

Пожаревац.

30. ЈУЛА.

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ

ЗА ЦЕЛОКУПНУ ПОЉСКУ ПРИВРЕДУ И КУЋЕВНЕ ПОТРЕБЕ.

Година X.

1880.

ГОДИШЊА ПРЕДПЛАТА:
за Србију 8 динара.

ВЛАСТИНИК И ОДГОВОРНИ УРЕДНИК:
Др. ЂОРЂЕ РАДИЋ.

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


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

Број 13-14.

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

ПОЗИВ НА ПРЕДПЛАТУ.

С овим бројем ступисмо у II. полгође и позивамо наше штоване предплатнике, којима је време предплати истекло, а нису обновили предплату, да то што пре учине, како би им могли шиљање листа продужити и слику послати, јер се ми наше изјаве: *да нећемо нико ме лист слати ко предплату не пошље*, строго придржавамо; јер поред оволиких издатака, у корист наших предплатника, нека нам нико и незамери, што лист ником без новаца слати не можемо.

 Уз овај број иде бојадисан прилог
Бресква: „Црвена Магдалена.“

Због ове слике задржао се 13. број, те га сад с 14. уједно издајемо.

Уредништво „Селџака.“

Министарство финансије издало је следеће упутство за распознавање винограда филоксером заражених.

Пре неколико година појавила се најпре у Француској, а затим у свима виноделским државама болест на виновој лози, која долази од сићаног инсекта названог филоксера (*Phylloxera vastatrix*, Planch.), који живи на виновој лози, гди се тако брзо размножава, да виногради листовима *пропадају* ако се томе ширењу заразе на пут нестане.

Пошто се ова болест и нашим крајевима примакла, то је неопходно нужно, да се брижљиво пази и разбира, да се није филоксера случајно и код нас гдегод појавила.

Да би пак наши виноделци и остали пријатељи наше домаће производње могли да уоче који је чокот филоксером заражен, то се износе следећи знаци по којима се такав филоксером заражен чокот распознати може:

Листике на чокоту, по коме се у опште свако необично стање лозе познаје, и у овој

болести почеће да жути, вене и опада, те се тако убрзо и прореди.

Ластари, у којих врхови увену, почну да суше и да се љуште, јер им спољна кожа испуца.

Грожђе при јакој зарази прве године остане мало и са ситним бобицама, а друге године или недозри па брзо свене, или га никако и небуде. А ако је зараза у почетку и слабија, онда тек друге године остаје мало и ситно грожђе, идуће године недозрева и спарушава се, а доцније и нема га. Ово се све дешава коју годину раније или доцније према томе, како је који чокот заражен и каква је која сорта и земља.

Надземни делови са побројаним знацима не мењају се овако само при овој болести, већ мање или више и при другим болестима винове лозе, кад она не може потпуно да се исхрани.

С тога, да би *увесно знали*, долази ли болест од филоксере, треба одгрнути земљу око чокота, па пажљиво прегледати подземне делове, а поглавито:

Сићане жилице (коренова влакна), — за која се филоксера (кад је има) упије својом сисаљком, па исисава сок којим би требало лоза да се храни, — *задебљају* местимично и добију неке *гучице* (то су тако звану подозитети), по којима се лако зараза познаје. Покадшто се испреплећу и задебљале жилице од детелине и др. биља по винограду, које квржице наличе на филоксеритна задебљања; али се ово при свем том може лако распознати и то на овај начин: у гучицама филоксеричним има малених прегипа и удубљења, а у овима по неке *жућкасте ситне тачке*. Ове жућкасте тачке, са по неком мрком крупнијом негом, нису ништа друго до ситне гмизе од јаја филоксерних, или сићаних филоксера са по неком крупнијом женком, која је мрко обојена; о чему ћемо се уверити кад ове тачке у гучицама кроз увеличавајуће стакло разгледамо.

Старији делови корена имају такођер у својим пукотинама, или под одљуснутом кором, или иначе на огуљеним површинама ових инсеката, и то по кадшто у ужасној множини, што се и без увеличавајућег стакла по жућкастој боји лако познати може.

По овим знацима на надземним, а нарочито на подземним деловима може човек ако поле пази, да позна одмах заражени чокот.

Знаци на деловима надземним најлакше се могу уочити у Мају, а они на подземним деловима у Јуну месецу.

У *првој години* заразе, ако упоредимо заражен чокот са здравим, видићемо да здрав чокот има свеже зеленило лишћа и бујан ластар, а заражен чокот са целим својим изгледом показиваће да му нешто није добро.

У *другој години* заражени чокот показиваће закривелост у свему и ако је зараза јака, ситне жилице брзо му истрале а крупнијем корену кора се љушти (одлупљује), а дрво омекне и поцрни. И ако је таково стање наступило, онда ће:

У *трећој*, а најдаље у *четвртој години*, са свим *угинути*. А ако је зараза у почетку и слаба, онда ће се ове појаве спорије развијати но чокот ће свакојакс годину пре или после угинути.

Дешава се, да чокот на бујном ровитом земљишту непоказује на својим надземним деловима оне знаке болести што су напред побројани, ма да је чокот филоксером заражен. Исто тако неке врсте америчких лоза (варијетети од *Vitis labrusca* и *V. Solonis* које по себи бујан пораст имају и своје начете и порушене жилице брзо обнављају), непоказују сумњивих знакова заражености. С тога при испитивању страних лоза, а и наших које су бујног пораста, мора сматрач тим смотренији бити, па и при најмањој сумњи да одгрне чокот и прегледа бар оне горње жилице.

Ако ко пронађе филоксеру или по предходном разгледању посумња да је може бити у винограду, *тога часа и што пре може бити треба то да јави* „Сталној комисији за испитивање филоксере и средстава противу ње.“ Ово се може учинити преко министарства финансије, преко „Друштва за пољску привреду у Београду“ или преко земљоделско-шумарске школе у Пожаревцу, како то коме буде прече и лакше.

Предпоменута стална комисија има тај задатак, да учини шта треба, те да се даље ширење филоксере спречи и да се зараза на месту уништи. Уништавање заразе најпешта је трудан и скуп посао, нарочито онде, где се инсекат већ јако размножио и велику просторију заузео. С тога и успех тога посла зависи много од времена кад се пронађе инсекат и зараза открије. *Што се дакле зараза пре сазна, тим је и посао уништавања заразе сигурнији.*

Највећа опасност прети нам од оних винограда на дунавској обали, који леже близу Панчева, или у којима јер азмножавана лоза из Панчева или Клостернајбурга (у Аустрији), јер су оба ова места одавно филоксером заражена. С тога притежаоци ових винограда треба особиту пажњу на њих да обрате према овоме упутству.

Разборитост и заузимљивост свију наших виноделаца и осталих пријатеља наше домаће производње јамче нам, да ће сваки, мотрећи на горње знаке у своме винограду и по околини, чим ову заразу опази или посумња да је у извесном винограду има, *одма* то поменим путем доставити реченој комисији, како би се домаће винодеље што сигурније могло сачувати од ове опасне заразе.

Бресква: „Црвена Магдалена.“

(с боладисаним прилогом).

„Црвена Магдалена“ је француског порекла; њу хваљаше још 1628. године. У Аустрији, а нарочито око Беча, ова је врста много распрострањена, и то с правом; то исто важи и у Немачкој, где је ову врсту помолошки конгрес за гајење особито препоручио.

Грање је осредње и приметно гингаво, а према врху са врло кратким међучланцима; с осоја је живо-зелене боје, а с присоја једнаке криво-црвене.

Окца су на дрвету ситна, подпуно чуњаста, нешто мало шиљаста и од гране „одсечена.“ Са незнатно предстојећим „носицама“ подупрта, којих се огранци врлоfino продужују.

Летораст су мало румени.

Лишће је већином ситно; *горње* је дуже, јајасто, при једнакој ширини прелази нагло у дугачки, уски извијени врх, на средњој жили набрано, а по ивици дубоко, врлоfino и оштро назубљено; *долње* је шире, краће, са дугачким и оштрим врхом, на средњој жили није набрано, а по ивици плиће назубљено; васколико расте на кратким, приметно окривљеним, безжлездним петелкама.

Палишће је дугачко и дубоко разрезано.

Родни цуци су ситни, накругли (елиптични), нешто мало продужени и скоро затупасти, са мрким, незнатно маљавим чешујама.

Цветови су крупни, отворени и светло љубичасто-румени.

Плод је крупан, округло, на оба краја спљоштен; плитком браздицом у две мало неједнаке половине подељен; скерлетно обојен и правилно пупчаст.

Кожуца је врлофина иfino павуљава; лако се од меса одваја; с почетка је отворено-зелена, а кад месеца августа сазре, онда је беличasto- или жућкасто-зелена и с присоја скерлетна, која је боја пругасто или мраморасто и с осоја подељена.

Месо је бело, при коштици у танком кругу румено, врлоfino, са свим растопљиво, препуно шећерног сока, јако винасто и тако миришљаво, да се мора у плодове првога реда увртити.

Коштица је према крупноћи плода осредња, јајасто заокружена, на страни према петелци врло широко затупљена, а други јој крај напрасно прелази у кратак, врло оштар врх, са правилно испупченим, ситно изљусканим и хрпавим странама; лако се од меса одваја; потрбушна браздица је дубока и узана, на ивици више је извијена но што је изрецкана.

Дрво успева обично на шљиви каламљено, али много боље на бадему. Да се плодност повиси, треба оставити мало дуже „родице.“ Најпробитачније је калемити с присоја (с јужне стране).

