



Сарадници у 1906 години

Анђелковић Радивој
 Богавац Максим
 Богдановић С. Вучко
 Бугариновић М.
 Валента В.
 Васић Јов.
 Влајиновић З. Милан др.
 Гавриловић Љ. Светозар
 Гавриљевић Андра
 Ђурић Ђ. Милан
 Јовановић Г. А.
 Јовановић С. Ђорђе др.

Крстић Илија
 Кукић С. Милодраг
 Леко Т. Марко др.
 Лукић Д. Ст.
 Лукашевић Н. Милош
 Марковић Јован
 Матић Виба
 Миљковић Мирко
 Нешић А. Рад.
 Николић Дим.
 Петковића Драгиња
 Петковић С. Драг. др.

Петрић Мих.
 Петровић М. Милорад
 Поповић А. Срета
 Радић Ђорђе др.
~~Радосављевић Милош~~
 Ристић М. Боровоје
 Савић М. Милутин
 Стајић М. Урош др.
 Стојковић Н. Велимир
 Тодоровић Д. Благоје
 Цвијковић Р. Мих. др.
 Шоковић Живко



ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
3, 10 и 20 сваног месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ*
УПУТСТВО
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ
ПРЕПЛАТУ ПРИМАЈУ И СВЕ КОПИЈЕ

НА ОСНОВУ НАКАНЕК РЕШЕЊА ОД АПРИЛА
1909 ГОДИНЕ И ОД ПРЕНСКОГ ДРУШТВЕНОГ
ПОСРЕДНИКА БЕОГРАДА

Цена огласних изложена је на
последњој страни.

За Српско Пољопривредно Друштво гласник
Поздрављених ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
БЕОГРАДСКА УЛИЦА

БРОЈ 1, 2 и 3.

У БЕОГРАДУ, 1, 10 и 20 ЈАНУАРА 1906 ГОДИНЕ.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИЊ 6 ДИЈ., НА ВОДА ГОДИЊ 3 ДИЈ.,
ЧЛАНОВИ ПОСТАЈАЧЕ, ЧЛАНОВИ СНИ ДРУШТЕ,
ПОДРУЖИЈА, ОСНОВ. ПИСМЕ, ВОДЕНИ СТИЛ,
КАРА, ТАКТИ, МАНАСТИРИ, КОМОРАЛНИКЕ
ВАРТЕ И ЧУВАРИ ПУТА ДОБИЈАЈУ ЛИСТ
У ВОДА ОНИ, АКО ВОЛОЖЕ ПРЕПЛАТУ
УНАПРЕД ЗА НЕКУ ГОДИЊ.

ВАН СРБИЈЕ

НА ПОД 8 ФРАК. НАД 4 ФРАК. А ЗР. ВО СРП.
ПОЉОПРИВ. ПИСМА И ПОСЛОВИ ЧЛАНОВИ
КАО И СРПСКЕ БЕЛОГРАД. ВАРТЕ И ПО-
СЛОВНИК, КРЕКИ, БЕЛОК И МАНАСТИРИ ДО-
БИЈАЈУ ЛИСТ НА 6 ФРАК. НАД 4 ФРАК. А
ЗР. КАД УНАПРЕД ВОЛОЖЕ ПРЕПЛАТУ И
КАД СЕ ПРЕПЛАТУ КОЈО СЛОБ. КРЕКИМА
ВРЕДО КОЈА ЕИ ЕИ СЕ ЛИСТ СЛАВЕ.

ОДБОВЕН УРЕДНИК
М И Л О Ш Н. Д У И Ч Е В И Ћ
БЕОГРАДСКА ТЛ. БР. 48.

ГОДИНА XXXVII.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.
ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ПОЗИВ
СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

ДРЖАТЕ СВОЈ

XXXVII ГЛАВНИ ГОДИШЊИ ЗБОР

У НЕДЕЉУ 10 ФЕБРУАРА ОВЕ ГОДИНЕ У 9 ЧАСОВА ПРЕ ПОДНЕ У СВОМЕ ДОМУ (НЕМАЈНИА УЛИЦА БРОЈ 1.)

Дневни је ред према чл. 43 друштвених Правила овај:

1. Председник или његов заменик отвара Збор.
 2. Подноси се извештај о раду друштвене Управе, годишњи рачун о приходу и расходу и извештај о стању деловне друштвене имовине.
 3. Председник подноси на решаване писмене предлоге друштвене Управе, Подружја и појединих чланова, који су поднети Управи најкаже 15 дана пре Збора.
 4. Подноси се на одобрење предрачуни прихода и расхода за текућу годину, која почиње 1 јануара ове године.
 5. Бирају се чланови друштвене Управе.
 6. Бирају се редовни, почасни и дописни чланови.
- Пошашују се друштвени чланови, Пољопривредне Подружјине и сви остали пријатељи Друштва и српске пољске привреде, да изводе доћи на овај Збор.
Бр. 252. Из канцеларије Српског Пољопривредног Друштва 19 јануара 1906 године у Београду.

ИЗВЕШТАЈ

О раду Српског Пољопривредног Друштва за 1905 год.

Управа Српског Пољопривредног Друштва, изабрана на Главном Годишњем Збору Државног 30 јануара 1905 године, има част поднети Збору овај извештај о раду Српског Пољопривредног Друштва у 1905 години:

I Друштвено имање.

Непокретно друштвено имање повећано је у овој години подизањем новог грађевинског и дрштвеног дворштва, која је углавном намењена за привремено изложбаб живине, а иначе служи за смештај сираја и машина, које Друштво на стоваришту за продају држи.

Осим тога подигнута је нова ограда са улице и северне стране друштвене градине, на место старе, која је узалд пожара, који је 21 јула у суседству избио, уништена, а претрешена је и она са источне стране, до парка Мили-старства Финансија.

II Књижевни рад друштва.

У друштвени књижевни рад спада:

1. Издавање друштвеног листа *Тежак*, који је намењен чисто практичним појмама, на се у том правцу и уређује, а издаје сваких десет дана у целоко табак, а према потреби и на више, а штампало се у 1000 примерака.
2. Издавање поверљеног Друштвеног листа *Пољопривредног Гласника*, који је намењен више научним радовима



и rasprišana. Ove godine nije izdavan stoga što nije bilo dovoljno povanih sredstava i ako je bilo dovoljno podesekih radova.

3. Izdavanje *Praktičnih Poljoprivrednih Pouka*, za širenje tih pouka u širini, prostoričnih obličina, što se putje „Težaka“, zbog ošpironosti pojedinih pouka, ne bi umjnjati moglo. Ove pouke zamjekju ujedno i svesku poljoprivrednu biblioteku, koje u stranom svetu postoje. Od ovih Pouka štampane su u ovoj godini tri:

XII *O gašenju žetvice* od D-ra. Ђ. Radića.

XIII *O hranevju stoke* od Pere D. Todorovića i Paže T. Todorovića; i

XIV *O podizanju i gašenju šuma* od Milana Jovanovića.

Svaka od ovih pouka štampana je u 1500 primeraka.

4. Izdavanje *Poljoprivrednog Kalendara*, kojim se takođe unose u narod poljoprivredne pouke. Kalendar se štampao redovno svake godine. Kalendar za 1906 god. štampali je u 7000 primeraka a skoro u tolikom broju i rasturen.

Od svojih izdava, kao i od izdava Ministarstva Narodne Privrede, koja se kod Društva na prodaji izalaze, rastureno je u ovoj godini prodajem i poklanjajem u narod:

1. Od Praktičnih Poljoprivrednih Pouka:

I Upotreba pravaca i struga	7 komada
II Gašenje blyakci za ishranu stoke	39 "
III O berbi grožđa	134 "
IV „ odgajivanju stoke	20 "
V „ gašenju poljskih usevi	10 "
VI „ gašenju ranog povrća u toplim ležajima	35 "
VII „ podizanju vinograda	115 "
VIII „ gašenju visokih voćaka	11 "
IX Šaljiva od Kerševkovića	33 "
X O nasudu itd.	20 "
XI „ gašenju vinarskog jezika	69 "
XII „ gašenju živine	143 "
XIII „ hranevju stoke	43 "
XIV „ podizanju i gašenju šuma	181 "

2. Od drugih izdava društvenih:

Ratarstvo	6 komada
Sve o špičanju	10 "
Krošnjir	5 "
Građa za poljoprivredni rečnik	1 "
Englesko stocarstvo	6 "
Presovane seva	1 "
Mašina za košenje trave	1 "
Podgođe za savršeniju preradu mleka	21 "
Sušenje duvana	1 "
Ove o kukuruz	2 "
Gašenje ovaca	4 "
O gašenju čmeva	2 "
O suzbijanju peronospore	4 "
Leč protivu peronospore	4 "
Podizanje vinograda na živom pesku	1 "
Poljoprivredni Glasnik I sv.	3 "
„ „ „ II	3 "
„ „ „ III	2 "
Luterika	35 "
Građa za pročitavanje stoke u Srbiji	9 "

3. Od izdava Ministarstva Narodne Privrede:

Osnovi mušarstva	2 komada
Stocarstvo II del	6 "

Građinarstvo	67 komada
Livadarstvo	35 "
Gašenje živine	125 "
Šaljiva	2 "
Poljoprivredne zgrade	15 "

4. Od otkupljenih knjiga od pojedinih pisaca:

O gašenju duvana	1 komad
Voške i voše	4 komada
Podgođe za savršeniju preradu mleka	21 "
Pinelarstvo od S. P.	1 "
Praktično konjarstvo	6 "
Gašenje ovaca	4 "
Nabavka prilodnih goveda	2 "
Pinelarstvo od H. M.	13 "
Četivari	4 "
Obzobene stoke	15 "
Na mirisnoj Zlatiboru	2 "
Uprava dobara	3 "
Podizanje ludoi u cilju gašenja svil. buva	9 "
Povešanje narodnog bogatstva navodjavanjem	9 "
Odnosi na agrarne politike	3 "
Prerada voća	11 "
Sveska kopijaca volovka	2 "
Pouka za seosku omladinu	1 "
Prilodne nauke	5 "
Značaj šuma u promišlosti i sadishnosti	8 "
Prilodni i šumarski odnosi	2 "
Šalj i ustobala	23 "
Prostrel	18 "
Uvod u najvažnija pravila za život zemljoradnika	15 "
Sveski prijatelj	33 "
Vakveteorologija u konjarstvu	2 "

Prema narud milozhenoj, rastureno je u narod u ovoj godini knjiga rane sadržnje po pojedinih granama poljske privrede i vesah srodnih struka **1458** komada.

Pre raspodaj knjigi, najviše usluge čine Društvo državni okruži i sveski ekonomi, na čemu neka im je od strane Društva i na ovom mestu — hvala!

* * *

Biblioteka društvena povećana je u ovoj godini, koje kupovinom, koje poklonima, koje svojih izdavača, sa 33 dela, od kojih su: 12 sveskih, 1 hrvatsko, 5 nemackih i 15 francuskih; i sada društvena biblioteka broji 995 dela.

Stručni listovi primilo je Društvo u ovoj godini kupovinom: 1 francuski i 10 nemackih, a dobiveno u zamenu za „Težak“: 3 sveska, 2 bugarska, 2 hrvatska i 2 česka, svega dakle 20 listova.

III Raspisivanje nagrada za uvođenje naprednijih načina rada.

U cilju da se naši poljoprivrednici sve to jače podstaju na bolji, savršeniji i suvremeniji naprednima odgo-varajući rad, Društvo je ove godine proiniraju raspisivanje nagrada za *uvođenje naprednijih načina rada*, i dosadašnjim rezultatima uverilo se je, da su na taj način i ove godine postignuti mnogi, nose zadovoljavajući uspesi, kojima je Društvo ovim svojim radom i teškilo.

U toku ove godine izdale su dve povazne nagrade u sumi od 300 dinara i 8 pohvalnica takmičarima za *podizanje vinograda* američkog lozom, oklimčenom najboljim domaćim

сортана у срезу висотоявљачкој и итару града Лесковца. — Дале су и даде четири пошачке награде у суми од 300 динара за правилно подигнуте *јабучаре* у околним подрињској и ужичкој. На онда су и даде три награде у суми од 350 динара за подигнуте *3 вишњачке ливаде*.

Услед тога, што није било пријављених такмичара, остале су за ову годину следеће награде:

1. За стално шаповећег доброг *сир* у већем размеру, који би био мезанија и укусија, но што је данашњи тврди сир, и који ће, поред тога, да буде трајан и погодан за пренос. Прва награда **300**, друга **200** и трећа **100** динара. Могу се такмичити Млекарске Удружења и појединци из округа: *крушевачког, рудничког, чабанског, ужичког, широтског, тимочког, орањског и крајинског*.

2. Ко на простору од 20 ара рационално засеје и одгаји *сочиво* и *грашак*. — Прва награда **80**, друга **60**, и трећа **40** динара. — Могу се такмичити привредници из округа: *широтског, тошљичког и београдског*.

3. За рационално гајење *хмела* на простору од најмање 21 ара. — Прва награда **300**, а друга **200** динара. — Могу се такмичити привредници из округа *тимочког и моравског*.

4. За стално произвођене доброг *пресног масла* (бутера) у већем размеру и по модерној начину, који би био трајанији и за пренос погоднији. — Награда **500** динара. Могу се такмичити Млекарске Задруге из окупља: *београдског, крајевачког, моравског и мимског*, а првенствено близу железничке пруге.

5. Ко од сточара из срезова *моравичког и студеничког* округа чабанског; срезва *копановичког* округа крушевачког и срезова *рањског и азбуковачког* округа подрињског, засеје простор од најмање 25 ара *биљмама за сточну храну*, а нарочито *луцерно детелином и сточном репом*. — Прва награда **100** друга **80**, а трећа **50** динара.

6. За правилно засађену *дудару од белог дуда*, која треба да послужи за исхрану скљивених *буба*, с обзиром на правилно заштитивање и негу, а на површини од пола хектара. — Прва награда **250**, друга **200**, а трећа **50** динара. — Прво такмичења имају привредници, школе, општине, цркве, манастири на целе земље.

Међутим изјавило се такмичара за:

а) *Заједнику набавку и употребу полиоинијерних сирова*;

б) *За рационално прикупљање и чување бубрега до његове употребе* и

в) *За прераду највише, најтежег и најмистичкије семена од пшенице до сејане*, но којима ће се такмача предузети оцена, изћи суд и издати награде у настујајућој години.

У складу су и да остале следеће расписане награде и то:

I Сроком за 1906 годину:

1. Ко се од ојачивача *коња са села* пријави писменим уверењем Друшт, да је сам одгајио и држао за војну употребу продано *два дигна коња* затворене боје, за полску артиљерију. — Прве награда **500** динара, а друга **400** динара. — Рок за пријаву до краја 1906 године.

2. За рационално подигнут *рибњак* за гајење шарана и средње рибе, која се шараном успешно гајија воже. — Прва награда **250**, два **150**, а трећа **100** динара. — Рок пријаве 1 септембар 1906. — Такмичити се могу *привредници и манастири земље и нишке епархије*.

3. За *пошумљавање* простора од 5 хектара и то оних, који се предвиђају чланом 78 Закона о шумама. *Пошумљавање* да буде мешовитом шумом. — Награда је **500** динара. — За ову награду могу се такмичити општине и удружења склопљена за заједнички рад око пошумљавања. — Рок пријаве до 1 августа 1906 године.

4. За правилно подигнуту *јабучару* од једне од ових сорти *јабуча: Кољичаре, Вуле, Подричке* или *Шумакове*, с обзиром на избор преодајца, изама засађивања, негу и на правилност одогајања воћака, а на површини најмање од пола хектара. — Прва је награда **250**, и друга **150** динара. — Могу се такмичити привредници на окупља: *крајевачког, рудничког, чабанског, подрињског и мимског*. — Рок пријаве 1 септембар 1906 године.

5. Ко рационално произведе највише **200** килограма *семена од луцерке, чистог од омилене косице*. — Такмичити се могу привредници и Удружења из целе земље. — Прва је награда **150**, друга **100**, а трећа **80** динара. — Рок пријаве до 1 августа 1906 године.

6. Ко од сточара из окупља: *ужичког и срезова моравичког и студеничког* округа чабанског; *срезва копановичког* округа крушевачког и срезова *рањског и азбуковачког* округа подрињског, подигне *удобну стају* за најмање 10 грађа говеда и 50 грађа оваца, с потребним оделјивањем за прилозна града, а по изгусту, које ће издати Српско Пољопривредно Друштво. — Прва награда **300**, друга **200**, а трећа **100** динара. — Рок пријаве до 1 октобра 1906 године.

7. Ко засади највише један хектар земљишта *кромпиром за људску храну* од најбољих равних сората и овај однегује и збере како треба. — Прва награда **200**, друга **150**, а трећа **100** динара. Такмичити се могу привредници из окупља: *чабанског, крушевачког и ужичког*. — Рок пријаве 1 јули 1906 године.

8. Ко засеје највише један хектар *градимтанским белом пасуљом*, као засеби усев, а добљену количину прода на јавном тргу у земљи, наградиће се и то првом наградом од **100**, или другом од **50** динара. — Такмичити се могу земљорадници из округа *аошаревачког*. — Рок за пријаву 1 јули 1906 године.

9. Ко у околним *Београда* изведе у већем размеру *најранијег поврћа* које се данас узгоја са стране и доведе, да се тим поврлом стално бави. — Прва је награда **400**, а друга **200** динара. — Рок за пријаву 1 јуни 1906 године.

II Са роком за 1907 годину:

1. Ко најбоље узгада *живинарства за кокошке, курце, гуске и пловке* за најмање 200 грађа, но тако, да једна или две врсте од те живине приклађује према месним врлинама у којима се одгајивач налази и према томе, шта се на најбољем тргу највише тражи и плаћа. — Прва је награда **200**, друга **150**, а трећа **100** динара. — Могу се такмичити привредници на окупља: *београдског, смеђерског, аошаревачког, моравског, крајевачког и крушевачког*. — Рок пријаве до краја 1907 године.

2. Ко од привредника или школа, општина, цркава и манастира одгаји у времену од три године (1905—1907) највише и најдешњих *орашових садница*. — Прва награда **200**, друга **150**, а трећа **100** динара. — Првом такмичењама распростира се на *целу земљу*. — Рок за пријаву до краја 1907 године.

3. Ко од привредника из окупља: *широтског, мимског, тимочког и крајинског* сејање или садење *пошуми* било *четинасте* или *грастоје* врсте дрвета, најмање пола хектара земљишта, које се предвиђа чл. 78. Закона о шумама. —

Prva je nagrada 150, druga 120, a treća 100 dinara. — Rok za prijavu do kraja 1907 godine, no sadnice koje se ovesaju, moraju biti pre ove godine dve godine na stalnom mestu.

4. Ko u svojoj okolini pravilno zasađi i odneću najviše 80 drveća od **belog duda** sa niskom krunom. — Prva nagrada 100, druga 60, a treća 40 dinara. — Rok prijave do 1. juna 1907 godine. — Takmičiti se mogu privrednici, škole, oštice, crkve i manastiri *iz cele zemlje*.

5. Za **vinograd** pravilno zasеђен америчком lozom, okamenjen са најбољим домаћим **vinskim sortama**, а на простору од најмање 40 ara, с етиј, да свака сорта буде двогојна. — Prva nagrada 200, druga 150, a treća 100 dinara. — Rok prijave 1. септембра 1907 godine. — Pravo takmičenja имају привредници из округа **чачинског**.

III Са роком за 1908 годину :

1. За **најбоље уређено имање** у величини од 5 до 20 хектара у околини : **пољопривредном и селдеревском**. — Prva nagrada 500, a druga 300 dinara. — Rok за prijavu 1. август 1908 godine.

Од како је Друштво отпочело **расписивати награде за напредније начине рада**, па до краја ове године, **награђено је свега 31 лице по различитим правима полске аграрне, од којих су 24 пољопривредници, 1 занатлија, 3 учитеља 1 свештеник, 1 манастир и 1 чиновник.**

IV Друштвени врт

Да би оно земљаште, које се налази под друштвеним вртом, од што већег углада и по друштвене циљеве од што веће користи било, друштвена је Управа настојала, да се оно ове године засади и засади најновијим културним биљкама ради огледа, како би се њихова вредност и код нас могла утврдити, на основу чега би их Друштво и њашим привредницима или преробити могло, ако су за преробку, или их на утврђеним актима одбацили. И тако је друштвени врт био ове године засејан и засеђен овим културним биљкама:

61 сорта кромчира. — Овде су чланови огледа калемљени, у плаву, да се уједино споје две особине од две сорте кромчира. Резултати овог калемљења показати су при практичној предавању, држањем о самој друштвеној Слани.

Кроставац званн „лихти“, који је врло укусан и добро рађа.

6 сорти дима: „Јагода“, „Најранија Канталуна“, „Мађарски Анаис“, „Sologne“, „Vaurias“ и „Koralenciff“ — и све су се показале као изврсне, и ако су покарор, који је на комплику 21 јула избио, знатно оштећене биле.

4 сорте кукуруза: „Намерстол“, који је сазрео, за 63 дана; „Чаурац“ и „Кудко“ које је поменути пожар поштито севити, те се о њима овим дрљаким не може ншта позитивно рећи.

2 сорте пасуља: „Амерички невршани“, цвета и за веће вољке до саме позне јесени, и „Бразилјански Бестин“, који је пожар још у цвету поштито.

1 сорта грашка: „Chelsea Gem“, која је у „Тежаку“ био опсан и у слици показан.

2 сорте мркве: „Париска претка“, и „Карентав“ — обе сорте су изврсне.

3 сорте шериша: „кренани“, „шећерац“ и „дугачки“ — одличне сорте.

1 сорта памтирнака: „Језеу“ — изврсна сорта; и

6 сорти најуверљивијих сорти јагода: „Краљ Алберт Саски“, „Краљ Петар I.“, „Хеленија“, „Принцеза Јелена“, „Кожет“ и „Стари“. У овој јагодњаку држао је секретар г. Д-р Раднџ ише јавних предавања о јагодњем и гајењу крупних јагода, која су предавања увек била добро посечена. И овај јагодњак је поменути пожар великом поштито или знатно оштећен, те се стога мора обновити.

Са резултатима чланових огледа у градњи и јавних шолдраних предавањем, Друштво је у овој години постигло своје циљеве, а у том праву радније и наступајуће године.

V Распростирање савршенијих пољопривредних справа и машина.

И ове године Друштво је наставило свој рад у посредовању за набавку савршенијих справа и машина, које су за наше прилике најпогодније, у ком циљу непрестано стоји у вези са најпринципалнијим фабрикама у иностранству, и на тај начин долазе наши пољопривредници **најуверљивије** до тих бољих и савршенијих справа, јер Друштво предаје поручника сваку поручену ствар по стварном коштању и тиме заклања ише пољопривреднике од разних трошкова и обављања, којима је нешест поручилац у свакој прилици изложан, дос Друштво само оне справе и машине забавља и у народ гушти, које претходно опроба и о њиховој се употребиљности увери, било то непосредно, или преко државних Пољопривредних Станица. То се исто чини и са онима справама, које се из довањих фабрика набављају, а да би поручилац могао издати предмет целеходно и употребити, и од њега справе стварне користи имати, Друштво, преко својих органа, дао увек и потребно обавештење.

У овој години, Друштво је набавило и у склад растурило оне машине, справе и алатке, и то у много њећ броју но прошле године, што показује и у том погледу давајим напредак :

1. Потребне за Земљорадњу :

Плаугова система Сах-овог	87 комада
„ „ брдских и балканских	76 „
„ „ за прашење и ортање	40 „
Дрљачи њивских и ливацких	8 „
Вршлица ручних	2 „
Вршлица с витлоу	2 „
Ветреничак разних	9 „
Тријер разних система	105 „
Секвација за сено, шаму и репу	35 „
Крљача за кукуруз	19 „
Коса	1 „
Сејалица	6 „
Ножеви за севање сена	11 „
Жетелица	3 „
Деловај за разне плаугове	189 „
Разних справа за Земљорадњу	57 „
Прекрушач	7 „

2. Алати и прибори за Огосетво :

Трокар	21 комада
Претенова носних за бикове	8 „
Макази за стрижу оваца	21 „
Ланаји оковратника	4 „
Канти млекарских	13 „
Апарата за паљак	1 „
Сепаратора	1 „
Гњетач за масло	2 „
Букалица за масло	14 „

Справци за испитивање млека	1 комада
Термометар	6
Сврхата, вештачког, еласта	296
Других ручних млекарских справа	6
Пиволарских справа	73
Сврхата у прашку — кутџја	196

3. Алати и прибора за Воћарство и Виноградарство:

Разних маших пиварских справа	226 комада
Маказа воћарских	161
Маказа за скидање гусеничких гнезда	31
Ножев Куде-ових за раано гледање	75
Театарца воћарских	167
Гребен за чишћење ножа	6
Гаритур за Глазничеву сумицу	2
Апонтџа за пресађивање	6
Справа за дугићење воћа	6
Верла за воће	20
Термометар за сумице	66
Валжметара	4
Апарат за запрашивање сумицом	32
Лампа за смаљивање гусеничких гнезда	14
Преклапач Нехвилових и Кудеових	95
Преклапача „Крајина“ и „Србија“	26
Разних делова за ове преклапаче	839
Четак за скидање маховине	11
Муљач за грозђе	7
Преса	1
Шпорова	27
Бележја за вођене за каменљење	4
Сит за сортирање сирних пшња	2
Планог камена	84.720 кграма
Сунорног цвета	1.432
Кробољинена	480
Разноје	13.408
Федера за маказе	30 комада

4. Алати за Градинарство:

Апонтџа за ризање	14 комада
Макази за живу ограду	2
Грибачи	1

VI Распрострањење болних врста семена.

Друштво је и у тој правци напредовало, да намаш по-допривредници дођу до болних културних биљака, поглавито оних за исхрану стоке, и то да дођу не само јединице, него и ситуије до првог и чистог семена од тих биљака, о којима се и у друштвеном листу „Тожаку“ писало, у смислу призивања и превозивања. Тржишта тих болних културних биљака, постоје и код наших пољопривредника и године у годину све већа и интензивнија, што Друштво са своје стране може се највећим задовољством и овим приликом констатовати, о чему ће следећи бројеви набављених количина најбољег дикача дати. Али, са задовољством Друштво констатује и то, да се, услед расписаних награда за увођење напредних радова, и у земљи већ производе, са одличним успехима, веће количине разном семена културних биљака, ранијих година са стране само набављано, поглавито семена од луцерке детаљне, сточне реше итп. и у толико се сад нама унесе са стране ова семена, која се у земљи у већим размерама производе. Друштво, дакле, и у тој правци свој циљ стално постиже.

У овој години набављено је и у царод растућемо семена од:

Луцерке детаљне	10.118 кграма
Присе детаљне	172
Сточне реше	847
Мухара	4.814
Граховице	4.925
Башатске пшенице	80
Разних ливадских трава	831
Крушника	190
Кукурмаз	123.100
Одлаје ренице	35
Езде	139
Билтеске траве	165
Ситне прже (преса)	290
Лана руског	149
Ноноше	841
Крочица болних сората	9950
Пасула	2340
Гледације и багрене	370
Семена од разних нока за пивочење под- лог за каменљење	28
Маклури, за живу ограду	6
Разног поврла у абрирана	29
Еспаргете	825
Семена шумског дрвећа	76

VII Друштвена Слава и с њом скопчане изложбе.

Српско Пољопривредно Друштво, које стоји под највишом заштитом Његовог Величанства Краља Србине Петра I, и ове је године прослављају своју Славу светог Краља Младутина 30 октобра ове год. на највећој и највиши начин у својој земљи, а уз Славу приредило је и IX по реду изложбу воћа, поврло, кукуруза, крајина и макази у свом изложбеном наставној, а у партој подигнутој грађевини и у дворану својој, приредило је I Земљану Изложбу Воћа.

На сам дан Славе саопште се силни гости пред друштвеним домом, а око 8 часова пред водне објавила је ту војна музика Друштвено славање и песале. У укусу намененој, уреници прећем оклепој и протеклом Ђилкином застртој друштвеној дворани било је све спрењено за извршење прелевог обреда и за дочек *Највишег Заштитника овог Друштва, Његовог Величанства Краља Петра I*. Међути су у дворану придолзали понаши гости, међу којима беху Министар Председник г. Љубомир Стојановић, Министар Унутрашњих Дела г. Иван Павловић, Министар Иностраних Дела, г. Јов. Кривојовић, Министар Народне Ринредне М. Драшковић, као и други државни великодостојнији војног и грађанског реда, представници привредних, хуманих и трговинских корпорација, народни посланици, изасланици Пољопривредних Подружја и многи други одлични гости из унутрашњости и са стране, међу којима беху изасланици Мађарског Министарства за Земљорадњу и председници оба Мађарска Живинарска Удружења.

Што је изванредно велики број гостију дошло из унутрашњости, има се захаљити на првом месту Његовину *Министру Гробољина*, који је посетником Славе и Изложбе извољено одобрити подвоз железницом у *половину цене*; али је Друштво у истој мери захаљало и *Српском Бродарском Друштву* и *Ц. Кр. I пољопривредном Друштвом Пољопривредног Друштва*, који су не само посетником Славе и Изложбе извољено одобрити подвоз у *половину цене* на својим лађама док неће српске обале Дунава и Саве, него је *Српско Бродарско Друштво бесплатно*, а *Друштво Пољопривредно Друштво у половину цене отворило и све предмете, који су за изложбу извољени били*.

Тачно у 8^{1/2} часа пред водне, заспирала је војна музика „добрави“, као знак, да долази Његово Величанство Краља, кога су чланови Управе са председником на челу, дочекали и га брзо поздраве од стране присутних, у дворану доштанца где је под укусо најпрећемом бадњихом ниводе одстојати док се водочењеви и сећење славоког колача није извршило.

За време водосpenstva izvao je dobi i Njegovo Visokoprenesenstvo gospodina Mitrovladita *Demetrije* za Prisrensenstva Sinesovom kraljicu *Salomu*. Po svršenom ovom svetom prikolnom obradu, drustveni predsednik *g. Dr. Marko T. Leno*, podarimo je *Njegovu Velicanstvu Kralju* i pristupiti goste ovih gostova:

„Nasle molitve Svevišnjem i namer patronu Sv. Kralju *Mladutinu*, Srpsko Polovoprivedno Društvo zakljucilo je i kralj je sretno, što pod svojim skromnim krovom moze da podariva sa najvećim odumekševanjem svoga Najvišnet Zastitnika Njegovu Velicanstvu Kralja *Petra I.* Njegovu Visokoprenesenstvu gospodina Mitrovladita *Demetrija*; Njegovu Prisrensenstvu gospodina *Enesovoga Sava*; gospodina predsednika i gospodu članove *Kraljevske Vlade* i sve poštovane goste.

Na Glavnom Zбору Srpskog Polovoprivednog Društva od 30 januara 1897 godine, a na predlog jednoga od osnivača i prvot predsednika namet Društva, mnogopostovnog gospodina *Dr-a Miodovana Sasinca*, odluceno je, da i Srpsko Polovoprivedno Društvo slavni svake godine.

U leto doba rešeno je, da privlačno Slavu Društvo pripređuje i noćne izložbe u svojem domu, a po mogućstvu i popularna predavanja i kongrese srpskih polovoprivednika, na kojima bi se raspravljala važna i savremena pitanja.

Tom odlukom određen je i karakter naše Slave. Prema tome, prvi put je Društvo slavilo 30 oktobra 1897 godine i od oćda slavni svake godine, pripređujući redovno i noćne izložbe, noćnog vođa.

Ove naše godine, pored Obilne Stotine Izložbe, koja je 21 i 22 avgusta ove godine pripređena u Zajecaru, Srpsko Polovoprivedno Društvo imalo je da priredi i I Zemaljsku Naložbu *Perivate Živine*. Ta izložba trebala je da bude u prvom polovinu meseca septembra, odmah posle stotine izložbe u Zajecaru, ali se morala odložiti i odložena je do danjane Slave.

I tako, pored uobicajene slavne izložbe, imamo danas i I Zemaljsku Naložbu *Perivate Živine* sa Kongresom polovoprivednika i zainteresovanih za živinarstvo.

Pre no što pristupimo otvaranju jedne i druge izložbe, imamo, takoder prema Društvenim Pravilnicima, ove godine o Slavi i prvo noćno predavanje.

Društveni sekretar, jedan od najstarijih i najvažnijih članova nameta Društva *g. Dr. Borjke Radić* govoriće o *kućuruzi* i o *kaljenjivu* krompira.

Teza o *kućuruzi* tako je važna i zanimljiva za vas, da i na obicnim slavama moze poslužititi kao predmet govora.

Na mesto uobicajene slavne izložbe, Srpsko Polovoprivedno Društvo i o Slavi svojoj stara se da doprinese koliko moze uavprereno noćne priprede u mladi nam *Ostapćinu*, a na slavu nameta Najvišnet Zastitnika Njegovog Velicanstva *Kralja Petra I.*

„Klavo Kralj i Prerestvan *Kraljevske Doh!*“

Noćno se stignulo bruno klanjaše: Klavo! Živino! Živino! gospodini predsednik se obratio Njegovom Velicanstvu još s ovim rećma:

„Sa dovoljom *Vaseta Velicanstva* i uzvišnenih i mnogostovovanih gostuju, molim *g. Dr. Radića* da pristupiti predavaću“.

Za punim erodom raznovrsnoga *kućuruzi* u klanovima, velikom originalnim *amerikanskim*, *g. Radić* je noćno sve to vreme u 3 glavne grupe: I. na one koje služe na ishranu *ljudski* i *stocini*; 2. na one, koje služe za ishranu *ljudski* (*šepetnici*), koje *Amerikanci* i *neuglavne* jedu dok su u stocini *mlacovci*; i 3. na one, koje služe *svakodnevno* za ishranu *stocini* (*čakuruzi*). Sve je to vreme i noćne ranie odine *g. Radić* pokazao pristupiti gostima, navodeći *svakog* noćnog *parasta* vreme savravana, *boju* i *oblike* *zrna*.

Završava to predavanje predao je na objašnjavaše, kako se *proizvode* *love* *sorte* *krompira* i kako se *izvesne* *osobine* *dveju* *razlikih* *sorti* *sticaju* *svakog* *navrhnog* *kaljenjivca*, što je odmah pristupiti i pokazao kako se to radi, *poslužititi* i *detecne* *krompire*, koje je na taj način ove godine u Društvenoj gradini *proizvao*.

Posle je ovo predavanje svršeno, poslužititi su gosti. Međutim ugostiti predsednik Njegovu Velicanstvo, da blagovetno otvoriti I Zemaljsku Naložbu *Živine*, koja je bila smestena

u naročito podignutoj građevini i u društvenom dvoristu. — U prvini nared imenovane gospode *Ministara*, *g. Mitrovladita Dimitrija*, *g. episkopa Sane* i ostalih *velikodostojnika*, i drugih *odličnih* *domaćih* i *stranih* *gostuju*, *gostuju* se Njegovu Velicanstvu *Kralju* u izložbu. Na ulazu u samu izložbu, dočekao je Njegovu Velicanstvu *direktor* *izložbe* *g. Dr. Radić* i *zamolio* *ga* da izložbu *navrhnostojnije* *navrhnosti* otvoriti i *izložbeno* *živinu* *predstaviti*. Pošto je Njegovu Velicanstvu *navrhnostojnije* da izložbu *otvara*, *svrhu* *ga* je *g. Radić* *redom* *kroz* *pravu* *ukusno* *navrhnostojnije* *i* *postrojene* *kaveze* *sa* *izložbenim* *raznovrsnim* *sojinama* *kokoskama*, *zatim* je *pregledao* *šurpe*, *guse* *i* *golubove*, *koji* *su* u *noćnoj* *građevini* *bili* *izložbeni* *u* *dvoristu*, *kao* *što* *priložena* *slavica* *pokazuje*, *vidno* *poslužititi*, *da* *je* *sa* *izložbom* *i* *izložbenom* *živinom* *potpuno* *zadovoljan*, *a* *lepotom* *izložbenih* *pojedinih* *zrna* *iznenadi*, *što* *ga* *je* *privolelo*, *da* *se* *na* *pojedine* *stabla* *dva* *tri* *puta* *aravao* *i* *posmatrao*; *a* *šutra* *dan* *ponovo* *izložbu* *poćodno* *izjavivši*: „*Evo* *Meni* *ovet*, *da* *još* *jednom* *onu* *lepu* *živinu* *vidim*“.

Najvažniji društvenoj Upravi Svoje najviše donadaše i zadovolstvo sa izložbom, otišlo je da otvori i rasmotri izložbu *voća*, *poćruza*, *kućuruzi*, *prompira* *i* *vasuļa*, *koja* *je* *bila* *smestena* *u* *društvenom* *izložbenom* *zavrtanju*, *gde* *ga* *je* *na* *ulazu* *dočekao* *direktor* *te* *izložbe* *g. Milan* *Grković*, *i* *svrhu* *kroz* *sve*, *sa* *izložbenim* *predmetim* *boćato* *slavdivene* *odćelje*. *Opo* *11* *ćasova* *pre* *noćne*, *vratilo* *se* *Njegovu* *Velicanstvu* *Kralju* *potpuno* *zadovoljan* *sa* *izložbama*, *u* *bruno* *izjavivši* *mnogobrojnih* *gostuju*, *u* *Dvor*.

Izložbe su izveličani *poćoditi* *i* *razgledati* Njegovu *Kraljevske* *Visocanstvo* *Prerestovnasleditini* *Borjke* *i* *Njegovu* *Savetnost* *Princ* *Paavo*.

Da se vratimo sad nađre u izložbu *živine*.

Navlaćata je bilo svega:

I *Domćilac* 254 sa 1577 predmeti i to:

131	navlaćac	sa	733	grla	koćoskaka	
15	navlaćaca	,	47	,	šurak	
38	„	,	105	,	gusak	
39	„	,	164	,	plavak	
6	„	,	64	,	golubov	
8	„	,	12	komada	zaklane	živine
15	„	,	440	,	jaća	
2	„	,	2	,	živih	orlova

2 *navlaćaca* *sa* *raznom* *ispunjenom* *živinom* *i* *štetocinama*

2 *navlaćaca* *sa* *7* *komada* *širava* *i* *oruđa* *za* *negu* *živine*

1 *navlaćac* *sa* *3* *raznima* *knjizavna* *oruća* *o* *nezi* *živine*

II *Stranice* *navlaćaca* *bili* *je* *42* *sa* *188* *predmeta*, *i* *to*:

21	navlaćac	sa	84	grla	koćoskaka						
3	„	,	9	,	šurak						
9	„	,	26	,	gusak						
6	„	,	17	,	plavak						
1	„	,	7	,	golubov						
2	„	,	45	komada	raznih	širava	i	oruđa	za	negu	živine

Oćevaljivni *Sud* *za* *navred* *pobrojane* *izložbene* *predmete*, *noćno* *je* *Upravi* *Srpskog* *Polovoprivednog* *Društva* *slavdivi* *predlog* *za* *navred*:

„*Srpskom* *Polovoprivednom* *Društvo*“.

Postavivši *ćlanovi* *Oćevaljivnog* *Suda* *svrhnivši* *su* *ocenju* *živinu* *i* *predmeti* *navlženih* *na* *I* *Zemaljsku* *Naložbu* *Perivate* *Živine*, *pripređeno* *od* *30* *oktobra* *do* *3* *novembra* *o. g.* *u* *Beogradu*, *i* *ćest* *im* *je* *u* *prilogu* *voć* *noćni* *Društva* *svinac* *navlaćaca*, *kojima* *je* *doćeljena* *navreda*, *na* *daļu* *uavrobu*.

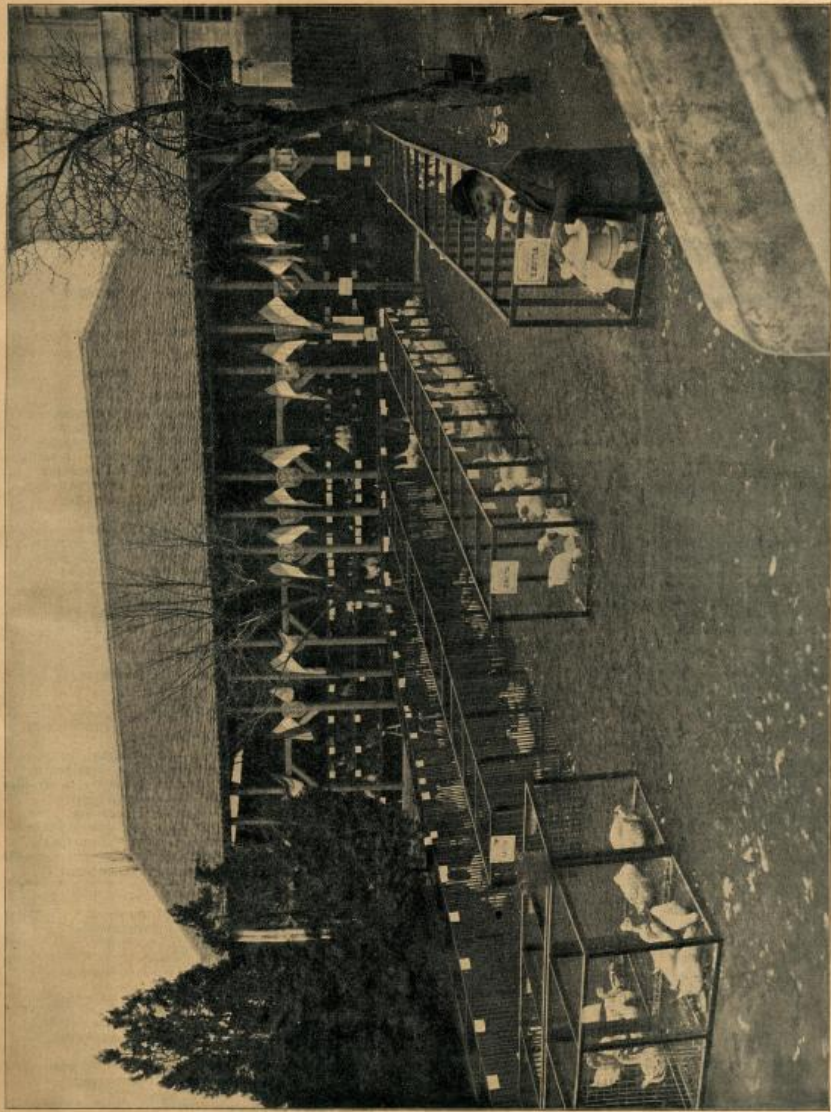
Stranici *nav* *navlaćacima* *navditi* *poćalivne* *po* *svinac* *oba* *Živinaraka* *Uavruvena*.

2 *novembra* 1905.

Beograd.

Ćlanovi *Oćevaljivnog* *Suda*:

Dr. B. Radić *s. p.*, *Aleksa* *J. Popović* *s. p.*, *V. Šuavhor* *s. p.*, *Ćesar* *M. Trizuać* *s. p.*, *Rad.* *Nović* *s. p.*,



СПИСАК

КЛАПАЧА КОЈИМА ЈЕ ДОСЂЕВНА НАГРАДА.

За кокошке:

Америкајце.

Љубомир Зарић из Београда — похвалницом.
Антон Добрица из Београда — II наградом.

Ла-флеш.

Ратарска Школа у Краљеву — похвалницом.

Браманке.

Љубомир Станковић из Београда — II наградом.

Гиганке.

Босилка Јанковић из Паланке — II наградом.
Сима Пешћ из Пирота — III наградом.

Ердељанке.

Светозар Харић из Сврљига — II наградом.

Лангшанке.

Димитрије Браћа Палковић из Крагујевца — I наградом.
Доброта Гајић из Алексинца — I наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
Љубомир Јазаревић из Аранђеловца — II наградом.
Радослав Живановић из Петроваца — II наградом.
Ђорђе Јекић из Вел. Орашца — II наградом.
Гвозден Милић из Трпаче — III наградом.
Милосав Богдановић из Петроваца — III наградом.
Драгани Стојарски Загод из Добричана — похвалницом.
Расадник срез млавског — похвалницом.
Ратарска Школа у Краљеву — похвалницом.
Мита Богдановић из Вел. Градшита — похвалницом.

Межељанке.

Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
Љубомир Јанковић из Бобовишта — II наградом.
Михаило Предић из Алексинца — II наградом.
Милосав Ђорђевић из Ражања — II наградом.
Вид. Шумахер из Вел. Плана — похвалницом.
Михајло Алимпић из Крагујевца — похвалницом.
Расадник срез александарског — похвалницом.
Расадник срез ражањског — похвалницом.

Минорке.

Доброта Јов. Гајић из Алексинца — I наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
Васиљ Живковић из Ражања — II наградом.

Орингтонке.

Ада Живановић из Београда — I наградом.
Душан Ђурић, калетан из Београда — I наградом.
г-ђа Мила К. С. Богдановићка из Београда — I наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
г-ђа Јеленавета Мир. Милковићка из Тончићера — II наградом.

Тодер Терзић из Београда — II наградом.
Стојарски Загод из Добричана — похвалницом.
Тончићерска Економија — похвалницом.

Плимес-роќ.

г-ђа Босилка Д. Јанковићка из Паланке — I наградом.
Димитрије Браћа Палковић из Крагујевца — I наградом.
Драгомир А. Ђурић из Београда — I наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
Ђорђе Димитријевић из Винице — I наградом.
Михајло Нарезановић из Тончићера — II наградом.
Милосав Марковић из Габовца — II наградом.
Василије Стевановић из Пирота — III наградом.
Сима Поп-Манић из Пирота — III наградом.
г-ђа Марџа Миленивићка из Вел. Орашца — III наградом.
г-ђа Јеленавета Мир. Милковићка из Тончићера — похвалницом.

Тончићерска Економија — похвалницом.
Полупривредна Станица окр. млавског — похвалницом.

Талијанке.

Видељ Шумахер из Вел. Плана — I наградом.
Јединић Марковић, калетан из Ниша — I наградом.
г-ђа Јелена Дероќ из Крагујевца — I наградом.
Михајло Поповић из Вел. Плана — I наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
Тома С. Рајковић из Сврљига — I наградом.
г-ђа Јеленавета Мир. Милковићка из Тончићера — II наградом.

Јован Ђурић из Винарца — II наградом.

Петар Трифунац из Алексинца — II наградом.
Димитрије Браћа Палковић из Крагујевца — III наградом.
Душан Ђурић, калетан из Београда — III наградом.
Војислав Соколовић из Рековаца — III наградом.
Светислав Пешћ из Врхца — III наградом.
Стојарски Загод из Добричана — похвалницом.
Расадник срез жуљског — похвалницом.

Хуланке.

Петар Трифунац из Алексинца — II наградом.

Малише.

Петар Трифунац из Алексинца — похвалницом.

Морке.

Петар Трифунац из Алексинца — II наградом.

Домаће и мелени.

Спасоје Димитријевић из Градца — I наградом.
Михајло А. Животић из Ражања — I наградом.
Кладисл. Калачевић из Београда — II наградом.
Милош Тодоровић, др. екон. из Пирота — II наградом.
Стојан Обрадовић из В. Градшита — II наградом.
Љубомир Станковић из Београда — II наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — II наградом.
Петар Стојић из Паланке — III наградом.
Стеван Крутовић В. Плана — III наградом.
Гавриље Стевановић из Параћина — III наградом.
Владимир Стојановић из Београда — III наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — III наградом.
Михајло М. Ђорђевић из Београда — III наградом.
Јордан Тошић из Пирота — похвалницом.
Симона Протић, уч. из Јаковца — похвалницом.
Мика Спасојевић из Шаца — похвалницом.

Копуни

Вид. Шумахер из В. Плана — похвалницом.

За ћурке.

Домаће.

Јашка Божић из Бањевца — I наградом.
Јованка Д. Трифунац из Суботице — I наградом.
г-ђа Јелена Ј. Марковићка из Турије — I наградом.
Петар Трифунац из Алексинца — I наградом.
Душан Савић из Шестабра — II наградом.
Душан Крежановић из Тончићера — II наградом.
г-ђа Јулка Радивојевићка из Пирота — II наградом.
Милош Тодоровић, др. екон. из Пирота — II наградом.
Списак Димитријевић из Градца — II наградом.

Стране.

Вид. Шумахер из В. Плана — I наградом.
Ратарска Школа у Краљеву — похвалницом.

За гуске.

Домаће.

Антон Фић из Београда — I наградом.
Вид. Шумахер из В. Плана — I наградом.
Ђорђе Црстковић из Чаљинца — II наградом.
Сима Ђорђевић из Чаљинца — II наградом.
Спасоје Димитријевић из Градца — II наградом.
Јакша Божић из Бањевца — III наградом.
Манастир Суково — III наградом.
Божа Савић из Јакење — III наградом.

ном Друштву уопште, а према Вођарству, као једном од бољих извора народне прираде, а не се.

Квадарица на поверењу

2 новембра 1905.

Београд.

Чланови Опеваачког Суда

за свеке вође

Др. В. Радак с. р., Алт. Мајеровић с. р., В. Стојковић с. р.

С П И С А К

НАГРАЂЕНИХ ВЛАГАЧА ЗА СВЕКЕ ВОЂЕ

З а ј а б у к е.

I наградом.

Александар Протић из Гуча — за Буле.
Драгутин Стојковић из Липнице — за Буле.
Основна Школа из Палејевина — за Кољачарке.

II наградом.

Јеремија Марјановић из Саћевица — за Буле.
Милејко Симончић — за Буле.
Павле Бурђевић из Вел. Грабовнице — за Буле.

III наградом.

Ђорђе Нешић из Мајдана — за Буле.
Петар Вељковић из Сурдулице — за Буле.
Радован Милојевић из Грошнице — за Кољачарке.
Вићентије Савић из Настрџака — за Кољачарке.
Јовица Јовановић из Бошњана — за Стрељке.

IV наградом.

Тома Бурђевић из Вел. Грабовнице — за Буле.
Цветко Обрадовић из Дешнице — за Буле.
Мале Мишић из Жагараца — за Јесењке.
Станислав Јанковић из Црквеница — за Ралиње.
Радау Калонић из Дедиња — за Шуматовке.
Радован Ђошић из Рибањине — за Килеске Парменске.
Милош Дмитријевић из Градица — за Кадуманке.

Позованицом.

Александар Бурђевић из Вел. Грабовнице — за Буле.
Савета Шолан из Иванчице — за Буле.
Стеван Арић из Гор. Добриње — за Буле.
Полдошвар, Падружани из Иванчице — за Буле.
Јеремија Гајић из Буковине — за Буле.
Милко Савић из Свештине — за Буле.
Милош Марин из Теучина — за Буле.
Обрад Цвијовић из Поповнице — за Буле и Кољачарке.
Милан Шуварић из Златкупе — за Буле.
Милорад Таласевић из Рађевог Села — за Кољачарке.
Милорад Глаборијевић из Лзанице — за Кољачарке.
Јордан Павић из Бабушнице — за Кољачарке.
Марко Бедовић из Стубла — за Кољачарке.
Тривуа Благојевић из Гледина — за Кољачарке.
Јован Милошевић из Средуга — за Стрељке.
Тихомир Николић из Наковраће — за Стрељке.
Ташко Милојевић из Гор. Речине — за Ваутовске Ренете.
Николије Станковић из Бабушнице — за Дугајлице.
Данко Ђурић из Сурдана — за Шуматовке.
Вукјале Чоловић из Дедиња — за Шуматовке.
Радомир Маринковић из Гор. Крупе — за Шуматовке.
Владимир Јовановић из Рибара — за Дугајлице.
Милош Трипуновић из Црквеница — за Ралиње.
Боста Нешић из Нирота — за Хирбергове Ренете.
Младен Ђурић из Бабушнице — за Дугајлице.
Основна Школа из Јесењке — за Златне Ренете.
Марко Станковић из Јагњала — за Липуваке.
Милош Шуварић из Златкупе — за Кољаре.
Милеан Жуљевић из Придворце — за Такајке.
Филип Јосифовић из Мрчајевца — за Кољаре.
Милан Калугеровић из Краљева — за Кољаре.

З а к р у ш н е.

I наградом.

Милош Јанковић из Београда — за Араније.
Боста Ј. Нешић из Нирота — за Калугерке.

II наградом.

Њеко Стојић из Толина — за Дилове Водевачке и Калугерке.
Стеван М. Бајић из Савијаница — за Анжевинске.

III наградом.

Милутић Милутиновић из Жабара — за Подтоњске.
Ђорђе Дујић из Градшанице — за Замкуле.
Тома Аврамовић из Врање — за Водевачке.
Мата Радојевић из Сивева — за Водевачке.

Позованицом.

Петар Александаровић из Десинироваца — за Калугерке.
Александар Петровић из Ацијине Ливаде — за Араније.
Михаило Буђевац из Крагујевца — за Калугерке.
Милутић Т. Радојевић из Сивева — за Калугерке.
Сима Милошевић из Нирота — за Грошнице.
Станислав Станковић из Бабушнице — за Водевачке.
Ђорђе Дмитријевић из Ралиња — за Златне Барамане.
Александар С. Стевановић из Бошњана — за Златне Барамане.
Милутић С. Милутиновић из Жабара — за Дилове Водевачке.

Александар Вележовић из Ст. Корити — за Дилове Водевачке.
Боста Јеремић из Доње Речине — за Крчанинске.
Савко Јеремић из Доње Речине — за Пољанинске.
Никола Јеличић из Кобиља — за Пољанинске.

З а д у њ е.

III наградом.

Језерм Павић из Д. Кошала — за „Крушевачке“.
Милорад Протић из Варварина — за Брањске.
Недељко Павловић из Златкупе — за Брањске.
Васелија Михаиловић из Крушевца — за „Крушевачке“.

Позованицом.

Сретен Крачевић из Ниша — за Крушевачке.
Васелија Николић из Миршевца — за Крушевачке.
Александар Кисељовић из Јагњала — за Крушевачке.
Тодор Илић из Крушевца — за Крушевачке.
Чедомир Милошевић из Збојнице — за Брањске.
Никола Анђић из Алексинаца — за Крушевачке.
Т. Х. Буштасић из Врање — за Брањске.
Милеан Милојевић из Вишњева — за Брањске.
Никола В. Куданковић из Баве — Крушевачке.

З а о р а х е.

III наградом.

Велзар Спасић из Јонанице — за мекоторе.
Драгутин Вукетић из Рашковића — за мекоторе.

IV наградом.

Љуб. Љубићковић из Белиње — за мекоторе.
Милутић Крајчић из Властошница — за мекоторе.

Позованицом.

Матија М. Спасић из Мрзанице — за мекоторе.
Петар Вељковић из Нирота — за мекоторе.
Стојан Миловац из Држине — за мекоторе.
Владимир Миливојевић из Јонанице — за мекоторе.
Михаило Даскаловић из Властошница — за мекоторе.

З а мушмуле.

III наградом.

Ђорђе Костић из Београда.

IV наградом.

Мита Вићентијевић из Паузи
Паута Војновић из В. Орашца.

Живојин Радоњаковић из Грошнице.
Сава Арнаутовић из Причиповића.

За оскоруше.

IV наградом.

Данко Ђурић из Сурдана.

За нестене.

III наградом.

Атанасије Аврамовић из Врање.
Тома Аврамовић из Врање.

За лешњике

IV наградом.

Милутин Крајинчић из Валасотинца.

Позвалницом.

Борисав Станковић из Књажевца.

За колекцију разног воћа.

Позвалницом.

Милош Пајевић из Новог Селашта (Београд).
Коста Буварчић из Дедојева.
Стеван Марковић из Дедојева.

За поморанцу.

Позвалницом.

Камило Пати из Београда.

* * *

Оцењивачки Суд за оцему **пасуља** и **кукуруза**, који су сачињавали *Милош Тривојћ*, *Милош Н. Лукичић* и *Живојин Шопорач*, поднели су Друштву овај

СПИСАК

ЛЕЏА КОЈА СУ ПРЕДЛОЖЕНА ДА СЕ НАГРАДЕ ЗА ИЗЛОЖЕНИ
КУКУРУЗ И ПАСУЉ

1 За кукуруз

Саконим плугом (из задужбине покойног Д-ра. Љуб. Радојевића!)

Димитрије Петровић из Раснице (ср. киншавског).
Иван Веселиновић из Орешца (ср. баянског).
Сава Арнаутовић из Причиповића.
Марко С. Денић из Лозовика (ср. орашког).
Витомир Рајић из Језевине (ср. трнавског).

I наградом.

Данко Ј. Ђурић из Сурдана
Васа Милчевић из Мрења.

II наградом.

Живан Петрић из Стубла.
Петар М. Тривојца из Далебјинца.

III наградом.

Милан Раствић из Смедовца.
Стаменко Илић из Гор. Беле Реке.
Нико Паланестирић из Паштрџа.
Петар Букудовић из Валасотинца.
Милан Савић из Лучине.

⁵ Одбор Задужбине код д-ра. Љуб. Радојевића ставио је Српском Пољопривредном Друштву 10 комада Саконих плугова на расположење, а с њима награди најкрекније и најлате хосних уосна, што је Друштву и учекало.

IV наградом.

Радисав М. Поповић из Грошница (ср. баянског)
Илија Стојковић из Магара.
Димитрије Виденовић из Варварина.
Мијајко Даскаловић из Валасотинца.
Милош Живадиновић из Мереца.
Милосав Танасковић из Жаркова.

Позвалницом.

Језеко Мишић из Књажевца.
Борисав Борисаљевић из Мајдана.
Божа П. Басовић из Топола.
Трајко Бајковић из Савинца.
Коста Костић из Каменова.
Милутин С. Милутиновић из Јабара.
Божидар Радојевић из Жировнице.
Милја Сарић из В. Поповића.
Неђелко Павловић из Златког.
Љуба Р. Јовановић из Јапопа.
Стеван Перовић из Гор. Кошуе.
Илија Николић из Бољева.

2. За пасуљ.

Саконим плугом из задужбине покойног Д-ра. Љуб. Радојевића.

Илија Б. Кудакочић из Соко-Бање.
Јакша Б. Божић из Бадревца.
Живан Петровић из Вел. Поповића.
Милош Николић из Каменова.

I наградом.

Владимир Рајић из Б. Паланке.

II наградом.

Драгић Крстић из Вел. Крушевце (ср. левачког).
Живојин Мијајковић из Клекине (ср. левачког).

III наградом.

Стеван Арепић из Добриње.
Витомир Николић из Паковара.
Танасије Николић из Јошанице (ср. баянског).

IV наградом.

Теодиа Вујић из Савинца.
Божидар Тривојца из Суботине (ср. александрачког).
Владимир Вучетић из Цастојева.
Николије Вучетић из Бошњана (ср. лепеначког).

Позвалницом.

Никола Д. Мишић из Кучева.
Божидар Стојковић из Лучинца.
Добросав Ивановић из Адрана.
Милја Сарић из Вел. Поповића.
Живота Хаджић из Вел. Поповића.
Спасоје Васић из Паланке.
Блаже Симиловић из Сухоша.
Букша Ранић из М. Паланке.
Василије Микаловић унт. из Крушевца.
Нико Мишић из Миошце.
Божидар Радојевић из Жировнице.
Ђорђе Илић из Крупа (ср. киншавског).
Спаса Јанковић из Влад. Хава.
Стеван Арепић из Гор. Добриње.

* * *

Оцењивачки Суд за оцему **поврћа** и **хромпира**, поднео је Управу Друштвеној сладеће ишпеће:

„Српском Пољопривредном Друштву“.

Потписани чланови Оцењивачког Суда за оцему **поврћа** и **хромпира**, на излози, коју је Српско Пољопривредно Друштво приредило у својој оштедљивој Сали, састави су се данас и оценили су; да су изложени најбоље **поврће** и **хромпир**, сладеће ишпеће, којима су признате ове награде:

За поврће.

I наградом.

Василије Степановиќ из Пирота, за најбоља *кваса* и *друго поврће*.

Миловац Атанасковиќ за *сочно*.

Таласије Ранковиќ из В. Орашја за најбоља *црни лук*.
Госта Димитријевиќ из Алексинца — за *келер*.

II наградом.

Милорад Прокиќ из Варварина — за *сочно*.

Гаја Јовановиќ из Вишњева — за најбоља *бели лук*.

Сима Радоновиќ из Рашине (ср жоравски) за *ароматич*.
Браћа Пешкиќи из Алексинца — за *свину зелену боровицу*.

III наградом.

Алекса Жарковиќ из Пирота — за *келерабу*.

Миловац Атанасковиќ из Београда — за *грашок*.

Димитрије Тодоровиќ из Рашине — за *каур*.

Милан Милутиновиќ из Жабара — за *ароматич*.

Милан Веселиновиќ из Баве (нишки) — за *боб*.

Јордан Вељковиќ из Кладова — за *жрочу* (шаргарепу).

Драгутин Павловиќ из Свињаца — за *црни лук*.

Бидан Јанковиќ из Јошанице (нишки) — за *црни лук*.

Јавојин Васовиќ из Адрна — за *бели лук*.

Милорад Гангоријевиќ из Алаинце — за *жрочу* (шаргарепу).

IV наградом.

Василије Степановиќ из Пирота — за *црни лук*.

Немад Стојановиќ из Вл. Дола — за *ароматич*.

Стојане Ниќић из Бруншана — за *ароматич*.

Милан Вељковиќ из Рашине (нишки) — за *грашок*.

Милоше Вељковиќ из Сибена — за *каур*.

Повишењем.

Ратарска Школа у Краљеву — за *разно поврће*.

Топчидерска Економија — за *разно поврће*.

Гасадини срена калетињског — за *грашок* и *друго поврће*.

Државни Стоцарски Завод у Добричеву — за *ароматич* и *кваса*.

За кромпир.

I наградом.

Миша Пол-Манић из Пирота.

Јеста Ивановиќ из Нишина.

II наградом.

Петар М. Трибунац из Алексинца.

Петар Вељкић из Пирота.

III наградом.

Михајло Никодиќ из Баселова.

Милутин Савић из Лучице.

Јован Живановиќ из Вароши (ср. сардњинског).

Стеван Арепиќ из Горње Добрице.

Сава Арнаутовиќ из Причиновића.

IV наградом.

Рајко Радоновиќ из Ордја.

Владимир Ракиќ из Клоке.

Никола Суботиќ из Крванце.

Јакша Божкић из Бадњева.

Петар Х. Манић из Прокупља.

Дана Ристиќ из Бучева.

Повишењем.

Топчидерска Економија — за *разно сорте*.

Војин Гасадини у Паланци.

Ратарска Школа у Краљеву.

Гасадини срена босњанског.

Благодари Друштво и овио аријанског на изазован нап пореву.

2 новембра 1905

у Београду.

Познати Овдешњеског Суда.

Д-р. Ђорђе Ракиќ с. р., Мирко Милковиќ с. р., Јован Черепиќ с. р.

Осим усмених честитања, стигле су писмене и телеграфске честитке од следећих пријатеља и поштомладић Српског Пољопривредног Друштва:

г. Д-р. Миловац Спасића, оснивача Друштва из Београда.
Професорског г. Мелентија, епископа тимочког.

Професорског г. Сертгија, епископа шабањског.

Председника Пољоприв. Подружнице у Закуке г. Остојића.

г. Д-р. Цицковића, окруж. економа из Ужича.

г. Јов. Вујчића српског економа из Ужича.

Управитеља г. Тодоровића и оснивач Вишњевско-Воћарске

Школе из Букова.

г. Д-р. Добровића Гер. Поповића, ср. лекара из Свињаца.

г. Милостава Куртовића из Шаца.

Изавојног Друштва за Ческу, Моравску и Шлезску из Прага.

г. Виткоза Марковића, окр. шумара из Бране.

г. Илије Ђевића, окр. економа из Ниша.

г. Пава Радошевића, чинов. монот. Управе из Ниша.

г. Нешића, економа из Ниша.

Књижевачко Пољопривредно Подружнице.

Напољско Пољопривредно Подружнице.

г. Милка Савића из Нишавине.

г. г. Пенушовића и Зебића из Трепча.

г. Димитр. Михаиловића, економиста из Чичка.

г. Николе С. Велебича, окр. економа из Ваљева.

г. Милорад Ник-лића, ветеринара из Ваљева.

г. Паје Тадића, члана тржиш. одбора из Ваљева.

г. Стевана Јовановића, учитеља из Ваљева.

г. Димитрија Шинковића, економа из Ваљева.

г. Драгића Атанасковића, трговца из Ваљева.

г. Драгомира Ђорђевића, економа из Ваљева.

г. Милоша Жикиновића, кметрије из Ваљева.

г. Стевана Ђорђевића, економа из Ваљева.

г. Богдана Делебичића, трговца из Ваљева.

г. Стевана Галичића, трговца из Ваљева.

г. Сине Стојановића, писара из Ваљева.

г. Петровића, трговца из Ваљева.

г. Томића, трговца из Ваљева.

г. Жинђина Поповића, економа из Ваљева.

г. Радења Јовановића, трговца из Ваљева.

г. Радојица Томића, економа из Ваљева.

г. Чедомира Суботића, трговца из Ваљева.

г. Љубомира Дамњановића, трговца из Ваљева.

г. Свет. Вујића, трговца из Ваљева.

г. Рајка Вукосављевића, трговца из Ваљева.

г. Спасоја Попанковића, трговца из Ваљева.

г. Сретења Ђурића, трговца из Ваљева.

г. Милорада Петровића трговца из Ваљева.

г. Милана Митровића, економа из Ваљева.

г. Миланка Суботића, трговца из Ваљева.

г. Милоша Божиновића, економа из Параћина.

г. Воје Јакосљевића, учитеља из Петрова.

г. Милорада Смиљанића, мекетор чланица из Чајетине.

г. Јована Алексича, из Матурског.

г. Жинђина Ђорђевића, помоћника из В. Милановца.

г. г. Томића и Јевојића из Ножег.

г. Ст. Милошевић, ср. ливеципа из Краљевог Села.

г. Маршана Вајића, ср. економа из Краљевог Села.

г. Маршана Марковића, земљорадника из Врбасе.

г. Милана Станисљевића, учитеља из Врбасе.

г. Гајчића, подшумара из Алексинца.

Фране Репа, нар. лекара из Свињаца.

У четвртак 3 новембра о. г. у 4 часа по подне, дошло је Министар Народне Привреде, господин Милорад Драшковић, да по програму изазва Краљеву. У присуству пословне друштвене Управе и присутних гостима, поздравно је председник Друштва г. Д-р. Марио Т. Лето, господина Министра овим говором:

Поштовани господине Министре,

Уважени Зборе,

На једна од досаданих прилика у Савни Српског Пољопривредног Друштва није тако обилато пољођена и тако разновидна била, као овогodiшња.

Највиши Заштитник Српског Полупривредног Друштва, Његово Величанство Краљ Петар I, благодолитељ је два пута Својом високом поштом уместо изложбу завинио.

И Његово Краљевско Величанство Престолонаследник *Ђорђе*, а затим и Његова Светлост Принц *Никола*, благодолитељи су такође својим високом поштом уместо изложбу друштвене изложбе.

Илеу пројекти да походе оне наше изложбе и Председништво Народне Скупштине, г. Председник и г. г. чланови Краљевске Владе, г. г. народни посланици и многи пријатељи наше пољске привреде.

Поред тога, интересовање за обе изложбе било је тако необично велико, да су посетилици у однех густим редovima и гутинама за време трајања изложбе, посетилајни изложбени предмети непрекидно пролазили кроз изложбене просторије Српског Полупривредног Друштва.

Српско Полупривредно Друштво захваљујући на тако обилатој посети и користећи се досадашњим искуством, старање се, да на будућим изложбама посетитеља, а и себе, још боље задовољи. Тако ради, а и ради боље одржава реда, мораће се бар у извесној мери пријети у изложбу регистрати нашањављенах улашница.

Ради ближег и бољег проучавања изложбених предмета, и да изложбе Српског Полупривредног Друштва о Слави буду најбоље поучке, мораће се убудуће раније почети са припремом изложбе. Бар на месец дана раније мораће бити Друштво имати у ругама све пријаве са исписаним таблица податцима за све предмете које ће се изложити, како би се према пријавима могло израдити систематски срећан каталог предмета, а и како би Описивачи Суд на неколико дана пре изложбе могао по табели срећених податцима присуствовати израђивању *Чреу-чавалу* и исписи изложбених предмета.

Главног рад Описивачког Суда морао би се, дакле, извршити пре отварања изложбе.

Прва наша *Земалска Изложба Перлате Живине*, која се данас сарпана, испала је преко сваког очекивања.

Учествовало је на овој изложби:

<i>домаћих</i> излагача 254 са 1577 предмета	
<i>странах</i> " 42 " 188 "	
Од <i>домаћих</i> излагача награђени су:	
првом наградом	49
другом "	59
трећом "	23
<i>напољничких</i> "	46

Страни пак излагачи, награђени су само *похвалницама*. Исто је тако и изложба *овца, говрња, кукуруза, кромхира* и *шугара* била одлична.

- Воба* је изложило 587 излагача, а — награђено је 111.
- Порба* је изложило 128 излагача — награђено њих 29.
- Кукуруза* је изложило 277 излагача — награђено 32.
- Кромхира* је изложило 100 излагача — награђено 19.
- Шугра* је изложило 199 излагача — награђено 29.

Овој приликом имах да напоменем, да је друштвеним буџетом за Славу и изложбу воба итд. одређено 2500 динара (од 3000) утрошено је првице (године 40 динара). Даље, за изложбу живине остала је од прошле године нетронутина сума од 3000 динара, а и ове године стављено је буџетом Друштву на располагање још 3000 динара. Сем тога, Ви сте, господине Министре, изавалили одредити 5000 динара за награде излагачима првице живине и на посетити. Ви сте, господине Министре, изавалили да пресеке саме изложбе одредити и 3000 динара за откуп изложбе од изложбених живине за наше државне заведе.

Српско Полупривредно Друштво веома је захваљујући господињу Министру на тако обилатој пољачној помоћи а и моралној потпори, коју сте у свакој прилици изавалили унашати Српског Полупривредног Друштва.

У вези са I *Земалском Изложбом Живине*, одржај је и Конгресу полупривредника и занатлиевинах за живинарство. И на то Конгресу било је врло лепог одзива и многог учешћа. Одлуке, које су тог приликом донесене, од великог су значаја за унапређење живинарства у Србији.

