

СЕЉАК.



ГОДИНА VI.

ИЛУСТРОВАНИ НЕДЕЉНИ ЛИСТ

23. ЈАНУАРА.

И САД.

за целокупну економију, умјетност и обртност.

1867.

Годишња предплата:
у Аустрији 5 фор.

Издаје и уређује: *Ђорђе Радић.*

Годишња предплата:
у Србији 50 гр. ч.

Изази сваког понедељника на по-
табака и доноси илустрације и прилоге.
Овогодишњи предбројници добивају на дар
књигу: ВОЂА при ГАЗДОВАЊУ.

Бр. 4.

Предплата се шаље уреднику „Сељака“ у
Н. Сад, али се може предплатити и код
уредништва „Напредка“ и „Данице.“
У Београду код књижара г. В. Валожића

И з ј а в а.

Да многим на једно исто питање одговорим, мислим да ће овај пут најбољи бити. Питање је то: дали ће „СЕЉАК“ излазити? и многи веле да неће да се предброје зато, што нису сигурни оћели излазити. Ја тој господи ово одговарам: „СЕЉАК“ је у име Божије почео излазити, и хвала родољубивим Србима који се са скупљањем предбројника заузеше, да му обстанак осигурају. „СЕЉАКУ“ су дакле трошкови већ до сада за излазак за целу ову годину осигурани, дакле престајати неће. Уједно молим ту господу да приме од мене за њиов труд захвалу, и да се постарају, да јошт више предплатника скупе, да „СЕЉАК“ и богатије излазити може, т. ј. већма илустрован и са прилози.

Ово и онима дакле на знање, који су о излазку и обстанку „Сељак“ овом сумњали. Књига се већ штампана такођер.

О рађењу крава преко ноћи.

У неким покрајинама Европе недају економи своју стоку љети преко дана у стаји ранити, већ терају краве око 8 сати с' вечера на пашу, с' које се у 8 сати јутром повраћају; преко дана лежи марва у ладовини под кровом лаке појате непри-везана и чувана од сунчане жеге. С' више страна јављају, да су им краве мирније и код рађења и код muže преко дана и преко ноћи, даље да има од њи поред овакова реда боље користи. Пре, док су морале краве преко ноћи лежати у стаји на врућем гнојишту, биле су јако немирне, особито јутром при војњи зелене пиће, пак онда опет с' вечера. Осим тога се и млеко преко ноћи боље држи. ако се крави неугреје виме на топлом ле-жању, већ се олади у росној трави. — Тако сад поступају на планинама швајцарским и на сјеверо-западним поморским низинама, пак хвале успјех овога начина рађења крава. — Гноја — балеге — има у појати од јутра до вечера довољно.

Овај начин одговара уједно и нарави те жи-вотиње, која — као срне, јелени, козе и овце — најволије по ноћи се пасти, а по дану лежати у ладовини. Музти се могу онда краве два пута на дан, то јест јутром после, и вечером пре паше. — Рађење крава кошеном зеленом пићом у стаји, додуше је пробитачније, погледом на мождво гноја, што га добије економ, кад довољно простре, ал поред ваљане паше близу салаша — дворишта — има увек више млека од крава, о чему се сваки лако уверити може. Дакле дањом у појати — стаји —, а ноћу на пашу! — али не (као што је по-највише код нас) на празној, грмљем зарашћеној тратини, већ на добром одгојеном травнику.

Г. л.

Растово дрво штоди вино. ако се нај-пре неприправи.

Растово и кестеново дрво, особито ако је јошт сирово, садржава у себи неку опору, трику и горку материју, коју и вино у себе прими, ако у тако-вој новој каци или бурету први пут преври, или се у таково буре оточи. Овај опор укус постаје од извлачљивог и бојетворног својства тог истог дрвета, од којег и вода, или друго какво, у то буре усудо пиће, лице своје губи и квари се. Зато је свагда паметније и боље, на годину или на две дана напред дрво за каце и бурад приправити, и од сасвим суви дуга потребно посуђе правити. Ова се горчина и опорост из новог бурета извући може, ако се с' пролећа и преко лета, за прављење бу-