О црвеној детелини.

СА СЛИКОМ.

Ова црвена детелина расте свуд по ливадама, сенокосима, излазима и травњацима дивља. Земљоделци су још пре неколико година нашли у њој велику пићну вредност и одлучили је на својим њивама у велико сејати и шњом стоку израђивати. Она што дивље расте траје више година, а гајена расте само једну до две године, а треће године је тако ретка, да се дотична њива препорати и неким другим усевом засејати мора. У Брабанту и Штајерској сеју много ову детелину, те је с тога неки зову „брабантском“ детелином. У штајерским приликама доспева ова детелина у 8—14 дана раније но у Брабанту и траје у оним штајерским планинским, питомим пределима 4—5 година.

Земља, на којој стрмнине добро рађају и која је добро и дубоко урађена, а има у себи и по нешто кречних делова, као што је већином у Штајерској, најбоља је за ову детелину. У влажним годинама успева и у песковитој пловачи. Ако је пролеће одма с почетка влажно, добро ће ова детелина успети, а ако буде месец Април и Мај сув, онда пропада ова детелина.

За детелину одређену земљу треба дубоко и то више пута до сејања преорати, од којева и травуљина је исчистити и добро предрљати.

Што се ђубрења тиче, можемо земљу за детелину по околностима двојачко ђубрити: или ћемо је ђубрити с јесени, па заорати да заорано презими и у неколико иструне, или ћемо је неким извесним ђубретом ђубрити пошто већ изникне, „преко главе.“ За ђубрење с јесени узима се с врло добрим успехом у пола сагорело италско — најбоље говеће — ђубре, а можемо ђубрити и пепелом, или у прах стученим кречом, и то „преко главе.“ То се овако чини: кад детелина већ никне и у неколико порасте, онда се, изјутра рано, док је на лишћу још росе, пепелом, или у прах стученим кречом подједнако посне. Овако ђубрење јако упливише на једру и бујно успевање детелине.

На угари, или после добро пођубреног кукуруза, кунуса, кромпира, или друге неке окопавине, најбоље успева ова, па и свака друга врста детелине; а после детелине врло добро успевају опет све озиме стрмнине. На ту исту земљу, где је детелина расла, можемо је, пошто је једном преоремо и у њиву преобратимо, тек после 5 година опет посејати, јер је толико времена нужно, да се за успевање детелине нужне твари у земљи прикупе. Детелина врло дубоко пружа своје жиле у земљу, па с тога себи и прибавља ране из дубљине, а одузету рану треба земљи надо-

кнадити. Но како ми у дубљину не ђубримо, нити ђубрити можемо, него само ђубримо горњу, ораницу, и тек одавде може се растворено и растопљено ђубре у дубљину спуштати, а док оно полагамо на 120—180 сантиметара у дубљину допре, томе треба више година.

Детелину ову можемо сејати или засебно, или с неком озимом или пролетњом стрмнином. За наше прилике угодније ће бити, да је посејемо с пролетњим јечмом, овсем или ситном пројом, и то овако: кад најпре узоремо пред само сејање и посејемо јачам, омас или проју, онда треба ту засејану њиву до-

бро и ситно предрљати, па онда преко тога посејати ситно семе детелине, па онда њиву трновом ораном добро пребранати, а по околностима и преваљати, да се влага боље одржи и детелина сигурније и бујније никне.

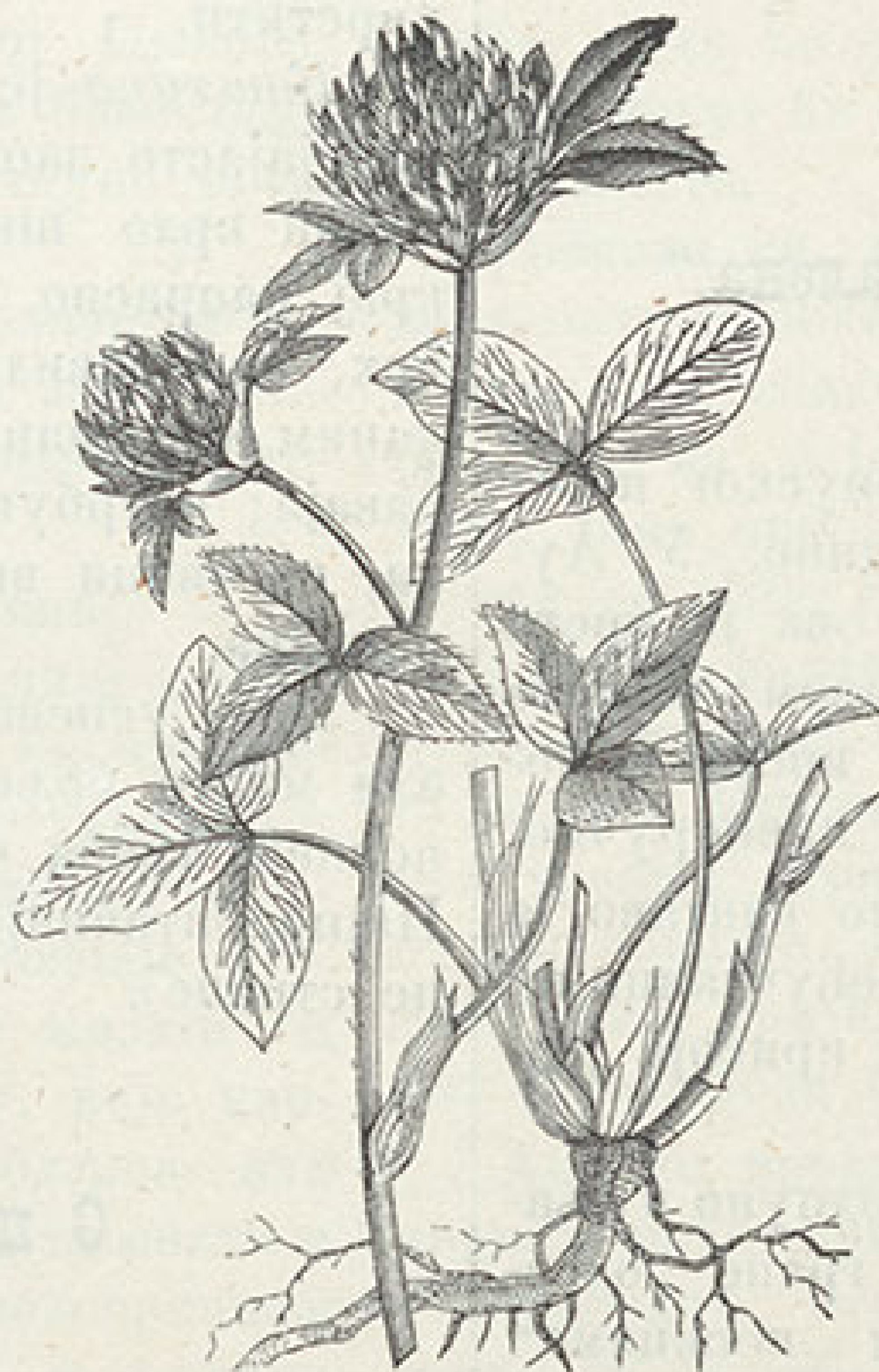
Две су користи које имамо од овако мешовитог сејања. Прва је корист, што јечам чува детелину од зиме и прозебли, ако је с јесени посејемо, или је чува и закриљује од суше, ако је с јечмом, овсем или просом с пролећа посејемо. Друга је корист, што јечмена, овсена или просена слама, смешана с детелином, много бољу пићу даје, а после жетве поменутих стрмнина остаје ојачала детелина сама на њиви, те

се може те исте године до јесени још једном косити.

Кад хоћемо добро да посејемо, треба на једно јутро од 1600 квадр. хватити да бацимо 10—12 килограма доброга семена; на тежу земљу једно 2—3 килограма више. —

Ако само усејана детелина неби никла, онда треба дочекати једну лепу кишицу, па је пресејати; по потреби можемо пресејавати и до Преображења.

Један од најважнијих послова за време растења, за цело је ђубрење преко усева, „преко главе.“ Другог посла око детелине



Црвена детелина.

немамо, то је једини и најважнији, јер као што рекосмо, после овога ђубрења успева детелина врло красно.

Даље треба и на то пазити, да први одкос не буде врло низак, јер одвише ниско покошена детелина може сасвим да пропадне.

Често бива, да је детелина у пескуши посејана, па је с пролећа мраз из земље врло лако издигне, па ако јој се за времена не помогне, може да се осуши и пропадне. С пролећа дакле, чим се земља толико осуши, да се за оруђе и за стопале не хвата, треба узети ваљак и шњим детелину преваљати и у земљу је сабити.

Црвену детелину косимо два пута преко лета, а ако у своје време довољно кише буде, можемо је до зиме и трећи пут покосити. Црвена детелина траје једну или две године, те се друге године само једанпут косити може; после тога пусти се стока на детелиште на попашу, па онда то детелиште за неку озиму стрмнину преоре.

Покошену детелину не треба држати дуго у одкосима, нити је много превртати ни трести, да неби лишће одадало и тако у штету отишло. Пошто се детелина у одкосима добро осуши, онда се „бабичи“ и „пласти.“ Све ово треба изјутра рано извршавати, кад је детелина само у толико орошена, да се при срађивању не ломи. Пошто се детелина увезе, онда се истера стока на детелиште, да оно одпадното лишће поједе.

