

СЕЉАК.



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

Изази сваког другог
ПОНЕДЕЉНИКА.

Издаје и уређује:
БОРЂВ РАДИЋ.

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

Год. III.

У Новом Саду, 31. августа 1864.

Број 35. и 36.

Предбројницима у Србији.

Госп. Браћа А. Ђорђевић из Београда јављају нам, да им се предбројници туже, да у Србији, а нарочито у Београду, недобивају редовно лист овај, а гди који — као што нам се јавља: г. А. Крагујевић надз. књаж. добра у Београду, — да по два-три месеца ни једног броја листа овог недобију.

Ми нашим поштованим предбројницима ово само за сада казати можемо о шиљању листа: да од наше стране најточније, и увек у своје време оде, кад на све друге стране, тада и у Србију. Нами је за тим баш стало, да лист у Србији распростремо, те да колико је више можно од користи и потребе и тамошњем народу буде, јер при писању чланака и упутака сваковрстне економске струке, мислимо ми како на народ наш с' ове, тако исто и с' оне стране Саве; због неуредног добивања дакле, нас нека некриве, јер је код нас опремање најточније.

Мисмо ц. кр. аустриску пошту и лично писмено молили, да гледи да писмоноша точније новине носи; ал ми видимо да је све бадава — тужити се мора!

Што се пак србски пошта тиче, то се жрамо с' молбом на њиве предпостављене обратити, да у корист напредка науке економске, која је у Србији као залогај леба нужна, наредбу учине, да небуде у издавању листова неатости, и шта више задржавање листова. Ко лист имати жели, нека се предплати, јер предплата није велика, а не другима који га плаћају уздржавати.

Свакој србској пошти, гди год има више од једног броја, иде управо од нас затворен пакет са штампаним насловом оне поште, куда одлази. Све те пакете за Србију метемо у једну главну пакету под насловом: „Књажеско-србској пошти Београд,“ а ову главну пакету за Србију шиљемо наравно преко аустриске поште. Гди је сад кривица?

Да се неби дуго с' њима протеривали — коме краја неби било —, предложено ми нашим предбројницима ова два начина достављања, која би најудеснија била:

1. Нека нам за идућу годину наши поштовани предбројници из Београда, преко г. браће А. Борђевића јаве, желели они сами своје листове, преко своји млађи, из дућана браће А. Борђевића односити, или

2. да уредништво нађе тамо кога, који ће им у кућу доносити, из дућана горепоменуте госпoде. А пакет за све предбројнике, бијо би управљен на Борђевиће.

Ма којим од ова два начина би предбројници све бројеве листа нашег имати могли. Овде би истина уредништво за Србију веће трошкове имало, ал и то ћемо учинити, за распростирање науке материјалног благостања милога рода нашег.

А за внутреност ћемо за бољи ред замолити, — друго ништа чинити неможемо. —

Сад молимо наше поштоване предбројнике у Београду, који се преко г. Борђевића за на годину предбрајали буду, да им начин шиљања изјаве, а за бројеве које им до конца ове године фалили буду, нека нам јаве, пак ћемо им преко горепоменуте госпoде послати — кад друге помоћи нема. —

Уредништво „Сељака“

О уводењу странoга биља, и о дјејству поднебија на њи.

(Продужење и свршетак).

О преднаведеном стању воздуха у долини и висини чинише врло много проматрања, и један Енглез потврђује, да је већ у једној ноћи разлику стања топлоте у 12° на два топломера примјетио, од којих је један на висини, а други у долини постављен био. Кад такoва искуства пред нама имамо, онда се нећемо чудити, да виногради с' пролећа и доцне јесени боље зиму издрже на висини, него у долинама, гди се чини да бар више заклона имају. Кад оћемо дакле башту какву да подигнемо, пак избор земље на вољи стоји, онда је увек боље обрежије какво узети, гди се ладан воздух тако дуго задржавати неможе.

Ово су од прилике једина средсва, којима можемо поднебију у смислу стања топлоте доскочити; али нам је могуће још већма на топлоту дјејствовати, да растећем биљу помогнемо.

Ми смо пре споменули, да свако тело то својство у себи притјажава, да може у себе топлоту примити, а исто тако да се онда и оладити може; али морамо овде примјетити, да сва телеса ово својство непритјажавају у једнаком степену, и кад су такoва разна телеса баш у једнаким околностима, онда се једна угреју већма него друга, што сасвим од њиовог природ-

ног састава зависи. Од туда се и даје закључити, за извјестне биљке сасвим особите земље захтевају, да могу добро успјевати, као што ће то сваки баштован знати, који се са неговањем странoга биља занима. Неранца н. пр., која у својој отачбини у тешкој земљи врло добро расте, може код нас, у овом ладнијем предјелу само онда успјевати, кад ју у много лакшу земљу усадимо.

