

СЕЉАК.



Недељни лист, за кућу, поље и башту, са илустрацијама.

Издаје сваког
ЧЕТВРТКА.

Издаје и уређује:
ЂОРЂЕ РАДИЋ.

Предплатна цена:
годишње 4 ф. а. в
полугодишње 2 „ „ „
на 3 месеца 1 „ „ „

Год. II.

У Новом Саду, 8. августа 1863.

Број 32. и 33.

Православни:				Римокатолички:			
Авг. Ч.	8	Емилиан. Еп. К.	15	Авг. Ч.	20	СТЕФ. К.	27
„ П.	9	Матија апостол.	16	„ П.	21	Јоанна.	28
„ С.	10	Лаврент. Арх. ☉	17	„ С.	22	Тимотеа.	29
„ Н.	11	Евпла муч. и д.	18	„ Н.	23	Филиппа	30
„ П.	12	Фотиа и Аник.	19	„ П.	24	Вартол.	31
„ В.	13	Максима испов.	20	„ В.	25	Лудовик.	1
„ С.	14	Михеа прирока	21	„ С.	26	Самуил	2
							Јосифа
							Аугуста
							Ус. Јоан.
							Розина
							Рајмун.
							СЕНТ. Егидију
							Стефан

Учтиво умољавамо наше предбројнике, који нам што дугују, да нам што пре пошаљу, а од данас ћемо се држати наше изјаве строжије, пак ни од кога наручбине без новаца уважити нећемо, јер је данас већи део вересија.

Воће.

(Продужење.)

Од комине чингера, у Девонхину, изводе, кад ову наново процеде, и к' овом мало чингера и неке зачине додаду, неко пиће, Бевераж Beverage звано-неки пак од комине ове пеку ракију, ил сирће изводе — Ciderbrantwein — Cideressig — а неки пак некакав растоп — Cyder бури — праве, к' којем нешто чингера додају — да буде јачи. —

У свим јабукама, а особито киселим, налази се више ил мање јабучна киселина — Apfelsäure — Acidum — Ову је киселину тек год.

1785. неки Шеле — први пут пронашао у зеленим јабукама. — Из ове киселине изводе пак јабучне киселице со' — Apfelsäure salz — Осим тога у свим јабукама налази се и гуме, крутка, креча и ветрећа уља.

Јабукe су здраво и вкусно воће, које кад се умерено једе лади, пак зато и у неким болестима и помаже, тако са шећером помаже у тесногрудију и промуклости.

Од јабука праве у лекарији јабучну помаду — Apfelpomade —, При морепловству једу путници јабуке, да се од шкробута сачувају. Печену јабуку међу на запољење очију, да ватру извлаче. Машанке јабуке — Bordsdorfer-Maschanker — једу неки од жутице. Сувоњави и мршави људи, треба свако јутро по неколико печени јабука да једу, и од њих кувану чорбу да пију, и тим ће се нагојити. Печене јабуке са шећером дају се малим децама у промуклости од назеба. Онима који су дуго боловали, препоручује се, да следеће пиће узимају: Ољуште се 5-6 машанке, на

ситно изсеку и у запитвен лонац са водом добро укувају, чорба се ова кроз крпу процеди. Ову чорбу вама да свако јутро пију, ил са нешто земичке и вина са шећером заслађено кусају. Ова се чорба и јектичавим лудма за пиће препоручује. Болни могу кашу од кувани јабука, са, ил без ситна грозђа јести.

Меланхолицима, и онима који пате од куцања срца препоручују се куване јабуке; а са циметом и шећером куване додавши овом свежа јаја, служе за подкрепљујуће јестиво болнима и слабим лудма. Са сурутком и онајсом куване јабуке, лече од грознице и назеба. Труле јабуке на приштеве и ране. — Дивљакама се лечи марва од грознице. —

Где много јабука има, ту их у пећи ма ил на сунцу суше и за зиму остављају и кувају. Многи их пак са шећером у пару кувају — *Dunst-obst* —. Јабуке се у пару овако кувају. Најпре се ољуште, на четворо изсеку — и у воду међу да не поцрне. Кад се из воде изваде, прелију се са куваним шећером, и мало прокувају, пак се опет отуд изваде, сок наново укува, и овим прелију, пак у стаклад ил у камените ћупе усну — соком до горе доуне, и добро увезу.

Од јабука се кува и јабучне пилтије — *Apfelgelee* — и то од најмекших јабука, кад се ове измуљају, водом прелију и к' ватри приставе да се добро укувају, затим се сав сок процеди, и остави да се сталожити, пак чист сок опет дотле кува, док се не згусне, к овом се још и лимунове коре дода.