Захваљујући како овима учесницима Конгреса, тако и плагачима на I *Земалској Изложби Перлате Живине* и изложби воба итд., а и савима пријатељима, који су ма и најмање до-

принели, да се ове изложбе тако лепо приреде, Српско Полупривредно Друштво старање се и убудуће, да својим радом допринесе колко може више унапређењу наше пољске привреде и да остале дослушају највише заштите Његовог Величанства Краља *Петра I*.

Живео Краљ Петар I и Пресветли Краљевски Дом! (Живео! Живео! Живео!).

Према нашој програму, према је да се обе наше изложбе затворе и Српско Полупривредно Друштво жели Вас, господине Министре, да се изволите пријати, да тај свечан и завршан акт извршите".

Нове задовољање са припремом изложбама, господињу Министар је рекао: да се колко председника Српског Полупривредног Друштва радо одозби да затвори обе изложбе и да захваљује Друштву и свима оцима, који су ма и најмање допринели професионално оних изложбама, и да ће и убудуће колко год буде у стању, потчињати користан рад Српског Полупривредног Друштва. Нарочито се овај приликом господињу Министар веома похвалио изрази о приредној I *Земалској Изложби Живине*, истичући значај те изложбе и вези са Конгресом занатлиевинах за живинарство и напоменути је, да је у бугету Министарства Народне Привреде унета сад врли пут извесна сума новца и да унапређење живинарства у Србији. Захваљујући понова Друштву на успешном раду око унапређења пољске привреде у Србији, господињу Министар је огласио, да су ови изложбе затворене.

Пошто је председник и присуствна обавио да су изложбе затворене, завршена је ова друштвена савешност.

VIII Обласна изложба говеди, оваца, коза и производа ових врста стоке у Зајечару 21 и 22 августа 1905 год.

I. Извештај изволажника друштвеног

Управни Српског Полупривредног Друштва,

Почеткован сам од стране Управе Друштвене, да уз господина председника Друштвеног и ја буген представник управни изволажника држања обласне стоке изложбу у Зајечару. Поред овога у самој седници када је одлука о овоме донесена дато ми је на знање, да ја треба да извршим преглед припрефних припрепа и осмотрим само уређење изложбе и по уласној потреби учиним г. председнику или Одбору и треће предлоге.

Према пошту Управниома ја сам требао да буген 19 пр. и. у Зајечару, па сам тако и урадио.

Чим сам стигло нашао сам се са г. г. представницима Изложбеног Одбора и с њима се обавештавао о извршених припремама, из чега сам дошао до уверења, да је учинио што се према предствима и времену учинити могло.

За овио сам сутра дан, 20 пр. мес. разгледао сарађена постројења на тргањиниу да стоку и нашао сам, да су према намененом циљу практично и укусно изведена и без изајиниог августа.

За свако одељење и неговне одеље према изложбеном програму биле су сарађена подељне прирегеде са потребним издвајањем ради обезбеђења против мешавине и могућних оштећа.

Она постројења извршена су по плану који је усвојиола Управа Друштвена и који по жељи Изложбеног Одбора, предајек под % Управни. Грађења постројења извршена је по одобрелу Управе Друштвене у својственој регији а о томе има Изложбени Одбор да поднесе Друштву рачун.

Како би поднаше засебних добро покривених постројења за стоке производе доста скупо стаало, то је Одбор добро урадио што је стоке производе изложбу у дворани Зајечарског Гимназије.

Према изложбеном програму и усвојеном плану изложбене одељења за стоку с припадајућим подељењима распооређена су овако:

- I. **Одељења за говеда**, које је имало ове подељења:
 - A. За краве с овогодинашњим теладима, у коме је изложено 630 грла;
 - B. За јунце испод 2 године, у коме је изложено 185 грла;
 - R. За јунце испод 2 године неспариване са 199 грла;

Г. За бикове старије од 2 године којих је изложено 107 гла; а

Д. За праве стовне старије од 2 године, у коме је изложено 127 глава;

Б. За тегаше волове са 147 гла; и

Е. За убојена говеда којих је било 23 комада.

III. Одељње за ове, које је имало ова поделења:

А. За стада од најмање 10 оваца и 1 овца, у коме је изложено 462 брала;

В. За приплодне оване са 115 изложених гла; и

В. Спремљене је подељене за убојене оване и шпоце, у коме није изложено нико ни једно гла.

III. Одељње коза, које је имало само два поделења и то:

А. За стадо од 5 коза и 1 јарца са 136 гла; и

Б. За приплодне јарчеве којих је изложено било 38.

Тако је свега изложено било:

Говеда	1417 гла
Оваца	577 брала
Коза	174 глава

Изложба сточних производа није имала својих нарочитих одељња јер је изложено свега 110 предмета и то месних производа и вуне, што је у изложеној дворани на постољима лепо и приступачно изложено било.

*

Што се тиче саме организације припреме изложбених, поме је руководио Изложбени Одбор постоју својега управног одбора а одлуке је извршавало и рад контролисало и руководио председништво — председник и потпредседник. Самим уређењем изложбе руководио је директор изложбе кога је наизменично Друштво, у лицу г. М. Тројановића.

Према основним одредбама које су у своје време утврђене у договору са изасланицима друштвеним, ангажована излагача и прихватила пријаву вршено је помоћу повереника одборских а поглавно помоћу државних економија који су у томе циљу и путовања по своје кругу, о чему ће извесно поднети извештаје преко окр. економија, који је и сам у нетом циљу путовао и ревишају вршио у име Друштва.

Повереници и држ. економији уносили су у пријавне листе потребне и тражене податке о пријављеним глама.

На пријавних листа састављен је списак подељен на округе и ерезове, у који су убојена за изложбу пријављена и закључци доведена гла, који је после изложбе постојано при раду Одељничког Суда као материјал за савлање особама.

Пријаве изложбених сточних гла извршено је према програму 21 пр. м. до 8 часова пре подне јер је скоро сва стока пријавила била у Зајечар. Пријављено сточних гла, уређењем и управљањем је директор изложбе уз припомоћ председника изложбеног одбора, економија друштвеног г. М. Боговца и прихетих ереских економија и одређених редара.

На изложбу чеда изложених гла нико била списана имена сопственика наловних него је само стављен број пријављених списак.

Поред реченог рада и уређења справа намењених за наградивање излагача г. Боговац је и издавао досуђене награде у постоју спремања и оставку.

Храна за изложбено стоку набављена је о друштвеном трошку и бесплатно издавана излагачима.

Један део грађе добијен је на поседу од општине Зајечарске, Кола Јахача из Зајечара и г. Саве Недељковића, трг. из Зајечара; — а остало све куљено је, с тим да се по свршеној изложби прода за рачун Друштва.

Изложног особља Изложбени Одбор није имао.

Чланови Одељничког Суда стигли су веси 19. а остали са г. председником 20. ок. м. и тога дана конституисали се Одељнички Суд изабрав себи за председника г. Павла Т. Тодоровића, управитеља Вишењско-Вокарске Школе, а за секретара г. Милана Ђурића, сулента исте школе.

Почто члан Одељ. Суда г. Вучко С. Богдановић, потпредседник друштвениа, није могао доћи због неодложног држ. посла, то је на његово место изабрао председник друштвени г. Др-р Марко Т. Лeko.

За овлаш се Одељнички Суд у начелу сагласно да се у одени постоји и научним методама а не само ошмом од оца,

постављени за то основицу за рад која је према краткотрајној времени а великом броју изложених гла могућа била.

После овога, а по издањеној жељи изложбене управе држаја је 20 пр. м. једна конференција изасланика друштвених, чланова Одељничког Суда и представника Изложбеног Одбора, која се веће позивае награде расподеле на више мањих награда, те да их није буде.

Ова конференција решила је са свима противу три гласа да се не може мењати одлука Управе друштвене о одређеним наградама, из разлога који су ргководници Управу да такну одлуку доведе. Даље, што су расписале награде веће и обављене и тако за излагаче важе као погодба за судовање, и напоменути што су поглавног сине веће награде расподеле у приплодним глама и спремања које су подељене, а малим делом у новцу.

У мушљене Изложбеног Одбора, да у начелу треба што више награда издавати и према томе и етме на поједино награде смањивати, прихвати са изасланицима друштвеним а знању са обављањем да ће исто мушљене поднети Управи друштвеној ради оријентивања у потовем раду око одређивања награде за излагаче.

Када сам дошао у Зајечар затекао сам у раду г. Светозара Гавриловића, агронома из Београда, који је по ангажману Друштва синнак ситуацију изложбе, објекте који своје у вези с припремањем изложбе и боља гла која су у варош и околну придошле. Исти господин ешчино је и мерио за научне циљеве одређена за награде а остале боља гла.

Директор изложбе, економ друштвени и ангажовани државни економи дошли су излагачима пре отварања изложбе са њима и посетницима за време трајања изложбе потребни стручна обавештења.

Одељнички Суд отпочео је свој рад у 7 часова пре подне 21 пр. м. као на дан отварања изложбе, а саобрано програму изложбеном.

Почто је Одељнички Суд главни и меродавни фактор за одену изложбеног успеха, то ми је част извести састав његов у оное извештају а еко је избор уласта у дотични списак.

Тако је Одељнички Суд Тамочке Обласне Сточне Изложбе састављен био овако:

Председник г. Паја Т. Тодоровић, управитељ Вишењско-Вокарске Школе; **чланови**: Г. др-р Марко Т. Лeko, председник друштвени; Јоца Марковић окружни економ окр. варошског, Радомир Нешић, професор Ратарске Школе, Милош Н. Лукићевић, секретар Министарства Народне Привреде, Станкир Нешић окр. марш. лекар из Зајечара, Милан Ђурић, сулент Вишењ. Воћ. Школе.

*

Изложба је отворена свечано према програму 21 пр. м. у 10 часова пре подне.

Прво је на трибини, која је у средини изложбе подишута за ово свечано, извршено водосвећење, при коме је изнудоствао г. протојереј тимоћин с више г. е. свештеника. (Свечаност овој присуствовали су представници грађанске и војне власти, просветних, ургонских, привредних и осталих културних завода, општина и корпорација, излагачи и многобројни пријатељи наше вољске привреде.

После одушељеног водосвећења и молебствија, отворено је, у име Друштва, изложбу председник друштвени г. Др-р Марко Т. Лeko, говором, који је гласно:

Уважени пријатељи привреде, драга браћо полсопривредници!

Вама је позната економска истина, да је вољска привреда у нашој земљи темељ силне народне и извор моћи државне.

Нето тако познато нам је и то економско начело, да је Стоцарство главна основица пољ. привреде.

Позвано задатком својом да ради на љубаврепљу пољ. привреде наше и гласницих јој града, без који се ова развијати не може, Срп. Пољ. Друштво вољска му могућу напну и мерица за развој нашега Стоцарства.

У имену наше, које Друштво продузима и приги у циљу љубаврепља Стоцарства, долазе на прво место изложбе сточне.

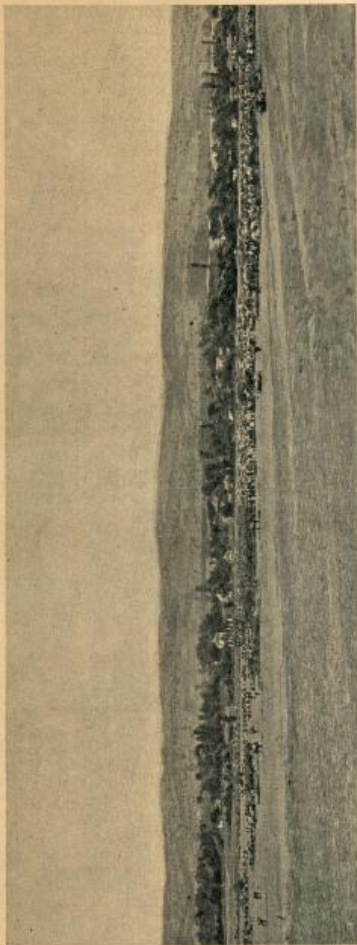
Немајући довољно средстава да приређује опште земљосе изложбе, Друштво чини оно што може према средствима и приређује Обласне Сточне Изложбе.

Такав је и ова изложба, коју је Друштво уз цену по-

Али, сматрају за дужност у име Друштва напоменути само то, да је изложба, сматра савременог стања и напредовања Сточарства у појединим областима потребна ради одне мере за њихово унапређење, а с друге стране ове изложба је жива



Сл. 2. Масах Зајечарске Сточне Обласне Изложбе.



Сл. 3. Зајечарска Обласна Сточна Изложба посматрана с друге стране.

вору стручјака и пријатеља пољске привреде и обилатог учешћа сточара Тимочке Крајине приредило.

Срп. Пољопр. Друштво нема потребе овом приликом до-казивати важност приређивања сточних изложба.

никола за одрајиваче, јер ту на једном месту и у подесној сре-ђености виде материјал, који им може у сточарству послужити за углед, а рећ да је и само њиховаче за награду подршк за бољи и савременiji рад, то нам нико оспоривати неће. —

Срп. Пољ. Друштво сматра за најпријатнију дужност да и овом спешном приликом даде израза своје дубоке захвалности Срп. Краљ. Мин. Нар. Привреде за креску и обилну потпору за награђивање и плаћање и што је одређило да се на изложбу откупе најбољи припадници биона за издавање општинама за приводење иљасве и државним пољопривредним установама.

Друштво одаје заслужену хвалу Председништву и г. с. члановима Изложбеног Одбора и приредницима Тихочке Крајине за обилно залагање и суделовање на овој изложби, као и свима пријатељима наше пољске привреде уопште а Стоцарства на по се, који су ма и најмањом ваљком помоћу овом корисном предузећу.

Ослањујући, у име Срп. Пољпр. Друштва, да је Тихочка Обласна Изложба Стоке отворена, уверени смо да ћу погодити жељу свих нас, ако оно оглашава отварање изложбе пропретив студентских такмичења.

Да живи Највиши Заштитник Срп. Пољопривреде, Друштва Краљ. Српског **Петар I.** и Пресветли Му Краљевски Дом!
Живео!

Говор председничког пријатељ је одушевљено, а завршавају му пријатељи друготајни и бурни узвикима живео Највиши Заштитник, Друштва Краљ. Српског **Петар I.** и Пресветли Му Краљевски Дом!

После овога прочитан је поздравни телеграм, који је у име Друштва и прикупних изложбача и посетилаца изложбе писомат Највишим Заштитнику Друштвеном Његовом Величанству Краљу **Петру I.** и овај телеграм саслушао је с одушевљеном и пријатељем топлим такмичења живео Краљ **Петар I.** и Пресветли Му Дом!

Поздравни телеграм гласи је:
Његовом Величанству Краљу Србије
П Е Т Р У I.

БЕОГРАД

Српско Пољопривредно Друштво отварајући свечано Обласну Изложбу Стоке, приређује у циљу развоја Стоцарства у Тихочној Крајини, сматра за своју свету дужност да у име своје, својега Приредивачког Одбора, као и у име многобројних изложбача и посетилаца изложбе поднесе својеку Највишим Заштитнику израза неизмерне оданости.

Прожито искреном жељом, да се пољска привреда, као главна основица народног благостања, најуспешније развије под надзором и срећном владаваоцима Вашег Величанства, Друштво срдечно каже:

Живео Краљ српски **Петар I.**
Живео Пресветли Краљевски Дом!

У име Српског Пољопривредног Друштва
Председник.

Д-р Марко Т. Лекс.

С бурним одобравањем пријатељ је и поздравни телеграм писомат г. Министру Народне Привреде, г. Драмковића, који је гласио:

Господину Министру Народне Привреде

БЕОГРАД

Српско Пољопривредно Друштво, отварајући Обласну Стоћу Изложбу Тихочке Крајине, сматра за најпријатнију дужност изјавити Вам искрену благодарност за обилну потпору, која је уздацима и створила могућност за успешно приређење ове изложбе, обилате учешћем изложбача и посетилаца и поучице по квалитету изложених објеката.

Председник Друштва

Д-р Марко Т. Лекс.

Пошто је изложба овако отворена прикупило се разгледану исте. Посета је обилата била. Тачан број посетилаца

није се могао због великог простора констатовати, јер би на многи улазили бележење изаскипало велику радњу снагу и задржавало улазак. Али од прилике може се знати да је преко 15000 посетилаца било. Корисно је што је апсолутна већина посетилаца из кругова пољопривредних.

За све време трајања изложбе Опшенички Суд радио је свој посао и због великог броја изложених грађа није могао бити готов пре 5 часова на дан 22. пр. м.

У току својега рада Опшенички Суд је држао једну заједничку седницу с представљивима друштвеним о питању: да ли се главна награда за најбоље грађе, које се биа стукне има узети на грађа изложбених, има издати поред награде коју такво грађа по својој категорији иначе заслужује. Споразум је у смислу одлуке Управе Друштва савиен тако, да је главна награда засебна и водњена, која најбољем грађу награди, без икакве друге награде, према чему се и респондер има извршити, на што се и Опшенички Суд саслаго.

22 пр. м. прочитан је писмота Опшеничког Суда и трибана, на којој је и отворене изложбе извршено. А овоме је претходно кратко дефиниран г. председника Опшеничког Суда, којим је изложено и првствено привредног упутио на издржаност у раду за унапређење Стоцарства.

Пре затварања изложбе прочитан је телеграм Његовом Величанству Краља, којим је благоволело одговорити Друштву на поздравни телеграм приликом отварања ове изложбе.

Тај телеграм гласи:

Господину Д-р Марку Т. Лексу

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

ЗАЈЕЧАР

Захваљујући вама, члановима Одбора, као и свима изложбенима и посетиоцима Изложбе, на леном поздраву и изјави оданости, ја прекрено жељом да се рад на пољској привреди и даље продужи у тој срећном правцу по народно благостање.

Петар.

Цео прикупни збор одлично се бурним изјављања: Живео Краљ Петар, Живео Краљевски Дом!

После овога прочитан је одговор г. Министра Народне Привреде на поздравни депошу, који је с одушевљеном пријатељем.

Тај телеграмски одговор гласи:

Господину Д-р Марку Т. Лексу

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

ЗАЈЕЧАР

Срдечно захваљујући на телеграму, Министарство је заступљено преко вас и господина Лукичића. Силна подршка.

Драмковић.

Кад је и ова свечаност обављена, по прочитаном списку досуђених награда, издати је лично свакоме изложачу пред целим збором досуђења му награда.

На завршетку г. председник је у име Друштва затпорно изложбу овим говором:

Уважени Зборе,

У име Бога изјавио се на завршетку Стоће Изложбе Тихочке Крајине.

Пре свега, сматрах за пријатну дужност, да у име Срп. Пољ. Друштва, изралим родост, што је овом изложбом утврђено, да је гајење говеда, оваца и коза у Тихочној Крајини, пошло путем сталнога напредовања.

Изложеним грађама обилито је излазио на видик како се марљивим и смисљеним радом могу постићи повољни резултати.

Изложбом овом утврђено је и то: да је у говедарству највише успешан преобрабај коришћењем страних раса са вишим домаћим својинама говеда.

Но, узвио се, и ако је унашње према приликама Доста, још нпр узвио онолико, колико привредни интереси наше земље захтевају.

Стручним Опшеничким Суд Срп. Пољ. Друштва извршио је потребне оцене особина изложене стоке, а повереници Изложбеног Одбора подвели су у пријавним листима систематске податке о изложеним грађама.

Највиђу стручна мишљења Одељивачког Суда о изложбеним грамама и поклобама у којима се она граба, а ослањајући се на своја ранија сазнања, Друштво је добило драгоцене материјал за даљи рад у циљу унапређења Стоочарства.

По себи се разликује да ће Друштво предузети оне мере које су према његовим средствима могуће, а остале потребне мере предлагати Мин. Нар. Привреде.

Из тога ваља, што је Г. Мин. Нар. Привреде овако објавио неколико извода даги за ову изложбу и овако изјавио сузу за отуђу прилогодних бивкова. Друштво црпе уверење, да ће мере које оно предлагало буде ипак толико одваја у Мин. Нар. Привреде. А овом свечаном приликом сматра за својој пријатној дужности, да у име Срп. Пољ. Друштва поново изјави толику захвалност Г. Мин. Драшковићу за поклоњену пажњу и крешну потпору.

Изајвећу наду за успех у раду за унапређење нашег Стоочарства, Друштво црпе у извесности наплати, коју Преузвешени Заштитник Друштвених и иди Краљ Наш Петар I. поклања вољској привреди нашеј. Слава му!

Присућајући завршетку овога важнога привредног посла, сматрам за особито задовољство, што и у овој свечаној прилици могу изјавити, у име Срп. Пољ. Друштва, толику и срдечну захвалност Изложбеном Одбору, излагачима, покровницима и свима осталим пријатељима пољске привреде, који су ма чиме допринели успешном приређењу ове изложбе.

Пратњајући се са излагачима и осталим учесницима на изложби, желим да однесу пријатељно поменоме са оне изложбе и најпосле жеље за даљи успешни рад, и уверен сам да ће и овом приликом поредити жељу свих нас, ако затварам оне изложбе заврши најзадничкиг уселителку:

Да живи Највиши Заштитник Срп. Пољ. Друштва Њ. В. Краљ Петар I!

Да живи Превесни Му Дом!

Закључки Конгреса за расправу питања о мерама за унапређење Стоочарства није се могло држати због тога што је рад Одељивачког Суда, на закључку извода, трајао до 22. окт. м. умете и није се могло предводити — а није придошло других стручњака, ипак их је из жеста било пријављених и послом изложбеним изуметцима, који би сами могли расправљати тако важно питање с практичарима савршено.

У извештају Одељивачког Суда, којим се награде излагачима одликованима доустије, нарочита је и стручна и меродавна оцена о квалитету и обимности изложбене стике и зато нека потребе, да се о томе и у овоме извештају што шањошине, — а надали се, да ће и Изложбени Одбор ускоро поднети извештај о приреником радоница за изложбу, у коме ће извесно бити изложено што је потребно за савлање прилика у којима се наплати Стоочарство у изложбеној области, те ће тако Управа Друштвена имати поузданог основица у даљем раду за приређење обласних изложба и о мерама које ваља предузети за унапређење Стоочарства у дотичним изложбеним областима.

Извештај Одељивачког Суда у оригиналу предат је одмах по повратку с пута благодни Друштвеним као најважни документ, а првине предат је г. уреднику „Тежак“ ради објавне у „Тежку“.

Благодарећи на поверљиву, част ми је навести само још то, да сам се с пута вратно 25. промолг месеца, и да је у току тога времена, но свршетку тога рада од стране г. председника и мије као излагачима Друштвених покушавао да се између Изложбеног Одбора и рачуноског чиновника Друштвеног г. Богавца заврши обрачуна, али се није могло у оноем увести што о издатима, које је имао Изложбени Одбор и који су трајали и до последњег дана нашег бављења, није могло бити склоњених коначни рачун, јер ни документи нису били врли Одбору пошто је благодни одборски отишао на пут, те ће Одбор извесно — што иу је и закључно — одмах по повратку благодника својега и завршеној продаји заостале грађе поднети Друштву коначни рачун с потребним документима.

1. септембра 1905 год.

Београд.

С одличним задовољством, извештаје Друштвени
Жељко А. Шоковић.

Дозвољ. Господин Министар Народне Привреде извештаје административно изложбеној комисији, да је одредио стручну комисију, која ће открити од најбољих прилогодних бивкова потребна броја за стоочарске заводе и општине. Овај извештај је при прочитаву, приликом затварања изложбе, с дубоком захвалношћу и прирањеном од пристојног збора одушевљењем: Хвала Г. Министру. За чланове стручне комисије за отку прилогодних бивкова изведе је господ. Министар одредио: г. г. Млаутина М. Станојевића, трговца и народног посланика, Милоша П. Лукивића, секретара Министарства Нар. Привреде, Радомира Нешћа, проф. Ратарске Школе, Станимира Нешћа, окр. марш. лекара и г. Милана Ђурића, еулиента Вишој. Вој. Школе из Беокова.

Жељко Шоковић.

2. Извештај Одељивачког Суда

Закључак

Седишне Одељивачког Суда за обласну изложбу говеди, овада, која и проведва ових врста стоке, коју је изложбу приредило Српско Пољопривредно Друштво на дан 21 и 22 августа ове год. у Зајечару.

I.

Одређени чланова Одељивачког Суда од стране Управе Српског Пољопривредног Друштва, састави су се 20. окт. мес. у канцеларији економског одељења начелства окр. гимнатског, ради конституисања и договора о начину (методи) оцењивања изложбених предмета.

За председника Одељивачког Суда изабрани је од стране чланова г. Наја Т. Тодоровић, управитељ Школе за Вишодеље и Вождарево, а за деловоду г. Милан Б. Ђурић, еулиент Школе за Вишодеље и Вождарево.

Да би рад овог оцењивања био што бржи, с обзиром на велики број прилогодних бива, чланови су се сложили да се поделе на две групе, и то:

I. За оцмену говеди: Г. г. Наја Т. Тодоровић, Радомир А. Нешћ, Милан Б. Ђурић и Станимир Нешћ, окр. маршени лекар; и

II. За оцмену оваца, коза и сточних пружања г. г. Др Марко Лео, Јоца Марковић и Милош Н. Лукивић.

За тим је утврђено, да се оцењивање стоке врши прво издавањем од оца бољих града, за оних утиском одабраним најдвојици оца града, тип би број одговарао одређеном броју награда дотичног одељења, и напоследку појединицама одредити тим грамама класу.

Седишња је за овај дан завршена у 6 часова по подне.

II.

21. окт. месеца у 7 часова пре подне, Суд је по групама отпочео рад по ранијем споразуму.

22. окт. месеца, Суд је српину свој рад са оцењивањем и прена оноем оценом да треба наградити:

Главном наградом Министарства Народне Привреде у вредности 300 динара бика „Петка“ (сл. 4), Петка Рамића из Жесдама срева Зајечарског.

A. Из одељета оваца с овогодшним теладима

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 300 дин. Тривој Ђоковић из Шарбановца срева бољавачког;
2. Наградом Министарства Народне Привреде од 250 дин. Благово Рајић из Рогђења, срева жезечарског;
3. Наградом Министарства Народне Привреде од 200 дин. Трива Рудковић из Зајечара;
4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 100 динара Пауи Коловић из Вел. Шнопа, срева жезечарског;
5. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара Ваден Алковић из Трпока, срева гимнатског;
6. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара Жељко М. Станојевић из Врагограда, срева жезечарског;
7. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 30 динара Живојин Вујић из Зајечара; и

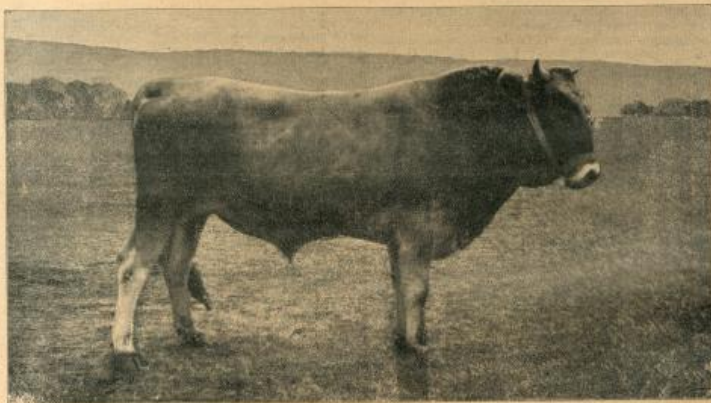
8. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 20 динара Најдан Жикић из Звездана, средња зајечарског.

Б. Из оделена за јуног испод 2 године

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 250 дина. Илија Матејић из Планишце, средња балеваčkog;
2. Наградом Министарства Народне Привреде од 140 дина. Мига Василић из Трговица, средња зигочког;
3. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 80 динара Алекса Недељковић из Рајца, средња неготинског;
4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 70 динара Бита Петковић из Вел. Извора, средња зајечарског;
5. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара Милош Милошевић из Гротине, средња зајечарског;
6. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара Стеван Станојевић из Звездана, средња зајечарског;
7. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара Цона Башић из Вел. Извора, средња зајечарског.

В. Из оделена за јунице испод 2 године неспариване

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 300 дина. Рака Радоновић из Лепова, средња зајечарског;
2. Наградом Министарства Народне Привреде од 250 дина. Борче Станојевић из Неготина;
3. Наградом Министарства Народне Привреде од 140 дина. Алекса Рајић из Родева, средња неготинског;



Сл. 4. Најбоље градо из Зајечарског Пазовбе — бик „Лето“, (Окупилца из Дривца).

4. Наградом Министарства Народне Привреде од 80 дина. Првац Марковић из Вракогрица, средња зајечарског;
5. Наградом Министарства Народне Привреде од 80 дина. Милош Мишековић из Вракогрица, средња зајечарског;
6. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 80 динара Љубомир Станојевић из Брусника, средња крајинског;
7. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара Рајко Симић из Мужина, средња балевог;
8. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара Никола Ставојић из Зајчара.

Г. Одделе за бикове старије од 2 године

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 250 дина. Борче Јешић из Труберева, средња балевог;
2. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 80 динара Рајко Шугић из Вракогрица, средња зајечарског;
3. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара Богољуб Јожић из Сукраковица, средња балеваčkog;

4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара Богољуб Недељковић из Звездана, средња зајечарског.

Д. Одделе за кове своје старије од 2 године

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 300 дина. Никола Петровић из Бачеваца, средња балеваčkog;
2. Наградом Министарства Народне Привреде од 250 дина. Јефреј Милић из Вракогрица, средња зајечарског;
3. Наградом Министарства Народне Привреде од 200 дина. Радољуб Поповић из Трговишта, средња балевог;
4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара Владо Стојковић из Зајчара;
5. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара Јанко Борчевић из Малог Извора, средња балеваčkog.

Б. Из оделена телесних волова

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 100 дина. Вукадић Милошевић из Јасковца, средња зајечарског;
2. Наградом Министарства Народне Привреде од 70 дина. Димитрије Војновић из Трговишта, средња балевог;
3. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара Павле Тошић из Галичца, средња неготинског;
4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 30 динара Давидо Николић из Вел. Извора, средња зајечарског.

Б. Из оделена јунојних волова за траговицу

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 150 дина. Станоје Николић из Јасевине, средња неготинског (теж. 1455 килограма);
2. Наградом Министарства Народне Привреде од 100 дина. Урош Милошевић из Вракогрица, средња зајечарског (теж. 1395 килограма);
3. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 80 динара Станоје Ристић из Илино, средња балеваčkog (теж. 1370 килограма);
4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара Јован Рајковић из Вел. Извора, средња зајечарског (теж. 1300 килограма).

Ц. Из оделоба олаца

а) Из оделена стада од 10 олаца 1 олаца

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 150 дина. Алекса Стевановић из Језера, средња балевог;

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 120 din. Biskopije Stojanović iz Vrbiče, sreza baščkog;
3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 100 din. Čestvo Vučinović iz Zajčara;
4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 80 dinara Sava Radivojević iz Broblava, sreza baščkog;
5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 70 dinara Mladen Stevanović iz Zajčara;
6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 60 dinara Bojislava Marković iz Kobinjanice, sreza negotinskog;
7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara Milan Rakić iz Provaljevice, sreza svaškog;
8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara Jon D. Todorović iz Grčana, sreza zajčarskog;
9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara Đurđo Nikolić iz Grčana, sreza zajčarskog;
10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara Katin Milošević iz Brestova, sreza zajčarskog.

6) Iz odjelene ovnova za priklad

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 25 din. Jovan Jovanović iz Brusnika, sreza krajinskog;
2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 25 din. Nikola M. Petrović iz Sokobanje;
3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 15 din. Micađa Rajković iz Jovanice, sreza baščkog.

III Izložba kova

a) Iz odjelene stada od 5 kova i 1 jorja

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 50 din. Žika Vučić iz Marivonca, sreza timokog;
2. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara Jon Vasiljević iz Pralca, sreza zajčarskog;
3. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara Balgoje X. Nalovski iz Sokobanje.

b) Iz odjelene jarcena za priklad

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 25 din. Stanoje Ristić iz Vrbine, sreza baščkog;
2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 15 din. Filip Janjović iz Dugog Paša, sreza baščkog.

Kako je glavna nagrada Ministarstva Narodne Privrede data bitku, određeno za prvu nagradu, to je prva nagrada za jarkove u 300 din. podeljena u tri nagrade i date jarcima, kojih je bilo više za nagrađivanje, i sve tri izdate su kao nagrade Ministarstva Narodne Privrede.

IV Stocni proizvodi

a) Sirova

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 40 din. Jovan S. Bekić iz Gaxigrada, sreza zajčarskog;
2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 35 din. Petar Petrović iz Tuzinca, sreza negotinskog;
3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 30 din. Jovan Stanković iz Šarbanova, sreza krajinskog;
4. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 25 din. Kolen Bečević iz Zajčara.

b) Maslo

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 40 din. Jovan Mitić iz Radčevine, sreza zaglinskog;
2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 35 din. Bofoje B. Marjanović iz Saviha, sreza baščkog;
3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 30 din. Mladen Rakić iz Provaljevice, sreza svaškog;
4. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 25 din. Dimitrije Milošević iz Jekovića, sreza timokog;
5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara Miloje Stojanović iz Jovanice, sreza baščkog.

v) Kojmisk

Neđa nakalata.

g) Vuoi prona, neprama i kozina

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 70 dinara za vuoi, Svetozar Aleksić iz Čubre, sreza negotinskog;
2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 60 din. za vuoi, Đurđo Mitić iz Gaxigrada, sreza zajčarskog;
3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 50 din. za vuoi, Stanoje B. Milošević iz Brestova, sreza negotinskog;
4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 45 din. za vuoi, Bojislava Marković iz Kobinjanice;
5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 din. za vuoi, Nivala Vidušević iz Žučkova, sreza baščkog;
6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 35 din. za vuoi, Milan Rakić iz Provaljevice, sreza svaškog;
7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 25 din. za vuoi, Mladen Marjanović iz Jovanice, sreza baščkog;
8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 din. za vuoi, Jovan Mitić iz Radčevine, sreza zaglinskog;
9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 15 din. za vuoi, Dimitrije Milošević iz Jekovića, sreza timokog.

Sve ove nagrade razdate su na svečan način 22. dec. od 5^h—7 časova u veče.

Što se tiče izložbenog siroa i masla, dosučene nagrade date su jedino iz tog razloga, što je bilo nakalata, i što je Odelovnički Sud našao, da ih ne treba vratiti ne nagrađene, a ako izložbeni sir i maslo nebi mogli podneti malo strojniju kritiku, jer su oni slabog kvaliteta i dosta nečisti. U ovom pogledu treba energičnije nastati, da se u ovoj izložbenoj oblasti postignu povoljniji rezultati.

Šesta nagrada Srpskog Poljoprivrednog Društva za vuoi novisheva je od 30 na 40 dinara t.j. mesto kante za maslo, makala za strižu ovaca i 10 din. u novcu, data je jedva bukvalna u vrednosti 40 dinara.

Za maslo topleno i netopljeno inue izdate nagrade Srpskog Poljoprivrednog Društva 6, 7 i 8, jer nije bilo nakalata, kojim bi se te nagrade mogle izdati. Isto tako inue izdate su nagrade 5, 6, 7 i 8 Srpskog Poljoprivrednog Društva za sir; na posledku inue izdate su četiri nagrade i to: dve Ministarstva Narodne Privrede i dve Srpskog Poljoprivrednog Društva za trojene ovnovne i škonje, jer i te stoke nije bilo izloženo.

Opšte napomeno

Izložba ona, preza desetakih oblastnih izložbama, koje je priredila Srpsko Poljoprivredno Društvo, kako po broju tako i kakvošću stoke dolazi u prve redove. Nakalata grla govodi skoro isključivo su proizvodi ukrajina domaće stoke sa rasama: *Sirenialeskova, brskova, obrnitaleskova i montafonskova*. U srezovima okruga timokog i škonog preovlađuju ukrajina *simentalca, beriska i obrnitaleska*, a u srezovima okruga krajinskog, simentalca, beriska i montafonska. Bilo je i malo broj ukrajina *mirjadokosa* — *lavantalska* i *pinigalska*, a i čestokrva grla *montafonskova*. Rezultati ukrajina pokazuju se kao vrlo uspešna, i grla koja su izdavana za nagrade pokazuju odlične karakterne osobine rasevih tipova. Naravno se u tom pogledu odlikuju grla od obrnitaleske, montafonske i simentalce rase. I kod teletih i govalnih volova iztuce se tipove *tipralta simentalca* i *obrnitalesko-montafonska*. Često je nepravilno, kako ukrajina ovnih isprednih rase (du krupno, lene, zakrsljene, teške i govalne volove. Ove ovnove su jedino nakalene u koj pravcu treba i dalje raditi na unapređenju govalstva u ovoj oblasti.

Kod ovnava su bili uslovan domaći tipovi. Mogle su se učiti primetiti različne nazive ovnava: a) *jezerska* (bašcka srez) sa jakim izraz, krupnih klasiranih telom, koje su u dobre masle; b) *svaškova* sa finom vnuom, krupnijim telom koje su u dobre masle; c) *beriskova* (srez zajčarski) sa šarenim vnuom (priputi potuzim), vnuom koji volim izražava, koje su u dobre masle kao i druge; d) *finna vnuom i vnuom dobre su masle*; e) *valjevske* i *valjevske*, potuzim vnuom poznatom krupovrskom soju. Od ovnava su bile još i ovnove: *Šarbanova*, slične beriskovim i stada ovnava iz Zajčara koje su selektivirane sa veoma finom vnuom vnuom.

Među kojima krušnom i mlečnošću naročito se ističu koje su sredi bolesnog i bolesog. Prve su krne a drugo šarene.

23 augusta 1905 god.
Zaječar

Deloživa, član
Mla. B. Buraš

Председни Одборничког Суда
П. Т. Тодоровић

Чланови:

Д-р Лео, М. Н. Дукићева, Ст. Нешћ, Јоз. Марковић

Потписати се слаже са онакма, по е напоменом, да су се произлоди ускрешени одликавали само из оних крајева, односно села и срезова, који су богатији, нарочито изданији у погледу хране, а међу овима пак да су и по екстензији и по природним особинама односила преко града добрих домаћина, дакле оних, који су стоју бље храниви и неговати. За ово пак као најбољи доказ може послужити околност, што је највиши број града награђен из срезова Зајечарског, бољевачког, неготињског и тимочког и из села: Валчиног Пазова, Вражорница, Звездана, Кобинице, Рогољева, Рајца, Триозла, Ленова, и др. док из других, као на пр. што је сирљашки, балеши, заглавени и др. не или познати број. Дакле изгледа да је за успешно гајење страних раса у нас, односно за укрешивање од пресудног значаја поред крвне предела и начини хране, негована и употребе. И за ово имамо једн доказ, јер је продукта укрештања било и из срезова сирљашког, балешког и др. али они ни из блага нису се могли поредити са онима из побољраних срезова, већ су највиши делом била закржављена.

Најзад морамо учинити и ову примедбу да сам у срезovima са леших приликама (потољбама) највишемо на сразмерно добра града домаћих тинава, која расте се, са онима страних раса и из болних срезова, нису могла конкурисати у погледу лепоте, крушноће и др.

23—VIII—1905 god.
Zaječar

Члан Одборничког Суда
Рах. А. Нешћ, проф.

У доњим бројевима *Тежак*, (као додатак њему) или у *Половпрредном Гласнику* биће штампана зоотехничка студија: **Проучавање говеда и оваца на обласној сточној изложби у Зајечару**, на који рад још сад обраћамо пажњу читалаца. Ова студија имаће преко 25 леших слика од оживљених града на овој изложби.

IX Живинарник у Роготу.

Како су биле учествова крвје живине из друштвеног живинарника, да је у живинарнику остало само неколико града кокошак, то је Друштвена Управа предузела све мере, да се тој покраји стана на пут и позвала је своје чланове који се у близини Рогота налазе, да оду на лице места, да се увере о стању ствари и да даду своје мишљење: Да ли и даље да се одржава тај живинарник у Роготу, или да се уклоне, пошто и онако није далао очекиване резултате. На основу добљених података, Управа је изаслала своја три члана из Управе, који су такође отишли на лице места и уверили се најподробније о стању ствари, поднели своје мишљење изашеће, према коме је Управа решила: да се живинарник затвори, дала од живинарника да се пренесе у Београд, која је доцније употребљена за кавезе за изложбу живине, а заостала живина и храна да се распоруд и као вишерад приход у друштвену касу унесе. За аграду и бувар пак учинио се предлог Г. Министру Народне Привреде ради откупа, за једноско склопити и употребу дивљачи. Видя Зависник VII седнице Управе Српског Половпрредног Друштва, штампан у „Тужаку“ бр. 17 и 18 од 1905 год.

X. Друштвени чланови

Број друштвених чланова прирастао је у овој 1905 година са:

5 **утемелача**,
28 **редовних**; и
23 **понамужа** члана, и то:

1. За чланове **утемелаче** уписати су:
† *Александар М. Секулић*, конесар Паване Банке.
† *Јосиф П. Гудовић*, Министар Народне Привреде у Пензији.
† *Илија Матић*, трговац из Пазане.
Андрија Бурашовић, окружни наредни лекар у Бурији.
† *Драгутин — Драгач* — *Бучка С. Богдановића*, бџа III разред гимназије.

2. За **редовне** чланове изабрани су:
Милајко Р. Петровић, ред. професор Универзитета.
Светозар Зорић, професор Вет. Школе.
Јоша Станковић, ишли илжовар.
Никола Несторовић, илжовар.
Михајло Арамовић, Управник Савеза Српских Земљорадничких Задруга.

Ђорђе Рајковић, секретар Београдске Буре.
Д-р Александар Зета, хемијар општине Београдске.
Радомир Мајсторовић, хемијар Државних Монопола.
Светислав Терзић, зарвени лекар.
Миловоје Савић, царска хемијар.
Душан Томић, царска хемијар.
Д-р Милан З. Влајић, ишли члановине Главног Савеза Српских Земљорадничких Задруга.

Д-р Добривоје Гер. Поповић, грески лекар.
Јоџевије Маринковић, писар Министарства Народне Привреде.

Јован Гачић, окружни подшвар.
Милорад Јовановић, писар Министарства Нар. Привреде.
Петра Ђорђевић, окружни подшвар.
Д-р Урош М. Стајић, писар Министарства Народне Привреде.

Владимир Поповић, илжовар.
Велимир Стојковић, писар Министарства Нар. Привреде.
Милајко М. Петрић, члановин Српског Половпрредног Друштва.

Димитрије Николић, сулент Виа-Вођарске Школе.
Милан Б. Бурчић, сулент Виа-Вођарске Школе.
Јован Александаровић, сулент Виа-Вођарске Школе.
Борислав К. Милутиновић, сулент Ратарске Школе.
Александар Јовановић, еквив Државног Стовацког Завода.

Данило Јанковић, зарвени лекар.
Боривоје М. Ристић, писар Српског Половпрредног Друштва.

3. Као **понамужи** чланови уписали су се:
г-ђа *Катарина Јовановић*, из Вивајшта.
Милан Т. Лазаревић, деловодни општински из Манастирине.

Ђождар З. Рајковијевић, еквив из Жировнице.
Милана Богдановић, еквив из Петровца.
Родоје Вукановић, еквив из Александровца (вож.).
Никола С. Белобрић, грески еквив из Гудуба.
Сотир М. Поповић, из Ниша.
Милоша Лукић, еквив из Горње Врбале.
Михајло Костакић, еквив из Стубла.
Дража Човић, еквив из Дацлине.
Вукладин С. Бурчић, учитељ из Ритовца.

- Светозар Окановић*, економ из Гор. Буковице.
Светислав Прендић, апотекар из Београда.
Милош Трибуновић, економ из Болеца.
Стамано П. Радичевић, економ из Жичковца.
Милош Милошевић, учитељ из Зајечара.
Васиљка Валента, професор Виш. Вођарске Школе.
Манастир Рача.
Мијајко Мијајковић, економ из Александровца (жуп.).
Петар Гроздановић, руднички инж. расадника у Нишу.
Љуба Радошковић, економ из Чибукловца.
Љуба Пекић, руководилац лозног расадника у Крагујевцу.
Тасимир П. Николић, економ из Наховраће.

У току ове године, Друштво је свршу изгубило ове своје чланове:

- Алексу М. Секулића*, ковесара Народне Банке — редовног члана.
Милана Ј. Бајића, агрикултурног хемичара Министарства Народне Привреде. — редовног члана.
Франу Витошеву, професора — члана оснивача и редовног члана и:
Мику Банковића, индустера — члана утемељача.

XI Рад секција.

У току ове године савишате су заједничке конзервације своју секцију, у којима су расправљана поднесена предлози, који су потврдили заједничким споразумом присутних чланова, а који ће се поднети Главној Годичњем Збору на свенугодно одобрење.

XII Nova друштвена Правила.

Нова друштвена Правила, која су прихваћена на XXXVI Главном Годичњем Збору, издало је господин Министар Нар. Привреде одобрити и потврдити 7 марта ове год. (Шбр. 5853), кој се дана ступила у живот.

XIII Друштвено суделовање на Конгресима.

Друштво је суделовало преко свога председника г. Дра. Марка Т. Лека, као друштвеног представника, на X Конгресу Српских Земљорадничких Задруга, који је одржан у Пожаревацу 29 августа ове године, из чега се види, да се Управа овога Друштва стара, да одржава добре везе с поменутим Задругама и интересу постигнућа заједничких циљева, а у корист наше пољопривредног напретка.

Осим тога, Друштво је телеграфским путем поздрављало Конгрес прекопалских Српских Земљорадничких Задруга, који је одржан 17 и 18 маја у Дарувару, пожеља својој такмичевој браћи најбољег успеха у заједничком раду.

Само пак Друштво, сазвао је у својој Слави Конгрес жижара и заинтересованих привредника, који је одржан и објавио посебан 31 октобра ове године а на коме је донесена следећа резолуција:

1. Да држава треба још жинђе да поради на подизању и унапређењу ове привредне године, и да јој за тај циљ треба у циљу нека издаци на суверен обилатим средствима, како би се та привредна грана могла што пре унапредити;

2. Да је за наше одајивање живине штетно, што се ковоши козове у несодима: фебруару, марту, априлу и мају, јер су онда у погледу несва најповољније и најкорисније, те би требало воденим начином утицати да се извоз ковошије сведе на што мању меру;

3. Да се поради на оснивању друштава за унапређење хемичарства не велика, која ће стајати у директној вези са

Српских Пољопривредних Друштвама у Београду, и радити на побољшању домаћих сојева и увођењу бољих раса живине, које ће према дотичним месним приликама најповољније бити; сеп тога, сменуто Друштво стараће се и за промет живинарских производа: јаја и живих и закљаних граја, а ради тога, да се оснује централно удружење кад Српско Пољопривредно Друштво овај посао узеле нешто почета, не би могло без уштриба на своје послове обављати;

4. Да државне пољопривредне установе, а на име: Државни Сточарски Завод, пољопривредне школе и други пољопривредни заводи оснују засебне одеље за гајење живине, у којима ће се вршити и разна огледа и одатле раздавати јаја и приплодни граја у народ;

5. Да се у српским расадницима и пољопривредним станицама обрати пажња на рационално гајење живине, одкле ће се пољопривредници из дотачне околине снабдевати јајима за насад и приплодни граја;

6. Да се при Министарству Народне Привреде постави нарочито стручно лице, коме ће бити искључива дужност да се стара о унапређењу живинарства и постигнати приватну цивилизацију у целој земљи, дајући сва потребна инстукциона државним економима и приватним лицима о целокупном раду око рационализије гајења живине;

7. Да Министарство Народне Привреде даје субвенцију и потпору за боље гајење живине само у оних приликама где је успешан рад на унапређењу живинарства осигуран;

8. Да Српско Пољопривредно Друштво приступи што пре оснивању Округлних Подружја и преко њих отпочне, поред Земалске Живинарске Илжобе, сваке године приредити и Обласне Живинарске Илжобе и државне оваких Кошреја;

9. Да се подејствује код г. Министра Просвете, да се у уштељским школама, и мушким и женским, заведе и настава за живинарство, на да се снабду и потребним научним живинарствима;

10. Да би се извозницима олакшано посао око извоза јаја и живине, кемети је да се функције нашег Конзулата у Лондону, као и осталих Конзулата на страни дотичу и ове привредне гране, дајући извозницима сва потребна обавештења о тржишних приликама по овој привредној грани. Тако исто да се извозници ослободу плаћања царине на свак материјал, потребан за наковање јаја и живине, кој у земљи нема, а који се са живином и плаче из земље извози. Сеп тога, да се уколи влада, да предлогом закључивања трговачких уговора добије што повољније царинске ставове за извоз живине и јаја;

11. Да држава што пре донесе савремени Закон о чувању подегог имања, којим би се, поред осталог, и државне боље живине могло осигурати;

12. Да се уколи год. Министар Народне Привреде, да маршеју у Хевејској и Оглодној Станци студје о најбољим методама конзервација јаја, и да путем јавности упуније пољопривреднике с тим;

13. Да се уколи Српско Пољопривредно Друштво, да за надуи Конгрес живинарски саражи што треба за појачање пованих извоза, којим ће се потпомагати приватницима усталошћом око извоза живине и јаја; и

14. Да се пажњем Трговачком Удружењу скрене пажња на то, да је потребно, да се пажњо извозној трговини обобеди стални катар интелегентних сарадника, кој се из наших трговачких школа могу сада у довољном броју изнати.

буџетским партијама, више или мање примљено, а тако него више или мање издато, по што је буџетом предвиђено.

У пријаву више партија дале су намах и поред најбоље воље, да овога не буде. За друштвено змале у Шању која је уступила држави, ил у овој години није се могла добити предвиђена сума у 18.922'83 динара.

Већа издavanja, по што је буџетом предвиђено, учињена су на следећим партијама:

1. Деновано камата Пољопривредном Фонду 113'40 динара.
2. На приређивање обласне изложбе, стоке, сточних производа и запрежних прибора 7.767'45 динара;
3. На приређивање прве земалске изложбе живине 9.584'40 динара;
4. На набавку и експедицију семена и садница 9892'22 динара;
5. На набавку књига, новина, гласила, нове календара и осталих друштвених издања 476'05 динара;
6. На откуп, осигурања и канцеларијске потребе 137'77 динара; и
7. На оправку Друштвеног дома и обрађивање врта 46'22 динара.

По тачки 1 и 4 у ствари и нема никаквог прекорачења, јер за Пољопривредни Фонд, у денованој камати, било је веће пријаве, па је у толико морало бити веће издavanje — деновано добитних суми — на појачање ове партије. До партији за набавку и експедицију семена и садница, уколико је било веће издavanje сразмерно било је и веће пријаве. Разлика између пријаве и издavanja по овој партији, која се покушава у 1208'17 динара, састоји се у семени, које се налази данас у друштвеној магацину.

По партији на приређивање обласне изложбе стоке, сточних производа и запрежних прибора, учињено је прекорачење на основи буџетског оцртавања, али како је по овој партији за област је потраживање излагача добијено 5000 динара од Министарства Народне Привреде, и од преломе грађе набављене за изложбени потреба 503'55 динара, те стварно прекорачење по овој партији износи само 2.263'90 динара. Прекорачење и оне суме правде се обилатно учешћем излагача, за коју циљ Друштво је било пријавило ангажована државне екомпе у изложбени области, привлачујући ил путне трошкове за многобројније ангажовање излагача ради суделовања на изложби, што је свакојак и допринело, те је изложба била многобројно посетљива.

По партији на приређивање прве земалске изложбе живине, такође је учињено прекорачење на основи буџетског оцртавања. По овој партији за потраживање излагача добијено је дошло од Министарства Народне Привреде 5000 динара, и 3000 било је деновано на овај циљ 1903 године. По томе прекорачење по овој партији износи само 1.584'40 динара, а ово прекорачење поглатио је потекло отуда, што се морало подизати нарочита грађевина за изложбу — која ће Друштву доћије корисно поукати за смештај сирава, у чему је до сада оскудало, — и због израде каленара за излагање живине, чија предног износ на 2500 динара, и који ће се доћије корисно моћи употребити, приликом приређивања живинарских изложба.

По партији за набавку новина, књига, гласила, нове календара и осталих књига прекорачено је 476'05 динара. По овој партији учињено су следећи издати:

- На набавку страних стручних књига 95'45 дин.
- На притплату страних стручних гласила 136'87 „
- На откуп књига од појединих писаца 218'20 „

Новец Календара за 1905 год.	184— дин.
Новец књига и Тежак	121'55 „
На набавку гласила	1219'98 „
	<u>Свега 1976'05 дин.</u>

Сума издата на књиге, издата је новајише на израду књига од ситнице стоке на обласној изложби у Зајечару.

По партији „откуп, осигурања и канцеларијске потребе“ прекорачење учињено у 137'77 динара отуда је, што је прошле јесени набављена већа количина дрва за откуп, која ће бити довољна и извесно време у поступајућој 1905 години. Поред овог, за прекорачење ове партије узрок је и тај, што су се почетком године морали штампати многи примерци књига за друштвени рад, који ће послужити и у овој години.

По партији „оправке друштвеног дома и обрађивање врта“, поред неопходних поправки извршених на дому, павилону и магацину, за прекорачење ове партије узрок је и палежана стружнице, која се налази за друштвено бању, од које је и већа део ограде на друштвено бању изгорео, те се морао понов изградити, а остали део ограде због добитности морао се претрести и оправити.

Са изданих радња Управа воли Збор, да изводи одобрта изред понути прекорачења буџетом.

По партији „припрема за оснивање Пољопривредног Музеја“, није ништа утврђено. Потребна сума на овај циљ осигурања је, јер за ово има денованих 1000 динара у 1903 години, а поред ове суме по тл. 53 тачка 4 Правила Друштвених, за оснивање и одржавање Пољопривредног Музеја може се употребити камата Пољопривредног Фонда, који на консу ове године, као што је то на својне листу објављено, износи 5692'50 динара.

Пољопривредна Фонда

На крају 1904 године овај Фонд износио је:	
У злату	31757'10 дин.
„ сребру	3.638'17 „
„ хартијама	6.549'50 „
	<u>Свега 41.944'77 дин.</u>

У току 1905 године, овај Фонд увећан је са 703'50 динара.

Према томе ускуна резултата овог Фонда на крају 1905 године износ 42.648'27 динара.

Приновљена сума добијена је и то:

Од улога чланова утежљача	450 дин.
Од продатих књига, добитних од Министарства Народне Привреде, на појачање овог Фонда	18'90 „
Од паљљених обвезница приљено преко куповне цене	77'65 „
Од камата	20— „
Приход 10% (чл. 50 тач. 3 Правила) по закљученим рачунима за 1905 годину	136'95 „

Свега 703'50 дин.

Добијена камата од Пољопривредног Фонда у злату, заплењена је са приходима овог Фонда, који су добијени у сребру, те по томе Пољопривредни Фонд по закључени рачунима за 1905 годину износ:

У злату	33.442'95 дин.
„ сребру	3.638'17 „
„ хартијама	5.547'15 „
	<u>Свега 42.648'27 дин.</u>

Камата на новци и хартије Пољопривредног Фонда.

На крају 1904 године, камата овог Фонда износила је	3605-10 дин.
У току ове године добијено је	2113-40 "
Свега 5718-50 дин.	

Погрешно раније нацртањена и депонирана камата од извучених облигација прабена Пољопривредног Фонда 26— дин.

По томе камата на крају 1905 год износи 5692-50 "

Фонд за набавку плавог камена.

На крају 1904 године, Фонд овај износио је узвату	20.047-10 дин.
Прирастало каматом у 1905 години	837-70 "
Тако на крају 1905 године износи	20.884-80 дин.

Помоћ округа крагујевачког.

На крају 1904 године износила је	2267-40 дин.
Прирастало каматом у 1905 години	97.— "
Тако сада на крају 1905 године износи	2364-40 дин.

Фонд за набавку семена у оскудним годинама.

На крају 1904 год. овај Фонд износио је	3254-29 дин.
У овој години добијено је од Министарства Народне Привреде на појачање овог Фонда 833-32 "	
Прирастало каматом	151-25 "
Свега 4238-86 дин.	

На рачун овог Фонда у току 1905 године издато је за набавку семена од пшара, кукуруза сецкерица и пшаница 178-96 дин.

По томе на крају 1905 год. износи 4059-90 дин.

На рачун овог Фонда има се исплатити у 1906 години рачун од 245 круна за набављених 1000 кгр. пшара и датих селјанима из В. Села у селу пожаревачком као помоћ.

Остатак обавезе суме од стране Министарства Народне привреде у 6166-68 динара, није добијено, на се није могао ни употребити на повећање овог Фонда.

Напоменуто Управа налази за потребно известити Збор, да је предлог касе, по смрти друштвеног благајника пок. Јење Пандуровића, од стране за то одређене комисије, а у присуству новинарске комисије констатован жалба у 2480-61 динара. Поводом овога, Управа је са своје стране, а преко свога адвоката, ставила забрану на готовину од 2400 динара која се налази у његовој каси; на кауцију у 1200 динара која се налази по дозвољеној кауцији на чувању код Прометне Банке, као и на његову покретност, и нада се, да је оних обезбедбена осигурања утврђена жавак, те да отуда Друштво неће истагу претрпети.

Обрт Друштвене Благајне.

По дневнику касе било је свега и то:

Примања	213.855-05 дин.
Издавања	212.622-55 "
По депозитнику било је свега и то:	
Примања у новцу	80.139-41 "
„ хартијама	32.669-50 "
Издавања у новцу	17.139-60 "
„ хартијама	15.002-35 "
По томе целокупан обрт у 1905 години износи	571.428-46 дин.

Бад се овај обрт у 1905 години упореди са учиненим обртом у 1904 години, онда излази, да је ове године учинио мањи обрт за 262-99 динара.

XV Завршетак.

На завршетку овога извештаја, Управи је част извести Главни Збор, да цела Управа, услед ступања у живот нових друштвених Правила, која су пошле избора дошавше Управе одобрена и потврђена, подноси Главном Збору оставку и жели га, да изволи изабрати нову управу.

Подносећи овај свој извештај Главном Збору, Управа са свима члановима овога Друштва једнодушно каже:

Да живи највиши Заштитник Српског Пољопривредног Друштва, Његово Величанство Краљ **Петар I.** и Његов Пресветли и Улазниши Дин!

Бр. 372. Из седнице Управе Српског Пољопривредног Друштва, држане 27 јануара 1906 године у Београду.

С Т Е Ч А Ј

За благајника Српског Пољопривредног Друштва

На основу чл. 23 друштвених правила, а према одлуци друштвене Управе од 28 децембра прошле године, Српско Пољопривредно Друштво расписује овак Стечај за благајника друштва.

За благајника могу се, према чл. 21 друштвених Правила, пријавити она стручна лица, прикључила се редовних друштвених чланова, који још полажу кауцију у вредности годишње платте.

Дужности благајника по чл. 26 друштвених Правила, ове су: он рукоје благајником и води рачунице књиге друштвене о пријаву и издавању, прибира приходе и исплаћује одобрена друштвена издато; потписује према председнику све пољачне акте; извештаји друштвеној Управи на крају сваког месеца о стању благајнице; саставља годишњи благајнички извештај, који по предлогу друштвене Управе улази у њен извештај за Главни Збор, а потом и за подшошње Главни Контроли. Благајник је одговоран морално и материјално по законичи обавезама за све неприкладности и све недостатке у благајници. Он је одговорни рачуновођац пред Главном Контролом.

Годишња плата благајнику предвиђена је овогодинашњим буџетом расхода у 1200—1800 динара годишње, према способности пријављених лица.

Према чл. 23 Друштвених Правила, сва лица, која буде изабрало, закључује се писменим уговором на 5 година. Откад службе може бити најмање на два, а највише на три месеци у вавред, с једне и друге стране, а продужењу уговора оне се извршити само у току последња два месеца његовог рока.

Рок је пријава 1 марту ове године.

Позивају се ови сви они, који имају прописане погодбе за ово место, да се до олачњеног дана пријаве Српског Пољопривредног Друштву, подноше потребна документа и положе прописану кауцију у готовом новцу или испирима од вредности.

Бр. 237. Од Српског Пољопривредног Друштва 20 јануара 1906 год. у Београду.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО

1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

ПРЕГЛЕД СЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

У БЕОГРАДУ

ОСТАВАРАЈУ ПРЕКЛАД И СВЕ ПОШТЕ

НА ПОШТОМ КАНЦИОНУ РЕВИЈА ОД АПРЕЛА
1898 ГОДИНЕ № 294 ПОВЕЉИКО ДРУШТВО
МОЖЕ КРАЈУ ПИСАЉИЦАМ

Цена огласне колонаме је на
подељној страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

На Српско Пољопривредно Друштво власник
Поздрављеним ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ
ПРЕДСТАВНИЦИ ТАКО

БРОЈ 4 и 5.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 ФЕБРУАРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

СТРАНИЦИ О НАШОЈ ПРВОЈ ЗЕМАЉСКОЈ ИЗЛОЖБИ ЖИВИНЕ

државној у Београду од 30 Октобра до 3 Новембра 1906 године.

I. Мањари о нашој живинарској изложби у Београду.

Можда ни о једној пољопривредној изложби, коју Српско Пољопривредно Друштво приредило сваке године о својој Слави Св. Краљу Милутину, није толико говорано, ни у страни, него ни у нашој штампани, није се толико интересовала показало, као о овогодинашњој изложби. Уверен сам, да нико не сумња, да је такво живо интересовање изазвала једино ова годинашња Српско Пољопривредно Друштво, што је ове године са изложбом често пољских и воћарских продуката везала и изложбу домаће живине.

С погледом на важност улоге, коју живинарство игра у данашњој светској трговини и на огроман рад појединих европских земаља да своје живинарство унапреде, — сваки је пријатељ српске привреде убијачко напуштеног овакве прете изложбе, и Српско Пољопривредно Друштво заслужује и правично ову ласкаву хвалу, коју му је и српска, а ево сад и мањарска штампа, одала, — кад пак ја ове године прихватио једну такву, и то веома уређену, изложбу и ако предмет изложбе није хтео да очара практичног стручњака и доброг пољопривредног живца, — а он ипак је бар показало еволику стање данашњег српског живинарства, показао нам недостатке у нашој живини, открио нам грешке у правцу и начину одгајивања, а са тим дао нам на размисање: којим путем треба да ударимо на да изведемо наше живинарство из овог запуштеног и хаотичног стања и каквих мера и начина треба да се давати, на да наше живинарство унапредимо и побољшамо и удигнемо на онај степен, на каквог је у напреднијим земаљама.

На оним, што је по нашим београдским листовима писано о живинарској изложби, и ако доста погрешно и без блажег подзајача предмета, — јоси би ништама и стручњих и нестручњих да се поделе у две категорије и то, у мишљења оних, који су очарани успехом, који је преванцима сва очекивања, и у мишљења других, који су резултате дошли у везу са фактичним стањем нашег живинарства и дошли до непоновљивих или тачних закључака. У којем од ових двају мишљења има више истине и веродостојноће — не могу тачно да пресудим, јер нисам био на изложби, али у —

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 8 ДИИ, НА ВОДА ГОДИНУ 3 ДИИ;
ГЛАВНОМ КОМАНИТИ, ЧЛАНОВИ СВЕ ДРУШТЕ,
ПОДРЕДНИМА, ОСИМ, ПИСОЛА, БОЈОВИЧЕ СТАЈ,
ВАРА, ЧЛАН, МАШИНОРАД, ЗАКРЕПТИ И ВИ,
МАШИНИ, ПРЕСК, ВОЈНИ И МАШИНОРЕ ДИ,
У ПОДА КРЕП, АКО ПОДАРЕ ПРЕКЛАД И
ГЛАВНОМ ЗА НЕГА ГОДИНУ.

НА СРБИЈУ

НА ГОД 8 СРБИ, ВИН 4 СРБИ, А ПР, ВО СРЕ,
ПОДРЕДНИМА, ДРУШТЕМА И ПОДАРОМ ЧЛАНОВИ
СВА И СРЕСК, МАШИНОРАД, ЗАКРЕПТИ И ВИ,
МАШИНИ, ПРЕСК, ВОЈНИ И МАШИНОРЕ ДИ,
У ПОДА КРЕП НА И СРБИ, ВИН 3 СРБИ, А ПР,
И ПР, МАШИНОРАД ПОДАРЕ ПРЕКЛАД И
КАК С ПРЕКЛАДОМ КАК ОВОГ ГРУПИРА
ВЕКОМ ВОДА КРЕП НА И СРБИ СРЕСК.

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК

МИЛОШ Н. ЛУКИЋЕВИЋ

БЕОГРАД, БР. 45

колико сам имао прилика да посетим нашу живину и зашто у нашој данашњој живинарској трговини, — пре би дао да прво другима него прилика...

Интересантно је, да иста таква два разнолика мишљења владају и међу мањарски изасланицима, који су присуствовали отварању наше живинарске изложбе. Та разноликост у мишљењима код њих јавља се некако у одређењима и апострофичној објави него код нас, у неку врсту похвалне, која више прозивања на њихове познате болести — накардина схваћеног патриотизма и националног достојанства, него да је из каквог убојена. — Кад би се ови њихова похвална тврдња мањарске живине или које друге наш суедне земље, можда не би чудно ни себе писање ни читаво читавље овог ланца, али пошто смо ми ту највише заинтересовани, односно наша живина, онда мислим да је и нама патриотско дужност да их заслушамо и видимо шта нама коштају те мисли о нашој живини и око чега толико мислимо пролажу и боја пера доде, на према томе да изајачимо комплексне и науке, у колико их буде било, на те њихове стручно патриотске борбе даде, једном реју, да постојимо по овој природној парци: „Где се двојна бију — треба се користити!“

Узрок је ове похвале у следови: Стручни лист „Наша Живина“ донео је у броју од 15 новембра један чланак, у којем се на необичан начин хвали изложбу, уређење њено и српска живина. Другом стручној листу „Стоцарски и Мањарски Лист.“ органу Пештањског Одгајивачког Друштва, односно једном члану из овога друштва, није се дод-ла оваква хвала и начело је одговор на чланак првога, у којем истере готово све оно, што је при тврди.

Први на лист није био до руке, и ако сам га нарочито на уредништву тражио, те и не знам у којем броју шта је у везу о нашој изложби и живини писано, али у колико сам могао на наводу овог другог листа да видим, рекао је ово: „Мањари су од Срба на овој изложби много научили и јако ће се радovati ако им Срби још који пут пруже овакву прилику, да више науче, јер српска живина је такве каквог, да труд око њега и штудира не би остао ненаграђен“.

Овакав ласкав суд о нашој живини од стране једног Мањара, протумачио је један од изасланика „Пештањског Одгајивачког Друштва“ као ретривална мањарска живина, „непатриотско критирање пред страном нациом“ и одрицање сваког напретка на пољу мањарског живинарства из,

koje se brine i stara novonuto društvo, — i potrudilo se, kao što gore pomenuto, da potkrepi nenatporučive tvrdnje, „da koje i kad bi bilo osnova i razloga ne bi ih trebalo klonosti pred stranu stranu“.

Дале у 49 броју од 9 децембра „Уточарски и Млакарски Листа,“ у изводу изнесе, ово се вели:

„Кад смо нашу живину на изложбу слали, јва пак је био, да Србија показује наме најбоље остварене расе живине, да их заинтересујемо и на тај начин отворимо врата нашој живини за Србију.“

„Да Срби не верују и сами да њихова живина не стоји најбоље, доказ је тај, што су нашу живину сви поштували, и то не аматери, што не би нам ни најмање ласкало, већ прве и најбоље њихове пољопривредне установе.“

О изложби вели:

„За изложбу, сваки признаје, да је преиспито била уређена, што уређивачина служи на част и похвалу. Веома обилна посети пак, као и интересовање Двора и Владе, показује, да се живинарству у Србији придаје велика важност и пружа веома леуу перекрету за српско живинство у будућности. Што се саме предности изложбе тиче, ту не би имали много ласкавога да кажемо. Прво што нам је пало у очи, то је, што смо међу излагачима нашли на један веома мали број врхних живинара и опробаних одрживача; већина од излагача били су аматери и дубокога живине, којима је живинарство не занимање и извор доходака, већ забава и спорт, а живина — украс на дому.“

„У погледу каквоће и ивичане вредности српска изложена живина била је далеко има мађарске. Изложени су били: пилути, дилшани, брање, кохичке и др. расе које су код нас већ давио напустиле и из домаћука избачене. О мислор, таквијак и оригинутоу не може оди бити ни говора, јер најрда није показивала чисту расу, већ неку мешавину, коју и поред све своје добре воле нисам нашао да одговара; шито сам чак и неке српске стручњаке, на ми ни они нису могли да кажу каквим су укритањем ти продукти добијени.“

„Што је најкарактеристицијо било за српску изложбу кошој — сва је била габаста, и то било је толико габа, да су се коменту виша догле да почисте све београдске улице!“

„Што смо за српску кошој казали то ието вреди и за водеу живину, — за гуске и пловце, јер и она није одијкала далеко од прве.“

Дале у чланку говори о штетана, које је Мађарске претресла увожењем наше живине у земљу.

„Последње година, вели, услед рача развојана живинарске трговине у Мађарској, нами трговци почели су поред мађарске живине попуњавати своје транспорте и српског живишо, која и ако није по квалитету првој дорасла, а оно је бар јевтинија била, те је и неки врлоут у изглед стављала. На њих су се уградиле паршоје око српске границе, те су нагло почеле продавати своју дошоу расу по скупој цени, а за јевитне воше добављали српску живину, преко Митрополе, Шања и Београда и онош попуњавали свој домаћуку. Тим постепенои увожењем српске живине и мешањем са нашом живишо, нашојетку постигли смо то, да је на страних ивичанама изгубљена пера у нашу живину и код куће, нарочито у дољак крајинама Угарске, покварили наш домаћуку у клици. Последње такве неразумне и нехотиљке трговине, остали су на првои месту трговци, а најбоље их је осталио Кецо-метска Конзорција, чији је извоз живине од 500 вагона, што последњих година на 10 вагона, што је ово удружење потпуно рушицало и довело до зрочишћа“).