С једног јутра можемо — по околностима — добити два пута покошене и осушене детелине 1500—5000 килограма; неосушена је $4\frac{1}{2}$ —5 пута тежа.

За извод семена не ваља први одкос, јер је тада детелина одвише густа; зато се обично остави за семе други одкос, јер је тада детелина већ ређа и за извод семена боља. За извод семена треба онај крај детелине оставити, на ком је цвеће најчвршће и најкрупније. Меко цвеће мало семена даје. За

извод семена одређену детелину треба онда косити, кад се и у доцније развијеном цвећу семе покаже. Покошену детелину ваља оставити једно 2 дана у одкосу, треба је за то време пажљиво преврнути, па онда у купице сложити. После тога треба семе добро омлатити, и то најбоље онда, кад је или велика пренека, или јака сува зима. Једно јутро даје 200—250 килограма семена.

За време растења болује црвена детелина од *трулежса*, *воловода* и *медљике*.

Наћићемо понекад у детелини с почетка

као тањирџ мала места, на којима је лишће црвене детелине сагњило (струло), пожутило и поплеснивило (побуђавило). Кад овако оболелу детелину руком шпнемо, а она се на прстима прилепи, сбрише се, те само неки кончићи на земљи остану.

Црвена детелина највише од ове болести страда и онда јој цео горњи део иструне. Ова се болест ограничи само на 5 сантиметара више земље, те само тај кратки део до земље остане здрав, па с тога остану и жиле здраве, из којих после нова детелина избија.

О узроку ове болести нисмо на чисто, па с тога није до сада никоје средство помогло, које против ове болести употребисмо. Неки препоручиваше сејање с јесени, али се болест ова указивала исто тако у оној с јесени се-

јаној, као и у оној с пролећа сејаној детелини.

Воловод се врло ретко указује на првогодишњој детелини, и где га има, врло је раштркан и редак; у реткој детелини пре се појављује и много је опаснији, а у густој детелини слабо га и налазимо.

Ако је у густој детелини воловод угушен, он опет зато није за свагда уништен, јер чим мало ведрила после првог одкоса добије, одма се зеленило па оним местима претвори у жутило, воловод узме маха, и други одкос детелине пропада нам.



Проколац.

Воловод се рани искључно соком детелиним, па зато детелина жути, вене и гине. Тек онда, кад воловод сазре, почне детелина да се опоравља.

Средства, која до данас помогоше, ова су:

а. Како се после првог одкоса примети у детелини воловод, онда одма треба ту детелину преорати, јер за даље ништа не вреди.

б. Детелину треба што гушће посејати.

в. На ону њиву, где је једном воловода било, не треба пре 9. године сејати детелину.

Медљика је лепкава, медљава, смрдљива течност, која се по детелини у виду пепељка указује; због тога не може детелина да се испарава и усљед тога болује. Медљика највише долази усљед нагле промене времена, обично у долинама, где више влаге има. Она се редовно онда указује, кад је дан одвише тонал, а ноћ превећ ладна. Средства против ове болести немамо.

Шта је то „проколац“

(са сликом).

Ово је једна врста зеља, коју Немци зову *Rosenkohl*, или *Sprossenkohl*, и он је управо неки мелез између кудравог раштања и кеља, али је сроднији кељу. И ову врсту зеља слабо још наш народ познаје, а заиста заслужује, да га у сваком повртњаку има, јер даје у сред зиме лепо јестиво својим малим, дуж целога стабла узрашћујућим главичама. Ово се зеље гаји тих главичица ради, а не поради оних великих листова, који се и несмеду кидати док се главичице не развију.

И проколца има више врсти, од којих су најбољи:

- а. *Бриселски високи и ниски, и*
- б. *Енглески доцни.*

Ово зеље најбоље успева у отвореном, слободном положају, а у мекој, не одвише масној земљи. У осталом може проколац да успева у свакој земљи, па и у ладовини под дрвима, али не тако добро као на отвореном месту.

Зими расте проколац још и онда, кад је 5—6⁰ јака зима, а кад нема јаче зиме од 10⁰, и где нема зечева да га брсте, онде може читаве зиме на пољу остати.

Кад се већ развију оне мале главичице по стаблу, онда се кидају најпре оне круп-

није, а оне се ситније остављају да још до-рашћују и боље се развију. Ако-ли је проколац усађен негде у неком кошљивом положају, а бојати се је још и јаке зиме, онда треба сваки струк са жилама и земљом најљивом извадити и на неко заклоњено, топлије место усадити, и то положено, али поближе струк струку но што је пре на леји стајао, да би се у случају љуће зиме лакше покрити могао.

Проколац треба посејати у првој половини месеца Јуна. Кад се раније посеје, онда оне главичице или ружице брзо порасте и од врућине не могу добро да се завију, а и од своје доброте много губе.

Ко хоће да има ово врло фино зеље преко целог лета и преко целе зиме, било то за домаћу употребу, или за продају, тај мора још у месецу Марту усејати семе у неку топлу и заклоњену леју, и тако понаврати са сејањем сваки 14 дана, све до месеца Јуна, и онда са сејањем престати.

Кад расад, било ма у које време, за расађивање досне, а то је кад добије четврти лист, онда га треба расадити. При расађивању расада треба добро пазити на жиле да се не повреде, и ко хоће да има лепе струкове, тај мора струк од струка 60 сантиметара раздалеко усадити.

За време растења треба довољно заливати, земљу око струкова ситити и струкове огртати. Ако видимо, да главичице и пред саму јесен неће да се главиче, онда треба сваки струк са свима огранцима ископити, т. ј. одсећи им врхове, да више не расте у висину, но да сва снага на боље и снажније развиће главичица отидне.

Најбоље и најчистије семе добива се у Брислу, где га тамошњи повртари у велико и с највећом пажњом изводе, па и наши семенари већином отуда семе набављају и нама продају.

О цјелисходном обрађивању земље.

Образовани земљоделац зна, од чега зависи растење и успевање биља; он зна, да је осим ваздуха, топлоте и влаге, сваком биљу нужно и стојинште, нужна је земља, која ће бити у стању да прими у себе сва она органска и неорганска тела, која су за успевање и растење биља нужна; да, даље, та тела

одржи, да их раствори и биљу као готову рану спроведе; он зна, да многе врсте земаља имају у себи за биљну рану нужног органског и неорганског ранива; али да независно само од хемијског састава тих земаља, него и од њихових различних својстава, да узмогну те ранеће твари у растопљеном виду дотичном биљу као рану спроводити; образовани земљоделац зна, да механично мрвљење земље у дубљину, повишује плодност њену; да умноженим уливом ваздуха, топлоте и влаге сваки усев напреднији и плоднији бива.

Па поред свега тога, што смо науком и искуством осведочени, да дубље орање знатно упливише на развиће и плодност биља, опет ћемо наћи у нас много земљодјелаца, који су, на основу старих предрасуда, противни дубоком орању; они мисле да ће дубљим орањем своју њиву ослабити, шта више, да ће му изнешено и заорано ђубре у дубљини оној пропасти, па још и то, да ће дубљим орањем навући усеvu пикац, медљику и друге разне болести.

Премда стари земљоделци нису хтели признати корист дубљег орања, но су држали да је за неке извесне усеве и шкодљиво, опет се зато у појединим пределима, још прошлог столећа, ваљаност дубоког орања за неке усеве признавати одпочела. Корист таковог дубљег орања признаје већина земљоделаца, нарочито за оне усеве, који јаке и дугачке жиле имају, који лако полежу, који се више година узастопце на једној њиви сеју итд. Што у опште неки веле, да је дубоко орање биљу шкодљиво, то је заиста с тога, што они нису право време изабрали да дубоко ору, што непропустљиву влажну земљу нису пре орања на који год начин исушили и што су од дубоко узоране њиве више зактевали, но што је ова у стању била да да; што су неплодни умртвицу (здравицу) много на једанпут подизали, без да су је нужним ђубретом нађубрили, или што су у земљи находеће се органско ђубре оставили, да без биљног заклона изветри. Такви погрешни поступци многе су застрашили од дубоког орања, док се доцније постепено неосведочише, да је дубоко орање, у своје време, и како ваља извршено, за сваки усев корисно, па да и стрмна жита у дубље узораној ораници боље напредују и богатије рађају. Што је у том погледу искуством осведочено, то је доцније и наука с јаким осно-

вима потврдила. Ваљано обрађивање земље, ваљана измена плодова, умножавање ђубрета умноженим сејањем пићног биља — то су главна средства, којима се горње питање у корист земљоделчеву решити може, како ће за своје огромне послове и труде моћи осигурати ваљану добит.

Дубоко треба орати, или одма после пожњевеног усева, или пред саму зиму, и то за идући пролетњи усев, сад било то подривачем, обитним плугом или по потреби и ашовом, то је све једно, само ако се ваљано уради. Смрзавањем и одкрављивањем на изменце, дроби се земља преко зиме, а тим поводом у стању је и ваздух да дубље у ту издробљену земљу продире и благотворно на оплођење земље да упливише. У сваком случају пак, треба подводне и непропустљиве њиве најпре цјелисходно осушити, па онда орање предузети; друкчије се цјел не постизава.

