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

Излази сваког другог ПОНЕДЕЉНИКА.

Издаје и уређује: ЂОРЂЕ РАДИЋ.

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

Год. III. У Новом Саду, 22. јунија 1864. Број 25. и 26.

Позив на предплату.

Будући да већој части наших предбројника са овим бројем предплата истиче, особито у Србији, то их учтиво умољавамо, да предплату на овај, свакој кући користни лист чим скорије поновити изволе, како би и ми број штампајућих ексемплара опредјелити, а они опет подпуне бројеве редовно, добити могли.

Предплата је за друго полгодије 2 фр. а. вр. у Аустрији, а у Србији 22 гроша чарш. у кованом новцу (здравим цванцикима).

Предплатници овог другог полгодија добивају на поклон литографску слику чувене економске академије: **Хохенхајм.** Неколицина предбројника првог полгодија, није добила кутију, ал ће ју ово дана добити, јер смо ју морали на ново правити дати, будући су оне све, које смо имали, распачане.

У Аустрији примају предплату на лист наш све ц. кр. поште и познати скупитељи, а из Србије прима трговачка кућа „Браће А. Ђорђевића у Београду“, на коју молимо, да се сви предбројници како из Београда (коме је лакше) тако и из внутрености обратити изволе.

Исто се тако налазе и од уредника листа овог издане 3 свезке економско-кућевне библиотеке, које за 95 нов. дајемо. I. свезка кошта 30 нов. II. 30 нов. а III. 35 новчића. За Србију коштају све три 13 гроша чарш. у кованом новцу. Ове се библиотеке могу добити код г. г. Браће А. Ђорђевића у Београду, који од нас умољени, за Србију у препраности имају. Такођер ће се код њи добити моћи и књижица: „Плуг, од постанка његовог до данас“, са 52 каменорева на 3 табле, по 4 гроша чарш.

У Н. Саду 22. Јунија 1864.

Уредништво „Сељака.“

Жетва се приближује!

Добар део тешкога посла је већ урађен. Од јесени је већ земљодјелац и баштован на својој земљи, којој је са знојем својим плодност повисијо, у нади: да ће добру жетву имати; жетва се та ево приближује, а с' њоме и исход његове наде; она већ почиње труде његове награђивати. Башта већ поодавна зелен рађа, и сада долазе плодине; воће рађа већ трешње, ране крушке, ливаде дају сена, а њиве детелину и репицу, и то је земљодјелцу и баштовану први новац.

Сад пак треба жетву употребити, а томе је опет велика пажња нужна.

Многи наши сељаци употребе сву своју највећу снагу и приљежање при орању и сејању, а при жетви у тој ревности врло попусте; а то није добро! Једна ревност и приљежање треба да је код земљодјелца све дотле, док му зрно небуде у кошу.

Опомињемо дакле наше земљодјелце и баштоване, њиове среће ради, да у ревности ни искрице непопуштају, но сада да су најопрезнији и најприљежнији.

Још је много у Божијој руци; и најлепши усев тек онда похвалити можемо, кад зрно зберемо и у кош или на таван сместимо.

Необзирући се на осигурања, која сваком препоручујемо, опомињемо још једном: да при жетви сви раденици, а особито газда, приљежни буду, да својим трудом и Божијим благословом обилате плодове, лепо, здраво и савршено увезу.

При жетви треба увек помислити:

да сува детелина и суво сено 10 пута више вреди, него укварено;

да прорашћено жито и од киша укварена слама слабо шта вреди; а то се тим избегава, што се време за коситбу и увожење избере.

Истина је и то, да се време наручити неможе, и да наши послови од времена јако зависе; али се опет и од времена много отети може избором времена и пазњом.

При жетви нетреба дакле да је земљодјелац духом и снагом клонуо, но да је онда најрадоснији и најприљежнији.

Неколико чаша вина за подкрепљење радника, и која пара виша плата, исплатаће се стоструко, кад се време угодно уграби и на посао навали, те се оно у име Божије с' вољом започето, благословом његовим и срећно доврши!

О знацима покваренога вина са шкодљивим зачинима.

Неки винари премноге стране твари различним начином нарочито зато с' вином мешају, да би ово скупом вину подобно учинили, или накислога вина непријетан укус и мирис поправили, или да би такова вина, која се лако превраћају и тегљивима постају, од ове болести сачувати и дуже задржати могли.

Ово умјетно и здрављу шкодљиво оправљање вина, или се предузима с' рудокопнима стварима, или пак с' травама и растенијама.