„Ието тако горко јекнуто имали смо и са српском курко. Док је само мађарска курко на лондонску пицишу излагана, била је и нећа тражна и боља цена; чим су нами трговци почели куповати српску курку и слали је под именом мађарске, одмах је пала нека последојој и тражна јако ослабјала.“

„Ни свега онога што смо видели на београдској изложби и што на праксе знамо о српској живини, могли би овакав закључак да изведемо:

1. Да српска живина потребује још много попракве, па да се може користи са нашом живишо;

2. Да српска живина стоји добро само у погледу производње јаја, али не по квалитету, и то она која је талијанског облагоуђивања;

3. Да Србија може одржавати конкуренцију са Мађарском само јајма, а месом — она је још и сувише далеко од енглеских и немачких тргова; и

4. Да Србија својош живишо за сад може рачунати једноу на Мађарску и Аустралију, где се на квалитет толико јака пакала не обраћа“.

Ето тако се онај наш сусед изражава о нашој живини. Кољко има у ономе китине што је навео, остављамо за сад да ошине они, који су на изложби били и изложбу живину видели; а дошине, кад будемо говорили чисто о мађарском живинарству, додирнућемо ову тему опширије и том приликом изведемо у бољу светлоста кољко се она веома субјективна пагањава и тврдише оправдаше и на свом месту...

II Немци о нашој живинарској изложби.

У „Немачкој Пољопривредној Преси“ (Deutsche Landwirtschaftliche Presse) у 4 броју од 13 јануара изашао је извештај са наше прве живинарске немачке изложбе, који није детаљно говори о самој изложби ни о изложбеној живини, али ипак неке опшке које су у изнесење вреди да их читавоцима „Телжака“ саопштина. — У преводу извештај тај гласи овако:

„Српско Пољопривредно Друштво приредило је 30 октобра 1905 год. у просторијама изложбене сале у Београду Пољопривредну Изложбу, која је 5 дана трајала. Са оном изложбом оно је невало и изложбу живине, која досада никако није приредивана била у Србији. Због ове уведене новине од стране Српског Пољопривредног Друштва, овогодина, одиовне прошлогодишња, изложба је излагала необично интересовање, које се на пролици изложбама није могло да види, када су само баштованска и друга вољски продукти излагана били. На овој изложби је од страних земља учествовала само Мађарска, са једноу 50 стабала равне прете живине.“

„Главни предмет на живинарској изложби је била — кошој, која је била заступљена са 250 стабала разних раса. Један велики део иностраних раса био је изврне каквоће и чистоте. Дошаа кошој је са мање успеха изложена била. Српски селаш још нема довољно разумовања за рационално гајење живине“).

„Какоје код гусака, иностране расе су у погледу каквоће одржале победу; међу њиха су се могли видети једнштво леши оклецидари. Нарочито су падале и ош својош

да живишо, коју је добављала од једне обилније талијанске изложбе. Нисам то и сам у чланку дошине, те и она веома малага на српску земљу је кошуле дошављала. Устаљено нико не може једноу трговца да примора да купи нешто, што му у рачун не иде и што ће му шодити нештош трговачкој реномеу.“

*) Куршој је пан.

*) Српска живина је најје дошла до промоте, штог нека рђаво евалуцијала, што је код европск мађарске живишо изложено талијанску живишо

величином и kvalitetoj vidnoje i talazjanke gucke dok tu-
duske i pomoranske gucke bile su lošije kvaliteta. Izlo-
žice domaće gucke nastajale su umnogome iz stranih rasa.

Od plavaka je izloženo bilo oko 45 stabala; najviše i
najbolje kvaliteta su bile — *oskivke*. Ova rasa najgleda
da će se najbolje prilagoditi srpskim prilikama i Srpsko
Ministarstvo Privrede trudi se da nekakvo rasprostru-
štenje u zemlji. — Srpske plavke domaće rase sa belih
perija bile su dobro zastupljene.

Turaka je bila na izložbi do 20 stabala i to: bele
mafrske, prve francuske, američanske bronzaete i domaće
šarene. I ako Srbija ima vrlo dobru svoju rasu turaka,
ipak su domaće sorte prilijoko zastajale iz stranih. Među
stranim rasama vjetinaka su se posebno mafrske bele turke.

Golubovi su bili takođe zastupljeni i ako ne u ve-
likom broju i od velikog značaja.

Zaklanu ženjicu je bila izložila ekipa Švece i V.
Šumaker iz Velike Plane — po narodnosti Nemci. Švece
i Šumaker, koji su se u Srbiji već od 20 godina naselili,
otekli su za srpsko živinarstvo velike zasluge; oni su bili
prvi inženjerci srpskih jača i srpske živine, i najvaž-
nije dokazali, da zemlja racionalnim živinarstvom može sebi
da pribavi velike prilike.

Jača su bila takođe izložena; najvažni srpski pro-
venijenci od 1000 kon. pokazivali je 45 etraka, a najbolji
kvalitet 55 etraka težile. — Dale je bilo izloženo
mašine za viješanje jača (inkubatori), žravnjaci za klove-
vanje kostaju, aparati za vještivanje jača itd.

Čedokuvna izložba je bila zastupljena sa 413 domaćih
i 50 stranih izlagača.

Ministarstvo Narodne Privrede izdalo je odmah jednu
sunu od 3500 dinara, za otкуп приводе жинје, која је
на изложби изложена била.

Otkupljena živina razlaže se državnim poloprivrednim
institucijama, kao: poloprivrednim školama, poloprivrednim
uglednim ekonomijama, radi osnivanja živinarstva ili po-
boljšanja živine već postojećih živinarstava. — Za unapre-
đenje srpskog živinarstva, današnji Ministar Privrede unio
je u bužet za 1906 godinu jednu naročitu poziciju od 40.000
dinara. Živinja, koja će se imati za priliko da izbavi
kupovane se najviše iz Nemačke jer sa živinom, koju je
država pre nekoliko godina iz Nemačke nabavila, posti-
gnuti su vrlo povoljni rezultati. Radi unapređenja živi-
narstva u zemlji, nerodnima nose se mislji da osnuju jedno
živinarsko društvo, koje će epinajekiji biti potpomagano
od Ministarstva Narodne Privrede.

Д-р Ур. М. Стајак.

УТИЦАЈ МУЖЕ НА МЛЕЧНОСТ

— А. Г. Јовановић —

У икну ррдова, која се обављају у стаји, око стоке,
поред хране, тијарена и др. значајно видно место и *муже*.

Млеко нан је глави проваод од крава а по исхрану,
шрочито намер прара, од велике је вредности. Наш народ
иначе ретко једе меса, па да у није јуи млека, скорупа и
сира — безог снаха — потготу би гладова.

Млечност лних домаћих крава није велика, једва да
изнесе 5—600 литара годишње, али и оно млеко, што би
се могло добити, што је већ ту, у икмену, не добија се, јер

се у нас крава рриво мужу, мужи се не обраћа довадно пакжи,
— узриво не поји се иеп знајач по млечност

Многи се варију кад меле, да ће крава дати исту ко-
личину млека, па да како ју музи. Док су сређији народи
то довадно увидели и у многобројним куренима поучавали
неке вештини муже, у чему се нарочито одликују килена
Долска, Холандија и Швајцарика, те земље млекарства, ни
и данас музено, како смо од предака научили.

Не велик, да је познатио млечности наших крава узрок
једва невеста мужа; ту преудну мужу играју остали чиниоци
гајења: избор подевог грла, храна, држане, и др. али добу
да покаже, да већ и сами мужа има знатог удела у му-
жеву млека.

Многобројници се испитивањима утврдило, да се млеко
састоји, просечно узев, из:

воде	87-65%
масти	3-5%
белачевине	4-5%
млечног шећера	4-3%
минералних састојака	0-5—0-7%

Ми пакено *просечно* узев, јер ика, као што је познато,
и разних млека „тавих“ и „јачих“, што зависи од количине
горњих састојака. Од интереса ће да нас бити да наведено,
да се сама количина млека у млеку креће између 2 и 8%.
Ова је појав од особите важности, јер је маст поглавити
састојак млека, које из млека добијамо бункљак. Позната
је истина, до које се је многобројници научни испитивањима
дошло, да се за пресе једне исте муже прии млазеви, по
своме саставу, знатно разликују од последњих; даље, да млеко
јутарне и вечерње није једнако по своје саставу. Да наведем
само један пример из своје праксе у Чешкој.

Код пингавске краве „Резеде“, хтео сам да се уверим,
да ли је истина, да при једној непрекидној мужи прии мла-
зеви по своје саставу, ипеу једнаки са последњим, па сам
онда хтео у нарочито бољну млазеве почетком муже, а у
нарочито бољну млазеве, када је мужа била већ при крају,
разлике се, од исте краве. То сам млеко после у лабораторији
испитио на садржину масти.

Млазеви, похватавши почетком муже, показани су само
0-7% масти, а они, крајем муже, 7-5%, дакле разлику од
четвртх 6-8%. И испитивањима на многим другим местима
утврђено је то исто, још је нађено и то да је *маст* онај
састојак млека, који се јако колеба, док се остали састојци,
по количини, мало мењају.

Па омага можемо да погрнемо драгоцену поуку по пра-
ктиван рад, да *вине оажа потину имузити*, изнети, тако
рећи, и последњу кра. Ррив мужа, не само што оставља млеко
у икмену, те тиме принос смањује, већ он оставља и *најбоље*,
т.ј. најмасније млеко, да су то су тек они поладни млазеви.
Али то није све. Невотпуно изнување сретачва и на даље
дужење млека, те је и с те стране штетно.

Потпуно се изнување, дакле, утиче, на живље изну-
чивање млека, па већи принос у млеку, а не треба забора-
вити, да је обилно дугење млека адобијена особина, која ће
се и на *потамство* пренети.

Поменио сам већ, да ни млеко јутарне и вечерње није
једнаког састава. Та се разлика нарочито онаква она, где
се крава музу три пута дневно: у јутру, на подне и у вече.

Тако, за време свег бивљена на полoprивредној пракси
у Чешкој, испитивао сам млеко од једне пингавске краве
„Адајана“, да бих дознао, уколико састав млека зависи од
доба дана, када је мужа вршена, тачније рећи, уколико
својег састав зависи од броја мужа, које се једнога дана врше.

Том сам приликом нашла, да је једно помучено у јутру имало 1-7% масти; у водне имало 3% масти; у веле имало 5% масти. „Дјана“ је вичне била одлична млекода, јер је у то доба, месеца маја, дала 20 литара дневно. Што важи за ову једну краву, то је важило и за све краве укупно, јер је, *просечно узео*, вечерње млеко било квалитетно од јутарњег али га је било мање.

Од *разлика између појединих мужа* (број мужа) зависиће, *дакле*, не само *количина, већ и квалитета млека*. У поменутом примеру, кравина је јутарња мужа у 5, дневна у 11 $\frac{1}{2}$, а вечерња у 6 часова. Док је размах између јутарње, дневне и вечерње муже био по 6 $\frac{1}{2}$ часова, доста је између вечерње и јутарње разлика 11 часова.

У једнакој Сирарској Школи у Дорену (Ферарберга) наводи се да је један пример, где је нашога јутарњег млека имало само 2-6%, а вечерњег 4-3%. Поступају се у исправност детинчег дилерата млека, али су квалитетна у самој стаји показала да исто. Утврђени су тако услови: размах мужа, начин муже и у овом специјалном случају, температура стаје¹⁾.

Од велике је важности и то, да се мужа обавља сваког у једно исто време, у један исти час. И то треба следити, да од једне муже до друге буде подједнак размах, решико, ако се краве пуцају два пута дневно 12 часова, ако три пута 8 часова. Прогнувши ли, да јер једну краву у одређени час помучамо, онда јој нагонимо криво, назовно, може да изазове бол у вимену, па и само запалине вимена. Да се тиме спашеју принос у млеку, опазивамо већ удних мужа.

Опелетина, који су чинили у разна времена и на разним местима, доказано је, да су и то често мужом у стању пошећати млечност крива. Таквима се је опелетина бавио нарочито чувени дански стојар, царовин лекар Хегелмуд, који је на томе начелу, уз припомаћ још неких чинилаца, створно нарочито методу муже, у коју је онда не могу дубље да улази. Поменућу само то, да се ова опелетина на тој честој мужи (нарочито у почетку лактације), па што савршеном замулавању, што се постепено нарочито механичко само муже.

Примера ради, хоћу да наведем неколико интересантних случајева Хегелмудовог рада.

Хегелмуд је успео да, код једне краве, који је дала после телена света 5—6 литара млека, повећа принос на 14—15 литара у току 3 недеље време, што ју је за то време пуцао 7—8 пута дневно. Код друге је краве, учесталом мужом, повећао принос од 3—5 на 10 литара, а код треће од 9 на 16 литара дневно.

На овога је очигледно, да се систематски чешињ замулавањем вимена принос даје знатно повећати. Шта више неки препоручују и то, да се више дораслах јуница нежебо, дражи музички покретима.

Од нарочитог је утицаја и сам механички рад око муже. Код неке се муже целог наком, обухватајући сину са синуј страном или се муже с подизањем намен. И ако је овај други начин, после извесног нежебоња, по музача лакши, ипак је онај први бољи, јер не дражи толико сину.

Итање пак, да ли треба мути прву половину вимена, па другу, или једну страну вимена па другу, или „унакрсно“ је нерешено. Испитивања, чиниња у томе ирану јак се разлика. По млечности је то и од споредног значаја, ако је само све остало у своје ред.

Чистота стаје и судова од највећег је утицаја на квалитет млека. Свака музач или музачица треба да, пре почетка рада, своје руке саопише ошче. И више треба пре почетка муже млеком водом опрати. Зар није стидно и штетно, када

се види, да се из вимена читави дрвоци млека и нечистоће изако, што разуме се, врло лако и у музици доприм!

Благо поступање с кравима уопште, а нарочито при мужи, ако их то није надо потпунише и пошудуемо, неће нас стати ни муже, ни тронка, а млечност ће нам то много више замало напредити.

О ПРВЕНОЈ ИЛИ ШТАЈЕРСКОЈ ДЕТЕЛИНИ

— Д-р. Ђ. Радек —

Поред *луцериске* детелине, отпочели су наши довоприведити да сеју на већим просторима а ову *првену* или *штајерску* детелину; али, ипак спремају за њу земљиште како треба, ипак је сеју на вегету као што треба, као што природно оне бијале захтева, па да донесе онај принос, који би, *ако* бољо нели, могла и треба да донесе.

То ни баш и даје повода, да о кој ово ретке наменске. Ова детелина расте дивља свуд по дивљинама, сенокосима, травницама итд. и још пре неколико стотина година отпочене је земљорадничкој сејати и нарочито неговати за исхрану нарочито млечне стоке, јер су у тој детелини пронашли велику пшћу киб. Дивља првена детелина траје више година, а ипак само две године, јер се треће године тако прореди да ју треба прорати и ту живу другим усевом засејати, које ће после то детелине најбоље успети, а то су, обично, стрнице.

Ову детелину зову и „брабантско“ детелино стаго, што ју и у Брабанту исто тако много сеју, као у Штајерској, где у овим штињим планинским пределима 4—5 година траје. И код нас био у планинским крајинама могла толико да траје, кад би се би жу, као у Штајерској, више више обрађало. Па то ни је овим ретинама и ипак, да кажемо како треба с том детелином поступати, па да и код нас дуже траје и већег приноса донесе.

Земља, на којој уопште стрнице добро рађају, а коју треба добро и подубе узорати, а која у себи има и довољно кречних састојка, као што је то баш нарочито у планинским пределима случај, најбоља је за ову детелину. У планинским годинама бујно напредује и у несквитој иловачи. У годинама, кад је протече одмах у почетку влизна, најбоље ће се ова детелина развијати и бокорити, код небути неће да њу налета, кад је месец април, или мај, сун.

За првену детелину одређено земљиште треба, као и за лудерку, добро, више пута до сејања и *што дубље аросати*, од корова и травуца ју добро очистити, а прво само сејање и добро предати.

Што се *бубрена* таче, хоћево за првену детелину одређено земљиште двојакко љубрити: или баш га љубрити с јесени, па љубре одмах и зорати, да зорано прелица, да у неколико у земља сагоре, струли, — или хоћево већ по неколико детелину сагорели, ситни љубретом, „преко главе“ љубрити; па овај начин хоћево ју љубрити посливањем пелетом, ситним кречом, или за тај посао кувачињ, јестивих сивено, а с јесени је најбоље љубрити увела сагорелих стајских љубретина; ово, не само да најбоље љубри, него у дуже траје. „Преко главе“ се овако љубри: кад детелина већ пошине, па с неколико савтметра порасте, онда се кајутра јак још за рече, пошња нече, креч или глин. Ово љубрене много утицавање на бујнији пораст детелине, али само за ову годину кад се пошња, па би се то хорало сваке године понављати док детелина траје; док јесене љубрене стајских љубретом,

¹⁾ Österreichische Molkerei-Zeitung S. 8.

dejavuje za sve preke trajna detelina, bilo to 2 ili 5 godina, što će, razume se, zavistiti od vrloviske upotrebljenog žubreta.

Na utaru, kao i posle dobro pođubrenog kukurzua, krompira, reno, ili druge neke okonjavine, najbolje uspeva ona, kao i svaka druga vrsta deteline, a posle detelinih vrlo dobro uspevaaju ovi sve vrste strivnja. Na tu metu vinu, gde je detelina bila, mozeju ju s uspehom teti posle 5 godina ovet posejati, jer je toliko vremena potrebno, da se za dobro uspevanje ove deteline potrebna hrana u zemlji prikupi. A za četiri godine, ili čemo tu vinu zasjavati drugu usevu, a po mogućetu što više okonjavni da se zemlja što bolje ovet za detelinu sirami.

I vrsta detelina ima vrlo dočajko žilje, koje se duboko na niže u zemlju pruzaju i sebi hranu na dubljim prebavljaju.

Prvenu detelinu možemo sejati ili zasejati, ali sa nekom blizom ili jirno strivnju. Za name prilike, ukoliko sta se ja u tome stvarno уверно, najsigodnije je, da ju sejemo s jirno jreho, onex ili sitno jreho, i to ovako: Pred savo sejati treba vinu prerati i posejati jreho, ovak, ili jreho, na tako zasjavu vinu treba sad dobro i sitno prerati, ali ova posejati detelinu s trivnom brivno prerati, a ko ima vladak, neka i prevlada, naročito ako je zemlja laka, nekavata. Na taj način će se vladak bolje održati i detelina će sigurnije i bolje niži.

Ali su korineti, koje imaju od ovako monovitog sevanja. Prva je korinet, što ponikao jreho čuva detelinu od poenje hladnoće, na ju čuva i zakriva ju od suve. Druga je korinet, što jreho, ovak, ili prerata slava, pokosena s detelinom vno biu nižu daje, a posle jreho ponuveni useva, ostaje očajala detelina sama na vinu, te se moze te jreho godine do jreho jreho jednom i pokositi.

Na jedan hektar treba posejati okonjke — da sačinu 12 kilograma dobrog semena.

Jedna od najvažnijih poslova za preke poravnavanja, bez suviše je žubrene „preko glave“, o koje je najpre veš bilo pomera. Drugo posla i pomera ovo detelina; što je jedina, ali i najvažnija, jer posle žubrena „preko glave“, detelina bujnije poravuje.

Na prvi otkos treba dobro vuziti; taj otkos ne sme biti vrlo nizak, jer vrlo nisko kosena detelina moze vrlo lako saviti da pronađe.

Prvenu detelinu možemo prve godine dva puta preko leta; no ako posle drugog otkosa nastupni vlaznije vreme, onda ju do zime možemo kositi i treći put. Druge godine, a preki prilikama i treće, možemo ju kositi samo po jednaku; posle, kad detelina malo porasti, kuziti se na ju stoka na vinu, naročito ovak, a posle pomera treba detelinu za neki blizni strivni prerati.

Pokosenu detelinu ne treba drugo držati u otkosnoj, niti ju vno prerati ili tritati, da ne bi ovo kroti lišće otkadalo i tako u štetu otkidalo. Ako hoćemo detelinu da uspeva, dakle za sere sirivno, onda ju je najbolje gumiti sa „brkajna“, inace se osušeni otkos „babčak“, na ova „lišće“. Sve ove poslove treba najpre vrlo savršavati, dok je detelina još toliko brošena, da se pri sribnavaju ne loži. Kad se tako sribnava detelina uspeva ili vuziti, onda se bilo kuzna bilo sitna stoka, a vno i svake, vetera na detelinu, da ova otkidalo vnoje.

Sa jednog hektara možemo, prema vuzenju i zemljinim prilikama, dobiti 4.000 do 10.000 kilograma sive deteline; odmah pokosena, sirava detelina, 4—5 puta je teža.

Za vnoviske semena nije dobro, da se ostavi prvi ovet, dakle prvi otkos, jer je detelina tada još prerata; drugi ovet, drugi otkos, za seme je bolji, pošto se posle prvog otkosa detelina sirava i onda je za vnoviske dobrog semena bolji. Četvrti i kuzni ovet najbolje seme daje; ovo je po bolj i zasjavati. Za seme pokosenu detelinu treba ostaviti u otkosnoj dva dana; za to vreme treba ju vrlo opredno prerati, na ova u ovakoj kuzi složiti. Seme treba vuziti, na najboljoj sušavnoj ženi. Sa jednog hektara možemo dobiti 300—600 kilograma semena.

ПЕПЕО КАО ЖУБРЕ

У пољској привреди нема ничега за одбацивање. Све у кој може да нађе добру, намету употребу. Оно, detelina, често се чује за понеку stvar ili predmet: „То није ни за шта, то valja baciti na đubre“. A baš đubre je u poljskoj privredi od velike vrednosti. Mogu ga potpuno iskoristiti samo oni koji ne znaju njegovog blagotvornog dejstva na plodnost zemlje, ali to ne smeju činiti poloprivrednici.

Hoću da kažem nekoliko reči o pepelu kao žubretu i pogrešnicu koju čine poloprivrednici potpunođujući njegovu vrednost.

Pepelo se dobija sagorivanjem: drva, slame, tuđinice, korova itd. A sem pepela onoga porekla, ima pepela još i od treseta, jreka i kamenoga uglja.

Kako u svakoj kući gori vatra preko cele godine, moze se prikupiti znatna količina pepela. Ali se na veta kod nas ne obraća nikakva pažnja, već se bezkorisno rasuta, što je svakako pogreška. Jer, valja imati na umu, da pepelo na nepođenoj zemlji, samo ako ima vlagu, u prvoj godini iposto jače dejstvuje na plodnost no i savo stajeko žubre. Samo za lakcu i sitnu zemljaku, njegov učinak nije tako jak kao na tešnijem i vlažnijem.

Pepelo od lišćara ima vešu žubrenu vrednost od pepela četvrtara. A od saju lišćara bukva daje najbolji pepelo.

Pepelo od treseta, jreka i kamenoga uglja, gde se i ovi materijali na za kakvo gorivo upotrebljavaju, no žubrenu vrednost daleko izostaje od drvenoga pepela. To, što drvenom pepelu daje vešu vrednost, jesu stvari: kuzi i došobna kiselina, kojih u vemu ima 5—20%, što davnin od vrta drveća koje se za gorivo upotrebljavaju.

U pepelu: treseta, jreka i kamenoga uglja, nema kalcija a ima nešto malo azotne kiseline, te zato nu je i žubrenu vrednost manja. U vemu se često puti nalazi dosta železa i azura, te ga pre upotrebe valja vsek prerati. Soli koje se u vemu nalaze, teško se rastvaraju, te se zato njegovo dejstvo pokazuje tek posle nekoliko godina. Na da bi se rastvaranje vlahovo uskorilo, treba ga baniti na blišnje i ovo čenje prekopsati da se što više kiselina sa žubretom bledoga porekla, u kon he se slučaju pre i potnuje rastvoriti i jače dejstvo na vili pokazati.

Pepelo ne samo što je svojim sastavim stajeko pogodan za ishranu bilja već on izvanredno dobro utiče na brzo rasnadanje organskih i mineralnih delova u zemlji i čini je bogatijom i sažnijom.

Da bi pepelo bilo što sažnijom, ne treba da leži vno pod vatom — ošvenc, jer sagoriva, te nu je vrednost manja. Otuđa je pepelo iz nekih koje imaju rešetke na produžavane pevala, vnoviske sažnijom od pepela sa običnih okonjki na kojima vatra gori.

Што се тиче тога, колико треба употребити пшеница за ђубриве извесне површине, тешко је тачно одредити, јер му је састав различит. Али, ако га имамо на расположењу у довољној количини, треба га растурити по њима, тако да она добије максималну боју. И ако је време влажно, пре ће се почети растављати и јаче дејство имати него кад се растурни по сувом времену.

Нехулан пшениц, тј. онај који је употребљаван за израду савица или лећа за праве, слабији је од сугнога. А пшеница му је још и та, што је објекцијна, те се тешко по њима равномерно растура. Зато га ваља мешати са сувим пшеницом или пречком гди овога има, па тек онда растурати. Тако пошпан, не само што је губи од своје вредности, већ напротив, — добије а брже почне и да се раствара.

Пшениц је извесно ђубре за све усеве а нарочито оно, који се ради њивна гаје. А тако исто изванредно је добро и за ђубриве њиваца.

Сваку тварку која може посредно или непосредно послужити као ђубре, треба пажљиво прикупљати и чувати. А таква твар јесте и пшеница. Он не само што може да на ђубри земљу, већ потицаже растављању многих тварница у њој, те усеву бујање расту и бољи плод донесе. Па и ако му је ђубрива вредност тако велика, пољопривредници не знајући то, бацају га на штету плодности својих њива. То је да како нешто погрешка коју не треба убудуће да чине. Чувајући тако не само пшеницу него и све остало, што може послужити плодности земљишта и повећању родности њива, љиваца и виноград, повишавају потрагу за свој труд и рад, у кој циљу и написасмо им ово неколико речи о пшеници.

И. К.

ПОЉОПРИВРЕДНА ПИСМА ИЗ ДАНОКЕ

писме

— Д-р Милош В. Војиновић —

ШЕСТО ПИСМО

Као што на крају прошлога писма изахоче, око средине 19 stoleta почеле су се у Данској све теже и све јаче да осећају кобне последице т.зв. пљачкишког гладовања.

Најпре се је, разуме се, испрвишном почела привезивати на земљама, које су још раније биле под њугом и на којима су изједина редовно за повећање жетовнога приноса (као: одновљавање, подубављивање оризиде, јаче ђубрење љазором — мерлом — и томе слично) били предузети и изведени још почетком, 19 века. Земљишта, којућим која су тек добијена — у току прве половине 19 века — разорана или распрена давали су, као „новина“, још доста повалне жетовне приносе. Али се око год. 1860 и на многима од њих почнува већ намањити или нине да олакшају последице наступеле испрвишности. Земља — оризиде је постајала тврђа и чвршћа, те се је све теже могла обрађивати; коров је све више отишао хаха; жетовни је принос стрихад кита, напротив, постајао и по количини и по каквоћи евалерно све мањи и горји. Шта више и принос детаљиста почео је све приметљиво опадаати — једно стога, што је приноса детаљна мезгавице и сивине често сејана (иначе четврто или пете године), или још нине зато, што је обично сејана тек на крају пладоред, када је хралџина моћ земљива већ била јако испрвишане вишегодишњим гајењем жита (3, 4, 5 и више година узаостено). Нарочито пах ђубриве детаљиста стајејки ђубрењем није онда још предузикало, јер — као што сам то већ и у прошлог писму споменуо — ђубрењу стајејкиа ђубретом пристувазили су

ондашњи дански земљорадници уопште само за прече једно-годишњег угара — дакле тек после 3, 6, 7 па и више година (прече томе, какав је пладоред био: што, шесто, седмо, или и десето-годишњи). Па и оно мало стајејког ђубрета, што је тек прилично бацило на њиву, било је врло мало, јер су сточни наметки прибравале по стајања немога љазво, из стаја су изношене и бацине на земљу без икаквог реда, а на тим топиљана их је омет сунице пекло, клима испрвила, сивине разирало и ветар развирало до њиве воле!...

Она појана испрвишности зирате земље дан, бољ, ово приметно ондашње жетовног приноса и по количини и по каквоћи морало је угодити теже кошту данске земљораднице, што су баш и то доба — шездесетих година — пшеницу биле одличне и, с друге стране, што је на енглескиј трикштима налазило добре пробе само њавно, чисто и једно кнто. Једном товару пшенице била је цена приу у периоду 1840—49 год. просечно 17 динара, једном товару ражи 13 динара, а товару јечма 10 динара — у периоду 1860—69 год. међутим цена је товару пшенице била просечно 24 динара, ражи 19 динара а товару јечма 15 динара.

Према сему томе, дакле, није никакво чудо, што видимо ондашње и усеве и неке пољопривреднике где размишљају: како да се с овој немали помоћу на најдељекорити начин!

Али је година 1863, може се рећи, прва када се то питање и јавно ставља као нарочита тачка дневног реда на збор једног пољопривредног друштва на отраву Фалстеру. То је прилично онда дошета и једна зборска одлука, којом је, као одговор на постављено питање, утврђено ово двоје: 1) да је основна махна огромне неке данских пољопривредника, што не обрађују довољно њивне на стоку, — (ротату њиву) а нарочито, што је не хране ни приближно довољно ни премо лета па преко зиме; — и 2) да је, стога, неопходно потребно, да дански пољопривредници повећају број своје сточе и особито да побољшају њено хранење, како би на тај начин могли добити што више и што бољег стајејког ђубрета и њим онда ђубрити своје испрвишене њиве што теже и што издешније. — Мирљавије прибравале добијених сточних наметка по стајања, и размишле чинише њихове на нарочито да те дошеним ђубривцима претпоставља се небућим као само по себи разумљиво.

Оваквом одлуком постављено је питање у начелу потпуно тачно решено. У њој ипскалзу ишло о значају и повећању производње стајејскога ђубрета повишавају дошнице и зборону пољопривредних друштва по осталим крајевана Данске. Али од речн до дела, од одлуке до њеног потпуног остварења, морало је у овој случају, и у земљи као што је Данска, претећи поваше година.

Неки су пољопривредници, до душе, и пре по што је та одлука ирван пут јавно дошениа, радилн у смислу њених захтева; многи су међутим почели поступно пристувати остварењу њеног тек нонто је она дошета и нонто су се уверили у њену потпуно основаност. И једна и другн пак за тај се свој поступак нису никад покајали — једно стога што су тиме брзо дошво појачали плодност својих ослабелних њива, друго за то, што су у то доба и нине сточних, нарочито илежних производама почеле све нине да екачу у односу према ценама жита. И кила њива (бућера) љављано је приу, у периоду 1840—49 године просечно 1'20 динара — у периоду 1860—69 година просечно му је цена била напротив 1'90 динара.

Али ипак зато већина ондашњих данских пољопривредника предложено средство за лечење тих последица до-гдашњег пљачкишког гладовања нагледало је још и сувине заметно, на можда и сумњиво, јер нису умели рачунати.

Зато су, уместо та плодност своје земље појачају производњом што више и што бољег стајеког ђубрета, гледали да производњу жита повећају или задржавањем под плуг и последњих остатака својих њива и пашњака, или употребом разних *вештачких ђубрета*, о којима су да оца од стране неких причама читаво чудо!

Местимична употреба вештачких ђубрета датира вистина још на крају прве половине 19. столећа, али је ђубрење ипак почело да узима маха нарочито крајем десетих година — тада се је потпуно увидела штетност једностраног и искључивог ђубрења ђупором (верглом). И као што је раније било одушевљење за ђупором (верглом), тако је сада настало одушевљење за вештачким ђубрима. 1868 год. употребљено је впр. — уколико се може то видети на ондашњим статистичких података — око 7 милијуна кгр., 1869 год. око 12 милијуна а 1870 год. преко 20 милијуна кгр.!

Али — како вели један француски писац — као раније ђупор (верглом), исто је тако сада вештачко ђубре узбрало довело себи велика разочарења. На првом месту зато, што земљорадници ипак нису умели да га употребљају правилно.... На другом пак месту стога, што, као што се сад зна, вештачко ђубре никад не може изаказати своју праву вредност на већ исплодилој земљи, пошто оно излаже не може побољшати, веће равномерне везице (хемички) особине. У таквој се земљи или пре свега и најчешће да створи више хумуса, који ће је моћи начинити родитијом и топлојом, одржавају јој влагу и убрзати растварање њених минералних хранљивих састојака. — Вештачко ђубре морало се је, дакле, узбрало познати безкорисним, јер је употребљавано за ђубрење исплодилог и не испоредивог ђубрења стајеког ђубрета у довољној мери....

Као природна последица овога разочарења са вештачким ђубретом јест пре свега напустили или знатно ограничење његове даље употребе — много брже него што се је пој и претпоставило. То се уопштемо може видети и из статистичке употреба вештачких ђубрета са стране. Јер док је впр. 1872 године увезено око 19 милијуна а 1876 године 21 милијун кгр. вештачког ђубрета, дога га је 1878 године увезено нешто мање од 10 милијуна а 1880 године само још 8 милијуна кгр.

Као други пак последица тога разочарења јавља се све више и све више иштите узвијање вредности и значаја догле и ствари потцењиваног стајеког ђубрета. Зато се онда у вези с тим скупо плаћеним сазнањем *све више поине будити тежња код ондашњих пољопривредника за производњом што више и што бољег стајеког ђубрета*, како би се на тај начин створила могућност да што изданије и што чешије ђубрење исплодињених њива.

Да тај свој смер постигну, дански пољопривредници поштују, нарочито према крај деценијских година, *све маршице да прокуљају сточне изметине по стајалима и све размишље да редуку њима како на ђубривитиу тако и при њиховој употреби за ђубрење*. Особито је *прављење нарочитих ђубривита* за чување стајеког ђубрета до његове употребе било из године у годину све шљоборније.

У новембрској пак вези с тим јавља се и то доба још и *све јаче повећање стајеког стоке, особито рогате марве*, и у исто време *све боље, све изданије и све равномерније хранење месо како преко лета тако и преко зиме*. Док је впр. прираштај рогате марве од 1861 до 1871 године износио само 120.000 грама, дога је за поточних десет година (тј. од 1871 до 1881 год.) тај прираштај шадео преко 230.000 грама, а од 1881 до 1893 године још 226.000 грама!

Разуме се, да би ово побољшање прираштаја рогате марве — у вези са знатним побољшањем њеног хранења и неговања — било схваћено и сувише једнострано и површно, кад би се оно приписивало искључиво салмаку вредности стајекога ђубрета за повећање и одржање плодности киратне земље. Несуешно је пресудно злогу при том играо други један, много јачи и, што је још главније, много општнији природни чинилац, који се састоји у све неомељеној депај сточних производња — нарочито маслу (буттеру). 1 кило крањеготог масла плаћано је впр. у периоду 1850—59 год. просечно 1-60 дан., у период 1860—69 год. просечно 1-90 дан., — а у потовој десетогодишњој периоди (1870—79) просечно му је цена била већ 2-40 динара.

Али ако у овом случају не може бити речи о каквом пресудном утицају, ипак се зато тежила за произвођењем што више и што бољег стајеког ђубрета не може освојити бар подређени (секундарни) утицај на повећање броја рогате марве и на побољшање њеног хранења. Уосталом природна би бесмислица била да иже тако, јер један потпуно узгредни сточни производ — као што је узгледно стајеко ђубре — не сме бити први и главни а још најважније једина смер појачаног и побољшаног сточарења. Прва и главна циљна зрби пробујењу тежила за повећањем производње стајекога ђубрета треба да буде управљана с једне стране на што маршице прибораве чаршата и темних сточних изметина на стајаце, а друге стране на што развијењу руковање њива ван стаја, како би се на тај начин губитци, којима је стајеко ђубре ипак изложено, потпуно спречили или што је могуће ипак ограничили....

И као спода, где су земљорадници посветили стајеког ђубрету ону пажњу, коју оно потпуно заслужује, — тако се исто ни данас пољопривредници ипак никуколом преварили у својим очекивањима. *Косе ариране или боље окупане сточне изметине омогућиле су не само изданије већ и чешије ђубрење њива и љивада* него што је то раније био случај. Ускоро је шта више постало правило, да се више ђубре стајеког ђубретом *соаве требе или најдале соаве четворе године*. — Тих пак изданијим и чешијим ђубрењем стајеког ђубретом постигло се не само да жетвени принос сваку пољских усева постане по количини сразмерно све већим и по каквоћи све бољим, него и да земља добије сразмерно већу растреситост и тиме постане лакшом за обрађивање; да се земљана влага сразмерно дужи времена и на тај начин за време летње топле што користије послужа дотичним усевама итд.

И, напоменути, још нешто: *Уз изданије ђубрење стајеког ђубретом узбрало се је показало неомо корисним и ђубрење вештачким ђубретом*, које је, као што видесмо, пре тога — док је при ђубрењу употребљавано само — толико земљоратници разочарало и материјално оштетило. Зато и иже никакви чудо, што онда, та све јаче и чешије ђубрење стајеког ђубретом, и употреба вештачкога ђубрета постале тежко поново да узима маха. Тако на впр. док је године 1875—78 увезено разлог вештачког ђубрета просечно године нешто више од 17 милијуна кгр. у вредности од 2.250.000 динара, а године 1879—82 само још 9 милијуна кгр. у вредности од 770.000 динара, — дога је:

ГОДИНЕ	УВЕЗЕНО ВЕШТАЧКОГ ЂУБРЕТА ПРОСЕЧНО ГОДИНЕ, МЛ. КГР	У ВРЕДНОСТИ МЛ. ДИНАРА
1883—86	13	1-1
1887—90	23	1-8
1891—94	33	2-8
1895—98	44	3-5
1902—04	72	6-6

Напоменути само ваља, да је овој све већој употреби вештачког ђубрета допринело, осим осталог, нарочито још и све обилније гајење шећерне репе. Год. 1876 било је засејано шећером репом само око 300 хектара, год. 1896 преко 12.600 хектара а 1901 год. чак без илао и 15.000 хектара...

Тако је, дакле, питање о испривности првотно земље и о њеном ђубрењу у Данској, може се рећи, коначно и уопштено решено — најпре теоријски и у начелу, а доцније и практички и у својој примени.

Што се пак на поглављу тога питања задржах овако опширно, разлог за то лежи с једне стране у његовности, што је то питање данас и у Србији на дневном реду, а с друге стране у уверењу, да ипак и некућено данешних пољопривредника у том погледу може врло корисно послужиати као примера или као напг, да се бар српски пољопривредници сачувају таквог губава.

Мислији да не морам нарочито доказивати, да начело, на које је питање о ђубрењу у Данској изашло решено, мора се детаљније одржати и у Србији, ако се у претиници не жели да изазове никакво разочарење и каквакав материјална штета код наших пољопривредника. Други речима: и у Србији се мора енергично порадити на томе, да ипак пољопривредници науче да пре свега и свагда како ваља дење, цифрирају, чувају и употребљавају њиховине од своје сточке, на то, кад то у довољној мери постоји, онда их прешоручивати и употребити вештачког ђубрета — како додуну старејком ђубрету. Иначе све докле, док српски овак и оне сточне њиховине, које сада добија од своје сточке, не ипни и по прикупља како ваља; док тако небржљиво прибирају сточне њиховине избацују на стаје куда им дође и како му дође „под руку“; док остављају само себи, разбацивају и развиривају, неупице или кишоч аспирано ђубре однеси са „ђубрива“ у јурте и реке или ђубре или своје већ испомењене ипне врло ређе и неода акално. — све докле, велики, док пољска привреда у Србији губи због тога нешавна и алкалног својих пољопривредника сваке године најмање 30 милијуна динара!) прешоручивати и особито употребити вештачког ђубрета била би неоправдана привредна грех. Превалта о циљелогходнијек руковању стајејских ђубретом — како врло тачно вели Д-р. А. Штупер. Професор пољске привреде на универзитету у Кенигсбергу — јесу абуха пољопривредности с гласовна, коју сваки пољопривредник мора утунити и по кој се управљати — пре по што би претходно употребљено свога гласивства кудовинох вештачког ђубрета, сточне хране или нових земљорадничких машина“...

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОГ КОСИ (CÔTE D'OR У ФРАНЦУСКОЈ)

(наставак)

Обичан, бели шећер (сахароза), као што рекосмо не може да преради, док се најпре не преработи у грозљиву (смену од дебестрже и дебугаче). То прерабавање (инверзија) могу у шпирн паритини алкохолне гласивне помоћу једне мјешавце (инверзни или енкарза) коју оне саме из себе дуче. Рад је онај, нема сумње, заморан за њих. Не при свем томе, ако их је много на броју, оне ће моћи, за приносог само толиког и киселине шпире, додати, обичан шећер преработити у грозљиву

и потом преработити у алкохол. Много је сигурније, нарочито ако се жели добити вино, у коме ће бити ипак 10% алкохола претходно хемиски путем, помоћу вишње киселине, шећер преработити, на тек затим узети у банку. За тај циљ довољно је додати одређеног количини шпире $\frac{1}{2}$ од количине* додатог шећера вишње киселине или само $\frac{1}{4}$, ако је шпир прелично кисела. Ту смешу ваља оставити да у банку на вајри кључа 20—30 минута, невајши је притом неперетано да не загорн. (истода Klein и Fréchet) Онда смо обично узимали на 250 гр. шећера 6 хектолитара шпире; међутим, као што ће се доцније видети није потребно узимати толико шпире за ту количину шећера. Шпире са додатим шећером загревају смо у парочитим класицима, а помоћу доднег паре. За прерабавање пак белог шећера у грозљиву умовати смо у сваки казан по $\frac{1}{2}$, од додатог шећера вишње киселине. Казани су се загревали докле док се температура шпире, у казану шпире пошла на 49° Ц. Дирекце ипје доваљавати да се шпире јавне загревају јер се бољо да на већој температури не добију укуе на „печено вино“. Ондак смо после тога изметљавали долазак паре под казаном и тако загреване шпире симали у врвине каде да не би добиле стајањем у казану укуе на бакар, који би допринио великотог укиснотини. Загревају шпире расхладивају смо у казану шпиром на бањи и потом кучима набаљу у оне враќали. Загревање киселине шпире да мало чак киселине температуре постижали смо да један део белог шећера преработимо у грозљиву. Доцније пак свакодневни претисањем и новоним загревањем шпире приповођити смо те се и заостати бели шећер толико киселином шпире, додати гласивна инверзија.

Мали поментини онде често пута само изметљу шећер, на ипје смо дојорне сточне кауза при кудевог каца или бањи и то тек пошто се прва половина тих сточна напуни каузом. У том случају шећер будаће тежи од шпире (вештага је густина 1,6 према води) убрзо вади на дно суда те велики део остане нерастворен и непересе. Ако се пак шећер најпре раствори у једном делу шпире, на потом тако растворен узне у вану, ствар ће свакиг другачије стајати.

Кад се хоће шећер пре него што се дода шпире да раствори, ваља узети на 40 гр. шећера 75 центара шпире. Како 40 гр. шећера кад се раствори даје 25 центара шећера у тежино стању, добија се са оних 75 центара шпире тачно 1 хектолитар раствореног шећера. Количина шпире, која се узима за растварење шећера је протвобила, али при свем том није потребно удаваљати се од претпавне размере. Ако се хоће растворени шећер претходно преработити, онда шторој је више шпире ваљо да растварене шећера, уколико ће и већи број одава — капања бити потребан за загревање, уколико ће се ипне и корисних гласивна уништити, а оно би онда могло имати рђавих последина.

Ако имамо шир. 250 гр. шећера да додамо шпире, можемо сад лако одредити у којој њим количини шпире тај шећер треба растварити. Решење је да се на 40 гр. шећера узима 75 центара шпире; онда на 250 гр. треба узети 468 центара шпире, а не 6 хектолитара као што смо им тај радилн кодг. Диверсае. Ипнина, та већа количина шпире садражи укиснот и више киселине, те је за прерабавање обичног шећера потребно додати шпире ипне вишње киселине, или ако се инверзија врши на температури кључања, може се, у оном случају велики број гласивна уништити. Тако добијен растворен шећер може се усилити непосредно, без претходног инверзије у вану или бању намањеног са каузом, по од надоване капе, овако као што рекосмо да раде онде мали поведници. Ако им пак са додатим шећером шпире обеваља дати вино од 11° или 12°, онда је добро шпире вадуити судине каузам, на узети растворени шећер у доба, кад преширање сточине. Како каже би тада требало шпиритити. Под славнином на суду с каузом намањила би се капа, ипак капа или чабор а иад овим једног бурге са славнином, у које је узет устарио од шећера. Отварајући тада оне славине и на суду с каузом и на бурету итјудаје и шпире и растворени шећер и кључаје се у оном трећем суду. У општености ће се помоћу једне пумпе враќати та нешавна шпират у суд с каузом. Само би ваљало устети славину на бурету са раствореним шећером да за онолико слабије отече за колико је итјудаје шпире у суду са каузом јаче. То отањаје и преткање шпире траје све докле док у бурету има раствореног шећера. Кад растворени шећер шпире брзо сав итекао, онда ће од притиске и сва шпире на суда са каузом итећи, она су славине било добро умешене.

* Види инверзију о томе у мом чланку: „Прерабавање гласивног штења, које Србији ипне одлеж кудовинох русовинах гласивног ђубрета“, изваљено у 11 и 12 броју „Тржавка“ од 16 марта и 1 маја 1900 године.

Тако би се могло још уз применом прогревања и загревања шире ивешава шећера извести и у самој кади или бачви.

Тај начин додавања шећера, без претходно ивешавања, може се препоручити само онда, кад се у ширу не уноси сразмерно велика количина шећера, кад се претходно неприменом велике количине и кад се погодбе за разлике гљивања (температуре заростања) поновили. У противном, прогревање би врло спорно ил и у савршеном не било збогатиш препоредно шећера, који ће бити ивише разложених винетих ботести. Зато је за сваки случај увек најбоље и најприменивије ивешавајући обичног шећера како час показавом методом. Да видимо сада шта се постиже додавањем шећера шире и да ли је тај рад уопште користан.

Резултат додавања шећера шире је пре свега тај, што се добија брже, алкохолније вино, које се може скорије продати и дже времена у подручју окувања. Додатим шећером се пористи и самалкошија јер ће и на, будући у додир с јачим вином, имати и велику алкохолу. Онда ће се свакако и више разлике добити од Штогад као више алкохолу у шире будући вели, уколико ће се и више екстрактивних материја (боје, тинина, сода) из кољине извући, те ће онда и вино бити боље квалитно. У исто време *стажање се ту да и више винског маказа, те ће се тако уколико ни у шире сунчиана киселина.* Оваква начин уклањања сунчиане киселине из шире је без поготова, болан и природнији него ли за који други као ипр, разложивање шире водом или неутрализацио једног дела киселине хлоридом, потањом итд. Најзад није ли боље, кад се жели повећати степен алкохолу у вино учинити то додавањем шире шећера, који превршава даје *више алкохолу још и гљиварим и Килдворим киселиноу нево ли Додатимем вино само алкохолу.* Ако је грошће усед разложених оквалити недовољно сазреда, виноград би штедно кад не би поврнано своју шире, те тиме угради оно што је сама природа требала да уради. Али при додавању шећера шире ваља се само држати одређених граница. *Шире је највише дошје додати големо шећера, колико је потребно, на да се добије вино он јачине каже се у једном винограду добриа једна рачуна.* Ако би нам бериа од скадарие обављали дати по нашем рачуну вино од 9°, а ни ми хожемо повећати степен алкохолу, онда шире ваља додати големо шећера, колико је потребно на да се добије вино од 11° квалити се обично добија од те сорте грошца, кад је година добра. Додатиа небу количину шећера не би имало смисла, јер би пре свега превршава у том случају доста тежко вино, а и она сунчиана количина алкохолу, која би се при то доба скривала би брже и једино би се осећала на укусу. Вино би онда било суво и гореше у устима. Прави природни букет квари се додавањем шећера, који има особуви арому или је произавош превршавањем. Француски закон је то врло лепо предвидео, јер не допушта, видети смо, да се у 3 хектолитра свеже бербе вино нише од 10 литр шећера. Како се добија обично 2 хектолитра шире од 3 хектолитра свежег грошца и како је потребно 1.700 гр. шећера на да се добије 1 литар чистог алкохолу или 1° на хектолитру шире, француски закон допушта да се количина алкохолу у вино може повећати од прилике само за 2,5°, а то је довољно, на често ита и више.

Додавање шире страних вина и алкохолу.

Поред шећера доданајем само шире у време превршава и велике количине страних — шимозелних итајанених и алгирских вина, а тако исто и индустријског алкохолу, наравно у тајности, јер то законом није одобрено. Додавање страних вина чинило се у земри да се овима свошоти брже месних шила, те да се на тај начин добије ита нека количина „бургундских“ вина. Додавање алкохолу чинило се на разлог да би се добила што јача вина. Та је пракса врло рђава, на прва томе иже ни мало за препоручу.

Кад се жели повећати јачина једном виноу, видели смо, да је ваљбое додати шире ивишеу количину обичног шећера, који превршава даје *више алкохолу још и гљиварим и Килдворим киселиноу.* Алкохол је као што се зна антистентан за гљивање и кад се додје шире још у површном превршавању, било индустријског алкохолу, јавиће се врло рђаво вино, а тог превршава. Превршава шире у овим случају траје дуго времена, а се тешко и суршава као што треба. Зна се ипр, да шира остаје дуго времена слатка, кад се пресеће алкави

старим, јаким вином. То је и био разлог што нам овде превршава шире није није одмах отповло — према смо томе дословно издржавали а с тим и прогревањем шире — и што се примером последије суршава. Међутим штогад превршава дуго времена траје, уколико се више микробо разлије у шире, види таблицу) у томе међутим не треба ништо тежити. Додатим страних вина шире, чини те се једино две букета месних вина сасвим штеди. Отуда, *око се жеми сунчиоти сачијајом брже или једино винограду или винограду предати мајбоје је, јачиње, и не уноси у шире више страни.* Најзад, не треба тежити да алкохолу буде и гушине у вино као што је то случај у подручјама г. Дирежева, јер се тај састојак на укусу сунше, готово једино и осећа на штету самог букае. Иакое он у једном од својих ивештаваја да свако село на Златној Коси, ако не и сваки виноград произавош вино с нарочитим укусом. Тај се енциклопидни буре може, разуме се, ако су за те месца ивешавани, на укусу врло лепо осетити, тако да је довољно да се једино вино само овира, на да се према томе сама његово порекло. У подручјама г. Дирежева има врло велики број разних вина са разливених виноград и места на Златној Коси, али међутим, пробајем их је свема томе разликотан, јер готово сва имају један исти укуе. Алкохол и оворост — виднемо откуда ово друго долази — у њима се понајвише и понајаче осећају.

Превршавање једно шире у кади (по Гајон-у)

УСТАРАНА ВРЕМЕНИКА	ПРОСТАНА ВРЕМЕНИКА НА ЛИТАР	УСТАРАНА ВРЕМЕНИКА НА ЛИТАР	ПРОСТАНА ВРЕМЕНИКА НА ЛИТАР	ПРОГ ВРЕМЕНА НА ВИНОГРОДУ КОЈОУ ВОДУ
2 АТА	1365 ГРАМА	435 ГРАМА	012 ГРАМА	0
3 "	962	"	"	0
4 "	746	"	"	0
5 "	450	425	"	0
6 "	227	"	010	1-2
7 "	57	310	021	23-30
8 "	29	315	036	30-35
10 "	19	"	035	35-40

Анализирал сам неколико вина по средњом првом бурног превршава и сво које сам количине алкохолу а њима ваљмо:

№ 505	13°6	№ 504	13°7
№ 508	13°8	№ 513	14°
№ 510	13°8	№ 515	13°5
№ 512	13°6	№ 511	13°5

Зна се још да се накнадним превршавањем збогатиш шећер или првог превршава претрари у алкохол, те тако количина овог састојка бива још већо неба.

Ваља применити да алкохол игра врло важку улогу у одржавању вина у добром стању. Беседарајући своја вина итали Французе, на велике даљине, на да би избегли рђаве последице усед пресека, г. Диреже је принуђен — силан околности — да на тај начин састојак обрати особуви нажљу. На инак ваљда ми да он је у том погледу и сунше ревностан!

Превтршавање шире.

Кад алкохолне гљивање у шире престану имати на доданају киселиноу у слободној стању, она, као што смо видели, раставају шећер да у њоу лабу тог елемента, који ми је потребан за месале. Превршава шире онда почиње, али разложивање гљивања иде врло споро. Да би пак потпомигли разложивање гљивања, ваља изловити шире утицају ваздуха, ваља је претављати прогревањем. Тим се радом иштреме гљивање доводе у дандр е слободним киселиноу, те се на тај начин откривају и брже разложивају како би силовом слатом и у већем броју могле предугети апочети посао — растававање шећера и произвођење алкохолу.

Са бербои се уносе у каде или бачве *поред корисног, алкохолне гљивање уи и шимозелне* (бактерије, микроби), које би, ако би се јако размножиле, могле пореметити праван ток превршава. Између добрих и рђавих гљивања отвара се за време превршава борба и она, које буду јако одионо победу. Превтршавање се ипољовље гљивање који зине само у безнаудној средини, утицавају утицајем слободног киселиноу, а корисне олет размножавају, бивају бројно надбољније и адноне победу.

Један део слободног кисеоника, који шира усаваја из ваздуха при проветравању једини се по једном еранушкој патенту, А. Готцке-ја, са састојцима, које боје стварају или намо ак је он налагао категорично вина. Бојења је материја по том начину у гроњу само у пола образована, нарочито у немотиву зрелом гроњу; кисеоник оксидише катехине и тако их претвара у бојењу материју. Отуда се проветравањем, односно претварањем шире добије и бојење вина. Боље шире није потребно проветравати, јер би се на тог истог разлога место чистог белог добила жуто — мрља вина.

Нешто узелд тога, нешто узелд гљивина у шире по проветравању убрзо настаје киселина у слободном стању. То је усталом ардо корисна ствар и за рад алкохолних гљивница, а и за ушитавање буја, које се хране о гроњу шећера, јер оне не могу кивети у једној средини, у којој нема слободног кисеоника.

Кожина се у шире у почетку превирава најмање издвајањем угљениковог диоксида на површину. На кој, тва највише гљивница, које налазе у шупљинама шестине и нешто заостаје унетог кисеоника; ту је и време највише, да и температура узелд тога много виша него на дну етда. На би шире у погледу састава била етда једнолика, да би се што боље испрала кожина и спречила у исто време пшкисавет, претаклање, а етних и проветравање шире је неопходно потребно.



Сл. 7. Кажи на загревање шире. (Цена 800 шпара).

Појмајући значај тог рада г. Дивреже је шире у свима својим бачвама претаклао, а етних и проветравао сваки дан по једнаку, почевши од онда, кад је превирање било у највећу јеку па све да на 2—3 дана пред свршетак превирања. Претаклање смо вршили помоћу пуне одо на вино. Помоћу једне решетке, наменштене на одводњу леви пуне разлагао смо шире у ситно млазене, те је тако боље изаглави утпућу ваздуха и њоме, у исто време, комину етда правило заглави. Пред свршетак превирања нисмо шире проветравали, јер онда онда садржи у себи мање угљеникова диоксида, па би и ствари била најопазила непосредно утпућу ваздуха, а то би имало рђавих последица. Проветравање шире је било одје, као што се види уочено — ствари је проветравање изолукило, — па је онда и превирање шире, кад је већ отпочело — текло доста правило.

Мали поседиши онде претачу и враћају вино у шавољина, онако као што се то код нас ради.

Загревање шире.

Кажили смо да се гљивце, које шећер претварају у алкохол налазе на кожурци зрна у виду спора. Те се споре у шире развијају у већење нагло размножавају, ако је температура шире довољно висока. На температури од 20° размножавање иде већ брзо, а на 25°—30° гљивине најинтензивније претварају шећер у алкохол. Ако је дакле, шира хладна, превирање је нија врло споро па се веће скоро ни појавија. Отуда и бива да шира остаје за дуго слатка, кад при хладној времењу превира

на пољу. Очигледно је да у таквом случају ваља или досади или још боље шире загревати да би превирање што пре отпочело. Но шире не треба сувише загревати, — до 40° је довољно, — јер би се иначе гљивине могле ушкитати, а у шире добити укусе на „печену“ шире. Видели смо већ на кој се начин може допринети да превирање одмах отпочне. Кажили смо да одје мали поседиши загревају како алкохолном и да не беру грозђе пре 8 часова ујутру. Овај тва они још и за сваки случај спремају и вински квасац, на сланин начин како смо то радили у Виноградској Школи у Бону. Појмајући онда велику корист од употребе винског квасца текимо да на овом месту поновимо оно што смо о томе у првом делу овог шештања били казали.

„На три дана пред бербу спремили смо вински квасац, узимајући за ту циљ по 3—4 кг. најдаравајег и најдаравајег грозђа на 1 естолитру квасца. То смо грозђе измудали и затим изручили у бунд од 228 литара са једним дашетом. Он смо бунд оставили у високу куву, где је температура за превирање била врло повољна. С времена на време претаклали смо шире из сваког бурета у шавоље и поље заглави кожину се шивеле киселе, да би је тако што боље проветривали и тиме извршили што јаче размножавање алкохолних гљивина. Треба етда, у време кад је време било у највећу јеку, тај смо квасац етда по капи онда кад смо ове пшкис измудалим грођем подељали у слободна раскила. Време је затим у кажи убрзо отпочело.“

Утврђено је да најбоље резултате дају оне алкохолне гљивине, које је сама природа развила на чокоцима једног виноградаког прелама јер ет се оне најбоље и прилагодиле тој средини. Поред тих корисних има на гроњу и различитих шкодљивих гљивина, које могу проузроковати различите киселе болести. Нима још треба додати и оне, које се налазе у великом броју на нечистом винском пољу или у водуцима. Између тих штетних и корисних гљивина, отвара се у шире која је измрла средина за размножавање и јединих и других читана борба. Шкодљивим гљивинама — бактеријама, нарочито годи температура између 30 и 40° и кад у шире има мало киселине. Алкохолне пак гљивине најинтензивније претварају шећер у алкохол кад је температура шире 25°—30° и кад је шира поред тога и довољно кисела.

Кад се време шире споро врши, било узелд малог броја алкохолних гљивина — а то је случај ако је виноград тек подигнут, па нема довољно спора или ако је у време бербе било сувише кишне или етне, па је велики број спора спран у земљу или утпућу — било узелд велике количине унетог шећера, ради посећавања јачине вина, тада се шкодљивим организми могу размножити у великом броју, па би пореметили правала тог превирања и онда би последице биле врло рђаве. Вински квасац је у том случају једно најбоље средство, којим се могу све те сметње отклонити.

Вински квасац је увек једно сигурно оруђе у рђама винограда, којим може изећи себи сваку непријатност у погледу време шире. Њиме се не само могу размножити корисне гљивине и одметн дојити победу над штетним него и загрејати шире — вински квасац се етпа у капу онда кад је у вему време у највећу јеку — која одмах при таквим околностима отпочне кувачи“.

Грође се на домену г. Дивреже-а као што смо раније навели брало поњу ујутру, тек после 8 часова, а било је онда тога још и дуго времена изложено етду при муљаву. Шира нам је у почетку била узелд тога довољно топла, но превирање нах онак није могло одмах наступити узелд тога што смо испали у куву и велику количину страних киселина и алкохола. Врлоцино смо велики загревали да се не би губила топлота шире разликом температуре меие и околиног ваздуха. Нисмо спремили ни вински квасац, која је ушао у праксу код многих малих алкохолних поседишиа, зато што нисмо имали довољно вина за тај посао.

Да би изважили што пре превирање, загревали смо шире у казанима, помоћу водене паре. Загревање смо и дојити вршили, кад је шира већ ушла превирања и то истовремено са претаклањем. Превирање шире је најинтензивније на површини па је ту и температура шире, узелд растајања шећера највиша.

(Наставља се)

БЕЛЕШКЕ

Засоњивање садница. — Лети кад онеко велика вр-њина, виђа се, да се саднице у расаднику, лејма, заклањају од сунца — засањивају, да их не би сирјала и уништила јана сунчана причека.

Засоњивање се врши на разне начине: вржемо од жица или летова, гранама насланима на сојма или пободенима око леје. Било како било, главно је, да од тога има корист.

У овоме погледу чинени су разни опседаи, а најбоље у швајцарској расаднику Аддисбергу, у Швајцарској, и то овако: у месецу априлу засајемо на по четри леје са вршек, сирчак јелоу и бором, од којих је једна (I) остављена незасењена, а остала су засењена и то II јеловим гранама од метра дужине пободенима око леје, III јеловим гранама положенима на сојма на висини од 0.50 метара од земље и IV ретком од летова на висини од 0.20 метара од земље.

Успех је био врло различит. Семи је у свима лејама готово појединачно клицање. У месецу јулу, кад су настале велике вршине, сирча, јела и део бора у незасењеним лејама покривени су и били скори на укору, а у месецу августу све су се попустили. Под засеном пак биле су скори све саднице добре и свеже, а најбоље под засеном ретке од летова. Под гранећ најбоље се одржала сирча и јела, док је бор доста пропао, нарочито, под засеном око леје — са стране.

Из изложеног види се, дакле, да је корисно засењивати саднице од сунчане причеке и то што јаче и ниже, што се постиже ретком од летова. Засеном се утиче како на смањивање температуре ваздуха, јер не дејствује директ на саднице, тако и на температуру земљишта, док саднице имају довољно и влаге и светлости за своје напредовање.

Б. —

Зашто кречимо вољку? — Креч чува окрену вољку од зиме; креч попитива разне инсекте и пацова јаја која се негод горе валале; креч очисти вољку од махонице и лежица, ваносетку ако кречу додано још а мало говеће крви и мочи, на тој смеси премажемо младе вољке, сачуваће их од зечева, који преко зиме најрадије нагрпају кору младих вољака, које се услед тога додије врло лако и осуше.

О доброту семена од детелине. — Нежемо се брао и сигурно уверити, кад нешто мало од њога бацимо на усенјак патрља. Добри, клицава и здрава прва, одскакаће по ваздуху у висину, а рђава ће остати неповична на патрљу и жерно ће сагорети.

Вурбите повртњаке осокном. — Не дајте да вам се осока (стајка мограћа) по двојници разлива, јер је за вас велика штета. Покушите ју у неки чабар, разблажите ју водом па ју изнесите у повртлар и воу леје вурберите, а тај ће вам се рад богатајом жетвом наплаћити. У салату, кеља и купуса биће вам главнице чериће и много круније. Д-р. Б. Р.

Г Л А С Н И К

Колико се има потргови годишње у Немачкој. — У Немачкој се потргови нива годишње на 69 милијуна хекто-литара, просечно на једног становника 116.5 литара, у Баварији 231.9 лит.; Виртембергу 108.9 лит.; Баденској 157.2 лит.; Пилна порез износи у Немачкој 93 милијуна марка, и то у северноме делу 39 милијуна, у Баваријој 33.8, у Виртембершкој 8.6, у Баденској 7.6, Класе-Дотрингији 3.8 милијуна марка. Просечно долази извесног пореза на једног становника у Баваријој 5.29 марака, Баденској 3.94, Виртембершкој 3.84, Класе-Дотрингији 2.20 марака.

Интернационални Конгрес за Примењену Хемију. — Под највишом заштитом Његовог Величества Краља Италије, шести интернационални Конгрес за Примењену Хемију биће од 12 (25) априла до 29 априла (3 маја) 1906 год. у Риму.

Поред специјалних предавања и реферата, како на сваком Конгресу, тако и на овом биће и предавања од општега значаја, за која су се до сада пријавила ова господа професори: *Moissan, Ramsey* и *Otto N. Witt*.

Радови Конгреса биће подељени у једнаест секција у којима су све главне, а и многе спорне гране Примењене Хемије заступљене.

Пројектована су и два велика издата: један у Цицилији (жађани сумпора и сол и завод за сарањивање вина у Марсалу); и други на острву Елиб. Као крајња мета овог другог издата биће похочење Тосканских Савезања (врелн изворт, који имају горне киселине).

На талијанским државним железницама и на бродовима, имаће чланови Конгреса подависте и то на железницама за 40—50%, а на бродовима 60%, вонгод обичне цене.

Варо Конгреса у Риму (Виног од *Congrès Rome*, 89, Via Panispera), даје сва обавештења, како о Конгресу, тако и о путовању, о становању за чланове Конгреса итд.

У вези са главним организационим одбором у Риму, постоје готово у свима државама и локални одбори. У Србији, председник је докazanог одбора Г. Д-р Марко Т. Лекс, професор у Београду, на кога се такође ради обавештења могу обрађати из Србије они, који би ишли на овај Конгрес.

ИЗВЕШТАЈ ПОДРУЖИНА

Годишњи Извештај Тимочке Пољопривредне Подружине за 1905 годину.

Подружнина је основана 2 јуна 1897 године. Она има имање од 7 хектара у непосредној близини Зајечара до Тимкоа, које служи као узгај и подстрекај за унапређење пољске привреде у околини; тако да је на управљеном „Белом Брсту“ подигнуто преко 40 приватних виноградних на америкој подлози и а сада се подижу уредно виноград и тако ће у низу година део Брве бити засађен лозом.

На једној је страни имања засађен лозни расадник са око 15,000 чикота америчке лозе за прилопљуду ревиња, а омањеним виноград у 4000 чикота који је сада у најбољем року.

Друга подлозица зиратног земљишта унотребљена се за гађење пољских увеса, као: кукуруза, јечма, пшенице итд. Исти положај новањан је и за подизање винограда, али Подружнина за сада не располаже довољним новчаним средствима, те да би могла и на овом месту виноград подићи.

Подружнина има основи капитал, и то од чланског улога једног добротвора и 19 утемелача свега 1030 динара. Сем тога има на имању 1 кућу од тврдог материјала и вредности 900 динара. Од алата: 1 муљачу (за тропце), 1 ретено за однајње бибине од петелке, 3 прасеклице, 1 мех за запривање сумпора — противу „Оидиума“, 1 малаче за живу отраду и остале потребне алата.

Подружнина има и своју књижицу.

Ове године Подружнина је произвела преко 20,000 ревиња америчке лозе и то од: Р. Рунстерије и Норталиа, а Солоније је сасвим искористио као искористен за водогу.

Из осог винограда добила је 372 динара за продато тропце.

За штењугу „Белмугу“ добила је 167 динара.

И за продано сено и сламу добила је 251 динар.

На имању има осног чувар са платом од 345 динара, а који врши све послове око уређења винограда по упутствима секретара и председника.

На видлице као помоћ чувар, на име кошења и осталих радова утрошено је 290.20 динара.

Председник је Подружине Јован Недељковић, трговац — пољопривредник, благајник Милош М. Мисленовић, земљопос и секретар Павле Св. Петковић, помоћ. окружног економи.

Услед друготварања има и по тој сунде, новањана се је у околини „влагањана“ (нероноспора) а која је виноградима,

нарочито оних у пшеницама прилично штету учинила. Сем тога грожде је било ситно а принос средњи.

Пшеница као и остали струги уноси такође су прилично пострадали а то они на унашенијим местима, али ипак је био добар принос.

Кукурруз је био у долинима Тимока врло добар, јер је доспео лако до њихових врхова.

27 јануара 1906 год.
Зајечар.

Председник
Тимочке Пољопривредне Подружине
Јов. О. Неделковић.

Секретар:
И. С. Неговић.

Извештај о раду Крајинске Пољопривредне Подружине у 1905 години.

Српској Пољопривредном Друштву,

Им акт Ваш од 2 новог месеца Бр. 9 уштинво Вам шаљемо следећи извештај:

1. Подружина је ова и у тегају прошле године набављала на захтев појединих пољопривредника: равњу, сушпор и др. што им је потребно;

2. Да би пољопривредници могли и знали како да негују своју сточу за изложбу у Зајечару, држали су у околини семинара два практична предавања.

На семинара уношати су пољопривредници и како се сари сар са нештанима користе.

3. На семинар имају држала је једнога бича и радила своје пшаве.

4. Подружина се и у прошлој години подржавала једино својим средствима без икакве помоћи.

Ово је углавном рад ове Подружине у прошлој години. Међутим шаљући Вам овај свој извештај, не може пропустити а да Вам не изјави: да ова Подружина досада није могла своја правила саобразити правилима тога Друштва, стога што су прилике и околности биле такве и ијде налазила одина коју пољопривредника овога краја.

Сада су предузете мере и спрема се земљиште да се правила саобразе друштвеним правилима, а чему ћемо Вас у своје време извести.

Главна је сметка у овоме, што су у овом крају свуда обрнављене Земљорадничке Задруге, које су у непосредној средини свих пољопривредника, и од које имају непосредне користи, потпомажући их како неодашњом тако и у набавци сирена и др. двајући им ноте на дочек.

О свему опису шаљемо Вам овај свој извештај.

Председник
Крајинске Пољопривредне Подружине
Јов. Станојевић.
прота.

Делегација
И. Делетијевић.
уштинво.

Извештај Моравичке Пољопривредне Подружине о раду и о стању летине у 1905 години.

I О раду.

Као и досадашњих година, тако и ове године, Подружина ова радила је подина је била кадра, на остваривању свога циља: унапређењу пољске привреде у оном крају. Ипучавала је пољопривреднике о болес и саривеним раду, подизала и гајила своје, воћа, подизала и чувајућу нугу, подизала их на набавку бољих и саривених сирена и алата, распорезивала пољопривредне књиге, суделовала на друштвеној изложби, итд.

II Стање летине.

Година 1905 била је у овом крају овака: жито је због суше и томе рђаво родило, тако и промиш и кукуре и друго површе, само настиј је добро родило. Шљаве су родиле не нијаким же тиком приликом, а по ипшак слабије; дубике су родиле средње а пшави ипак је био добар. Сено је родило добро. Трава је била у 2—3 дела и учинио је доста штете.