Сваки човек зна, да сунце већма дјејствује на угасито бојадисана тела, нежели на отворене боје, и да се прва телеса много лакше и боље угреју, него друга. Из тога узрока и неприма бело, или отворено бојадисано тело толико топлоте у себе, као црно или у обште угасито тело. Многи француски баштовани употребљују ову природну науку у својим баштама тиме, што с' јесени кад сунце већ није тако жестоко, своје леје, на којима је карфиол расађен, праом дрвеног угља поспу те с' овим развитак њиови карфиола ускоравају. У место угља може се и пепо употребити. У гдекојим виноградима чувеног Шампања и Бургунда у Француској, међу под чокот црна листца (Schieferstein), да овај сунчане зраке у себе прими и после ји право од озго горе гроздовима одда, и овако они докуче цјел подпуно, јер гроздови таковог чокота много боље успјевају и брже расте и још раније сазревају, него други под којима тога камена нема.

Што је земља у стању мање или више топлоте у себе примити и код себе је задржати,

то зависи само од њене боје, него и од њеног створа; јер, лака и шупљикава — песковита н. пр. земља много се лакше угреје, него која друга тешка, згрудвана. Стање топлоте у оваковој земљи поправити, т. ј. такову земљу за боље примање топлоте приуговорити, можемо само тако, ако је с' онаком земљом помешамо, која лако у себе топлоту прима. Да се ово напоследку боље докучи, може се у такову земљу још и пепела, угљена, и т. д. помешати. Најбоље је пак средство креч, које се с' тако тешком земљом смешати мора, да се горња цјел постигне; ово је мешање особито за оне леје добро, на које ће се зелен сејати.

Од свију узрока пак, који би се у смотрењу хрђавог утопљивања земље навести могли, један је најглавнији, а тај је: прекомерна влага у земљи. Ево узроци.

Кад се једно солидно тело оће да растопи, ту му мора и извештан степен топлоте у помоћи бити, и тај се степен топлоте по саставу тога тела управљати мора. Чешћим искуством и покушајима је доказано, да је за истопити н. пр. 2 фунте снега или леда, исти онај степен топлоте нуждан, који је нуждан да 2 фунте воде на 60° топлоте доведе. У оној дакле растопљеној води има потајне топлоте, коју физици сакривеном топлотом називају.

И течна тела, која би у пару претворили, изискују такођер извештни степен топлоте, који исто тако од створа тога тела сависи.

Искуство нас даље учи, да кад би желели 2 фунте леда у пару претворити, да нам је иста така топлота нужна била, која би 2 фунте воде с' леденог пункта на 480° Ром. довели, кад би само можно било ветрење воде предупредити; будући пак да водена пара која се ствара, обично никада 80° не прелази, то сљедује, да у води има 400° прекривене топлоте. Будући пак да за изпареније воде нужна топлота у свима околностима једнака остаје, то сљедује, да вода, која из земље у форми паре излази, земљи много топлоте одузима, и врло је лада. Зато треба гди је можно земље своје изсушивати: било сад одливајућим јарчићима — јендецика — или насипом, или дренажом. Ово су средства и узроци којима се топлота у земљи повисити даје, да нам страно биље боље успјевати може, кад га из стаклене баште у слободно усадимо.

О дренажи или подземним одливајућим цевима други пут обширније са разјасњавајућим дрворезима.

Р.

У башти месеца септембра.

Ако је овога месеца време лепо, то сву зелен још ваља оставити да расте; ако ли је време сурово, треба је копати и за зиму оставити. —

Од карфиола треба дојне лишће чупати и кравама давати; горње пак, које се над ружицом почело коврчити, са сламом везати, да ружа тако у ладу већа расте и њежнија буде.

И од целера лишће — осим срца — одчунавати ваља, да се већма главичи.

Спанаћ, да га каено под јесен и у пролеће рано имати можемо, треба сејати.

С' концем овога месеца сади се за пролеће салата, и кромпир копа.

Зимно воће, које је зрело, треба при концу овога месеца с' руком брати, а не трес'ти и млатити, јер повређено воће одма труне. Обрано у винограду, или у воћњаку воће, није добро на коли и у цаковима — врећама — кући носити (особито ако се за зиму оставити жели), него треба људи, и то у корпама да носе.