ради потребне дуге у води натопе вода сваки други дан дотле мења, док напоследку сасвим чи-ста не буде, јер ћеш примјетити, да вода од нови дуга сасвим другу боју добије, и док дуге воду бојадишу, дотле је непрестано мењати треба. Вода ће после све чистија бити, и кад после од дуга своје лице непромене, онда се ове из воде на поље изваде, и међу у ладовину гди ветар про-маја, под кровом, да се суше. Дуге се слажу у накрст, између сваког реда умеће се дрвеће, да дуга дугу не додирне. Од овако добро накваше-ног и осушеног дрвета направљене дуге, много се мање криве, много се боље с' обручевима стежу, а вино је у таквим бурацима много боље и здравије.

В.

Подкивање бесни коња

И у новијем добу се на ново посведочио, да се бесни коњи увек без муке подковати могу, ако им се под нос метне марама, са зејтином од пе-трожеља наквашена (Petersilienöl). По лота тога зејтина саспи у мараму, метни коњу под нос, и намажи му јошт мало и носдрве док га подкиваш, сасвим ће се мирно подковати дати. Овај се зеј-тин неможе свуди у апотекама добити, зато сам ја њега набавио, да с' њиме онима, који су у тој невољи, да коња од беснила подковати немогу, у помоћ притечем.

Р.

Дали је пробитачно: смрзнуту (озеблзу) лозу одсећи, или не?

Лањски је мраз највише повода овом питању дао. Код нас је то питање приватно решавано, пак једни рекоше: треба одсећи, а други опет: нетреба дирати. И један и други потврђиваше своје изразе на сопственом искуству. У Њемачкој, особито у оним предјелима, гди се лоза као и код нас негује, скупљаше се зборови најврстнији њи-ови винара, и тај су закључак донели: „да смрз-нуту лозу одрезати треба, да ће из остављени окца нова лоза изтерати, која ће за идућу годину бар здраву резницу дати.“

Против „слинавке“ и „шана“

(Maul- und Klauenseuche)

код говеда, препоручују ово: кувај лишће од ја-года, пак подај ону воду трипута преко дана бо-лестном говечету да пије. А после му подај и оно

лише да поједе. Ако у предјелу ком ова болест влада, онда без отлагања треба и здравој марви овај лек давати, да би болест предупредили. Ово је средство занста врло јефтино, а добро, зато заслужује разпрострањења.

(Thierärztl. Wochenbl.)

Срп (косир) са зубцима.



У Ческој, Баварској, Тирингену и јужној Сакској, видио сам овакав косир, као што га овде у слици мојим читаоцима показујем. Од половине је косир овај са зубцима, као мала тестерица, снабђевен, и ја сам гледао врло брзо и лепо с њиме радити. Са овим се косиром и лакше и боље усев приваћа и много сигурније одреже.

Да изпереш прље из кошуља од мастила и 'рђе.

У место цецељеве соли (Kleesalz), коју су до данас за испирање прља од мастила и 'рђе из кошуља употребљавали, много је боље узети два дела чиста стреша (reinen Weinstein) и 1 део стипсе (Alaun). Ово се у води растопи и прља испере. Цецељева је со кварила рубље, ал ова смеша нешкоди ни најмање.

Пијавице као прорицатељке времена.

Пијавица је много бољи прорицатељ времена, него сви барометери. Кад оће лепо ведро време да дође, а пијавица мирно лежи пружена на дну флаше, или полагано плива по води. Ако ће кише бити, а она се довуче до крајка флаше и ту остане док време постојано nebude. Пре него што ће ветар, грмљавина ил' непогода наступити, а она се по води превија и немирна је. Исто ће време и онда наступити, кад ван воде изађе, пак се као згрчена немиче. При мразу лежи као и при лепом времену на дну посуђа. Стакло, у ком се пијавица за тај посао чува, мора бити бело, да се боље види. Пре него што ћеш пијавицу у стакло метнути, а ти метни у њега доле с' малог прета ви-

соко чиста песака, на њега наспиј $\frac{3}{4}$ стакла воде и онда пусти пијавицу унутра. Стакло се са платном превеже или се чиме год покрије, а остави се најбоље на прозор, ту најбоље показује. Воду немој мењати, него само што је усануло надоспи.