Здравље у народу било је преко лета и јесени добро, но зиме јавља се на нине места онасна децја болест „Шарлах“ која неминује коси децу. Здравље код стоке било је добро.

25 јануара 1906 год.
Пашанин.

Председник Подружине
М. Савић.

Извештај о раду Жупске Пољопривредне Подружине у 1905 години.

Српској Пољопривредном Друштву,

Жупска Подружина Српској Пољопривредној Друштву на основу његовага акта од 2 новог месеца и године бр. 9 уштинво подноси свој извештај.

1. У току прошле године Подружина ова продавала је потребне ствари које је набављала од Српског Пољопривредног Друштва, у својој околини пољопривредницима, као пшави камен, равњу, саривене, равно семење, алате потребне за шпоградаци, и осталу пољску привреду у чему је учинила промета у вредности до 2000 динара.

2. Стање пољске привреде у овој околини било је овако: струга жита и ливаде донела су добар приход, кукуруз по неким местима где је била јака земља донела су средњи род, а по брдским и невоштим и слабијим земљама врло је слаб род донео; грожде је доста од суше страдало на пшак род је вередан бољ, — а квалитет за вино ишавредно добар, јер је било веома сариво. Шљаве су доста биле од суше остале ситне на местима где је земља пшави и невошита на роде је и сушине било много.

Председник Подружине
Никола Ишак.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПСЛОВИ

ЗАПИСНИК XXVII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 19 октобра 1905 год. у Војвади

Били су присутни: Председник г. Др. Марко Лeko, потпредседник Вучко С. Богдановић, блајатини г. Јев. Павлуковић и чланови Управе г. Борисав Тодоровић, Живко Шошорац, Стеван Бобит, Марко Милковић, Милан Грковић и Душан Кривошејић.

Бележио секретар: Др. Ђ. Радић.

246. Председник извештава Управу, да је са потпредседником г. Вучком С. Богдановићем и секретаром г. Др. Радићем био давао у аудијенцији код Његовог Величанства. Краља и да Га је позвао на Слану и желио да отвори себе изложбе. Његово Величанство изповело је извештајне друштвене напредације прихвати, извештајујући се о друштвеним пољским и припремама за изложбу, најважније, да ће врло радо посетити друштво на Слану и отворити изложбу. — Ово саопштење Управе је прихвати и зналац са највећим задовољством.

241. Читају се Записници XXIII, XXIV, XXV и XXVI седнице — Читају се.

242. Члан Управе гот. Борисав Тодоровић подноси свој извештај о делу: Гајене и прерада мала, од г. Јев. Вадешића — Решено, да се ова резервата о томе делу, и г. Бурчића и г. Тодоровића, пошљу Одбору Карловачке Задужбине.

243. Пошље се реч о шуми и осталим потребностима за пољског живине што још ипак ипак, но коме је решено, — да се Председничком ионарничком одштинво, да у споразуму са Напољским Одбором предузме све мере које нађе за потребно, да се у најкраћем времону доврши све, што је за екштинво и него живине иштинво.

244. Приштинво се избору Опшеничког Студа за ошину изложбене живине, у који су изабрани: Др. Ђ. Радић, Алекса Ђ. Поповић и Риста Радевић, из Војваде; Вилем Шушахер из Вел. Пашана, Г. Клевић из Јагодине и Петар М. Триновић из Алексинца.

245. Чита се изveštenje Друштва секретара г. Др. Радња о мађарској земљској изложби, одржаној у Будимпешти од 8 до 10 Октобра оне год. — Прима се к знању, а секретари се признају путни и подвојни трошкови по рачуну и по 40 динара на име дневнице за два дана (9 и 10 Октобра), колико је на путу и у Будимпешти провео.

246. Чита се изveštenje Ујачке Пољопривредне Друшћине о изложби воћа, одржаној у Ужину на дан 14 септембра о. г., коју је изложбу изолово устројио Свояко изложбено постојење и Његово Величанство Краљ Петар I. — Прима се к знању, а Друшћина да се изјави признање на равнотежном раду око унапређења Вољарства у онемо крају.

247. Чита се писмо Навојског Друштва за Ческу, Моравску и Штецу, које чита: да би биле на изложбама, које Српско Пољопривредно Друштво од времена на време приређује, могле учествовати тамошње фабрике пољопривредних средстава и машина, како би се могло омогућити улаз и продаја њихових производа у Србију? — Решено, да им се одговори, да Српско Пољопривредно Друштво не приређује изложбе средстава и машина; а доцније, ако се и кад буде такве изложбе приређивале, Друштво ће их о томе известити и позвати на учешће.

248. Чита се молба окружног харверног лекара из Петровца г. Жарна Николића, који хоће од Друштва извесну материјалну помоћ, да би могло поћи у Петровцу један угледан животињар. — Решено, да се ова молба упути члану Управе госп. Алекси Ј. Поповићу с молбом, да о томе поднесе Друштву своје мишљење.

249. Чита се акт окружног харверног лекара из Ваљева, г. Милорада Николића, који хоће, да му Друштво да своје мишљење о томе; да ли би било добро, да се за суму од 4000 динара, коју је ст. Округуна Скупштина упутила у свој буџет за 1906 годину за унапређење сточарства у тамошњим крајевима, купе прилозици бикони и равнорејер у власништву општинама, или би било добро, да се та сума употреби на име премја и на тај начин покуша, да се намерни циљ постигне? — Решено, да се и овај предмет упути госп. Алекси Ј. Поповићу с молбом за мишљење.

250. Читајуца Тривачица у срезу зајемчарског мола, да јој се „Тежак“ уступи у $\frac{1}{4}$ цене — Решено да се уступи по молби.

251. Чита се молба Претра Ј. Стојановића, земљоделца из Шивеша, средом ленинџког, који хоће повучу помоћ да доврши машину за вршицу, коју је оточио да ради — Решено, да се ова молба упути српском економу и замоли, да ту машину види и своје мишљење о њој овамо поднесе.

252. Окружни економ из Ниша, хоће да му Друштво пошаље 25—30 динара на име трошкова, потребних за наковале испуњене живине и птица, које је харверн. лекар г. Бокса Драгичевић Друштву поклонио — Решено, да му се одмах пошаље, како би вредети могли на време дећи и изложити се.

253. Бранислав Бродовић и Душан Радоваковић, сирш. ђаци Ратарске Школе моле, да их Друштво за време сирше оног изложба, узме за поклонице — Решено, да Председништво са директорима изложба, могу узети потребан број поклоница.

ЗАПИСНИК XXVIII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 27 Октобра 1905 године у Београду

Били су присутни: Председник г. Др. Марко Т. Леко, потпредседник г. Вучко С. Богдановић, чланови Управе г. г. Живо Шокарца, Мирко Милковић, Пера Д. Тодоровић и Милош Н. Лукићенић.

Присутвовао благодотел г. Јевта Навдаровић.

Безедео: економ: Макс. Т. Боговац.

254. Председник саопштава туђину вест, да је 26 Октобра оне год. у Прагу изрешио члан оснивач Српског Пољопривредног Друштва Франа Виетекса, бив. професор Војне Академије и индустријалац.

Познати су велике заслуге госп. Виетекса за нашу индустрију и наше Друштво, Делешко најважније је од стране Друштва породични повољнији случајеви у великој жироности. На дому друштвеном метакуста је прва застана — Управа устајањем и са „Бог да му души прости“, одлазе је, пошту докојицу.

255. Председник предаје, да се за време I Земљске Изложбе Живине и изложби воћа, поврћа, кукуруза, промишља и пасуља, ради потребног одржавања реда и давања обштинска посетитиона изложбама, одреди који ће и кад дежурати — Решено да се директору I Земљске Изложбе Живине г. Др. Радњу ради горње неки стави на расположење Михаило Петрић и Радомир Јефимовић, чиновници друштвени, који ће се узједо старати, да живина буде за време вањарена и нацртана а клевети поштинени; а директору изложбе воћа, поврћа, кукуруза, хромпира и пасуља г. Гроновићу ставља се на расположење економ друштвени Максим Т. Боговац.

256. По питању о откупљивању живине, која ће се оди-кованим изложбенима дати у име добућених им награда; — решено: Одликује се Одличнији Суд, да избор и куповину града у име Друштва изврши.

257. Председник шашио на решене читање, да ће наплаћивати живину, којој је цена одређена, а на изложби буде од посетитиона купљена, као и шта ће се радици у овом случају, кад излагачи неку живину имену друштвеним благодотелу. За града и стабла, којима излагачи неке имену одредити, да се купици упути излагачима ради погодбе.

ЗАПИСНИК XXIX СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 4 Октобра 1905 године у Београду

Били су присутни: Председник г. Др. Марко Т. Леко, потпредседник г. Вучко С. Богдановић, благодотел г. Јев. Навдаровић и чланови Управе г. г. Борисав Тодоровић, Алекси Ј. Поповић, Пера Тодоровић, Живо Шокарца, Стеван Бобић, Мирко Милковић и Милош Јованић.

Безедео секретар Др. Ђ. Радјић.

258. Председник изveštenja Управу, да је се породица госп. Фране Виетекса захвала на послатом друштвеном случају — Прихватило је к знању.

259. Пошеде се реч о томе; шта да се предлаже са изложбеним воћем, поврћем, кукурузом, хромпиром и пасуљом? — Решено, да се, према акту господина Министра Народне Привреде од 2 о. и. П.В. 22811, стави на расположење хемцијско огледало станици по нешто од извесних сората кукуруза, пасуља, боба и воћа, ради хемцијске анализе, а остатак свију изложбених представа да се прода 9 о. м. у 2 часа по подне јавном аукцијомом; личитава да се објави преко престојаничких листова, и од продаје добијен новац да се унесе у друштвено калу као напредан приход.

260. Чита се акт господина Министра Народне Привреде од 31 Октобра о. г. П.В. 22846, који изveštenja Друштву, да је решено, да се за унапређење домаћег животињарства откупе најбоља стабла изложбених живине, како од дошата, тако и од сталних изложба, и да је на тај циљ одређено суму од 3000 динара. Најбољ и откупи те живине да шарши коопцира, у коју одређеје г. г. Алекси Ј. Поповића гадолог харверног лекара, Вил. Шумхара, индустријалаца, Др. Ђ. Радјића, секретара Српског Пољопривредног Друштва и Петра М. Тривачица — Решено, да се по тој решењу г. Министра уступи.

261. Чита се други акт господина Министра Народне Привреде од данашњег дана, који Друштву изveštenja, да је решено: 1. Да се ова откупљена живина од домаћих произвођача и изложбена живине, уступи оном домаћем одјавничану живине, који се прихвати као добра и обзирли одјавничан, за приложа, а по леви утврђеној ценацијом за продају живине за приложа од државних завода, с тим, да се једно стабло коопцира поклоници удоници погинулог коопцира прилошког катастрофе у Риниу.

2. Да се од ове живине може уступити једном одјавничану сажо једно стабло, које се састоји год кокошка на једном негда и две кокошце, и год гуека и пловца на једном гуека, односно пловца, и једне гуеке, односно пловце.

3. Да се ова живина уступи домаћим одјавничану под условом; да ће је докати употребити само за приложа; и да ће прве и друге изложбе у земљи изложбени прихвати од те живине; и

4. Кома ће се ова живина давати, одређе Српско Пољопривредно Друштво — Решено, да се по предлозином подшту, а за чланове комисије, који ће одредити: кога да се, време предлеж Министрову решењу, дотична живина уступи, изабрати су: потпредседник г. Вучко С. Богдановић, члан Управе г. Алексеј Ј. Поповић и секретар г. Д-р Б. Радић.

ЗАПИСНИК XXX СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 28 новембра 1905 год. у Београду

Присутни су били: Председник г. Др. Марко Т. Леко, благајник г. Јов. Навдуровић и чланови Управе: г.г. Борисав Тодоровић, Живко Шогорац, Петра Тодоровић, Мирко Милановић, Стеван Бобић, Милаш Јиљковић и Душан Крестановић. Бележко секретар г. Др. Б. Радић.

262. Читају се Записнице XXVII, XXVIII и XXIX седнице — Примају се.

268. Председник саопштава, да је на дан Св. Архангела Михаила честитао Славу Његову Његовопревосиштенству Митрополиту г. Димитрију у име Српског Пољопривредног Друштва — Примају се и знају.

264. Председник саопштава, да је секретар г. Д-р Радић у име Друштва честитао 40-го годишњи јубилеј инспектору I. Дунавског Паробродског Друштва у Беошту г. Билгару, као осведоченом пријатељу нашег Друштва — Примају се с одобравањем и знају.

265. Председник саопштава, да га је звика г. Министар Народне Привреде и да му је у подужем разговору казао: да ће, ако само буде могућности, стављати новеине суму на расположиве Округним Подружницама, чим се оне буду према поштом Друштвеним Правилима регулисале; да ће, кад год му буде могуће, присуствовати седницама Друштвене Управе; да ће учинити све, да се члановима Управе Српског Пољопривредног Друштва, који су чиновници Министарства Народне Привреде, слашња и живље учествовале у раду Друштвеног штд. — Овај извешај прихваћено је са захвалношћу и знају.

265. Прочита се издава г. Ј. Драшковића апотекара из Савојана, који уступа и ставља Друштву на расположиве 20 динара, коју је суму примио на име награде за изложбу искидају испуњених штеточина на I. Левајског Наложег Живине — Прихваћено са захвалношћу и тим, да се ова сума унесе у казу као наградан приход.

267. Извесно је на решавање предмет о попуњавању похвалница — По томе се овакљује Председштину, да нађе лице, које ће тај посао уступо и чисто изградити, а за награду да се с њим споразуме.

268. Председник износи на решавање предмет о исплати рачуна фабрике Браће Губеваца за направљене казасе за изложбу живине — Решено: да се за постигнуће споразума за исплату тога рачуна изабере од стране Друштва г. Милош Даждановић, начелник разуческог Одељења Министарства Грађевина, а да се и фабрика позове, да и она од своје стране изабере једно стручно лице, а њих двојица да изабере трећег, на да споразуму онеме сав извршен рад, како ће се исплата рачуна моћи регулисати и исплатити.

269. Чита се писмо Председника приврешачког Одбора Стољаре Наложе у Зајечару г. Јов. Недељковића, односно исплате водосених рачуна — Решено: да се поново позове благајник да поднесе рачуне, да их Друштво најпре прегледа, онеги и тек онда исплату одобри.

270. Председник извештава Управу, да је секретару г. Радићу одборио 15-то дневно одсуство — Прима се и знају.

271. Председник предлаже, да се заостале дописне карте са наложе живине устуне продајницама тихових карата на предшту са извесним процентом. — Пошто је Друштво предлози тих карата за време Наложе, све трошкове оне наложе петих подмирало, то се продаја заосталих карата са извесним процентом одобрава.

272. Чита се молба стенографа који су радили на Конгресу живинара, да им се за тај рад изда награда. — Решено: да им се — тројини — изда по 25 динара.

273. Председник саопштава, да су Музеј Српско Земље и г. Милаш Јованић молбили да им Друштво за привремену посату уступи по један од изложбених казаса. — Одобрава се.

274. С обзиром на извршан рад за време приређавања изложбе живине, председник са директором Наложе, предлаже, да се зазначенима и служатељима Друштвеним изда извесна награда. — На тај њих одобрава се Председштину сума од 150 динара.

275. Председник предлаже, да се жандарима (њих шесторица), који су за све време трајања изложба одржавали ред, изда, као и да сада што је чинио, напојница. — Решено: да се изда сваком по 5 динара.

276. Подноси се рад г. Добривоје Стојадновића „О јабучковачи“, који је написан према расписаном Стечају за Истраживање Пољопривредне Поште“. — Решено: да се унесе г.г. Милутин Савић, начелник Министарства Народне Привреде у пензији и Светозар Петковић, државни својом општа подрицког, да овај рад прегледа, онепо и своје мишљење о њему Друштву поднесе.

277. Саопштава се Извештај Оцењивачког Суда о прегледању јабучковачи, подигнутом на основу расписаног „Стечаја“ За увођење најпредних врста рача, у округним подрицким и ужицким. — Увешаје се предлозином и образложења подела за награду одређене суме од 300 динара на 4 такмичара, и то да се награди са 120 динара Живан Новковић, из Јадр. Љешнице; са 80 динара Љубомир Милевић из Годинаца, ср. новешког, окр. ужицког; са 60 динара Манастир Петковића и са 40 динара Светозар Окаловић из Гор. Буковце ср. побуковачког, окр. подрицког. Уједи је усвојен и предлог Оцењивачког Суда, да се, поред ових најважнијих награда издају похвалнице у извештају прегледачима приврешачима за добро подигаће јабучкове.

278. Извесно је на решавање питање о штампању једног рада у „Течају“. Пошто је писац тај рад г. Др. Марко Т. Леко пиша у једном прилогу, то је, после подужег објашњавања, решено: да се рад прима и у „Течају“ штамира.

279. Важи привремене јачке друшине „Ратко“ мода, да им се „Течај“ уступи у пола цене. — Одобрава се.

280. Уштедљива Школа у Алексинцу молби, да се њенима исте школе устуне пожели за казасење у пола цене. — Одобрава се.

ЗАПИСНИК XXXI СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 22 децембра 1905 године у Београду

Били су присутни: Потпредседник г. Вучко С. Богдановић и чланови Управе: г.г. Борисав Тодоровић, Мирко Милановић, Ст. Бобић, Живко Шогорац, Милаш Јиљковић, Милош П. Лукичић, Душан Крестановић, Милаш Јованић и као гост Веа. Стојковић.

Бележко секретар Д-р Б. Радић.

281. Саопштава се одговор Његовог Величанства Краља на поднос, отирањем од стране Друштва о Његовој Слави. Одговор гласи:

Господину Д-р Марку Т. Леку

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

Напојнице захвалности Српском Пољопривредном Друштву на средњој честитици о мом крсном имену.

Петар.

Устајање и одушевљење усвојеном: Живно! прихваћено је овај одговор од стране Управе.

282. Чита се оставка Друштвеног Председника г. Д-ра Марка Т. Лека, упућена потпредседнику Друштвеном г. Вучку С. Богдановићу — После говора потпредседничког и неколикодневне чланови, решено је: да се префе на дневни ред, да потпредседник руководи даме, да избора новог Председника Друштвеним посланима, а оставка да се саопшти изјубем Главног Сбору.

283. Износи се на решавање и оцену одговор фабрике Браће Р. Губеваца о попусту, који од суме њиховог рачуна за

направљене везе за живинарску изложбу, уступају, на да им се рачун исплати — Решено: да им се по одбитку понушта од 530-25 динара исплати рачун у износу 1732-75 динара.

284. Износи се на решавање молба Обвужног Одбора окр. подриског, који тражи, да му се бесплатно уступи „Тезак“ и остала друштвена издања, као и то, да му се и књишета, која буде на употребу затражила, уступају — Решено: да ће се Одбору сагати „Тезак“ у замену за „Подришке Новине“ чим ове отпочну да излазе, а „Тезак“ од ранијих година, уступаће се Одбору у нова цене; остала књижевна издања не може Друштво уступити бесплатно, али ће их у будуће, чим које изађе, слати предплатницима „Подришких Новина“ на приказ. Међутим, Друштво ће послати Одбору све досадашње Пољопривредне Календаре које има бесплатно, а грађана књишета моћиће уступити само она, која буду својина друштвена.

285. Чита се списо редовног члана Друштвеног г. Б. Рапојевића, којим сироводи планове сеоских кућа, који су били наложени на изрешкој изложби — Прима се за захваљујућу.

286. Чита се молба Књажевачке Пољопривредне Подружнице, која молди, да јој се пошаљу 40 комада друштвених новела — Решено: да се тражене новеле пошаљу с том напоменом, да се испод имена уписатог члана стави ова реченица: „уписатог код Књажевачке Пољопривредне Подружнице“.

287. Чита се акт г. Министра Иностранних Дела, којим сироводи молбу Тодора Стојковића, општинског чистача, који тражи извесне помоћи — Решено: да се извести г. Министар, да Друштво од својих скропних средстава нема могућности да може издавати сличне помоћи, нарочито сад, кад је имало тако огромних издатака око припремања овогодшњих изложба; а отако, Друштву није по својој Правилници ни задатак, да такве помоћи издаје.

288. Износи се на решавање предмет по тражењу г. Јов. Давидовића учитеља из Ракица, да му се плате за изложбу послати предмети — Решено: да се пише г. Давидовићу и да му се објасни, да нема права наплаћивати послате предмете тим мање, што његови предмети нису ни излагани, јер нису на време приспели, а већина од њих је у нулу и нетрула, о чему се и он сам лично уверио при отварању сајдика.

289. Уредник „Тезака“ предлаже хонорисане штампарских радња у 28, 20, 30, 31, 32, и 33 броју „Тезака“ — Прима се по предлогу и уобичајеној норми, а за потписане књиге хонорара одређује се г.г. Живојан Шковарац и Мирко Милковић, чланови Управе.

СТЕЧАЈ

За благајника Српског Пољопривредног Друштва

На основи чл. 23 друштвених правила, а према одлуци друштвене Управе од 28 децембра прошле године, Српско Пољопривредно Друштво расписаје овај Стечај за благајника друштвеног.

За благајника могу се, према чл. 21 друштвених Правила, пријавити она стручни лица, првенствено из редовних друштвених чланова, који још полаже кауцију у вредности годишње плате.

Дужности благајника по чл. 26 друштвених Правила, ове су: он рачује благајницом и води рачунске књиге друштвене о прихвату и издавању, прибавља приходе и исплаћује одобрене друштвене издатке; водниче према председнику све новчане акте; извештава друштвену Управу на крају сваког месеца о стању благајнице; саставља годишњи благајнички извештај, који по предлогу друштвене Управе улази у њен извештај за Главни Збор, а потом и за подношење Главној Контроли. Благајник је одговоран морално и материјално по законима земљаслика за све неправилности и све недостатке у благајници. Он је одговоран рачуноводач пред Главном Контролом.

Годишња плата благајнику предвиђена је овогодшњим буџетом расхода у 1200—1800 динара годишње, према способности пријављеног лица.

Према чл. 23 друштвених Правила, са лицен, које буде изабрано, закључиће се писмени уговор на 5 година. Откад службе може бити најмање на два, а највише на три месеца у напред, а једне и друге стране, а продужење уговора може се извршити само у току последња два месеца његовог рока.

Рок је пријави 1 март ове године.

Полажу се овим свм они, који имају прописане погодбе на ово место, да се до означеног дана пријаве Српском Пољопривредном Друштву, поднесте потребна документа и подложе прописану кауцију у готовом новцу или напирима од вредности.

Бр. 237. Од Српског Пољопривредног Друштва 20 јануара 1906 год. у Београду.

КЊИЖЕВНОСТ

„Hospodárský slovník naučný.“ — Ilustr. encyklopedie vesekého hospodáršhi polního, zahrádního, i lesního, jakož i hospodárského průmyslu. Vrchní redakci děde — Dr. František Litenský, semský inspektor hospodárského vyučování král. českém. — 40-том список овог јединственог лексикона у словенској литератури завршен је његов први део: А — Н. У њему је досад изашло 58 колоритних слика у тетури.

Још предпратне године ми смо приказали¹⁾ да овом месту овај чешки лексикон, на коме ради око 300 одабраних сарадника, под надзором сарадничког професорског тела Пољопривредне Академије у Табору, и по својој одобреној и једној сарадници, и по својој толикојјој део, заслужује да му се укаже и код нас достојно највише, уколико пре, што таквих дела ми спорно имати не можемо, бити га, у таквом обиму, поклање остала словенска литература.

Свакомудро никада цена по свесни од 9-60 келера, даје могућности, да се овај речник неосетно исплати.

Речник излази у Прагу, у издању књижевне Штамповне. (Praha, F. Šimáček, Jerusalemska ul. č. 11). А. Г. Ј.

НОВЕ КЊИГЕ

Урота у Господарство. — По XIV немачком награђеном издању „Schiffs: Populáres Handbuch der Landwirtschaft,“ обзиром на наше околности приредио и надопунио: *Dragan Turk, Dr. Vjekoslav Köröskény, Pavao Čezar, Tomo Doloski, Stanko Ozanić, Josip Ubl, Gjuro Kopac, Keštin Broz, Milan Dričić, Štikan Sapp.* Uredio: Dr. Vjekoslav Köröskény, kr. profesor i lector sveučkunarstva na sveučilištu Franje Josipa I u Zagrebu. Sa 535 slika i 11 bojadisanih tablica. 1904. Tisak i naklada kr. sveuč. knjižare Fr. Župana (St. Kugli). Zagreb, Jlica 30. IX i 589 strana. Cena 8 kruna u lepom povezu u platnu.

О Г Л А С И

ИМАМ НА ПРОДАЈУ ОКО 100 КИЛОГРАМА КОПИТЦА ципаркићких по цени (2.—) два динара од килограма. Поручиће слати потписатом.

Живојан С. Рајчић
основач и В. Градњанин.

¹⁾ Тезак бр. 10 од 1904 год. стр. 83.

Њижежни оглас

ПОЗИВ НА ПРЕПЛАТУ.

Штампане су четири свеске дивог - књиге :

ДР-А ЂОРЂА РАДИЋА

ВОЂАРСТВО

На томе „*Вођарству*“ радно сам близу 40 година.

Свака свеска, поред вештачки израђених слика у слогу, има и по једну таблу природо сасвим верно израђеног вођа, у такој лепоти, да га лешне и верније ни у једној страниј литератури не можемо наћи.

На овогодшњој, у прошлом месецу у Бечу приређеној Уметничко-Индустријској Изложби, и ове су слике мога „*Вођарства*“ изложене биле, и оне су на тој Изложби биле предмет опште допдања, како по вештачкој, изврсној изradi у бојама, тако и по природној верности. И онда није потребно више шта у њихов прилог говорити. — Овакових ће табала бити 80—90, а према одзиву и више.

Ценики *Вођарство* као један од најбољатијих домаћих извора народне привреде, Његово Величанство Краљ Петар I. изволео је најмилиственије примити посвету овога дела.

Свеска стаје 0-55 динара или 0-55 круна.

Ко би био вољан, да се својски око скупљања обавиши преплатника зауме, нека се изводи обратити мени, а ја ћу му послати извеште свеске и Проспект, из кој ће све остало видити и сазнати.

Ово ће бити у нашој литератури јединствена и најлепша, а свакоме љубитељу *Вођарства* најкориснија књига.

Штампано сам ју само у 1000 примерака, јер због огромно великих трошкова, немам смео више, и онда нека се сваки, коме се допадне, са преплатом пожури, јер: „Ко пре девојци, онога и девојка“!

Београд.

јануара 1906 године.

Др. Ђорђе Радић

СЕКРЕТАР

Српског Пољопривредног Друштва.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врте једног ступца по 10 пара дњи, од осталих крудних писмена по 15 пара од врте од ступца.

Већим огласима: Цела страна 10 динара (10 круна аустр. вредности), пола стране 5 динара (5 круна аустрајске вредности), четврт стране 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јестини.

Преглед 4 и 5 броја „*Тожана*“. Уласне: Странице о нашој првој земаљској изложби живине. — Утицај млеке на млечност. — О дрвеној или штајерској дегелани. — Пенео као ђубре. — Пољопривредна писма из Далмацие. — Из винарства на Златној Коси (наставити се). — Велишке. — Гласник. — Нашатајн Подружница. — Друштвени и подружнички послови. — Стенић. — Њижежност. — Нове књиге. — Огласи. — Њижежни огласи. — Цена огласима.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ЦЕНА ЛИСТУ

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УПУТУЈУ СЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ

У БЕОГРАДУ

ПРЕПЛАТИ ПРЕЈАВУ И СВЕ СОПСТВЕ

НА СВОЈОМ ПЛОЊЕНОМ ПИШЕЊУ ОД АРГЕНТА
1898 ГОДИНЕ К 204 КРИСНОМ ПИШЕЊУ
ПОСР ПОВИТА ПОСЛАЉАМО

ЦЕНА ОГЛАСИМА НАЛОЖЕНА ЈЕ НА
ПОСЛЕДЊОЈ СТРАНИ.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
Потпредседник БУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАЈИЧАНИКА УЛАНА

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
МИЛОШ Н. ЛУМИЋЕВИЋ
БЕОГРАД ГА. БР. 48.

БРОЈ 6.

У БЕОГРАДУ, 20 ФЕБРУАРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ПОЉОПРИВРЕДНА ПИСМА ИЗ ДАНОКЕ

ЈАНО

— Д-р. Милош С. Блазицац —

СЕДМО ПИСМО

Да правило решење питања о буђењу аграрног земљишта у Данској — о чему је било речи у прошлог писму — није пролазило свој смир, најбоље ће се моћи уверити читаоци из следећег прегледа, у коме је бројевима предтањен:

Код шведце	Просечни годишњи принос са 1 хектара жетвеног земљишта у периоду		Код шведце
	1875-79 г.	1894-98 г.	
• рази	2.120	2.640	25
• јечма	1.580	1.700	7
• јечма	1.560	1.750	11
• овса	1.400	1.630	17
• т. зв. мешавине			
(јечма са овсом)	1.560	1.730	11
• кроштра	6.300	11.600	59
• сточне реше	30.000	34.500	14
код детаљита (сена)	6.400	7.500	18
• природ. ливада	6.300	6.750	7

Постигнути је успех, дакле, несумњив и, уопште узевши, врло значајан — нарочито се обзиром на сразмерно врло кратко време, које је овде у питању.

Али ће можда неки неом уочи, да постигнуто повећање жетвенога приноса није код свију усева подједнако. Код кроштра је нпр. оно достигло скоро 60%, код рази (код које се последња просечни принос односно изнетно на периоду од 1892—96 год.) и код природних ливада напротив само 7%,

Поглавља узрок тој неједнакости прираштаја лежи: 1) у све већем захватању нових, на културу мање погодних земљишта (јер док је нпр. 1861 год. целокупно пољопривредно земљиште — илне, ливаде и шивадице — износило око 2.230.000 хектара, док је 1896 год. оно заузимало по-вршину од 2.800.000 хектара, од којих су преко 100.000 хектара били развије шивари, баре или нустаре); — 2) у засејавању тих нових захватањених земљишта првенствено ражи, јечма, овса или мешавинама јечма са овсом, док је међутим гађена пшенице, кроштра, шељери и сточне реше за то што врло ограничавано или све више распрострањивано на нај-

бољим земљама (на штењу, разуме се, док се засејавале ражи, јечма, овса или и самих бољих ливада и шивадица); — и 3) у томе, што је и само буђење како ствари тако и вештачки буђењем предузетом у плодороду првенствено на овим деловима илне који су засејавани окопањивана, шведицом или детаљном, док међутим остали усеви или нису у плодороду никакво повољно буђењем, или су добијали сразмерно много мање буђења.

На ипак, и поред све ове лако појљиве неједнакости, жетвени је принос са 1 хектара за непуних 20 година толико порастао код свих усева без разлике, да се може узети да је у периоду 1894—98 год. био просечно 1/3, или за 20%, већи него у периоду 1875—79 год. Несумњиво је међутим, да би тај просечни прираштај, који ипак сам по себи није мали, био у самој ствари још много већи, да није било нарочито спешително захватања новог, раније никакво необрађиваног и уопште за обрађивање врло неподгодног земљишта. Тиме је, као што је лако разумети, стварно повећање жетвенога приноса на још из раније обрађиваном, у сваког погледу бољем земљишту знатно смањено, јер се саопштени бројни подаци о просечној пољивости жетвенога приноса са 1 хектара односе на целокупно пољопривредно земљиште — без разлике, да ли је оно тек пре неколико година узето под плуг, или је то учињено још пре више деценија година. О „новинам“ у оном случају, како се она објавио још и данас схвати у Србији (т.ј. о крешњу и разорављању новог или према плодород земљишта, које је докле било под шумом или ливадама) овде свакако не може бити речи, јер „а“ те не све земљиште у Данској, које је ништо маљало, раскретно је и разорано још крајем 18 или почетком 19 века, — док је и крешњем, испуњивањем и разоравањем напротив захватања све слабије и све неподгодније земљиште, за које се раније није ни мислило, да ће икад моћи доћи под плуг...

Друге оне стране сав овај успех, постигнути у погледу величине жетвенога приноса, не треба приписати једино на додацим и разумањем буђењу. Тако би схватање било веома погрешно.

Повећањем броја домаће стоке — особито рогате мазеве, изданцима крањеним мелни, карањенима прибрављем сточниш шивадица и разумањем руковањем и употребом њиховом спре-чено је даље исцрпљивање аграрне земље и у знатној мери појачана њена плодност, — али ипак зато постигнути успех,

у велики улет, не може се ни у ком случају сматрати као последица isključivo чешиг и болег бубрега.

Радило је за то први прот и очигледан. *Само бубреге, на ма како оно било издано и ма колико одговарало изотребима појединих улова, никад не може дати ни корист, које се може дознати могу постићи, ако се претходно или бар у исто време не води довољно рачуна о и побољшању других постојећа за успешни пораст дотичних улова.* Ни један живи створ — ни животиња ни биљка не могу лако вањ изневати а још мање напредовати, ако буду извале на разноликом саво допано потребне хране — а остали им услови за отањак и напредовање или потпуно недостујни или су заступљени у и ступше недовољној мери. Може се дакле, у једној земљи створити бубрегах чак и више хранљивих састојака него што је дотични улов неопходно потребан, али ако је то земља толико пољодива или збијена, да је тико оногочује или јако отјакан претуну ваздуха у слојеве где досеже корење; ако ова није бар толико разрађена и разврстана, да биље могу по потреби лако пружити и гравити своје шиле; ако је порозност зема толико велика, да у њој и при најмањој суши повстане потребне влаге, и тога слично, — онда дотичан улов, и поред све могућности да увек буде сит, неће моћи успешно напредовати нити дати какав принос, који би потпуно задовољно секлорационова очекивања.

И кад поменем, да су се дански пољопривредници — само неки пре, неки доцније — трудили да свима тих захтевања одговоре што је могуће више и боље, онда овако знатан успех у повећању жетвенога приноса неће никог моћи зачујати.

Нарочито се, међутим, истичу при том, како својим обљом тако и својим знањем пре свега ове три *мере у корист створана бољих услова за пораст улова у самој земљи: 1) одводњавање, — 2) наводњавање — и 3) у сваком погледу боље обрађивање зем.*

Потребна и знавај одводњавања за данску пољопривреду сја је по себи разумљив — е објасни на вилекот и пољодивост велиног дела зиратног земљишта. Читаоци ће пак то најбоље схватити, кад их потсетим: да је Данска састављена од све сличних већих или мањих острва и једног великог полуострва,

да је непресецана већим или мањим језерима и дубоким норекан луками, и да се највећи „лив“ у њој не гуджише важе него само 172 метра изнад хорске површине! — Стога је потпуно и пој чоо, што је одводњавање у Данској од најкада било на ч лном реду — нарочито пак од оне доба, кад је (почетком 19 века) извршено груписање пољопривредних изава. Али је ово изобљено онда на сасвим примитиван и неспрешан начин, тј. копањем отворених јаркова. Право савремено одводњавање помоћу подземних канала — *дренирање* јанља се међутим тек око половине 19 века (1853 год.) У почетку је оно, за то што је и заветније и скупле, нашламо одлика, разлике се, само код појединих напреднијих и ижујнијих пољопривредника. Али доцније, кад се је већа корисност од тога показала очигледно, дренирање је све више потезо узимати наха, занеујујући и на тај начин прарећи потпуно изајаним све оне шире или уже јаркове, које су раније били ископани. Тако сја:

Године	Било је одводњено (дренирано) стањих хектара	или у процентима од целокупног пољопривредног земљишта
1861	33.000	1-4
1866	97.000	3-9
1876	355.000	13-1
1896	632.000	21-8

Од користи, које су овим савременијем начином одводњавања постигнуте, нарочито се истичу две: жетвени је принос постао много сатурнијни него што је раније био, и својше особито јарих улова могло се је предухитити а прољета највише 10—14 дана раније него што је то био случај док одводњавање — дренирање дотичног земљишта још није било извршено. Обе пак ти користи не представљају у самој ствари ништа друго већ јаче или слабије повећање жетвенога приноса и без непосредног садејства какавог бубрега.

Ма да доцније и ма да не у тако просторном обљом ипак се, сразмерно густини, у доста изатној мери јанља у вели са одводњавањем и *осејачко наводњавање земљи.* Потребна за то показује се некеобезом особито у западним суншаниј крајевима индустрија Јитланда, док је међутим одводњавање заступљено повлањено (преко $\frac{1}{2}$) на подножјеним острвима

ПОДЛИСТАК

КАД ВУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. Николски —

— Па и мој је бабо тако радио, на, вала Богу, није умро од глади. И не само што није умро од глади, но је био први човек у селу. Негове су жативне и кошеви увек били пуни. Овие су му се увек близили: волони му беху понос. Кад потовари саво на вилине, аје Сиво, а оно само дуодан земља. Ја знам како, само ми је, радиле. Узамећу ти ми нашу радилу по наваљ, да без бриге, оне, да се по оно, да. Ако се нешто учвари, да ја часком оправих, па онег зајд, даја, а ово буди Боу са нама. Е, мој сивко, нећеш ми га ти! Тој је јада онако радио, да радим онако, па смо објели не само добро живели но и стели. Нећеш ми ти са твојим новачељом оно тукимине упротасити. Пао га ти жуткољана једног, не узме још ни нос да убрише, а он ће мене да учи.

— Ено онамак ме спонаде учити: како да сејем кукурузу неким вршиком машини! Воан, закше ће да носим копати некијој завољној плугунона! О, дуаа дотета, куда ће паук копати. Е, боље да прехић оног нега што ја нослах у у проклету чољу! Па' везлах, нека га, нека учи што, биће ми од вајде! Оно ја, нисам човек, који неће што је добро, али, брате, оног чољу нисам видео, хоће да су му стаје боље него званга.

вајат. Е... тако је то, малди јуди, све они боље знају.... сршаће се стари Јанко Павловић са свог сина враћајући се са виле са виле.

— Али за Бога, бабо, нећемо ми бити једни, који ћемо тако радити! Кад бих ти стао причити, како раде други народи ти би се чудно и претно. Ја хоћу само оно, што су они знавали, да је најбоље. Па оно и наше Министарство Народне Привреде и Пољопривредно Друштво где седе нове тропе за набављање бољих плугова, војика, машина, труд се, да нам помогну и покажу, како ћемо најбоље и најкаше управљати нашим жативштина, како ћемо што више промешити зрна и одневати стога. Зар се не сећаш, кад је лаве долазно оној господици из Министарства? Зар се не сећаш, да је и он говорио, како ни и сунаше грубо и просто обрађујемо нашу земљу и како не уземо да негужемо стога? Ето, ти се знашши својим Павловићом и Сивовићем, а они би могли још много бољ бити.

— Ствипи подрене од зутине, и ништа не одговори а син уиде, како му све знање ништа не помаже код тврдоглавости свога оца.

Јанко је био предан етасе. Окамо стваре вирли су већ били примични кесе. Мали брвова, који су некада гравалил ветрине знаунице бехе сити отворени обљом као жпие прве очи и готово још младичкије покрети текла покануома још јакој енергији. По варањ добронавља, увек је се смешкао, кад је е било говорио. Ретко је кад плавао и то кад би му се дирљиво у знање. У младу је доба, на и сад, радио ситно савесте старичиј. Само је на младе мислио, да морају увек тропшати. Имао је једну маву. Био је тврдоглав и огорчени бравила

(па којога одводњена површина захвата преко 40%) од целокупног пољопривредног земљишта, док је међутим на полуострву Југотина одводњено једна 10%). — До 1896 год. било је већинско наводњавање изведено на површинама од околу 23.000 хектара што чини око 11% од целокупне површине под наводњавањем која је те године била девето више од 210.000 хектара. Данас се међутим рачуна, да је за последњих 9 година та површина нештоких наводњених знада највише одоштручена. Тим пак неводњавањем не само да је принос са дотичних знада знатно повећан и потпуно обезбеден — особито за време суше, већ је на тај начин уштебо створена могућност, да се и она земљишта постојно претворе у наваде, која су обр делимично или потпуно оскудне у потребној води стога те године деценија напред.

И најзад, као трећа мера у корист побољшања услова за што поволнији пораст усева и за што јаче искоришћење предузетог ђубрива, истиче се у сваком погледу *боље обрађивање саме земље*. Кад ту врло важну меру одне пољопривредне, тиме свакако по мислима да каже, да је она у Данској новина, која се јавља тек у току друге половине 19 века. Напротив, као што сам то већ у претходном писму нарочито напоменах, и постојни подубављивања ориште, и чешић орања (угарска) између жетве и сетве долажу усева, и тако исто чешић и бољег дрвања било је већ у првој половини 19 столећа. На тај је начин онда и у погледу количине и у погледу квалитета жетвенога приноса постигнуто оно што се је хтело и онококо којоко се је могло. Али као што је то случај и са одводњавањем, исто је тако и у погледу самог обрађивања земље друга половина 19 века довела знатне напретке. Тим се пак напретци могу савести с једне стране на све савршенје знање и алате за обрађивање земље, која се јављају у току друге половине 19 века, — с друге стране на све боље и јаче искоришћавање како старих тако и приновљених плугова, дрвања и валкова.

Далеко би се међутим одело — а и не би уостало било ни од какве практичне користи, — кад би се онда упуштало у подобије ошенивање свију ових врста плугова, дрвања и валкова, којима су у Данској у току друге половине 19 столећа извојена старија оруђа за обрађивање земље. Напоменути знања, која је од својих старих остварио, иначе је постојан као најбољи дознајни у целом свету. Шта више, једном је и за предцима ошенине бирал, кад је и послао свима на изкуше.

Негов Мика био му је једина радост. Кад га погледа само, забаван на све тежбе живота и пренесе се на некакошње младост доба. Рекао га је знао Миком, он је био негов Мило, негову врло младога.

Кад му се сав врати са плућа, извршене старом сузе на очи од радости. Он притрпа своје јединице... „Ходи право, ходи која однемо, јавана је се није отио поднебо!“ Али, ово је дана време већ дано прошло. Мика је хтео применити своје знање, што је стекао предостајавију много кметке, гледајући како други раде, напосавету радећи и сам, а стари није дигнуто да му се нико у томо мена и тако су сип и отац дознајни често до неспоразума. Микина причања о пољопривреди била су за она чуда башје! А Мика отио није кога да који толику тврдоглавост свога оца, али икак као сипи поштовао је, осећаје негово и надио се, да ће га ипак једном разумети.

* * *

Једнога дана оборно Мика главу на иде лагано покрај свог нива. Тешко су та мисли жориле. Лени се спорио разликујући готово. Са каквом је жељом почео своје напштање са каквом се жељом враќао?! Још унуту је гледао своје имање слабљено најбољим сенском, најбољом прикладном и сирежном отком. Стаје за говеда, краве, кове, оборн јед у најбољем редку. Он устане издупра на само наредују, отори цика свина и прасади, муњање говеда, хрвање коња. Гледао је своје

само ово: осип обичних плугова новиче направи јавлају се за то време и двоугуби плугова, затим плугова подривачи, разивачи (екстириатори) и разни други облици за окоњавање и затрпање крошкира, шељере и сточне рине и других окоњавања; уштебо једноставних глатких дрвених валкова, који су се почели ширити крајом прве половине 19 века, долазе онда након претепати валди — дрвени или гвоздени, глатки или зупчести; обичне дрвене драње пак, са дрвеним или гвозденим зупцима, заведују се све више потпуно гвозденим дрвањима ризне али узек све боље и претрпаче направи.

И сушине бих пак морао прекорачити обим овога писма кад бих покушао да макар и у најкрупнијим погледима изложим сав начин тог бољег и рационалнијег обрађивања земље у Данској, која се у току друге половине 19 века јавља као прирочна последица знамените набавке савршенјег оруђа и све већег пољна ратна о ових условима, који у самој земљи хорату бати испуњени, ако се жељи да пораст дотичних усева буде што поволнији и да предузето ђубриве буде што коришћеније. Примера рада истаљиву само дубину орања, код које се тај постојни напредак може унеколико и бројевима представити. Тако ипр. док је приобито, т.ј. помоћу старих неспрених дрвених плугова, земља орања 8—10 см. дубоко, и док је почео нових лакших гвоздених плугова, којима су у току прве половине 19 века замењени стари дрвени плугова, подубљивање ориште шло до 15 или, ређе, и до 18 см. — докле је у другој половини, особито у последњој четврти 19 века дубина главног орања (угарска) достигла по правилу 18—20 см. и у последње време све чешића и 25 см..

Али се и из ових кратких напомена ипак може довољно јасно видети, да постигнути уносен у погледу повећања жетвенога приноса ипсу последица искључиво изданијег и чешић ђубрива, већ и цео време и последица све бољег обрађивања и све обилнијег одводњавања и наводњавања изрпите земље. Може шта више бити доста случајева, у којима је то повећање приноса постигнуто ако не искључиво а оно првенствено дубљим, чешићим и у сваком погледу бољим орањем, дрвањем и валкањем, али савршенјим одводњавањем и наводњавањем. Али кад се ти појединачи случајеви узимају као изјетци и кад се ставе земљорадње схвати у целину, онда се — особито

знање тако уређено, да би му и који Замидан понављено. Па, ето, на шта дође. Носено се мисли да иде у државну службу, тамо ће га бар морати слушати. Али, зар он, Мика, да иде у државну службу? Зар је за то учио школу; зар да добав стотину тридесет динара, — та он би идео зарадно бар пет пута више, па је уз то и свој гаада, а она би осталио да узима, ама, ето — не иде!..

— Не да ми да дирнем у негов посао, вели ми: „уживај ти само! Имам довољно, вала Богу, на кад се ошениш и будеш постојно свој гаада, онда учи своје младе и ради како хоћеш а ја ћу, како још док живим!“..

— Их кад помислим на оно проклето претоголо и загущивање вавдух! Зар да дам оно хулу приреду за то?! Погадај само, све се готово познано: хеди и жени. Гледао сам како се све развијало из оног маленог зрнциста. Средно сам се са њиме. Ово чудновато шуптање класе, ово штрочење шиша, овај изриве трапе, на кад дође бери, лена јесеи!.. Не... не отрештају се о своју дужност! Али је немисл спремно, да буден чиновник, нека то други буду, мени то не треба, ја хоћу да будем свој гаада и своје чиновнике да плаћам. Ја нисам учио школу да будем чиновник.

Кукуруза зашупта у суседној њиви.

— Добро јутро господи Мико!

— Добро јутро чика Павле!

— Здраво живи!

— Хвала Богу!

— Е, баш ми поручено, одана се све кметки, да те замолим за нешто, ни све не гнид. Знаш, стар сам човек а ти си моје дете. Знаш кад си ’вољинио био. Знаш вала ученик

с обзиром на уложеној испршеност хранљиве моћи земљине — безгубовно мора доћи до закључка: да је при постигнутој повећању просечног приноса са једног хектара двах главној улогу морало играти јако, чење и разупице, ђубрење пре свега стајским а у последње време све чење и вештачки ђубрето.

Шта више тако неспоран и преодан значај правилнога решења питања о ђубрењу у Далској земи у свитани бати нукодиго савеза на онда, кад додам: да тако често спомињаво повећање жетовног приноса није постигнуто изадиници и чењем ђубрењем на само у припохои бољег обрађивања и одговарања зрпате земље, већ да је то повећање у исто време последина још и многих других мера, које се односе било на побољшање калковне семени за сејање или само начина сејања, било на распрострањава изадиницих сорта усева за гајење или на повећање бољег и разнороднијег плодореда.

Али о томе у потоњем писму.

ИЗВЕШТАЈИ ПОДРУЖИНА

Годишњи Извештај Књажевачке Подружине Српског Пољопривредног Друштва за 1905 годину.

Српском Пољопривредном Друштву,

Према акту тога Друштва од 2 јануара тек. год. Бр. 9 част нам је поднети следећи извештај о раду Књажевачке Пољопривредне Подружине у 1905 години и ставу на крају те године.

1 Управни Одбор. — Управни Одбор је држао у току 1905 године 9 седница, на којима је решавано:

1. О избору подружничког секретара;
2. О приређивању обласне еточне изложбе у Књажеву;
3. О куповању земљишта за гајење пшеничких биљака и нове лозе;
4. О куповању нејалине;
5. о одређивању продајне цене подружничке робе;
6. о растурању семени свилених буба;

ен човек, на њем много знати, а усерио сам се да знање данас вреди много. Ево, онокадје био у граду код адвоката, знали због овог знања, па шеће на да говори са мном, док ми не казати и то добро. Како ми ништо и посаветије ал' онет вели доћи сутра омет, а која коса јадна страда, и страда. Е знање је то брате! — На его знаи уга кад стане да прича а ја се сам претворим у уво. Само много поднати води на му то баш не ваља. Икх! — кад би онокако знао као он, ово моје знање не би, како изгледало, него како другоће, и нар би ми корпао познатици! Него ја сам прес' човек, шта знам јал'.

Мика се прену у мислима. Негов замисливи израз лица поста несело, ништо му пада на намак. Приђе ближе чика Павлу и погледа весело у његово лице.

— Ти рече, чика Павле, да знање данас много вреди, без њега се не можеш маћи у свету. Али нико се није научен родно. А ти би хтео што знати? На добро, то је лако. Ја ћу бити твој учитељ, а ти мој ђак.

— Е Бог те поживио! Од кад се ваљам, да те за то ништо питах, али све ме ништо ка' студ били.

— Још ништо, чика Павле! Ја не знам да да се ти мешаш у поднатику. Знаш оно кад седите по целим убоги дан у каваани код онога индларина, па изнудате рачицу, пузите и свајате се око тих ђаволских партија а градн посае злати и чежа на вас. Знаш, чика Павле, то је пронаси за пољопривредника. Оно, и он треба да се бриње о онома, што се у нашој отаџбини збива ал' не тако. Тако ће све упропастити. Та већ знаш колико је ваљ извешцијих сељана пронале. Па ако си, опрости ми, и ти такав, онда се мораш одрећи тога, ако хоћеш да будеш мој ђак и што да научиш. На ћемо се од сутра у оно доба свакога

7. О такви за намањивање од употребе подруж. справа;
8. о промени стана подружничког;
9. о промени подружничких правила;
10. о промени подружничких справа;
11. о држању предавања на полске привредне;
12. о прикупљању чланских улога и ужи;
13. о набавља сејанце и дрљаче за знање.
14. о засађивању Дудовог порода путова и др.
15. о сазиву редовне скупштине.

Углавном, дакле, о оних старина решаво је Управни Одбор, трдећи се свим силама да што више одговори својој дужности.

Да ли је и колико успео у својим предузећима, видеће се из следећег:

1. Као најважније предузеће у овој години, Управни Одбор био је на првом месту ставио, приређивање еточне изложбе у Књажеву, за окупр тимочи и сресове сврљачки и соко-бањски округа вишога. Користећи са непобитним уверење о корисности изложба а и искуством од прошлогодишње изложбе воћа у Књажеву, Управни Одбор био је решио да свој рад на тим изложбама настоја проширије, и тиме непосредно учне на рационално приређивање тогшине. Али, пред све наше борбе и убијивања са неустояним доказима нашта права, да треба такву изложбу приредити у Књажеву, Српско Пољопривредно Друштво остало је при своје решењу, и изложбу приредио у Зајачу. Тако је данас наша Подружина ометена у једном веома важном предузећу по ову околину, коју није требало објави без оправданих разлога.

2. Други важан посае, о коме се решавало, то је набавна пољопривредних справа, у којима је Подружина оскудела. Тако набављена је 1 вејалина, а са вршином је отпочео рад. У исто време решено је да се набаве још 1 сејалина и 1 дрљача за знање, како би се дала прилика нашим привредницима да употребом ових справа увиде њихову корисност. Исполнажили пак са досадним справама, Управна се стара да свакога потраженица на време задолжи, а за вршници, била је најмла и нарочитог човека — рувоваца.

3. Расподиој робе: пшавог камена, рачице, семени идр. Подружина је и на тај начин користила праведности а дала им могућности за рационални рад у својим привредним пословима.

4. Управна Подружница и у овој години примила се растурања семени од свилених буба. Растурено је 150 кутица поред онога што су растурили ономим сресом загавачког и тимочког. Свадкрство је у 1905 години прикупило два пута више од првога 1904 године и не колечички ни по каваони.

дана састајати под оних старин христом на твојој знаиди или овде, на њу ти причати и учити, док не научиш оно што треба да зна један ваљан ратар, и ако будеш добар и ваљан ђак, свиће ће ти доцније познатици на знању, знању, умешности и нар ће ти, као што мало пре рече, познатици, али као што рекох са претпостављам...

— Та ја ти политички нисам никад ни видео. Је 'бу да будеш добар грађанин и гледаш свој посае. Нисам ја никад моје лице дана провидео у каваонској диму. Увек сам радно, што је добро. Нисам никог врећао. Мирно сам одлазио судини и мирно враћао. Бирао сам поштене људе за кметове и председнике. Та ја сам као и увек, сећаш се од раније! Воже мој, како бих ја моју кућу и имање заштитио на педи дан седење у каваани и слушало како причају други, који од мене још мање знају. Је, Је, Је, г. Мико, то су ти солени политикари, али један од њих нема знања, све су тако професијали, на сад хоће да буду председници и кметови... треба ми пара... Тако седе не педи дан у каваани и свакога чамљивају, та знаш ваљда зашто, ал' то је лична сељачка поднатику. Моја је политичка воја Бивоња и који наугови и мотике, са њима политикирам ја најбоље...

— Браво чика Павле! Тако треба свици наметан домаћин да ради. С Богом, а сутра у оно доба! Али никош ништа не причај а нарочито моје баш не!

— Збогом г. Мико, и до виђена сутра!

Мика измлавно од радости. Гледашине му, као да му је природа открила најкрасијенију тајну своју.

Na sreću zaradanskog i timovskog otкупљени je oko 12.000 ktr. u vrednosti oko 20.000 dinara. Ovo je dokaz da je Podružnica mogla ići put kojim treba ići, jer je ona prva, koja je u ovom kraju počela rasuti svoje savršene bube. Da bi se savladalo u ovom kraju stvorila još veća potreba da napredovale, Upravni Odbor je na jednoj od poslednjih sednica u 1905 god. na predlog g. Milivoja Radosavljevića, blagotvornika rešio, da se u 1906 god. predaju sačuvane dužve pored putova po ošitinskim utrinjama i dr. mestima, i da se uzloze vlasti, da je u ovom poslu pomogne.

5. Uprava je bila rešila, da se kupi zemljište za poseljenje podružničkog vinograda i za garbene i biljnih biljaka. Nu kao, se dosada nije moglo naći pogodno zemljište ni za jedno, to je ostalo da se zgodno prilikom i to rešenje prevede u deo.

6. U toku 1905 godine Srećko Poljoпривредно Друштво promenilo je svoje Pravila, da je trajalo, da ostane Podružnica sobrasne svoja Pravila sa njihovim novim Pravilima. U tim novim Pravilima predviđaju se Okružni Saveti — Podružnice, i materijalno pomagane Srećko Poljoпривредно Друштва od mesnih Podružnica sa 1/2 članovih uloga.

Upravni Odbor se dosta mislilo, da li da pristane na nova Pravila, naročito zbog toga, što su Oni. Saveti vlasnika propovau u administraciji između Poljoпривредно Друštva i mesnih Podružnica, na je najviše, izjavili na temu dosadašnje upotrebe od Poljoпривредно Друštva, rešio da i ova Podružnica sobrasna svoja Pravila novim Pravilima Srećko Poljoпривредно Друštva. Taj se posao svršiti na ovoljudnjoj redovnoj skupštini.

II Извозина. — У новцу	865-60	днн.
У сиралама	1344-50	"
наместају	81	"
робн	448-05	"
разних потраживања	181-45	"
	2920-60	днн.

III Чланови. — У 1905 години било је чланова:	
Редовних	35
Доброћора	2
Учесника	4
Почасних	1

IV **Надирни Оdbор.** — Надирни Оdbор држао је 1 седницу на којој прегледао ставе касе, живине и остали рад подružнице.

V **Економни извештај.** — I. **Време.** Време је у 1905 години било променљиво. Пролетје је дало доста плаже, што мало, јесен прилично. Пролетње кише учиниле су доста да пораст траве и жита, те је стока имала доста понаше што је благодетно утицало на стоку, која је промисле зиме сасвим гладовала. Летње сесте доста су учиниле штету стрмим усевама, те ипак иду сирвајим како треба. У јесен није било рано кише, те да би се могло раније предухити орање за озиме усева, но је тај посао свршен тек при крају јесени.

2. **Усеви.** Уштите сам усеви су добро напредовали; мало је уседа стале летње био засеога кукуруза, али је и он доцније то паковало. Принос од свињ усева био је добар, само штевица није дала ошито, ковано се оценивало према порасту.

3. **Вibe.** Воће је имало врло добрих погодба за напредовање, јер је уседа дуге зиме а донегд пролећа цветало у шару месце. Према томе и принос од свињ врста воћа био је добар тоште. Калемљене воће јако напредује.

4. **Виноград.** У овом крају, нарочито у тимковом срезу посебно добро напредује виноградарство. Врло брзо се подизу виногради на америчкој подлози, калемљене итако добро напредује и имало је доста добар прометал прилика. Сади се и динџа воћа, која тисе на крају 4 или 5 године. Ну, аули не жале дангуб око тога, зато их и подизу, макар да знају да је то привремено. Принос од гроздја био је прилично, јер у почетку доста омаде гроздје. Каквоћа је била одлична. Премаје бордеском хорбом, утапање и други послони око винограда, врше се доста добро и на време.

5. **Својство.** На рангире извештаја наше Подružнице, видне се, да је у 1905 години савладано много коракуао напред и по каквоћи и по количини. Та привредна грана има услова за још јаче напредовање.

6. **Пчеларство.** Пчеларство у 1905 години није најбоље напредовало. Пчелра је пошло добро, али и онда су ометале честе кише, а доцније у лето, гледа великих вршина и суша, ово је стадо. Рођење је било прилично. Ова привредна грана у овом крају омаде, по нашем мишљењу на ових година:

а). Сама клима некомо омета напредак, те баше не цвета онда, кад је време много често шта још у марту, кад ичега још не почиу итевањима рад; и

б). Омадање породичних задруга доста је велики гарио омадају пчеларства. Гле има, ипак неких одраслих задруга, од којих би могло понека да се повести пчеларство, ту и има пошто комитија и она још се ради; где тога нема, ту не може бити ни помена о пчеларству, јер ипосебан нема времена за све послове.

в). Испарувањем на ентно парчеде, крчење шуме и др. земљишта и претварање у зрнати земљишта, смањују понашу пчелма, те и то прилично утиче на омадање пчеларства.

д). **Својство.** Својство је у 1905 години добро напредовало, јер је ипак све потребне услове за напредовање.

ђ). **Пошрство.** И ова је привредна грана добро напредовала у почетку, али доцније је глама ушнала напикау. Остали бантески усеви: ажу, куле, патлиџан, кромпир, а нарочито насуа, веома су добро напредовали и добар принос дали.

У овој 1905 години, било је с јесени и пошла, али оне су довеле штете мало, према количини воде. Штета је прилично само бантовански усевама, (купуе) који није био прибар.

То је извештај Кљачковачке Полjoпривредне Подružнице, за 1905 годину, који ипакмо част послати Срећко Полjoпривредно Друштву.

Деловод
Вој. Милановић,
учесн.

Лазар Р. Негровић,
својственик.

Б Е Л Е Ш К Е

Да ли је врабац штетан или користан? —

Многи сматрају врашца за онако штетног, те су за негово поштување, док су овет други сасвим супротног мишљења.

Да се претходно узлозамо са његовим особинама, па наа је лако изрећи тада о њему свој суд.

Врабац је, истина, веога дрека, неспособан, велика свадљива и браколоники, али да би уште био такав, да би га требало оудати на сирт — не би овет био право. До душе, поике на врашца *местимично* могу бити оправдане, али ипак никулико уште оправдане.

Ево неколико замјачања за врашчије живота, од човека, који је више од четир стотина поштрно живот његов у свана обландица.

Врабац мена свој начин живота врема околим и приликама и док је у неким крајевима наше наше штетан, доде у другим крајевима та ствар јачично друшчије стоји. Ударам гласом на реч *јачично*, јер сам се уверио да и многе штеточице у извесним приликама бинају човеку од користи, те јер су ове на сваки начин за то ту, да у природи одржавају равнотуку.

У некимк местима не може се ипде ни свотити врашчије гледао, док сам на пошеку тошалома могло набројати и по тридесет гледаја њихових.

Тардиа, да штета, коју врашци проузрокују, није свагда тако голема, како то многи радо представљају; баш и обротно, у неким су приликама врашци несудачиво корисни.

Врашца по градовима воде друшчија живот од оних на селу. И упрано, врашци по градовима били би будале када би се хранили гуоеничима и другим сличним инсектима, када

по дворштину и на улици imaju za se и друге хране у изобилу. На селу је пак сасвим другачије. Тамо ови не могу да бирају, већ се морају хранити чим стигну.

И то је истина, да вранци, када се јавно највише, чине штету околној зрелој стрмици, зрелим трешњама итд. али, због тога их сасвим утаманити, био би велики грех.

Чиме хране вранци своје младунце? Инсектима. А којих, то их је свеједино. Непобитна је истина, да вранци у тој прилици потамне огромно мноштво мушица, гусеница, хрви и других раних штетних инсеката. На шта се више и може тражити и очекивати од врабаца на селу!

Добро сам запазио, да су војке у летина где има доста прибада, увек богат род доносио, ако само није било каквих других узрока, који су то ометали, јер су младунци изава хрвеним несључиво најразноврснијом посетом храном, који су вранци збирали по вољкама, дрвенима и дрвећу.

Када бисмо утврдили вранце, дошли би у лето позлађај, у који и други краљ Фридрих Велики. Његова околина једнако је на њ утицала, да краљ одобри да се вранци утамане. И краљ, и ако без воље, допустио је, давши за сваког убавеног враца 7 хелера награде. Брзо се показаше да последике нестанком врабаца: разни инсекти највише се и прекривали родна дрвета, те изадохе не само род, већ и сав лет. И та је наредба за укинуће врабаца одмах оштована.

Ко добро проучи живот вранца, ко се не да занести предрасудима против њега, тај ће доћи до закључка: да је врабац искрен праведнијак пријатељ и добротина, а велики непријатељ штетних инсеката, према којима нема милосрђа.

Годичава.

Мајска болест код пчела — Најнежних мајских дана левог пролећа мора покинати пчелар да пројави горке часове. Његова пчела иде голитана по земљи, покушавају узалуд да полете и, најзад, после безуспешног труда, угину. Она се виђава код пчела зове мајска болест.

Ако посматрамо изблике оболеле пчеле, уверићемо се, да су то младе пчеле — збирачице. Њихово задивљено прено сасвим је замуњено од погани, коју пчела не могу да истуре напоље. Ако је скоро изабаче, то се одмах дижу са земље и одлете.

Узрок овој болести лежи вероватно у овоме:

У доба када се код пчела развије највише радниност, а у то се прене ова болест и јавља, потребује пчела пчеле — збирачице — много хране да произвођене војке, нарочито цветног праха или полена. Међу бљавана има сасвако и таквих, које дају штетан прах. Такав прах лати пчелам прена. Да би се ова она болест уклонила, даје се пчелам житка храна, шећера или меда вода, којој се дода још нешто као соли или тзв. Глауберове соли. Ступина вода разблажи ову поган у пренима, а со надражи пренима канал за енергијски рад. Микроскопски испитивањима утврђено су биљке, које дају тај штетан прах.

Путни учитељ пчеларства у Аустрији, г *Алоис Алфонсус*, је истражио, да се ова мајска болест увек јавља оним дана, када пчеле могу носити вишеструког мировања да понова изаљу напоље. Сасвим је могућно, да и овде лежи нека врста узрока као код градобале. Кад би ова болест долазила искључиво од цветног праха, то би се ова морала сваке године опажати у доба када те зимске биљке цветају. То није случај, већ се ова болест укладе увек онда када пчеле после неколико дана мировања (због кишног или хладног времена)

понова изаде напоље. Неки овет тврде, да ову болест проузрокује гљивица — *Мног Мисо* — коју су налази изаљу у трбушних прстенова. Али и ово тврђење није доказано.

— 5.

Г Л А С Н И К

Половпривредна изложба у срезу темњињског, округу жоравског. — Половпривредници, пријатељи вољске привреде и чланови Земљорадничких Задруга, у срезу темњињском, на дан 6 овог месеца тек год. Држали су конвенцију, ради саветовања о побољшању вољске привреде у Темњињу, на постојуде саветовања, а по предлогу економског и појединих чланова Земљорадничких Задруга, решено је, да се, у месецу *септембру* ове године, приреди оштра привредна изложба у *Вараждину*. — Истог дана, изабрат је привредни изложбени одбор, који је у споразуму са највишим привредницима на срезу саставно овај програм изложио:

I Говедо.

1. Краве са теладма.
2. Јунице до 1^{1/2} године.
3. Јунице до 1^{1/2} године.
4. Бикови до 5 година.

II Овце.

1. Човор до 10 грла.
2. Овкови за прилод.
3. Вуна.
4. Сир, кајмак и масло.

III Свиње.

1. Крмаца са прасицама.
2. Прасци за прилод до 3 године.

IV Живина.

1. Турке, гуске, кокање домаће и стране расе по 1 пар.
2. Јаја по 10 комада.

V Пољска усеви.

1. Кукуруз, пшеница, јечам, оvas, рап, крушник, сочно, пасуљ, крошпир, лан и конопља од сваке врсте по 2 кр.

VI Воће.

1. Јабуче, крушке, думе, шљиве, ораси, лешници, мушмуле и бреске по 2 кр.
2. Ствје шљиве, некмец, ракица и остали воћни налитци по 2 кр.

VII Гроађе.

1. Винске и ствје сорте; као и стара отувања вина.

VIII Поврће.

1. Кунус, кељ, пармрица, паприка, патлиџан, першун, шаргарепа, папаник, делер и пшела по 2 кр.

IX Пчеларство.

1. Мед и восак по 2 кр. као и справе које се употребљавају у пчеларству као корисне.

X Справе.

У овом одељењу могу се изложити све справе и алати које се употребљују у целој Србији, по страни налагачи — ван среза немају права на награде, само на личне похваљнице.

XI Пројазно оделене.

У овом одељењу могу се изложити сва грла или справе које су за продају, а награда нема.

Право на награде имају само земљорадници; трговци и чиновници ма које струке, немају права на награде на и ако су из овог среза, сем у тачки X и X.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XXXII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

дрожје 28. децембра 1905 године у Београду

Присутни су били: потпредседник г. Вучко С. Богдановић и чланови Управе г. г. Борисл Тодоровић, Живо Шокорац, Марко Миљковић, Милан Грковић, Душан Крестановић и Милан Јовановић.

Бележко секретар Д-р Ђ. Радић.

292. Управа се извештава о сврсти друштвеног благајника г. Јев. Падуровића и предлаже меру за преглед и пријем касе. — Већ о сврсти благајниковој прима. Управа и знају устајања и узвиком: „Бог да му дуги прости!“ — Што се прегледа и пријема касе тиче. Потпредседник саопштава, да је новата полиција, да у присуству два грађанина запечатити, којој се ставља касе прегледати и познату Управу, да из своје средње збире чланове за ту комисију. Према томе изабрати су у комисију чланови Управе г. г. Марко Миљковић, Милан Грковић и Душан Крестановић. У исто време да се позову да понове раду присуствују и потпредседник г. Вучко Богдановић, и г. Д-р. Марко Јеко као бив. председник Друштва и надобудалац, на онда и породица пок. благајника која ће довести чланове и прегледу касе присуствовати. Даље је решено, да до избора новог благајника пројави благајничку дужност, поред досадашње дужности друштвени економ г. Макс Богаван, а да му се за то да хонорар од 80 динара месечно, које има да му се издаје од 1 јануара в. г. Стежај за новог благајника да се расписне одмах, чим се одреди дан за Главни Збор, а избор благајника да се изврши десетог дана после Главни Збор.

293. Секретар рефериса о досадашњем раду на оснивању Окружних Пољопривредних Подружја. — Извештај се прима к знању, из кога се види, да по томе, из разних узрока, имену се могли постепено поновити резултати, и стога је решено, да се поново устоје окружна економи онах округа, где у окружним местима нема Подружја, да у свакој месту и округу поравне, да се Подружја оснују, а на то да поднесу Друштву своје мишљење и план, но које мисле, да ће то најбоље постити, као и предрачу за трошкове које ће имати за путовање и остале потребе, како ће се на основу тога од стране Друштва моћи даље учинити јата треба, да се што пре, а сходно новим Друштвеним Правилима, у свама окружјама Подружја оснују.

294. Секретар рефериса о извршењу и поздрављених таксама Програма о друштвеним радницама у овој години. — Извештај ово прима се к знању.

295. Подноси се на одобрење набавка плавог камена, рафије и семена од луцерне детелане за јдну годину. — С обзиром на то, што у мапаши има још повећа количина плавог камена и рафије на сточарину, то да се за сада плаван камен и рафије не набављају, а за набавку семена од луцерне, да се Друштво, као и досада, обрати већим и приватним семенарницама, да поднесу своје понуде и муштре, на ће Друштво од онога узети потребну количину, који, према прописаним условима, поднесе најповољнију понуду.

296. Подноси се резерват г. Д-ра. Добривоја Ивса-Милојевића о испитивању семени од луцерне, коју је на отуку

Друштву понуду Милоево Гретић из Милошева. — Пошто су резултати испитивања односно квалитета и чистоће поновил, а велика количина од семени луце хонорисана, то је решено: да се, с обзиром на то, што је семе у земљи изведено, понуђена количина од Милоева откупи по 150 динара од килограма.