Сваку дубоко узорану њиву, треба пре првог сејања добро нађубрити, а нарочито онда, кад се више мртвице на једанпут из дубљине горе изнесе. Ако смо ораницу пораније пре сејања ма на који начин дубоко узорали, онда се немамо чега плашити, да нам усејани усев неће имати довољно влаге, па ако би и већа влага настала, она ће у дубље узораној ораници пре усанути, него у плиткој; што је год ораница дубља, тим боље одржава опет потребан степен влаге у земљи. Не обзирући се на то, што жилице сваког усева у дубље узораној и уситњеној земљи лакше у дубљину продиру, много и јако упливише дубље продирање ваздуха на боље развиће усејаног усева, јер и ваздух оплођава земљу, не само ђубре. Докле год ваздух у земљу продира, дотле се и за рану нагомилане твари у земљи за стварно израњивање биљака приуговљавају; кисеоник, који се у ваздуху налази, остварује то приуговљење; сајужен водом и топлотом раствара он органска тела, ту се стварају нова растопљива и ветрећа ујединења, која биљне жилице усисавају; производи трулења: угљена киселина, салитрена киселина, нишадор и вода, ускоравају растапање минералних делова у земљи, па их растопљене биље усисава и себе тиме израњује.

Јачи улив ваздуха на саставне делове земљине, поводом дубљег преоравања, ускорава на тај начин приуговљење потребне

биљне ране, трулењем животног и растапањем минералног ђубрета, а тиме помаже бујнијем растењу и богатијем оплођењу дотичнога усева; али ће опет с друге стране ветрењу ђубрета припомоћи, ако не буде земља биљем довољно закриљена. На тај су начин неке њиве, нарочито пескуше, велике штете претрпиле, ако су у невреме дубоко оране, ако нису довољно нађубрене и ако су хрђаво засејане, због чега је усев још у почетку кржљаво потерао и није у стању био да за времена њиву закрили. Опробани опити уверише нас, да је у дубоко, а у своје време, узораној и нађубреној земљи двојином више усева било, и да је ту и двојином више жила у земљи заостало, које ће временом следећем усеву као рана послужити. Што су год доходци већи, тим је и више твари за умножење ђубрета; што год више и бољег ђубрета домаћин има, тим ће се више користити минералним тварима, које се већином још у неисцрпљивој множини у земљи налазе, а за све то највише му помаже трошење земље дубљим орањем. Што је год земља тежа, тим је нужније дубље орање, тим је боље осигуран сваки усев, тим је стварно увећан капитал у земљи, и на послетку је боље осигуран уложени труд и новац здравијом и богатијом жетвом.

Сумпор као средство против гњилоће.

Потврђено је вишегодишњим искуством, да је кромпир, воћу и грозђу најсигурније средство да се не квари: добро затворен хамбар, или подрум, или трап. У то име довољно је, да се окна на одајама, ако се друкчије не даду затворити, добро сламом запуше, а врата, ако се не даду добро затворити, да се обложе окрајцима од сукна (чоје).

Пре но што ћемо кромпир да изручимо у подрум, треба подрум закадити. Треба у једну подубљу чинију, или у неки земљани лонац дојети жеравице, па на њу усути, мање или више, према величини подрума, сумпорна цвета (у апотеци). Чим се сумпорни цвет на жеравицу саспе, одма нека се радник брзо удали, јер је сумпорна пара плућама врло штетљива, па за собом нека затвори подрумска врата; исто тако треба пре тога и прозоре од подрума добро затворити.

Док не прођу 24 сата после сумпорења, не треба отварати ни прозоре ни врата, а и кромпир не треба пре уносити.

Но ако је кромпир смештен у незасумпорен подрум, и ту ће помоћи сумпорење, које се може тако удесити, да се подрум закади, као што горе рекосмо, и остави 3 дана затворен. После три недеље треба и опет засумпорити, па и доцније још који пут, чим би се опазило, да кромпир почиње трунути — гњити.

Гњилоћа или трулење кртола кромпирових настаје од гњилоће клица, које је почела плесан растварати; сумпорна пара угушује сву плесан и оне гљиве, који плесан сачињавају.

По томе је јасно, зашто је сумпорење толико корисно, а не кошта ни много новца, ни много труда.

Занимљиво је гледати, како сумпорење на кромпир дејствује. Оно што је већ нагњило, згрчи се услед сумпорења као губа, а остали део кртоле, који не беше плесан још позледила, остаје здрав и унутребљив.

Ако почну кртоле још на пољу да труну, то је знак најјаче и најопасније кромпирове болести. Ту плесан најпре нападне циму (лозу), која услед тога почне пре времена да вене, црвени и да се суши; од циме простире се болест према кртолама.

Ко такав кромпир добро посматрао буде, паћиће под кожицом црвене мрље као нити, које почну на скоро гњити и растварати кртолу.

Чим се овакове кртоле засумпоре, спува се оно што је болесно, али болест не отима даље маха, но што је здраво било, то здраво и остаје.

Исто се тако чува од трулења и *воће*, само с том разликом, што јабуки или крушки, која је већ почела да трули, нема спасења, јер се овај трули део не суши као у кромпира; али зато треба пре сумпорења на труло воће уклонити и бацити, а остало, ако се соба или подрум засумпори, остаје здраво.

Грозђе, које је обешено у соби или смочници (шпајзу), неће трулити, ако се на онај горепоменути начин соба или смочница засумпори. Ако би грозђе и још тако дуго остало да виси, оно ће се смежурати и посушити у сушке, али трунути неће.

Нико нека не мисли, да ће оваково грожђе или воће заударати на сумпор.

Мене учи искуство, да сумпорен кромпир не губи ни мало од своје ваљаности, и ја држим већ више година стари кромпир непрестано до новог, на ми је увек укусан и сочан.

Том поступку имам захвалити, да сам ја и оних година, кад су моји суседи морали због трулења трећину, па неки и половину кртола избацити на ђубриште, једва две до три кртоле од стотине бацити морао.

Но и поред сумпорења пробитачно је, да кртоле не леже у високим хрпама (гомилама), но у што нижем слоју, а још боље, ако се по полицама разметне, јер ће овако сумпорна пара лакше и јаче допрети до сваке кртоле, а доцније се може на веће гомиле сасути.

Покушају још и то, да кромпирову лозу (циму) на њиви, док још кромпир расте, запрашим сумпорним цветом, неби-ли тако и заматак плесни препречио.

Добро би било, кад би овај покушај и други домаћини учинили, па да се свестраније уверимо: неби-ли се плесан и на пољу дала још у зачетку убити.

граф Ђ. Ауерсберг.

Српска вина.

У броју 29. од 6. т. м. „Weinlaube“ виноделског листа, који издаје барон Бабо, директор ц. к. виноделске и воћарске школе у Клостернајбургу код Беча, написао је у првом чланку Бабо следећу расправу о вину из Србије:

„Ретко се говори о Србији, као виноделској земљи; чешће њу у светској трговини представљају свиње, овце и рогата стока. Тек у најновије време скренула је своју пажњу на њу и винарска трговина. Чудновато је то, да је Србија до сад редовно била из вида изгубљена; али извесно с тога, што се страховало да и она само болесна вина производи, као што то чине многе земље на југу, и што у опште узевши потреба на вину беше малена, па се у Маџарској и Далмацији лако без високе ђумручине моглоше подмирити. Сад, пошто суседне велике државе, као Француска, Немачка, па и Швајцарска, морају да увозе вино, кога на истоку има, то је сад и

Србија постала предмет општег интереса, у толико више, што се сазнало, да су српска вина врло добре каквоће, по највећим делом чиста су и здрава, и са мало изузећа могу се непосредно извозити.

Што једној земљи доноси штете, то другој доноси користи; тако је истоку до сада филоксера више користи по штете донела. Француска, вином богата, нарочито увеличава тражњу вина, она је имала и сад још непрестано има у својим рукама голему прекоморску трговину с вином, и то одржава како својим вином, тако и вештином да вино дотера и промени према укусу разних потрошача својих. Ова Француска, која овлађује винском трговином целог света, осећа из године у годину да јој се земљиште под ногама љуља с тога, што се филоксера све даље шири, па чини невероватне напоре, да себи очува голему винску трговину у пркос филоксера и опадања домаће производње. Да би ову цел постигла, Француска ће не самосада, но још дуго тражити вина од свију сорти, те ће се отуда истоку, где још нема филоксере, створити пијаца, о којој се није ни сањало. Ова катастрофа за Француску изазвата је у толико пре новом болешћу винове лозе „пламењачом“, у колико се тиме не само у јачој мери умањила сопствена производња, него шта више и производња оних суседних земаља, које би биле позвате да пре своју покрију оскудицу у Француској, и њима је „пламењача и плесањ винове лозе“¹ тако умањило бербу, да и оне постојећу тражњу још увеличаше.

Стотинама хиљада ектолитара (двојки) извежено је и ове и прошле године са истока на запад, и тај извоз још траје, док се оскудица у Француској и Швајцарској не подмири, и из Маџарске благодетно се празни један вином препуњен подрум за другим, те да се начини места другој берби, којој такође неће бити теже да себи пијаце нађе. Цене вину већ почињу скакати, и то је последица већег извоза, а још није потреба запада подмирена, с тога се тражи, и пре свега у Србији нашло се место нове понуде и то

¹ Пламењача је нова болест, која се од ово три четири године јавља у разним крајевима; а плесањ винове лозе, то је стара и далеко раширена оштета. О обе ове болести у стручним економским листовима нашим изаћиће у скоро моје белешке, које ће дати потребнога обавештења.

тако, где се може купити ваљана вина, а где цене за сада тако стоје, да се трговина може рачунати са најповољнијим одношајима.