Начин, како преко зиме воће остављати треба?

Воће, које за зиму оставити намеравамо, кад се обере, треба у комори, гди воздуха има на ређе поређати, да се изноји и осуши; — ово опет после ваља на две части одључити: 1. на сасвим здраво, а 2. на мало лошије воће. Затим у подруму по даскама треба једно по једно парче наређати, како једно друго неће додирнути. Подрум, у ком воће преко зиме држати желимо, мора бити сув а не влажан; боље је увек да је мало ладан, него топал, јер иначе плесниви воће.

Може се пак воће и у суду каквом оставити: 1. да се узме врло сува слама која ни на што неударе, и да се између воћа мете; 2. у место сламе може се и сува меља узети; 3. а најбоље зовиног добро осушеног цвета између воћа тако метути, да једно друго не додирне, пак онда овај суд у подрум на суво место остави; пак не само да ће се овим начином воће добро и дуго одржати, но и мирис ће од зовина цвета као мускат добити.

Или: у један повелик нов земљани лонац воће налагати, и с' папиром повезати, а папир воздуха ради с' иглом избости, пак онда у подрум оставити.

Најбоље вкус и слат своју задржи воће, кад се на овај начин остави: Један дрвен добро окован, и изнутра осушен суд треба узети, па с' оног истог дрвета, од ког желимо воће у суд метати, рано, пре него што је роса опала, лишћа набрати и на дно суда метути, по лишћу воће

наређати, но да није презрело, и на сваком петељка да буде; затим опет један ред лишћа, а на ово опет воће, докле се суд ненапуни. Кад се суд напунио, онда га добро заднити треба, да вода ући неможе, а после о ланцу у дубок бунар, да сасвим у води огрезне, до времена потребе спустити ваља.

„Биб. башт.“

Пепо од камена угља, за ђубрење и чување кромпира.

Ја сам на више места у страним економским новинама читао, да је пепо од камена угља већ осведочено средство против трулежа кромпира. Ођу и ја моја искуства од тог доба у ваш поштовани лист да саопштим; допустите ми дакле да вам приповедем. Мом старом јујаку сам ја још пре 10—15 година о дјејству тога пепела говорио. Кад су пак код нас пре две године онако страшно кромпири по подрумима трунули, сети се мој ујак на оне моје приповедке. Он је те године био до 200 цакова кромпира посејао, које је он у његовом подруму држао. Други су се сви у селу и околини тужили, да им кромпири труну, а њему није изтруо ни један скоро. Сад се је тек сетио шта је узрок, да његови кромпири изтрули нису. С' овим подрумом, у ком је кромпир био, бијаше у сајзу један други подрум, ког су врата поширока и отворена била; у том је другом подруму било врло много тог пепела од камена угља. И овај је био зацело узрок, да се кромпири покварили нису. Лане су ово више њи искусили.

Пепо овај зацело тиме тако јако на здравље кромпира дјејствује, што сву влагу од кромпира, на себе привлачи. И кад се земља с' овим пепелом за кромпир гноји, снажнији и лепши буде, него кад се са шталским ђубретом гноји. Увек је грехота пепо ма какви из кујне бацати на сокак, ако тко башту уз кућу има, боље ће увек чинити, да га тамо баци. Пепо исто тако дјејствује и на усев, јер неда му полећи.

Још сам нешто ове зиме код кромпира примјетио, и то, да ми чак до пролећа у подруму проклијали нису, а другима, који нису тога пепела имали, проклијали су већ децембра месеца. Кад кромпири у подруму рано проклијају, то је знак да нису здрави.

Још ћу вам нешто чудновато јавити. Земљани један лонац, био је напуњен са костчурама, и стајао је преко целе зиме на пољу у авлији. После зиме изручим лонац, и нађем у њему један

сасвим читав и здрав кромпир. Ја сам тај кромпир пролетос посејао; истина да плода донео није, али је тек врло лепо растао, чак до данас.

— е —

Прављење вина од воћа.

Јабукe и крушке су оно воће, из којих се понајвише вино цеди. Нецеди се пак само од овог воћа вино, него и од рибизла, огрозла, трешања и тд. У Њемачкој зову ово вино цидер, пак ћемо га и ми овде тако назвати, да неби то име описивати морали. Највише га праве у Виртембергу, и ми ћемо овде тамошњи начин прављења описати. Пиће је то врло здраво, крепко и јефтино. Ма да су за прављење воћнога вина све врсте воћа способне, опет је препоручително за тај посао, најспособније врсте узети. И овде се дели воће на време његовога сазревања, на летно, јесење и зимно воће, јер само једнако сазрело воће, даје добро пиће.