ЊИЖИЧЕВНИ ОГЛАС

КНИЖА

„МАЂЕДОНИЈА И МАЂЕДОНЦИ“

ИВАНА ИВАНЧИЋА

Са тих изданија изашло је велико дело Ивана Иванчића, оне земље и народа, са географског, етнографског, статистичког и привредно-трговинског гледишта. Књига износи 21 штампани табак њиховог еората, а 43 слике. Издање је врло лепо узето. Цена му је 6 динара. Норубине се сладу штампарији Савца и Коњи, у Београду. У књизи има 23 одељка, а садржина јој ова: Предговор. —

Из Солуца у Серију: У Серију: О вароши Серију; Друштво град Серију; Округ серејски; Задужбина цара Душана код Серије; На стружском (Гахинском) језеру; Пут у Дражу; Варош Дража; У Калашу, Калати и Дедачах на Марици; На Драме у Дојран (Пољна); У Пољани (Дојрану, Дојру); У вароши Купуш; Купуша околина а Карадаг вилаци; Стружница; Стружачка област; Град Солуца; Из Солуца у Демир-Камију; У дољак доду Солуцког вилација; У Пали, Јашине-Вардар (Палару) и околина; Воден и околина; Мезден и Острво; Јерин, Костур, Свешта, Кожаки и Србија; Пловд на статистички савештства у Мађедонији и Старој Србији; Пловд на статистичке српских школа у Турској; У овој књизи има 43 оних слика: Град Солуца; Дуг железничке путе Солуца-Серију; Варош Серију и остатак Дунавског града; Предграђа Серије и шетнице; Разнашине преко Св. Николе; Назар у Малину; Група српских девојка у И. Мађедонији; Група Динара на тахиској језеру; Железничка станица на прузи Серије-Драме; Соени хан у Мађедонији; Група са палара у Дражи; Варош Калаша на Мађедонској прузи; Српски савези у Мађедонији; Народна војска у Мађедонији и Старој Србији; Срби варошица из Шовардара; Погода на Солуц с мора; Стари „Калиш“ — назар; Турци надар на палару; Српски консулат у Солуцу; Отоманска Балка у Солуцу; Улица у Солуцу; Српски виша девојачка школа у Солуцу; Орнестар српских гимназијста у Солуцу; Бела кула у Солуцу; Црква Св. Димитрија у Солуцу; Рушине цркве потош палије, Св. Софије у Солуцу; Српска из битноског владјетва; Демир-Калија; Хиландар у Светој Гори; Стрпна манастира Хиландара; Вардар близу овог утока у море; Апанса у Турској; Погода на Воден; Група српских учитеља из Мађедоније и Ст. Србије; Група Срба Мађедонца; Стара надгробна плоча код Острва; Мађедонски рибари на језеру; Пошар у јужној Мађедонији; Светиштелика породица; Српска из јужне Мађедоније; Јужна Арнаутка.

Књига се продаје у свима књижарана. — Књижарина Рабау. — Цена 6 динара. — Веће порубине прима и извршење Штампарија Савца и Коњи, у Београду.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Маним од петит прсте једног ступца по 10 пара дил; од осталих кривних висиена по 15 пара од врте од ступца. Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустр. вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јединице.

Преглед 6 броја „Тескача“. Чланци: Пољопривредна писма на Данско. — Извештај Подружја. — Подвизак; Кад будем и ја тежић како наја (извештаје се). — Велике. — Гласник. — Облине. — Кинесовити. — Нове књиге. — Друштвени и подружјински послови. — Књижички огласи. — Цена огласима.

НА ГОДИНУ 6 ДИНА, НА ВОДА ГОДИНУ 3 ДИНА,
 ЧЛАНОВИ ПОСТАТИ, ЧЛАНОВИ СВИ ДРУШТА,
 ПОДРУЖИЈА, ОСТАВ, НЕКРЕТНО, ДОБИТНО СТАЉ,
 КАРА, ЗАКЛА, ЖАВОСТАРИ, ЖЕЛАЗОРАДНИЦИ,
 ЗАДРУГЕ И ЧЛАНОВИ ИМА ДОБИЈАЈУ ЛИСТ
 У ПУНОМ ИЗНОСУ, АКО КОЛИКЕ ПРЕПЛАТУ И
 ПЛАЊИТИ ЗА ПУНО ГОДИНЕ.

НА ПОЛ 8 ФРАК. ИЛИ 4 ФРАК. 50 СТ. ПО СРБИ,
 ПОСТАТИ, КУЛТУРИСТА И ЧЛАНОВИ ЖИВОТНО
 КАО И СРПСКЕ НЕКРЕТНО, ЗАДРУГЕ И ЧЛАНОВИ,
 НЕКРЕТНО, КРЕСКИ, НЕКРЕТНО И ЖЕЛАЗНО ДО-
 БИЈАЈУ ЛИСТ ЗА 5 ФРАК. ИЛИ 4 ФРАК. 50 СТ.
 ПУНО, КАО ЧЛАНОВИ КОЛИКЕ ПРЕПЛАТУ И
 КАО СЕ ПРЕПЛАТИ КОЈ СМОГ ЗАПЛАТИТИ
 ПУНО ВОГА КЕ ПИ СЕ АКО СЛАТИ.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
 Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
 Председник ПУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
 ВИСТАРИЈАТСКА УЛИЦА

МИЛОШ В. ЛУКИЋЕВИЋ
 БЕОГРАДСКА УЛ. БР. 48

БРОЈ 7 и 8.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 МАРТА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

Размишљање пољопривредника за време слободног зимског времена.

— Д-р. Мих. Р. Цакјовић —

Пре ијде било много потреба. Цела привредна чиност човека била је управљена искључиво на набавку намирница да се утоли глад и да се закљони тело од шкеловитог утицаја спољашње природе. Човечије потребе биле су просте, једноставне и лако их је било докитирати. Човеку није било ни тешко да набави тако мало и простих намирница за свој живот; мало труда и рада на се изазвало на крају.

Дошкје, сталним чењањем прилика, у којима човек живи, и потребе његове су се хењале. Новици приликама човек се је морао да прилагођава, да се лажовио утицају погубнији и да му се у позитивнио смислу одазове. Потребне старе, почеле су да се компликују и да узимају на се другу форму. И нове потребе су се почеле да јакчају и све више ивише. Пре је било допало само утолити глад и закљонити тело од самог штетног утицаја; дошкје не само да су потребна нова средства за нове потребе но и за старе, које су постале другачије, оживје. Да се набаве нова средства потребно је више труда и рада; набавка постје све тежа и компликованија. Егзистенцији минимум, минимум да се приерио приликама жива, постајати савиши други од оног, који је био оид, кад је човек осећао потребу, само да се нахрани и мало тело чини закљони. Човек се јавља као културни створ. Постају егалежи. Онај који земљу обделова прика на се у ново доба слезиши нову улогу, улогу да произведе више но што може сам да потроши, једно да би у равнениу за своје производе могао она средства набавити, која сии не произвођа у потребује, а друго да би могао, као културни створ, који се бде државне не да закљонити, својој дужностиа као веш чин одговорити.

Земљорадник новогга доба, да би своја улогу извршио како треба и да би потребе, које се културног стално ивише као лажије на дрвету које се налази у свом пуног бујном порасту, могло докитирати, потребно му је да употреби у тој циљу све више труда и рада. Тај труд и рад у почетку новог доба скори паралелно расте са количином и квалитетом добљивних средстава и то иде све дотле док се не појави оскудица у раду и капиталу. Тим почиње најновије доба, доба размишљања и рачунања. Ту се не ивише само о томе да се доста произведе, но да се у производњи што мање рада и капи-

тала употреши. То је начело модерног пољопривредника; са што мање труда и рада што већи и трајнији приход добити од своје груде. А како је то могуће да се са нама производних трошкова добије што већи приход? То је вештина!

То доба, кад земљорадник треба да размишља о томе шта икак предухате и како то предузме треба навести, кад је принуђен у тој циљу да иштује све оно што утиче или може утицати на његову производњу, иштујуа је и кад нас. Давно је прошло оно време кад је српски земљорадник могао са простим повлањањем оних рађају у земљорадња, које је вршио његов отац и деда, да подири све своје потребе и иштуја дужности нахрам државе. Давно је то промљо и данас је и код нас иштујуа време, кад и земљорадник мора да поствара, иштује, бележи, рачуна и оцртаје. То треба сваки пољопривредник да упати.

Ево ситнице најужакјег, што треба сваки земљорадник данашњег доба да зна, па да буде достатак својој улози, улози модерног и разумног пољопривредника. Тих неколико начопена нека послуже пољопривреднику за време зимског слободног времена за размишљање:

1. Свако привредно предузеће има и треба да има једни и искључива задатак што већи и трајнији чисти приход;
2. У њему мора да постоја нарочити пољакја производних чиниоца¹⁾ нарочити већубоити одне ивише у производњи и нарочити степен ивишености удела у производњи;
3. Произвођаче чиниоца морају у сваком разумног привредног предузећу бити у нарочитом облику и у сваком облику у нарочитом степену ивишености заступљене;
4. Већубоити одне производних чиниоца и ивишености ивишења, као и облик који гашају на себе у производњи, морају бити тачно утврђени и одређени;
5. Да се то сазна земљорадник мора претходно знати цену својих производа и производне трошкове тих производа т.ј. трошкове који се учинева док се дотични производ добавени;
6. У свакој пољопривредној производњи скори производи се ивише различитих производа са различн ценама и различн производних трошковима, те је потребно да пољопривредник сазна цене и производне трошкове свају производа која се у

¹⁾ Произ. чиниоца: природ. капитал и рад.

негом произдећу производе или би се у данни приликама требало производити :

7. Цене производа савиати је најлакше на Статистику, где и за које тргове и производе оно постоје. Обичан земљорадник може оно увекoliko да постигне влиститим бележњем цени на неку приступљиву трговку. При утврђивању цени извесног производа ради прорачунавања рентабилности производа неговце не сме се узети монентална цена или цена крајњег времена већ просечна цена од више (5—10) година, а из разлога, што она не може ошче бити маља или већа но што је обично, а усред утицаја извршних прилика, као сумне, пошљава, града, заразних сточних болести, рата и т. д. :

8. У производне трошкове треба урачунати све што се од рада и капитала у производњи утроши, све док се извесно добро не упожи или не утроши. На пр. за производе и кукуруза: утрошене наднице око љубреца, орања, сејања, прашења, отргана, бербе, крушења и довоза кукуруза на трг; к томе треба додати вредност утрошеног семена, извесну суму новца, која ће представљати ренту земље (од прилике она је велика колико највише); даље ваља урачунати још поручу на земљу и суму новца која се за осигурање овога усева издаје. Ако осигурање не постоји, онда извесну суму новца која ће представљати разлику од непредвиђених прилика, које би утицале на привне кукуруза; за које: утрошене наднице око подизања, негована и хронења, извесну суму новца која ће представљати камату капитала који лежи у ковима, стајања и начинања, који се за гајење ваљено употребљавају, као и извесну суму новца која има да представља амортизацију стаја и начина као и старих кова који у својој предности онадају; даље треба урачунати утрошену храну, одржавање и декарфију и суму новца која се доје за осигурање кова, ако ово постоји, ако не постоји онда суму новца која има да сачува од неочекиваног утицаја непредвиђених прилика :

9. Пошто су израчунати производни трошкови за производе, који се или производе или би их према данним приликама требало производити, ваља их добитице, односно чисте приходе (чупини приход по одбитку оних производних трошкова) међу собом сравнити, те да се види који производ је производња најрентабилнија, којих усева, које врете стоке итд. :

10. Добитице тако резултат показале које усеве, које врете стоке треба да гајио. Али и ако по нека вољопривредни производ такан резултат некаде поновљиво, то још не значи да производњу таквог производа треба сависни напустити. Не, то треба да значи само да производњу таквог добра мора да уступи прво место производња добра, чија је производња рентабилнија (приходија) : прво производња треба да је споредна а друга главна. Ово стога, што често производња једних добара или сависних условаља производњу других добара (производња шћинних биљака, траве, сена и т. д. сточарку производњу) или је прва (чини) рентабилнија (онет производња шћинних ратарских биљака сточарку производњу и обраћао, као и производња једних усева производњу других усева на пр. детелине и окошавина, стрижних усева).

11. Оби производње оних добара, чија је производња у једном предузећу споредна, одређена је облик производње добара која је по својој рентабилности главна, а иш у хох случају обротно. Она не сме бити на уштрб главне производње ваљав случајева где то не би равно утицало, или би чак и повећало укућна чиста приход дотичног предузећа.

Дрљање озимих усева, нарочито озиме пшенице, безусловно је потребно!

— проф. Рад. А. Кошкич —

Дрљање се обрађивана корица на површини земље разибије и нетрости, те се брже ослободје земне стеге, а стираним шћинљак и отвором омогући се јачи продрн ваздуха, влаге и топлоте у земљу, који су главни чиниоци при стварању билне хране, што је и од предухот значајно по плодоносни разиитак биљака која на дотичном земљишту усевају.

Назад, не треба изгубити из вида ни то, да се дрљањем најлакше и најјевтиније уништава неспосни коров, који је свакој културној биљци на доседи и омета је у порасту.

Према овоме, али свако је сумње, да је дрљање озимих усева безусловно потребно, и *ништа не кријем у томекој*

— Ех! Ја ти је не бих ни дво. А кад будеш штотого научио, ја ћу твоју пољубити. Балај, видни, како сам стар, па не знам још ништа. Не знам ни ивена написта... Тако ти је то, поздравити људи писале, па све заинућу, да не би забравити.

— Је*, чика Павле, у другим земљама и земљорадници имају својих кљига и бележника као они наши у оштини, па ту све заинућу. Ако ми се отедала крива или опрасала кривача он записио. Ако обере кукуруз, заврше кити итд. он записио, колико је добио. Затим колико је добио новца па ту кад прода, записио колико кад изда новца за што, и тако јави увек, шта га шта кошта и пошто да га прода, па не може нико да га превари.

— Ваља Богу Мишо?! Зар тамо сви сељаци знају писати и читати ?!

— Наравно, чика Павле, готово сви.
— И, у нашем селу нема ни двојнице од којих вривака, који би знали ире написта.

Него да не стубио време.

Учител, узе љага за руку и повиде једној пространој парцели, која беше засејана јетмом.

— Како ти се допада јетма?
— Па, ваљд Богу, није тако уни. Истина лане сам имао бољег малог, али тек није ни овај најгори.

— Има ли какве кие?
— Ђек пољута малог и разиитиоламо.

— А да не мислиш онај коров ошмо?
— Ово је*, имаш прана. Али ивсам ја томе кријем. Знаш ја, да то треба поучити. Али док јетма беше мали, беше

ПОДЛИСТАК

КАД ВУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. Виношкич —

(НАСТАВАК)

Наш је млади учитељ знао се кљикни је тежкоћама својег почетка. Бојаво се, да и чика Павле још у почетку не постане прена љему неповерљив. Стога је дуго мислио како ће отвочити...

Дође и то „сутра“... И баш на овом месту, где се је јуче састали, састадоше се случајно и данас.

— Добро утро чика Павле!
— Бог помога те, Мишо!

— Е зашто бољак „говориш“ Мишо? Та ја сам само Мика.

— Е како да ивси господни? Мика се толико чхоче учити? А баш ако ти је ваља ја ћу ти и Мико рећи и ја баш не вољим то тако — тако знаш де, како му се каже, то ивско.

Та ми свој син на ошпака.

— А шта ивши Мико, јесам ли тачан? Да знаш бољак, како сам јутрос порано, па једна тежак, кад ћу ваљо поћи. Све ми, као кад би на неку свечинио, парад.

— Опрости чика Павле, забравих да ти приђем руци!

мери живот и porast ožmih usova, kao što to čini Dr-
laša u proljeće.

Naјočiglednija i naјveća korist od drvača ožmih
usova s proljeća, naročito se ožgleda kod ožmih pšenične.

Tako je ožgledna utvrđeno, da od dvie parцеле, koje su
jedna uz drugu, jedne iste i istošne zemlje (i po fizikalnim
svoјstavaма и по хемјикалном саставу), посејају у једно исто
време, на исти начин и са истим семеном, на дрљаној пар-
цели с прољећа усеви много бржице напредују и рајвије за
жетву стварају, а што је најглавније сваки класе овеи много
пшпе и много цинаје свеке — зрно, него на оној парцели, на
којој дрљаче наје вршено.

Да би се користи од дрљача могле што потпуније по-
стићи, потребно је:

1. Да се дрљаче врши што раније, — управо онда, чим
се земља од зимско и пролетње влаге оједри и дојавице про-
стуми. Ни у ком случају не треба вршити дрљаче онда је земља
јако влажна, нити је, олет, корисно ојви посео обновиш дојави
кад је земља већ сува; јер и у једном и у другом случају
пшаче се више штети по користи.

2. За дрљаче жгу се употребити без бојазни и нешто
теже дрљаче и са већим зупцима, по обичаје; јер лакши др-
љачама и са малим зупцима не само што се не постаје цла,
већ се усеву и штета наноси, и она се појлавито састоји у
томе, што лаке дрљаче, клавизице површно по усевима, клављу
и непају лишће бљкама и вуку га за собом, ливнајујућ на
тај начин неки две бљкама то најрајвијег органа за њихов
живот и плодоносно усеванье.

Бојазни, да ће се тежом дрљачом и са већим зупцима
усеву нанета више штете, није на исту. Баш напротив, зљача
ће се дубље отворити, корен ће се тензијом увршити, јер
ће зупци пре до негових жила дохватају (које су лишће од
жила усевних бљкама, те на тај начин за вах је и мал
опасност да ће бити пошаче), а лишће ће остати највећим
делом неповршье.

3. Дрљаче треба вршити без обзира да ли је усев гушће
или ређе посејан, односно гушће или ређе површно, јер ће се
и у једном и у другом случају имати користи.

много пшпе, па га не хтедох газити, а дошчеје порасте, па не
мо да са боромом не пошачи много жечка, а мало га и заче-
марих, па сто отуда.

— Ето видиш, чмпа Павле, ти си то рком сејао, па ти
је невојдно било да га посео вршиш кад се укљови, јер си
се бојао да му не нашкодиш. Али на то се ниси требао об-
азирати. Ти си му свакако још више наврдио. Видиш ли болан
шта је корова. Већ је саврше, па кад несаде сење, па онда
идуће године? Боље је испуштати га пољовну макар, али не дати
макар борову, јер ћеш дојвице бар јзати чисту пшчу. А да ти
не би било невојдно да га вршиш и да би уштедео у секиви
при сејању и да би ти јечам други нућ био свуда дојавице
густ, а земља ти је свуда видна добра, немој сејати више
ргом — ошаче. Има једна пшчина, која сеје у редове, сејање
иде врло брзо, а ти си, "ваља Богу, дојавице богат, да то можеш
купити. Шта је за тебе невојдно сточина динара?

— Како се то може дојати?

— Премо Српског Пољовник. Друштва. Тако ика свега,
што нама пољовправединама треба, само треба написати, а
ја ћу то већ урадити, ако ти будеш пристао.

— Добро, добро, како ти изгледа...

— Али како ћу ја сејачицом руковати, кад је никад још
никог ни видео?

— Тоне ћу те ја научити.

— Е, неки буде како кажеш.

— Небој се нећеш сејати нагубити. Ако будеш вредан
па рано свршиш сејање, можеш је и другима под најам давати,
па ће ти се тако сама исплатити.

Најве користи од дрљача ојмih усова, нарочито ојми
пшеничне, ни топло препоручујемо свакоме ратару и пољепри-
предавку, да онај посео ни сада, а сада му је и време, ни
убудуће, никад не постојаи. При ошме пошду нека има на
уку само корисне последице овога рада, а нека не гледа за
собом усев, за време самога обљављања рада; јер ступе нема,
да ће на нега подрљачи усев учинити жалостан утисак, а,
можда, довести га чак и у пошачије! Али се све то збрине
и забораи након кратког времена — нарочито онда кад има
надне и кад се жито из класа извади — онда је корисност
овога рада делом доказана и радост је утолско већа.

За то је сасвим оправдано, што се у последице време
дрљаче усева поред са ошмањем већака и винове дозе.
За време, док се овај посео на овим бљкама обљави, оне
изгледају једно и жалосне — управо онако, као да им се
живот одузали, те би се редко да човек онаким редом чини
велики грех према њима! Али се убрзо уверише о претњи,
јер сам такве бљке доноси не само вино, већ и знатно бољег
плода, а с тим постаје и знатно већа ошита корист.

У КОМЕ РАСТОЈАЉУ ВАЉА СЕЈАТИ СТОЧНУ РЕПУ?

Међу најрајвије бљке, које нам служе за исхрану стоке
долзи без сушје *сточна репа*. И уколико се нећама буде
развијало Сточарство, утолско ће јаче расти и развијати се
и култура ове благодатне и здраве сточне пшпе.

Дошда се сва земљина око гајева сточне репе сводила
искушанима на то, да се дојвице репа што куријуна, ја су се,
према томе, и награде на пољољима додељивале. Ну данас
је већ утврђено, да што је репа куријуна и већа, *то је и*
садржана нећина све одјена. Отуда и долзи, да се при
одревљању предности сточне репе гледа *не само на вели-*
чину велику, већ и на велику квалитету, то јест, колико
процента сушје делова поједне врсте садржачују у себи.

Да би дојали што куријуну репу, то исту кораво се-
јати или пресејавати у великом растојању. Тако на пример,

— Ели, ели, вршиша сеља, па то нисам никад ни по-
мишљао...

— Да видиш ли да још штегод њали јечму?...!

— Па, доста је густо посејан.

— Јест, густо је посејан, а то није добро, јер су зрна
мала, класе тако нито мале. А да је било нећине жете ко зна
шта би било са њине. Тако си нето густо сејао раж и пшеницу,
па ти се пољето, то не ваља. Не само, да се тошмо жаве,
нето жете често пута и да пронајде, ако унате жаве. Машинско
— сејачицом — се не може тако густо никад сејати а дјешена
је да се може гушће и ређе сејати.

— Јест, јест, причади си ми леки нисам сејати за таку
машину. Видели су је код неог економца. Како да је и он
много чоља уш. Гледади су и кад је оремо. Кажу, гледади а
он оре ми оре. Пуштено неки пројекти пшг, па вода метра,
чире ми се оре, у дубину. Па га вршиш сви и не дражи, иде
сам и то како премо. Уврело само један пар волова, па кажу
да волони ни волонина не запнуу колико нисам, кад оремо.
Па после усев неку дрљачу ни валнах на пшчу, и све грдње
нешине тако као да их није ни било. Па ни то му није било
доста, него намостетку усеве неки и неки грдан валнах па втпи
преко неге, те тако ти од грдула није дрља. Боље трав-
љена неговз њина, кажу, него нисам себе. Али, вода и реди.

Роди море па да ти намет стане. Кад погледади неговз
воља жорачи му површадити. Али знање на знање, нисита себе
нега. Ја знам дод, бејаш још млађи, дохватам мотку, па се
саз забораиши у пошду. Зној лисни са чеља, кошуња сва жорча,
једва се, у пошде, мало одјорне. Беше зуде сејати. А кад у
вече видиш, да баш толико грдуо много нисам традино, дође

редови се праве по 50 с. и. а река сеје у растојању 40 с. и. На тај начин остаје много земље неискоришћене. При томе се показује још једна лоша страна: *водена река, која садржи у себи мало сувих материја, при слабињу у травама или подруме врло се брзо квари.*

У новије доба пољопривредна наука посветила је и сточној репи своју пажњу. Било је питање приг реда: *„у коме растојању треба сејати или пресађивати сточну репу, те да се добије не само што већа количина на вази, већ и квалитета у којој је највише сувих делова?“*

Врешки угледна утврђено је, *„да ће сточна репа, што се гушће сеје истина бити сигурна, али од веће вредности, то јест, имаће у себи више сувих делова; а у исто врши она ће и на вази показивати с истог парчета не само тежу количину већ и бољу и издржљивију.*

Што се тиче садњаке сувих делова, то је она код сточне репе уопште врло различита: од 8—14% сувих делова. Нарочита је пажња скретања нетражиљиво и констатнолу шефера код сточна репе. И тим је врљаником утврђено да има репе у којој је тако 5%, шефера, док друга зна у себи так и 9%. Појачао и разумљиво, да ова последња има много већу вредност као сточна храна и знатно првенство над овом врстом.

Ако се сточна репа сеје гушће добиће се са истог парчета више важи; јер на да се поједини комади важи и ситуији, они су за то шефером богатији, дакле више хранљиви и чаче издржљивији; уградио речево: *„с једнога хектара добиће се више хранљивих материја.*

Да се при гушћем сејању репе добија репе више и богатије сувиш деловима, то је дано утврђено и при огледна са шефером репох. По истој аналогји изведени су огледи и са сточна репох, на је утврђено, да се извело и ту вредк.

Те огледи са сточна репох извршио је директор шеферне одреке *X. Брим*, на а *X. Пана* у Фридрихверту, као и многи други.

Директор Брим баш сада ревертира у бечки пољопривредних листовика и извршених огледима *X. Пана*. Ти су огледи наведени у 1903 и 1904 година. Репе је гајена у

редовина различитог растојања. Растојање пак у редовина између једне и друге репе остало је исто, 24. с. и.

Резултат показује она таблица:

Године 1903 највише је сточне репе:

Растојање редова репе	реке	% шефера у репи	у 1 хект. пањено водера
63 с.и.	1283 с.т.	5·8%	74·4 с.т.
47	1417	7·4	107·1
37	1568	7·3	114·5
32	1511	7·8	117·0

Године 1904 на великој супи:

63 с.и.	962·8 с.т.	7·9%	75·6 с.т.
47	1133·2	7·7	87·5
37	1207·3	8·2	97·2
32	1021·2	9·3	95·6

Према томе излази, да би било најповољније растојање на јаким земљишту 35×25 с.и. а на слабијем 40×25 с.и.

Уосталом, те огледи важе лако да изврши и сам пољопривредник, те да види које је растојање најповољније и погледом на каквоћу његовог земљишта. Један чешки пољопривредник препоручује у „Deutsche Landwirt. Presse“ као најповољније растојање редова 36 с.и.

Што се тиче испратности репе и држање репе у травама и подручјама извршених огледи у томе правцу утврђује ово извешаје: *„репе је више делова сувиш било у репи, односто што је била мање водена, то се боље преко зиме очувала. По травовима боље се одржала, по у подруку.*

Пров. *Др. Волман* установио је и динско закон: *„Што је мање шефера у репи, то је већи губитах у њој преко зиме.“*

Додатно ове редове о каквоћу репе, да се не би многи од нас и даље варали: *како је најважна добит у мајхрунској репи.*

Годечман.

¹ с.т. = 50. килограма.

ни чисто жао. Често сам још онда за неким бољим љу' шта сам ја знао. Бојао сам се погрешити. До душе беше ту један господин из Министарстаа, али која вада, он отиде а ја онеу не знам ништа.

— А је ли чика Пале, евал ли још штогад овом јечму? Пале дуго ћуташе и прешмљаше.

— Е, пале, право да ти кажем не знам. Шта би му прага још могло евалити код толиких знања?

Мила узабра два класа. Једна је био готово уништен од гладише и други здрав...

— А, да не мислиш то право? — Јес, Бога ми. Ли то нисам знади ни загледао. Али то је тако уист. Ниси ли ту још и више.

— А знам ли ти од куда је то и шта је то? — Та па ће му то знати!

— Видиш ли чика Пале, како се објаснило оно „како шефши, овако ћеш и живи“?

— То су све оне гланице, које су на осемент биле, кад си сејао. Ниси ли онда уништити, употребио си нездраво семе за сејање, на сто имах и нездрава плод. На ћеш оне године добити оне нездраво семе, а идуће године онег нездрава плод, и то тако једнако.

Видиш ли колико штурних класови стоје? Видиш ли, да ти је готово десетина уништена и то само за то, што се живш умео од тих гланица одорити. На не само на јечму, већ се и на ишеници камазе те гланице.

— Да ти се то идуће године не би догодило, узми један килограм шљавог камаза, истуцај ситно, растови у мало млаке

воде, на оно снајај у 200 литара воде, метни семе у ову воду 10—12 сати да сејање. По том га извади и осуши. Тек је тада добро за сејање. 200 литара ове воде довољни су за 500 кг. семена. Добро је, да воду први загреште на сунцу, да није баш евалх из бузара. Уради од сад тако на шефш имаши гланице.

— Ух, чоце, шта ми најпреча? Вади да су те гланице, на још тако несреће но нас тешкасе. Мислио сам, Бог ми душе, да се то сам јечам од себе тако изметне, на сам и навикао на то. Е баш ти 'вала! Пробају чим бидем сејао.

— А како рече оно, 200 њла воде? — Наје ока — литара.

— Је, јес' литра.

— Наје литра већ литара. Литар је мало мања од оне а литра је тек четвртина од оне.

— Па јес' ми то тако зовема, знаш ли по старинске. Та ти ћеш ми већ и дошпече поклати...

— Мила извади мараму из цепа и обрса ашај са чеда, који се већ у обиду почео скуљати нише обрса, јер је сунаше почело већ дано лећи.

— Хајдо чика Пале под крст, на ћемо сутра онде онег продукити!

— Хајдемо, Мико, хајд' за тебе је негодно стајати годину на сунцу.

— О не, чика Пале, ја сам на то већ навикао, него велика беше ниото од једног све. А право да ти кажем, ја бих радије ишао по сунцу, него да се закопам у капанску гланицу.

(Настаће се)

УДЕШАВАЊЕ ПЛУГА ГВОЗДЕЊАКА ЗА ОРАЊЕ

„Добро орање, половина жетве!“, вели пословица, те да тиме што оштите пределима важност доброга орања по приносе са земље.

За добро орање најважније се, на првом месту, добро изабрати оруђе. Плуг који ће, за наше привредне прилике испуњавати оне главне погодбе: да је јак и тежак, да добро и дубоко оре (18—26 см.), да је прост за ратковање и лак за тегљење... и по могућству, да није скупи, јер нарочито код плуга вреди она пословица: „Јестиво месо, чорба за плуг!“

Све ове погодбе испуњавају врло добро, многи системи плугова, а нарочито сви метални плугови рљачка, било да су с двогубим или гвозденим гредељом, било да су с дрвеним гредељом. Шта више, за наше привредне прилике, готово су и бољи: добри плугови с дрвеним гредељом, јер их сваки наш пољар сеоски, може лако и добро оправити и удешати. А гвоздени гредељи, кад се једном повуку, нестале или искриве, за најмању наменку, кодино за једну драку, тако тежи, не ору више и... наши ковачи, нити имају тога алата, нити их умеју више удешати и гредеље исправити, као што је било.

Међу тих и у нас се најда, доста металних плугова марке D 7 M, D 8 M и D 10 M што их израђују многе фабрике стране по светској признаној систему плугова Саломана (фабрика Саломана код Лангштајта која је ланске године продала свој милионити плуг!). Них је ланске владе теже удешати за орање, по обичају. Примитивно сам, да се многи не умеју позвати, да га четврти удеше и стога сам сматрао, да о томе највише могу учинити да оне који тац плуговама раде.

За основицу узбуђу онити метални плуг с двогубим гредељом и са самоходној фабрици Клејтон-Штауборте, с једним сам и сам радом, а према чему се могу удешавати и сви остали плугови слични орање.

То је плуг за орање на слог и он обрађује у десну страну. Разор и величина слога зависи од облика и положаја орњина.

Овај плуг има двоконне кољевке. На њима гредеље привезе слободно, вокретањем је. Има самоход, који се поставља помоћу два ланца, приврћена са средине осовине од кољевке, да плуг у бради, према дубини орања, задржава равномерно ход, ходи сам и плугар га не мора приврћивати, ни једнако замињати дуж целе браде. Овакве кољевке и самоход чине, да се може постћи добро орање, независно од плугара и некакве његове „вештине“.

Као што носе својога рада ваља алат оштити, на оставити под крун, тако и пре почетка орања, ваља кољевку, осовину, подмазати, што се чини смањеном точиома с тулцима. П изаход, јастук, где гредеље савијене, ваља мало дојен подмазати. „Де кољевке искриве, ту валови ште“ (лажињу и своје се).

Предлажњак, као и цртало, морају њиховим дрвањима у харникама чврсто привезати уз гредеље и на доњем крају харике ушпади, а на горњем ушпадр.

Предлажњак ваља спустити, да је $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ дубине захвата у бради. Цртало ваља својим нишљом да буде до на 3 сантиметра старије пред... и за толико поврх вршка од рањника. Ако се ипакво бјугати намена и томе слично у орању, цртало ваља да буде спуштено толико, да оно прима ударце а не равнини. Правилан положај оних делова показује слика 1.

Они плужни делови који долазе у додир са земљом, у фабрици су лепо улаћени. Али пре но што их земља у орању орњин и улачи, показивање нестимале места где ће се земља лак хватати и летити, нарочито симонца. Та места ваља ситнијим нечињаром шарбати, да што пре буду улаћени и бољиво плужног трупа и дрштца. Због тога је добро лозин плутом најпре заорати чврсту, умерено влажну или песковиту земљу.

Запревање у плуг не ваља, ако се руда или оје с јарком тегљеник невредно за плуг на плугу, но поново тако звањих потеге или крине да има гнотности при замињању и ударују на сестине у орању.

Дубина, за коју је одређен или удешен плуг, како у погледу његове јачине, тако и у погледу његове величине и облика плужног тела, за обичну просечну земљу, кољева се између 9—18; 10—21; и 15—26 см. и за обично редовно орање

ови бројеви показују границе постављана дубине браде. Но при свом том, према приликама или потреби, може се снажи овај плуг, камешити по вољи: или толико ширито, да равнини више по захвата у земљу, или толико дубоко, да осовина од кољевке дохвати саву земљу.

Погледајући дубине заорале, у редовним границама, бива помисањем на више, или на нише, дежита гредеља на обалу на средини кољевки а који обалу служи као јастук на плугу. Маза измену у тог погледу поставља, невањем положаја само на једној страни.



Слика 1.

Али кад хоћемо битињу дубину да поставимо, онда морамо удешити и лези тога од кољевки. Овај је точак помичан тако, да осовина кољевки заузима водораван положај, кад је плуг у бради. За тај циљ, а према потреби, мора ресаљак левој осовинској крака бити поменен на више, односно спуштен на ниже.

Ако се жељена дубина плуга не може постћи валожак-ом гредељом дежита, онда код невањеније дубине ваља гвоздене клинине, што плуг уз плуг, улаћени одстрат изнећу плужног тела и гредеља, у жељо главе и то, за дужињу кора одговара потреби. За тај циљ ваља ширити на заврткама гредељских поустити козино је потребно. При уртању и при стезању њиховом, ваља потрнати на то да се гредеље не извине у страну, но да добре равномерно подтеже, јер се иначе не може постћи поуздано учаришење гредеља.

За све дубине заглајати клинине с пред, изнећу гредеља и туршине. Невањенију у овој правцу дотле је од вредности и од успеха, докме плужно тело с табаном чврсто привезе за дру браде; тим оно отицало дубити ни врзу и одпати задњи крај табана, даље подбуљивање је бескорисно и са тим величином плуга, дубље орање је немогуће.



Слика 2.

но та оставити у положају како је у фабрици наменен.

Побољно накретање задњег плужног тела и с тиме његово поднавање да већу или мању ширину забривању, удешава се, сем тога, и подухивањем или покривањем левога ланца који је за овај циљ смањеном са наглавом за уртање удесно или у лево.

Помињање гредељског дежита обично није потребно употребљавати, за поднавање ширине брадине. Оно се примењује само на сачај нужде, за испољавање, кад кољевке заузму коо положај.

Толико кољевке, ваља при орању увек да стоје одесно, да право ходе и да у страну нелажу грења; забривају точак ваља да ходи што је могуће ближе обрађеној шници (пелвију) али да је не додирје. За тај циљ мора нука или ала да тегљени, на ливратом луку, бити у лево или у десно повнетица, према томе како леви среднито тегљеће синте у десно или у лево. Среднито тегљеће снаге одговара броју или телосној ширини тегљеће стоје или дужињи потеге. Није се то чини и онда, кад се при орању по брешки странима мора приврћати напредувају кољевка.

У случају где не би било довољно само помицање куке за тепеље, може се за тај циљ између куке и тепеља, засијети гузана или ланца, од $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ метра дужине, те да се праван тепеља преломити у туњем углау.

Да би обзак на колевкама очувао усправни положај и да се не би ушапед — и да се кука за тепеље која носи пошту или криле не би могла по земљи суљати (нпр. при потисивању алута при прелосу итд.), ваља пошту обесити ланцем о куку на врху гредеља инак не тако кратко, да се при спољању (у почетку рада или у подаску), може ланца пренешасти. Исти у раду не сме никад бити одиел затегнут. У употребу овог ланца, не да гредељу да снадне при изокретању ваљуга.

При *правом разору*, у заоравању без отворене бразде, може се путг одмах удестити на дубину која се хоће и онда ће се у другој — трећој бразди востати одређена дубина. Да не би ваљугом тело, при томе, направило у лево, ваља ланца ланца колико је потребно пократити. Кос полажај колевка, у погледу положаја гредеља, може се исправити закретањем гредељског лежњика у противну страну.

При *заоравању посљедње бразде*, кад оба точка буду ходила браздом, леви точак сасија са стране, тачка, да оба точка равно трче. Исто тако ваља ланца наместити и при пренешању или превозу, било на двоколцима или суданим.



Слика 8.

После сваке жетве ваља слогасти по ориши, изнова браздити. За тај циљ ваља на ориши, претходно, у правцу орања обележити правце на одмереном одстојању у ширини (20—30 метра) која ће се дати слогањима и у оних правцима ваља земљу рапорати орањем тло и овамо. При свог слогањима се на тај начин, што се од почетног разора уредно ориша своре, при чему се заврета окреће у десно и на тај се начин покрећу тај слог до на нога ширине. Пошто буде на исти начин саврај и други слог, онда се бразде декаше између оба слога од половине слогањима ширине разору, при чему се заврета окреће у лево. Из тога излази, да се правца за прву почетну бразду има настанити на четвртину слогање ширине, од меје. При довршетку орања између слогања леже дакле отворене деоцине — бразде — разори — које обично пред обрађивање поравне и на којима, да ориша остане равна, има отпочети дакле даљешње.

Оваке отворене деоцине или разоре можемо најбоље поравнати, ако са обе стране, против њих, а према ваљковој дубини и ширини своремо 2—4 бразде све ваљве и посљедњу плитку бразду понављачно давшачно ваљуго искретањем у десно.

При обртаклу алута ваљве се даљњима плута на лево страну и путси се до се ваљчи на плава и тако знавом брикну лево ручице, дакле се десном ручицом управаља.

Путг који је као овај самоход, не морамо придржавати у ваљску. Путгар може одиел целом земљом и обратити своју нажалу тепељево стоци. Али у случајетом или ваљкутом земљини, није згорен попридржати га.

Свада онде, где се хоће да своре бразда напакненије ширине, мори се самоход посључити, што бива на тај начин, што се десни ланца понусти, олабаши.

Предваљугом се може сакрети само при сасија плитком орању, или кад ваљеро хоћево, да бразде ваље пререшеро и дробило. Али никад не ваља орати без артила, јер не само што се помоћу ваља постине саврешеније орање, већ оно допринесе, у ваљком степењу, чувању и одржавању ваљуге трушине. И предваљугом и артило слаже и ваљве заштити ваљеге стоке, олакшавашу рад.

Путало и орач од роњика морају стојати тако близу, да се ваљкином поточању у ваљковине посту: одвојеном засецању бразде с једне стране и пољеном одсецању, подишању и окретању исте с друге стране.

Кад је на тврђој или с бусовом покреној земљи (рудини) отежан рад предваљугома онда се може и испред ваља, као и испред првог ваљга, удестити и наместити једно мање пртало.

Да би ваљугом појачано и разноврсту дубину истражио, потребно је, да заборави точак ваљг иде по четрестом и глатком тлу или дугу бразду, одвојено да бразда остаје тине. Затривање бразде са стране деоцине целе земље сиречава пртало које засија глатак оток, и обривање прервнуте бразде откивања се тиме, ако се одржава однеси ваљугом однеси ваљугом тела и ширину и дубина бразде која ваљуго одговара.

За ваљније, брдовите крајеве, ако хоћево да нам орање и ваљбо и ваљбо добро иде, потребне су дружице колевке т.ј. са оштрим коју се окреће. Ова је снабдежена са истрајима — рукањима — оштрим, протискивањем додењима и они се, подишању ваљугом рукохата с ваљгом, да се ваљго може у одвојеном правцу направити и искретају.

Да се појачано добро ваљшење постине и да се тепеља стока трушине не мори, ваљком, као и пртало, морају бити ваљг испотрени. Где је тако земљини, да се ваљније често туно и крају, ваља ваљати за сваки ваљг по три роњика за заменивање.

Отворене бразде кланашом на отгу и пошто при том чека сваки пут туби тврдошћу, мора та ковак сваки пут по отпрету ваљво и ваљати.

Рањина, дашчице, плава и табани од чељика су, а пртало оштриво.

Рањина и ваљгу на позадни појачање, што је ваљеријај за ваљво одсецање (клеваше). Кад се овај ваљеријај истражи и кад се ваљније тољко елави, да се ни у отпретом ваљвома не може ваљше постине протискивањем дубина бразде, онда ваља набањати нове рањине. *Погаљивање* ваљаних рањина (ваљве врх), кад обичних коваљ, не ба саговаша. Јер оно бар исто ваљво скрпо стави, као и ваљаних ваљних рањина, а отсет ретко кад да ковак ваљше ваљник у правцу ваљније.

Наравне старине ваља обратити ваљније *ваљније, отворене* ваљвома ваљвома, јер ваљше ваљг одмах престаје добро за оре. Стога можемо препоручити, да се по новом ваљнику, кад се ваљг ваљани, искрети угад или претседлашка (шабова), по којој ће се постне непрестано ваљније дотеривати, при ваљвању и отпрету.

Исто тако ваља се старати за благоврешно обивавање ваљке (лево) и табана (дешо), јер ваљг не може ни добро, ни погадно ходити, ако му се ти делови слажу. Ваљше ваљвања не сме никада дотерати до ваљга за заврети, јер због тога ба и оне постине испотприваљене.

Ваљније се добија поточно ваљније из ваљрице т.ј. испушена, навањена, ошљена и угаљана и сваки је лако може ваљнати и наместити. И оно стају ваљг мадо, да отпре ваљније ваљније ваљније ваљније ваљније, пошто тако и ваљг и често одржавање ваљније ваљније. Ако се при ваљвању коваљ ваљније, ваљше ваљније ваљ, у ваљније ваљније ваљније и ваљ угаљана ваљније, онда се ова мора ваљније подишањем ваљаних ваљније, колико је потребно.

Кад се плажина трупина преложи, најбоље је одмах по-
ручити из фабрике нове са дачицом и раширом, а старе
употребити делове оставити за лампу.

За *говорање* у *цркви* *плута* се више кући и од куће на
виши, најбоље је издати доклатине са подесном даском и пи-
лавицом, за сечење и утврђивање плузног тела, тако, да се
плут води на четири тоčka.

Осетак за чистиње дачице и плукине, или своју куку
и пилавицу са стране, на та нава још привретицаи даицићем
да не испада при довршетку плута, у предласти укратицама.

Точине вила повремено подмазувати коломазом или
каким другим чистијем мазом. Ако су се гуђи одели, могу
се одржавати три напруге, понаврати и новим заментаи.

Главоци прешовина туздак ласкатицаи продукцијом својим
тако, да на осовину не носе досетити никаква нечистића и
она је снабдевана жљезом за подмазивање који прима изл у
се и постепено подмазује осовину.

Код овога плута с осовном направом главнице, могуће је
наменивати само главнице, а да се не мора, на случај оједња, по-
то, *точак* *механик*, као иначе.

Напослетку ваља метрити на то, да доња вилица гредела,
чије овај прилози на ласкатице као и ласкатице, буду увек
главни, те да се гредела по ласкатици увек лако сукља. За то
неравнине отурити саицаи ласкатице увек подмазувати.

Кад се плут оставља за дуже времена ван употребе, ваља
све неговне сјајне и углачаке делове, премазати ласком. Преду-
храна од рђе и шара.

Сваки део може се заментаити и за то наред марке и ну-
мере плута, ваља тачно означити назив или марку дела при
поручбаи; а за ситнице делове добро је прикачивати поде
приближан цртеж.

Оваква плут годишњак стаје 80—90 динари.

СТОЧАРСТВО И РТАРСТВО

Жалом што неважно при руци статистичке податке о
броју поголовиривних биволаца у нашој земљи. А да их
има велика број то — знамо.

Поголовиривних бива стоке а нарочито телеће, то је
што и човек без руке. Готово у свима својим тежини насто-
јеки он се служи њеном радном снагом. И да му не није,
он не би могао поорати, водљати и понаврати своје бивне,
нати би са њих когао превлачити своје производе и запо-
сити их на траг.

Поголовиривница који немају своје телеће стоке, не
могу да обраде земљу, нати имају чим да наубуре, те од
не дику руке и остају бекунцима, од којих држава и опш-
тина не само што немају никакве користи већ им и на
терет надају.

Ово је једна жалосна појава, о којој ваља озбиља
размислити и што пре потражити лека.

Ну овим питањем ни се нећемо банити за овој нах,
већ ћемо га оставити за другу прилику. А сад хоћемо да
претоворимо неколико речи о узрочној вези и потреби обе
дјактивне гране, *јер смо се уверили да и они поголовирив-
ници који иначе земље имају не држе довољно стоке.*

Напред смо поменули да је сточна радна снага у једна
снага којом се поголовиривних служи. А она оне користи
или од ње и других. Тако: стока му даје месо, млеко
и мает за исхрану; вулицу и кожу за одело и обућу и ћубре
за ћубрене земље.

Добар увек у Ратарство занесен од Сточарства. Јер,
кад поголовиривних не би своје више ћубри стајалима ћуб-
ретома, врло се са њих био би све слабији. Сточни ћубретома
накљадна поголовиривних донекле земљи оне састојеи који су
живот одуцати. Ну сем тога, ћубре својим трудењем и
распадањем у земљи, поткожава распадиње минералних де-

лова који служе за исхрану биљака, а утиче и на физичку
поправку земље. Оно дакле и посредно утиче да принос са-
њива буде што већи.

Природа храна долаже стоке у већини, јесте сено са
дизваде. Али често пута оно није довољно: или што га има
има или што је рђаво, те јој се поред њега мора давати и
која друга храна. А та друга храна још није више била, које
се нарочито морају осјати и неговати. У том случају, оне
заузимају место ратарских усева, те се плодород повећава и
она не долазе с године у годину на исто земљиште, те се
снага земље не исцрпује тако брзо.

Све, кад од ових биљака не би било друге користи,
ваљало би их сејати и гајити ради одржавања плодореда,
а тих више што служе и за исхрану стоке. Ну сем тога,
корист је од њих још и та, што многе свој корен пуштају
дубоко у земљу и из доњих слојева црпе храну, што код
ратарских усева, а нарочито страних, није случај. Отуда и
била да оне после пшених биљака дају много већи принос
не иначе.

Има случајева кад је цена ратарских усевима понеких
година тако мала и непаћита, да се ни половина трошкова
не може продајом да покрије. И у овим случају, много је
боље ако се такви производи утроне или гојење стоке, да им
се цена на тај начин повећа.

Од многих тргована који се баве гојењем и продајом
стоке, чује се: „ухватити ни се кукуруза или јечма по толико
и толико“: што другим речима значи: да се на овај начин
кукуруз или јечам продао скупије но кад би се онако у зрну
продавао. И са тога дакле разлог има стоку држати, лако
би се производа, кад ни је нека цена, могли боље унов-
чавати.

Кад поголовиривних не би држао стоку, не би никада
тако корисно могао употребити: сламу, шашу (гуђузицу),
плућеницу и многе друге производе и отпаке са жива.
Морао би их просто одбацитицаи бескорисно, а то би снажко
била штета.

Стога, дакле, сваки наметан поголовиривних који жели
да му Ратарство напредује и даје што обилатији корист, тај
треба да држи и гаји стоку. Једно без другога не иде. А
кад су обе гране на имену према његовој величини сра-
мерно заступљене, најбоље је. Ну има случајева кад се једној
или другој грани мора указивати већа пажња. Кад ће пак
то бити, решава цена на тргу као и место и положај жива,
његова блакост или удаљеност од трга.

И. К.

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(ОБТЕ Д'ОР У ФРАНЦУСКОЈ)

(НАСТАВАК)

При дву бичке прешираче се слабије врши, на је ту и
температури шире није никога. Ту шину, за два дана смо и
откавали у калани и загревали до на 35°. Тако смо одржавали
приближно сталну температуру шире у целом суду за све време
преширања загревањем шире потопилима смо у знатној мери
и преобарање дозостако болег шећера у гроздицаи.

Шину смо загревали у ојам јетим каланима, у којима
смо крили и инверзицу шећера. Ти су калани изабрани од
бакура; они имају допустне димарове и садрице око беголхитра
шире. Загревају се паром, која узлази кроз један отвор у претор
намебу око димара и потом излази, претворена у воду из-
лази кроз други један отвор напоље. Помоћу два дрвета или
супротних странама наслажује се на две повисоке усправне
годишње подлоге, тако да се помоћу једне поауге и беспротног

завршна лако врши прекретanje десно или лево. Ускрпане гвоzdне подлоге се послалају на један гвоzd четворougаони рам испод кога се налазе три мала точка. Тако се они налази могу врло брзо променити са једног места на друго и прекретanje правити (сл. 7). Цио је за механички врло добро схваћен и од стварне је користи нарочито за ову прецо, где је време оца, кад шира превира, обично доста хладно.

Чим је шира била довољно загрејана одвојили смо казан пред бачву из које смо је били оточили. Ту смо је испунали у једну пространу кад, наместу испод сланине. Затим смо је, пуштањем шире са два бачве мало расхладивали. Чим се када испунила, враћали смо ширу из ње вуком натраг у бачву према је саланина на овој и даље, за неко време остајала отворена. Тако смо у исто време вршили и проветравања шире. Са загрејаном шире престали у исто време, кад и са проветравања, на 2—3 дана пред сарнетак првог превирања.

Одвајање шире од комине.

Превирање шире на домену Т. Дирекра и трајало је доста дуго времена — три недеље дана —, дуже него што обично бива на Златној Коси и ако смо је редовно проветравали и загревали. Гвајде је било објашњено, услед чега се то морало тако десити. Пре него што кемо превире ширу одвојити од комине мерили смо јој густину *Салерономим широмером*. Чим је густина била равна 1090 или испод 1090 — знао да је превирање завршено — присуствима смо одмах остави, одвајању шире од комине. Мали поседици, у недостатку широмера са знају тренутак када вино треба одвојити од комине по укусу шире и ако прислањајући уво уз бачву или кад по разазнају никаких шух од превирања.

Вина, која се по свршеном првом превирању одмах одвајају од комине енција су и деликатнија на укусу, јер садрже мање опорних материја. Вина пак који се по свршеном бурном превирању остављају да још неко време постоје на комини растварају у кожници и шећурини поред разних минералних соли и боје још и велики део горњих материја, те су тако истини пузија, гушћа и бојанија, али оштрија и груба. Те нарочите особине, које добијају вина према трајању превирања, углавном према трајању додир комине са шиroom, а с обзиром на потрошњу, обавештавају виноградаре када вино ваља да одвоји од комине. Кад шећурини није претходно од грошћа одвојена, не треба вина остављати да леже сувише дуго на комини. Вино у том случају може добити мирис на шећурини, на комину, као у Јуни. У нас се већи да тада мирис на грошће, по то је погрешно. Поред тога много се и високог квалитета оца стварају на шећурини, чија је површина врло пространа. Много је боље да се више камен таложи, по отакају, у бурети, јер тада својим падом пољати и различите суспензоване материје, те вино у исто време природним путем бистри.

Превире шире, односно вино отакали смо у првинуту вадилу из бачви у цинтне каде (каде), а из ових смо је носили шапољима у бурд. Теме смо гвајде подлаћивали да би дошле, накнадно превирањем, заостали шећер могле што лакше и брже прегорити у алкохол. Фина вина смо увек претакли у нову бурд, а обично само у недостатку нових у стару. Нову бурд, коју смо за тај посао употребљавали, нисмо никад претходно заваривали, на чак ни обичном водо испирали. Нова се бурд употребљавају подлаћивају у воду да би хростово дрво, будћи у додире са вином предло, оном изнесу количину танина, која, који у себи садржи. Бела вина садрже мало танина, јер за време превирања немају одике да извуку те састојке, те их по могућству ваља увек чувају у новим бурдама. Црна пак вина обично имају у довољној мери танина; али нису она у новим бурдама боље и брже запаревају. Пору се на дугама нових бурдама отворене, несанушене, те киселини из вадилу лакше долази у додир са вином. Запаривање нарочито подлачи, док бистра вода из бурета не потече, могла би се велика количина танина из друге старе и оца би била био промашен. При свем том корисно је нову бурд пре употребе бар једану испрати врлоком водом, за то што хростово дрво садржи по кат-кад сувише танина, а поред овог још и других стралних материја, које могу ирети у вино и саопштити му какав нарочити мирис или уку.

Кад смо вина претакли у стару бурд ону смо, разуме се, увек претходно заваривали. У бурдама, у којима је већ

држано вино, дуго су изнутра покривене једним танким слојем тарtrate (који вишеко киселине). У том слоју и леа лега у цинтнимка дрвета налази се вишеко ширеца, које, наравно, треба уништити пре него што ће се вино преточити. Водена пара је за то врло добро средство, али како растана тарtrate и уништава све молекуле ширеца. При запаривању старих бурди пуштали смо водену пару све докле, док из њих није отпочела метнати чиста вода.

Запаривања било нових, било старих бурди, у коју смо прихваћали врло вино, самото, била је увек 228 литара. У свако бурд снажио смо по 200 литара самотога, а остатак — 28 литара — попуњавали смо нецеђеним вином из комине.

Чеђење комине.

Количина вина, која остаје у комини по претаклају претстала 10—20%, првог добијањем вина или самотога. Од тог смо вина један део владалачи чеђење комине. Имали смо два ледине: једну Дрвену старију и једну гвоzdну новчије силстеа (сл. 8). Запаривање кома и на једној и на другој биле су толико да је свака ледина могла да прихвати комину из једне бачве.



Сл. 8. Чеђење (Demotje — Berlin & Waagner).

Кад се вино оточи, одвоји од комине остаје у бачви још доста угрне киселине, која је као што се зна врло опасна по човечији организам, ако се удише у повољној дози. Да би избегли ову опасност од чеђе, најпре смо утаљавали овај врхатни слојем киселине на смо помоћу још дозубе грабу — на владалачи шапоље колико је било могуће више комине. Кад смо тако рачували комину око доњег отвора вадилу је могао да пролази, струји првог излазила доле и да са собом односи угрнеком двочесту владо. Затим је један радник га запаривао својом владо у бачву. Кад се свећа није гасила, значило је да није било никакве опасност; радник је тада могао сву комину из бачве истерати у кад, наместу испод доњег отвора. Комину смо одатле преносили шапољима у ледине, од којих нам је једна будћи покретна помоћ штедилца траду при том раду. Свећа смо је једанут недела и те чеђење трајало је око 10 часова. Мали поседици оца растварају једанут чеђењу комину на повољу још једанут или двапут чеђе. Ми то нисмо радили, те смо мисле, али у владалачу да то боље вина добијали. При чеђењу комине поред осталих детаља да комину у коју бачву суду подлаћивао распорече, да се гвајде налазе на извесном одстојању од дугара кома итд, обратан смо нарочито нажну на лагано покретanje подуге у пометку тога рада. Доцна, ако се подуга у пометку нагло покреће, у коју се направил у средини докна а у неколико кора од комине, те оца чеђење врло тешко иде. Рад на ледини смо врло често прекидали, јер су овамошњи радници утврдили да се оца комина боље чеђе. Чеђење на др-

vevoj nedajici ninao je mnogo sporije nego li na gvozdenu, ali se u nakladu za to, po rečima G. Dineržea-ča, na prvoj usevi bađa proizvodnja dobića.

Prvo vino ili samotko mešala smo sa jednim deoim drugog vina, dobiojenog nekakve kvasine. U slabo bure od 228 lit. stavila smo po 28 litara ovog drugog vina. Zatovala nam poslednje vino na kvasinu davala se besprekorno radnja od svakog dana, u određenoj količini, na više. Mešanje samotka s drugim vinom je dobro jer se dobića izostavlja proleđu jedne berbe i više dobro, jer se drugo vino od prvot razmakuje i u hemijskoj sastavi i u gusteti, a i kad se na mikroscopno posmatra. Međutim, mi smo ovdje samo jednokratno dovala kvasinu, na i od ostecenog vina nismo baš tako veliku količinu mešala sa samotkom, te ta praktična nije ostavljala skoro nikakve traga na kvasinu više. Naprotiv, samotko je mešanje same dobro u taninu i kiselinama, kojih saetovala ima u mnogo većoj količini nego li drugo vino. Ovežnja vino sadrže u sebi mnogo nečistoće. Da bi nas u buradima bilo male tačote vii smo ostavljali ta vina u jednoj veličnoj kadi nego vreme na miru da se staljote i nabrste na smi ih tek onda mešali s prvim vinom — samotkom.

Čišćenje i nega bačva i nača po berbi.

Kad se sudovi, u kojima je previrala šira isprazne, ono zlostavo vino — kojim su natoljene duge — nima je isprazna sredina za razlikovanje raznih škodljivih organizama (šerhitejski gljavnica, buđi itd.). Po savršenoj berbi valja bačve i kade dobro isprati i oštroj četkom ukloniti sa duha koru od varirata, na ih onda zakafijavati s vrenom na vreme. Kad se u visokim sudovima, za sve vreme dok stoje isprazni, odvala litroosera suviornog dvoosida, škodljivih organizama koje se nikli u njima razmsti. To je u najveće sredstvo, kojim se ovi mogu očistiti od svake isprazne sme do iduće berbe.

Mi smo na domenu G. Dineržea-ča bačve, čim su bile po savršenoj previraju ispraznile čistim rastvorom suviorne kiseline (1 litr. suviorne kiseline na 23 litara kvačave vode). Tim smo rastvorom kojim je vrlo dobar i za čišćenje malo ukaparenih visokih sudova ukapalima tartarata i buđi s duha, te smo onda mogli da čuvaju u bačvama i kovane. Rastvorom suviornog kiselinom a sa jednom četkom ribali smo duge i danca, načeji pri tom da nam nijedno mesto ne ostane ne dotirnutu. Ispirali bismo čim zatim dobro isprazili hladnom vodom, nožom jedne vunde, da bi tako uklonili svaki trag od suviorne kiseline. Kad smo jednom krajem potpuno izostavali vodu, ostavljali smo ih otvorene gore i dole da se učinjavu vazdušne struje što pri osušne, na onda zakafijavali suviornim dvoosidom. Na svaku bačvu učinjali smo po 1/4 litr. suviorne, i ovaj smo paljali na jednoj kamenu.

U nekim bačvama čuvali smo kovane sme do iduće berbe. U bačvama, u kojima je previrala šira od prvot gvozdna duge su obejve isprazne. Kako nam alkohol vrlo doba rastvara buđu, kovane se u takvim sudovima, ako im se boja ne ukloni, mogu obojiti. Druge bačve smo omet u vrenom na vreme utrošjavali za mešanje vina. Poneke pak, koje su nam ostajale neupotrebljene, isprazni zakafijavali smo svakom neseci suviornija dvoosidom da bi ih odpravali u ispravnom etaju do iduće berbe. Suvior, kad gori, uzimaju kvasinike iz vazduha u bačvi, te obrazuju suviorni dvoosid, koji je naravno antiseptičan. Neohodno je potrebno da se isprazni bačve i burad zakafiju više puta preko godine, jer suviorni dvoosid prolazi kroz pore na dugama, te ga nestaje posle izasenog vremena.

Još mnogo bilo ukapala buđu sa duha dole (štrijem karbonat), koja ne staje tako suho, niti je tako otmela katecija na rukovanje kao suviorna kvasina. Vijaše smo onda male posediće da imone s uspehom ukapaju buđu u buradi, u kojima su držana prva vina. Oni za taj valj rastvaraju u buretu 1 litr. vode sa 10 litara kvačave vode, na potom s vremena na vreme tugađu bure na sme strane. Posle 12 sati val je bađa rastvoreni i onda se bure dobro isprazne četkom vodom. Da se uvere da je posle toga sme boja uklonena sa duha, ovi ostavljaju za 12 sati u tako pripravljenom buretu nekoliko litara besolne kvasine, načeji ih ta s vremena na vreme. Ako se to vino ne oboji, znima da je sme boja uklonjena; u protivnom slučaju niti se dos nikako utrošjavati.

Česti takav rastvor može se utrošjavati i za bačve, kojima se hoće ukloniti drvena boja. Kako je soda dosta duha,

valja pri ribanju duha zaštititi ruče kvasnim kožnim rukavnicima, a liše kvasom maskom.

U kačva smo, po berbi, imali vreme čuvati kvasinu. Kad su nam bile ispraznile, ispirali smo ih dobro četkom i vodom i zatim ostavili u vrtlojcu do iduće berbe.

Tiho ili nakladno previranje.

Kad se šira odvoji od kvasine, po savršenoj prvot nam burnoj previraju, onda sadrži još izvesnu masu vazdušnih neispraznih šerhiteja i ako se sudovi vreme mešanja tu ne bi ređali. Čim Sasevoni štriover toče do početka 1900 smatra se, ređali smo, da je previranje savršeno. Međutim to nije u stvarni, jer štriover dotaje toče ne zbog toga što u širi nema nikakve šerhiteja, nego što u svoi ima dosta alkohola, koji je kao što se zna lakši od vode. Mnoge gljavnice na savršenoj burnoj previraju utnuju; ono malo naj gljavnice što ostaje, utaje se, ukoče i ne duju skoro nikakve izlake života. Gljavnice bi mogle izlak, kad bi se previravanje osvežilo i podmladilo, samo posle dosta duge vremena da pristove u kvasi nam bivač ovaj zlostavi šerhitej u alkohol. Ali ne bi vredelo, kao što smo ranije nazvali, radi same kačave da vino otagne duge vrenom na kvasini. Otda je savsni nametno što se vino odvoji od kvasine čim se burno previraje štriover da potom samo bes kvasine, u drugim sudovima dovre. Odnajave vina od kvasine ili otavale vrinjali smo u vru, svie vazduha, da bi na taj način ovi otavale gljavnice podmladilo, te da se što pre i bolje nakladno previraje štriover. No inak gljavnice je sada mnogo sporije vrinjali svoj posao nego da za vreme burnoj previraju usled toga što ih je ostalo vrlo mali broj i što su se izavrile; valja ih trebati mnogo vremena, mesec, dva meseca, da često puta i više da ono malo šerhiteja pristove u alkoholu. Ukoliko se god bude obratila neba pažnja na to da se prvo, burno previraje što bolje završe, ukoliko će se i nakladno previraje brže i potpunoj savršini. Gljavnice bi je vide utoliko pre i bolje rastaviti šerhitej, ukoliko je temperatura sredine u kojoj se nalaze povoljnija za njihov rad. Kad je nedovoljna toplota u lozaku, gde su smeštena burad s otopenim vinom, onda se nakladno previranje vrin nepotpuno i vrlo duge otagne, na inavaj i ne savršina. Postojavaj takvog vina je vrlo suzavna, jer neprevore štriover može malo postati nam škodljivih bakterija, uroka različitih visokih bolesti.



Слика 9.

Ode su nam vina nakladno previrala u jednom narocitoj podruku pod vrtlojcu (с. 1). Temperatura toga podruka, koji je savsničen dosta velikim prozorima za odilazak ugljenikovog dvoosida se upravljala prema snovolju temperature vazduha. Kad je za vreme nakladnog previrava bilo snovolje vazduh toval i u podruku je biloval toval, a kad je nam bilo hladno podruki smo većina zagrevali. Za sve vreme nakladnog previrava nismo burad zatvarali čemom da bi dali odinje ugljenovi kvasinici, koja se iz vina odjavja. Uzevši kvasinici je toka od vazduha, te se ispravna na vina ispravila oko vrinava i otagne zatim odjavili u vazduh. Ona za vreme burnoj previrava niti goriu površinu šire i kvasine od dolina sa vazduhom. No pri nakladnoj previraju taj se gas vrlo slabio razvijao, jer u nastavljanje šerhiteja vrlo sporio odjaviti je potrebno, da bi se potpuno dođri vrin sa vazduhom. Usled čega bi privlaćava bolest ispravna, načeji utajuju kvasinici vrinu vinu. To smo onda postavljali podpravljavati vrinave na buradima: liševaj od vrinove loše (neki omet nebu i štrijad

црпа). На место тога, могу се корисно употребити и хидраулични врелини (сл. 9) који пропуштају угљеник шеселу на вина а спречавају приступ ваздуха у буте. После месец дана више се осећало у винима нашоше („решени“) укус од угљеник шеселне што је био знак да се наплатило прерађивање било свршило и тада смо одмах бурад затварали човецима, угљеним у платно.

По свршеном наплатном прерађивању обично се вина (нпр. на Југу Француске) претају да би се одвојила од таласа, који се присипују у приличној мери на дну бураета. Међутим то прво прерађивање се врши одје (а тако се уосталом ради и у неједној Западној Руси, јер се бургундска вина доста тоштом бистре), тек пошто вина претрпе утицај зимских хладноћа, у жару месецу. По првом прерађивању снажи се нова вина у подруме, у којима је ставља температура и лета и зими и у којима се чувају и лежују и остала стара вина (сл. 2).

(Наставиће се)

НЕКРОЛОГ

ГУСТАВ ФОЕК

Почасни члан Српског Полнопривредног Друштва

Умр'о је један од ретких представника јунака из овога века који је извојевао обављање винограда на америчкој подлози — *Фоек*, главни инспектор земорадње у Француској, а бивши многогодишњи заслужни управитељ школе у Монпелеу.

Како је благодарност највећаша црта душе човечије, и како наше Полнопривредно Друштво води рачуна о музикама којима дугује захвалност за услуге учињене напредцима појединих грана полнопривреде, то ни заборавао ни овога великана, овога почасног члана, чјим се услугама не хазо користила и Србија у обављању својих винограда.

Није изгорта да одмах кажемо како је то негда било пре 24 године, те да се боље онеми знајач овога заслужног човека, овог неуморног радника, јер није то само његови књижевни радони који му иже проноше кроз-а привредни свет, и који ће му иже сачувати за сва времена. Но, ха да би се и у томе имао чини повести, *Фоек*, да није ништа друго него до његово епохално дело „*Cours complet de Viticulture*“ које у четиром издану износи преко 75 штампаних табела, и за које се може слободно рећи да је читав архив свега, што је научно урађено о гајењу винове лозе до тих дана, па би негомо својојо рачунати да му иже постигнути меће докле траје сузца и носца. Али — он је много што и шта друго радио. И, чини ми се, то друго највише нас обавезује на захвалност, јер други то некомо не стигамо на његов начин да учини.

Питање америчке лозе у јужном се појављивало, а противуречности о њој, и непријатно сећање да она је она и довела епидемију, чинило је да се поборници америчке лозе нарочито јачинају кдр. некима изгледало са подемком и неверовне на сустрет. Сем тога значајни представници науке знали су тада само за стабилна епидемија десетина, а да се мирно и да живино с њоме, помоћу лозе којој епидемије не може да шикоти. — То је била дрскост која се негда уселати у главе једнога кога дуди сасвим необичних, као што су Пашшон и Лихтенштајн, Пилдз, Милару, и *Фоек* се Вијалом, Прии и последва у Америци су и не малим напорима проучавали лозу која нам данас спасава винограде. А *Фоек*, један од првих, који је правило појачао интерес што нам представља америчка лоза, и врдио пијонир од првог часа, који је у њој гледао најотзадније оруђе за

спас домаћег винодела, чинио је све што је даље требало да немо одомаћене, те да нас изведе на прави пут и уведе у земљу обетовану!

Фоек је почео од 1874 године организовати у школи збирке динле и гајење америчке лозе; он је то из године у годину допуњавао, а и све остале методе за стабилна издржа са једнаком напном прикљивања, и тако створио у својој школи центар веома познат. Да су тамо, као на хашлах вршили виноградари од свега културног винарског света, те и није чудо, што се његова школа прозвала Филозофски Универзитет. Ове збирке његове, лепо каже један савременик, интересне с много страна, постале су брзо код *Фоек*сково, на коме је он брао заповорке, не само прикљивају их многобројним учесницима и посетителцима, но настављају на њих и убедљива предавања учиниле су, да се његова наука тако брзо развила на све стране, а уједно и слава ове школе на југу.

Важно место управитеља школе, упражњено срћу Кампа Сен-Пјера (1881 год.) поверено је *Фоек*у и он је тада још успешнији рад развио раздвајајући на расиднак школских збирке америчке лозе у циљу осакратиња, у све крајеве Јевропе. До те године он је имао катару полнопривреде, а тада одвоји за виноградариште, и њиме се бавио док га иже узели за инспектора у Министарство, на коме је положају пре неки дан и прозионо. Ова катедра *Фоек*скова била је плодно огниште на коме је никло ново виноградарство. *Фоек* је готово свему узрок, што се данас са поштовањем у свету винарско пошваје Француска. А онема и брзом ширењу његове науке много су допринеле и његове личне особине.

Човек бескрајне доброте, надра одрженост и подједнаког расположења, тих и сталожно, доброт срца и ретког карактера, оставља је свагда код свију, с којима је поела имао, упечатак човека правичног, прожваљеног осећајима дужности, залуђеног у науку, напредак и истину. Он је неуморни леопитиваца одарен огромнош отштрпном и снагом за ометрање; радник савестан, залаује за своја убедња и расположен да их брани и шври.