Од јабука се може и јабучна маста — *Apfelmost* — добити, кад се ове ољуште и измуљају — к' јабукама узима се и мало дгуња, зелени ораја са љуском, лимунове коре, цимета и карамфила — све се ово са водом ил свињском масћом укува, и тако у каменит ћуп усне, и у врелу пећ метне, да се озго кора ухвати.

Осим тога могу се јабуке надевене, ил пржене јести. Неки пак јабучну чорбу са путером, прженом земичком, белим вином са шећером и лимуновим кором, ситним грозђем и изрецканим бадемом једу.

Неки пак узимају јабуке за салату са харингама и т. д. Јабуке такођер међу у теста, као у пите и торте.

Са јабукама може се и лебац месити, кад се 6 фунти лебњег брашна и 4 фунте ољуштених и измуљаних јабука узме, ово са водом умеси — даје 10 фунти добра и вкусна леба.

Јабуке особито пак зимњаче — остављају се за зимниште. Да би пак ове за дуго се одржати могле, треба их руком, ил на високој руди

начињеним котарчицама — брати, — у умереној ладној соби ил у подруму на даскама поређати, ал тако, да петљком на дасци стоје. Неки их пак у сув пепео, песак, ил у сламу наслажу — ил у бурад' са мекињама ил пилотином испуњенима помеђу. Неки препоручују — да би се јабуке до маја месеца држати могле ово: Изсеуши добро чист песак речни, посипи тим песком дно бурета, затим наслажи јабуке, ал тако, да једна другу не додирне, посипи опет овог песка, па опет ред јабука, и то све тако ради, док буре не напуниш; кад је буре пуно, одозго опет посипи песка — пак га онда добро задни.

Јабука је на истоку служила за символ сунца, и зато су персијски трабанти на своим штитовима и копљама златне јабуке имали. У Египту три јабуке, значиле су примљена три годишња времена. —

(продужиће се)

На каквој земљи који усев најбоље напредује?

Славонски забавни лист „*Slavonac*“ доноси један чланак под насловом: „*Kuěnik ili mali gospodar*“, у ком писац између осталог покушава навести најобичније усеве, и казати, на каквој земљи који усев најбоље напредује. Он вели:

„За зимну пшеницу потребна је најбоља, јака, добро нагнојена земља, дакле тешка, то јест помешана с' нешто песка, или блага смољача. На слабој земљи слабо пшеница расте, пак је зато боље по слабијој земљи и несејати зимну пшеницу, него јарицу, која и на мало слабијој њиви може прилично родити. Од пшенице је најбоље брашно за леб и свако тесто.

Раж добро роди и на средњој земљи, само ако није мочарна. За тим она добро напредује и у песковитој земљи, особито добро роди на њиви упарложеној одпређе, после угара, а слабо на лањском кромпиришту, ланишту и реништу.

Јечам, као и пшеница зактева добро на ђубрену смољачу, ал му може поднети и много лакша земља, дакле и кречна земља, и земља, где у смољачи има повише црнице. Особито добро роди на њиви говеђим ђубретом нагнојеној, а добро успјева и на лањском кромпиришту.

Зоб или ова с добро напредује и на кречној и у обште мршавај и слабој земљи.

Проја роди најбоље на новини, на ледини први пут узораној, и у обште воле више снажну земљу као и јечам и кукуруз. Добро напредује посејана и на стрњики и подноси скорашње ђубрење. Мора се пак пазити, да пролетњи мраз ненашкоди.

Елда роди на најлошијој земљи песковитој и шљунковитој, где се неби могло ништа друго сејати; а иначе се сеје на пшеничној стрњики. Елду ваља посејати с' пролећа у таково доба, како јој неће шкодити пролетњи мразеви.

Кукуруз роди добро само на доброј, ђубревитој, меканој и сипкој њиви, дакле на благој смољачи, доброј крчаници, гди у обште има више црнице.

Њега сеју обично у бразду; и треба га, ако је земља лакша и мекка један пут, а ако је тешка и тврда, два пута окопати, и једанпут подгрнути. Између кукурузни кућица сеје се обично тачкаш пасуљ, који се пење уз кукурузно стабло; а ако је кукуруз ређе посејан, онда се може по празнини свуда посејати и бундеве.

Кромпир воле снажну, али у једно и тропну, сипку земљу; зато је за њега најбоља земља песковита, но која је добро урађена, и прошле године ђубрена. Напротив на смољачи не може бити тако добар, јер је она грудвастија. Кромпир је најбоље сејати у пролеће наредко, јер се и кућице боље и лакше окопају и подгрћу, а и сам кромпир кад има довољно места, боље расте и крупнији бива.

Пасуљ добро роди и на средњој земљи, на смољачи и крчаници; ал сочиво и грашак већ зактевају бољу, мекшу, сипку земљу баштенуку. Осим грашка сви ови усеви нетрпе зиму, и зато се мора гледати, да се тако сеју, како ји пролетњи мразеви неби могли убити.