Најгоре и најшкодљивије је средство оправљања вина с' оловом, или са оловним захаром, или с' глетом, с' којим се кисело и хрђаво вино поправља: да је слађе, боље, пријатније за пиће и врло лепог лица.

1. О поправљању вина са рудама.

а). С' оловом.

Олово и разни његови производи, као што је оловна, — златна — и сребрна — глета, менниг, креч оловни, стакло оловно, белило оловно, захар оловни, оцет (сирће) оловни, као повлачући се или потайни отрови у телу човеческом раде. Болести, које се стварају од честога употребљења с' овим сладким отровом покваренога вина, ове су: грч; скупљање црева; тежак затвор тела, од којег се рађа врло жестока унутрашња колика, која се зове оловна колика, костобоља, грчење удова и дуготрајућа јектика. Ова шкодљива средства за оправљање вина, дуго су потајно употребљавана била, да нико, осим може бити они, који су сами с' овима средствама вино поправљали и тровали, ниє знао прави узрок овакови боља. Списатељ Вебер уверава, да је неки калуђер из Шварцвалда, именом Мартин Бабар, први био, који је изнашао у Немачкој овакове и друге твари за оправљање и умјетно кварење вина. При концу XVII столећа одкрила се ствар, да је отровна. У то време је владала у Виртембергу и другим местима она колика, коју су прости људи зато винском бољом називали, што су дознали, да је од покваренога вина постала. Болѣ ову болест испитујући пронашли су, да је прави узрок овог зла био са оловом покварено вино: зато је дакле одма у реченој држави године 1697. заповест издана, с' којом је ово безаконије врло строго забрањено било, и та су се средства јавности предала, с' којима се овако покварено вино дознати могло. После овога дознавања често су биле у Немачкој и изван ње издаване премноге наредбе о истом предмету, од дотични владалаца.

Вишеречена отровна оправа, не слаже се добро са слатким вином, јер се ово одма од ње укваре. Други уобште обичај имају, глету у винском сирћету разтапљати, и ово с' вином мешати; или ју у винском сирћету кувати, са старим јаким вином доливати, ову смесу процеђивати, и после ју употребљавати за шкодљиво дотеривање вина; или саму чисту глету у вино смешати. Славни Глауди предузимао је најправија испитања с тако покваренним вином. „Зато су", вели Глауди, „рајнска и мозелска вина праведно под сумњом бивала, да су с оловом помешана, која су по својој старости све тежа и лепшег лица бивала, јер својства оловна вину лице у нешто улепшавају. Такођер је и винска необична сласт подозрителна. Које једанпут оловни захар пазљиво кусао, тај може лако с њим прављено вино у укусу разпознати. Нетреба такођер ни слабим и таким винама веровати, која се виде, да су слатка и савршено сазрела. Кадкад је вино и зато под сумњом, ако се за малу цену продаје; на послетку и она колика у желудцу и у цревима, истинити је знак, да је вино с оловом помешано. Ништа мање налазе се и непреварљива средства, познати овако покварена вина.

б). С' кречом.

Вино, у ког су добре частице већ скоро сасвим покварене, неможе се с кречом довољно излечити; јер креч нити може вину изгубљена добра својства повратити, нити му може развијену већ киселину одузети. Мешањем креча у вино прави се кемично земљана нека со, и ова је узрок онда, да је језик на ону винску киселину неосетљив, али зато кречом дотерано вино јаче бива и дуже траје. Распра се још о том води: јесу ли вина с кречом помешана, здрављу шкодљива или не? Једни веле да није, а други да јесте; и једни и други имају довољно доказа, из којих се закључује: да је вино само онда здрављу шкодљиво, кад је превеђ с кречом помешано, а иначе је користно вино с кречом мешати.

в). Са садром.

Садра ништа друго није, но земна со, т. е. сумпорита киселина с кречом сједињена. С њоме дотеривано вино исто је онако, као кад се кречом ил сумпором дотерује. Овако дотерано вино је врло редко шкодљиво, јер врло редко запор тела или задржање мокраће проузрокује.

г). Са стипсом.

Неки употребљују стипсу за избистрење вина и за поправљање буради; чинили пак стипса штогод добро на здравље човечије, могло би се јако посумњати, јер стипса спада по природном распореду у оделење опори соли, које врло јако скупљају, и која кад се унутрашње употребљује, утробу скупљати може, пак поводом тим и разне болести проузроковати. И сами лекари унутрашње употребљење стипсе или сасвим одбацују, или ју само у неким болестима смотрено и пазљиво употребљују, која здраво скупљајућа средства изискују. Много пута — особито за оправу црвенога вина — види се, да је стипса потребна.