Наша лична познаниства датирају од 1882 године, кад је иже неколико на Србије пошло на хашлах, путем којим су иже и пре и после нас ишли у Монпеле. Ми смо се тада упознали са њиме дуд од науке и практичног рада. Но седа Пашшон, предви Валери—Маје, практични Рихтер, све је то долазило у монадамент пред експримирања, и ако не хладна директору школе у Монпелеу — *Фоек*скома. Као најбољи друг и пријатељ он нам је све начине појевања противу епидемије показивао, али обављање на америчкој подлози, некомо остаде овако за нас најизводљивије, а то *Фоек*у циљше од руке да нам још јаче утврди веру у њоно надражљиво. У дини убедени, а пуни поверења у *Фоек*а као у епидемија и одушевљеног поборника те лозе, нагледали смо измрени са стабилнош и решени шта да радимо кад једнош и а нама у походе дође алогласна епидемија. На даљност насво друго ни нехали на ву, већ под још 1882 године најжемо епидемију и у Србији, и чак настаје потреба да се још енергичније разбара о свему чије би се могло одбранити угрожавања остванак наших винограда. На не малу пометњу наплатиломо што нам се негда при вабици америчке лозе не само дати оно, што не тражио, но још са њоме допета и оно што не лежило. Тада се почеше ширити слуховиња о о новој догади у нас у Јевропи неолозитој „Перошпори“ на лозн. Шта да се ради, није било лако изабрати. Та данас и деца знају о прелазу против Перошпорице. Чак се не сме ни причати шта смо иже знали да преко главе претрпујемо док се до тога дошло.

На међународном вилкозерном конгресу у Турину 1884 године, на већу одличних људи, који се саветоваше како ош доктерно зло да унаше, — појми се онет Фоекс, да жрици и сталожени као увек, сузбије страх од америчке лозе, и спасе нас од нове забуне у коју у мало што не упадохмо. Ко зна како је тешко устаљеном човеку у нас, који на једној другој непознатој ствари ради, томе ће бити пољскио какву утеху осећа кад има макар у далекотј земљи кога, с ким се у мислима слаже. Све подмехе, све неблагородности радо заборавама, кад видиш да има успеха од тога рада и жртана које сам подносио. И ово што пошњем, то је само стога, да и остали виноградари виде шта има је предно тада Фоекс учитељ обављава виноградарства на амер. подлози, колико по резултатима до којих је долазно током, и по примеру да стржење и рад, и да се оцени шта смо сирћу његовом изградња.

У Србији знамо за кне Фоекса по првој поци о каландељу лозе ³⁾, по збирци америчке лозе које смо од њега добили, по његовом ученику пок. Љуби Бојину, који нас је задужио радом на каландељу, чије се успешно служило да избегне пронашање амер. лозе на сунше кречини земљани, а и по млађем ученику и ако не нише његовом, оно његове школе, који се не мало и са Фоекса процла. Ми знамо за њега и по учешћу, пре три године у Риму, на конгресу међународном пољопривредном, и прошле године на конвенцији државна сакунљених око оснивања Међународног Пољопривредног Института, где је својим саветима помогао на оснивању тога хуманог и плодног дела.

Ми то знамо о њему и то увек поштити. Зато смо захвалили њега који је свету дала поред Пастера и овога Фоекса, али је можда да и нама догнати, да га и ми својим назовема, као што га без сумње и други културни народи у своје пријатеље прибађају.

Није само осећање економске користи коју смо изнали од радова овога великана, но чини ми се осећање паричитота поноса, што смо свесни, да смо нешто заједнички изнали са тим тако нестакунјим радником, побуђује нас, да одужимо јавно овим дуг захвалности, који му дугујемо, с речима: великоче бориу за његну и привредна напредак света, Фоексу, слава и поштити синови!

M. Casali

Б Е Л Е Ш К Е

Чувајмо краве до наврштана десете године. — Када крала већ памира и десету годину, онда је најбоље уградити је и продати касалима. Изузетно може се донекле поштеди са грљима племенитије пасмине. Уравно, вљх треба да доназдух држави све долге, докле год не пошту губити плодност.

Утврђено је правило, да краве по наврштку десете године, а многе наше краве још нешто и пре, постојау за нашу донаштење све кање користи. Тако по наврштку десете године не само да се код вљх губи и онда илечност, већ и оно млеко које даје, није више ни по какној олак, као оно на ранијег времена. Осим тога и храну коју прима не искористије више у довољној мери.

На једној озорно уређеном пољском доброт основана је млекарница, где је израђивано добро и укусно масло. Дла у току неколико година масло је постојало све дошјаје, гу-

биће поштено добре особине своје, то се за дуго вије могао сазнати томе узрок. Када су након на тога мл карника укловена најстарија града крала и нита замењена младим грљима, онет је масло добило пређашњу своју доброту и укушоет.

То је, дакле, нарочити пример, да маторе краве ишту за кралу и да их ваља замењивати младим грљима.

Год.

Ланено семе као храна и лоз. — Бод нас се ланено семеју на приближно не поклапа она пакња, коју оно по својој важности заслужује.

Одвар ланеног семена у врелену водама длаке код стоке, неона повладо утиче на стање мезива здравља. Када почетком пролећа и јесени скувамо две-три прегрешта ланена семена у шест литара воде, на то длако коњана да пију, они се не само лакше ливају, већ добијају нову длаку глатку и жути.

И за краве је ланено семе од велике користи, још веће по и за кове. Да би се олакшао телене, ваља степом кравима на три недеље пред телене дати у води за више прегршт уклована ланена семена. То тако престо средство ваља је било од благотворног дејства. Ланено семе повећава код крала и саму млечност.

Одвар ланеног семена добро дејствује и при разним запалњивама а нарочито када стока лату од затвора.

Када се крала после телене не може одмах да очисти, најбоље је средство дати јој три пута дневно тај одвар да пошје и одмах јој је почосево, јер ће се најлаже за два дана очистити. А кад се кравима пред телене даје да пију одвар, онда се одвећ ретко и дешава, да се крала и сама одмах после телене не очисти.

Код телад, када им оболе органи за варење услед разних узрока, или после назаба, такођер је одвар ланеног семена одлично помоћно средство.

Ланено је семе лекотиво још у једном случају. Када коњика кошта оболе, онда је ланено семе, потишљено у хладној води као каша, одлично средство као прва помоћ.

Према свему казана, да ланеног семена ваља вагда изнати при ризи на побрјавне случајеве.

Год.

Да се кромпирци у трану сачувају од труљења. — Када за дуго време наступе мотари дани, онда је мучно суве кромпире сложити у тран и онда вије ни чудно, кад се тако ложи уграшљени кромпирци стану класивити и трудити. И уколико је теже земљиште, ви кога су вајени, уколико је јача и могућност изхода трљања.

Како да се спречи у томе случају труљење.

Помоћ је у томе врло проста и једина. Поједине врепе у транове сложена кромпирна ваља поштити стина кречини прахом.

Кречини прах дејствује у два правца: 1. одузима кромпирима вљгу; земља која је остала на кромпирима поштетах свуда с вљх; 2. кречини прах изнати штетну млесав, а на укуу кромпирна нева никаква утицаја.

Год.

³⁾ Каландељу лозе као средство против вилкозере М. Салина 1885. које је у истојем вилкозери Феофане радосе.

ИЗВЕШТАЈИ ПОДРУЖИНА

Годишњи извештај Медвеђеке Пољопривредне Подружине за 1905 годину.

Медвеђекој Пољопривредној Подружини част је послати Српског Пољопривредног Друштва следећи извештај:

У прошлој години је Подружина извршила свој задатак у 10 тачака које су Друштву познате из писма од 2 јануара 1905 године број 11.

Од ових тачака, све су испуњене осе Државна курсева, по што је десетодневним радом подружничким постигнут успех, да и деца у 10 тачака управљавају на расадницима и виноградима својих родитеља каменџијским посевом у свима начинима.

Није извршена ни последња тачка, — Набавка прикладног бика*, пошто Друштву није послато бика на име помоћи за 1905 годину.

У овој 1905 год. Подружина је извала интензивнијим рад од ранијих година тако:

Набавила је млавог пашена преко Друштва 950 кгр. а од Савеза набављена је 150 кгр. — свега 1100 кгр.

Гвајне је преко Друштва набављено и продато 325 кгр. Сушионог цвета 50 кгр.

До ове године је Подружина највише радила на унапређењу Виноградства и Воћарства а у овој години путем предавања успела да рационализије гајење сточке, а на исто: на подизању пространих и обележених стања, на гајењу сточне идије, штањеног крашњака и од туца на правилима подизања дубравља и лива дубрета у лесу. — Гајење сточне редице „Мамут“, и ако је била сувиша година, било је успешнио.

Поред тога Подружина је снабдевала како чланове тако и несталне потребним сировинама, алатама, деловима од појединих сарава и алата, семенов и др. што у њен деловрт долази по цени што Подружини постоје до места.

По правилима ове Подружине одржана је редовна екзитивна 27 децембра 1905 год. која је изабрала нови Управни и Надзорни Одбор а стариј Одборина дала разрешењу пошто су рачуни благодне од стране Контролног Одбора, кога је екзитивна изабрала одобрени.

У току 1905 год. благодна је била оваква:
У готовини од прошле 1904 године. 360-29 дин.
Приходи од улога, од теча на сирове и алате
и друге 214-15 „
Свега за 1906 год. 574-35 дин.

Поред ове суме извала се у штењени 200 кгр. у јечму 40 штрама.

У перасадницама резултатама из расадника 12 200 решина Ово ће по продаји ући у прихода за 1906 годину.

Подружнички расадник је у овој години дао 46 800 решина које Гвиарије Парталиса, које Гуестрица Монтикоде, За издату годину екзитивна је расадник ступила прили пошто је подигну на њеном дељини а нема прихода а друге страве за одржавање, а и Подружина извала је с производне доде америчке одговорна својој дужности пошто се брда сва извадења дозов.

Доброгот Српског Пољопривредног Друштва Подружина сада има тријеф, акрицијум, ветроплату, три перкалде Хекланде, горнед Винадоубо, бикалицу, калицистар, шпиротар Лажеву длачу — амадвоу америкашкој сојалној, вагу, терзање иди. а од својих прихода купила је од Друштва Сакон плу д 6 М с претвртог, америкаски обртат а по решењу екзитивног изваде по редовној екзитивни Српског Пољопривредног Друштва да се из капитала требају још 1 Сакон плу, — прашат и обртат по окретним раоницима.

У 1905 години било је редовних чланова 62
Као увељачај изв. Коета Тушановић 1
Доброготва 1
Почасни: Милутин Савић, Воја Ватувац и Ву-
канин Жижак, учитељ 3
Свега чланова: 66

Међу редовних члановима било је из Краљева, Трстеница, Б. Дренове, М. Дренове, Богдана, Михаилова и из Милутовина што се види да и остала села увиђају благодоторију рад Пољопривредних Подружина.

Секретар,
Мих. В. Савић,
ученик.

Председник Подружине,
Богдарић,
Мирча В. Богдарић.

Извештај о раду Ужичке Пољопривредне Подружине за 1905 годину.

1. Радови у подружничком имању и расаднику.

1. У расаднику: Некалењене су јабуке, крушке и шљиве у расту; каљењене је вршило са куринијата; јака ужичке основне школо и војника IV пешад. пука; арашењене су младиче јабука на семеништа у расту, понађено је до 130 комада каљењених јабука, крушка и шљива, које су расадне нагађеним личина на извадби поља 14 септембра ове године, — а нешто је и продато по извесно малу цену.

2. У воћари „Ада“: Сејано је ралио семе повтарских и ратарских онега ради онита и усењ је био добар.

Сем тога набављено је 5000 комада решина америчке дозе из Јагодничког Лозног Расадника, те је некалењено 3000 и стратификовано, усењ је био рјак, за то што су решина домаће дозе, набављене такође из Јагодничког Лозног Расадника, орезане у процела, те су услед јаке прошлоготдине зиме скоро сва ошла измрла. Однеговано је до 500 класица и они се продају пољопривредницима у вароши и околним вођинам за подизање чардакача и шинарца. Некалењена америчка доза уприсована је у „Ада“.

3. У виноградима: Радови су редовно извољени, кад је току пресе било; извало је свега 3 компице са тремаца и од ове није у овој години разликовано живота, нема је већег мед, кога је услед добре наше у овој години било доста.

Подружина је направила једну шуму у продужењу сушнице, где су смештене кружиче сирове и алата.

4. Подружина је давала: плутове, нетрењаће, требила, педину, сељиналу и друге сирове пољопривредницама на посугу са меслатим поњом (под кирцу). Једно требило је дала општини ужичкој која је исто измештана код воје воденице, тако удешено да га покреће водена снага при превлањању жита и то са малом таксом, где пољопривредници у великим количинама доносе жито и врећицавају нарочито пред сејидбу. Једно требило, Подружина је дала у Севојо учитељу в. Вугариновићу, под кирцу и исти је требило измештено код школе, где пољопривредници доносе и врећицавају жито за сетву.

5. Подружничка сушница издата је ове године под шуму на којој су смештене шљиве.

II Набавке и посреднички посав Подружнички.

Подружина је набавила повећу количину семена од детелине азучене и привредничкога расадла по цени коштања, сем тога вршила је набавку разном семени, сировица и алата за пољопривреднике преко неке дозе набављала је пшави камен за стрављање борачке тербе и дала је предавање пољопривредницима који су извали виноград ради пресења летиш против Переносице, где је Подружина преко свога економа у овој посуду давала и пушка уштева, а где је требало и лично је економ код пољопривредника на пшави изваљено и подизаним надзором послови су вршени.

Кад год је Подружина код пољопривредника извала уштење у радницама практицима на лицу места — на изваљу — преко свога економа, усењ је се могло заштити да се осећа велико интересовање и јака потреба да што чешије Подружина изваљине стручна лица ради обавештења у свима радницама пољопривредника, те је услед тога оно често и чинила. Тако, изваљивала је свога економа у Брањеним, срез алатиборски, где је лично присуствовао при сађењу каљењених шљива и просво је тако 3 дана, а у неосредној подружничкој близини оно је чинио чешије пута.

III Поуке и предавања.

Да би се што више користио са унапређењем Воћарства у овоме крају, као посево подесан за увењавање воћа, Подру-

У току 1905 године Подружница је купила повећу количину бодљикаве жиге и отградила подружничко паше, што није раније било отграђено, које дужином износи преко 2500 метара.

Сем поменутог имовине, Подружница има на свом пашку око 600 комада разних воћних садних на готови за продају, а има и једна тријер у вредности 200 динара, једну сетку за сечење сена у вредности 60 динара, једну центријеру за већење млада у вредности 20 динара, као и других ситнијих справа и алата у вредности до 100 динара.

Овом приликом Подружници је чест напоменути, да она за последње три године није ни од кога примила помоћи, ни за најмању ствар, ради одржава своје имовине и рада, већ је се лично сама издржавала из својих прихода.

У току 1905 године прихваћено је на име разлог прихода 1505-12 дина., а издата је на разне трошкове 1452— динара. Кад се одбје издавање од признава, онда остаје чист приход за пренос у 1906 годину 53-12 динара.

Кад се срани претпошла 1904 година и она 1905 год. прихватило више за 65-47 а издата 43-90.

Како су признава текла по подједнаким партијама Друштво ће се уверати из под 1/1, приложеног прегледа.

Секретар
М. Јовановић.

Благајник
Стеван Б. Угљенић.
гостопријомор

Председник Подружнице
Мил. В. Марковић.
писарски.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖНИК ПСЛОВИ

ЗАПИСНИК

Конференција чланова савиј Секција Српског Пољопривредног Друштва

држане у Београду, у дому Друштва, 6 јануара 1906

На окупу су били ови чланови: Потпредседник г. Вучко С. Богдановић, г.г. Борисав Б. Тодоровић, Божидар Милановић, Милош Х. Поповић, Јанко Шококр, Мирко Миљковић, Тодор Петрашковић, Јован Червела, Мил. Ј. Петровић, Велимир Стојковић, Милан Т. Грковић, Мил. С. Милошевић, Борђе Рапојевић, Влад. М. Поповић, Душан С. Крешановић, Михајло М. Петровић, Максим Т. Богавец, Нишко Јовановић и секретар Д-р Ђ. Радић.

Конференцију отвара друштвени потпредседник г. Вучко С. Богдановић и позива, пре свега, присутне чланове, да из своје средње изабруду лице за Председника, који ће поставља оне Конференције руковођац. — За председника Конференције буде једногласно изабран г. Вучко С. Богдановић. Захваљујући се на тој почести и поверењу, г. Богдановић позива присутне чланове, да према 1 тачци дневног реда приступа избору секретара за оне секције, које су пренаментајем, или смрћу дотичних лица, остале без свога секретара. — и тако је:

за секретара за Секцију за Сточарство једногласно изабран члан Друштва Управе г. *Алекса Ј. Поповић*, главни маревни лекар; а

за секретара за Секцију Пољопривредне Управе о Зонарство, такође једногласно је изабран друштвени потпредседник г. *Вучко С. Богдановић*, начелник Министарства Пар. Привреде.

Затим је, по 2 тачци дневног реда приступљено предлажењу нових почасних и редовних чланова.

Понећи закључе, гетечне за унапређење земљоке полске привреде и за Српско Пољопривредно Друштво, акадмичијом је прихватио предлог, да се за почасног члана Српског Пољопривредног Друштва Главном Збору предложе г. *Милород Драшковић*, Министар Народне Привреде, а за редовне чланове:

г. *Милоша Обреновић*, гуњавец Винодел.-Воћарске Школе;

г. *Милана Радоковић*, агроном из Београда;

г. *Милош Досековић*, државни економ ср. гружанског;

г. *Милош М. Јовановић*, писар Министарства Народне Привреде;

г. *Др Милана Цвијовић*, државни економ окр. гичићког;

г. *Милана Кошчић*, државни економ срза ресничког;

г. *Саша Марковић*, правни разврерат Министарства Народне Привреде;

г. *Никола Месаровић*, агроном из Београда;

г. *Ђорђевић Ђукић*, индустријалац из М. Црњина;

г. *Васа Вукотић*, индустријалац из М. Црњина;

г. *Вукот М. Јовановић*, секретар Министарства Народне Привреде;

г. *Марко Трибуновић*, начелник Министарства Народне Привреде;

г. *Др Воја Великовић*, народни посланик из Београда;

г. *Светозар Љ. Гајићковић*, агроном из Београда;

г. *Љуба Симоновић*, учитељ из Врање;

г. *Милош Милошевић*, учитељ из Зајечара;

г. *Стеван Марковић*, пољопривредник из Дедојеваца;

г. *Тривоје Токић*, пољопривредник из Белина, ср. посаво-таманског;

г. *Тодор Мраовић*, трговац из Београда; а

г. *Драгољуб Јоксимић*, судија из Београда.

У исто време повеле се реч о томе, да би оправдало било да се сви државни економски и шумари, као и окружни маревни лекари предложе за редовне чланове, јер они много доприносе постигању друштвених циљева у унутрашности, и по томе буде решено: да друштво Управе, у споразуму са секретаријом Секција, учини избор од државних економија шумара и окр. маревних лекара и према томе да набравике за редовне чланове Главном Збору предложе.

Понто је дневни рад испрљавео, те Председник, благодарећи присутнија на одану, закључје Конференцију.

ЗАПИСНИК I СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 4 јануара 1906 године у Београду

Били су присутни: Потпредседник г. Вучко С. Богдановић и чланови Управе: г.г. Живо Шококр, Мирко Миљковић, Милан Грковић, Душан Крешановић, и Милан Јовановић. Беољско секретар Д-р В. Радић.

1. Читају се записници XXX, XXXI и XXXII седнице — Пријајку се.

2. Повеле се реч о дану за држане Главног Годшњег Збора. — За држане Главног Збора одређене се 19 фебруар ове године. У исто време одређује се за јануар друштвеног буџета за тељућу 1906 год. чланом Управе, г.г. Потпредседник Вучко С. Богдановић, Мирко Миљковић и Милан Грковић.

3. Чита се извештај одређене комисије о најбољем ставу касе по сирти бив. друштвеног благајника Јоване Надурићине, по ком је тачно извршен прегледом утврђено:

Да је у каси нађена готовина	
1. у разном златном монцу	1561— дина.
2. сребру и никлу	418675
3. маркази	1320
4. По књижицама у злату	4268410
5.	942840
6. У хартијама од вредности	554715
7. кацијама	12120—

Свеса — 7554139 дина.

По дневнику примања и издавања нађено је:

Примања	283.11885 дина.
Издавања	205.09494

Кад се, дакле, одбјало издавање од примања, онда је требало да било у каси 78.02191 динар, међутим нађена је готовина у 75.54139 динара, и према томе је констатован недостатак од 248061 динар.

Овом приликом савшито је Управу потпредседник г. Вучко С. Богдановић, да Председник г. Д-р Марко Јево није на пошти дошао да присуствује прегледу касе, него је по молбу поручио да због слабости доћи не можа.

По саслушању извештаја решено је: да се за новулу на-дежор недостатка употреби кауција у 1200 динара, која се плаћа до краја другог Председништва г. Дра Марка Лека. Но како се кауцијом не може подириати нађен не-доставак, то да се новине друштвених правообранилаца г. Живадиновић да учини све што за потребно нађе, да се и остатак деветица обезбеди; даље, да се по један примерак извештаја, са прилозима заједно, пошаље Главном Контроли и г. Министру Народне Привреде, а Главна Контрола да се уреди, да она по тој ствари и од своје стране учини шта треба, ако то за потребно нађе.

4. Изаош се на решавање питање: којим путем да се штампају стенограмске белешке Живинарског Конгреса? — Реше-ње: да се штампају у засебну књижицу у 500 примерака, а за штампање да се пошара резервот Конгреса г. Милутина М. Савића, који ће претходно поднети друштвеној Управи пред-рачуи за штампање, а одобрење, а трошкове око тога да се исплате из партије друштвеног буџета за прошлу годину, од-ређење „за Славу и Изложбу“.

ЗАПИСНИК II СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држано 11 јануара 1906 год. у Београду

Били су присутни: Потпредседник г. Вучко С. Богдано-вић; чланови Управе: г.г. Борисав Тодоровић, Стеван Бобић, Мирко Милковић, Живо Шокодр, Душан Крешановић и заступник благотина, економ М. Богана.

Бележник секретар Др. Радић.

5. Чита се записник I седнице — Прима се.

6. Чита се записник Конференције савиу секција, која је одржана 11 ов. месеца — Прима се.

7. Бирају се три члана из Управе, који ће проучити и одобрити Годични Извештај, који је секретар Управи поднео и за штампање спремно. — Зато буду изабрани г.г. Живо Шокодр, Милан Грковић и резервент за књижевне радове г. Милош Н. Лукићевић.

8. Чита се Резолуција Живинарског Конгреса, одржаног 31 октобра 1905 године — Прима се и знају е тим, да се иста у вршењу поље г. Министру Народне Привреде на уиђају. У исто време најавити г. Министру готовост, да ће га Друштво у извршењу савиу оних, у Резолуцији поборовањих тварају, у којима би оне у додорућу овога Друштва спадале, својом сарадњом потпомоћи, како би се жељени резултати у тој грани земљене привреде могли што повољније остварити.

9. Секретар моли, да се за услове друштвених чланова, може најавити парична књижа, са потребним рубрикама, из које би се могло у свако доба издати бројне списе савиу чла-нова, као и то, којој секцији дотични чланови припадају — Одобрава се.

ЗАПИСНИК III СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држано 19 јануара 1906 године у Београду

Били су присутни: Потпредседник г. Вучко С. Богдановић, и чланови Управе: г.г. Борисав Тодоровић, Живо Шокодр, Стеван Бобић, Мирко Милковић, Милан Грковић и Милан Јованић.

Бележник секретар Др. В. Радић.

10. Чита се записник II седнице — Прима се.

11. Саопштава се акт Главне Контроле од 11 ов. мес. Бр. 251 као одговор на акт друштвене Управе од 5 ов. мес. Бр. 35 односно приједла и нађеног стања друштвене кесе по сррти бив. благотина Јенте Пандуровића — Прима се и знају е тим, да се Главни Контроли објасни, да је од друштвене Управе одређена комисија само прегледала стање готовине у каси по сррти Пандуровићеве, а да се није доуштава и у

предлажење документа, и да на тај начин није могла ни са-знати од куда је констатован недостатак прихода. Стога да се Главна Контрола јошво умолити, да влашће једног ра-чунописца, да он, као стручно лице, то све тачно по до-кументима излади и утврди.

12. Саопштава се акт г. Министра Финансија о ослобо-ђењу од царине савиу, на друштвеној адреси долазећих пред-мета из иностранства. — С благодарношћу се прима к знању.

13. Изаош се списак окупљених и српских економиа, др-жавних шумара и жарвених лекара, који ивиу редовни чла-вови, у књижу, да се од њих учини избор и предлози Главном Збору за редовне чланове, а по олашциш Конференцијо савиу Секција — Решење, да Управа у споразуму са секретарица дотичних Секција тај избор учини.

14. Изаош се саопштење г. Милутина Савића о погодби за штампање стенограмских белешака Живинарског Конгреса у засебну књижицу — Одобрава се.

15. Изаош се на решавање молба Председника Подру-жине Штуковине (у Ст. Србији), који моли за „Тежак“ књи-ге и Календаре за своју празничну шкору — Решење, да се „Те-жак“ за ову годину шаље бесплатно; исто тако да се пошље бесплатно и неколико Календара од прошлих година.

16. Изаош се на одобрење предлог уредника „Тежак“ о хонораријуму рада у 34, 35 и 36 броју од прошле године — Услови се по предлогу и цетељејој ворма, а књижу хонорарија да овере чланови Управе г. г. Мирко Милковић и Живо Шокодр.

17. Саопштава се избор нове Управе Медвеђеке Пољо-привредне Дружине — Прима се и знању.

18. Чита се писмо г. Панте Бојковића из В. Шане. — Да му се одговори: да му је доуељена награда за изложбене изшмуле послата преко српског економиа; а на остала питања Друштво му не одговара стога, што је Друштвен рад јаван, из кога ће наћи и одговора на постављена његова питања.

19. Пошто је председник г. Др Марко Лекс два осталих и тужи престао потписивати „Тежак“ као власник, то је реше-ње: да се, према закону о штамци, као власник листа пот-писује потпредседник г. Вучко С. Богдановић.

КЊИЖЕВНИ ОГЛАС

Најдаље до 15 марта ове године изаћи ће из штампе књижа

„Практичне поуке о гађењу винове лозе“

коју сам написао на сопственом искуству које десетогодишње праксе у Србији, а неко време и у Француској.

При писању гледао сам, да је тако јошени; да сваког нашег виноградару може корисно послужити од самог почетка сађења виноградна на све до реда.

Углавине књижа има пет одељака.

У првом одељку изложено је: како се најлакше и нај-јефтиније може виноград подићи, као и камаљење лозе и стратениковање

У другом: избор места за виноград, припреми радњи за сађење, сађење и нега винограда заједно са резидиом;

У трећем: о љубрењу винограда;

У четвртом: о болестима и непријатељима лозе; и

У петом: познатије најважнијих наших домаћих и нај-одабранијих страних сората вишених и стених, и најважнијих сората америчке лозе и њених хибрида, који нам служе за подлогу при камаљењу.

Надам се, да ће ова књижа бити од велике користи нашим виноградарима, јер сам при писању избегавао сва теоријска разматрања и гледао, да пракса буде испривно заступљена.

Ради бољег разумевања унео сам у ову књигу и велики број најпотребнијих слика.

Књига ће издати 5—6 штампаних табака и цена ће јој бити 1 динар.

Прегледу треба слати **Ђорђу Стојановићу**, историчку Крајинског Лозног Расадиња у Букову — Неговић. Књига се такође може поручити и преко окупних и српских економиа и руковалица Државних Лозних Расадиња.

Ђорђе Ж. Стојановић

исторички Крајинског Лозног Расадиња

„МАЂЕДОНИЈА И МАЂЕДОНЦИ“

КЊИГА
ИВАНА ИВАНЈИЋА

Са тим насловом изашло је велико дело Ивана Иваница, оне земље и народа, са географском, етнографском, статистичком и привредно-трговинском грађом. Књига износи 21 штампаних табак великог формата, а 43 слике. Издање је врло лекузно. Цена му је 6 динара. Поручбине се шаљу штампарнији Савића и Ковић у Београду. У књизи има 23 одељка, а садржина јој ова: Предговор. —

Из Солуна у Срезу; У вароши Срезу; О вароши Срезу; Душанов град Срезу; Окуп српски; Задужбина цара Душана код Среза; На ерзушкој (Галинској) језеру; Пут у Драму; Варош Драма; У Кавалу, Ксанти и Адаману на Марини; Из Драме у Дојран (Полна); У Полину (Дојран, Давар); У вароши Кукушу; Кукушка околина а Караџах нахија; Струмичка; Струмичка област; Град Солун; Из Солуна у Демир-Ванију; У доњем делу Солунског вилајета; У Пели, Јелцие-Вардару (Палару) и околини; Воден и околина; Мелен и Острово; Јерин, Костур, Свечита, Кожани и Србија. Изаод из статистичке етнографичке у Македонији и Старој Србији. Изаод из статистичке српских школа у Турској. У овој књизи има 43 ових слика: Град Солун; Дуг железничке пруге Солун-Срез; Варош Срез и остаци Душанова града; Предграђе Среза и шестина; Раваљине цркве Св. Николе; Пазар у Мединку; Група српских девојака у И. Македонији; Група Цигана на тахијском језеру; Железничка станица на ирзан Срез-Драма; Савени хан у Македонији; Група са пазара у Драци; Варош Кавала на Македонској приморји; Српски сватови у Македонији; Народна пошва у Македонији и Старој Србији; Срби војвођани из Пошардарија; Поглед на Солун и мора; Стари „Кавал“ — пазар; Турчки пазар на пазару; Српски консулат у Солуну; Отоманска Вањка у Солуну; Улица у Солуну; Српска ниша довођачна школа у

Солуну; Оркестар српских гимназијета у Солуну; Бела кула у Солуну; Црква Св. Димитрија у Солуну; Рушевине цркве потом лампе, Св. Софије у Солуну; Српска иза бигорског вилајета; Демир Калџа; Хилендар у Светој Гори; Страна манастира Хилендара; Вардар близу свог утока у море; Ансала у Турској; Поглед на Воден; Група српских ученика из Македоније и Ст. Србије; Група Срба Македонаца; Стара надгробна плоча код Острова; Македонски рибари на језеру; Пожар у јужној Македонији; Свештенска породица; Српска из јужне Македоније; Јужни Арнаути.

Књига се продаје у свима штампаријама. — Књижарика рабау. — Цена 6 динара. — Веће поручбине прима и изврште

Штампарнија
Савића и Ковић
у Београду.

Уредништво „Тежакса“, „Пољопривредног Календара и „Пољопривредног Гласника“, позива се у дому Српског Пољопривредног Друштва (Немањина улица бр. 11).

Рукописе ваља на ову адресу унифицирати, а тако исто и све остале рукописе за „Практичне Пољопривредне Поуге“ само увек ваља назначити за шта се рукописе шаље.

Радови се хонорирну.

Претплатници „Тежакса“ који не би добили који број „Тежакса“ треба одмах да га од Друштва траже. Потраживања после 15 дана — не могу се задовољити.

„Тежакс“ се даје у замену за друге стручне и политичке списове.

Сваку промену адресе треба одмах Друштву доставити, да би се учинило шта треба да би се лист редовно добијао.

✂ **Тежак прима огласе по најумеренијој цени** ✂

О Г Л А С И

ИМАМ НА ПРОДАЈУ ОКО 100 КИЛОГРАМА БОШТИЦА динарских по цени (2.—) два динара од килограма. Поручбине слати потписано.

Милојан С. Рајчић
својом из В. Граднице.

2-3

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара дна; од осталих крупних врста по 15 пара од врсте од ступца.

Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустр. вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање нише пута, 10 од сто језиције.

Преглед 7 и 8 броја „Тежакса“. *Листови:* Размишљање пољопривредника на време слободог зимског времена. — Дрвања оних усева, нарочито оне пшенице, безупедно је погребно. — У коме растојању треба сејати стому ризу? — Удешавање пута тешкоцама за орање. — Стојачарство и Ратство. — Из Виноградства на Длабој Коси (застајење). — *Подлога:* Кад будем и ја тежак како ваља (наставити се). — *Изворно:* — *Белешке:* — *Илустрације:* Подружница. — *Друштвени и подржански послани.* — *Књижевни огласи.* — *Огласи.* — *Цена огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УПУТСТВО СЕ

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРЕМАЉУ И СВОЈ ПОШТО

ЗА ОСНОВ НАЈВИШЊЕ ЗАШТИТЕ НА АПРИЛА
1900 ГОДИНЕ № 204. КРЕДНИТ ДРУШТВО
ПОСРЕДСТВОМ БЕОГРАДСКОГ

Цена огласног изложени је на
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво издати
Продолжени ВУЧО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАНИКА УГЛЕДА

БРОЈ 9.

У БЕОГРАДУ, 20 МАРТА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ЗАПИСНИК

XXXVII ГЛАВНОГ ГОДИШЊЕГ ЗБОРА СРПСКОГ ПОЉОПРИВР. ДРУШТВА

државног 19 фебруара 1906 год. у Београду.

Збору је председавао друштвени потпредседник г. Вучко С. Богдановић, а благајни секретар др Ђорђе Радић.

Од друштвених чланова присуствовали су Збору: г. г. Војислав Годишић, Стефан С. Петковић, Балчево А. Тодоровић, Јан Марковић, Рад. А. Ненић, А. Јовановић, Е. М. Радичевић, Љуб. Р. Јовановић, Мила Петровић, председник Народног Пољопривредног Друштва, Стеван Радојевић, др. Урош М. Стајић, Алекса Пешаћ, Милан Јовановић, Вилх. Радојевић, Вилх. Н. Матић, Тодор Петрановић, Милош Ј. Петровић, Мих. М. Петрак, Живо Шоковић, Митар Раковић, Мих. Димитровић, извршилац Станко Н. Трудић, Атанасије Георђевић, Димитрије Буричић, Сретен Јенђић, Душан С. Крајчиновић, Милош М. Ђорђевић, Мика Смиљковић, Мил. Атанасовић, Стеван Ј. Војић, Драгољуб К. Јовановић, Дим. Путиновић, Мира Н. Божовић и Пет. А. Стојановић, извршилац Медвеђе Пољопривредне, Вилимир Стојковић, Мирко Милковић, Јован Червенца, Симеа Влашић, Милан Антић, Ана Кичановић, Тодор Мраовић, Милош М. Тодоровић, Маса Богдан, Вилимир Поповић, Милош Аврамовић, нотар др. Пар. Кунтински. Као гости били су: г. Благоје Војић, Цвет. Градоновић, кметови В. Томашевић, Гадом. Јеврешић, Милан В. Поповић, Љуб. Ј. Недећ, Свет. Гавриловић, Сретен Кужаљ, Павле С. Петровић, Тод. Ф. Никодић, Никола Стамаровић, Мил. Р. Тајен и Тод. Р. Николић.

1.

Констатујући, да по чл. 44. Друштвених правила има на окупу довољан број чланова са правом гласања за ипсувакно решавање, потпредседник отвара збор у 10 часова пре подне, овим говором:

Поштовано господе,

Тридесет седми је ово Главни Годишњи Збор Српског Пољопривредног Друштва. Једва је који десетак био у обавештају и тако рећи судбоносних приликама, не само по ово Друштво, но и по саву државу. Давниши наши трговински односи са страним државама, а у првом реду са Аустро-Угарском, бацили у обављају бригу и наше пољопривреднике. Ма како да се ти односи уреде, нише или мање повољно, у сваком случају не може се са наших пољопривредника скинути, ни савесити одговорити брига ни о начину даље производње, ни о могућности проходе његових производа.

Не треба да ја нарочито истичем, јер то видите и знате и сами, како се овим однос, који се сад збива, врло обављено истиче на дневни ред питање о начину пољопривреди. Настало је истакнуто питање: о начину и правцу будуће пољопривредне

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИН 6 ДИНА, НА ПОЛО ГОДИНЕ 3 ДИНА
ЧЛАНОВИ ПОКЛАПАТЕ, ЧЛАНОВИ СВИ ДРУГАТИ,
КЛАДРИЦИ, ОФОВИ, ШКОЛЦИ, БОШЉИЦИ СТАЛА,
КАДРА, ТАКИ, МАНАСТИРИ, ПЕЧАЛОРАНИЦИ
ЗАКРЕПНИ И ЧЛАНОВИ ШКОЛЦИ И ШКОЛЦИЦИ
У ПОЛА КАСИ, АКО ПОКЛАПИ ПОСТАВАУ
УПРЕДНО ЗА НЕГА ГОДИНИ.

У АН СРБИЈЕ

НА ГОД 5 ФРАК, НА 4 ГОД 4 ФРАК, А ЗА СРПСКО
ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО И НАПОСЛЕДНО
КАО И СРПСКИ ПЕЧАЛОРАНИЦИ, ЗАКРЕПНИ И
ЧЛАНОВИ ШКОЛЦИ И ШКОЛЦИЦИ ДО
ПЛАЊАТ ЛУТО ЗА 6 ФРАК, НА 3 ГОД, А
НА 2, КАД УПРЕДНО ПОКЛАПИ ПОСТАВАУ И
КАО СЕ ПРИБЛАЖИТИ ПОД СВОЈ ДРУШТВО
ПРОДО КТО ТЕ НИ СЕ ЛУТО СЛАТИ.

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК

МИЛОШ Н. ЛУМБИЊИЋ

ВУЧИЊЕ 72, БР. 45.

производње. То питање дубоко засепа, јер тражи велике и основне измене у досадашњем начину рада и производње. Ваља мекати досадашње налик и обичаје у том погледу, а то је врло тешко код наших и иначе конзервативних земљопрадника.

И баг зато, за Српско Пољопривредно Друштво ово је доба врло обављено, свињњеног и напорног рада. На само Друштвова Угарава, но и његово Друштвених Секција, на и нарочито Зборови, имаће и требаће сада да покажу, којим је ово Друштво потребно и корисно и српској природи у опште и српској држави. Тражи се и очекује се, да Друштво својим стручним саветима, и живљењем, и својим сарадком поинте преиспробује домаће пољопривредне.

Дотичући се овим напоменама обављености привлика у којима се данас налазимо, ја у толико више желим, да давањим Главни Збор српско српни посло, ради кога се састао, и да покажем, да будућа Друштвени Угарава буде толико моћна, да та, тако важна питања и послове, који јој предстоје, пронаћи и српски на понос Српског Пољопривредног Друштва, а на србу и добро српских пољопривредника.

Пре, господе, но што пређемо на дневни ред, предлажем да се поздравни Највишии Заштитници Српског Пољопривредног Друштва Његово Величанство Краљ Петар I.

Пошто овај предлог Збор једногласно и са узаконица: Живо Краљ! усваја, то потпредседник позива секретара да прочита телеграм, који Збор прими и поздравна са Живо! Живо! Живо!..

Поздрав Његовог Величанству гласи:

Његовом Величанству Краљу Србије

ПЕТРУ I.

БЕОГРАД

Чланови Српског Пољопривредног Друштва и привателни српске пољске привредне, сакупљени данас на свом XXXVII Главном Годишњем Збору, сакупљају за своју праву и свету дужност, да Његово Величанству поднесу и овим приликом своју изјаву неопходне невољности и одолости, као и дубоке захвалности за неисторитић важили, коју Ваше Величанство подала Српском Пољопривредном Друштву и српској пољској привреди, једногласно кичући: Да живи Највишии Заштитници Српског Пољопривредног Друштва, Његово Величанство Краљ Србије Петар I! Да живи Његово узаконица До!

Потпредседник

Српског Пољопривредног Друштва,
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

Секретар

др. В. Радић

На овај поздрав, Његово Величанство благоволео је најмагностније одговорити следећом реченошћу:

Г. ВУЧКУ С. БОГДАНОВИЋУ

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

НЕОГРАД

Захваљујући најтоплијој Вахи и члановима из Српског поздрављају и желим Збору успешан рад на корист земље наше Отаџбине.

ПЕТАР

II.

На дневном је реду да се Збор прочита извештај о раду Друштвене Управе у прошлој години. Но како је извештај штампан и у своје време пре Збора расаиласт свима члановима, то потпредседник пита: жели ли Збор да се извештај прочита, или не? Решење да се не чита, на шта је потпредседник позвао присутне, ако би ко имао шта да говори по појединим тачкама извештаја. Г. Димитрије Пуздиновић би имао да прочита, да би требало о пројектом разних артикула, као назлог камена, рачуце, развоје, развоје семена, пољопривредних справа и машина свејак престаја и сву наклају обратити на расправљање природних питања у земљи и на јаче распрострањавање књижевних друштвених издања у народ. О истом предмету је позвао говорио и Г. Са. Гавриловић. Но пошто је потпредседник дао раслојено објашњење против тих и других сличних замјерања — Збор је примио извештај, као што га је Друштвена Управа поднела.

III.

Потпредседник позвао заступника благодјелника, да прочита рачун прихода и расхода Друштвених година за 1905. годину.

Како се у прошлој години по извесним буџетским партијама учињена нека прекорачења, то је Збор претходно објашњење у чему се та прекорачења састоје и како су настала, на је на основи тога објашњења поднели рачун прихода и расхода, са свима прекорачењима, Збор одобриво, а на име:

1. Прекорачење по партији на опоравку Друштвеног дома и обрађивање врта: 46-22 динара.
2. По партији на канцеларијске потребе, осигурање и огрев 137-77 динара.
3. По партији на набавку новина, књига, чланке, повека календара и осталих књига: 476-05 динара.
4. По партији на приређивање обилне изложбе стоке и сточних производа у Зајечару: 2767-45 динара.
5. По партији на приређивање земљане изложбе живина: 1584-40 динара.

IV.

Потпредседник позвао Збор, да слуша предлоге, које му Друштвена Управа по предмету увођења напредних личних рада, на одобрење подноси.

*Секретар чита:

а) Предлог, да се јавно такмичења по расписаној већ Стејаћу „За стварање изложбе добрих сира у већем размаху“ прошири на мезу земљу, са роком пријаве до краја 1906. године, а са наградама од 300, 200 и 100 динара.

б) Предлог, да се Стејаћ за *вадиње вештачких знања* обнови са јавном такмичења на мезу земљу, са наградама од 300, 200, 100 и 50 динара, а са роком до 1. маја 1908. године. Како претходно Стејаћу са роком за пројекат 1905. годину није било такмичара за иже сличне производе, то Управа чак има предлози, да се Стејаћ обнови:

в) За *производњу сена* и *рамова* на простору од 30 Ари, и да се јавно такмичења прошири на мезу земљу са наградама од 80, 60 и 40 динара, а са роком до 1. јула 1907. год.

г) За *производњу гњена*, такође са проширењем јавног такмичења на мезу земљу, са наградама од 300 и 200 динара, а са роком до 1. септембра 1907. године.

д) За *производњу биљака за сточну храну*, са јавном такмичења у мезу земљи, са наградама од 100, 80 и 50 динара, а са роком до 1. септембра 1907. године.

е) За *стварање производње добрих врстама масла* (бутира), са јавном такмичења у целој земљи, са наградама од 500 динара а са роком до 1. септембра 1907. године.

Госн. Радомир А. Нешић жели да му се објасни: на шта је утвршена сума по партији на проучавање земљане привреде

и пољопривредних прилика у земљи, на тој приликом износи своје погледе о том проучавању, наводећи, да је преко потребно да се решене прилике што пре проуче, како би тачније схватили: који је крај у нашој земљи за коју културу пригодно. Жели да у оној погледу будућа Друштвена Управа буде активна.

г. г. Дим. Пуздиновић и Свет. Гавриловић чине неке замјерке у расписаној награди за поједине партије за увођење напредних личних рада:

Потпредседник објашњава г. Нешићу о утвршеној суми да пометне циљеве, а исто тако одговара г. Пуздиновићу и Друштву на тачније замјерке у расписаној награди.

г. Стеван Бобић износи, да се дебата удаљи од главног предмета. Износи своје погледе за увођење напредних личних рада и онеку пријављивања такмичара, и вели, да је у тој погледу рађено сазнаје испуњено.

г. Алекса Нешић пратећи рад овога Друштва од пре 10 година, износи, да је Друштво и радило околно, како предходници и желе да ради. Награде су, вели, расписивање пражњено баш за оне оне крајеве, за које је то потребно било, г. Јана Марковић примећује, да је награда за подизање вештачких знања* доста рано уведена, јер о добрим вештачким* знањима не може бити говора све дотле кад се не регулишу реке. Тога је мишљења да се оне итање упути надлежној Секцији, да се свестрајиче проучи начин подизања вештачких знања у данашњим приликама гврдни и врема време награде расписати. — По онеме је решено, да се при објављивању стечаја за подизање вештачких знања имају у виду ове напомене.

Пошто је по овим предметима довољно говорено, потпредседник вели, да би г. Радомир Нешић гврдни свој предлог да оформиле и тако га упути Друштву, које ће га упути надлежној Секцији на даље расправљање — што је Збор усвојио.

V.

Износи се на решавање предлог о именути тактицие г. Светозла Петковићу, бив. управнику Друштвеног имања у Шању, у суми од 1840 динара, која му по уговору припада — Збор одобриво исплату.

VI.

Чита се предлог Међевине Пољопривредне Подружнице о именути чл. 36 Друштвених правила, да се улог подружнички чланови, који износи 6 динара годишње, смањи. — Пошто је потпредседник у том погледу изнео мотивисане разлоге Управе, да се тај предлог одође, узв. реч изасланик поменутог Подружнице

г. Петар Стојановић, и браћећи предлог своје Подружнице са обира свиралног става тамошњих пољопривредника који сачињавају Подружницу, — тврди да је улог велики и стога би Подружнице морале на више места или да престају да раде, или би им се број чланова умањи. Наводи колико је изхода Подружница учинила од свога постанка до данас на управарењу Виноградарства у тамошњем крају, да су данас два околина брда лачичкама винограда.

Потпредседник је и сам тога мишљења, да би у том погледу онда требало изменити Друштвена правила у толико, да се у чл. 8 и 14 правила предходне поведиште за чланове помаже, не приговорију и на чланове Подружнице, у ком случају да Подружнице изаљуљују од својих чланова улоге према свом изаљуљују, у којима се сходно и потребно нају.

Према томе предлаже онаку догвру чл. 36 правила: по подружнички чланови могу плаћати и мањи годишњи улог у корист подружничке касе, али онда морају она права, којима имају чланови помагати Српског Пољопривредног Друштва.

Овај предлог Збор усваја.

VII.

Секретар чита предлог г. Милосава Н. Куртовића, да се расписне Стејаћ за *вадињу расправу*: *О обрађивању и вазрањивању земљаних такмичења за иже артикула*; пошто се ижеју књижевних осталих мера за управарење јавне Стејаћеве, и добро требају заједнички плаћавају, објави и владашине. Вели, предлог да се расписана награда, *за одољивост земљане касе за мезу земљу* артикула* повека, а рок пријави на месец година продају, и предлог: *да се расписне награди за оне пољопривреднике* чи

села, који први називају домове по ном од плавоног, које је издало Друштво за чужом народног здравља.

Потпредседник предлаже, да се она три предлога у начелу усвоје и да се утврде Управи на даљи рад. — Усваја се.

VIII

Секретар чита предачу прихода и расхода друштва (буџет) за 1906 годину.

После учињених неких приредба које су се поглатило односно на друштвену посредничку радњу при набавци семена, оруба и других потребних артикала за пољопривреднике, — приједлог је буџет у целојети, са изнамен, да се поиница на плату сужитеља повећа са 300 динара, а да се за изравање тога умањи партија на непредвиђено расходе са 300 динара.

IX.

Чита се формулисана оставка друштва Управе и полица Збор, да изабере нову Управу, у коју улазе: председник, потпредседник и 12 чланова.

Пре, по што би се присушло сабору нове Управе, потпредседник предлаже, да се премо последњом изабери 3 члана, који ће пријети гласове и оверати Записник овога Збора. — Изабрати су г. г. Стеван Бобил, Алекса Нешћ и Милован Атанасковић.

По сиршњој гласању конститувано је, да је гласало 39 чланова и да се већином гласова за нову Управу изабрати:

За председника: г. Вукос С. Богдановић, начелник Министарства Народне Привреде.

За потпредседника: г. Милан Јовановић, агроном.

За чланове Управе: г. Алекса Љ. Павловић, главни извршни лекар Министарства Народне Привреде;

г. Милан Г. Грковић, секретар Министарства Народне Привреде;

г. Марко Милошевић, Управник Топчидерске Економије;

г. Нико Јовановић, шеф за производњу дувана при Управи Државних Монопола;

г. Веља Стојановић, писар Министарства Нар. Привреде;

г. Драган С. Крушковић, руководилац државн. лозног расадника у Топчидеру;

г. Ано Јовановић, секретар Министарства Нар. Привреде;

г. Милорад Јовановић, писар Министарства Нар. Привреде;

г. Борисла Тодоровић, директор Трговачке Академије;

г. Стеван Бобил, пензионар;

г. Милоша Ђ. Петровић, пензионар; и

г. Милош К. Павловић, агроном.

Потпредседник г. Богдановић благодари Збору на поверењу и напави, које му указује избором за председника. Али ипак ње, да ће му тежио бити пријети се тога избора, због судивених послова, којима је заузет у Министарству као шеф оделена и због орудавог здравља. Мога да се една изабере други за председника.

Вика Радосављевић приноси да су оправдани разлози, са којима би г. Богдановић желео, да буде поштеђен почети и дужности, коју му Друштво указује избором за председника. Али се он нада, да ће Богдановић на љубави према Друштву, коме је и досада свагда искрено био одан, схватити и у овој врлици потребу, која изазива овај његов избор и да ће одустати од своје намере да дје оставку на председништво.

У име своје и Збора моли г. Богдановића да то не чини а моли Збор, да остане при своје избору.

Збор је једногласно усваја и ипак ње и он наду и желеу да г. Богдановић не дје оставку на председништво и тако се г. Богдановић прима председништва.

X.

Присушло се избору почасних и редовних чланова. За почасног члана изабрат је г. Милорад Драговић, Министар Народне Привреде, а

За редовне чланове:

г. Веља Стојановић, професор Универзитета;

г. Милорад Обреновић, сулент Виполдско-Вођарске школе;

г. Милоша Никодић, агроном из Београда;

г. Милош Радосављевић, државни економ ср. гружанског;

г. Милош М. Јовановић, писар Министарства Народне Привреде;

г. Др Микојо Пејковић, државни економ окр. ужичког;

г. Милоша Комаковић, државни економ срца расиског;

г. Сава Маринковић, првни резервент Министарства Народне Привреде;

г. Никола Месаровић, агроном из Београда;

г. Ђорђе Вејферт, индустријалац из Београда;

г. Јулијана Вукотић, индустријалац из М. Пришти;

г. Јанко Војковић, индустријалац из Београда;

г. Вако У. Јовановић, секретар Министарства Народне Привреде;

г. Марк Ф. Вишековић, индустријалац из Београда;

г. Јово Трибуновић, начелник Министарства Народне Привреде;

г. Др Воја Велковић, народни посланик из Београда;

г. Свеклар Љ. Гвирлиновић, агроном из Београда;

г. Милан Милошевић, учитељ из Зајечара;

г. Стеван Марковић, пољопривредник из Дединаца;

г. Трпун Томић, пољопривредник из Београда;

г. Тодор Мрочић, трговац из Београда;

г. Драгољуб Јовановић, судија из Београда.

г. Милан Грковић, државни економ срца гроцачког;

г. Милорад Бурбоскић, државни економ срца носавског;

г. Владимир Марковић, државни економ срца косовског;

г. Никола С. Велковић, државни економ срца ваљевског;

г. Марко Гвирлиновић, државни економ срца колубарског;

г. Милорад Јовановић, државни економ срца носавског;

г. Петар Матејић, државни економ срца мачвског;

г. Јеројко Грчић, државни економ срца лешњачког;

г. Трпун Поповић, државни економ срца поречког;

г. Јосиф Пуцаровић, државни економ срца кључког;

г. Стеван Јовић, државни економ срца сирњачког;

г. Јован Радосављевић, државни економ срца ипашког;

г. Андра Гвирлиновић, државни економ срца војарничког;

г. Стојан Свекларовић, државни економ срца загребачког;

г. Драган М. Петровић, државни економ срца зајечарског;

г. Драган Крчић, државни економ срца рачанског;

г. Јован Поповић, државни економ срца ужичког;

г. Милан Протић, државни економ срца тивадског;

г. Младен Гвирлиновић, руководилац вишиког државног лозног расадника;

г. Тодор Р. Николић, руководилац опружног лозног расадника у Брагујану;

г. Милорад Николић, опружни марвин лекар у Ваљеву;

г. Андра Ђурчиновић, опружни марвин лекар у Турцији;

г. Јован Васић, опружни марвин лекар у Варварину;

г. Ђокић Драговић, опружни марвин лекар у Нишугу;

г. Антоније Коблашка, опружни марв. лекар у Пожаревацу.

XI.

г. Јокико Шоварић холи, да му се дозволи да употреби ову прилику — и ако није стаљено у дневни ред — и да замочи Српско Пољопривредно Друштво, да оно на вадљивом месту поједете, да се на намен Универзитета што пре установи Пољопривредни Одсек. — Шеноручје се Управи, да она по томе, у споразуму са Секцијом, предузме шта буде потребно за остварење овога предлога.

Председник. Пошто је покриле дневни ред, ја Вам, господо, благодари на искреној потпори и објављујем, да је рад овогдруштво Главног Збора закључен.

Збор је закључен у 1 час и 30 минута по подне.

Секретар, Др Љ. Радич	Председник Српског Пољопривредног Друштва, В. С. Богдановић
--------------------------	--

Овај Записник оверавају поверљиви Збора:
Стева Ђ. Бобил, Алекса Нешћ, Милован Атанасковић.

ГРЕСИ ПОНЕКИХ ОДГАЈИВАЧА СВИЛОВОУА¹⁾

Народ српски бави се одгајивањем свилобуба једно.

Нам предки историци, академици г. Љуба Ковачевић саопштава ми податке, до којих је дошао, да је гајење свилобуба у Србији раније почело но у Италији, земља која је данас најнапреднија у Силарету, и у којој се Јапанци Силарету уче, и ако произвођачи свиле у Јапану далеко надмаша произвођаче у Италији.

Познато је колику важну народ указује свилобуба, да за ову која дине, вели, као и за човека „урма“. (Ово још чини и прена челив).

Овако раде како Срби у Краљевини, тако и они у Далмацији. Ово држимо да је колико доказ пажњомости нашег народа, толико и доказ, да увида корист од те свилобубе и да је он уне дешти.

И ако је наш народ дошине узев веома паљив сирин свилобубе, има понеких, који у тоно греше. На пошто је то у опрени са онитим појављањем, а и штетно, то вреди заустанити се на тим гресима понеких одгајивача и знитосати их и испрваљати.

У томе нам могу много помоћи учитељи, свештеници и економци, који у народу живе, који то могу видати и испрваљати.

Тако овај грех чује се понекад и понегде, да они имаоци дудова, који не гаје свилобубе, отуђују лист на својим дудовима, или тиме што га прекају плавањем канавом, или слабом водом, или на који други начин. Од тога свилобубе поху, угину, и одгајивачи се силно штете.

Тронење листа дудовог то је велики грех, а неби требало да се чује у једној ипшоној цароду.

Ово истама није ни то лене брати ласе на туђе имаоци, без иштања и дозволе, а ножај кришом и са штетом. Али никад не треба до аман враћати. Познато је, да сваки треба да има дудова довољно, ко год се сирепа да свилобубе гаји. Увек треба имати више дудова но што нам треба прена броју узетих кућа. Кушовају дуд и гајити свилобубе то се не ишпаљује, а нарочито, како се често бездушно тражи и по 3 и 4 динара за лист од једног дуда. Треба бити на чисто с тим, да, нарочито при плавању и пред учуравањем, свилобубе много листа троне, па се не подухваћати да извољење буба више но што их можемо објавито испрваљати. Деш ли се пак, да нам за то време ишпаљене листа, онда потражити од суседа и рођака нешто мало, и са знањем и доштинетих добата, — то приличи људма, нарочито кад се зна да се гајењем свилобуба бави махом сиротина, то је севан умниати. Ни и ако није права сиротиња, али се обично на огајивање одјеј породица којој је Бог дво пошине чељати, па и ту не треба лист брањати. А да је сребре, за то треба и оштинте да се побрину и за своју сиротину дударе подижу. Сиротини ваља давати прилике да ради и да заради а неупити је на просрештене и милостиву, али што је горе и црне па — крају.

А дуд брени није тешко подићи ни увањити. Ево, као год семе свилобуба, тако даје Силарету Другитно боесплатно и семе дудово, ни сваки може увањити их брзо и до кога целав броја. На много места, где нема ишчу, има иштања које су дудово семе расејале, треба само навалити и у окушину увањити, па да оно с дигом бде брште. Ово Граднатица намажу кошопај азелки дудовима и землом покриву, па ан па томе, као четки изваљују дудини, и само их треба расадати.

Тако важа иште један учитељ, да преко „Техака“ објаснио ове поштуке са свилобубама.

Многи у окушину дудовог листа хране свилобубе — млеком.

Ево, што се даје намам болним расана свилобуба, као храна, сем листа дудовог, или штети здрављу ишономе или квалитету свиле. Но поне треба то избегавати. Иште, као млекча, тако је и салата, ваљара нар. штетно. Она ишкура има много и оштрог трава, од којег се свилобуба одмах ишпаљати. Зато дудове разликовајемо око куће и као ишчу отурају и као обрвае а као средња и пошвекоа дрвета, па лене имати на избор лишта, и раније и позније, но потреба и но ставу буба.

Други је грех понеких наших одгајивача „кушине у ишпаљу“.

Није потребно казивати, како је то поштало, да се гушењем ишпаљом пошпаљу, онда, где се оне некада ишпаљом побољшале, и кад је за обрваљих гушењача ишпаљом зарани сок, због којег се, у окушину другог средства, пошпаљом ишпаљом, то да се сирени разликовне зарале. Данас, где се најнажалкије иште, да се узима и народу даје само семе од здравих лентирова, тај посао „кушине у ишпаљу“ није ишпаљом. Ово, може се и кад дешти, да у народу од дешт хлавада душа, колико на једне кутије семена може ишти, ишти код лене и болест, али ту је довољно ако се такава болесна гушењача ишпаљуј од здравих. Није потребно ишпаљом се ишпаљу, а иште солити обрваље гушењаче.

Ако је реч о ишпаљивању болесне клице, онда је ишпаљом потребно крешене иште себе у којој се ишпаљомтају лесе за гајење свилобуба. Ово ишпаљоме ишпаљоме зарале клице.

Међу грехи при гајењу свилобуба при је и *ишпаљом*: ишпаљоме семена, насилино, код тоње чења, у ишпаљу, у ишпаљу, под ишпаљом, иште. Топлата која треба да се свилобубе ишпаљу, треба и лист, у дуду да разлије. Ишпаљена буба пре ишпаљоме угинуће без хране, а иште стине, чли се отонли колико треба за лист отонлаће се и за семе и буба ће из семена сама ишпаљоме, и онда се не хораче иште бринути ни за гајење себе, сем, кад би ишпаљоме ишпаљоме ишпаљоме, те би требало себе ишпаљоме да неке гушењаче ишпаљоме.

И. С.

О пријемчивости и непријемчивости за заразне болести (диспозиција и имунитет).

— Д-р Др. С. Петлић —
Универзитетски Лекар у Нишу

Свакоме је познато, да ишчу, има деша лако обрваљују од разних семна (ишпаљоме, малих бошња ишчу), докле одрасли иште иште од иште нар. акутних трбушних болести. Иште то важа и за иште друге болести, чли пријем казали од старости дотачнога иште (ишпаљоме).

Тако иште од грудних болести (катара) најиште обрваљују од разних семна (ишпаљоме, малих бошња ишчу), докле одрасли иште иште од иште нар. акутних трбушних болести. Иште то важа и за иште друге болести, чли пријем казали од старости дотачнога иште (ишпаљоме).

Добра ишпаљоме тела и довољан телесни одмор ојачавају тело у борби противу болести иште и нарочито про-

¹⁾ Уједино ишпаљоме на иште учитељ г. Арсени Недеља из Врањана код Силарета.

тиму заразних. Отуда долази да је у њушних класама друштвених разболеваше и умреше много људи, а према томе и дужина живота већа не код чланова сврнутих стајала. У најој Србији имамо за то најбољи пример: јер у најсиротијим креветима свет највише страда од акутних заразних болести а у Београду сразмерно најмање, без обзира што је то врло поздравна варош. Поред тога у Београду је дужина живота највећа, докле је онда по унутрашњости Србије **мање**. Разуме се, да онда није само једна чињеница која на оно упливаше већ скуп разних чињеница, које чине, да се у болје уређеном месту ређе болелана, а и ако се болели долазе се онет лакше до лекарске услуге.

Поред ових крше свјетских узрока који штите тело болести или та налажу неку, долазе још и други други узроци у самоне организму човечијем. Зна се нар. да дона туберкулозних родитеља и ако не наслеђују ону болест, њако од не лако болеланају. Деца перво болеланах, алкохолчара нечистотних сводствитачара, знају наковити се с разним живицим нар. болеланама. Исто тако и алкохолчари и нечистотни сводствитачари подлегну животи разним болеланама.

На супрот овако економистија које дају наковитост или диспозицију долазе друге чињенице које појачавају отпорну снагу у организму. Једном презежано бошине, презежана кува, прострел, дивтерија, шарлах нар. болести дају потпуну заштиту дотичном лицу за духи низ година, толико дуго и поудавало, да је то постало једна нарочити начин превосуднинога дељева од заразних болести. Јер, куда њеко хи у лов за викробола да их потаманимо на оноем свему! Дажеко је боље и згодније сва лица, која су у питању, наповити ублаженом климом дотичних болести, како би се познавали нештачка непријатност или изнужет од дотичне болести.

На овај начин за, постигање оного циља постоје од разних болести ублажене климе које знају у ствари да тобују дотични организам већ проповоде само болест у лаконе обликну која ствара изнужет од праве, тежке и смртоносне болести. Ове ублажене климе зову се „*маје*“, или „*законике*.“ Тако као лек противу бошњама имамо превентивно (предохрано) медоване крвањем бошњама, које није ништа друго до ублажена клима правих бошњама. За медоване противу прострелу (антракс) постоји такођер ублажена клима којом се напућу ове и кова у зараженим крајевима. Тако се исто постига и с лечење лица умедених од бешних животиња.

Поред ових лековитих маја постоје још *лековити серуми*. Под серумом се разуме стуртка од усрених крви, Праклично усправна крви у ону стуртку презале сви лековити делови.

За неке заразне климе примењено је да ширитио дејствоју својим отровом. Ово поговитио важи за дивтерију (тушболу) и тегану. Ако се једна животиња нар. ков поствешеним ублажавањем отрова од ових заразних клима наковне на исте, да може врло велике количине издржати, онда мора бити да се у његовој крви налази противотров који неутралише дејство отрова. То значи, да ако пошевани у стаљету крви серум једне измунжарано животиње с дивтеријним отровом онда ће се оне две тежести неутралисати и ако се убрајању некој животињи неке проповитио никакве знаке трована. Овај покушај засао је поштину и отуда сада ичало и *лековити серуме* као што су од дивтерије и тегану.

Пokuшао је, да се оних серумима превентивно лечи, т.ј. да се у случају појаве ових болести дотични серум убраја и свина здравим из те околине болеланске. И ово је засао за руку, и ако овакав изнужет не траје дуго, њако траје доволно дуго да заштита од дотичне заразе. Овако ублажавање лековитог серума није ништа друго до даваше противуотрова дотичноне организму, да га зна у напред на распо-

ложеном да неутралише однах с почетка отров тајн би се могло појавити.

Лако је увидети да је много боље и лакше лечити се пре болести т.ј. чувати се да се болест не појави него се с њом дошвије борити на живот и смрт. Поред разних друг. средстава, која нам медицина наука на расположене ставља, најдлажнија су она која спречавају заразне климе да дођу са здрављем у додир и она која повећавају отпорну снагу организма у случају заразе. И једна и друга страна оноем питања врло су важне за народно здравље. Да је код нас врло рђаво у оноем погледу, најбоље се види у томе, што се код нас врло много умрше од заразних болести и што средња дужина живота код нас износи 23—24 године, докле у другим државима износи 35—42 год. Зато је крајње време да основна хигијенска знања пошту производити у наш народ.

СПРАВЉАЊЕ МАСЛА У КИШБЕРУ¹⁾

„Посебногизреда у Македонији“

Маскар кишберски налази се на ишти Ваљдње и савдан је пре четри године, не далеко од старог млекар, који је због уског и малог простора за прераду њеке количине млека напуштен и претворен у стаљене бачке. Нов маскар је подигнут на једном отвореном и провајном месту, липом одректим Западу. Циља је зграда саграђена од једног материјала и подељена у два одељева: горњи, где се налази каменлароја употребљена у млекар, машинско одељење, где стоји изврни казан и јединица млекар, машинско одељење, где стоји мликар и диоцилиндрична локовобила за искретање сирања у маскар, долажа за скандине напавке, долази на креселско пољаво и сирањаво млека, локал за сирене и тавази, где је радништва у прављењу сандушчица за високоле сира и тврда. Доње одељење сачињава подручје који је подељен онет у три дела: подручје подручје где се сир соли, подручје где сир зри и подручје где се зрело сир чува до продаје. Стољаво, у и непосредној близини млекар а — налази се прострала леденица, у којој се чува лед искључиво за млекар.

Овај млекар служи једно и као Маскарска Школа за пракитичну обуку ђана у млекарство. Сви рад у њему врше ђани, тако да Управа не плаћа ни плату за рад, с изузетком сирара млекарца пре годину дана у циљу да одрасле младине сирера за добре станаре, у којима Маџарска, а ирвинетина државна добри, јаво осудивају. Узслед осудеју у високоле згради и због малог броја ђана, маскар се држе у управничковој каменлароји која је за онов циљ веома мала и незгодна. Преднавања су теоријска и састоје се у објашњавању главних радних у млекар — које се њако односе на сирањаво млека и сира, одржавања реда и чистоте и све што је за једног болел станара потребно да зна. Понављање ђаке теоријском знању и ирвеше административних послова поверено је управнику, који једно води бригу и надзор над млекарном. Њему су придодати још два стручна лица: један сирар и један најстор за сирањаво млека, који директно трговале пословима сваки у свој одељењу и пошвају ђаке пракитично знању. Све радове, као што редиско врше и у једном и у другом одељењу ђани. Поред ових радова у млекару ђани се зме још у неговалу и хрвању стоке, мизи и т. д. редарчеји снази по недељу дана у стаји. Курсе у онов школи студи свега годину дана. Стручни испит помажу ђани почетком маја, у присуству инспектора за млекарство, директора домене и економ директора Ваљдње. По свршеном курсу ђани ступају у службу по ирвинетни или задружни млекарима као пракитични станари. — У школи се прихјају младини између 18 и 26 године старости, који морају бити ирвинети и добри влашана.

¹⁾ Млекар је најдрено државно знање, које се налази на дружи Кишбер-Савдан Београд.

и у центрифугу дође. После спаљеног масла долазе се још и центрифугу и у згерско по један два литра воде, да се и последњи остаци омију из њени и са ладња. Тиме је рад у овом долку за експлице павлаке завршен.

2. Кисељене павлаке. — Дана се по мазаринама израђује два прте масла: *кисело и кисело масло*. — Према томе капац је где укупно потрошњава. У Кисељено се већ од четврти године има овако израђује искључиво кисело масло, које са свог збирног тунса веома добар глас узима, чакло у околини, тако и ван ње.

Начин како се кисели, следећи је:

Пошто се је павлака преко поменута два ладња расхладила до 5°C , наза у једно велико бакарно корито, које стоји на 150 мет. висине над падоу — на једном постољу са железним ногама. До овог корита стоји још једно корито исте величине који служи за замрзнување павлаке, и као резерва. Обама корита изиђу испод себе по један шпалв простор, који се пуни водом ради загревања. Сакупљена павлака у корито остане 1—1½ часа на истој температури (тј. на 5°C), а по том се загреје помоћу топле воде испод корита на 12°C . После једног часа времена температура воде испод басена повећа се још за 9°C , тј. поине на 21°C и даље више не загрева. Кад се је павлака на овај начин загрејала на 21°C , узима се суд са кисељем, скине се кашиком горњи део — површина — кисела, која је неспоредно тврда у додиру са ваздухом — и баци у отапати, а остатак ошвишени, кисели разбјеје се помоћу избушеног дрвоног кутура, који стоји утврбеи на крају једног штапа и брља око доде док се не разбјеје и најмање зриде и не востане јитко и јодејидно бела маса. Од тако згоњеног кисела узме се на 100 литара павлаке 8 литара кисела и сина у корито са павлаком уз неспоредно мешање. За све време док траје температура на 21°C записује се павлака промена са времена на време и престаје се с тим кад се маса почне по мало да згушњава — доња да востане. Овим се текм да се кисељење привремено спречи, односно да востане настаја, јер бр процес кисељења само разорна маси.

После 7—8 сати кад згушњавање, боље рећи згушњавање масе, отпочне, испусти се температура востане — расхладује се вода испод басена — од 21 на $12-16^{\circ}\text{C}$ (лежи 12°C , зими 16°C) и са овај начин температури остане до времена буњања.

Не треба смитиути с ума да павлака, од како дође у корито на до буњања, неспоредно стоји покривена чистим белим павлаком, што се чини поред осталога због и због тога, да би павлака што мање била изложена промаји и новим садржењима ваздуха, који неспоредно садрже разне штетне бактерије, које би на квалитет маса штетно утицале.

Кратко улогуство за справљање кисаца.

— Кисели се испрва од такозваног *Холменовог кисела у премоку*, који се израђује у Данској у Коленхагену, одкуда је и овај кисели добија за своју потребу. — Справљање се врши на следећи начин:

Свеже носно масло тј. са кога је павлака експлицита, загреје се за $80-90^{\circ}\text{C}$ и за тој се температури остане да востане 1—2 часа. Загревање се востане на тај начин, што се суд са маслом мете и један постоји суд са водом и у ње пусти пара из парног камина, која воду и с тим и масло загреје на жељани степен топлоте.

Пошто је масло издржало у центрифугу за показано време, изиђе се из суда са водом и мете се у један други суд са ситно разбијеним долом, где се масло нагло расхлади до 30°C . По том се узме Холменов прамак и сручи така востану у 1 литар невог масла и у његи промена дође. После разтворени прамак сина се и суд са маслом востане и за неспоредно мешање. Да би овај кисели додејидно расподељено био у масу, меша се с врења на време за пра 3—4 часа, а после тога остане на миру све до употребе.