Лан и конопља (кудеља) требају уобште добру и ђубревиту земљу. Лан може прилично напредовати и средњој земљи, а особито добро роди на крчевини, купуеишту и кромпиришту, а зактева да се оре сипко, јер иначе неједнако ниче. Кад мало порасте треба га плевити од травуљине. И кудеља и лан зактевају много труда; али кад се с' њима добро поступа, онда роде добро и доносе велику корист земљодјелцу. Многа села (немецка) по Бачкој, по Срему и Банату управо су се обогатила сејањем кудеље, од које се предујаки конци, тка јаче платно, а нарочито плету ужета, конци, паламари за лађе, а од лана преде се и тка врло лепо танко платно, предуфини конци и праве скупоцене чипке.

Дуван добро успјева на онако исто доброј и обдјеланој земљи као и конопља. Најбоља је земља за дуван пескуља и снажна смољача. Кад се дуваниште нађубри говеђим ђубретом, онда роди на њему најбољи дуван. Да је дуван зрео, познаје се по тим, што се на листу показују загасите и жућкасте пеге, и листови се обарају земљи. Најпре се бере дољно лишће, које даје

најслабији дуван, пак после горње, које даје најбољи дуван. (Између 3 горња и 3 дојна листа је најбољи дуван, који је у јачини средан, а у мирису најјачи. Уред.)

О упливу „суше“ и „влаге“ на воћке.

Сува и држећа зима, кад има само мало поледице, пак баш и да је зима љута, много мање воћкама шкодити може, нежели променљива и сносима зима, при којој многа поледица постаје. Ако је месеца априла, маја и јунија суша, кад воћке пупити и за развитак се свој припремати почну, увек је воћкама шкодљиво. Највише влаге изискује воћка за време развитака свога, а вода је само једино ередство којим се она, за развијање воћке, нуждна рана растопити може и мора, да га дрво у себе усисати може; немали дакле воде, то све онда у расту своје заостане, закржљави и болести се многе изроде. За произвести нагон плодски код биља, такођер је нуждна влага по времену. Дуга суша за време цветања смета оплођењу, а без оплођења нема плода. Дођели пак дужа суша доцније, у јулију, августу и септембру, то ће онда зацело бити октобера кише, а ова, не само да смета подпуном израсту плодова, него чини и воћку саму осетљивијом за идућу зиму. Млога киша после дуже суше преобрати сокове у дрвету у нов живот, и дрво би онда изнова растло и јачало. Догодиле се дакле ово тек октобра, онда не може сок у дрвету пред зиму одебљати, и тако се сила пре дрво смрзне. Због тога нетреба никад дрва пре новембра подрезивати, и то треба друге половине овога месеца чинити.

Ако би суво време у пролеће наишло, то се морају особито скороусађена дрва заливати; ово се може ма каквом, ал само устојаном водом чинити и то у вече. И доцније ово чинити није згорег, ал дрва много пре у јесен сушу издржати могу, нежели у пролеће. Школама и малим воћкама поред зидова и у шпалирама усађеним, врло добро чини, кад јим кадкад лишће водом пред вече попрескамо при дужој суши.

Влага је воћкама, као и сваком биљу много шкодљивија од суше. Истина, да суша предупредује растење, ал нема тако разорителног уплива на биље као влага. Ако је зими и у јесен влага велика, то нема горе на свету за биље. У пролеће, за време цветања, кад оне буице обично дођу, покваре нам сву бербу од воћака. Ако пак

после кише дрва отресемо — и обично после сваке кише за време цветања —, онда опет већу част избавимо воће од пропасти. Морао је сваки баштован већ опазити у свом животу оне, пре кише у лепом цвету китњасте јабуке, како им се цвет после кише и грмљавине збрчкао. Ако је време преко лета влажно, онда лишће пожуту и опадне јошт пре времена. Осим тога обично, влажном лету јака зима сљеди. После влажног лета, морају се воћке у јесен чешће обкопавати а иловача се и ђубрити мора, а с'почетка децембра мора се круна подрезати.

Средство да наш зецови воћке не кваре.

На добивене тужбе, да јим воћке од зецова страдају, одговарамо: да је воћке пред зиму требало кречом окречити тако високо, да зец не може неокречену част доватити. Ово је средство врло јефтино и није штетно, него јошт и дрво од гада, који се у кори налази, чисти. Многи мажу њиве воћке са надимљеном сланином, но овај начин није тако добар, и ако се јако с' овим воћке намажу, штоди. Опомињемо пак и на ону смешу, коју смо у првом броју лањске године препоручили, и која је врло добра и поуздана, а та је:

- 1 част волове жучи
- 1 „ „ крви
- 2 части жуте земље
- 2 „ кривије балеге

ово све с' кривијом мокраћом смешати и дрва намазати. Ако би пак тко кречом мазао, а он нека дода и мало волове крви, јер добро чини.