д). Са сумпором.

Премда сумпор запаљен и изгорео, како у празним тако и у пуним бурадма врло добро за сачување вина дјејствује, опет би зато могао здрављу човечијем шкодљив бити, кад би се у већој колицини употребијо; јер као што је искуством посведочено, јако са сумпором накађена вина обузимају главу, опијају, проузрокују главобољу и унутрашње болести у осетљивијима жилама. И стари су врло добро, сљедство јако сумпором накађени вина познавали, које се из тога види, што су потребиту колицину за кадење вина са сумпором узакоњавали. Уобште би се могла по множству вина, у место простога сумпора, соразмерна колицина сумпорите киселине употребљавати. Неки лекар вели: Врло је позната ствар, да се од толико година киселина спаљеног сумпора употребљава за сачувати вино од даљег ускисавања и од преврате. Ја пак мислим, да би се исто то још боље докучити могло, кад би се место простог сумпора, киселина сумпорита употребљавала, јер би се овим начином не само предупређивали они догађаји и болести вина, као и обичним кадењем са сумпором, него би вина и од несносног мириса ослобођена била; исто тако неби проузроковала главобољу, као кад су обичним сумпором дотеривана. Исто тако би се и превраћено вино с мешањем сумпорите киселине, одма излечило; такођер би се и само сирће од плесни сачувало, а и слатка би се вина — помешана са сумпорном киселином — много боље у свом добром стању чувала, него с другим средствама; јер сумпорна киселина не само да одржава и умножава сласт, него и вино много бољим прави.

2. О оправљању вина са травама.

Оправљање вина са травама, није тако шкодљиво као са рудама. Нека су сасвим невредима средства. Најбоља су сљедећа:

а). Са скерлетном жалфијом.

Ово биље у баштама расте; врло је напуњено с јаким мастним и камфору подобним частицама, и преко мере јак мирис од себе издаје који главу обузима и све друге знаке жалфије јачином превазилази. Због тога, и због овог сил-

ног дјејства у телу човеческом, употребљава се такођер и с поља за парење ногу. Не гледајући на ово, употребљаваше и употребљују и данас неки винари ову траву за оправљање вина. Стабалац, лишће и цвеће овога биља мећу у вино, да ово мирисавијег укуса буде. Овим начином пак оправљана вина, шкодљива су здрављу, и не само да јако опију, него проузрокују и велику главобољу, несвестицу, завијање утробе и велико кретање крви, зато су слабима људма врло шкодљива.

б). Са дивијом жалфиом.

Ова расте по ливадама и по неораној земљи, и мало је мање мирисава од скерлетне жалфије. И ова је здрављу шкодљива кад се у вино меће.

в). Са цветом зовиним.

Неки мећу у вино цвет обичне зове, да би лепо мирисало; оваково оправљање вина, није ни најмање шкодљиво, него је шта више користно. Зовино цвеће даје новом, зрелом вину: лице, укус и мирис, мирисавог вина, ако се на топлим месту остави. Овако умјетно дотеривање вина, неможе шкодити.

г). Са цветом виновим.

Једни скупљају цвеће виљаге, како се ово развије, суше га у ладу, туку у пра и за употребљење га остављају. Овога пра по вољи мећу у кесице и кроз врањ у буре вешају кад вино ври. (Исто се тако и цвеће од зове у кесици у буре спушта. У.) Мало ће се заиста винодјелаца наћи, који би винов цвет у своме винограду збирали; али ништа природније ни способније за учинити вино пријатног и умиљног мириса, од прашка виновог цвета, и то онда, кад вино прве дане свога жестоког врења учини, онда се пра унутра метне, да неби најњежније и најумилније частице овога цвета изветриле.

Ово се исто и са липовим цветом учинити може, кад се ово у ладовини осуши.

д). Са комовицом.

Комовицу употребљују неки с том намером, да би танком и слабом вину више јачине дали, и њега тако бољим направили; многи суде, да се црна вина без додатка јаке комовице исто тако сачувати немогу, као што се ни бела вина без кадења са сумпором сачувати немогу.