Аустријска престоница Беч, од вајкада је био одређен да предузме посредовање трговине од запада на исток, те има и при овој новој проходњи вина ту добит, да посредује с једне стране између Маџарске и источних земаља, у колико их морске галије не додирују, и Француске с друге стране. Код винарских трговаца у Бечу, који од 73. године на овамо у неколико маха празновати морадоше, развила се је журња, која се пре ни појмити не погаше, и наступила је невероватна појава, да се у големим количинама вина извозе на запад, од чијег се увоза до сад Аустријанци плашише. Пре би се веровало, да ће Дунав свој правац променити, но да ће бечка винарска трговина доћи у такав положај, да има рачуна и користи тргујући са западом, Швајцарском и Француском. И бечки винарски трговци, имају за то благодарити толико омрзнутој филоксери, и ако није по хришћански, то се надамо ипак, да ће наши садањи сајузници филоксери за дуго поштедити аустро-угарске винограде.

Каквоћа српског вина, које је толико времена остало непознато великој винарској трговини, просеком узевши, врло је добра. Вина, нарочито црна, пре свега карактеришу се изванредном пуноћом укуса, шта више можемо их рачунати у густа црна вина; при томе имају тако много и загасите боје, како се само у мало далматинских вина находи, да аков белог вина, помешан са аковом српског црног вина, даје такав производ, који се равна са најзагаситијим веславцем. Но то, чим се нарочито српско црно вино одликује, и чиме се само са Бордо-вином упоређује, јесте то, што, при великој садржини танина, мало винске киселине имаде, и то даје овоме вину тако фина карактер, да га је ретко наћи.

Ова особина, мало киселине а доста танина, у толико је драгоценија, у колико се ређе находи, јер сва далматинска, истријанска, јужно-тиролска и горњо-талијанска вина карактеришу се загаситом бојом и многим танином, но киселина у њима вазда тако превлађује, да у друштву са обилато заступљеним танином увек по укусу опора и не хармонична изгледају, са чега се врло ретко међу фина црна вина уврстити могу. Та осо-

бина, да показују доста танина са мало киселине, зависи не само од извесне климе, него је шта више резултат одговарајуће сорте винове лозе, као што се то јасно познаје на нашем португизцу, чија вредност поглавито у томе и лежи, што има удесну сразмеру киселине наспрам танина. У Србији као да се поглавито гаји скадарска и „модри Хајниш“ (зеленика) са многим другим сортама, али од обадве најпре напоменуте сорте не може се одржати каквоћа српског вина, ни тада, кад је клима најповољнија, већ мора повољна особина вина почивати на другим сортама које су за сада познате.

Црна вина у Србији махом су здрава, и не показују цикнулости или изветрелости, као што се то виђа често у јужним деловима — Аустро-Угарске. Ја сам до сад многа српска вина добио на пробу, и вазда су била без погрешке и одличне каквоће. Загасита боја њихова, многога је навела на сумњу, као да није природна, но од фуксина. Ја могу винарске трговце и о томе успокојити, јер све пробе, које смо на фуксин испитали, показаше да су од њега посве чиста. И ако је нега вина у Србији примитивна, по поузданим гласовима као да стоји на најнижем ступњу, ипак Срби разумеду вештину, да произведу вино без појава болесних, са потпуно чистим укусом, и ако би се понешто могло боље да начини, то је овај резултат за велику винарску трговину довољан.

Вино, које су у Србији куповали аустријски винарски трговци, због велике ђумручине пролазише кроз Аустрију транзитом за Швајцарску, и поглавито за Француску. Аустро-угарска трговина и наше железнице, користе се тиме врло добро. Ја желим Србији од свега срца користити, која је она добила услед конјунтура што неочекивано наступиле, но при свакој проби уверавам се, да су наше јужне виноделске земље наспрам Србије на још нижем ступњу, и да ми, признајмо искрено самима себи, и од Срба можемо учити, и то поглавито ту вештину: да производимо вина, пунога укуса загасите боје, обилата на танину, а са мало киселине.“

О постројењу пчелника или трмчаника.

За успех и напредак пчела није све једно где ће се пчелник или трмчаник (кованлук) постројити. Пчелник треба да је на сувом оцедном месту, на месту које је затворено од северних и источних ветрова, а опет зато да је на месту, које је слободно а не стешњено каквим зидинама, плотом, зградама, високим дрвећем и т. п. тако, да је полет пчела отежан, а још више прилазак кад се оптерећене бременом из поља враћају. Нарочито пак неваља остављати трмчаник непосредно између наблизу стојећих великих зграда, даље непосредно поред какве воде, реке и т. д.

Што се тиче окретања лица трмчаника, односно окретања лета на кошници, најбоље је кад се лице трмчанику окренути може југоисточно, затим јужно, западно и источно. Што је више истоку окренут трмчаник, држи се да су пчеле радније, јер раније на рад полазе, али зато опет зими више се од ладноће пати.

Осим самог места где трмчаник треба да дође, па да пчеле не пате од ветра, влаге и других неприлика, поглавито се пак на то мотри (пазити мора), да трмчаник буде у самој средини места — ако је то могуће — одакле ће пчеле рану себи збирати, на сваки пак начин мора бити близу извор њене ране. У колико је пак место, одакле ће пчеле рану збирати богатије, бујношћу и многостручношћу цвећа и у колико је трмчаник ближе томе извору ране, у толико је пчеларство напредније и корисније. Што се тиче просторије, с које пчела још по нужди рану прибрати може, узима се највише до пет километара, т. ј. пчела се у цели збирања ране од своје трмке највише толико удалити може. Осим тога успевање и корист пчела зависи и од тога, како је трмка (кошница) на једном месту и у једном трмчанику и у колико је место цвећем богатије, у толико се више трмака у једном трмчанику држати може с изгледом на корист, коју отуда очекујемо. Узима се у опште да је оно место врло богато и управо прави пчеларски положај, у ком се преко 100 кошница на једном месту с коришћу држати могу.

Пчеле истина своју жеђ залађују росом коју с биља прибарају, али како у свако доба године и дана не могу росе наћи, а воду по-

требују не само за утолење жеђи, него и за справљање ране — каше — за приплод, матицу и т. д. то је безусловно нужно, да у близини трмчаника има и могућности одакле ће воду узимати моћи, и то воде, која је њима приступна.

Најбоље је у том смотрењу, кад наблизу трмчаника, или у непосредној околини, одакле се рана прибара, има и текуће воде, поглавито пак речца и поточића.

При постројавању трмчаника, пазити се мора и на то, како трмке, односно пчеле, за време лета неће патити од сунчане припеке, а у друго доба од кише, снега и ладноће.

У тој цели праве се нарочите колибице, кућице (павиљони), наслони и т. д. или се трмке преко лета постављају испод дрва која дају довољно ладовине, или испод стреја од зграда, ако кошница с ових недосађује, а зими уносе се кошнице у подрум и стоје на тавану од стаја, у трапове, или се преко зиме обавијају с нарочитим каптарима, сламом, шашом, рогозом, поњавама и т. д. Најбоље је кад се подићи могу нарочите кућице (павиљони) које за време и лета и зиме дају довољно заклона од свију непогода од којих пчела пати.

Павиљони ти могу бити од брвна, дасака, а могу бити и зидани. Ови последњи најбољи су. С лица трмчаника павиљон је отворен на подобје шупе, па се зими затвара капцима за то удешеним, или је с прозорима који се такођер преко зиме капцима затварају. Кошнице се постављају испред прозора с летом ка истом окренуте. С једне од побочних страна праве се на павиљону врата, ако он непреставља обичну шупу. У затвореним павиљонима (прозорима), поред једног реда прозора, не може више бити него један ред трмака, у отвореним пак трмчаницама, као под шупама, под наслоном, под дрветом, могу се трмке поставити у два реда па и у више.

Сад се при подизању павиљона има мотрити и на то, да његово постројење буде таково, како ће што већи број трмака у исти моћи бити смештени и то све с лицем на ону страну света, куда желимо да је трмчаник окренут, то се у тој цели има мотрити и на то, да павиљон има довољно висине, како се више редова трмака један над другим поставити може. Но и у овом има извесних граница до којих се ићи може. Колико

је се до сад искуством доказало, највише се три до четири реда кошница један на другом постављати може, а више никако, прво што је радња око трмака онда отешчана и не може се вршити без нарочитих лествица, а друго што и пчеле нерадо и одвећ тешко у такве трмке прилећу које високо стоје, нарочито кад с бременом ране долазе, јер оне онда ниско лете, па још кад нема предмета пред кошницом на које ће пасти на одатле у своју трмку улетети, оне онда улазе у туђе трмке.

Приметило се, да пчеле најрадије у трмке улећу кад ове нису непосредно на земљи, него су изнад ове уздигнуте 30—80 с. м. на већу пак висину нерадо улећу, нарочито ако шибља и дрвећа око трмчаника има.

Пред трмчаником треба да има засађеног дрвећа и то таквог које високо не расте. Дрвеће ово с једне стране може да чини неке услуге за време топлих летњих дана, а с друге стране има да служи зато, да се ројеви кад се из трмке пуштају, на истом прихватају. Дрвеће ово може бити какве врсте воћа које ниско расту, јер се пчеле врло радо прихваћају на сваком воћу, па с једне стране то дрвеће доносиће свој плод, а с друге стране служити пчелама за наведену цел. Високо дрвеће за то није добро, што се с таквог дрвећа пчеле тешко скидају. Вишње, шљиве, брескве, кајсије, за ову су цел понајбоље. Особито се радо пчела роји на шљиву и вишњу и у опште на таково дрвеће, које смолу истура.

На орах, врбу и још нека дрва, пчела врло нерадо пада.