Рано, или летно воће, много се ређе за тај посао употребљује, јер је несигурно због тога, што врло лако с' пролећа озебе. Истина да даје пријатно пиће, али се дуго неможе држати. Јесење воће даје у обште најбољи материјал за цидер, јер је најплодније и лакше сазрева, којим се шећер у њему умножава, а киселине умале, сок пак мирисавији бива. Из јесењег воћа добијено вино је много мирисавије од летњег, и да се дуго држати.

И зато се јесење воће на ту цјел најрадије узима, што је у роду сигурније, и што је од њега прављено вино најбоље.

Будући да се у воћу шећер при сазревању ствара, а киселина удаљава, и на то време највећег уплива има при сазревању, зато и даје ово јесење воће много бољи и маст и вино, јер боље сазрети може од зимњег, коме подпуно сазревање и ранији ладни дани препречити могу.

У обзир укуса, има слатког киселог и горког воћа, и врло се редко употребљује воће једнаког укуса, јер врло мало врсти воћа има, које за себе добро пиће даје. Кисело воће има обично врло мало сока, и недаје баш пријатно пиће, а то се пиће неможе дуго ни држати. Горко воће даје напротив дебео мост, који са слатким помешан, најбоље пиће даје. У обште је вино од јабука боље, него од крушака. Понајвише се крушке са јабукама мешају, и при избору се понајвише гледи, да се врсте добро саставе, да добро пиће изађе. Најслађе и најсочније крушке мешају се обично са врло опорим јабукама —

дивјакама понајвише, — а исто се тако слатке и сочне јабуке са опорим крушкама мешају.

За овај посао треба воће што дуже на дрвама оставити, јер ту оно најбоље сазре, опет се зато мора доцније воће после бербе оставити да дозре, јер оно редко — само кад је дуга и лепа јесен — на дрвету подпуно сазре.

Остављати воће најбоље је на пољу у гомиле. Наравно да га треба добро покрити. У овим гомилама се створи нека топлота, која укус и мирис воћу повиси. И много мање труне воће кад се на пољу остави, него кад се у затвореним собама оставља.

У затворене је собе добро остављати тврђе јабуке и неке врсте крушке. У Нормандији употребљују јабуке тек јануара и децембра. Онда ји из гомила ти ваде и вино цеде. Крушке пак, морају се што пре употребити, јер врло лако труну. Најугодније време за прављење даје се упознати, кад воће пожути, мале модре пеге по себи добије, мекано буде и кад од себе мало појачи, пријатан мирис одда.

После сазрева се воће лепо и згодно измеша, изгњечи или изтре, пак се после из те каше сок цеди.

За гњечење се употребљује дрвено или камено корито, у ком се тежак округао камен не-