Обшта правила за оне, који сирће праве.

1.) Соба у којој се сирће прави, треба да је чиста, да је увек чистог воздуха пуна, дакле мора бити удаљена од штале, свињца, прохода због јаког испаренија, јер ови не само да су штетни, него и киселење предупредују.

2.) Ова соба треба да се често промаја.

3.) Воздушне јаме у тој соби нетреба да су горе, него највише 1-2 стопе у висини од патоса, јер се доле угљевито-кисео воздух са излађеном водним парама споји, које је киселењу врло нужно; а горе би само чист воздух са јошт врућим парама, који су овде нуждни, излеђао.

4.) Киселење се прекида јако у једној видној и сунчаној соби; због тога је нужно, да се

киселење остави у дрвеним судовима и у тавној соби.

5.) Да би се оно, из саме воде, шпирита или ракија праљено сирће дуго одржати могло, као и винско сирће, треба му слатке какве частице — шећера и. п. — додати, да би га сотим дуже одржати могли. И ове се слатке частице временом полагају у сирће створе, служе дакле за ојачење, а оно сирће, које само сирћета и воде има, обалави брзо и поквари се.

6.) Доказано је, да се оно праљено сирће, које више воде има, пре укисели, него оно које више јачи додатака има; с' друге стране пак, чини сирће већи уплив на човечије тело, што год више јачи ствари у њему има, или другим речма речено: јаче је и боље. Кад би н. пр. метули у водено сирће краставце, пак кад би додали том сирћету мало шпирита, много би јаче и држеће било.

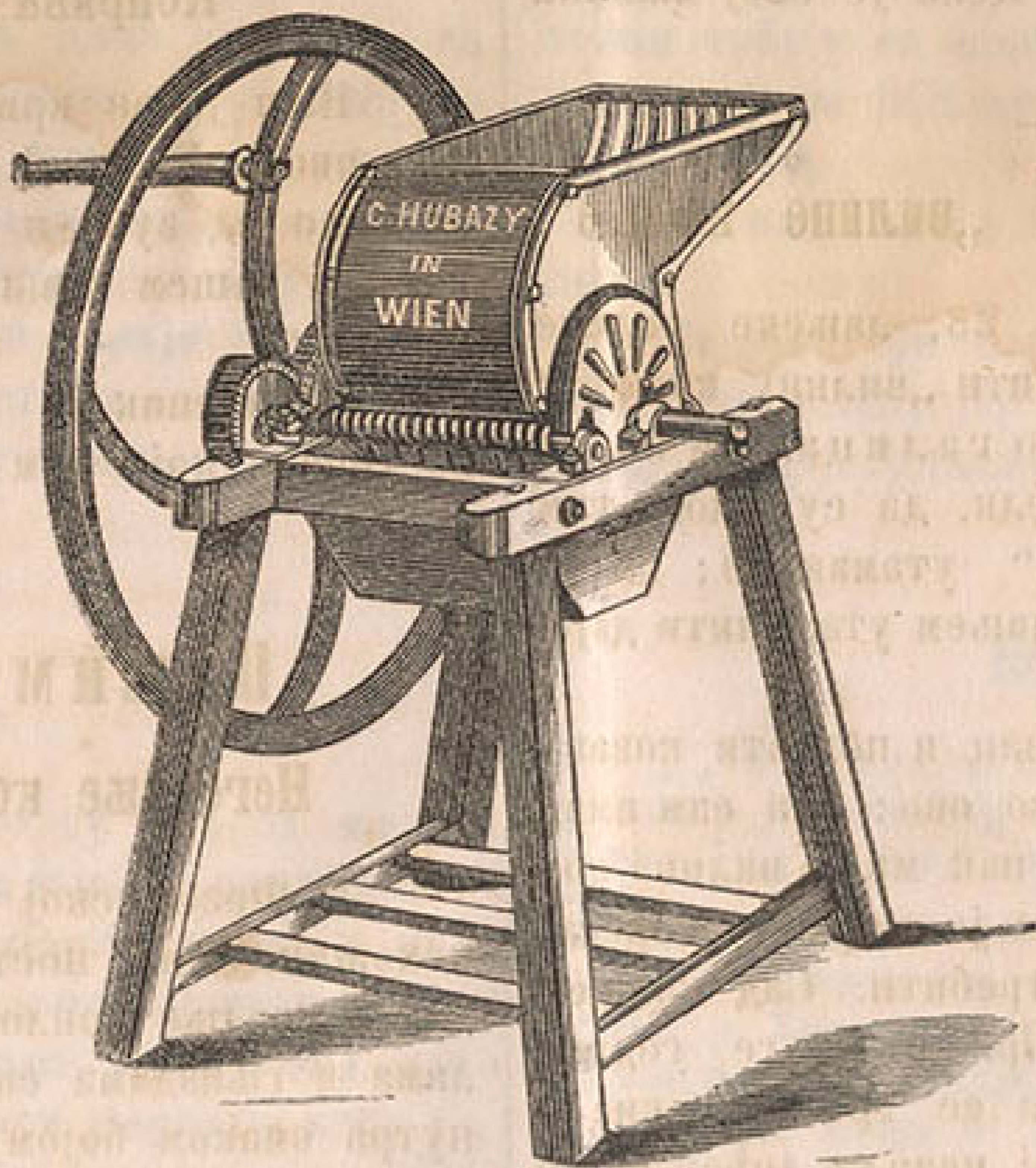
Врло је добро кад се воденом сирћету мало вајнштајна дода, јер ово сирће бистри и попраља.