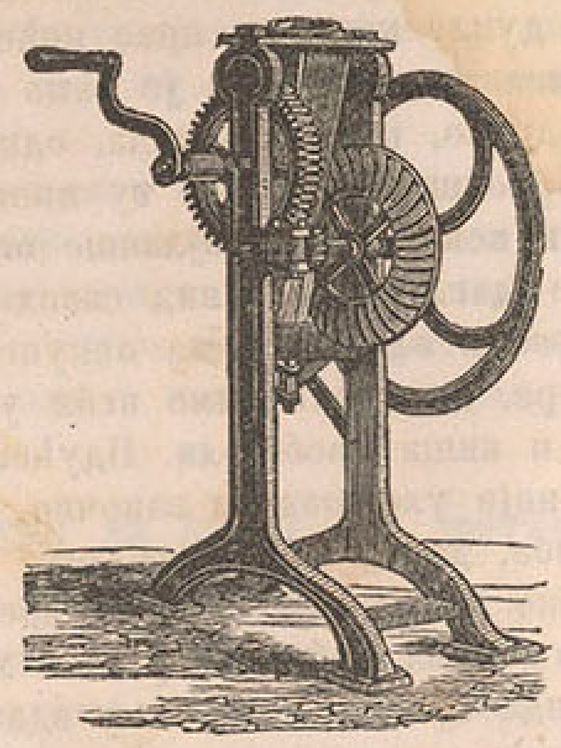
Мешање комовице с вином је различито. Они, који најпоштеније у овом делу поступају, само бурад с ракијом испирају, пре него што вино унутра сипају. Други напротив много су издашнији са комовицом, т. е. они намочавају скоро осам дана пре у комовици или комадари галгантов корен, каранфиљак, ђумбир, корицу и зрна од трешње, пак то у преточено вино сипају, и то у свако буре по толико, колико им је повољно, да вино јаче или слабије направе; други опет узимају фришак маст како се изцеди, и сипају у бурад да преври; но при том послу оставе за једну шаку празно у буретy, и кроз рупу врања обесе у буре једну узку дасчицу, која само до површија вина допире. Сад узимају добре јаке комовице, и у свако буре по 3 или 5 холби сипају, али сасвим полагано преко дасчице, да неби ракија нагло у буре упадала, но само одозго пливала, и да се с мастом непомеша. Овим начином вино у себи ври, од маста узима тада сласт, а од ракије јачину у себе, које другчије по природи својој неби имало. На последку неки у овом делу овим начином поступају: узимају изабрано крупно грожђе из дућана, очисте га, разсецају на комађе, поваде из њега семење, после га мећу у лонац, налију с водом и пристављају к ватри да се кувањем сласт извуче. Колико је фунти грожђа узето, толико се на сваку фунту по две холбе јаке комовице унутра сипа, кроз платно процеди и смеса на топлом месту у суду каковом до бербе остави. У време бербе узимају на сваке две холбе превреле ракије по 6—8 и по 10 холби најслађега маста, т. е. сипају маст у чисто буренце и на њега налију слатку ону ракију, и то тако, да буренце сасвим пуно небуде; затим заврање буренце и оставе, да за неколико недеља само по себи преври; после овога времена отачу вино са своје киселице која најбољу ракију даје. Оточено пак чисто вино сипају у велика стакла, или у мала винска буренцета, која нису са сумпором накађена, и остављају за изредну есенцију винску, да временом слаба вина јачима направе. За ојачати пак вино, узме се, или одма у време бербе на сваки аков слатка вина, по две холбе ове есенције, и остави заједно да преври, или после једне године претачу вино, али најпре есенцију у буре сипају, затим вино и целу смесу за четири недеље оставе да престоји. Старије вино од једне године нерадо се с овом есенцијом поправља, а црно вино врло се добро с њоме поправља.

Премда ово мешање, у обште узимајући, није шкодљиво, особито два последња начина, ипак се све ово превари купца клони. У осталом, врло се лако ова смеша и превара дознаје, јер при куповању таковога вина треба само за неко време по језику га ваљати, пак се угризање ракије на

вр'у језика осећа; исто ћеш га тако познати, кад руке с таким вином мало протреш, пак ћеш ракиски мирис осетити.

О средствама, којима се поправљано вино познаје, у идућем броју.

(Винодјел.)



Мала машина за крунење кукуруза.

Читаоци су наши у прошлом броју видили велику машину за крунење кукуруза, а сада им ево показујемо малу. Ова је машина за мање газдашаге, и само се по један клип крунити може. Кошта 45 фор. а. вр. —

Неговање летњега шебоја.