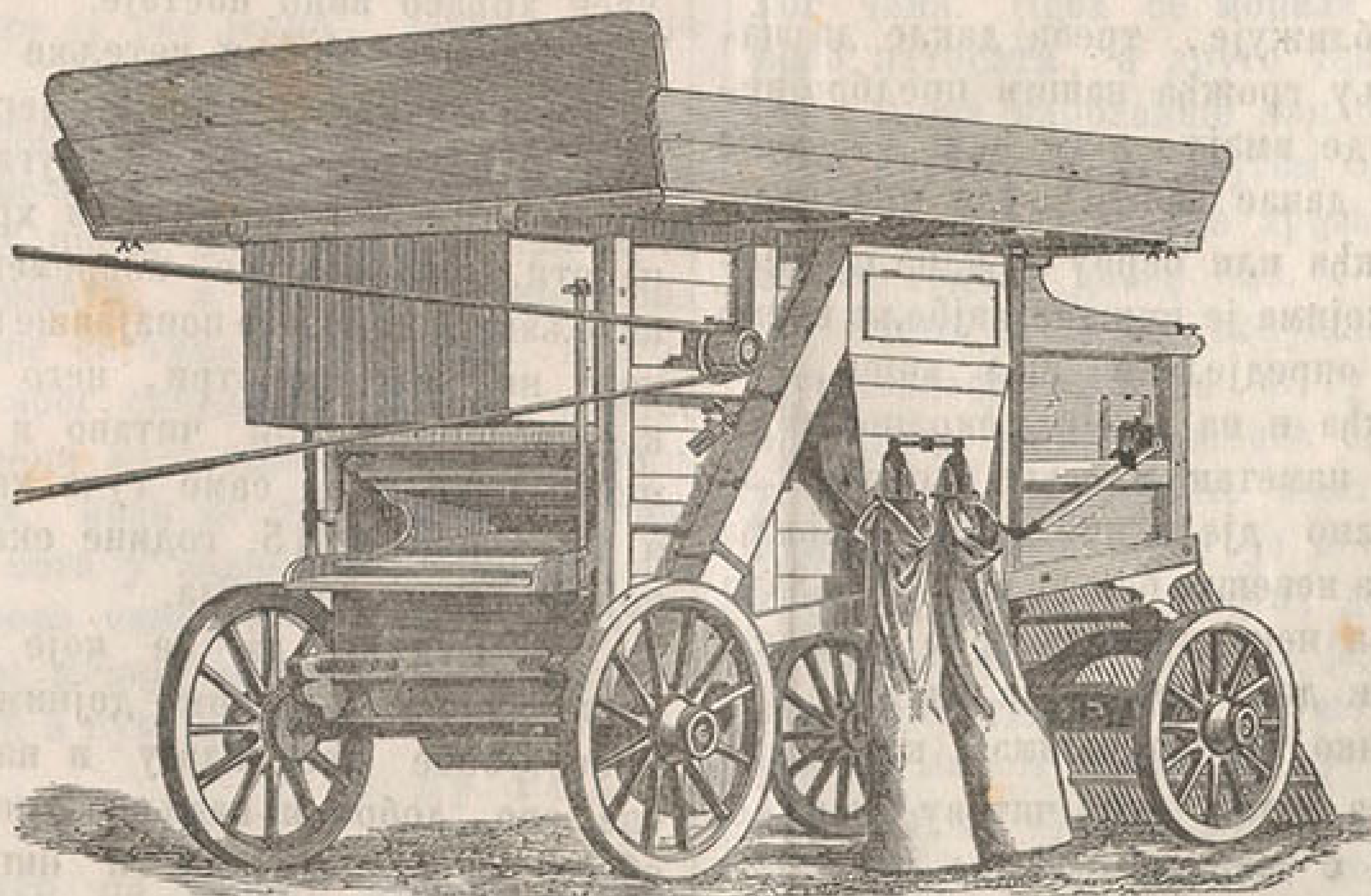
престано ваља, који оно у кориту налазеће се воће добро изгњечи.

После се изцеди. И ту има разни згода и справа, али је најобичнија онакова преса, као што се вино од грозђа цеди.

Кад се већ сок добро изцедио, онда се јошт с' њиме кроз сито прође, да у сити јошт заостало трње или коштице, или друго што, што би се у соку налазило. Онда се успе у велике каце — боље нег у мале — да добро преври. Бурад се морају најточније изпрати и накадити са сумпором. Каце, у којима сок ври, треба најбоље у мало плиће подруме оставити, гди је доста промаје, што је најглавније, јер у задушним подрумима удара то вино на плесан. Најудесније је, ако је у подруму 10—12° топлоте.

Вреће почне обично после неколико дана, а при том тера вино кроз рупу горе сву нечистоту и киселицу напоље, зато треба да су бурад увек пуна.

Невидиш ли више да вино ври, онда се рупа завраћи, ал се враћ опет у среди малом бургијицом пробуши, да јошт наласећа се углевита киселина извирати може. Ако ти се вино после живог врења чисто укаже, можеш га у друга бурад оточити, тим ће ти боље и дуготрајније бити, и шта више — леп ће мирис добити.



Гарреттова машина за вршидбу.

Гарреттова машина за вршидбу.

Гарреттова машина за вршење је до данас не само највећа, него је и најсавршенија. Од себе се разуме, да је овакова машина само за велике газдашаге, који би за вршидбу своје летине иначе много коња требали; али би могли више њи

средњи економа се сложити из једне општине, пак ју заједно купити и употребљавати. Ово можемо тим више препоручити, што ова машина много за један дан уради, и увек много више и боље, него ма која друга машина ове врсте. У другим земљама има људи шпекуланта, који такве машине купе, пак ји људма узајмљују.

Што је још код ове машине добро, може се врло лако с' једне њиве на другу, с' једнога гувна на друго, и на послетку из једног места у друго лако одвозати; зрно не само да изврши, него га у оне џакове што се виде чисто избаца тако, да се од машине одма продати може. К' овом још долази да зрно у три феле сортира. Да се с' овом машином много посла уштеди, то је пошатно, и зато заслужује, да се бар онде гди се може уведе.