О свињској рани преко зиме.

Зими неможеду свињи сами себи рану тражити; морамо се дакле побринути, да им ми набавимо. Тко дакле није доста репе, кромпира и др. за свиње преправијо, може лако у нужду доћи, јер оне свиње са кукурузом и јечмом ранити, које само одржати желимо, дошло би врло скупо, а сурутка се оним свињама даје, које гојимо на маст. Ништа друго нећемо дакле имати него помије и мекиње; а ово није доста, кад се свињи у велико држе. Морамо се дакле постарати да доста репе, кромпира, жира и т. д. набавимо, или пак доста млате из пиваре или комине из ракицинице, ал ово би морали предпоставити да нам је каква пивара или ракициница близу. А иначе је репа и кромпир најјефтинија рана за зиму. Ово треба на комађе изсећи, кад кад посолити, да апетит дражи, помијама помешати, и свињама дати.

Зима је оно време, које изискује, да су кочине чисте. Највише може човек видети, гди се свињи у зиму по авлију пуштају да протрче, и ово је за њив одраштај врло добро, само, као што реко, морамо се бринути, да нам свињци — кочине — чисти буду, јер и онако се урију и искаљају, кад ји по авлији пустимо, а јошт кад дођу у прљаву и блатљаву кочину, онда обично закржљаве, и немогу да расте ни да се шире.

Чистоћа је најглавније код производа свиња.



Наши веле: гди је блато, ту се свинче гоји, то није! него: гди је воде, тамо се свинче гоји, јер оно у блато из нужде иде кад воде нема.

О усекњавању свеће и о начину да боље гору.

Примјећено је а и прорачуно је, да кад свећа неусекњена 11 минута горе, да онда светлост своју у 3 процента губи. Кад неби дакле по рачуну за 30 минута свећу усекнули, онда би 6 неусекнути свећа толико светлости само имали, као 1 усекнута. То није све, што код једне неусекнуте свеће губимо, него губимо и лоја, јер једна неусекнута свећа $\frac{1}{3}$ више лоја троши.

О овом се може човек лако и сам уверити, нека узме само две једнаке свеће, пак нека једну криљешно усекњује а другу нека занемари и само нека је кад кад усекне. И то није доста, да горећи фитиљ дугачак оставимо, пак га тек онда усекнемо, него и на то морамо пазити, да га и сувише кратко неусекнемо, ако мислимо „играње светлости“ пред очима избећи, а и једнаку светлост имати; јер кад фитиљ на кратко усекнемо, онда је светлост мала, и није устању нуждни лој потрошити, пак онда лој на страну цурити почне, које исто бива и онда, кад није дебелина фитиља са дебелином лоја у правом соразмјеру. Штеаринске свеће и лампе су у новије доба бољи светлаци, а особито лампе ако треба једна

светлост само више њима да светли; штеаринске свеће пак, ма да су нам због тога, што ји усекњивати неморамо и што несмрде, нешто милије, опет су прилично и скупе.

Лојане свеће много су боље, много светлије и спорије гору, кад ји два сата, пре него што ћемо ји употребити, у сасвим чисту и врло ладну воду метемо, пак кад неко време у води постоје извадимо и осушимо. Ове свеће као што реко много спорије и светлије гору.

Сечка за репу.

Биће код наши економа, који репу саде да марву изране. Велика је то разлика, кад је рана зготовљена, и кад се онако као што је у природи марви даде. То је нашим економима довољно позната ствар, да су јечам, кукуруз и зоб много питавији за марву кад су згњечени и прекрупљени или поквашени, нежели кад се онако у незготовљеном природном виду марви дају.

Данас има машина за прекрупљивање и гњечење зоби, кукуруза и јечма, исто тако има и за изсецавање репе и кромпира.