По Ч. А. П-ку.

Космача (шмањак, огроз).

(са сликом).

У нашој домовини космача свуд врло добро успева, али се слабо пази око ње, премда је, не само пријатно ситно воће, него је до-

бро и за вино. Енглези од ње праве доста вина, али на ту цел гаје само оне најплеменитије и најродније врсте, које су још и најлепше на оку и најслађе на језику.

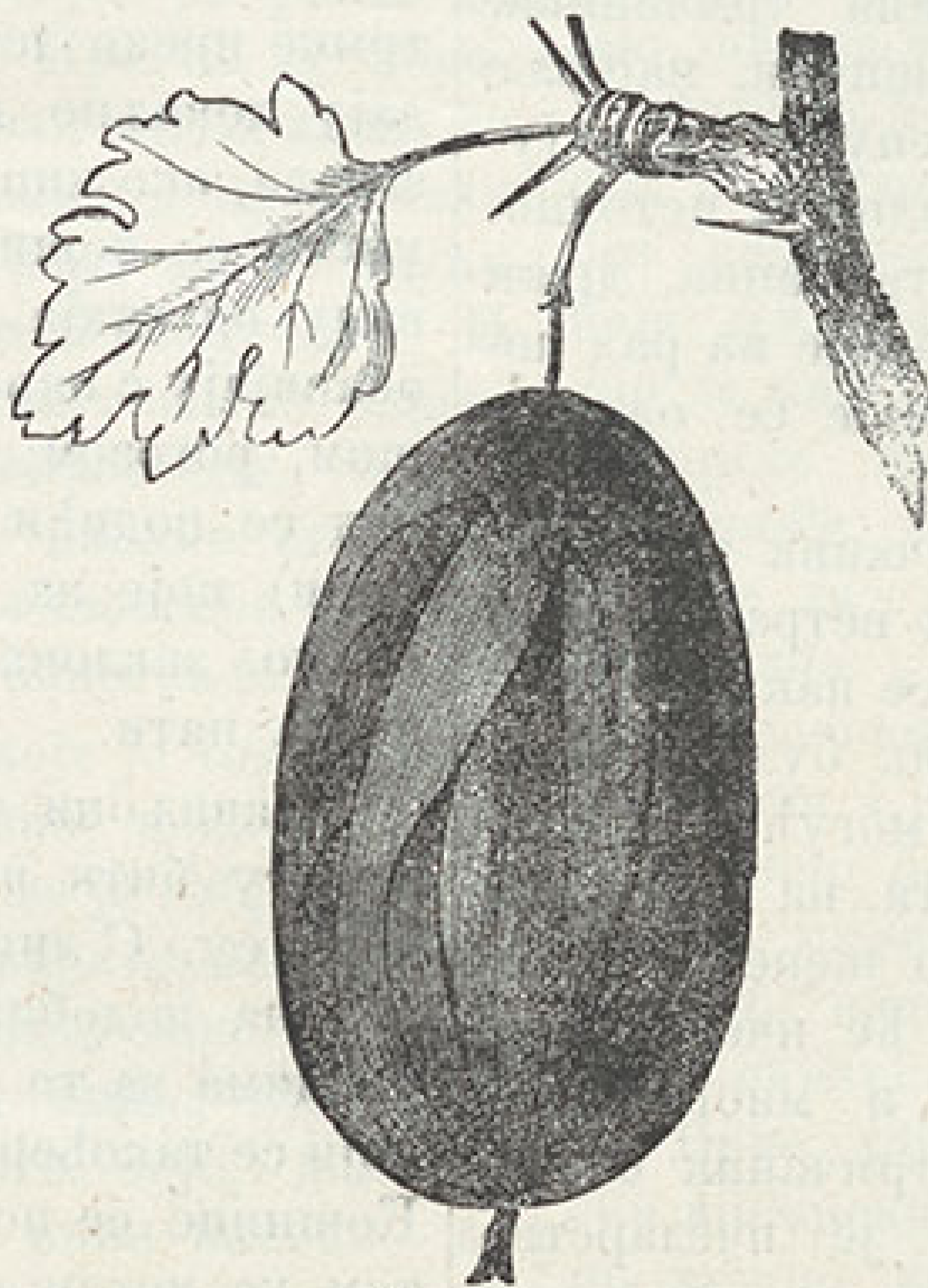
Међу најбоље врсте броје сада ове:

С црвеним плодом: Rifleman, плод крупан (види слику), јајаст, дугуљаст, кожице глатке, црвенкасте са светло-црвеним пегама. — Roaring Lion, крупна, дугуљаста плода, глатке, дебеле, као вишња црвене коже, са зелено-жутим пегама.

Са зеленим плодом: Freekost. Веома крупан плод, округлао, кожице жућкасто-зелене са светлим пегама. — Green Willow. Врло дугуљаст плод, често као крушка; танке, глатке, прозрачне и као трава зелене кожице.

Са жутиим плодом: Britannia. Јако крупан плод, дугуљаст, са дебелом, павуљастом кожицом. Плод је тавно-жут са светлим пегама.

Са белим плодом: Valion. Крупан плод, округласт, кожице нешто жилаве, глатке, светло-зелене, врло прозрачне. — Large Haig. Крупан плод, округлао, танке кожице, зеленкасто-бео, прозрачан, са светлим белим пегама.



Космача.

Такођер један узрок што краве побаце.

Кад се стеона крава само мало дотакне и поније сапуњавице, одма ће побацити. То нас уверава један стари немачки чувени марвени лекар.

С тога често бива, да на селу краве побаце, где се у једном истом кориту и рубље пере и из њега краве поје. Нека дакле сваки домаћин на то добро пази, да се корита, шафољи и друго дрвено посуђе, из којих се стеоне краве напајају, неупотребљују на друге, а најмање на такве цели, којима

се вода којеквким нездравим примесама смради, но искључно да се за појење крива чувају и увек чисто држе.

Једна изврсна врста диње: „Вилморенов пузавац.“

(са сликом).

Ова нова врста диње, коју је одгојио чувени париски повртар г. Вилморен, заслужује са њених врлих својстава, да је сваки домаћин у свом повртњаку гаји. Као што слика јасно показује, ова се диња врежи уз решетку, која се тога ради прави од летави, или још боље од танких огранака, јер се за ове много боље и лакше својим чапама зачипити може.

Диње су саме по себи малене, у величини поједног јајета, али им је оно лепо зелено месо врло слатко, препуно изредног сока и миришљаво, а при том много рађа. Четири године старо семе, најбоље је за сејање.

Први пут сејасмо ову врсту године 1876, и на 9 врежа имађасмо 71 подпуно развијену и сазрелу дињу.

Диње неким нашим читаоцима позната врста „Ананас“, која је у наше крајеве тек пре 12 до 15 година дошла, — на њој је ова Вилморенова диња слична, само је мало дугуљаста; дугачка је 12—15 сантиметара, а 8—10 сантимет. је по средини у пречнику дебела. И кора јој је зелена.

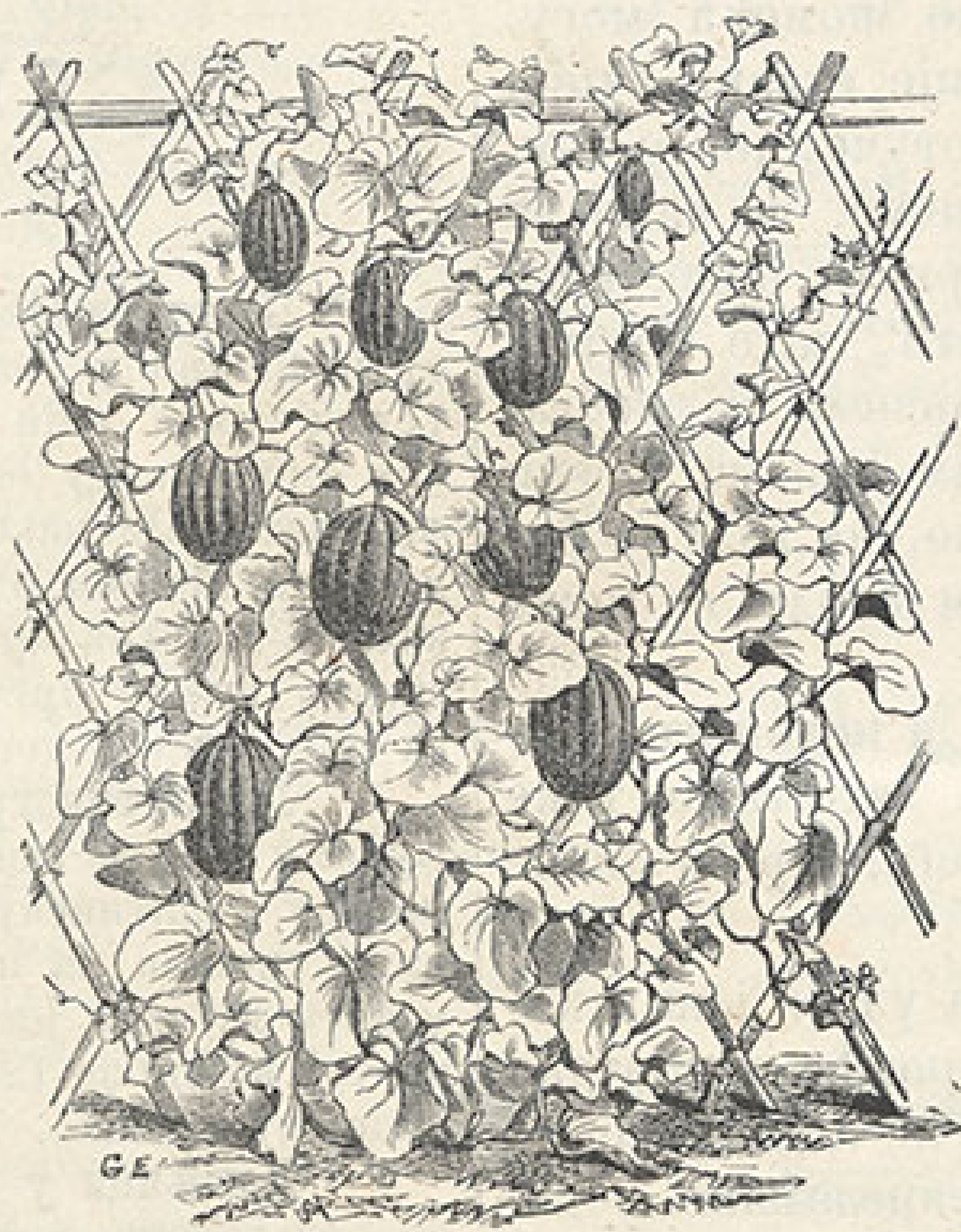
Лекови против колере.