Осим ови наведени преимућства, има ова машина још и то, да чисто врши, зрна некр'а, а сламу углађену и лепу даје.

На дан се може с' овом машином најмање 5000—5500 подобри снопова извршити, и то са само 4 човека, који треба да раде. Ако је машина за више људи удешена, може наравно и више вршити.

Парну машину која је за тај посао удешена у идућем броју.

Ова машина за вршење кошта по строју и могућству вршења од 1000—1400 фр. а. вр. у Пешти код Видача, којег за набављање препоручујемо.

О брању грозђа.

Берба се приближује, треба дакле да кажемо нешто о брању грозђа нашим предбројницима, који винограде имају, и то ћемо ми овако казати, како су до данас вешти људи искусили.

За брање грозђа или бербу нужна су особита правила, по којима је нужно најбоље време за држање бербе опредјелити; шта више, при самом брању грозђа и на друге околности се пазити мора; јер паметан и вешт домаћин за врло важно и полезно дјело при брању грозђа држи, то да никада невеште бераче ненајма. Зато су за брање грозђа нека правила врло нужна, да ји напред зна, и да се по њима влада:

1. Свагда толико берача најимај, колико је довољно, да ти за један дан читаву кацу с' кљуком, или бурад с' мастом напуне; јер је ово само једно једино средство за учинити кљук у каци, или оцеђен маст у бурету, једнако да преври, и своје винско врење да доврши.

2. Избери бераче веште, поштене и колико ти је могуће више домаће људе, а не скитнице, и то толико, да твоју бербу што скорије свршиш. Ненаимај одвећ старе људе, јер се је овима врло тежко сагибати, да најдољне гроздове одкидају и окруњене бобе са земље купе.

3. Над берачима вешта и паметна човека метни, да на брање грозда пази и с' берачи управља.

4. Берачима по браздама ништа недај јести, једно да се неби с' грозђем мрве леба или друге ране мешале, а друго, да неби најзрелије и најслађе бобице одкидали и јели, но да све у котарице или путуње бацају.

5. Недај грозђе с' чокота с' големима прстима или с' ноктима одкидати, но сваки је берач дужан оштар нож или још боље ножнице — маказе — имати, и с' овима грозђе с' лозе брати. Овако берући, нити се лозе стресају, нити јагоде круне и на земљу падају.

6. Сваки берач, с' поменутом справом берући грозђе, мора с' једном руком гроз од оздо држати, а с' другом га одсецати, да се неби бобе крунеле и на земљу падале.

7. Добро зрело грозђе, у кога су бобе скоро једнако велике, право своје лице имају, и на крају своје петељке добро сазреле, дај понаособ брати, труле одбацивати, а још незрело грозђе на лозама оставити да дозре. Гди се трулога грозђа налази, а још није савим зрело, то је свагда боље за времена га брати, и у друго посуђе метути да преври, неголи га оставити на чокоту да дозре, или га с' зрелим грозђем мешати, јер од такве смеше, увек хрђаво вино постаје.

Осушене бобе и петељке на чокоту још пре бербе поодкидај и одбаци, јер ако тако осушене бобе и петељке берач с' другим грозђем помеша, то ће ти вино кварити и хрђава му својства нанети. Оваково се повремено сушење боба и петељака причињава понајвише невештином копача, који ни мало немотри, него повређује грозђе, које се после или читаво и од части суши; а много пута и од саме туче квари, какова се 9. и 10. јунија 1815. године скоро по целој дојној Фрушкој догодила.

8. Будући да се које с' ногама берачевима, које с' његовим дојним крајевима аљине многе бобе поодкидају и на земљу падају, то све ово добро и пазливо подај покупити и у обште на то пазити, да ти ништа туђе, као што је лишће витинице, лозе, земља, прашак, камење, и овима подобне ствари у котарице или чаброве недолази.

Ово су правила дакле којих се сваки виноградар при брању грозђа придржавати мора; а о муљању у идућем броју.

О козјим болестним ногама.

Козе које се у штали ране, добију тако дугачке папке, да им при одању сметјау; тако дугачко израстле папке дакле, треба увек дотле одсећи, да своју природну форму добију, јер ће иначе тај сувише израстао део однасти, а тим коза ошантави. Ако је коза стала на какав клин, три, стакло и т. д. пак је од тога ошантавила, то се мора најпре та ствар извадити, а рана са вр'ом оштрога ножа мало увећати, јер ће се иначе изпод папка загнојити; у ту сад увећану рану треба усути коју кап ракије, са кучином рану запушити и чиме год увезати ту ногу, да кучина неспадне. Ако се је пак већ загнојило, треба гној оштрим ножем изсећи, и онако као и пре ракијом засути и кучином обвезати.