(Sommer-Levkoje, Cheyranthus annuus.)

Господине уредниче! Будући да ви ваш за нас преважни лист и за баштованлук наменисте, то ћу вам ја овде да напишем једно упутство при неговању летњега шебоја, јер мног љубитељ цвећа, а наиме шебоја, неуме са шебојем да поступа, пак му се у том послу нада сасвим осујети.

Семе, које се у свакој поштеној трговини добити може, сеје се од 26. марта до 6. априла, у умерену топлу леју — у ђубрењак. Земља треба да је песковита, и ако је икако могуће, да је са оном земљом помешана, у којој изтрула лишћа има. Прављење ђубрењака предпостављам да сваки баштован зна; а било је упутство и у вашем многоцењеном листу. Семе се несме у често посејати; на један обични ђубрењак од 5' дужине и 3' ширине, нетреба више од 3—4000 зрна посејати. Семе се то једно 2—3 дана земљом непокрива, него остане голо, ал се зато са даскама од сунца чува, и то дотле, док се непримети да бубре, онда се покрије то семе са песковитом земљом олако. Како семе проклијавати почне, треба прозоре на ђубрењаку отварати, да биљке довољно промаје добију и да као што треба нарасте, јер само јаке биљке лепог и дуплог цвета рађати могу.

Како већ време дође, да се мразева бојати неморамо, онда се прозори са ђубрењака сасвим скину, али се при препеки асурама или даскама биљке од сунчане зраке чувају. При заливању треба врло на то пазити, да вода на земљи нестоји, но полагано треба заливати, да земља сву заливаћу воду упије.

Овако негован шебој увек леп буде, и никад у болест непада, особито се онда нетреба бојати да ће жиле изтрунути.

Кад већ биљке трећи пар листова своји добију, онда се пресаде из ђубрењака у какав сандучић, који је добром земљом напуњен, а из тог сандучића онда после 3 недеље пресаде се у башту. Овим пресађивањем добију биљке више жилица, због чега крепчије бивају и више цвета рађају.

Ако оћеш за семе шебоја да однегујеш, онда га мораш у лонац пресадити, и то по 6 биљки у један лонац. Ако се дупли шебоји у том лонцу укажу, треба ји повадити, пак само просте, једностручне оставити. Ове треба оставити да се развију, пак све изданке са стране посећи, и само онај у среди оставити. Кад се већ мауни укажу, треба мало по мало са заливањем престати. Само се тако до доброг семена доћи може.

Н. С.

Нова рана за пчеле.

Уверени смо да ће сваком пчелару мило бити да дозна, на који ће начин своје пчеле с' пролећа, кад још нимало ране на пољу за њи нема, изранити моћи.

У Русији, гди се пчеларство по Прокопович-овом начину у велико — 3,000 до 5,000 кошница — води, ране се пчеле до оног доба, док још немогу на биље излазити да меда изсисавају, а ране требају, јер онда матица јајца носи, а и младе пчеле леже, пак је довољна рана нужна, на сљедећи начин: избуше се узки ал дугачки валовчићи од дрвета, пак се у њи успе на једно два палца непросејана добра ражна брашна; брашно мора сасвим суво бити. По множини кошница управља се и множина ти валовчића. Хиљадама навале пчеле на ову рану, изваљају се у брашну, и врате пуне натоварене кући. При лепом времену и при тој рани страшно и неуморно раде: јер оне не само да у тој рани до-

вољно материје за излежење своји јајца нађу, него је она и пчелама радилицама много милија, нежели онај, већ скоро ускиснути и уплесниви заоставши мед. Овим средством је пчелама могуће, да им се још за рана и наскоро народ умножи. Пчеле се с овом раном дотле израњују, док оне саме престану на њу слећати, т. ј. док оне фришко цветно брашно у кичицама врбе, липе, ора и т. д. не нађу, које оне на сваки начин предпостављају. Ранење ово траје обично 8—10 дана, и дуже, док небуде ране на пољу, а на једну се кошницу обично рачуна 2 фунте брашна.

Будући пак да пчеле у то време нагон имају на пиће, које се из искуства посведочило, то им треба у исто доба близу кошница и мале валовчиће с' пићом наместити. — За то је време најбоље пиће за њи: пола меда и пола воде; мед се у млакој води растопи пре него што ће се у валов усути. У валов се мете неколико трсчица, рогоза итд. и на то се успе она медљана вода. Сваки кованција зна, да су те трсчице или рогоз зато, да пчеле при пићу на што стати имају. Мудре ове радилнице навале на то пиће, чим га близу кошница осете.