Ако хоћено да има кисели у току 18 сати стање, морано температуру од 30°C востане да одржавамо. То востане на тај начин, што суд са киселим метево и један други суд са водом, чија температура мора да има 13°C . Ако се у току времена температура сини за неколико степени (па то треба повећати температуру воде контролним термометром), онда доданама врбује воде доведе се температура омет на стари степен.

1. Сиднање павлаке. — Масло се са околних пушта и савлака доноси у мазару у 7 сати изјутра и до 8 сати се обично све стовари, судови се испрва и оверу и масло отпочне да прерађује. Тај носно у тозико брине иде, што се масло у мазару не мери, већ одмах, како која кола са маском дођу, одмах изиђе у један велики басен од калајанолог, доболог шпеха. Морене се испрва на пуштама од стране тамошњих чиновника; изапуште се већи маско са приватних околних шпеха, са којих Управла културје и судачи да има повољно масла са свога шпеха.

Маско са сина кроз исто од злине у поменути басен, који захвата од врлина 500—600 литара.

Басен је при дну велик савлањак за пек, који одиже масу у апарат са материјализирање, где се оно загрева на $70-75^{\circ}\text{C}$. Загревање се врши на тој температури због тога, прво да се узгаште итени баклиди, нарочито баклиди туберкулоза, којих носуљвамо има у маску, пошто се врло често дешава туберкулозно обремене брвна на ижању; и друго, да се зубјеје у маску испрвајати етаски задох, који ово врло брзо прима чим се ладњи духе у стаји и после осећа чач и у маслу кад се масло не материјализира.

Материјализирање масла неће се кроз цев на еупиритној страни апарата до 1 метра висине и овама у један цилиндрични бакарни суд, до 2 метра загрејене, који служи као регулатор тј. ако је притачица на апарата одигово на басена, већ од овајаја у центрифугу, онда еупирна коначна кисела из тог суд итече и враћа се кроз једну цев, која се на врху суда налази, омет у басен и тиме спречава да се маско пресина и рад пресика.

Кроз цев, која итече из дна овог регулатора, протиче материјализирање масла и овама у центрифугу.

Центрифуга, поред две три рачне, има у мазару две које се трансисепионио кашиме покрећу, системом „Лавала-алфа сенартор“, које наизмекане раде, једна једног а друга другог два прерађујући 600—750 литара масла за 1 сат.

Пре по што се масло пусти из главног басена да теће, центрифуга се испуни водом и востане стапу у покрет, пошто јити востанево кајин са непокретног на покретни толик прво за $\frac{1}{2}$, па за $\frac{1}{4}$, па итд., док се не пусти на две кајин — па пуи три, које у 1 минуту мора да има 5600 обртаја. Обртаје востанево звоиче, које са сини 100 обртаја да по један отпача, — у једној минута 36 отпача. Кад је востану пуи три, пушта се масло у центрифугу, које при пада у један па центрифугу насајеи цилиндрични суд, у коме се масла једно шпудле маслако тело у облику востаневог тла, востане, које приближујући се отвору цеве и удаљујући се од масе, регулацио востаневог притачи масла добои. У добои се обично масла надвоја у востанево и востанево масло. Ово издржање востанево центрифуге осина се на електрично закону о средњавој сини и на разлици у тежини киселина и воде с једне стране и маси у маслу с друге стране. Прве две тежинева кај твше (специфичне теже), безе на површину — дугару — добои, вену се на висе и востане кроз нарочите рачне шпудле у суд за хватање носног масла; павлака као најкајин саодати масла осуља се око центра — осовине, тење са и она на висе уз востане и падају кроз рачнику у суд за хватање павлаке. Одигови један од шпудле синају се у маслаке одлаке а одлаке у пуше. После ита одлавање масло тење се за тим ширком кроз цев на два (2) метра висине и одлаке изу у претметно хладно, најкајин каскадило на претметно у ошук, који хладно па два ошвице; одлаке одлавање до 20°C теће у велики басен. Хладно бина водом; која протиче кроз спиралне цеве, које неспоредно додејидру унутрашње дварање претстове. Сивањено масло се из басена равнано носе по околним пуштама за хранење прасиди и синва.

Павлака се такође помоћу шпика тера кроз цев до на два метара висине и одлаке из кроз изид у друго одсељење, где се прерађује у маслу. Павлака иде притачи преко два ладња; у првом ладњу, кроз које теће обидна бинарса ладња вода, охлади се до 20°C , одлаке изу у друго ладно, које ниско стоји од првог и кроз које теће вода од $1-2^{\circ}\text{C}$ (ова вода се расхладује долом у једном басену испод тавана); те павлака охлади на $5-6^{\circ}\text{C}$ а одлаке иде директно у басен, где се кисели и остаје до буњања.

При свршетку експлице павлаке сина се у басен, где је неоплањавано масло стајало, 40—50 литара сивањеног или носног масла у циљу да се заостала павлака по ценима енере

Ако наступи случај, да квасад, због ниске температуре, у току 24 сати још није стигао тј. још се није згустило, онда се мора опрети да загреје тј. вода се доведе на 33° С и у њој се квасад држи неколико часова док потпуно не стигне — не гуте.

Дневно обрађивање квасца у млекарју. — У млекарју се сваког дана спремава онолико квасца, колико је потребно да се повисоте понавља и да обнови потребна количина квасца за идних дан.

На овај начин се готови квасци све дотле док не почне да губи од своје припадне ароме и укуса. Чим ово буде примећено, онда се спремава нов квасци од Ханзеновог прашка. Ово спремање новог квасца у Килберу се обрађа обично сваких десет дана. Ваљда је и то један од главних разлога, што је Килберско млеко и ван своје околине на добром гласу.

Ако је спремање квасца изјутра почело, а пред вече већ хоћево да нам буде ставан, онда треба на 10 литара змека сипати 1 литар квасца, дакле 10%, при температури од 20° С.

Ако нам хоћево да нам за јутру буде квасци готово дакле после 24 сата, онда се у суд са поским змесом сипа само 1/2 литра (5%) квасца, и то при температури од 20° С.

У Килберу се обично спремају у 11 сати пре подне, а кишевље понавља врши идних јутра у 10%, часова, дакле после 24 часа.

При изради да утичио неке важне напомене, које треба узети строго у обзир при спремању квасца, из име:

1. Треба да спремање квасца употреби најбоље млеко;
2. Код сипају радова оно спремања квасца, треба најбољу чистоћу одржавати. Судове и алатије треба увек чисто одржати и у врелог води сваког дана кувати и испирати;
3. Судови морају увек покривени бити — за време загревања змека једним дрвеним поклоном, а за време зрења квасца и чувања негога до употребе — газом — гузом или каквим ретким платом.

3. Бућкање, испирања и калуђења масла. — Бућкање закиснелег навалке почиње у 5 сати поутра сваког дана.

На корити, у коме стоји навалка, отвори се славинам и помоћу различитих металних аулака оточи у бућкалице, по делици понавлаку у обаде бућкалице подједнако. Кад је с тим послом завршено, бућкалице се поклопаћима затворе и испирају у љака стазе у почетку тј. отпочиње се понавлака да бућка.

Не треба забирати, да се бућкалице онако напине до поклопаће куле, по могућству и испод поклопаће од прилазе до 1/2, јер онда се најбоље навалка избућка.

За време бућкања се температура услед механичког трења поине на 1—2° С, због тога температура навалке пре бућкања не сме да прелази више од 14° С, јер после 16° масло постаје крше и расцепљиво, те се при раду деин за алаздине и губи облици после калуђења.

За обрађивање квасца носно се млеко гутити на нечи начин као и при приобитном спремању квасца са Ханзеновим прашком. Одређена количина змека (у Килберу обично 10 литара) загреје се на 80—90° С и остави на тој температури 1—2 часа. По том се млеко расхлади на 20° С помоћу леда. Од преосталог квасца по кишевљу навалке, узме се на 10 литра змека 1/2 литра — 5% — квасца (у Килберу се узима 8 децилитра на десет литара змека, дакле 8%), и га непосредно мешање сипа у млеко. Поткишељено млеко загреје се на већ показани начин на 25° С, и на тој температури остави све дотле док се не гутине и не стигне, по том се расхлади и у таквом стању остави до употребе.

После 10—12 минута бућкања почиње приметно да зду и бућкалица и показује гушћу масу. Кад се ти знаци покажу, квасци се за бућкалице скине, са њега се и са дуварама бућкалице нахватају навалка опере хладном водом и почне се одмах да бућка. После 8—15 минута новог бућкања, кад се понавлаку сипа зрнца у пречнику 1—2 мм, што је знак да је масло готово, бућкање се зренио и масло се почиње из бућкалице да вади и бере, пошто се претходно бућкалица и поклопаће опере хладном водом.

Ваљење и прање масла врши се онако: једним ретким ситом од муте जिце извади се масло из бућкалице, загурти се испод куле у један суд са водом и естресе у чист суд у

виду нава, где се заостала вода с масла седи. Тај се рад све дотле понавља, док се цело масло не извади из бућкалица. По том се масло из нава помоћу дрвених пирачница вади у виду гуња и меће на гивечанију, где се сипа од њих са неколико тура изгнети и заостала вода из масла испеди. Оданде се после масло одмерава на теранцијам у кожде разне тежине (1/2, 1 и 1 кг), сваком кожда да облик помоћу калупа за одговарајућу тежину, гуња у онажењу „ирсу хартају“ и меће у ладно — скрива се дуплим ладницама, чији је међупростор испуњен — ледом где се до продаје чува.

На занету од калупа је уреан описак: у средини маркарени грб а на дну „Килбер“; такође и на артијама за увијање стоји итине, који казје врсту масла и име Домене.

То је упротно описан начин спремања масла у Килберу.

Др Уром М. Стрјак

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Заударање вина које је примљено у ново сумпорно закафењено буре.

Милана С. М. Савића на питање Ј. Ј. К. из Смедерева

Г. Ј. Ж. из Смедерева сметио је вино прошле јесени у два нова бурета, а како вели „да не би онда јако хирисала, ја сам их сумпорисао, али сада вино у сумнице јако заудара на сумпор, којим казје не може се пити, зато холи Друштво да га завета, на који би начин ово вино излече од тога хириса“.

По жељи Друштва, част ми је на ово питање дати ово мишеље:

1. Да треба од поклопаца потражити пробе вина, и то, по један литар из сваког бурета, те да се хемијско анализом и стручним оценом утврди прави узрок тога заударања, затим оцени стазе тога вина, и на основу тога утврди пошдан савет како би се могло лечити тако кварно вино.

2. Још и сада, без оцете и анализе тога кварног вина, могу слободно рећи, да ово вино не може заударати само на сумпор, којим је сумпорисано ново буре. А ово стога што, ако је сумпорисано уверено, и као што се чини кад се правилно закажују сумпорно бурата, онда би од јесени досад један део сумпора био оксидисан, а други део леваз за друга хемијска тела, у разна хемијска једињења, у којима се облицица пита осећа сумпор, нити је шкодљив. Тес сако у томе случају ако је сумпорно закафењено сувише јако, и више пута, онда се сумпор може осећати још и сада; и у овоне случају вино треба чеље отакати, и шибати мезини моталака, а на чистом ваздуху, а не у конзаним просторијам влажног подрука, на ће се уку пошрвати и задох на сумпор извешити.

3. Но ја утврдио нислиа да није сумпор то што квару укус тога вина, и што чини да се оно не може пити, већ да то даљи од оне нечистоће коју је наувла владо вино из новог бурета, што није добро отчињено и како валам сирељено за принаме новог вина.

Зна се да излази много нечистоће из растовине пових бурата, кад их наузињемо водом, и кад је неко време у љака задриже. Вода ће бити црна као чај и гадно заударити. Ако се нови судови неколико пута не наљују и не оперу најпре хладном водом, за носе содом, врелог водог и воденом парог, по се одмах наузиње вино, онда ће сна та нечистоћа прећи у вино, и оно ће заударати на ту нечистоћу тако одрватно да се то вино завета не може пити. И ја мислих да ваше вино не заудара на сумпор, по на ову нечистоћу из пових бурата. И ако се то потврди анализом вина, онда је штета велика, јер нечистоћа из растовине растворена у вино не може се лако изловити из вина.

Да би дали упута како се и у овоме случају има поступати, напредшемо само то, да се те опште и неукусне материје могу донеке уклањати бистрењем помоћу желатина, доданима „шпедина“ (живот, угљена) итд. Треба и то пробати, па ће се по резултату нешто, шта се даје ала радити.

4. Ако се резултатом анализе увиди, да је много нечистоће ушло у вино из растовина, и да се бистрењем напред поменути начини не би помогли колико треба, онда остаје једини начин да се таквих вина користамо, ако од њих нешто неможемо коловину или ковак, јер се при дестилацији распадају танини и друге од тих материја што су квариле укус вина, и онда се дестилат може употребити без штете.

Већ сам неко прилике да окупам вино из београдских продавница, које одвратни укусом наговештава да је покварено у новим судовима, која нису лако ваља испрати и спремљена. Винари су такође вино мешали с другим добрима, али нешто да су једино поправили, они су обавио покварили. Жалом што нека контроле за продајне оваквих вина, али ме то и побуђује да за ову неволу упути ове савете, јер су многи јесинас у томе грешили из незнања.

ИСПРАВКА

У броју 6 „Тежана“ од ове године у седмом Пољопривредном Листу из Данске, омашком коректора потрагле су се неколике обавиљке грешке, које хоћемо овде да исправимо. Те су грешке: у приносу код детелишта (вина) у периоду 1875—79 године треба да стоји 3000 килограма место 6400, а у периоду 1894—98 исто 7500 треба да стоји 3550 килограма. Тако исто код ливада у периоду од 1875—79 треба да стоји 2550 кгр. место 6300, а у периоду од 1894—98 године место 6750, треба да стоји 2700 килограма.

Молимо читаоце да ову исправку изводе пријати к знању. Ур.

Уредништво „Тежана“, Пољопривредног Календара и „Пољопривредног Гласника“ налазе се у дому Српског Пољопривредног Друштва (Немањина улица бр. 11).

Рукописе ваља на ову адресу упућивати, а тако исто и све остале рукописе за „Практичне Пољопривредне Поуке“ само увек ваља назначити за шта се рукопис шаље.

Радови се хонорису.

Претплатници „Тежана“ који не би добили који број „Тежана“ треба одмах да га од Друштва траже. Потраживања после 15 дана — не могу се задовољити. „Тежана“ се даје у замену за друге стручне и политичке листове.

Сваку промену адресе треба одмах Друштву доставити, да би се учинило шта треба да би се лист редовно добијао.

» Тежан prima огласе по најумеренијој цени «

О Г Л А С И

ИМАМ НА ПРОДАЈУ ОКО 100 КИЛОГРАМА КОШТИЦА шаркарских по цени (2—) два динара од килограма. Поручиће слати потписатом.

Милојин С. Рајичић
околом из В. Градина.

4-1

ВИНОГРАДАРИМА И ВОГАРИМА

Препоручујемо Нехвиљов прескалицу, патент „Аустрија“ као најбољу и најтрајнију а која се употребити може и за пресеке воћака.



Иста се добити може у Београду код: Српског Пољопривредног Друштва, Главног Савета Земљорадничких Задруга, Браће П. Радојковића и Драгомира Здравковића; у Крагујевцу код Сине Ј. Станојевића; у Смедереву код Симића и Павловића и у Пожаревцу код Стевана Ђ. Шајковића.

1—5

Браћа П. Радојковић.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара див.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте од ступца.

Већим огласима: Цела страна 10 динара (10 круна аустр. предности), пола стране 5 динара (5 круна аустрајске предности), четврт стране 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед 9 броја „Тежана“. Записник Главног Збора. — Училиш. — Греси понеких одгајивача свигоуба. — О пријемљивости и непријемљивости за зараде бодости (диспанзије и изумитет). — Справљање масла у Кишберг. — Цигане и одговори. — Исправка. — Огласи. — Цена огласима.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
УПУТУЈУ СЕ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРИМАЈУ И ОВЕ ПОШТЕ
КА ОСНОВ НАЈБОЉЕГ РЕКЛАМА ОД АПРЕЛА
1906 ГОДИНЕ И ОНА ПУНИЈАК ДРУШТВЕНИ
НОСИ ЗАВЕТА ЕКОНОМНО

Цена огласних изложених је на
последњој страни.

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво излази
Продовник БУЧНО С. БОГДАНОВИЋ
ПУТНИЧАКА БИНА

БРОЈ 10 и 11.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 АПРИЛА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII

ПРОГРАМ рада Српског Пољопривредног Друштва у 1906 год.

Прежа средствима а којима Друштво по своје утарбеном
буџету располаже, а с обзиром на потребу, корисност и журност
познате појединих радова, који по Правилника спадају у
облост друштвених делокруга, — Управна Српског Пољопривредног
Друштва ставља себи у програм, да се у овој години
бави извођењем оних радова:

I

Ради подстицања наших привредника у раду на унапређењу
Stovарства, и ради прегледа и оцене садашњег стања те
важне привредне гране, — да се приреди и ове године
областна изложба стоке, која да буде у Јагодина, а на којој
да се изложе говеда и оне, затим сточни производи (сир
и сјек уштите, млека и козица), а по могућности и најбоље
биљке у својем или прерађеном стању и то: из целог округа
иоравског и из срезова крагујевачког, гужанског и дењачког
округа крагујевачког; рањанског и расанског округа
хрватског; орашког и јасеничког округа сведерског и моравског
и манског округа пожаревачког — све о правног
такмичења за награде. Уз ову изложбу стоке да буде и
нарочито оделене прилагодне град говеда из целе земље,
рани кувоине и продаје, без прераде на награде.

Поред тога, да се том приликом све справе и машине,
које би се одређале за награде излагачима, а нарочито оне
за справљање сточне хране и прераду млека, ставе у рад на
време трајања изложбе, те да се на тај начин нанесити при-
вредници упознају и науче са начином рада и коришћу од
тих справа и машина.

II

Велика важност Живинства, са привредног и трго-
винског гледишта, захтева брзи и интензивни рад на уна-
пређењу те привредне гране. Да су изложбе једна од најбољих
мера утајана и подстицања те привредне гране, показало се
и приликом приређења прве такве изложбе у прошлој години.
Одредано је и потребно дакле, да се живинске из-
ложбе приређују чеће и редовно сваке године. А како је, за
сада још правилније приређење „земљско“ такве из-
ложбе, него „областне“, а с обзиром на резултате постигнуте

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 5 ДИНА, НА ВОДА ГОДИНЕ 3 ДИНА;
ЧЛАНОВИ ЧЛАНОВАМА, ЧЛАНОВИ ОНИ ДРУШТА,
КОДРУЖЕМА, ОСНОВ. ПИЛОД, ВОДНИЦИ СТАВ.
КАРА, ТАКИ, МАНАСТЕРА, НЕПОДОРАНСКИХ
ВАРТОГ И ЧУВАРИ ШКОЛА ДОБИЈАЈУ ЛИСТ
У ВОДА ДИНА, АКО ПОЛОЖЕ ПРЕТПЛАТУ
ПРЕМАЈА ЗА ОВУ ГОДИНУ.

ВАН СРБИЈЕ

НА ПОД. 8 ОРАМ. КЛИ 4 ОРА. А. 18., ПО СРП.
КОДРУЖЕМА, ХУДРУЖЕМА И ШКОЛЕ ЧЛАНОВИ
КАРА, ТАКИ, МАНАСТЕРА, ВАДРУГЕ И ЧИ-
ВАОНИКЕ, ПРЕКЕ, МЕКАМ И МАНАСТИТЕ ДО-
БИЈАЈУ ЛИСТ ЗА 6 ОРАМ. КЛИ 3 ОРА. А.
КАРЕ, ВАДРУЖЕМА ПОЛОЖЕ ПРЕТПЛАТУ И
КАК СЕ ПРЕТПЛАТИ КОЈ ОВОЈ ХУДРУЖЕМА
ПРЕКО КОЈА НЕ ВМ СЕ ЛИСТ СЛАТИ.

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК

МИЛОШ Н. ДУИЌЕВИЋ

приређењем прве земљске изложбе, као и на припреме, које
већ постоје код Друштва у Београду, — да се приреди и
ове године у Београду приликом друштвеног Славја, земљско
изложба живине, која је по реду друга. Да на тој изложби
буде заступљено целокупно земљско живинство, као и
прошле године, и да на овој могу учествовати и странци са
живином и сировинама за подизање и неговале живине, но без
права на награде.

III

Увиђајући и потребу приређивања изложба коза, у
којима то живине не прве поједини Кола Јахача, као нарочита
Худружења за унапређење Коварства, — Управна ће истапати
и прена томе одлучити: да ли ће Друштво моћи приредити
такву изложбу, кад, где и на којим начини.

IV

О Друштвеној Славји да се приреди и ове године, поред
земљске изложбе живине, још и изложба оних производа:
својесне и прерађеног воћа, шибла (тракције, јавла, пива, јабу-
коваче и коњака) дувано и ситиу млечних производа, (разних
сирева, безог сјока уштите — кајмака, јавла, бутера идр.)
И изложба свију ових предмета да буде на целе земље.

Приликом прикупљања воћа за изложбу, отпочети ове
године, на само у најближим воћарским областима, и приби-
рање бројних података за ове сорте воћа, које чине важан
предмет живине трговине, било у сировом или прерађеном
стању; на на основу тих података приредити и грађични
приказ за изложбу и Музеј.

V

Приликом приређења изложбе стоке у Јагодина и из-
ложба о Друштвеној Славји у Београду, да се држе и Кон-
греси друштвених чланова и осталих привредника, ради са-
ветовања о унапређењу појединих пољопривредних грана; а
на тим Конгресима да се претходно држе стручнах кратка и
практична предавања о предметима, који ће се изнети Кон-
гресима.

VI

Незапостављајући никаклик на остало гране пољске
привредне, објашњеће се нарочито најбоља култура дувана, по-
орба и земља с уверењем, да се култура дувана, према нај-
новијим искуствима о гајову и успелувању те биљке код нас,
које знамо новећати и бити обилат извор прихода и за

произвођаче и за државу; исто tako да се и култура поврha коше и треба знатно понашати, те да се дохацим производњом подирује бар доња потреба; а култура хмеља да се по- ступно одомаћу у нашој земљи, од које произвођачи могу такође имати добар принос, а нама шивареха индустрија подмирати своју потребу дохацим хмељом.

VII

Да не би Друштво и даље било без свога имања, на коме треба да се бави и практична извођењем, ми и по извесним само гранама полске привреде, као што је то радило десетинама година на својем имању у Шапцу, — породице се на томе, да добије што пре подешо земљиште у неосредној близини Београда, где би их лакше било рукovati виђе, а на коме ће засновати и правилно уредити поглавни покретарство, тако, да производњом поврха, нарочито равота несужи као углед и као практична поука ради постојања и других, да се више одију тој корисној грани привреде. А да то поставе и остваре како ваља, Друштво ће се обратити госп. Министру Народне Привреде и Општини Београдској, да га у томе потпомогну својим садејством, уступањем државнога или општинскога земљишта, као и новчаном потвором.

VIII

Ради јачег рада на постизењу друштвеног циља уопште, настати и породици, да се према новим Правилима образују што пре *Окружне Подружнице* у оним окружним местима, где их још нема; водитељи их на што активнијим рад у потпомагати их и морално и материјално. Већ постојеће Подружнице позвати омакх да саопште Друштву план свога рада у овој години, за остварење кога одредити или и издати извесну помоћ, ако им је таква потребна.

Успешно циљу ступити и одржавати пословну везу са свима Окружним Одборима, које у њиховом раду, уколико се однесу на полску привреду, понагати од стране Друштва стручним мишљењем и упутима, а од којих омет тражити да материјалним средствима, према потреби и могућности, потпомагу извођење оних радова и мера, којима се тежи постизању полсопривредних напредак њихових округа.

ПОДЛИСТАК

КАД ВУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. Никодић —

(НАСТАНАК)

Бак и учитељ повоше великом храсту, који стајаше на средини поповше дванаде и башче просторну добулу хладовину; Мила скиде свој пешир, обриси зној са чеља жарком; чика Павле учини него убрског, који је носео за појасом.

— Ех, брате, врхуње, бојим се, да на јак ваља одију или град не поквари овај лепо бернот.

— То се може лако догодити. Али ипак требало би нам мало кинше, и то тек, кад несеско јечам, знам чика Павле. Друге стружине не маре баш толико од кинше, колко јечам. Зрив омакх покуте па ису одга тако добра за справљање нива.

— Та чу само, Ђовољо ми мајка, да се ниво од јечма прави. Бавачи људи, кад се томе доствеште!

— Знаш ли чика Павле, да има земљорадника, који се толико не боје ни грађа, ни одију, ни пољаре, ни ношара?

— Како то не Богу!

— Ето кљео. Они влате веку малу суму пољара, на ако би им, редом, пољара или град или пољар тиштак усед, они добивају онда онолико као накнаду колко се згодили усед да вреде. Зар то није добро?

IX

О уређењу *Полсопривредног Музеја*, претходно прочитати. шта је све потребно да се таким један Музеј установи и снабде свима предметима и затим стално одржава; на прена томе и према средствима, с којима Друштво по свом буџету располаже, одлучити: да ли ће га Друштво жећи само остварити и одржавати, и да ли ће га уколико мога од тога остварити још у току ове године.

X

Да Друштво и ове године посредује у *набавци семена и современих полсопривредних средстава и машина*, уколико то полсопривредници буду потраживали, или уколико и само Друштво буде налазило, да то треба чинити у интересу унапређења наше полске привреде.

Набавку свију тих предмета вршити најпре од произвођача у земљи, чега ради тежити, да се у нашој земљи у што већем обиму производи све полсопривредно семење, а нарочито од баљака са исхрану стоке: детелине, стоиче рене, грохорике, нухара итд., и да се изарађују полсопривредне справе и машини у донашњим фабрикама и занатским радницама.

XI

Да се иштаје о садашњој *билној и животињској производњи* у Србији и о правцу будућега рада у полсопривредној производњи, с обзиром на стање које проистиче из нових и будућих трговинских уговора са страним државама, — свеобухватно и објавно проучи и према томе *утвори програм будућега рада* на потпомагању и унапређењу полске привреде. У вези с тим, да се изради и *извршни план за исцрпнивање стога полске привреде у земљи*.

Како су та питања од огромнога значаја и по суштини својој врло крушна и опширна, то да се претходно све најважније гране полске привреде повере нарочитим стручним референтима да их проуче и разраде, на онда изнесу најпре друштвеним Секцијама као стручним његовим тељима, било појединачно, било свима скупа, да их ове претресу и коначно донесу по њима своје меродавне одлуке, а затим пред нарочити повремени или Ваврадики Збор.

— Ех град ја! Ја баш од свега тога ништа нисам знао. Чим се пољаку више крупни облади и грмљавје ја стреним, све ми сва мутка бити уауду. По неки пут прође на мору, а по неки пут баш ми загорча. Ми тежаци, ми тежаци, ми смо правни мученици. И кад би хтели што, ми не можемо, јер не можемо ниско циловати. Ето извес си, да од свега што си ми причао нисам знао ништа или радио нисамо, како не ваља. Него овет, Бог је добар. Он се брине за све живио, на како Он хоће.

Обојина закучаше. Сваки је желио на повешто на простоту.

На храст долегаше две граљине. Феђуљаве њихових крила кроз вавдух и шуштаво лишћа пренице тишину.

— Јест, имаш право чика Павле. — Тогази је тешико, кад човек не зна, кад је неук и не уме, као и кад сваког другог посла. Колко се он често пута оиде и час кад се родно, а само кад би мало знао, он би се сам себе насмејао. Он не зна и не мисли ништа зриво о ономе, што ради. Он ради онако, како је као дете-чио још научио од својих старијих и често не прима одговоре ни-че, нарочито кад види човека у другачији елементу но што је криво. Он хоће онда радо да се подсмејкује. Мисли ваља, да господни не уре орати и понати, сејати и дрљати. Да кад ми он долаже, да немају право, они онда увек уни на буће. Док га једина као бајати слушају, други се позад њих глуми, јер немају више интереса. Они су дошап бави са намером, да се господину у брк насмеју на кад је обрато, онда одлазе. А да науче што, за то они нису ни дошли. Та и њихов је баво тако радно, па је добро било, а шта би они преко тога. Та још и

Уколико би се по такво израђеном и утврђеном плану могло приступити испитивању става паслсе припреде још у току ове године, вршити то преко нарочитих стручних и практичних економи државних или приватних.

XII

На пољопривредној књижевности радили углавном да се, поред редовног издавања Друштвеног листа „Тешина“, и „Пољопривредног Календара“, изда и која свеска „Практичних Пољопривредних Поука“, уколико се по расписаним етапима добију, оцене и првог радњи за њих, па онда и једна свеска „Пољопривредног Гласника“.

Правила којих се треба придржавати при храњењу и неговању свилених буба

— врс. Рад. А. Нешкић —

Нева сумња, да проценат изношења свиле бубе зависи од доброте семена (које мора бити добро, ако је набављено од Српског Агроншког Друштва за унапређење Савиства у нашој домини) и начина извођења; али је још од некег — управно предудног значаја по здравље и напредак насањених буба, како ће се оне хранити и неговати у даљем развоју.

Стога налазимо за сходно да овде изнесемо најважнија правила, којих треба одржавати да се придржава при храњењу и неговању, те да му се свилене бубе на време и правилно завршују и даду му што већи број и што бољих мехурака.

Та су правила:

1. Собе (одаје), где се бубе гаје, треба да су видне, суве, чисто, скоро окречене и, по могућности, патосане дрвцама. Ако је патос од земље, или цигала, треба га засушити земаља или понавља, а у окуцаних ових предмета, слажух, Величина простора зависи од количине семена. Обично се рачуна да је за сваку кубну сеена (од 10 грама) потребан простор од 30 до 35 кубних метара, а то би била од прилике соба у дужина и ширина 3 до 3½ метра, а висина

о тежаку дугачк главу. О таквом једногубом послу толико развијати још. Па баш и кад увиде, кад ни се примером показе, да немају права и да треба да збаци са себе лишне старих предрада, да и они отишу једном како наља својим гадним гасовима, онда су тврдоглави а то је нешто што је најгоре. Један је такав тврдоглави, а у лето време и неманца, свој највећи испријатељ и упропаститељ. Јест, ту је тешка и мучна пољопривреда. Да, али је у толико лакша, пријатнија, лесна код оного ко разуме. Ја не знам деликатнијег, леснијег и интересатијег посла од ње и нимало не своји иза осталих вештина. Један вајар куца по цеди дан чекићем и детом, а један тежак удра мотивом по грудни. Онај је ириви ваља само зато узвишенији, што се намеш оку негов приредити вине допада. Да, ал' он није створио ништа, од чега би ми стварне користи имао. Он је створио нешто, од чега би ми само наша душоња страна користи, а то је неосподно потребно за живот, да буде грубо! Он није грубо. Ко туђ носо омањавана, није достојан да негов буде несвен. Свака је злотица на твојој туђи златина, јер не само да зуди од тих разарачких руку заносе, већ и безброј других Божић створења. За то ваља, што си заранив у свом послу и свилене мало времена мислио, да и своју туђу мало угладиш и за то, што су дуго мислили да си на носачем месту у друштвеним редовима и да те твоје занимање грубо, „Земорадања је једна од првих вештина и без ње нити би било трговача, ни крадења, ни песника, нити философа“. И за то се они труде, да те бољем науче, да боље умеш ретковати свем оним, што имаш у рукама. Један је краљ казао: „ко своје земље поправаља и

може бити и нешто знава. У соба треба одржавати увек чисто и свеж ваздух, што се постиже проветрањем, при чему треба pazити, да не буде јаке проваје. Исто тако треба обратити пажњу да у собу, а нарочито на бубе, не пада јака сунчана светлост, јер се бубе узнемирују. Због тога је потребно да на прозорима буду завесе.

Ако оваквих локала нема, онда се, по нужди, могу бубе гајити и на таванима нарочито кад су подрасле (после трећег кожурања), и када је на толико толико, јер је и оно боље, него да се бубе гаје у влажним и загушљивим или тесковним собама.

2. Бубе треба гајити на крветина (стелажина, полицама) и то најбоље са лесема од трске, које се на крветке полагају. Крветки не треба да су сунше дугачки, нити су вине широки, јер се клинају те се бубе узнемирују, а и послови око храњења и чишћења потице теже се обављају, нарочито на сунше широки крветина. Исто тако крветки не треба да су ни сунше високи, јер онда на последњи (највишим) лесема бубе што од велике топлоте и слабе напредују, а врло често добијају и болест „сањивцу“. Најбоље је кад су крветки дугачки 1½—2, широки 1—1½, а високи највише до 1½ метара.

Лесе (китови) треба да буду раздалеко једна од друге за 50 см., како би бубе имале довољно ваздуха. Прва лесе треба да је удаљена од пода за 50—70 см., према томе, да ли је патос од дрсака или цигала, а за то растојање треба да је удаљена и последња лесе од тавана.

Најзад, сви крветки треба да су постављени за 30 см. даље од зида, ради лакшег обављања свих послова око гајења.

3. У соба треба одржавати стално температуру од 23 до 24 степена Целзијусових, и пазити, да се температура не мења, кад на ноћу наступи кина, или хладно време. За одржавање сталне температуре најбоље је кад се у соба има земаљна шех, а у то и топломер.

4. Бубе треба хранити лишњем од белог дуда и пазити да је здраво и зелено, а што је најважније да је свеже и чисто. Влажно лишће не треба давати, јер бубе добијају провал и лако болу. Исто тако није добро ни увело лишће, јер га бубе не једу радо, то заостају у порасту.

дотерје, тај их осваја од варварства“. Онај је пак ратар сребаи, ко их потпуно освоји од варварства. Некада су се краљев и парези — велики лажовачи, славили на далеко својим славним победима и зловојанима на икак је један паметан човек казао: „мо учини, да од сада онде, где је један струг рађао, нешто два, тај је стигао вине засуше по човечанствено по највећи светски освајач“.

— Ба, од тога ти је познатији ништа не знам. Јес' крета ми, баш ништа. Али опет оно што сам разумео допади ми се. Јес', вере ми, ти летити говориш. Ја тек сад увиђам, колико ми вредно, ал' тек кад смо тако треба. Ја тек сад видиш како је то оно бити тежак... какав ја знање на знање! Без њега ништа. Ево колико ја данас знам вине него ли јуче. Е проклети је овај отац, који не да сына у школу.

Павле обори главу и лагано вине за себе: Ја не бежах те греше да га имах. Бог ми је не поддари на тако доводно зетове у кулу. Али су ми и они као и синови, вредни, ваљани, бољих инста могу пожељати. Поитију и мене и стару бољу по синови. Бог је добар, ваља му! Ту чика Павле скиде капу и прекрети се.

— Добри су чика Павле зетови као и синови. Боље је њих инста, него лоше синове. Него мањико се вине тога разговора а ево ће скоро и водне већ, за дане нека је доста.

Обојина усталоше и увутише се елау. Станисе ду раскрснице, што је пред секом. Сваки је за пут мислио о својим стварињама. Чика Павле је размислио о ономе, што је данас чуо и видео. Правно је мислио како ће он то пољско, пољско све да изведе на како му онда морују и чољованима људи рећи браво чика Павле, ти си ваљан тежак, и како ће га онда још

Ради тога потребно је да се лишће бере за сваки оброк. Но ако предстоји промена времена, или је место, где се лишће бере, подалеко, онда се може изабрати и нека кољачица — колико је потребно за 1—2 дана; само се тада лишће мора чувати на хладној и провајном месту, где сунчани зраци не допру. Најбоље треба вршати изјутра и с вечери, јер је лишће тада најчистије, те га бубе најрадије и једу.

5. Увек је bolje хранити бубе лишћем, некрвајним лишћем него крвајним, о чему нас је спешно искусно уверио. Крвајно лишће не само што много изјутри од хранљиве вредности (јер му при крвајној исцупи око), већ се брзо осуши (узме), те га бубе не радо једу, а ако се појаве често и у виду кољачицама, подупира се и окужи ваздух, те се бубе побављају. Међутим кад се извођење удеши тако, да бубе дођу на свет кад се пушпади од дула развију у младо лишће, те бубе у прво време добију младо лишће, а са старошћу старије, онда не само што бубе напредују, већ се брже и правилно развију, те дају знатно крупније хетуре.

6. Бубе не смеју никада гладовати. Отога их преко дана треба чењше хранити — управо свагда, чим се примети да су храну појели. Пред вече треба положити више хране да би било и преко ноћи, а сутра дан постарати се да се бубе равно изјутра нахране. Од онога се чини изузетак само за време пресвлачења, које бива 5, 10, 16—17 и 23 до 28 дана (пето пресвлачење изврши се по завршању у хетуре). У спонуче дане бубе не треба никакo хранити, јер ништа и не једу, а на дан ранije (пред пресвлачење) храну свајати. Упротивном, ако се бубе умирују, било поглавље хране, било презентивах е једног места на друго, не могу се пресвући, па ће морати и угинути. Да се бубе пресвлаче, кожурају, или, како се то обично каже, да спавају, познате се по томе, што престану да једу и стоје непокретно на месту, са подигнутим предњим делом тела у вис, а кожа је затегнута и ланита се.

7. После првог и другог пресвлачења треба крвети (постеле) чистити по једаред, дошпеи крвети се морају чистити чењше, којим приликом треба крвети и разврхивати, да се бубе неубојно не би стезивале и умирујивале. Ради чишћења крвета потребно је да се бубе пренесу е једног

места на друго. То се поштљави на јак начин, што се поред бубе подлаже лишће са петелкама, на кад пређу, онда се са ластом, који се држи за петелку, пренесу на други крвет, а стари очисти. Од онога је бољи начин, кад се упротрече наредетана хартија или мрежа од канапа, које треба пре крвајаво положити на бубе, па преко њих положити лишће. Бубе врло брзо прођу кроз отворе на лишће и онда се све скупа пренесу на друге крвете. Пралшко чишћења крвета (постеле) треба укланати (најбоље са постелом спавајачи) и све крвте и болевне бубе, како се здраве не би заразиле.

Како обратимо стругу нажалу на све оно што досада рекосмо, потребно бити сигурни, да ће њих бубе за све време добро напредовати и отпочети завршаје 28—30 дана.

ТАЛИЈАНКА КОКОШКА

Једно веома лепо занчиљае наших земљорадника могло би да буде Жиничарство. Код свију напредних народа оно данас заузима прво место у домаћој привреди. Разумном негом жиниче са свих страна планин и у плодним приликама, може се много повећати. Код нас у Србији вољаци се кољачица новца узме за јаја и живину.

Кад би се, пак, на гајење жиниче обратио нека нажалу, било би и веће користи.

Добро одговору живину траже свагда добри ктнци, а њена улога у пољопривреди и корист од њеног љубрета, треба свакоме да је позната.

Да бисмо добили очекивану корист од жиниче, потребно је, пре свега, да изберемо расу, коју хоћемо да гајимо, изајући на уму циљ, зашта хоћемо да је гајимо. На пример, ако хоћемо кокошке за провајство пилџа, такве кокошке и тражио; ако хоћемо за јаја, — тражио расу кокошицу, које носе јаја.

Ми ћемо онда да упознамо наше чашање са једном расом кокошију на јаја. То су т. зв. „Талијанке“.

Њиховој речу, у сваком њиховом покрету, гледамо стреле изравање на вис. Тек дошпеи донаједне жртве и дела својих некрпних пријатеља, а! то обично онда, кад је и сунше касно. Кад их је још времена срушио у зрацим гроб или кад их ја талас живота отргнуо из нашег наруча и однео далеко, дајемо. Онда се сећамо, сећамо много чега. Онда бисмо хтели да трагимо много што шта, али касно. Затворене очи не виде а жртве уни не чују. Јес!, тавно смо ми дуди. Ми неваљало и ако који тежи да буде бољи или је баш бољи ми га тавамо, мрсно, завидимо му и па сваком поруку гледамо да напакостимо. А кад га нестане са овог света, онда се готово заридијемо и овет кажемо, беше ваљан човек, али само зато што са више нема међу нама.

Јес!, Јес! ми смо дуди неваљали!!

II

Кад опече оно проклето јузско сунце мислини глава ће ти пући. Па није ли чудо. Јован и Станја, два друга. Један само претерано хладан а други претерано топлин. Вредни се ратари труде, да у невољу изберу и ублаже. Меесетина, блан поветарај, надио као у еред дана. Упратио као и да нема ноћи. Тек што се добро смркло а оно пошло да свише. На невако е и руке не море тако брзо. Све иде боље. Ту су ти понасе, ту је шпал и понасе. Бич евојуче кроз ваздух, који хриу, младеце се подмече, но ће брже и боље и тавно гуњно за час плане, као да пије из боље наложено. Стари сеце и из прикрајца поспарати. Чини им се да су се они подлажавали...

(Наставље се)

Чика Паулу се свиђе силан камен са душе, кад чу Микане речи. Надуи стаде сам себи пребацивати и карати, како је могло тако што и повикати. Та зар ја немам Мику познано. Их баш се орамотили... Баш смо ти ми дуди грешни! На сваког коруку грешнио. И онда кад су нан други најискренији, најоданији пријатељи, ми их сматраме за непријатеље. У свакој

Талијанка се одлакује као најбоља носка. Од свију се страних раса у Немачкој најрадије гаји. По величини је слична са нашим добро развијеним кокошкима; али их надмашују у помену јаја: она су јаја веома крупна, 60—72 грама тежка и често бела.

Америкашки одгајивачи су Талијанку укрстили са донашних, и ове укрстене називали Лехгорике или Ливоранке, по граду Ливорну, одакле су први пут Талијанке пренете у Америку. Лехгорике надмашују Талијанке по величини, тежини, а и доше су од ових.

Труи Талијанке је питањ, врат дугачак и усправан; кљуи и ноге су по боји жути. Крета је живо црвена, проста, врло висока, код петла усправна са 5—6 режњева, а код кокошију на једној страни савијена. Реп је чуп, с деним и великим и малим сржњакима. Боја перја је врло различита; најраспрострањеније су јарбичасте Талијанке. За производњу је боја без значаја.

Талијанка се лако одгаји, брзо расте и брзо перају промени. Млади кокошке почињу још у нитом или шестом месецу носати; носе преко целе године, сем зржњена житарева и могу да снесу у повољним приликама до 200 јаја. Талијанке су врло живахне и нарљаве у тражењу хране. Зато је негодно држати их у уаном простору.

Талијанка је добра за понове јаја, али није тако и за месо; њено месо нема никаква укуса.

Талијанку дакле препоручујемо нашим произвођачима као добру носкају.

Ваљевац.

ко немачкој)
Др. В. Петкова
учитељка.

„НАЈНОВИЈЕ“ СОРТЕ КРОМПИРА

Српско Пољопривредно Друштво чинило је прошле године у својој традицији огледе са неких 50 и више sorti кромпира, које су сорте прошлог пролећа као најновије од раних произвођач препоручиле. Од свију тих сората, искључиво за здеску храну, показале су се следеће као најбоље, и ми их с првом и вањим пољопривредницима најпозније можемо препоручити. Те су сорте:

I Ране.

а) Драги камен.

Од свију до сада познатих раних сората, она је најлепша, најиздашница и најдражана. Кртола су крупне, њихово дугуласте и глатке, а понекад и хранаве, мрежасте,



Слика 1.

са мало и цитких окаја. Месо је, кувано или печено, чисто бело и као печен кестен брањаво и врло укусно.

1) Praktischer Landwirt, Magdeburg 1906, № 1. Dr. A. Lavallo: Das Malven-Huhn.

б) Non plus ultra.

И ово је једна врло надамна сорта и ранија је за 10—15 дана од преднаведене. Облика је врло прожењавог, јер смо у једном нитом одаку налазили кртола и округлих, и дугу-



Слика 2.

ластих и плоскатих, али су све биле са врло мало окаја. Љуска је танка, глатка и бела, а месо је такође бело и врло укусно. У кувању се распада као бело брањаво.

в) А. скагерс.

Нето тако врло надамна сорта са округлим кртолама, које се врло рано развијају. Љуска је глатка, бела. И месо је бело па и ако врло чврсто, омет се зато брзо и добро кува. Окаја, као што се на слици видети може, има врло



Слика 3.

мало, па и то је ситно и плитко. Због чврстине свога меса врло се добро држи и не може да кваре, те се преко зиме на суном месту остављен, до пролећа врло добро одржан. У друштвеној подруги, само у длањеној кесници, са мало печала остављен, сво још није проклијао, док су друге, па и доцније сорте, већ „кренуле“. А та чврстина код раног кромпира — много вредна.



Слика 4.

г) Кобургски рани.

Врло рана, дугуласта сорта, са врло цитким окама. Љуска је глатка, жућкасто-бела. Месо је бело и суво. Кр-

тоде су доста крупне. Добро рађа у свакој земљи, па и доста обилато. Кад се најпре одушти, па онда кува, много је укусије несо.

II Доциње и доцне.

а) Краљина Карола.

Ово је једна од најбољих новијих сората. Кртоле су беле, хрупаве, оредње округле и по облику подједнаке. Једна



Слика 5.

од најкусињих сората за људску храну. Кртоле се врло лако ваде, јер врло плаћко леже и збијене једна уз другу; то ју баш и одакљује од других сората, што мало неста заузима.

б) Мали срп.

За јело изабрана сорта. Љуска је бела, или право-бела, већином хрупава. Окаја су ситна, плаћка и опуштена. Кртоле



Слика 6.

су облика дугузастог. Месо је бело, суво, укушено и при кувању се распада као печен кестен, јер у 30% сувих делова има 22-5% скроба.

в) Сафран.

Има људи, који сваку сорту куте љуске, предностављају сортама беле љуске; па унеколико имају и право, јер је, већином бар месо укусије од сората куте љуске, а и не

распада се при кувању у овој мери, као несо од сората беле љуске, али је ипак суво, брашњаво. Уопште може се рећи, да је ово до данас најбоља сорта са жутом љуском, јер јој је укуе извретан. Врло обилато и рађа. Кртоле су по облику



Слика 7.

непостојане, али су већином кругласте, са површе доста дубоким и крупним окаја.

г) Бела краљица.

Са доброту укуса и родности, једна од најбољих сората с белом љуском. Она је америкашког порекла, одакле је тек



Слика 8.

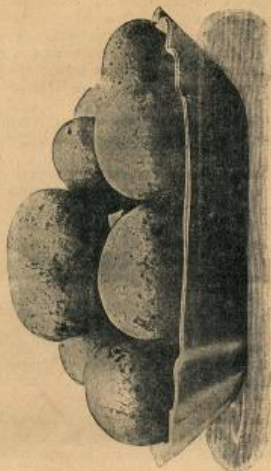
пре три године у Европу пренесена и одмах врло добро приљена. Љуска је бела; кртоле су оредње са покривним окаја, а месо је бело као снег, чисто, суво и добро се кува.

д) Монгана.

Ова сорта има то добру особину, што одлично успева и у влажних, хладних земљишту, па олет су кртоле здраве и брашњаве. Ито се тако и у траповника врло добро држи. — Ово је, управо, један мезец, који је постао од познате поиме америчке првене сорте Late rose и Peachblow. И у монтане је љуска ружена, плаћка, око окаја приврћна. Месо је као снег бело, зрнасто, чисто и извредног укуса.

4) *Пресена за салату.*

Ниједна од новјих сората није тако подесна за салату, као ова, али је уједно и од свију за салату подесних



Слика 9.

сората и најнадашњица. Кртоле су дугачке и сљонштене. Окањана мило, која мало подубље леже. Љуска је црвена, кроз

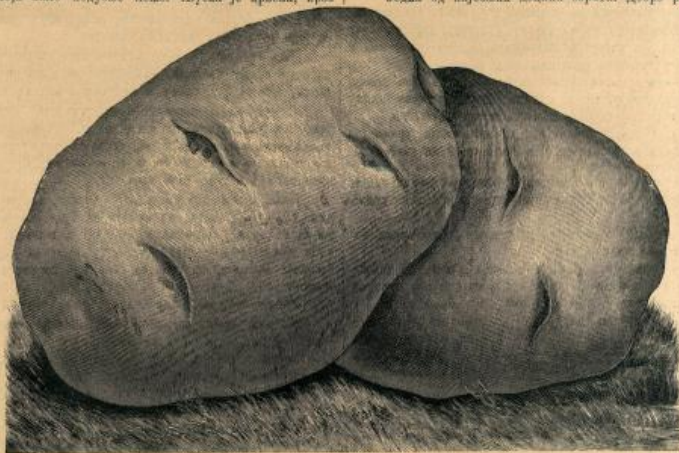
жуто, које се на језику растопи. Да се кртоле при кувању сигурно не распаду, треба их на половину пресећи и онда ставити да се кувају.



Слика 10.

с) *Sir Walter Raleigh.*

Једна од најбољих доцних сората. Добро рађа у свакој



Слика 11.

које првенило провајрати жуто месо, које је брашњаво, само са мало потезе кува, што је баш и добро за салату, да се не раскува, али кад се скува, онда остане месо у средини

земљи, кртоле су крупне, дугуљасте и са стране мало сљонштене. Окања су крупна, али су врло циптека. Љуска је прљава; храпава, а месо бело као снег, врло брашњаво и напредно ири-

јатног укуса. У траву се добро држи, веће да труне ни да болује, али хоће брзо да проглаја.

Ово приликом хоћу да упозорим наше пољопривреднике, да имао боље прилаз на избор земљишта, на ком желе да гаје с успехом крошњир. И ако неке сорте реалитно добро рађају и на влажијем земљишту, омет би за то, те неке сорте на сувљем земљишту, много укуњеније кртеле рађале. — Триста - годишње некуство уверило нас је, да најбоље, *издрживије и најкуњеније кртеле рађају на песковитој, црничавој иловачи*. При том, уколико је земља *сува*, утолко и кртеле бивају сувије, брашњавије, што је од врло великог значаја за људску храну; јер, кад кувана или печена кртела није брашњана, него се даје сећа као сипун — та кртела *није добра за људску храну*.

ОВАС КАО СТОЧНА ХРАНА

Овас успева на свима земљама. Од свију естрина он је једини који се задовољава и поенијом земљом на ипак даје добар принос. На таквим земљама остале естрине једва ако би дале лош и нештатан принос.

Па и ако овас није тако велики пробирач, ипак га наши пољопривредници хале гаје. Међутим тражна овса увек је велика, те му је промет оугуртан.

И ако се може гајити као озиме усева, највише се сеје и гаји код нас као јарв. Има га више врста и све су добре за храњење стоке а особито коња.

Овсено зрно омотано је плевицом која се у горњем делу саву распушке, али зрно не пада. Ту, испод те плевице, налази се једна пријатна мизраљана материја која на укус мадо горакче. Она материја надражава не само укус већ и варење органе, те стока овас тако радо једе.

Међу свима вретама зрна која се стоји дају за храну, овас је најеваривнији. Он не надима нити причивана колику ни овад, кад га поједана грла више поједу но обично.

За коње је овас најпогоднији и најеваривнија храна јер им даје снагу и надражљивоће. Не треба омет ни тако схватити да је сваки овас снажна храна. И нека има дошчијета и бољета. Дobar је овај овас од кога 100 литара на запремни теже 43—46 килограма. Таква овас у итегнји је снажна храна за стоку.

Овас, чији 100 литара на запремни теже испод 42 килограма није за храну добар.

Да ли ће овас бити тежи или лакши зависи од пуноће и једине зрна. Уколико је дакле зрно крупније а плевица лакша, утолко је овас бољи јер има више брашна.

Ко не сеје овас за храну стоке а нарочито коња, већ га култије, треба да зна: да је зрно крупно, плевица танка, светла а зрно на пресеку светло брашњаво. Мизража треба да је својственога, а укус брашна кад се зрно заризе да је пријатан.

Ако се овас на јаврну показује плевиси а помако задура, а на укусу опор, значи да се почео кварити.

Овас по боја има белогла, жућкастогла и црвогла и све три сорте врло су добре за храну стоке. Али, ако се зрна показују жућкаста више но што су иваче, или црна и записна но што по природи треба, знак је да се овас почео кварити као такав није за храну. Само сува овса здрав је. Влажан овас обично је кваран.

На честоју овса треба обратити што већу пажњу. Ако у њему има семена разних корова и уопште нечистоће до 1 $\frac{1}{2}$ %, није тако изгодан. Али ако има песка, камена, земље и прашине, треба га увек вијери на решету прочистити на тек онда дати за храну.

Има коња, а и грма других врста стоке, који овса естрине хладнољу једу, па га после из тела неспарена изибају на поља. Стога таквим грмама не треба овса давати сак за себе већ пошеман са сечком од сламе, те ће га боље савијати и сварити.

И ако је овас у итегнји снажна храна, ипак поред њега треба коњима, а и другој стоци, давати још и доброга ливадскога сена.

Кови овако храњени, здрави су и снажни како за тегање тако и јахаве, ма да по спознашности изгледају слаби. Али, ако се жели да постигне пуноћа грла која је за око лена, треба или овас давати пошеман са сечком од сламе, прекривши или покосењем.

Младим грмама говеда а тако и биковима треба давати такође покосењем овас, јер се лакше вари те се грла брже и снажије развијају.

Кoliko ће се кила овса дати дневно једноме грау, зависи од тога: како је грло, штама се и за који циљ гаји, као и количине сена која му се поред овса даје.

Овас се често пута даје стоци и из здравствених разлога: да заустави пролив или да потпомогне саварење хране у старих и слабијих грла.

Покварен овас јакко утиче на луцење мокраће и често мокраће. То проузрокује једна ситна, голим оком невидљива гљивница, која у тело доње заједно са овсом којим се коњи храни.

Ова се гљивница хахом јавља у оној омасу који се дуго до маглама држи, а нема је у овсу одмах по жетви. Најпогодније доба за њено развиће јесте: пролеће и лето. Зема се ређе јавља због хладнога времена.

Кад се овас у амбар или магацин саспе, треба га чувати да се не поквари. Нарочито ваља на њега обратити пажњу ако се у великим и дебелим гондлама налази.

Одмах, после неколико дана када се у житицу виспе, треба га доплатити ради проветравања на ваздуху. То ваља понављати с времена на време, докле се овас потпуно не испуни. Па и кад се муши не треба да оставија; треба га и даље препријати али ређе него у почетку.

Овас, првих дана но вршају, ивршно, ако се брзо оврше има 10—15% воде, на ако се не буде претресало, већ у гондлама лежало, може да се усуши¹ и поквари. Испод плевице почиње се развијати пометута гљивница која се храни брашном из зрна, те овас не само што се квари, већ и на тежини губи. Кад се ова гљивница у већој количини појави унутрашњост зрна сасвим пропадне, те само остале шуња шлева.

На овај начин покварен овас, или врло непријатан, одпрати мирис. Ако се ивше стока даје овасу, као што је горе поменуто, често мокри, која слабост може трајати више месеци. Ну она се може спречити, ако се овас после тога не буде давано но друга каквај снажна храна. Али је омасу у оној погледу тешко лако заменити. И баш стога, што је то тако, треба на државне овсе обратити довољну пажњу, да увек буде сув, чист и светла, да што боље послужу нехрани стоке. Треба га често прегледати, на ако се прикмети да се ма и највише почео кварити, доплатити га и налагати улазну раздуха да се даље кварење спречи. Приликом доплатна, кварна зрна као лакша, идаље у страну и извајање се, те се могу уклањати и одбацивати.

Ово издвајање ситних зрна још ће се боље постави и прерађивати, ако се овас не допата већ шоволман или сличним елувијима претаче. Зрна ће са веће висине падаати и сва лакава, еварапа махом одлећу у страну, па се могу лагано метлом прикупљати и одбављати.

Опako проветрен и колико толико прочишћен омас, може се мешати са здравим на двама коњима без опасности да ће се горња болест појавити.

И. К.

СТОЧАРСКА УДРУЖЕЊА

— Милош Радовацкић —

Покрет за савремено удруживање узео је толиког маха, да се распрострио на све културније земље и народе. Тај се покрет првотниво у један савези нов живот — живот удружења. Он данас не захвата само индустрију или само трговину, већ се протеза и на занате па и на једну или две најважније природних грана — пољску и сточарску.

Почетно је у пољској индустрији значај овог покрета удруживања велики. За нашег земљорадника, чије се имање све више парцелира и све мање постоје за нашег земљорадника, који управо све више економски слаби, удружења разне врсте постају спас његов. Земљорадничка удружења — задруге — створили су једну нову снагу у привредној животу наше земље.

Разноврсност циљева, које разна земљорадничка удружења уопште себи у задатак стављају, а дана на дан — у поредак са потребама земљорадника — све се више разгранавала. Од обезбеђења кредита својим задругарима прешло се на заједничку набавку и свих материјалних животних, на заједничку продају пољопривредних производа на час и на заједничку прераду тих производа.

Најмања вредност тих земљорадничких удружења код напредних народа, ставља је себи у задатак: поправку стоке тих крајева или и увођење неке нове, за економско прилике тих крајева најбоље расе стоке.

Било једно или друго земљорадничка удружења са овим начелним смером — сточарска удружења — вршећи свој задатак разним начинима и средствима, поред тога што шире знања сточарске, доприносе много и брзо корисности стоке, износијају добар глас дотичној оцу или пашини — а с тим обезбеђују бољу цену стоци и сточним производима. — Она управо подижу благостање у народу па све виши и виши ступају.

А шта да кажемо за стоку код нас у Србији? — Рачом храпом и слабом негом а начелито унапређењем рђавих прилодних града дошло се до тога, да нам се идео слабијих година скоро не испуњава државне стопе.

Истина је и то, да нам и дане стоци нису свагда омакне како би требало да су; али ипак за одру стоку, могу слободно рећи, ни слабијих нема. И месар данас гледа шта ће узети, трговач још више а привредник параво највише. Најзад и код нас се код нас стока држала само за то, да великим производима: месом, млеком, сваким прџаком користи свој одгајивач, ипак и ти унеси су код нас недовољнозаступљени.

О томе како то да се поправи, како да се у овоме постојећем, хтео сам да у овом кратком чланку илустрирам један начин да се о њему која и овим путем реке. Хтео сам да издвојим речен неколико речи о вредности сточарских удружења за наше прилике, о једној вртини, која на свој пореклу припада културним народима са Запада.

Сточарским удружењима у њиховом просторјем обиму, а погледајући још и време практичног живота наше земљорадника, продајем врло велику услугу у земљама за унапређење наше стоке, нарочито говеда, а којима је то је привредно и реч.

Закон о унапређењу Сточарства у њиховој земљи имао је несвесно врло позитиван толико и њиховој задруги. Потпуно остварење његових одредаба значајно би заступа учинити један гигантски корак у поправку наше стоке. Даване ин-

цијативе у овоме држави била је такође за наше прилике једина могућност за бар делимично остварење ове намере.

Али потпуно извођење одредаба овог Закона и његово применљивање на све пределе наше земље немогуће је услед недовољног броја способних привољних нарочито мушких грама, услед различитости предела и економских прилика наше земље и др.

Од ових државних мера за унапређење нашег Сточарства једно су још у животу код нас изложбе, које Српско Пољопривредно Друштво и вршена на време према својим средствима приредбује. Ове изложбе, као и оне што их „Кола Јахана“ приредбују, доприносе много рачичношћу појмова код наших сточара. Оне бде код отаџбини сточара извесити стања сточје и начине на напредовање у бољем рајекту стоке. Изложбе служе управо као један подстрек за боље гајење стоке, али оне не дају средстава и могућности за све то. То што се није могло постићи мерама предвиђеним у Закону о унапређењу Сточарства а недовољним државним средствима као и ту неопитност пољопривредних изложба — допуниће и створиће могућности рада на овоме удружења сточарске, изведена на приватној основи.

Не мислим овом приликом о каквим генералима, оштиним удружењима сточарским удењеним по законом побудом за све пределе и крајеве; не мислим овде такође ни о каквим компанијавима — скуповима — удружењима где ће се некако раширено књиговодство водити, — не, већ мислим о једној заједници отаџбини слава, који имају вољу и могућности за гајење бољег своја стоке — говеда. — Мислим о једној таквој заједници у једном месту, где има чара и лепих вишњава за пашу, где има и људи који ће разумеју проту рачу, да је боље зајети и једно на добро но десет рђавих.

Такава једна организована заједница сточара са задатком, да удружени набаве и издржавају врло мушка привољна града била би једно од најбржих и најрадикалних средстава и мера за поправку нашег шарљавног говедаца на и стоке у опште.

Једно такво удружење у најпрвотнијем свом облику имало би да на 60—70 крава које се годишње од 1-ог бика могу омолодити — набави стандардно привољног бика који би одговарао дотичним приликама. Издржавање бика предузео би бод и сигурнио задругар под начелним условима и обавезама а за извесну награду. Награда та имала би да буде толика, да овај бик штете неможе добро хранити бика — употребљивајући та три то и на неке радове.

У сваком почетку удружења образоване би се одбор за преглед стоке своју задругару и јине стопе у књигу порекла, пашинску књигу. Такав одбор у који би ушли бољи задругару и као председник једно незаинтересовано лице (нпр. државни економ) — имао би да почетком сваке године изврши овај преглед и јине — држећи се строго правила прописаних за то. И свима другим важијим радницама удружења као и набавци бика и др. имао би да присуствује државни економ или који стручно лице. За прикупљање бика издржавања би се такса по главу, која би за задругаре била врло незначна или никаква, а код задругара већа износа приликама (од 5—8 дина.). Поред тога издржаваће би се извесан износ узат годишњи за издржавање бика. Од улога, улога, теждин, каша и других малих прихода плаћаће би се неки хонорар секретару за вођење књиге о прикупљању бика као и киноте о пореклу појединих града. Пу овај посао не захтева особитих напора, јер се великом проводи у време прикупљања а то је: маја, јуна и јула⁴⁾.

По Закону о пашинским и земљорадничким задругама, могућност ови сточарски задруга није искључена. Према томе оне би могле постојати и као засебне правне јединице, чија би правила Суд и господин Министар одобрао и потврдио.

По њима није оносугољно останак и са постојећим Земљорадничким Задругама. Чланов четвртим правила која је Савез прописано предвиђен је и тај случај: оснивање посебних задруга. Ипак ови редова уопште је да и један и други случај придео у стварност — образовано сточарске однес при једној отаџбини земљорадничкој задруги и вршило припреме за једну засебну сточарску задругу.

⁴⁾ Ускоро ће се довести и савремена произвођача правила за једно такво удружење за нас.

Но и у једном и у другом случају, а у другом и особито, истиче се једна слабост, која није откопама сам постојак, а то је што за прву половину године обично задугујемо више у могућности нашу потребу, него новца да спремим.

Једна оваква помоћ од стране наше докоре ушника је, да се и ова удушавња у живот преведу. Помоћ у 100—200 динара коју би Министарство Народне Преваре дало као допуну потребе суве, омогућала би набавку доброг бика. У поштини државног буџета која је намењена унапредити сточарства место је и овакви помоћима, које су много боље и корисније него и награде које би се раздавале добрим сточарима.

Сточарска удружења проширила би свој рад тако, што би набављала семена од најбољих билаца својих задугарника, набављала практичне стучне књигице, ширила знања о бољем гајењу и неговању стоке. Ова удружења стајала би у врли мах у сави са Главним Савезом Српских Земљорадничких Задруга, Српским Полупривредним Друштвом и економским органима државним, докато нех непосредно са својим областним савезима или сточарским одељом при Главном Савезу.

Нихова би се делатност временом још даље могла проширити кад би задруга набављала млека прилодна града и друге врсте, на и женска прилодна града, и у задругини стајала издржавала. Али за сада — у самој почетку — и овим најпростијим обликом сточарских удружења постепено ће се сјајни успеси. За само неколико година — околнина, где се сточарско удружење појавило представљаће глду разлику према другим пределима. Од говечета, које нам као теглећа стока не даје оне користи, које би могло, које нас као крвава мизара још мање задовољава — добити би стоку, која има леп, правалан склоп и размеру тела, јаку мускулатуру — мишиће, стоку која би нам место 800 динара годишње данака и преко 2000 литара доброга млека. Добили би болу стоку и за гојење, која би управно одговарала свима захтевима. Сточарским удружењима створили би стоку, коју би сваки рад хтео имати — на крајку: итали би стоку која ће нам веома државне користима својим добро исплаћивати.¹⁾

Кад се представи само то како се и не са чим највише наш ослан храни, онда нам у толико нише не може бити све једно какву ћемо стоку држати. Од хране животинске порекла наш ослан храни прво стоје једе, али највише млевних производа: сира и млека. То је храна, без које се једва да одржимо кад нас не да замислити. Ову храну добро је увек Главни Савез Српских Земљорадничких Задруга кад енергично ради на оснивању задруга млекара. Баш у овој периоду времена кад се све ово предвиђа сточарска удружења која би имала поправити млевности нашег Голубета, била би једна пригода, савремена и корисна ствар — једна мрежа, без које, усталом, млекарске задруге не могу ни имати успеха. *Јер рационалној преради млека треба да претходи добра и обилна производња млека.*

Вредност највише стоке и сточних производа из Србије досеже последњих година преко 30 милиона динара, а за све друге повисе полупривредне производе не добија се толико. Кад нам и извозна трговина нама тврди, да смо ни више сточари ни ништа друго, а кад знамо какве нам јединице представљају нашу стоку, онда нам се сам закључак намеће, да морамо о квалитету, о квалити — о привредној вредности — те наше стоке водити обилну бригу, морамо се старати, да како за наше привредне циљеве тако и због захтева које страни сточни трговци траже — гајимо болу стоку.

И у овим земљама, где је сваки ствар из пог пољског усева заштитен осигурањем код карнитних завода или тамо, где владају сребрне кредитне прилике, ипак се много налазе на поправку стоке и гајење наше време месним привликами. И тако, велим, где је у случају каквих евентуалности, судачности, непогода и другог, могуће нами зајам са три од сто, што је за нас легендарно, на гајење наше стоке пољске се исто толико (ако не млевствима и више) као и на привредно гајење шенске, кукурмаз и др.

Она регуларне приводе полупривредних добара нашег земљорадника у овакви привликами што-но реч — „жива“ — у колико су те користе веома веће у толико је стабилнији си-

гурнији земљорадник наш према свима потребама својих државних, општин.

Уговореним удружењима — заједницама земљорадника за набавку привредних машина и грама, одобривши болу и болу женског грама, објекта ма и најпознатије забавке о пореклу бочана и болу грама — допринели тој користице наше стоке, уопштемо за кратко време једим старан, изводим корак у напред.

Напредни порак овај неће се под нас односити на неку формалност или моду у Сточарству, која би се времена на време наступала, већ на економске, привредне смерове, — моду које захтева рента нашег млека. Та рента захтева, да идемо у напред, да не оставимо ранијашњим према старинама, која зајаму и у питање о нашем економском остварку. Та рента тражи — управно — да уредно се временом идемо, да радима. И стари грци филозоф Ксенофонт рекао је: *Високи нам дају сва добра по чему мишљају га.*

Једна класична народна изрека немачка гласи: *„пробити је боље но и увести.“* На праксицирима је, да ову, остварено користице уставно оспособу и код нас, и уведу је у живот оне, где јој је остварак обезбеђен. Покушајмо, докажимо да удружења и на овом — сточарском пољу могу препровести испршности: дајмо знања да и ми „овом временом“ итујемо. — И у праксици применимо теоријско начело: *„удружења снаги све ствара“*.

БРДСКИ ПЛУГ = ПЛУГ ОБРТАЧ

— Д-р Ђ. Радич —

Обични, долињски плугови, преврћу браду с лева на десно и никако дршке, и стога порано с њима с уградити на уградњу да облавимо, што при раду одузима много времена. На стрмих пљесма не може с њима ни да се рад, јер би орање убрло много тежио, а кад би се на стрмих поребаке орало, уорања земља би се увек у браду натраг поврала.

Као што рекосмо, са обичним се плугом с уградити облавни, док је брдски плуг тако удељен, да му се одмах на првој уградњи раоник с димњацим заједно за 180 степена обрне и одмах браду на браду изорава.

На не само на „странама“, на стрмих прибрдањима, него се и на равницама с брдским плугом лево, глатко и чисто оре, и ако не може тако дубоко, као с долињским. Ту обилну брдског плуга употребили су већ и наши полупривредници, па га од 5—6 година на овамо, много више набављају.

Прост, а врло подесан плуг.

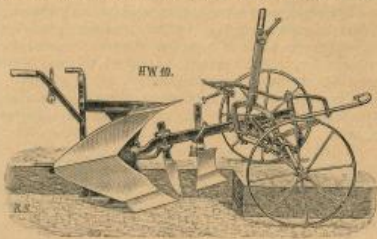
Брдских плугова јако данас у врло разним конструкцијама, али су, ипак, тако зваки „балкански обртачи“ најпростији и највише полупривредницима највишији и најпознатији, па стога ице је потребно, да га оне и у следи представљамо. Нега и Српско Полупривредно Друштво највише набавка и у народ растурије. Јентли је, добро рад, а релативно доста дуго и тужи, неможеће је никаким скоро оградити, а кад се раоник, или димњацим плугом оре, лако их је залетити њивама, док трупања и остали делови, још да дуго и даље послужити могу.

Где је земља лакша, а стока добра и јака, онде се могу употребити и комбиновани брдски плугови са 2 и 3 плузима тела, тако, да се најдуже по 2 и 3 бразде изоравају. У Немачкој, Француској, Енглеској, Белгији и Америци, отпочели су да употребљавају и у равницама плугове обртне, јер се с њима, као што рекосмо, уштеђује времена; та њихови обртачи сасвим су истоветни с обичним долињским плуговима, само су два плузима тела на једном истој гредељу, једно више другог тако наменшта, да се на уградњи гредељу обрне и оно друго плузице тело на земљу падне и одмах браду на браду изорава. Код „балканских“ и „америкашких“ обртача,

¹⁾ У једној свој класи „Мисли о поправци наше ратне стоке“ „Бр. 19 и 20“ „Телера“ од ветровитог годише нашег крајева у којима би оваква удружења могла да долажу.