ЕКОНОМСКЕ И УМЈЕТНЕ НОВОСТИ

Б. 1. (Чокот нечувене величине и плодности) има закупник Хори близу Штокхајма у Виртемберској. Дочим тај грдни чокот заузима 896 квадратни стопа површине, има од њега сваке године преко 2000 комади гроздова. Да би се то истинито доказало, држао је речени господар своју бербу већ кроз три године у присуству владина одасланика, те набројаше: године 1864 2096 ком., године 1865. 1200 ком., а год. 1866. 2769 ком. гроздова, дакле трогодишњим одсеком 2022 и по комада, или 476 фунти грожђа. — Будући да се може од 200 фунти грожђа добити 1 и по ведро вина (по одбитку трона и дрожђа), има од тога чокота 4 ведра вина!

* **(Нове банке.)** Од 1. јануара т. г. изишле су у Бечу нове банке од 1 фор., које је држава издала; што је у старим прештампано било са црвеним, то је код ови са зеленим.

* **(Нечисто оруђе.)** При практичним предавањима у Бечу за занатлије, које је др. Штам држао, опоменуо је исти занатлије на нечисте алате и разјаснио, како се много времена губи, кад се са нечистим алатима ради. Поводом тим установило се је једно друштво у Бечу, које ће своје изасланике по знатнијим радницама слати, да сваки дан после одмора алате прегледају, пак ако ји нечисте нађу, да ћеду ји о трошку притјажатељевом изчистити.



Г. Алекс. Матићу у Моле. Послао сам вам.
Г. Мидићу Петровићу у Смедерево. Писаћу вам обширније.

Г. Ар. М. Протићу у Пожаревац. Немам више семена; зато књигу дајем.

Г. Тади Елчићу у Ст. Бечеј. Све је у свом реду. Србској читаоцици у Суботици. Дуг је сваком на расположење стојао; а да ћу ја коме лист наметати, то нико доживети неће! Господине благајниче! немојте са „Сељаком“ филозофирати, он оће од сваког проста говора, да га разумети може.



ПЕШТА 19. јануара Што се ране тиче, било је куповање врло слабо. Цене су остале скоро оне исте од прошле недеље.

Свиња је дотерано од прилике 1500 комада, које се по 25 и по до 27 нов. са 75—80 фунти, продавали; 300 комада било је са кукурузом рањени, који су по 30 нов. са 80 фунти, продавани. Ово је за Пешту саму покуповано. Свињи се јако траже, ал ји нема, ни од куд у множини недотерују.

Олај. За наше је фабрике врло незгодно, што ће се сва репица ван наше земље извести, јер странци је јако купују и плаћају по неколико новчића увек више, но што наши дају. Било је на продаји ове недеље на 1500 пожунаца, и то је све један Француз купио.

Олајна проја: 2 фор. 10 нов. по центи.

Свињска маст се живо продавала. Ал од како је она американска маст у Европу дошла, нема више на нашој пијаци толико странаца да купују, као од пређе. Ове се недеље продало до 2000 центи. За леду чисту маст плаћали су 37 фор. 75 новч., а за ону што ју сељаци са села доносе 36 фор. по центи.

Сланина се такођер тражи. Било је 6—700 центи дебрецинске, која је продата по 32 фор., а сад већ за њу обећавају за идућу недељу у 50 н. више по центи.

Доја је врло мало било.

Суве шљиве. Турске у бурадима било је од прилике на једно 350 центи по 18—19 фор., у кесама (цаковима) било је 200 центи, које су по 17 фор. 50 нов. продаване. Угарске шљиве, са димом опаљене, било је 300 центи, и за њи су нудили 14 фр. 50 н. до 15 фор. а за ненадимљене даваше 17 фор.

Шљивовица и комовица осташе при старим ценама.

Меда је било мало. Цена је процеђеном била 17 до 18 фор. 50 нов.

Воска је такођер мало довежено, за розенауски иншту из друге руке 125—126 фор. зато га и није нико куповати хтео.

Шипарака је било довољно, за које су 12 фор. 75 нов. искали, ал доцније за 12 фр. 50 нов. давали.