У дрворезу овде стављена машина је за изсецавање репе и кромпира, и она је за сваког већег газду нужна, који марву с' репом или кромпиром гоји или рани. Има ји код свију фабриканта земљодјелски алата, али су до данас у рукама бивше најбоље од Хубаци-ја у Бечу (Georg Hubazy, Maschinen-fabrikant, Wien, Erd-

berg. Feldgasse Nr. 152.). Цена је овој машини од 80-90 фр. а. вр.

Искуство о уташањивању „вилине косице“.

У Бројевима 17, 22 и 23, лањске године рекли смо, да је, за утаманили „вилину косицу“ из детелине, једино средство галица. Ми имамо дописе, из којих смо разумели, да су многи тим средством „вилину косицу“ утаманили; ал се „вила косица“ још и копањем утаманили даје. Ево искуства:

Г. Фил. Борђевић трговац и познати кованџија вели у свом допису ево ово: „Ја сам имао 1 ланац посејане детелине, пак ми је вилина косица утаманила тако, да сам је морао преорати, а земљу за други усев употребити. Сад посејем детелину на друго место. Прве и друге године није било вилине косице, ал се треће године и у тој детелини укаже. У тој невољи дођем на те мисли, да та места, гди је вилина косица израстла мотиком подкрешем, прекопам и опет детелине посејем. То сам и учинио, пак ми је детелина на тим местима тако честа као четка. Овај лек могу дакле из сопственог искуства сваком препоручити, и добар стојим, да се нико преварити неће.“

Ал опет имам још свакоме и то приметити, да то чинити треба како се вилина косица укаже, док се још није укоренила, и док није већ детелине већи део утаманила, јер је после све бадава.“

О јаловим матицама (чистци).

У прегледању кошница уназиг ли какову кошницу, која лепо тера саће, но за мало, на престане; а народа од дана до дана све је мање; трунташа у њој нема; кад ју закадиш са димом, у саћу нема пчела радилица ни трунташа запечаћени, него сам мед запечаћен: то ако видиш, да при концу априла још није почела нови народ лећи, та већ неће ни лећи, то је знак, да је матица бесплодна. — Тако исто и с' отом треба чинити као и са сакатом, искуцати па убити, а пчелама дати другу матицу. Истина, да она вуче мед, то је добро, кад се неби народ губио: али је сваки дан народа мање; одакле се узима, а не domeће, ту мора нестати. Тако и то бива; народ се сваки дан губи, нови се не леже: дакле се кошница мора утаманили, ако јој незнамо за раније помоћи.

Коприва против зубобоље.

Наш један пријатељ и скупитељ у Д. јавља нам ово: „Госп. Д. М. ваш предбројник, јако је боловао од зуба и с' копривом се излечио, и он вама и вашем дописнику неможе доста да благодари.“

(Дописник је госп. Бор. Мавродић трговац из Осека, који нам је за тај лек јавио. Уред.)

Нашим домаћицама.

Неговање кокоши у Француској.

У Француској се овако с' кокошима и с' кокошињацима поступа: кокошињак треба увек да је средње топлоте, јак и заклоњен, с' легалама и гњиздама снабдевен, а чистоће ради изнутра онаком бојом обојадисан, која се радо не прља, а за такве је кокошињаке најбоља граораста.

Кокошињак ваља даје увек песком посут, који чешће понављати треба. Кокошињак ваља чешће чистити, и бар сваке недеље двапут га окадити са мајкином душицом (трава свуд по пољу расте, ситно и јако мирисиво лишће има.) или чубром. Ово кадење одржава кокоши здраве и брани ји од гада. Кокош ваља увек, што се већма може, препитомити, да се небоји ничега, јер иначе своја јаја крије. Кад кокош јаја крије, пак газдарица незна гди носи, уватиће је као што је већ лане једаред напоменуто, овако: нека је јутром ухвати и види имали јаје; ако је јаје ту, онда треба затрти црево са сољом, од чега кокош напоне добије да снесе и трчи оном њеном сакривеном месту да снесе; газдарица треба само за њом да иде, пак ће је ухватити гди носи.

Од ране зависи, како кокош носи. Од крешке је ране и петао јачи, и кокош снажнија. Пре него што ће носити почети, треба кокошке добро наранити са квашеним мекињама, а кад већ узнесе са зобљом, но само умерено да не одебља, јер после носити престане. При доброј рани и здрављу и добром петлу, може кокош годишње 100-150 јаја снети. На ово треба особито они да пазе који су близу већи вароши и варошица, гди се и јаја и пилићи за добар новац продати могу.