Неки спахија из околине александријске у Италији пише, да је он на себи и мноштву других особа опробао као лек против колере — *бибер*. Узме се доброг црног бибера, па се самеље и онај прах успе у мало чорбе,

вина, рума или ракије и дадне се болеснику да пије. То је с најбољим успехом чинио при колери, која је владала у његовом спахилуку 1854—1855. год. Не само то, него он тврди, да се бибер може употребити као најбоље одвратно средство против колере, као и против обичним бољама трбуха и против самог пролива, што нас често напада при великим летњим жегима.

Други сигурни лек против овој страшној болести, по ономе што јављају „*Temesvarer Ztnng*“, био би следећи: Натри се у једну боцу до половине зелених сирових ораха, остало се напуни шпиритом од вина; сад се измућка неколико пута, и после 24 сата је лек готов. Од тога се даје одраслом човеку по једна кашика, женама и децама сразмерно мање. Затим одма престане бљубање, пролив и грчеви, а болесника обузме јаки зној и слатко заспи. Од 35 чељади, који су колеру већ имали у селу Трајану у Угарској од 10. до 19. јула 1872. године, *ни једно није умрло*, јер се сви послужили гореченим леком.

Неки чиновник саопштава у пештанским листовима, да је он године 1864. само тим од колере оздравио, што је натрвена рена на стомак метао, а уз то је и сировог рена жвакао.



Диња: „Вилморенов пузавац.“

Шта треба да ради виноградар, с ледом (градом) оштећеним виноградом?

На ово питање мораће се различно одговорити, и то према томе: у које време и како је виноград оштећен.

Прошле године је Шампањ у Француској одма с пролећа, како је чокот потерао, савим тако потучен, да за бербу нису никакве наде имали.

Али су се Французи одма досетили, те су потучене винограде с места обрезали, у

сљед тога потераше нове младице и понесоше плода, којим се је претрпљена штета прилично надокнадила. Да су били оставили винограде необрезане, испребијане и оштећене, младице би, наравно без плода, и даље расле, тим би се рана само узалуд трошила, јер неби било ни рода, ни ваљане лозе за идућу годину. Обрезавши пак оштећене младице, имало је чокоће толико снаге, да је нове младице потерало и приметан род ранити могло. Тим је дакле обоје постигнуто: добивено је нешто рода, а и боља лоза за идућу годину.

Ми би желели, да овај поступак наши виноградари запамте за сваки несретни случај, кад би их опет елементарна невоља нашла, јер се овим начином знатно помоћи могу. Друкчије и много неповољније ствари стоје, ако град виноград касније потуче; јер у том, и у другим сличним случајевима, не само да подпуно резаће неби од користи било, него би могло штету тим повећати, што би још незрела лоза под зиму доспела и избегла; јер оно времена, што би нам још до јесени преостало, неби довољно било, да лоза за будућу годину дозре. О новом плоду не може наравно ни говора бити.

Но ако се овим начином и неузмогне виноград оживити и опоравити, зато га опет не ваља напустити без рада и неге, јер би иначе још касније до рода дошли.

Ако је био град сиљан, а уз то још и холоја, онда ће бити не само грожђе уништено и млада лоза утучена, него ће и младице на старијим краковима бити испреламане, одеране и сљуштене. Овако озлеђеном чокоћу треба одма после града оштрим ножем помоћи; треба сљуштену младицу или кракове обрзати и пригладити, јер ће у противном случају рана које кишом, које сушом све даље ићи, те ће се претворити у „рака“, од ког много чокоће пропадне.

Многога виноградаря, кад погледа свој градом сглаћен виноград, па ненадајући се од њега те године никаквом роду, обузме и савлада жалост и туга у толико, да неким начином омрзне на њега, као да је он тој несрећи крив, па га већ до пролећа и непогледи. Тај ће претрпљену штету својом немарношћу само повећати. Ту — драга браћо — неостаје друго, но радити с виноградом као с болесником, ком треба помагати да оздра-

ви, да се што пре опорави и да рађати почне.

Ко ствар овако схвати, тај не само да ће, као што рекосмо, лозу обрзати и пригладити, него ће винограде и ђубрити. „Зар још и ђубре бадава да бацам“ — одговориће нам неко; али да овако ђубрење није бадава, осведочићеш се за годину или две, ако свој нађубрени виноград упоредиш са комшинским, исто тако потученим, али ненађубреним.

Ово је једини начин, којим се градом озлеђени виноград што пре помаже да рађа.

„G. I.“

С М Е С И Ц Е.

* **Повртари (баштовани) у Пожуну.** Штета, коју су повртари у Пожуну и око Пожуна претрпили услед града, који је прошлога месеца тамо пао, о ком смо у листу овом јавили, износи преко 38.000 форината. Па како на њихову молбу нису добили никакве помоћи од министарства, то су се удружили с виноградарима ондашњим, који су такођер знатну штету претрпили, да се заједнички обрате за помоћ на самог краља.

* **Један виноград за 12 форинти.** Јов. Кајзер у Будиму малољетан је и дође због болести у тамошњу општинску болницу, али није могао платити трошак за издржавање. Ондашња општина узапти му зато једну четвртину винограда, који је на тај начин за 12 фор. 40 новч. у сопственост општинску прешао. Тако се пољоделство поднамаже!

* **Лешњици у Енглеској.** Из Енглеске јављају, да ове године неће бити ни бабаца ни лешњика, као што је то досадашњих година било, јер су овогодишње разне непогоде јако упливисале на ту неродноост.

* **Дрво багреново отровно је.** Професор *Буше* у Берлину каже, да дрво нашег обичног багрена има отровних својстава. При израђивању овог тврдог дрвета на стружници, праши се много ово дрво, и од тога праха добије раденик пролив. Професор *Ашерсон* имао је прилике да лечи неку децу, која су играјући се јела жиле од багрена и поболела се са свима знацима тровања.

* **Извоз кромпира из Француске.** Обрт с кромпиром између Енглеске и Француске сваки дан је све већи, а у сљед тога је скочила и цена. Године 1876. извезено је из Француске у Енглеску 18.000 бачава кромпира, а год. 1879. 22000 бачава.

* **Колико се воћа и поврћа за један месец дана потроши у Бечу.** По званичном извешћу потрошено је од 20. септембра до 20. октобра 1879. године: 200 кола разнога воћа, 800 кола купуса, 1200 кола

кромпира и 4500 кола разне зелени. Цене воћа бехе следеће:

Брескве	1 килограм	25— 80	новч.
Шљиве	" "	7— 20	"
Јабукe	" "	11— 25	"
Крушке	" "	10— 36	"
Дуње	" "	18— 40	"
Грожђе	" "	10— 35	"
Смокве	" "	25— 40	"
Диње	1 комад	10— 80	"
Лубенице	" "	20—100	"
Ораха	100 комада	15—200	"

* Ц. кр. велика школа за земљорадњу у Бечу, навршила је 1879. год. 7. годину од како постоји. Школске 1878—79 године било је у тој школи 450 слушалаца, и то бехе у одељењу земљоделском 176 слушалаца, а у шумарском 274. У овој школи има 16 професора, 8 предавача, 3 учитеља и 7 помоћника.

* Највећи воћњак на свету. По „Moniteur agricole“ у највећи је повртњак неког Американца Роберта Кустрија у Худсон-у. У том воћњаку има 24.000 јабука, 1700 крушака, 4000 трешања, 500 бресака, 200 тургуња, 200 дивљих јабука, 1600 чокота, 600 рибизла и 200 кестенова.

* Фабрикација сира у Црној Гори. Из Никшића стиглоше вести на Цетиње, по којима покушаји око фабрикации сира и млечне привреде у Пиви и Дробњацима, под управом стручнога Швајцарца г. Швалеја, преко очекивања изредно иснадају и сјајне успехе обећавају. Сам г. Швалеј извештава, да је на месту покушаја нашао све услове два пута боље и угодније него у самој Швајцарској, и да ће у след тога и производи црногорски у белом смоку бити два пута бољи о швајцарских. Донета, масло које је тамо произведено и које смо имали прилику окушати овде на Цетињу — вели „Глас Црногорца“ — хвали се од најнадлежнијих лица: да је боље и укусније, него ма које од данас разгласених.