Стрења је такођер мало било. За бели су искали 32—33 фор., а за црвени 13—19 фор.

Детелино семе. Луцерке су довели на једно 160—180 пожунаца, и то ти покупише семенари по 29 фор. центу.

БЕЧКА БЕРЗА.

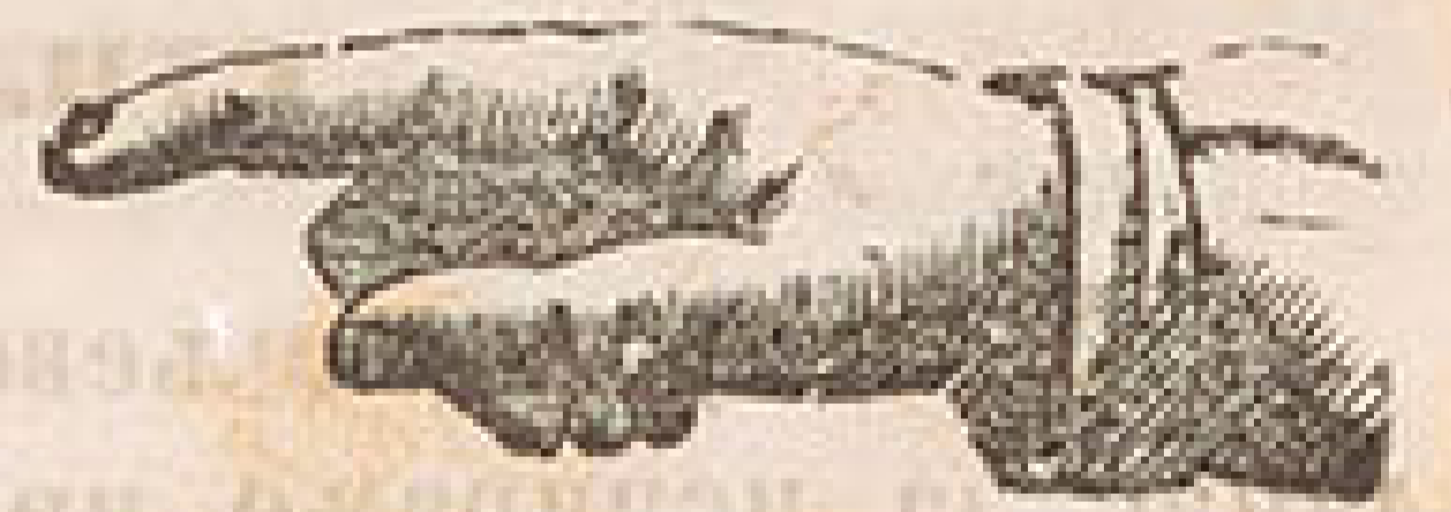
Банкакције 719 фор. — Кредитације 154 фор. 90 нов. — Ескомтебанк 608 фор. — Дукати 6 фор. 25 н. — Наполеондори 10.59 нов. — Руски полумперијали 10 фор. 85 нов. — Савезни талири (од 1.50 нов.) 1 фр. 92 нов. — Сребро 131. —

FRANZ MARC

Samenhandlung in PEST,

познат је предбројницима „Сељака“ из прошли година јошт. Он обећава најточнију и поштену послугу у свакој врсти семења за башту и поље, исто тако младице воћке, разне лозе и свега шта од те струке у економију спада. Даље, свежа и осушена цвећа, прављени венаца и т. д. по могуће најјефтинијој цени. Купци нека се управо на њега обратити изволе.

*Fleischmann & Weber
Samenhandlung in Pest.*



препоручују трговину у сваковрстном семењу за башту и њиву.

Купци нека се на њи изволе обратити.

Fr. Fürer Director a. D. in STUTTGART

препоручује своје, заиста за најбоље припознате јагоде, малине и т. д.

Ко би се рад ближе о њему извјестити, нека се упита код уредништва листа овог, а и наручити се може преко уредништва; тим ће путем сваки боље и добити.

Friedrich Wilh. Wendel in Erfurt,

препоручује своје стовариште свакојаког семења и биља по најјефтинију цену. Обширни његови ценовници на немачком језику, могу се добити на зактевање од уредништва листа овог бадава.