„Ill. L. Z.“

Кад је најбоље време за започети што зидати?

Код великог зидања треба изабрати лето за започети зидање; једно, а особито на селу, што су у то време раденици много јефтинији, и у већем броју ји човек добити може нежели у пролећу и с' почетком лета, гди су људи са сејидбом и жетвом обтерећени; а друго је лети и вода много нижа, пак се основни послови лакше, пак зато и јефтиније извршити могу, а на последку се основ (фундамент) тог лета из земље иззидати може, пак се онда остави да се довољно слегне. Идућег пролећа се може онда зид, са много већом сигурношћу на основ надзиђивати, нежели кад је основ још свеж и кад се слегао није. Ако се такови фундаменти преко лета нису довољно, ил' ако су се неједнако слегли, опет је лакше поправити и помоћи им, нежели кад се онда слегати почне, кад је зданије сасвим сазидано; ово је слегање врло и опасно онда. Овде се особито примјетити мора, да се фундамент тог лета из земље иззидати мора, пак се онда пре зиме са старим даскама покрије да непрокисава. На покривање се ово мора добро пазити, да неби киша и снег фундаменту што шкодили. Идућег пролећа се даљи, горњи зид надзиђива, пак се тог истог лета и доврши. Многи су зидари тог мњења, да кров само у слепо покрију (т. ј. креп се само онако овлаж на летве позаквачи, без да се правилно послаже и крајеви малтером замажу): ја пак тога мњења нисам. Оно се истина може зданије онда стално покрити, кад буде зид сасвим готов; али је то зацело боље, стално га покрити још те исте године, и зато се побринути, да се зданије те године толико доврши, да се и стално покрити може. Ово стално покривање је од дупле користи: прво неће зданије узалуд прокисавати, као кад је само у слепо покривено; а друго, кад је олуина, одкрије најлакше у слепо покривен кров и ту мног креп пропадне, пак и веће штете најлакше бити може.

Кад се дакле главан зид сазида и покрије, онда се прозори или цигљама испуне, или се даскама затворе, да преко зиме неби у зданије унутра снег и киша пробијали. Идућег пролећа се изнутра зданије улепшавати започне, пак се побринути треба, да се још пред лето тај посао и доврши, како би се леп изнутра преко лета, у најтоплијим данима добро изсушити могао, и како би се онда преко зиме већ у зданију без опасности здравља становати могло.

Увек дакле фундамент треба првог лета довршити, те га те године оставити да се слегне, пак ако је зданије велико, за идуће две године довршити, а ако је мање, за идућу годину после фундамента га довршити, ал пазити, да до почетка лета бар изнутра готово буде, како би становањем онај у зданију лежећи новац што скорије интереса — камате — носити могао.

Професор Ромберг.

Рањење кућевне стоке са приправљеном раном.

Врло је чудновато, у колико више једна крава млека даје, и у колико се једно марвинче већма угоји, кад се с' приправљеном раном рани. Цела је врачбина овде та, што се таковој стоки издробљена и умекшана рана даје. Сено се врелом водом прелије, репа се измрви, кромпири се с' помијама из кујне преваре, лишће из баште се скува и тд. и онда стоки даде.

Што је газдовање мање, тим се ово лакше извршити даје; ал је оваково рањење продрло и у веће газдашаге, особито у Енглеској. О употреблењу оваковог рањења тамо, имамо сљедећа извешћа. „West of England Agricultural — Society“ вели:

„У место да се као досад репа и кромпир у комадиће изсецка, са сечком или сеном помеша и стоки даје, преобрате се та растенија са машином у дебелу кашу, којој се одговарајућа

количина сечке дода, водом се измеша и тек онда стоки даде. За гојећу стоку се остави ова смеша три дана да престоји, да мало ускисне, које кишелење: кување сасвим замењује, а целу смешу кемично сасвим преобрази. Свака кућевна стока радије овако приправљену рану једе, млека много више даје и већма се гоји. За тај посао створене машине исто толико коштају као и сечке, а цео посао није ни с' великим трошком ни трудом скопчан".

Из собственог искуства можемо овај начин рањења сваком газди и газдарици препоручити. Нетреба само помислити, да се овде без мере и пазње давати може, и овде треба искуством опредјелена мера и пазња при рањењу.

Средство да купус не „метиљави".