Ми из свег срца најискреније желимо, да ова грана црногорске привреде буде богати извор благостања оних крајева!



О Д Г О В О Р И.

- Г. С. Д. у В. Писмом ћете добити одговор.
 Г. К. Р. у Б. Калем-гранчице добићете од баштована Ant. Naage, Erfurt.
 Г. Дру. Л. В. у Б. За овај број бехе доцкан; уврстићемо у који од идућих бројева.
 Г. Стр. К. у С. Из семена ћете их најбоље одгојити.
 Г. Ад. М. у Н. Обратите се најбоље управи топчидерској. Но ако хоћете новије врсте воћа да набавите, онда

се обратите на А. С. Rosenthal in Wien, који ће вам на захтевање и његов обилати списак воћа послати.

Г. пароху П. С. у С. Оне цуре на келераби (на корену), кељу и купусу долазе од једног инсекта, који се у корен уврти и ту јајца своја налаже на којих се првићи излегу и оним кореном ране. Много љубре и непрестано сађење купуса, кеља итд. на једно исто место узрок су овом злу. Сасвим баш поузданог средства немамо против ове болести.

Г. А. Р. у В. Најбоље да узмете двогодишње семе и онда ћете сигурније цел постићи.

Г. М. С. у Л. Вашој жељи нисмо могли за ову годину следовати, али — Боже дај — на пролеће зацело можете рачунати.

Г. пароху Д. у С. Непрестано цветајуће шебоје у разним бојама, можете у своје време најбоље добити од Chr. Lorenz in Erfurt.

Г. Ц. Љ. у Б. Бићете у своје време послужени. Што нам је год могуће, ми ћемо наше читаоце гледати да задовољимо.

Г. А. Р. у В. Задоцњено због данашње слике.

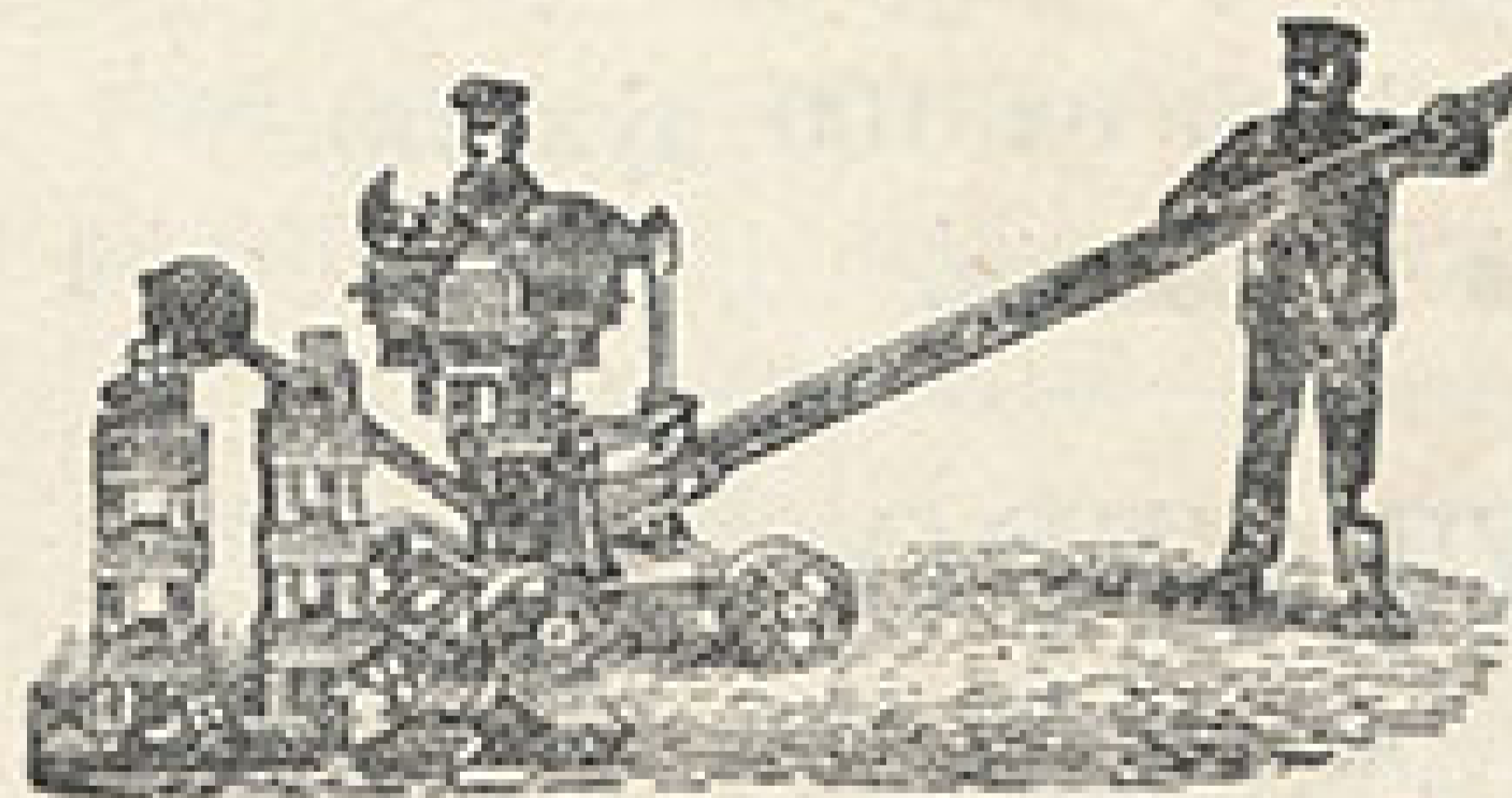
О Г Л А С И.

За огласе плаћа се 20 динар. пара, или 10 новч. од ситног реда. — За читаву страну плаћа се 20 динара (10 форинти), за пола стране 10 дин. (5 фор.), а за четврт стране 5 дин. (2½ фор.). — Књижевне огласе увршћујемо бесплатно.

ЗА ЦИГЉАРЕ

препоручујем своје ручне, парне и коњске машине за јефтину фабрикацију свију сората цигље, црепа и олука итд., а нарочито

моје ручне цигљарске пресове, који непрестано раде



и који мрема другим начинима фабрикации дају највећу добит и највећу уштеду. Око њега треба да раде само два човека на да произведу 4000 најкраснијих цигаља. Особито су дубри за прављење цигаља за тротоаре и ходнике, несагориве плоче, за кречне и цементно-пешчане плоче, за цигље од згуре (шлаке), итд., а тако и за накнадно пресовање полусувог чернића. Проспекти су бесплатни.

LOUIS JÄGER, Maschinenfabrikant in Ehrenfeld bei Köln am Rhein.

(2—2)

КЊИЖЕВНИ ОГЛАСИ.

До Илијина дне ове године изићи ће из штампе нова књига под насловом:

Освојење Никшића.

Спјев

Сима Поповића

са сликом Њеног Височанства Књагиње Црногорске **Милене**.

Књизи је ово садржај:

1. Посветна пјесма. — 2. Сан Осман-беговице. — 3. Никшићко поље. — 4. Кула. — 5. Робови. — 6. Мати. — 7. Вјера. — 8. Опсада. — 9. Соколење. — 10. Чађалица. — 11. Смрт попа Мила. — 12. Освојење. — 13. Кнежев улазак.

Овај спјев наградила је „Матица Српска“ у Новом Саду. Изнијеће 12 штампанијех табака, а стаје 1 ф. а. вр.

Позивају се сви пријатељи српски, којима је мила пјесма српска, црногорским духом задахнута, да се претплате на њу. Претплата нек се шаље потписаној књижари на Цетиње.

Цетиње, 5. Јуна 1880.

(2—2)

Књижара **Ј. Павловића**.

НОВЕ ПОЉОПРИВРЕДНЕ КЊИГЕ:

НАУКА

о

ЗЕМЉОДЕЛСТВУ

израдио

Др. Ђорђе Радић.

I.

ОПШТЕ И ПОСЕБНО РАТАРСТВО

Са 197 слика у тексту.

(Ово је дело награђено са 100 дуката).

Цена је 4½ динара.

УШУТСТВО

за

ПРЕТАКАЊЕ И БИСТРЕЊЕ ВИНА

за

виноделце, винарске трговце и у опште за сваког домаћина.

израдио

Петар Стојадиновић.

Са сликама.

Цена је 50 дин. пара (30 новч.)

СИСТЕМ

ЗЕМЉОДЕЛСКЕ НАСТАВЕ

написао

Пајо Т. Тодоровић.

агроном.

Цена је 50 пара дин. (30 новч.)

ПОВРТАРСТВО

за

ШКОЛУ И НАРОД

написао

Др. Ђорђе Радић.

Са 33 бојадисаних и 174 црних слика у тексту.

Цена је 6 динара (3 форин. а. в.)

ГАЈЕЊЕ

ПОЉСКИХ УСЕВА

написао

Др. Ђорђе Радић.

Са 105 слика.

Цена је 2 динара (1 форинта а. в.)

ГАЈЕЊЕ

ПЕРНАТЕ ЖИВИНЕ

написао

Др. Ђ. Радић.

Са 14 слика.

Цена је 1 динар (50 новчића).

СВЕ

о

КУКУРУЗУ

написао

Др. Ђ. Радић.

Са 11 бојадисаних и 19 црних слика.

(Награђено дело са 30 дуката).

СВЕ

о

ПШЕНИЦИ

написао

Др. Ђ. Радић.

Са 42 слике у тексту.

(Награђено дело са 50 дуката).