Најпробитачније је ћурку на кокошија јаја насадити, јер се под њу и више метути може, и ћурка је стрпеливија на јајма лежати, нежели и сама кокош. У ладније доба се меће мање а у топлије више јаја. Под ћурку се може метути 30. И ћурка лежи као кокошка 21. дан или три

недеље. Пилићи се после 14 дана најбоље са пројом одране, а после тога им се даје прекрупљена и натољена јечма, од ког се јако угоје. Кад су прилично дебели, треба ји или поклати или продати, јер брзо гину. А обично се и у Француској ране као и код нас по авлији При свему је пак најнуждније увек чиста и свјежа вода. Чиста вода им је и глад устању одржати за неко време.

О КВОЧКИ.

Избор јаја. за лежење су јаја од млади кокошака најбоља, које су од младог петла рашћене; нетреба да су старија од 20 дана, и морају чиста бити и несмеду на води пливати. (Ми смо лане у листу нашем навели, да су она јаја тим старија, што више на води пливати могу.)

Праљење гњезда. Гњезда, ако су од корпе напраљена или даскама обграђена, мора ју тако пространа бити, да се квочка у њему по својој вољи окретати може, али само толико, колика је квочка, да сва јаја покрити може. Најбоље, и најмирније квочка онда лежати може ако је на гњизду, са прорешетаним заклопцом, поклопљена. Што је постеља мекша, тим радије квочка на јаји лежи, а гнездо мора на сувом и противу мрави осигураном месту намештено бити. Оно гњиздо које је на подне окренуто, најбоље је и најсубље увек.

Квочка. Старије су квочке много стрпљивије на јаји лежати, од млађи. За овај посао треба оне изабрати, које су најдебље, највише пераја на себи имају, и које се од људи неплаше. Да квочка има на лежење вољу познаје се по тим, што прво носити престане, друго, немирно по авлији лута, кострени се, а треће, непрестано квоча; на свака јаја, која год само нађе легне, трбу јој је ватрен, а перје с њега опадати почне.

Има кокошака које је тешко на лежење научити, него има средства, с којима се ово постићи даде, а та су:

1.) Направи гњездо, на уско какво место, и помећи у њега јаја, пак затвори ту кокошку, те ће се мало по мало на јаја научити.

2.) Овако затворену кокошку рани са кућељним семеном дотле, док не заборави на другу рану излазити.

3.) Опи је са лебом у вино замоченим, пре него што ћеш је на јаја метути, пак је онда на јаји остави.

4.) Очуцај јој перје са трбуа, и удри по

голом трбуу са копривом, пак ће и сама тражити, да на јаја дође, јер јим она ладноћа онда добро чини.

На овај начин можеш и копуна натерати да леже.

Најбоље је пак на свакојака јаја метути ћурку да леже, јер она и више јаја закрилити може, и најстрпљивија је на јаја лежати.

Нек се зна.

Прилог. На издржавање листа овог приложио је господар Сергије Станковић из Топчидера, један дукат. Хвала му!

(Марвена куга). Са више страна из Мађарске и Хрватске јављају, да влада марвена куга. Опомињемо наше газде, да марву своју чувају и добро на њу пазе. Суша је велика, вода по барама се лако усмради, а од такве воде се марва најлакше разболети може кад ју пити мора. Дакле ју ваља чисто држати и чешће на чисту воду терати.

(Ево како су стари) земљодјелство поштовали. Старији Плинијус у својој повјестници „*Historia naturalis*“ каже: Њиву хрђаво обдјелати, значило је лењствовати, и тај је грех од цензора увек кажњиван. Највећа награда је за сваког била, ако је свидјетелство доброг економа добијо. „Наши стари — вели Плинијус — ако су кога као поштеног и доброг грађанина представити хтели, рекли су увек: Он је добар земљодјелац“. Сваки се онај у вароши највећма поштовао, који је овако свидјетелство имао.



О овчијим ослицама.

Ослице долазе на овце само једним јединим начином, и то заразом. Кад-кад се одвећ брзо од ослица поболе цело стадо, а кад-кад опет иде то одвећ полако. Зими, кад су овце заједно једно до друго у штали или прегради, распростиру се ослице по овдама много брже, неголи лети, кад су једна од друге раздаље. Једино средство, да без штете прође, састоји се у том, кад се овце са ослицама каламе (пелцују), а никад нетреба то пренебрегнути да се овце некаламе, особито онда, кад ова болест у околини или и у самом сопственом стаду влада. Из мог искуства знам, да од 1000 каламљени оваца, тек ако једна угине. Скоро свако време, изузимајући одвећ топле дане, способно је и угодно за каламљење. Ја сам у највећој зими 900.

глава оваца са оспицама каламијо, и то шпанске пасме, које су много осетљивије на зими нежели наше, и ни једна од ти' угинула није, узимајући у обзир, да је од некаламљени свака друга угинула.