Многог ћеш баштована чути гди се тужи, да му купус, карфиол, кељ и т. д. метиљави*), и да од 500 разсађени стручака, једва 300 здрави главица добије, без да икаково средство против тога знаде. Погледили баштован преко ограде своје баште у комшинску, пак види тамо купус, кељ, карфиол итд. гди прекрасно и здраво расте, мора се наравно зачудити, одкуда баш та незгода на њега наиђе, кад толико много труда и новаца сваке године на своју башту потроши, пак тако и вољу на башту изгуби. Нека се мало потруди, пак нека разсече једну од они чворуга, одма ће знати узрок, што му је купус метиљав; при том ће се послу осведочити, да је у тој чворуги читаво гњиздо мали жућкасти црвића, који су се испод коре угњездили и свој живот проводе, на уштрб растећег купуса. Зашто тога у комшинској башти нема, то је сада лако погодити. Башта се непрестано и сваке године са фришким марвеним ђубретом гноји, а комшија то није чинијо. У овом се ђубрету као што је познато којекакви црви задржавају и гњизде, кои онда у жилу купусну уђу и јајца своја носе, те тако купус пропадне.

Да ово зло од тебе уклониш, прво и прво немој никад свеже ђубре на купусиште носити, него увек зрело — изтруло, пак и таково само с' јесени, пак га онда пре зиме са земљом измешај и закопај, да преко зиме јошт боље у земљи изтруне.

Противу ти црви је и песак добар. Неки искусни баштовани препоручују при сађењу купуса, около стручка песка и пепела метути, и то се од иста и показало за врло практично, особито ако се жиле с пепелом при сађењ[illegible] литра одвраћа црве од корена, [illegible] сађења замоче разсад у воду, у [illegible] тре разтопе.

Нетреба дакле купусиште никад са свежим ђубретом гнојити, то је прво средство.

*) Овај сам изражај од наши баштована чуо за ону немачку реч: „Kropfid".

Јошт један лек против „надуна" марвеног.

Ми смо у прошлом броју навели као лек против надуна мед.

„Journal l'agric. Belge" доноси пак сљедеће средство: Како видиш да ти се говече надуло; таки без отлагања оплети уже од сламе, мети му у уста и свежи горе иза рогова, да му из уста неиспадне те да може на њему жвакати. Уједно прели цело тело с' ладном водом, и води краву или вола полагано тамо амо, ал при том оду нека два човека са сламом цело тело снажно изтру. Ако се стање овим непоправи, онда треба узети 2 – 3 лота негашена креча, загаси га у 1 холбу воде, додај коју кашику брашна у то и успи још по фртаља (по фртаља холбе разумем) добре ракије у ту смешу, пак сасипи говечету на једанпут у уста. Ово се средство сваки 10 минута поф-торавати мора, докле год говечету небуде боље.

Добро! Ал како ћу ја моју надулу краву или вола излечити на пољу, гди ја немам ти ствари? Ево како! Ово је најпрече средство: узми бритву — нож — пак убоди говече с' леве стране у слабину — добро пази! —, између последњега ребра и кука, да воздух из ње изађе. Ако си дакле с' ножом пробо, а ти тури у рану један комад пробушене трске, да воздух боље извирати може; немашли ножа, прободи је с' вр'астим дрветом ил' бичањем, само не сувише далеко! Ово је средство које се свуди имати може, само при извршивању пазити треба.

За кога има матица своју жаоку?

Претиснеш-ли пчелу једну, то ће пустити жаоку, та жаока прободе кожу, и остане у њој. И матице покушавају, кад ји човек на телу притисне, да жаоку пусте и убоду. Али та жаока не пробада никад кожу, никад се бола неосети, и никад не остане у кожи. Матица као да има своју жаоку да матице само убија. У грубу кожу човечију не продире жаока; може бити зато, што није довољно јаког састава, или може бити зато, што се при додиру жаока таки превије.

Н***.

Нек се зна.

⁂ (Шећерна трска у Неаплу.) Неаполитански краљ дао је донети из Кине шећерну трску, да покуша, да ли би и у његовој краљевини иста успјевати могла. И за цело! Пре неког времена су већ од те, у Неаплу растле трске шећер цедили, за напредак материјални и економски неуморноме краљу на углед поднели, и уверавали га, да ни у ком виду од китајског лошији није.

