

* Види „Смесице“.

опите, који ме доведоше до следећег простог начина, који сам рад овде, опште користи ради, читајућем свету саопштити.

Три до четири недеље пре сађења, дакле око благовести, прострем и раширим оне кртоле, које ћу за сађење употребити и које ћу за тај посао сећи, негде под кров.

После 14 дана или 3 недеље, укажу се клице у окцама у виду ситних зелених тачкица, и онда тек почнем те кртоле на комадиће да разрезајем. Тек после 4—5 дана, пошто се пререзина мало просуши, одпочнем да садим.

На овај начин приуротовљене кртоле никну у 14 дана раније од оних, с којима није тако рађено а које су у истој земљи усађене; оне преко целог лета боље и живље порашћују и пита више — боље рађају.

О употреби укварених кртола (кромпира).

Укварене кртоле можемо још на штедљив начин за израну људску употребити, кад их на треници с ладном водом у једну чинију натremo и воду више пута изменемо. Заоставши шкроб можемо јести, а осушен даје се дуже времена сачувати.

За израну стоке дају се још и веома укварене кртоле употребити, али само онда, кад их на ту цел̄ уситнимо — исецкамо, али најбоље кад их обаримо или само кључалом водом опаримо и сечком или плевом измешамо.

Да даље кварење или трулење предупредимо, треба сав кромпир што га имамо још с јесени добро опарити и набити га у узане јаме, које треба свуд унаоколо и дно са најмаснијом глином добро обленити. Пошто смо кртолу у тако приуротовљену руну набили, треба је најљиве покрити земљом. На тај начин одрже се кртоле за више година без шткодљивих промена.

Е. Е.

Маз за бурад која точе.

Мијајло Перлаки препоручује у свом ви-нодељу један маз за пукнута, или иначе за бурад која точе — цуре — с којим се мазом свака пукотина најсигурније и у сваком магновењу запушити може.

Овако се дакле тај маз, или леп прави: Узми 3 лота (15 драма) фришког лоја, 2 лота

(10 драма) воска, 4 лота (20 драма) свињске масти, па све то разтопи и добро измешај. Остави сад да се ово излади, и док се још ова смеса лади, успи у њу 3 лота (15 драма) просејаног пепела и сад на ново све добро измешај.

Овај маз треба сваки подрумар да има у свако доба при руци и да га на добром сувом месту чува.

Пре но што хоћеш неку пукотину да заптиш, треба најпре да је добро очистиш, маз пак једном свећом угрејеш и с тако омекшаним мазом ваља сад ону пукотину добро да замажеш, па ти више ни једна кап на том месту проточити неће.

СИРНИЦЕ.

— Најбоље средство за рака на вошки, веле да је, кад ону рану на вошки усипјаним гвожђем сажежемо.

— Американско сирће. Американци овако праве сирће: Узму 120 ока воде, 12 ока добре ракије или шпирита, 3 оке шећера, 1 оку среса и једну литру квасца. Све ово у једном бурету измешају и на топло место — може и на сунцу — ставе да се укисели, које за 3—4 недеље бива.

— Киселе мркве (шаргарепе). Као што киселимо бундеве, исто тако можемо киселити и мркве; које су у том стању не само пријатне, но и здраве.

— Меунасте роткве. Поодавно су донели из Јапана неку врсту роткве, у које се не једе жила, но 20—30 центиметра дугачке, меснате, као гушчије перо дебеле меуне. Меуне ове имају исти укус као мало љубе месечарке ротквице.

— Да утаманиш маховину на ливади. Ливада нарочито старија, може бити сва пуна маховина, или могу само нека места маховином обрастети. Овако обрађена места треба посути шталском пиштевином напојеним песком, и то сад у овом месецу. На тим ће местима маховине нестати, а дивна ће трава порастети. И чај из овака добро овде чини.

— Да ти се пшенични лебац (брашненик) неуплесиви, примеси пшеничном тесту мало кукурузног брашна.

— Да те пчеле не боду. Ко има посла с пчелама, а боји се да ће га убоети, тај нека растопи мало меда у води, па том водом нека окваси лице, руке и врат, пре но што пчелама пође, па може бити сигуран да га неће пчеле убоети.

С М Е С И Ц Е.

* Ратарнице у Бугарској. Влада бугарска је закључила, да заведе идућег пролећа више *ратарница* у земљи, и уз сваку ратарницу да заведе по једно *угледно имање*, које ће питомци дотичне ратарнице са својим наставницима обрађивати. За управнике тих ратарница разписани су већ стечаји, а управници ће бити дужни да добаве себи нужно особље за предаваче.