Како се дакле оспице по оближним стадама укажу, треба таки једну овцу са сазрелим оспицама донети, и од ње толико оваца накаламити колико је само могуће. Обично се оспице укажу после 6 или седам дана после каламљења. Ја сам и то већ искусио, да су се већ после каламљења одма указале; дакле је одвећ на то нужно пазити, у које се време оспице укажу, да се оно време непреће, у ком материја (гној) ова подпуну снагу има да дјејствовати може, а каламити треба с' првом најзрелијом оспицом, у колико ова није зле природе, цело стадо. Добре оспице морају увек округло и узвишени вид имати. Ако су оспице пљоснасте, широке и једна у другу утрпане, с' тима неваља каламати, те нису добре.

Овчије оспице имају врло мало гноја, то јест те за каламљење способне материје, која се у бубуљици, између коже овчије и бешикице бубуљичне налази, и с' њоме се врло мало оваца каламити могу; зато се мора бубуљица од коже пазљиво одцепити, кад је материја за каламљење већ изтиснута, и мора се с' палцом десне руке на длан леве руке притиснути, пак ће онда онај гној истећи који се јошт у бубуљици нашао буде, ког после на вр' игле узети и овцу с' њиме каламати треба.

За каламљење су сљедеће справе нуждне: 1.) игла за каламљење; 2.) једна трпеза, на ком се овца поставити мора, која ће се коламити; 3.) пред трпезом једна столица, на којој онај седи који калами, и 4.) с' десне стране столице једна клупа, на коју се она овца положи, од које се материја за каламљење узима.

Овако се пак калами:

С' оне овце која је на клупу положена, скинесе пазљиво кожа са оспице, која ће се за каламљење употребити; овцу, коју ћемо каламити, треба на десну страну узети, ноге себи окренути, предасе на трпезу поставити, леву ногу предњу и обе стражње ноге нека јак какав човек предржи, узме се онда материја од оне на клупу лежеће овце на вр' игле, увати десна предња нога, оно се место гди нема вуне на нози с' палцом и првим прстом јако затегне тако, да се кожа сасвим на месо приљуби; сад се иглом и материјом убоде с' другом страном од игле материја месу боље утутка, а после се рана убрише; да би пак сигурнији

били, да се калам прими, треба таки и на јошт једно место то исто учинити. При целом овом раду треба добро пазити, да се неучини којешта. Вештак може на дан 1000-1500 оваца накаламити. Пастир треба на то добро да пази, ако би која после каламљења рамала, које је знак, да јој се на каламљеном месту оток изродио, који треба онда сваки дан по једанпут са о-сољеном водом прати, после ког брзо оток прође.

[176—9]



— Тко оће много семена од салате да има, тај нека одма, чим се прво зрело семе укаже, читаво стабло одсече и на земљу остави, и тако ће све семе на стаблу скоро у једно доба сазрети.

[110.]

— Сапун за бријање. Узми 12 лоти обичног белог сапуна, 2 лота од перунике корена (Veilchenwurzelpulver), 1 квинта зејтина од лафендла, по квинтла бергамотског зејтина, по квинтла од лимуна зејтина, 2 квинтла Benzoetinktur, са ружичном водом у тесто смесити, изсећи га и на умереној топлоти га сушити.

[85.]

ОБЗНАНА.

Уредништво „Сељака“ ступило је у свезу са трговачком кућом „Браће А. Ђорђевића у Београду.“

Иста кућа прима наручбине и предплату на „Сељака“ како у Београду, тако и из унутрашњости Србије и доставља овамо у Н. Сад.

Т Р Г О В И Н А .

У П е ш т и .	Тежина		П о ж у н а ц				Н о в а ц .	У б а н к а м а			
	од	до	од		до			од		до	
			фунти	фор.	н.	фор.		н.	фор.	н.	фор.
Жито банатско	85	88	4	80	5	40	Царски дукат	5	34	5	35
„ бачко	84	85	4	40	4	60	Крунаш	15	35	15	40
„ потиско	84	86	4	60	5	10	Сребро	110	75	111	—
Наполица	—	—	—	—	—	—	Срећке државне од год. 1839. од 100 ф.	157	50	158	—
Рај	76	80	3	05	3	25	„ „ „ 1854. „ 100 „	94	75	95	25
Јечам	68	70	2	50	2	80	„ кредитног завода од 100 ф.	134	75	135	—
Зоб	45	50	2	15	2	30	„ Естерхазиве од 40 ф.	93	—	94	—
Кукуруз	79	83	3	20	3	40	„ Палфијове од 40 ф.	36	75	37	25
Проја	—	—	3	—	—	—	„ Виндигрецове од 20 ф.	21	25	21	75
Пасуљ	—	—	—	—	—	—	„ Кеглевићеве од 10 ф.	15	—	15	25
Репица	—	—	7	60	7	75					

Епископска печатња.