⁂ (Цимет на Цеилону.) На азијатском острову Цеилону, заузимају баште, у којима се циметно дрво негује 19,000 јутара земље; најлепша су дрва и баште код Коломбе, гди се на особити начин негују. Ови баштовани непуштају дрво циметово у висину, које као код нас јабука високо нарасте, него га непрестано у главу секу, да младе гранчице са гране тера, јер ове најбољи цимет (кору) дају.

⁂ (Дуван против пчелиног жаока.) Пчелари неки препоручују пчелиним жаоком убодено место, соком од дувана поквасити, и веле, да је довољно мокрим крајем цигаре (из уста) место оно поквасити, и да бола и отока за кратко време нестане.

⁂ (Коситерка, Цинкрот.) Др. Мајер, надзиратељ једне салине, искусијо је, да је противу коситерке или Цинкрота (Equisetum) најбоље средство — со. Со се употребљује и против „вилине косице“ кад је ова јошт млада, и кад се није јошт укоренила.

⁂ (Јапански производи.) У Калифорнију су стигле лађе из Јапана са јапанским производима; између осталог било је ту нека особита врста слатки кромпира, прекрасан дуван и порцулан. Калифорниска варош Сан Францеско биће зацело стовариште јапански производа у Америци.

⁂ (Китајски кромпири.) У Беч су донели пре неког времена кромпире из Китаја, који наше поднебије сасвим подносе. Већи су 15—20 палаца дугачки, а мање су врсте 6—8 палаца. Било је између њи и такови, који су 20 лоти тешки били.

⁂ (Висока раж.) У Новосадским барама има ове године ражи од 7 стопа и 3 палца; влат је 7 палаця висок и пун.

⁂ (Продаја цвећа.) Около Париза је било ораће земље; та је земља преобраћена сва у баште, које годишње 22 милиона франака доносе, и занимају 500,000 људи. У Паризу живе данас 284 баштована, који само цвеће негују, а на велике свеце прода се у Паризу за 70.000 франака цвећа.

⁂ (Старост риба.) Колико је риба која стара, познаје се по округима на главној кости. Као што се на дрвету године по оним окрузима познају, исто се тако и код риба на леђној кости године броје. Ово се само увеличателним стаклом чинити може.

⁂ (Јели морска со отровна?) Већ од дуже времена се занимају наравоиспитатељи о том, дали је морска со, кад се више једе, отровна или не. Лекар један у Паризу изнашао је сада, да је морска со за марву отровна, ако се преко мере даје. На ово препоручујемо економима да пазе.

Господ. професору Милеру у Дражђане. Хвала на чланку; други ће што скорије ући, а за онај трећи молимо само да приправите; ми смо уверени да ће за наш лист сасвим сходан бити.

Госп. С. Ј. К. у П. Одавна већ чекасмо на одговор ког сте нам дужни, зато вас овим путем јошт једном молимо да нам одговорите.

Госп. Н. С. у Праг. Одговорили смо вам јошт пре 14 дана.

Госп. . . у .·. Нисмо ми криви; обратите се на дотично место.

Господ. Ник. Срем. у О. Имате да нам дате за све јошт 1 фр. 40 нов.

Господ. Сими Јов. у Б. Дописника и сами познајете, пак њега питајте, он је бар у вашем месту; а у осталом прочитајте јошт једаред, јер ми држимо, да јасније бити неможе.

ТРГОВИНА.

У Пешти.	Тежина		Пожунац				Н о в а ц.	У банкама			
	од	до	од		до			од		до	
	фунти		фор.	н.	фор.	н.		фор.	н.	фор.	н.
Жито банатско	85	88	—	—	—	—	Царски дукат	5	52	5	53
„ бачко	84	85	4	20	4	30	Крунаш	15	90	15	95
„ потиско	84	86	4	85	5	—	Сребро	113	75	114	25
Наполица			—	—	—	—	——				
Раж	76	80	2	60	2	70	Срећке државне од год. 1839. од 100 ф.	154	—	154	50
Јечам	68	70	3	15	3	25	„ „ „ „ 1854. „ 100 „	90	75	91	25
Зоб	45	50	1	70	1	85	„ кредитног завода од 100 ф.	128	25	128	40
Кукуруз	79	83	2	90	3	05	„ Естерхазијове од 40 ф.	100	—	—	—
Проја			3	50	3	80	„ Палфијове од 40 ф.	28	75	29	25
Пасуљ			—	—	—	—	„ Виндишгрецове од 20 ф.	18	50	19	—
Репица			6	25	—	—	„ Кеглевићеве од 10 ф.	12	—	12	25

Епископска печатња.