Ако козе у мокрој штали стоје, то лако на њи она опасна болест наићи може: однадање папка. — Коза онда ошантави, папак се горе код длаке чак одљусне, пак се за њим све загноји. У овом се случају мора папак дотле одсећи док је загнојен, да се неможе даље гнојити. Рана се та после с' овим средством маже:

Узми: обична бела витриола $\frac{1}{2}$ лота и размути га у $\frac{1}{2}$ фунте воде. У ову воду замочи кучину, мети је на рану тако и привежи. У осталом може ова болест папка и из унутрашњи узрока доћи, исто тако и од мокри ливада; од куда она дошла то је све једно, лечење остаје увек једно.

Ако из спољашњи узрока долази, онда се преко папка нога ужеже и отеже; како се ово примјети, треба ногу преко дана два или три пута у ладној води држати, и овим ће се кози бол олакшати, а може се тиме и излечити. Ако је пак така болест због спољашњи узрока, ако се папак већ због гноја мало одљуснуо, и ако је у нози ране и отока, ипак се мора сваки дан два пута по по сата нога у ладној води држати, али се најпре завој мора скинути.

У осталом се морају штале, у којој се козе држе, изчишћавати и суве држати.

Др. Ролл.

Какав има улив на јачину дрвета време, у ком се дрво сваљивало?

„Journal l'agricult. belge“ доноси под овим насловом један чланак, ког ми нашим читаоцима овде у преводу стављамо, јер је и за нас, особито за Србију, гди су многе шуме од врло велике важности.

Ја сам — вели дописник горепоменутог чланка — свакојаке покушаје чинио, да докучим сте-

пен јачине, коју дрво при употребљењу за зда- нија и за судове, по разном времену преваљива- ња показује. Ја сам четир дебла чамовог дрвета превалио, која су сва једнаке старости, једно до друго растла, у једној земљи и сва су четир по- казивала једнако здравље: превалио сам ји пак 1 с' концем децембра, друго с' концем јануара, треће с' концем фебруара, а четврти с' концем марта. — Сва су четир дебла разсечена била у диреке од 30 стопа дужине, 6 палаца ширине и 5 палаца дебљине и то тако, да је срце у сре- ди остало. Кад су се дирекци ови добро изсуши- ли, помећано је на њи неколико центи тежине, да се јачина њихова извидити може. Код дире- ка од оног бора, који је с' концем јануара се- чен, била је јачина 12%, фебруара сеченог 20%, а у марту сеченог 38% мања, него код оног у децембру сеченог. Из једнаког и једнако де- белог чамовог дрвета, које је од части месеца децембра, а од части месеца марта сечено, на- прављена су два стубчића од 4 палца дебљине, и ударена су оба на једном месту 3 стопе ду- боко у земљу. Онај кочић, од оног у марту се- ченог дрвета изтрунуо је већ после 3—4 годи- не сасвим, а онај од оног у децембру сеченог дрвета стојао је и после 16 година јошт читав. Са чамовим даскама поставише две штале; једну с даскама од марта, а другу од децембра сече- ног чама. Прва се морала после две године на ново патосати, а друга тек после 6 година. На два точка направише наплатке од фебруара се- чене букве, а на другом од децембра. Први је био већ друге године хрђав, а други је јошт и шесте године добар био.

Исто се тако покушавало и за тврдоћу и шупљикавост дрвета. И ту се показало, да је оно тврђе које за времена спавања сокова сечено, т. ј. оно је најчвршће било, које је месеца де- цембра сечено. Тако је покушавано с' два ко- тура од растовог дрвета; дебла бијаше једнака, с' једног места, само је једно јануара, а друго децембра сваљивано. Те котурове обленише до- бро са лимом тако, да су као два суда изгле- дала; у те судове усоме чисте воде, и гле, у оном у јануару сеченом котуру прокапље вода после 48 сати кроз, а у оном од децембра, неби друга страна за то време ни мокра. Од истог тог дрвета начинише два бурета, опраше ји и испраше добро, пак онда усоме у њи вина. За годину и један дан нестаде у оном од децембра $1\frac{1}{2}$ ока вина, а у оном од јануара 8 ока за то исто време.

Остављање зелена пасуља за зиму.