* У Штрасбургу се посевдневно до 200 особа са кљукањем гусака занимају, од којих по нека и до 300 гусака на кљукању има. За тај посао нужне гуске доносе они из дољег Елсааса, баварске Пфалције и из Бадена. За кљукање узимљу кукуруз, од ког се на сваку гуску по 30 литара рачуна. У Штрасбургу има данас 23 мајстора, који се са готовљењем *машгета* од гушчијих цигерица баве и чине само у том послу годишњи назар од 1½ милион немачких марака (до 1,800.000 динара); а обрт са гушчијом машћу и месом чини преко године до 400.000 марака. Ово се кљукање извршује са неком извесном немилешћу, јер се гуска у кавезу, у ком се затворена држи за време кљукања ни помаћи не може.

О Д Г О В О Р И.

Читаоци Смед. Молимо још 2 динара, јер на 3 месеца не примамо предплату.

Павлу М-ћу у К. Као љакну даћемо Вам „Сељака“ у пола цене.

Мих. Ђ-ћу у П. За Вашу цел најбоље су ниско растеће траве, од којих нека Вам су препоручене: *Solium repenne*, *Avena flavescens*, *Poa pratensis* и *Festuca ovina*, а у ове можете помешати још и *Agrostis stolonifera* и *Agrostis vulgaris*. Готову смесу трава, коју семенари на продају нуде, није никад саветно да купите, јер у тим смесама нема увек онога, што треба да има, но има понајвише онога, чега се семенари хоће радо да курталишу. У тако купљеним готовим смесама има много старог, мртвог семена од трава, а живог од разних уродица, о чему се свако уверити може, кад мало боље такову смесу испита. Правите Ви себи сами смесу од горе наведених трава, па ћете боље проћи. За Вашу суву земљу боље је било, да сте ту траву јесенас посејали.

Алексе. П. у С. На „мртво“ око најбоље је калемити од половине месеца јуна до половине месеца Августа, ако је у Августу влажно време, да се кора лако гулити даје; а најудесније увек после кише, јер се онда кора лакше гули, пошто је и у њој и извод ње више сока.

Пошто је „Сељак“ већ сад у почетку лепог одзива у народу нашао, то је редовно и отпочео излазити, за сада два пута у месецу, а ако се читалачки наш свет у већем броју с претплатом одазове, издаваћу „Сељака“ и више пута у месецу, у *истом формату и са више бојадисаних слика, а цена би при свем том остала иста.*

Уједно намеравам, као прилог уз „Сељака“ издавати листић

„Ц В Е Т А Р“,

који ће се искључиво занимати са гајењем цвећа.

„Цветар“ ће излазити као прилог свака 3 месеца, биће богато у слогу илустрован, а доносиће и он — по могућству, т. ј. по броју предбројника — бојадисане слике. То све зависи од броја предплатника. Што више претплатника, тим и већа корист за сваког појединог претплатника и у опште за цео народ, јер ја не издајем „Сељака“ велике моје користи ради, *то свечано исповедам!* Цел ми је: *да радим на унапређењу пољске привреде и њених споредних грана;* тај задатак ставио сам себи још пре 20 година, и у том правцу непрекидно и радим.

С пуном дакле надом и ишчекујем довољно помоћи од народа у овом мом подухвату, јер ја немам с никоје друге стране материјалне помоћи, до једино од претплатника.

Бројева имам још потпуних, а цена је „Сељаку“, са свима прилозима — разумевајући ту и „Цветара“ — на годину: за Србију 8 динара; за Аустро-Угарску, Босну, Херцеговину и Црну Гору 4 фор. а. вр.

Претплату треба слати из Србије потписаном уреднику у *Пожаревцу*, а из Аустро-Угарске или књижари браће Јовановића у Панчево, или штампарији Арсе Пајевића у Нови Сад. — У Београду прима претплату књижара Велимира Валожића.

Пријаве без новаца неће се од сада уважавати, и ко није до сада за „Сељака“ платио, *томе нећу даље слати лист док исплати.*

У Пожаревцу 10. фебруара 1880.

УРЕДНИК „СЕЉАКА“

проф. Др. Ђорђе Радић.

Vilmorin-Andrieux & C^{ie}.

MARCHANDS GRAINIERS

4, Quai de la Mégisserie, 4, Paris,

препоручују своје богато снабдевено стовариште разноврсног

СЕМЕЊА ОД ЦВЕЋА И ПОВРЋА,

ПОЉСКИХ УСЕВА И ДРВЕЋА

европских, американских, африканских, азијатских и аустралијских за опште, и свакој наручбини прилажу писмену гаранцију за извршеност семена.

ШТАМПАРИЈА

ЗАДРУГЕ ШТАМПАРСКИХ РАДЕНИКА

улица кнеза Михаила бр. 1

У БЕОГРАДУ,

снабдевана је са најновијим

СЛОВИМА И МАШИНАМА

КАО И

ЦЕЛИМ ШТАМПАРСКИМ МАТЕРИЈАЛОМ.

Прима и израђује најлепше, најбрже и најјефтиније све што спада у штампарски рад. Препоручује се: књижевницима за штампање дела на свима модерним језицима; свима новчаним заводима и осталим приватним друштвима; општинама, трговцима и сваком, коме потребује штампарски рад.

Поручбине ваља слати

Штампари задруге штампарских раденика.