Пасуљ се најпре побере без разлике, млад или мало старији, јер је и старији за ту цјел добар. Сад се поскидају конци с' једне и с' друге стране, пак се онда пасуљ добро испере и исече као обично; ово се комађе онда довољно посоли и у један суд с' рукама добро пригњечи, на ово се мете заклопац један, а на заклопац камен или другу какву тешку ствар, да добро пасуљ претисне, исто тако, као кад се купус за зиму кисели. У пасуљу налазећа се со одда од себе воду, која преко заклопаца прокуља, и та вода чува пасуљ да се неуквари. Кад год се пасуљ из суда вади, треба после заклонити и каменом претиснути.

Нек се зна.

к. Е р д е љ.

42. Ердељско-саска земљодјелска дружина у Херманштату. Председник: барон Конрадсхајм.

43. Ердељско-мађарско земљодјелско друштво у Клаузенбургу. Председник: граф Мико.

44. Помологично друштво увел. Шенку.

45. Друштво за подизање и распрострањавање пчеларства у Кронштату.

л. Хрватска и Славонија.

46. Хрватско-славонско господарско друштво у Загребу. Председник: гроф Мирослав Кулмер. Са 9 подружница.

м. Далмација.

47. Господарско друштво за Далмацију у Задру. Председник Францеско Фолко де Борелли; секретар: Михајло Медић.

III. Краљевина Баварска.

Земљодјелско друштво у Баварској стоји под закриљем његовог Величества краља.

1. Генерално друштво земљодјелске дружине за Баварску у Минхну.

2. Окружно друштво за горњу Баварску у Минхну.

3. Окружно друштво за дојну Баварску у Ландсхуту.

4. Окружно друштво за Пфалц у Шпајеру.

5. Окружно друштво за горњи Пфалц и Регенсбург, у Регенсбургу.

6. Окружно друштво за Оберфранкен у Бајреуту.

7. Окружно друштво за Мителфранкен у Ансбаху.

8. Окружно друштво за Хинтерфранкен и Ашафенбург у Вирцбургу.

9. Окружно друштво за Швабен и Најбург у Аугсбургу.

10. Осам лекарски друштва; у сваком од горе наведених окружних друштва по једно лекарско друштво.

11. Друштво за подизање коњарства у горњој Баварској, у Минхну.

12. Исто тако друштво у дојњој Баварској у Ландсхуту.

13. Исто тако друштво у Швабну и Најбургу, у Аугсбургу.

14. Исто тако друштво у Пфалцу.

15. Централно баштованско друштво за Баварску у Минхену.

16. Баштованско друштво у Ландсхуту.

17. Баштованско друштво у Фирту.

18. Баштованско друштво у Нирибергу.

19. Баштованско друштво у Вурцбургу.

20. Баштованско друштво у Аугсбургу.

21. Практично баштованско друштво за Баварску у Фрауендорфу.

22. Помологично друштво у Трисдорфу.

23. Улепшавајуће друштво у Вајсенбургу.

24. Главно друштво госпоја за свилодјелије у Минхну. Управитељка: Принцеза Александра.

25. Пчеларско друштво у Ерлангену.

26. Пчеларско друштво за Унтерфранкен.

27. Друштво за подизање винодјелија у Линдави.

28. Друштво за распрострањавање меља у Меммингену.

29. Друштво за уређивање риболова и рибара у Минхену, Пегницу и Бургхаузену.

Т Р Г О В И Н А.

У П е ш т и.	Тежина		Пожунац				Н о в а ц.	У банкама			
	од	до	од		до			од	до		
			фунти	фор.	н.	фор.				н.	фор.
Жито банатско	85	88	3	—	3	83	Царски дукат	5	45	5	46
„ бачко	84	85	2	90	3	59	Брунаш	15	70	15	80
„ потиско	84	86	3	10	3	75	Сребро	113	75	114	—
Наполица	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Раж	76	80	1	95	2	56	Срећке државне од год. 1839. од 100 ф.	154	75	155	25
Јечам	68	70	—	—	—	—	„ „ „ „ 1854. „ 100 „	88	—	88	50
Зоб	45	50	1	20	1	25	„ кредитног завода од 100 ф.	127	75	128	—
Кукуруз	79	83	2	50	2	60	„ Естерхазове од 40 ф.	97	—	99	—
Проја	—	—	5	75	—	—	„ Палфијове од 40 ф.	28	25	28	75
Пасуљ	—	—	—	—	—	—	„ Виндигрецове од 20 ф.	18	50	19	—
Репица	—	—	6	—	6	25	„ Кеглевићеве од 10 ф.	13	—	13	25

Епископска печатња.