обрбе се сави плужно тело, а код оних других обрбе се и греда, на којој се оба плужна тела, у противном правцу, утврђена. Код оних има и цртали и кољачај, као и код сваког долинског плуга, а код „балканских“ и „америкајских“ нема кољачај, него један тачак само на гредаљу, којима се и дубљина браде удешава, а вместо цртали служи на раширку глаток навијен грббен.

Лич је, недavno, и нашиа полупривредника врло добро познати творац плуга *Рудолф Сак*, склопио један плуг обртак, кога нама приложена слика показује. И код



нега су утврђена два плужна тела један више другог, а само се она на фиктивнама обрбу и онда вада брада одмах на браду.

Овај је плуг удешен више за тежа земља. Он има и цртали, па и предилуг, који се засебно обрбу, а својен је с кољачима исто тако, као и сваки обртак долинског плуга. Дубљина и шарина браде удешава се једном плугом, која је утврђена напред на кољачака. Ради у сваком погледу извршена, а може се видети код Српског Полупривредног Друштва, које га је ради огледа нећ и набавило.

КАКВУ ЈЕ ХРАНУ НАЈБОЉЕ ДАВАТИ СВИЊАМА

За полупривредника је веока важно питање, који је начин исхране свиња, намењених гојењу и запату, најбољи и најкориснији. У полупривреднијим круговима једнако се претресе питање: да ли је боље и целесходније давати свињама храну суну или квашену, кувану или сирову, зрно цело или прекрушо.

Код нас се свиње најчор хране или прекрушом или просто умоманија пројинки брашнош. А више пута цела зрна дају се чак и прасадима када се одлуче од крмаче и то из разлога, како се то мисли и верује, да им се врхони зуба „гравше“. Исто тако, у много примера, даје се код нас свињама намењенија за мает или месо и јако течна храна, кувану или некувану, да „прошире стомак“.

То су тако наши људи наслеђем прижили од својих отаца, очеви од дедова и сваки је од њих уверен, да је такав начин храњења најбољи и најкориснији.

А да ли је такав начин храњења свиња баш у ствари добар и користан? Одмах можемо рећи да није. Некуствош и извршнош огледама дошло се до сазнања, да је такав начин храњења свиња врлоше некористан, јер код тако ситно умалење и јако разређене хране, постаје живаљко код свиња сасвим изливашо, а то је, омет, баш од велике штете.

Ево како и по чему.

Храна на пожеитиј начин саврањена, не мена се с плуваљком, те без ите одлази у жеудаци и на тај начин не вари се како треба, пити дотични бран месо иту у довољној мери некористити. Само тада, када је свиња принуђена да приљену храну зубика испити и иету с плуваљком намеша, може се најкаже сварити и очекивање користи од ње ипати.

Докле, *мерташом је и иштено довати свињама храну искуствош и јако разређену, коју оне простим гутањем примају у се.*

Ну, и без обзира на ту околност, што свиње такву храну лоше вари и слабо некориститију, она им је ишак од иштете и с друге стране. Са јако разређенош хранош свиње су принуђене да приме у се и велики део воде, која уди виховоше здрављу; жеудачина се сок нешприродно разређује, храна кроз црева пролази брзо, вода се згрена тошлотош тела на иштету тошлотворних материја итд. А све то омета крвотош и руши снагу дотичнога тела.

Ии класена храна није за препоруку. Оставаљати на страну то што се судонима у којима се храна потана и кисели, покљана има јакија и погледу чистоте, при кишешелу се још развија и шпретна киселина, која је веома губитачна по здравље свиња, јер руши крвне судове и чиритија костошу.

Како у томе погледу греше наши људи, када наваши оставаљу потонену храну, да се добро „укисели“, на је тек тади дају свињама!

Бо хоће свиње да хране разумно и на начин, који најкаже користи донош, треба овако да потуна.

Прасадима се даје само прекрушено суво зрно, никакво шак и брашно савлењено. Чим им се зуби у довољној мери развијају и ојачају, треба прасад прихрањивати целим зрном, како би се принуђили да храну добро сажваћу и то само тада, ако зрно није однећ тврдо.

Ако су прасад већ од дужно зрелена навикнути на квашену храну, то им се не сме одмах давати храна у зрну, докле потушно не навикну на жваљаше.

Браве намењене запату не треба никад хранити точнош хранош, тако исто и оне, од којих ишчекујемо добро месо спредајући их за посек. Њима треба за храну давати кургуз или другу зрнашту храну у жваљак количинама а у кошпире суну, како свиње не могу од једни пут много у уста узети, те да храну добро сажваћу и са плуваљком ишчешају.

Само тада, када је реч о убрзанош гојењу, те свињама треба што великија количина зрна, па на ишту свешан сварље или само делимично, може им се давати зрно омлаш претучено, јер се погледаше таквош храњења неће ошакити, пошто се убрзо храњене свиње кољу.

Исто тако могу се на сличан начин хранити и ошн брави, који жеудел добињава јако разређене и течне хране неваљу у довољнош мери развијене органе за жваљаше или који се услед старости слабију зуба.

Кување, парење и квашење хране уопште је нешпроручљиво, јер длаже изостаје иза хране сувиш зрнош.

Из дојаконешт, дакле, јасно излази, да треба заштитати досадашњи начин храњења свиња течнош хранош, као и хранош куванош (надуваљујућа крошира), те потушно прибољавити сувош храњењу. Јер и без обзира на то, што се свом храњењу, зрном, више упштеди, добијамо још и болу мает и месо, здраву и снажну стоку, цуау отворне снаге против сваке болеште.

ПРАВИЛНИК

За књижевне радове Српског Пољопривредног Друштва.

Б Е Л Е Ш К Е

I О уређивању друштвеног листа „Тежака“.

Чл. 1. Уредника „Тежака“ бира Управа на две године било из своје средине, било из осталих редовних чланова у Београду; по отказу и с једне и друге стране може се одмах укинути.

Уредник друштвеног листа стара се:

- а) да има увек довољно и одабраних радова за лист.
- б) да лист увек на време излази.
- в) да повремено известавља Управу о бројној стању претплатника и предлаже мере за што јаче ширење листа у народу.

Чл. 2. Уредник прима на поштом све радове који долазе за „Тежак“ на друштвеној адреси а и непосредно, чува их до употребе и даје у штампу, кад за узеоша нађе. Нештампане радове дувањ је уредник враћати Друштву.

Он може уволити поједине стручњаке за књижевне о поднесених радова за „Тежак“.

Чл. 3. Ако уредник приликом радова за „Тежак“, на га из буди каквог разлога не буде хтео да општава, а дотични писац поднесе жалбу Друштву, како му се послати рад није штампано, дувањ ће бити да о томе резервире Управи. Управа ће по томе донети своју одлуку, која је за уредника обавезна.

Чл. 4. Записнице и обавеште о целокупној раду Српског Пољопривредног Друштва штампаше Уредник „Тежака“ у друштвеном листу без икаквих измена.

Чл. 5. Уредник „Тежака“ је у исто време и резервент Управе друштвене за све књижевне радове, која се Друштву поднегу.

II О уређивању „Пољопривредног Гласника“

Чл. 6. Уредника „Пољопривредног Гласника“ бира за свако издање Управа друштвена.

Чл. 7. Књижевни радови намењени за „Пољопривредни Гласник“ даваће се претходно на оцену, по решењу Управе, једног или двојици стручњака. Донета оцена ће се прочитати пред Управом, која ће решити да ли да се рад приликом штампања или не. Управа једновремено решава и о хонорару рецензентима.

III О уређивању „Пољопривредног Календара“.

Чл. 8. Уредника „Пољопривредног Календара“ бира за свако издање Управа друштвена у почетку сваке године.

Чл. 9. Уредник је дужан поднети Управи сваке године најдаље до 1. априла предлог о раднијим за Календар, за који ће и даље расписати етешај. Управа доноси по овом предлогу, као и о томе колико ће штампаних табакса издати Календар, своју коначну одлуку.

IV. О издавању „Практичних Пољопривредних Поука“.

Чл. 10. Српско Пољопривредно Друштво издаваће „Практичне Пољопривредне Поуке“ у границама буџетске могућности.

Чл. 11. О издавању „Практичних Пољоприв. Поука“, стара се администрација Друштва, а коректуру држи сам писац.

Чл. 12. Пријем и оцена радова за „Практичне Пољопривредне Поуке“ врши се овако исто као што је то прописано чл. 7 овог Правилника.

Утицај тимарења на млечност код крава. —

Не збори се узалуд, да је чистота пола дрвца. То важи не само за луце, већ и за стоку. Само здравно грло може бити од користи. Здраваље је дакле основа животне енергије и најјача отпорна снага свакој болести.

Вредни тимарењем постају кожни живци еластичнији, грло је живље, веселије и боље вари приликову храну, што је веома значајно код говеди намењених гојењу.

Тимарењем се показује порист младе стоке и чаколта који не само од прашине, већ и од разних интешних инсеката, који се ту скривају. Када се неопходно тимарење започне, наклаује то стока сама чешањем, залањем и уједанем, те тиме може себи лако и вредно да наведе.

Тимарењем четком и грањем сламица гуљвама чисте се знојни канали, са знојењем пак луце се из тела и отворне материје.

Највећу чистоту обично поклавама коњика, млаве говедима а најмање свињама.

Тимарење је за краве музаре од не мале важности, јер оно повећава код њих мало млечности, тако и нашоку млаку.

Веома је интересантан у томе погледу извршени оглед у Парксову Селу у Петрограду на царевом добру. Тако је тимаром у току од десет дана извештан број крава расе сименталске, холандске, олденбуршке и енглеске. Позована је крава у времену од десет дана била уредно тимарења, а половина није никако. Резултат је тога огледа био овакав:

Краве су у времену од десет дана дале млека:

Сименталске тимарење 630 литара

нетимарење 570 „

Тимарење су дале више 60 литара

Холандске тимарење 725 литара

нетимарење 690 „

Тимарење су дале више 35 литара

Олденбуршке тимарење 615 литара

нетимарење 580 „

Тимарење су дале више 35 литара

Енглеске тимарење 502 литара

нетимарење 470 „

Тимарење су дале више 32 литара

Ако узмемо у рачун, да више добијено млеко узелд тимарења крава вреди 1 литар по 0.20 дина, онда је добијено више $162 \times 0.20 = 32.40$ динара.

То је рачун вишка за циглах десет дана, а колико би тај рачун добијак износио за читаву годину и од свијих наших крава у земљи, када би се нашим музарима поклавала ова најава, коју оне по својој вредности и користи заслужују.

Хигијенски савет како ваља воће јести. —

Као у свиња семкама и семанетним плодовима, тако ието у свакој воћки (плоду) сабрани су и концентрисани најхрањивији и најугуљенији састојци одмах непосредно у својојина под самој луком, кором или pokožином. То састојци су углавном рачне хралцине соли а нарочито гвожђе, које је као драгоцени саставни део за нашу срп и органска од велике вредности. Стога су хигијенчари у последње време подвели одустан глас против досадашње највише лушћена воћа. Ослањајући се на најверд пољожењу итнину, препоручују ома, дакле, да се воће не лушти, већ да се с луком и заједно

једе, али при тој дуљско добро сажваће. И нашо, најзад, воће и луштини? Теме му се само склање хранљивост и укуствен, јер, ако хоћемо да уклонимо с површине какву било виљавицу или пенкавицу нечистоћу, можемо то постићи, а да дуљску никако не складио. Довољно је опрати крунчице плодове појединачно или проритају куваној води, а потом забрзати четом белој крош. Теме ће се уклонити и прашина и бактерије. Грожђе и ситно воће уопште, може се запакати и бубњавицу у калној сузи с водом лако учинити чистијом — нарочито ако се праше обави у две три воде.

Утицај алкохола на очни вид. — Професор *Хисса*, из Хајделберга покупио је статистичке податке о слепоти за једну од последњих година и утврдио да је у Немачкој било те године око 40,000 слепих и оба ока. Од тога броја су 16 од стопине случајева слепи од рођења, код 20 од стопине слепота је последица очних болести у детињству, код 40 од стопине узрок је слепила алкохолици — дакле претерано и прекомерно пиће.

Опезивање живине. — При куваним, или у сличним случајевима, када нам треба знати каква комад живине имамо пред собом, довољно је само опизати му коблицу; тако смо у стању одмах да разазнајемо добро хранско од вршнога. Јер, стрча ли коблицка јако узварао или ако су везице околини мивши јако дубљени, онда је живина или рђаво хранско или хиторо.

Како се практично хвастају крадљивци воћа. — Један брат Чех, воћар, оплакао је често да му неко стреса у њакој или већој количини плод с елементарних дрвета. Да би најзад хватио тога виновца, који је с вршена на време долазо по свој незаслажу доо, падне воћару на паке практична једна мисао. Набави он пољне звонцади разне величине и повеша их у крумака воћака, и учиниши то свакоје не неколико ноћи на опрези, докле га најзад једне ноћи не трже звук звонцади у једном крају воћака, те он скочи, потри у тој правцу и хвати крадљивца пре него што је он могао још плот да прекочи.

Г Л А С Н И К

† **Коста Протогерић**, члан основач и редован члан Срп. Пољопривредног Друштва, професор гимназије у Лескову, умр'о је 25. прошлог месеца у Врању, где је у последње време етапно стапао.

О раду заслужнога покојника уопште и његовим заслугама за Српско Пољопривредно Друштво и узварајуће пољске приредбе у Србији, опширније ћемо протогерића у наредним бројевима „Гласника“ чији је он младши сарадник у своје време био.

НОВЕ КЊИГЕ

Поуке из Агринутатурне Хемије, за народ написане проф. *Никола Весић*. Издање за народ. Задавањима Д-ра Јубојара Радивојевића. Направљено из Фонда Ј. Радивојевића са 500 динара. Београд 1906. Штамарија „Досијата Обрадовића“. Мала 8^а страна IV и 144. Цена 0-50 динара.

Практичне поуке о гајењу виново лозе. — Написао *Ђорђе Ђ. Стојановић*, наставник Крајинског Лозног Десетодника у Бугувоу — Неготин, 1906. Нова Штамарија М. Десетовића 8^а стр. 96. Цена 1 динар.

Поуке за одгајиваче коња. — Написао *Вел. Ј. Т.* треће издање. Београд 1906. Нова Штамарија — Давидовић. Мала 8^а стр. 46. Цена 0-50 динара.

Вести по члеловодима из Србије од *Хр. А. Мршале*. Очлеловидни отпис из „Руског Члеловоднога Листка“ Бр. 2, 1906 године. Сиб. Тино-литогрфова М. П. Фроловој Галерији, 6 стр. 5 у 8^а.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК

ВАНРЕДНОГ ЗБОРА СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

својеног рада избора четири члана за друштвено Управно на дан 12 марта 1906 у Београду.

Присутни су били: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милад Јовановић и чланови г. г. Бориса Милановића, Атанасије Георђевића, Тодор Петракковића, Сима М. Маричковића, Манојло С. Тороши, Јован Бадежић, Ј. Стакиковић, Душан С. Крстаниновић, Степан Бобић, Милоша Ж. Петровић, Нишко Јовановић, Светозар Гавриловић, Милчило Бољачић, Борисав Тодоровић, Свет. Гојеван, Марко Милановић, Живо Шкорач, Михајло Петрић, Др. Добр. Кнез-Милчековић, Милад Недељковић, Максим Т. Богдан и секретар Д-р Ђ. Радич.

Пошто је констатовано, да према чл. 44. друштвени Правилна има довољан број присутних чланова за решавање, Председник г. *Вучко С. Богдановић* отвара Збор у 10-45 часова пре подне. Извешаји, пре свега, да је овај Ванредни Збор сазан на основи чл. 31 и 45 друштвених Правила услед тога, што су чланови Управе, који су на прошлос Главног Збору изабрани, поделили њих четворица остале, а на име г. г. Борисав Тодоровић, Милчило Х. Поповић, Милан Гркиновић и Милорад Јовановић. — Председник позива Збор, да на место ове четворине, изабере друге четворицу за главнео друштвене Управе, и даје четир' сата времена за споразу. По истеку тога времена, председник позиве присутне чланове, да изабере третицу из своје средине, који ће присуствовати, бележити и бројати гласове, а у исто време и записник оверити. Збор окупљена Председника да их он наредљу. На предлог, дакле, председника буде изабрани г. г. Стеван Бобић, Вошко Милановић и Светозар Гавриловић.

Затим се приступило гласању.

По саршеном номиничном гласању, резултат је био, да су већином гласова, изабрани за чланове Друштвене Управе: г. *Игњак Бајковић*
г. *Јов. Ф. Шкорач*
г. *Живко Шкорач* и;
г. *Јов. Бадежић*.

Пошто је овај избор Збору објављен, Продеесник захвали присутнијма на одану и закључи Збор.

Секретар,
Д-р Ђ. Радич

Председник
Српског Пољопривредног
Друштва,
В. С. Богдановић

Овај Записник оверачу потврдили Збора:
Стеван Ђ. Бобић, Вошко Милановић, Свет. Гавриловић.

ЗАПИСНИК

Конференција чланова свој Сексији Српског Пољопривредног Друштва

држане 2 фебруара 1906 у Београду.

Били су присутни: Потпредседник Друштва г. Вучко С. Богдановић и редовни чланови г. г. Борисав Тодоровић, Милад Јовановић, Тодор Петракковић, Драгољуб Јовановић, Милчило Х. Поповић, Нишко Јовановић, Д-р. Марко Лекс, Никола Стаменковић, Јован Червенок, Боре Рашичевић, Вошко Милановић, Јован Стакиковић, Д-р. Ђ. Радич, Светозар Борач, Сима Влашкин, Милош Милчековић, Добросав Кнез-Милчековић, Максим Богдановић и Михајло Петрић.

Потпредседник г. Вучко С. Богдановић отвара конференцију и саопштава дневни ред, по коме износи на решавање:

1. Да се стечајем за увођење напреднијег начина рада raspisane награда „За stalno izviseenje dobrog siroa u vešim raspisima“, kojoj je rok nekako krajem prošle godine, a za koju se uz označenih okruža nije nikako javno, proširi na celu zemlju — Odobrava se, a rok prijavama određuje do kraja 1906 godine.

2. Za se obznanje nagrada „za podizanje svetovnosne ličnosti“, za koju se mogu takmičiti privrednici iz cele zemlje — Uvodi se i rok prijavi određuje do 1 maja 1907 godine.

3. Za ova je predložiti imenovati predlog, potpisani od redovnih članova g. g. Milutina Savića, Milana X. Popovića, Ninka Jovanovića, Milana Nedeljkovića, Milana Grušovića i Vede Stojkovića, kojim predlažu savetovanje o merama za preobražaj privrede proizvođača u zemlji, koje su neposredno potrebne povodom nastupajućih neprirodnih, stvarnih preokladi trgovine pri zaključivanju trgovinskih ugovora sa Austro-Ugarskom.

Gos. *Milana X. Popovića* u ime svoje i ostalih potpisnika ova predložila objašnjava lobude i razloge, koji su iz rukovodstva da se po ovoj stvari savetujeju i svoje misli iznese, na i predlog Društva na dalji rad upute.

Gos. *Milana Jovanovića* je za to, da se predlog u zatezu primi i kao takva uputi budućoj novoj društvenoj Upravi na osnovu i izvršene, koja će ovaj predmet imati da uputi kao najvažniju tačku u Programu društvenog rada za ovu godinu.

G. *Borisava Todorovića* je toga mišljenja, da bi ovo pitanje trebalo izneti posebnom privrednom Kongresu poloprivrednika na trećerazre, jer nas je, valja, na Kongresu увек више на броју.

G. *Jovanovića* se u tome ne slaže sa g. Borisavom, jer se ova pitanja ne mogu rešiti kolektivno predlažući njih treće, valja g. Jovanovića, prethodno dobro predstaviti i nesitati, jer ako bi se ova stvar još u početku pogrešno uputila, teže bi se mogla doćije popravnati.

G. *Borisava* obrazložava svoje višestruko mišljenje, dokazujući, da bi debatovala na Kongresu po ovoj stvari moglo koristiti kao merilo u razradi ovog važnog pitanja.

Gos. *X. Popovića* ne slaže se ni sa g. Borisavom, ni sa g. Jovanovića. On naziva, da bi ovo pitanje trebalo što svestranije da raspisane pojedine nadležne Sekcije, svaka sa svoga gledišta, na onda da se od svega toga napravi jedan zajednički rešenje, koji bi poslužio kao osnova i pravac za dalje debatovala i raspisavanje toga predmeta, a rad Sekcija da se u buduću predaje javnosti.

U g. *Zorika* je toga mišljenja, da bi se ovo pitanje, po predlogu g. X. Popovića, najbolje moglo raspraviti u Sekcijama, uz primenu stručnih ljudi, kojima su naše privredne i potrebe poznate. Sa svoga gledišta kritikuje dosadašnje gađovanje u nas i naziva, da se i kod novih trgovinskih ugovora, koji su zateza za našu zemlju tenki, može naći nalaza. Nalazi da je koristeći izvoznika jađa, no volonike. Misli, da bi se moglo mnogo raditi i na Vinogradstvu, tim višie, što smo mi i u ovome pogledu veoma zlostasni, upravno tako, da se kod nas danas dobrih vina niska i ne može biti.

G. *Nik. Stamenkovića* smatra ovo pitanje kao najvažnije od svih drugih. Naziva, da ni na ovoj stvari nismo ništa ozbiljno radili. Mi ne pitamo, valja, zbog osuđuje ideja, već zbog nerada. Osuđuje članove Društva koji ne dolaze po pozivanja na Konferencije i želi, da u buduću bude javni rad pojedinih Sekcija. Nije pitano, valja, šta da radimo ako se bude došlo do privrednog rata, nego šta bi smo mogli i šta bi smo trebali da radimo, da nas ovo stane ne zateče nespreman posle 10 godina, odnosno posle ovog nastupajućeg trgovinog perioda. Ne slaže se sa g. Borisavim Todorovića, da se ovo pitanje uputi na Kongres, već je i on toga mišljenja, da se uputi Sekcijama na što svestranije proučavanje ova pitanja, a Upravi društvenoj da se odredi rok, do kog ovaj posao da izvrsiti.

G. *Jovanovića*, objašnjavajući se sa g. g. Zorikom i Stamenkovića, misli, da ovo pitanje zateva rane snage, a što se dosadašnje radilo javno u Sekcijama, nije za to, što se nije htelo, već što se nije moglo zbog pretrpanosti drugih, teških poslovanja, a sada nam do Glavnog Zbora ostaje i

stvarno malo vremena, da bi sadnja Društvena Uprava na ovome mestu mogla što uraditi, nego se mora ostaviti novoj Upravi, kad se i Sednice budu ponovo organizovane na osnovu novih društvenih Pravila.

G. *Dr. Ninko Mijalovića* naziva, da za rešavanje ova pitanja ne treba Upravi određivati rok.

G. *Jovanovića* se slaže sa g. Stamenkovića da se Upravi odredi rok za raspisavanje ova pitanja, dajući za to i svoje razloge. Ujedno se slaže i sa predlogom g. X. Popovića, da se rad Sekcija predaje javnosti.

G. *Dr. Araljević Jovanovića* želi javni rad u Ministarstvu Narodne Privrede uz saradnju Društva i drugih stručnih korporacija.

G. *Dr. Marko Leko* je toga mišljenja, da bi ovo pitanje trebalo odmah uputiti pojedinih Sekcijama, čim se one budu organizovale, kako bi moglo otpočeti rad na raspisavanju ovog pitanja.

Potpredsednik g. *Vučko Bogdanovića* objašnjava, zašto ovo pitanje nije prethodno prošao kroz Upravu, namenujući, da je on izlito mislio, da se ovo pitanje kao važno i akutno, moglo izneti kodna još prethodnom Glavnom Društvenom Zboru. Ali kao je do Zbora kratko vreme, da bi se pitanje dotle moglo pretrpeti i razraditi u Sekcijama, slaže se sa iznetim mišljenjem, da ga treba predati društvenoj Upravi, na da ona dalje nastavi da se ovo pretrpete u Sekcijama. Samo ne bi to moglo biti sad do Zbora, jer društvena Uprava, i onako dosta okrivna, niza sad da sprema što je potrebno za Zbor. A kad se ovo pretrpete i raspisati u Sekcijama, tako će biti izneti ga prema Pravilima društvenim na raspisavanje i Zborovima — Kongresima, iz kojima bi učestvovali ne samo Društveni članovi, nego i drugi zainteresovani ljudi u pojedinih pitanjima.

G. *Ninko Jovanovića* misli, da bi se ova pitanja najbolje i najučinije mogla raspraviti i rasvetliti, kad bi se ista uputila svima redovnim članovima za razradu, te kako bi oni mogli doći u Sekcije spremiti, i onda bi se takova pitanja mogla i savetovati i detaljnije raspisavati.

Potpredsednik konstatuje da je u ovom pitanju donojno diskutovano, i resimirajući ga prema pojedinih govornika, predlaže ovaj zaključak:

da se što pre organizuju Sekcije koje će ovo pitanje raspraviti, a Upravi se stavlja u dužnost, da nastoji, da se to u roku od 3 meseca izvrši, na onda da se slaže Vapredni Zbor, ili Kongres pome je se za raspisane na odobrenje izneti, — što je Konferencija usvojila.

Potpredsednik,
B. S. Bogdanović

Секретар,
Д-р. Љ. Радич

ЗАПИСНИК IV СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 27 јануара 1906 год. у Београду

Присутни су били: Потпредседник г. Вучко С. Богдановић, чланове Управе г. г. Борисав Тодоровић, Стеван Боббић, Мирко Милковић, Милан Грушковић, Душан Крајчиновић, и заменик благодјелника г. Макс. Г. Богаван, економ.

Бележник секретар Д-р. Љ. Радич.

30. Пре по што се приступило на дневни рое, Потпредседник саопштава гужну вест да је Друштво 15. о. и. сируђу г. *Николе Крајчиновића* изгубило свога варага члана Добротворца. У знак жалости истакнуто је на друштвеном дому прира заставна, а околешеној породици Председничко је и писмено изјавило своје саучешће. — Управа уздајем и са „Бог да му душу прости“, одлаје је пошту околнику.

21. Чита се записник III седнице. — Пријаи се.

22. Пошто је нова Дрштвена Правла гласовима Министар Народне Привреде одобрено и потврдио воле изјавио дашице Управе, — то данашња Управа сматра за своју дужност, да поднесе оставку и новозе Главни Годнишњи Збор, да на осовну чл. 29 нових Правла изабере нову Управу.

23. Износи се на решење সভа г. Живе Ковчића оид, о пријему сирава потребних за подизање модерног млекарника,

koji g. Kovacik namerala podnika, a koje je spravio porucio na Auetrg-Ugarek ugnito na drustveni adresu. — Reseno je da se spravio podniku u drustveni nacelnik saveta i tek onda g. Kovaciku izdatu, pošto on od druztvenih fabrika podnese dokaze, da one su razlicite, no kojima su spravio deklarirane i digute, nemaju od Druzstva ninita da otrajuju.

24. Kako Podruzkinje prema novim drustvenim Pravilima imaju svoje godišnje izveštaje da vodene do kraja meseca januara, a godišnji drustveni izveštaji, u koji su do sada uzimali i podruznički izveštaji, gotov je u štampalji, te bi se, čekajući na podruzničke izveštaje, od kojih su do sada samo tri priselena, sa obnarodovanjem ovog drustvenog, glavnog izveštaja odoznilo i time se omanio cilj, — to je reseno, da se drustveni izveštaji odmah preda javnosti, kako bi ga drustveni članovi za vremena pre Glavnoga Zbora imali u rukama i proučili ga, a podruznički izveštaji da se štampaju dopisje, kad od svih Podruznika budu priselena.

25. Čita se finansijski deo prošlogodisnjeg drustvenog izveštaja, iz koga se vidi, da su učinjena dela prekoracno no iznesim partijskama, naime: na pribavljanje stocine izlozbe 7764 45 din., na javninarstvo izlozbu 9584 40 din., na nabavku klesiva od fotografirane izlozbe stoke 476 05 din., na kancelarijsko troševine, na obranu Doma i na obdelavala drustvenog vrta 183 99 din., na nabavku i ekspediju semea i sadnica 9892 22 dinara. — Reseno: da se ta prekoracno no čl. 33 drustvenih Pravila odobre i na to tražiti i priselanj Glavnoga Zbora.

26. Iznosi se na resavanje molba g. Svetoslava Petrovicia, biv. upravitelja drustvenog imanja u Štancu o naknadi ostataka pripadajuće mu zemljište u 840 dinara. — Reseno: da Uprava ovu molbu, prema razicim svom resenju, podnese Glavnom Zboru na odobrenje i da g. Petrovicia u tom potraživanju potpomogne; a cela suma te zemljište u iznosu od 1840 dinara, od koje je g. Petrovici 1000 dinara vratio, da se stavi u ovogodisnji budzet na stranu расхода.

ЗАПИСНИК У СЕДНИЦЕ

Управе Српскога Пољопривреднога Друштва

Државe 8 фебруара 1906 године у Београду

Били су присутни: Потпредседик г. Вучко С. Богдановић и чланови Управе г. г. Борисав Тодоровић, Мирко Миљковић, Милан Гривчић, Живо Шкорач, Стеван Бобин, Душан Крсановић и Милан Јованчић. Заступник благајник економ Макс. Богвад.

Бележно секретар Д-р. Ђ. Радич.

27. Потпредседик извештава Управу о сирти друственог члана Утемељача г. Милоша Гођеља. — У знак жалости истакнуто је на друственом дому дрна застана, а чланови Управе устаљем и са „Бог да му душу прости“ одани су пошту врло покојнику.

28. Чита се закључак IV седнице. — Прима се.

29. Чита се претисак госп. Министра Народне Привреде од 7 в. м. Пбр. 1292, којим извештава, да је по представити Српског Пољопривредног Друштва решено, да се Друштво на име државне помоћи за ову годину изда 20.000 дин. у сребру. — С благодарношћу се прима и знају.

30. Чита се пројект буџета за текућу 1906 годину, који ће се Главном Годшњем Збору поднети на одобрење. — Прима се по предлогу одређене комисије.

31. Чита се акт Крушевачке Пољопривредне Подruzkinje који је послат као годишњи извештај. Но како се тај извештај не може схватити као годишњи извештај, јер не садржи оно, што се од годишњег извештаја тражи, то је решено: да се Подruzkinja позове, да поднесе формални извештај, какав је и до сада подносила, без оних неада на Друштво и на неједнакост личности.

32. Савештава се акт Одбора средњарањског, којим тражи савета и обавештава за набавку природног бина за тамонски прај. — Reseno: да се овај акт упути члану Управе, главном маринном лекару г. Алексу Љ. Поповићу с молбом, да о томе поднесе Друштву своје мишљење.

33. Медевска Пољопривредна Подruzkinja поднесе извештај из 38 тач. 2 друствених Правила. — Да се изнесе Главном Збору на решавње.

34. Г. Милоша П. Куртовић члан редовни, почасни и утемељач, износи својим од 2 фебруара, који је приложио 5 в. м. предлаже за почасне чланове Негову Светост Патријарха Герасиона Георгија и Негову Високопресветителство господина Шиндвора, митрополита Рашко-црнорезног за ковање, а г. г. Драгутина А. Јовановића, народног посланика из Буџине и Боку Стопановића, пров. Унивјерзитета за редовне чланове Српског Пољопривредног Друштва. — Како према чл. 9 и 12 друствених Правила и почасне и редовне чланове предлажу претходно поједине Секције Управе, а Управа их износи Главном Збору на одобрење; а како су Секције државне свој последњи састанак 2 в. м., а предлози стигли 5. то је и њима одошљиво и они се могу тек у једним секцијским седницама изнети, на онда издуже, било Вапредном, било редовном Главном Збору на одобрење поднети.

35. Пети г. Куртовић предлаже, да се Гасиније Стецај: 1) За најболу расправу „о образовану и одржану заједничких папњача за наше прилике.“

II. Да се према расписаном већ Стецају „за одгајиване рудних коља за полску артиљерију“ награда повећа, а рок пријављам за месец годину продужи; и

III. Да се расписну награде за оне пољопривреднике са села, „који први изајдају дозове по коме од планова издатих од Друштва за чување народног одрачка.“ — Сви ови предлози поднесе се Главном Збору на одобрење.

36. Почасни члан и утемељач г. Ђорђе П. Куртовић подноси свој писмен предлог да Друштво поради на томе, да се умноже пастушке станице за опашивање домаћих кобила, како се на тај начин јаче поједоствало на унапређење домаћег Конарства. — Да се упути Секцији за Сточарство на даљи рад.

37. Пети госп. Ђорђе Куртовић подноси писмене предлоге: а) да Друштво поради на организовању пољопривредних кредит и б) да Друштво изнађе пута и начина, да и оно од своје стране да израла својим становништву по питањима трговинских уговора. — Ова два предлога да се изјуре упути Секцији за Пољопривредне Уставове и Законодавство, а расправљено мишљење Секције по тим питањима, да се изнесе на третираној првој Вапредном Збору.

ЊИЖИШЕВНИ ОГЛАС

У издању Задужнице Доктора Љубомира Радојевића изашле су

ПОУНЕ

из

АГРИКУЛТУРНЕ ХЕМИЈЕ

НАПИСАНО

ПРОФ. НИКОЛА ВЕСИЊ

Садржина:

1. Агрикултура. Агрзултурна Хемија.
2. Елемент. Смес. Једнакост или спој.
3. Састав силана.
4. Вода: а. Вода у атмосфери. б. Кипањ. в. Корен упија влагу. г. Транспирације влажа. д. Радије против суше.
5. Ваздух. а. Киселина и азот. б. Угљен-диоксида. в. Амонјак. Азотна киселина. г. Микроорганизми.
6. Динамиче влажа.
7. Асимилација: а. Хлорофил. б. Разни врсте светлости. в. Асимилација и дисање. Хемијска енергија.
8. Топлота.
9. Земља: а. Постепан земље. б. Хумус. в. Важност хумуса г. Повећа земље.
10. Физичка својства земље: а. Глина и песак. б. Порозност земље. в. Капиларност земље. г. Филтрациона моћ земље.

д. Водени кавацниот земље. е. Анеориџа земље. Поука за пољопривредина.

11. Дрежирана вода.

12. **Азот као храна за бјалке:** а. Ваздушни азотијак. б. Азот из земље и. Унијање азота на ваздуха. г. Унијање азота на ваздуха без усева. д. Азооткери.

13. **Минерални састав и храна бјлака:** а. Фосфорна киселина б. Калија. в. Калцијум, одвоено креч. г. Магнезија фосфорне киселине, калије и креча.

14. **Зиравање земље.**

15. Угар.

16. **Ћуборо:** I. *Мисерато ыуборо*, а. Калијско ыуборо. б. Калијско ыуборо. в. Фосфорно ыуборо. г. Азотно ыуборо. II. *Органико ыуборо*, а. Биљно ыуборо. б. Животињско ыуборо. в. Стајско ыуборо.

17. **Начин ыуборова.**

18. **Како да се уреди потреба ыуборова.**

19. **Колџичка ыуборова.**

20. **Сарметак.**

Стр. IV. и 144. — Цена 0 50 дина.

Ово су поукe написане популарно, да их може читати сваки образованији пољопривредник. Дело су прегледан и припадни стручни реферати, те је тиме његова вредност утврђена. Стога ваља да га набави свака српска земорадничка кућа, која жељи да поправи своју земљу рационалним путем и повећа приходе своје ет. ње.

У издању ието Задужбине изаше су и

СРПСКЕ НАРОДНЕ ПЕСМЕ I НАЈСТАРИЈЕ ПЕСМЕ

ОДРЕЖИНА:

Педесетог

1. Сведи благо дијеле.
2. Ђавол Стеван и два аићела.
3. Огњена Марија у паклу.
4. Бог ником дужан не остаје.
5. Кумовање Гучића Манојла.
6. Заручница Лаза Радаковића.
7. Јован и двесте старешина.
8. Браћа и сестре.
9. Милац-бог и Драгутин-бог.
10. Звија младожења.

11. Наход Симета.
12. Предраг и Ненад.
13. Цар Дуџијан и Крстача Јован.
14. Часни крети.
15. Цар Константин и ђаче самоуе.
16. Како се криво име служи.
17. Ко криво име слави, оној и понаже.
18. Свети Никола.

Стр. 96. — Цена 0 20 дина.

Одбор Задужбине намерава да у низу оваквих збирка од по шест штампаних табала изда избор српских народних песама из свих епоха српске историје и да их по немалту цену од 0 20 дина, растури по свима крајевима Српства.

Техничка израда овог књига је урушена и солидна.

Скупљачима и књижевима 33%, рабато.

Поруџбине ваља слати Одбору

ОДБОР

Задужбине Доктора Љубимира Радојевића

БЕОГРАД (Serbie)

Улица Краљеве Наталије, бр. 37.

Уредиштво „Тежакa“, „Пољопривредног Календара и „Пољопривредног Гласника“, излазе се у дому Српског Пољопривредног Друштва (Немањина улица бр. 11).

Рукописе ваља на ову адресу упућивати, а тако ието и сие остале рукописе за „Практичне Пољопривредне Поуке“, само увек ваља назначити за шта се рукопис шаље.

Радови се хонорину.

Претплатници „Тежакa“ који не би добили који број „Тежакa“ треба одмах да га од Друштва траже. Потраживања после 15 дана — не могу се задовољити. „Тежак“ се даје у замену за друге стручне и политичке листове.

Сваку промену адресе треба одмах Друштву доставити, да би се уочио шта треба да би се лист редовно добијао.

✱ Тежак prima огласе по најумеренијој цени ✱

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врете једног ступца по 10 пара див.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врете од ступца.

Већим огласима: Цела страна 10 динара (10 круна аустр. вредности), аиоа стране 5 динара (5 круна аустр. вредности), четврт стране 2 50 динара (2 50 круна).

За оглашавања виши пута, 10 ето јестивије.

Преглед 10 и 11 броја „Тежакa“. Програм рада Српског Пољопривредног Друштва у 1906 година. — *Часопис*: Правила којих се треба придржавати при храњењу и негавању свињских буба. — Тадијана војковица. — Националне сорте прошпара. — Овце као сточна храна. — Сточарска удружења. — Брски плуг — плуг бртчак. — Какав је храну најбоље свињама давати. — *Подметак*: Кад буден и ја тељак како ваља (наставље се). — *Правилник* за књижевне радове Српског Пољопривредног Друштва. — *Белешке*. — *Гласник*. — *Ново књиге*. — *Друштвени и поддржачки писмови*. — *Књижевни огласи*. — *Цени огласима*.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО

1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

ГЛУБОКИ ИЛИ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

У БЕОГРАДУ

ПРЕСТАЈУ ПРИБИТИ И СВЕ ПОШТЕ

ЗА ОСНОВ ПЛАЊЕЊА ПРИБИТИ ОД АПРИЛА
1906 ГОДИНЕ Ж 204 КРЕДИТНО ДРУШТВО
КОЈЕ ЧИНИ АПОСТАТНО

Цена огласних налаожена је на
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник

Председник ВУЧО С. БОГДАНОВИЋ

ПРИМАТОРАЧКА УЛИЦА

БРОЈ 12.

У БЕОГРАДУ, 20 АПРИЛА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ОДГОВОРНИ ГЛУБОКИ

МИЛОШ Н. ЛУКИЋЕВИЋ

БЕОГРАД 72. ПР. 62.

САРАДНИЦИМА „ТЕЖАКА“.

Дао сам оставку и престао бити одговорни уредник „Тежака“. Пуштајући овај последњи број „Тежака“ под својим уредничтвом, сматрам за своју најпречу дужност, да се свима сарадницима најсрдачније захвалим на њиховом пријатељском одзиву и обилатој сарадњи, која је, по моме скромном мишљењу, учинила да „Тежак“ буде добро уређиван, а мени у многоме олакшала тежи посао уређивања и унапређивања самога листа.

Ја, поред своје искрене захвалности свима сарадницима „Тежака“, сматрам за дужност да их замолим да се и новоме уреднику одазову и својом сарадњом припомогну да „Тежак“ убудуће буде све боље и боље уређиван, чему љу се са свима искреним пријатељима српске пољске привреде од срца радувати.

Још једном: Хвала сарадницима!

Уредник „Тежака“

М. Н. Лукићевић.

О ОБРАЂИВАЊУ И ТУВРЕЊУ ЗЕМЉИШТА У ВОЉАЦИМА

— Д-р Т. Радић —

Око вовака треба чешићем копкати и ситнати и то у кругу од 120—180 сантиметара, што зависи од старости и вољакног развитка уопште. Тај круг око стабла служи, да се потребна вода на месту задржава, да има увек довољно влаге и да ваздух до жиља може лакше продрати; зато треба увек пред зиму тај круг преконатити, а преко године га чешићем копкати и везлу ситнати; при кошању треба пазиати, да се горње жиље не поведе.

Добро је и врло корисно, да се око тај круг око стабла покрије добро сажареним ђубретом, старим црном или неким другим томе подобним материјалом. Таково покривање штити земљу да се не изапе не изсуше и да се не ишоре, да на вршини не отварије, а тиме не спречи продривање ваздуха

дубину; осим тога чувају се тим покривањем и жиље од крапа, па се зато покрива пред зиму.

Ђубрење вовака прво је ваљна ствар са сваког гасдинства а код нас се — на жалост — слабо обрађа ваљна на то. Ича у нас доста има (ја их лично понавља), који су тога убеђења, да вољке не треба ђубрити а тврде, шта више, да је ђубрење за вољке шкољиво. Оно је, истина, могло негде и бити рђавих последица, али је то могло да буде само онда, где се неузгоде и неваљало ђубрење. Многи в многи наши домаћини имају тај наслеђени обичај, да поред вољке закопавају неку страву, а не мисле, да труљење овог меса захвата и жиље, па их тиме уништава. Неки овет сивају око вољке неравнотежу боку, а та је велика ђутина за жиље а она им шкоди. Они хоће наједнапут да постигну циљ ђубрења, а тиме само кваре ваљно својој вољки, а онда је сасвим природно, да таково ђубрење пора вољки да шкоди; иле у тој сиваји сагору и вољка се осуши. Али уверено, повремено и паметно ђубрење, не само да је вољкама корисно, него је неопходно и потребно.

Настаје сад само питање: чиме, како и где треба да ђубримо?

Ми треба да ђубримо вољке овим тварима, које су вољкама потребне за живот, дакле тварима, из којих се поглавјто састоји и сама вољка, а она се састоји делимиче од органских, а делимиче, од неорганских твара. Органске твари, које вољка ваљноје сине својим лишћем из ваздуха јесту: киселина, водоник, азот и угљеник. Неорганске пак твари сине вољка својим жиљана из земље, поглавјто креч, фосфор и гво.

Вољку треба, дакле, да ђубримо таквим тварима, у којима има све оно, што ће вољку одржавати и унапређивати, а од свега је за тај циљ ваљноје добро сажарено стајско ђубре, или добро сажарено буљиче (кошчице).

Али треба изаћи у виду и то, да и ђубре не дејствује на сваком земљишту једнако; према разноликости земљишта и ђубре разна упливине на уплевање и напредовање вољака. У сувом, крчовитом и неваљаном земљишту, не користи много јако, топло ђубре; па таквом земљишту много ће више вредати и коретити гнајство буљиче или говеће ђубре.

За ђубрење вољака добри су сви животињски отпадци, као: месо, кра, длака, коса, перје, рогови, вањци; па онда сивањаници од ошравог ђубрења итл. Све те твари имају у себи много азота, а то је баш вољки а неопходно потребно,

сакмо што треба опрезно поступити при ђубрењу с тим тварима, па је зато најбоље, да се те твари баци на бунштине, да ту сгару и онда као „зрело бунштине“ за ђубрење употребити.

Онда ваља напоменути и стајску бокоу (мокраћу), са којом треба узети ђубрити, јер као што треба употребљена, она је прва благодет за вољке, а погрешно употребљена, први је отров. Нека, као што сам напред помену, снажу чисту, неразблажену, непрепреду бокоу око вољака, а то је савиш као и шапкама. Свежа, непрепреду бока, има у себи много отровних твари, које су због те отровне жилава неона штетне. Стога треба бокоу изложити ваздуху да прехри, да „дозри“, и онда ће се у њој створити соли, које ће вољки служити као извршена храна. Но и ову прехри, ову сарпреду бокоу треба пре употребе разблажити са две третине устајале вољке, и тек је онда најбоља и најсвојобитна за ђубрење вољка.

И вољке се ђубре као и све остало културно биље, тј. ово треба да дође до жила, да га она могу усасати. Зато је увек боље, да се снажну ђубре најпре у води раствори, па онда око стабла прелије; а кад се ђубри сувиш ђубретом, онда га треба са земљом око стабла у влакносу кругу добро измешати и претријати. Тај круг треба да одговара круни; тј. колко је граве на круни рашперено, толико треба и снажних обележити круг и цео тај простор нађубрити; то је правилно, а неправилно је и некорисно, ђубрити само око дрвета.

Тешки ђубретом најбоље је ђубрити на тај начин, да се у поменутом кругу подељом зближну углаву руне у одстојање од 30—40 сантиметара, а у те руне сипа ђубре; тако ће најлакше и најбоље до жила доћи. Кад земља то ђубре, ту тачног утиче, онда се руне земљом испуне. Јабуче и крушке, па онда шљиве, најбоље подвале течно ђубрење, док трешње, кајсије, брескве итд., треба ђубрити сувиш ђубретом, јер од течног ђубрета хоће ове вољке да добију болест „сколоток“.

Сувиш ђубретом можемо ђубрити и у које доба године, само не кад је земља сиринта. Најповољније је јесен. На тај начин треба ђубрити сваке четврте, пете, или шесте го-

дине; али покривати земљу око вољке сувиш ђубретом, можемо сваке године.

За ђубрење тешких, или уштите житких ђубретом, најповољније је пролеће, кад вољке „крећу“, или пак лета у месецу јулу.

Течно ђубре брже дејствује од сувога, па се може понављати сваке друге или треће године.

ЛЕТЊЕ, СТАЈСКО ХРАЊЕЊЕ СТОКЕ ЗЕЛЕНОМ ХРАНОМ

Претом лета може се стока хранили или сувом или зеленом храном. Постоје приговори и једној и другој. Тако: кад се стока претом лета храни зеленом храном, навика се на њу па дуго после тога не може да се привикне сувој храни, те за то време много граа ослабе.

Зелена храна, а нарочито детелина, садржи у себи више белачевине него сува храна, па се она мора стоци давати у другој храни без обзира на њену цену. Дале, знатан део зелене хране, пре него што се да на утронак, здари се и набуја хрљавиш предмет, те је стока више не jede радо. За време кишовитих дана, у граа ја и шља уштите, иначе је стока па се још више ослава, те стока од ње добије проваљ, а доста је и проваље. На јаким пакишњинама брзо увене и ако се ускоро не потроши може такође да пропадне.

Зелена храна омиљата поједина трава и вишње, те стока, нарочито теладна, нема потребне снаге за пут и теладне, као кад се храни сувом храном.

Као разлог против зеленога хрљавија стоке, истиче се и то: што за њено спремање мора бити знатно више радне снаге баш у оно доба кад је она за економичнање полских послова најповољнија. Био је година Мшиног оца Још у младости стокано је у преговањима и самопоуздање. Од оца је добио врло мало васлеђе. Мајку није ни запалио. Све је сам са својом добром Милуноком стекао. Увек је говорио ширно и одмерено. У његовим се плаћив очима огледала бистрина и разум, поштење и искреност. И његове је власни више старости давно пољаво. Ваи рада се највише занимао са својом ушчади. Кад уђе само у довршито, истатне првага трага. „Деда! Деда! Ево деде!“ И он није знао, које ће пре заграјати и пожеливати. Пољаво би њм воља из своје торбе, коју није никад кући прашу носио и сав блажен навео депу за ручице. Сад му је цео свет изгледао дртвацин, и он је постао у таквим коментима право дете. Био га и сад како улази у довршито и сизда торбу са ранама. Остајано га за часак нека се занима са својом ушчади, нека узима он блаженостом, за које је цолог века радио, нека узима оно што треба да узима један њаван домаћин!

Ну и поред свега тога, у корист хрљавија зеленом храном упори та околност: што се стока више боље храни, јер се

ПОДЛИСТАК

КАД БУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. Милошковић —

(НАСТАВАК)

Тако траје док не сване увасико даи и суице по ошече свом својом жестином. Онда се тражи не које хладовито место, да се одноре уморени удови, па носеде овет да се продука.

Така је готвено дела друга колонина лета и почетак јесени кад ратар. Сваки се труди, да ни чека не пропустити, јер је сваки часан узаман пропустити, за налик набуљен и никада се више не може надокнадити. А шта ради сам чика Павле? Он се само доброћудно смешка и гледа, како му носаво иде као никад досад. Сваког дана слуша свог учитеља и почео је се већ спремати за јесење радове у овој години. Учинило је већ и неке набуљени. За то наравно још нико ништа није знао. Их, али ку све да изненада, поживљава је често он. Нелто је већ и урадио био. Негово је довршито сад био у правом реду. Ђубринте је било на свом месту. Ђубре он више неће прдавати, али плаћати, да га други изнеси, него ће га чувати као какву ризницу. Још се сећа како му оно рече његов учитељ, „од куда не идлазе кола са ђубретом, неке доћи ни са јесење“. Па онда му се често по глави враща

„не ђубринту се поизде економ“. Он мора бити добар економ, он мора бити тежак како ваља.

Неки су му се сељани почели и подсмевати. Али он је и ступише мало нарно за га. Он је био један од оних људи, који кад се па што рече, изведе то до краја. Павле је увек у себи самопоуздава. Био је година Мшиног оца Још у младости стокано је у преговањима и самопоуздање. Од оца је добио врло мало васлеђе. Мајку није ни запалио. Све је сам са својом добром Милуноком стекао. Увек је говорио ширно и одмерено. У његовим се плаћив очима огледала бистрина и разум, поштење и искреност. И његове је власни више старости давно пољаво. Ваи рада се највише занимао са својом ушчади. Кад уђе само у довршито, истатне првага трага. „Деда! Деда! Ево деде!“ И он није знао, које ће пре заграјати и пожеливати. Пољаво би њм воља из своје торбе, коју није никад кући прашу носио и сав блажен навео депу за ручице. Сад му је цео свет изгледао дртвацин, и он је постао у таквим коментима право дете. Био га и сад како улази у довршито и сизда торбу са ранама. Остајано га за часак нека се занима са својом ушчади, нека узима он блаженостом, за које је цолог века радио, нека узима оно што треба да узима један њаван домаћин!

Да видико, што се досад збињаво са Миком и његовим оцем.

Растао се са чика Павлом на раскрсници на похита пута. Било му је мило. Као да се нешто пред њим отворило, што га је до сад увек спречавало, да поље шљара. Као да је гледао у бескрајност путу шаренила и маља. Чисто би полетео, загледао, заградио...

mlada, zelena trava i njihve biljke lakše vare. I ne samo to, već je stoka koja se hrani zelenom hranom zdravija od one koja se samo travom hrani. Kраве дају нише млека а сир и масло много је укусије.

Под зеленом храном разумеју се све билке и њихови зелени делови којима се стока храни.

Зелена храна садржи доста воде. Може се узети да је у пој има на 75%. И баш стога, што у себи има много воде, треба да је стока доста поједе, па да се како треба засити. Зато је стока која се храни зеленом храном мањко крошњана, са великим трбухом.

Одмање млаци и нежну траву као и детелину треба веома пажљиво давати, јер садржи доста безвредног и воде те стока добија проли. Код се краве воље прегуде, не само што добију пролић већ унаше и коначну млека. Стога такву траву и пићу не треба никада сачу ни давати већ увек понемину са сечком од сена или сламе. А нарочито ваља ово мчати па уку за врете животињих ђана.

Као год што је корисно тако исто може да буде и штетно храниће зеленом храном, ако се при том послу не буде назло како треба.

Од све хране којом се стока храни, најпоштенја је детелина, па било да се стока њоме најмање или да јој се потпуно да. Ова је нарочито опасна за говеда а овце, јер добијају опасан надућ чим је се прегуде. Услед њеног прегудења у стомаку, развијају се гасова који га распрску и отежавају дисање. Угаена киселина која се точ приликом тајвења развија, учине на кри штетно те је онаметно углатило већа.

Надућ се обично јавља рано а пролећа кад се стока нагло пушта са суве на зелену храну. Већа могу произасти и друге младе сочне билке које расту на слањани и влажним земљана, а не само детелина.

Стога треба добро pazити како тада кад се стока пушта прва пут у шашва, тако и кад јој се зелена храна полаже. Било да се стока храни на један или други начин, прела са суве на сочну и обратно треба да буде постепено.

Пре него што се зелена храна стоци положи треба је нахранити сувом храном којом је докле хранила, па после тога јој зелену положити. Првих дана не треба јој зелене

Отац је већ ишчекао под њом седећи готово да пуног трешком. Видекић сина овако весела и он се разновидо мало, али ипак, није могао сакрити своје унутрашње нерасположење.

— Покози Бог ове!

— Бог ти помагао свице!

— Ти ваљда давно очекујеш на мене?

— На јест', а! не толико дуго. И ја сам хтео да се од зноја остушим и расхладим. Баш велика врућина. Него, што си ми ти данас тако весео, да тиш себи куру шашио.

— Није то, бабо, него онако ниша сам кроз поље, па видим где бербићет, па ми се допада.

Стариу се мало наорбале обрве.

— Па није баш свауда тако лепо. Она ми просвета глумачки тако што упростава. Па сам се баш дао у бригу, шта ће напослетку бити. Е баш видим ове славе је године има све више. Ту глумачина а тако оно помало, па некома.

— Некако првак ишло много густо, а ја баш жисно биће ретко. Па и кукуруз, ден је, а! тек није као других година. У других је, чини ми се делени, него у мене, а они нису никад боље радиле своју земљу него дан ја. Тако је то, кад ми се други хоће да меша у мој носач. Него хајде да ручамо, баш сам гладан!

Мика зашти да венчо каже, али рет остаде на пола пута, предочени се. Ручак се сврши и стариу се задовољно испури у својој столици, био је омет добре воље. Мика употреби ту згодну прилику.

— А знаш ти, бабо, од куда ти толико те глумачине по житиу?

хране толико полагај да се прегуде. А тако исто не треба јој давати ни онако снежу храну каква се са њоме донесе, већ оставити да се провене и тек сутра-дан је положити. Хоће по неки пут да настуји надућ и онда, кад се стока одмах по хранимо напоји. Зато је после хранива не треба одмах појати. А не доволити јој да пије ни по неусту ако случајно воде на њему има.

Ни у ком случају не треба детелину полагај стоци да једе онако негога дана кога је напослетку, већ сутра-дан и пошто се претходно провене. Казади смо зашто.

Да би се детелина могла проветрети, треба је, чим се са детелишта донесе, претрети и растурити где-год у хладовина, и на проваји оставити да се провене. Не учини ли се то, већ се у гомилама остави, брзо ће се загризати и онда постаје опасна по здравље стоке.

Детелина је вапрвено добра храна док се још налази у зеленом, сочном стању. А чим почне цветати и замекати се може, почне се здрављавати и онда је стока по једе рад. А да би је ипак једа треба је исећи на сечки на мешати са сечком од сена и сламе и тако давати. И кад се тако сврели и даје стока је радије једе и добри пари. Отрзавање не остаје. Само што смо докле говорили о трани и детелини биле су још оштећене напослетку потребе при хранимо стоке зеленом храном. А сад ћемо да проговоримо неколико речи о луцерки, првеној детелини, еспартаге, зелених кукуруза и респина лишчу као биљкама које се као зелена храна најчешће употребљавају.

Луцерка је прва биљка која се рано а пролећа може употребити за храну стоке. На снажној земљи може да се коси 4—5 пута. Траје неколико година и даје већи принос него првено детелина. Вељу у горњим слојевима не печурају, већ напослетку богате је луцерке.

Првено детелину, док је још млада и зелена стока прво радо једе. Рад оно њенога засевања лак је и јешити. Други јој је откопе боље од првога.

Усени који по плодороду долазе на њено место прво добро напуштају. Али она слава за себе не може на исто земљиште доћи пре 7—8 година. Може и раније али само у сенци са другим врстама детелина и трава. Па готово онако

— Па од куда ће бити, Бог је дао. Вола Негона, па како Он хоће. Једне нас године да више друге године мање, па тако док се не умре. А ми морамо бити задовољни. Против Негоа се ништа не може. Море бадава зам чинио колонио хо-ћете! Ништа ни ту не можете. Ја та посејем најбоље, како само ја знам и обрађујем, како само може бити, па кад дође време да берем, ја не оберам готово ништа. А неки та нуу само башиу у земљу, па роди, брате, да га нимаи где сместити. Бог на Бог! А ја одакуда би врагу глумачина дошла, сигурно ћеш ни и ту напирчати пува колч спашних ствари, како оно изговараш. Него ти си још млад, па није ни чудо, ако изговрешни по који пут. И ја сам био млад, па, да боже, по неки нуу и погрешно. Мој се покојији отац само насајеје. Бог да му душу прости, ех ви, вели, хајди дај мишлети. Бог да се боље знаје и радо ми је прихватио. И ја видим сад да сам грешао. Тој кад човек претрети прво посто главе, па буде у онај годиниња као ја, онда је врло посто. Нарочито за нас тежако оно важи. Него ден' каж ти, од куда долази глумачина у жуту? И стари се наветио тако, да је изгледало тек што не преме у смеа.

— Ех, бабо, ти хоћеш као и увек или да се љутим или да се са мном смејем. Ево сад текши, па да ми се у брч насмејем. Ти ми никад ништа не верујеш. Него ако, омет љу ти казати.

Мика му стаде причати, како су то синујено глумачине и како их бити разишче, те се тако шире све више и више, како ће их остави славе године све више и више, ано се не предузду мере за спречавање и ту га поче самговати, како ће и шта радити, па да се сачува убудуће од те штете.

УЛОВИ НА ДОВАР ПОРАСТ И ЗДРАВЉЕ ПИЛИЦА

— Ред. Анђелиновић —

је најчешће треба и сејати јер даје најбоља принос. Стока такву смену трава најрадије једе.

Бастардска дотелина успева на влажнињим земљицама и у којима мало има снега. Траје 3—5 године. Приноси даје више него правна дотелина а стока је не једе тако радо због извесне горчина.

Ескарпета врло је добра храна за стоку. Не даје принос као првена и бастардска дотелина, али јој је оно врло добро, нарочито ако се на време покоси.

Кукурзу на земљи за храну стоке може се сејати априла а и докунца, тако да стаме кад друга зелена пилица прође.

Кукурзу има у себи више шећера а мање баланчевине. Стока га радо једе. Треба га сећи и давати док је млад и свжан. А кад се већ почну стабљике одржавати не хране тако добро, те се мора на сецик сећи и мешати са сечком од сенца или сламе на тако давати.

Кад се краве дуже времена само пише хране, укључе количину илеса. На стога им поред кукурзу треба давати још какве хране.

Ламбе од рене такође је добра храна али у смеси са којој другог врста храном. Сами кад се даје друге хране, усед извесне сол, производи код стоке пролина. Зато је салу не треба ни давати.

Да класно коју и о кроширивој врсти. Не зато што би она била Бог-иша таква храна, већ због последица које после хрљења настају.

Код говеда она производи јаке надуне које су некад опасније и од дотелине. А код свиња које је такође радо једу, производи грчеве и болове у стомаку. Кад је се више наједу поред грчева настају и повраћања.

Ово ваља имати на уму на зашти да она стока не уђе у кроширивне, а не давати јој врсте ни онда кад се намерно поведе.

Уопште, веровање је да свишке може све да једе, али ето ика хране која и њима не годи, па стога им је не треба ни давати.

Још мало па ће сточари почети стоку да хране зеленом храном, те држице да им ове напомене не могу бити на одмет.

И. К.

Стари се грехотом насмеја, кад чу, да су то гљивце.

— Та ко је, болан, висице, да су то гљивце! Та зар се не сећаш, да си толико гљива појео, док си био мали?! Знам кад сам ти их донео на пише. Како можеш тако што причати?! Мислиш, да сам баш толико луд, па да ти то верујем?! Е вој синко, бар бисмо могли гљива јести нешто зеба, али нећаш ни њавола а гладно гљива. О, ко му то рече! Та мора бити да је снаша са ума. Е на дед ти сад каже ало смеш, да је овај још свет мачетал!

Мика похуца поново да га увери, да не треба тако да схвати, али узалуд.

— Али зар ти хоћеш меше да увериш, да су гљиве и гљивница једно исто!? Та то ти ни деца неће веровати. Бо је још видео, да на калу од жита расту гљиве. Их али би то дивота било, да сејемо жито, а да беремо гљиве! Прокуде такве ношце, што уце ишну деду пошкочу. Него још си млад, а већ доносиш нећеш тако мислити. О томе ми невој нише ништа причати! За нишљак бисмо од тог твог чошковања још нешто борисамо, ово знамш. Малиш се ти тиш анде и таквог знања. Ђавље је ћутати, него тек ништо бућунити, да мора човек да се смеје. Бога ни боље беше да си ти код мене учо бити ратарев, него чинати толико криве, на никакве леће.

Мика се не могаде више удржавати од смеја. Нему би и сукиње смешна отеча напекла неинтересност и веровање у своје знање.

— Пристајем, бабо, све што је добро чинити, али још мало да оченшам, позда ће и моје знање што вредети.

— Добро, добро, рече стари смешкајући се, а сад хај!

Да би пак пилица била здравца и напредна и да би рано па класе и продају стегла, или доцније као одрасла грав могла у лепој мери пружити оно користа које од њих очекујемо, ваља строго pazити на ово:

1. **Пилице треба довољно и чешће хранити и то увек зготовљеном, меском и топлоом храном.** Оно, што се продају учинити код хрљења младе стоке, то се више не наклади. Младој стоци за развијање костура и нишња треба и више и боље хране, коју још ваља и нарочито зготовити, како би је могао још добро неразвијеним стоцик код младе стоке употребити и искористити. Слаба, смрдаљива и уопште повкварена и недовољна храна не може дати ни вилету, као и отаглој младој стоци, све оно, што му је за пораст и развијање снаге потребно, но ће илде закржавити, а дошпије веће за припад итн за гајење ваљати, а онда је циљ промаћен, а труд око њиховога узалудан био. Свакоме пилету добро ће годити храна, зготовљена од мескива и кукурзуног брашна, или ослеве и јечмене јарке, када се то замеси лтеком, сурутком, врским сличницама или топлоом водом само. Сви тога у храну с почетка треба нећати прелом понавних и нештвњих коприва, а мало доцније нештвњене салате, спанаћа, кунџа и др. зела, а по кад-кад и помадо ситно ступаног старог шалтера. Још и боље ће пилићама годити и ниго ће напредити бити, ако су врлике такве, да им се може давати, да осталу храну али повешано с њом, криш од закљане стоке, куваних и уштвњених јатвењих или говеђих црева, шквембаћа, прена или и меса. Нарочито је за врсту храну треба побринути онамо, где пилића немају прилика, да нађу при червару по сога прића, бућуну или гавету. Тек када се пилића прилично заедну праван перем може и се давати и месо зрно, али омет наизменично, једанпут зготовљена храна, једанпут цело зрно и то најбоље јечмено или кукурзуно. Много пилића пошкљаван у ваших ослекв стога, што их почну убрао, како тако рећи за кљочку поћу, хрљати целу врсту. То није тако штрешна, зато је не треба ошдро узимати.

да се мало одморимо од ратца, док она зота мачичке не престане.

* * *

Једног дана, као и обично, сеђаше под ливом Јанко Павловић немога дозвољава. По покретима му се видело, да је јаско узбуђен. Ништо је сам себи говорио и тражио да нађе нешто закључак. Стара донесе опрему за ружак и постави ето.

— Море, стари, што си ми се јадан тако замислио? Вади брину па весеље! Како буде мика буде. Зар ми морамо бити увек први. Оно године понеле више знање, идјеће више, да ништа. Него деде, док не дође Мика позирени се мате! Ево, донела сам мало од оне старе премећивне. Стара метну на ето бардавич са нишком од кедрнице.

Јанко ћуте за бардавич и добро пошуче и вржи старој навраг...

— Е вршкоч дотета шта му је врсту нишано сад? Не уме да седи мрвати. Кад мене није заого преврнати са својим пошљавцем, он хоће дадог да обмане. Е буди Бог с нама! Не знам престо шта да радим? Воља га више него ош у глави. Тако ми је тошко, кад стаме да се једи али шта би ја, другаче не иде. Све што јавде, ради у његову корист. А кад би радио, како он мисли, онда бих био за кратко време са сваним и целам ишањем ситан. Тамам би дугинашња стало срце на место. Бог ми душе не знам шта да радиш?!

(Наставаће се)

2. *Вода, коју пилићи пију, треба да је чиста и уvek свежа.* Од нечисте, скрдавне и угрјане воде најдуже пилићи као отровани. О томе треба озбиљно водити рачуна, да нам живина уопште, а тим пре још пилићи, не пију воду из којекваких локвица, барица, помјара, калуџа, на чак и ооке, као што то по нашим селима скоро редовно бива. Нарочито кад дана савски отопао а пилићи су још врло слаби и мали, на чију такву воду, мало ће их, врло мало остати. О томе се много свако уверити, ко је поводи пилаће маја и јуна месеца; данн су онда врло топла, а пилићи жељ тасе како стагну, јер се нико не стара, да их воду свежу пружи и чешће мету мења. Вода треба да се држи у каквом земљаном суду и у хладовини; у њу још ваља метнути парче зарђаног гвозда и и парче дрвеног угљена.

3. *Поред добре хране и свеже воде, кретање је први услов за развојне и здравље пилића.* Оно ошкро редовно черкање баш и да не почине много у вехрани пилаћима, оно много више чини с друге стране, што пилићи јачају, черкају и тако их то добро чини, да се на први поглед разликују врло приметно од пилаћа, који непају прилике за пилдз и черкање. То нешто где ће нам пилаћи пазлати и черкати, треба засејати семеном од салате, метле или реком (утуго), ако већ од природе није обрасло неких зелених травки, коју пилићи јако воле и по њој дан некају. Милана је слушати ово слатко ћуборење малих пилаћа, када се цуе на какво место, где је тек изабло какво зеленило, на њу то задовољство не треба никак заграбити, сем када је на њоу хладно и влажно. Пилићима годн дивршење „кушање“ на зато кад њих треба да има топлога шека или пилеца.

4. *Најбољи сатурок малих и још добро незодорених пилића узме хладна вода, зато их од тога треба склапати као од жене оугре.* Сваки онај, који производи живину, већ унапред треба да има одређену какву стају, одају или шину, где ће, на случај рђавог времена, своју живку затварати. На то треба толико котрати, да ни из јутра не треба пође пилаће пуштати сие доле, док роза са траве позитно не снадне, а тако и после кише, док се трава не просуши. Сатурно је сваки нећ од нас видео оне, са оклебенима крилима и жалосним погледом и вишуканем, пилиће, како се једва нуку за осталим здравим пилаћима и кљочком. Там пилаћима нећ сигурно предстоји скоро смрт и то је плод какве хладне пролетње кише и непакве сопственика живхове. На ово се по нашим селима толико не вази, да, на случај да каква хладна киша неколико дана потраје, пољанима и вјаше од произведене пилежа пропадне.

5. *Чистота је свагда важна, па и при одгајивању пилића игра знатну улогу.* На месту где пилићи ноћавају треба одржавати чистоту; избацивати ћубре, а славу, коју им за протјерку по полу треба прострети, ваља често кивати. Редовни проветравање не треба дати, да или пилићи буду у загуљивом и покареном ваздуху, јер нечистоћа и покарени ваздух дају маха разним болестивама и гамади да се развију, а болесне пилаће лечити узалудна је ствар и немогућна. На глави и око врата малих пилаћа, кад су још у шперју, и поред боље пажње и чистоте, најчешће се неке крупније вашице, које се ту у кожу упију, и тако ваљави пилаћи постану невесели и, поред све добре хране, заостану у порасту; зато их треба лечити. Ја такви пилаћима наклапају главу и врат гивом (петролеумом), а то после 3—4 дана поновни опет и ваљави на вама није вјаше бивало, а и вама тај лек није шкодио, само треба чувати, да гас вилћина у очн не оде. За сваку сигурност треба илже често прегледати, на се, на случај појаве, од тих ваљави бранити.

По још, поред горњих савета, буде мотрно, да му пилаће не разное сонци и сираки, тај ће сигурно своју пилдз осувати кренку, здрану и на броју. На и понека мачка хоће да се навади да односи и дави пилдз, — међи је дане на десет пилаћа тако страдало, — зато треба на то пазити, па такву качку одмах уклапати, то је најрадикалнији лек од тога.

ТРИ НАЈНОВИЈЕ И НАЈВОЉЕ КЕЛЕРЕБЕ

— Д-р Ђ. Радич —

Српско Пољопривредно Друштво ставило је себз у програм свога овогодишњег рада и тај задатак: да прибави себи у непосредној близини Београда једно погодно земљиште, на коме би се *погодно произвело разне поврбе, нарочито рино*, на да тиме на угледан начин и практичним поукана подгиче наше домаће произвођаче, да се више одају тој грани привреде, како би се носало што више спречити увоз тих производа, тих дневних потреба са стране, те би на тај начин наши произвођачи осигурали себи значајно веће добити, пошто данас од тога рада имају.

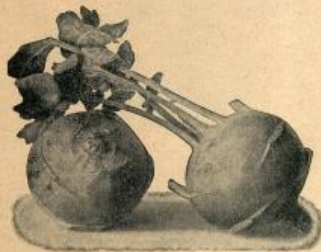
Ми желимо, да путем „Тезика“ у том правцу Друштво потпомогне на тај начин, да наше произвођаче у тој врло корисној грани привреде претходно упознамо са *најбољим* сортама разнота поврбе, које се данас на нашим пилаћима углавном тражи и добро плаћа, али још са стране доноси.

Међу тим поврбема, без сумње, у прве редоне долази **келераба**, као једно од најкукуенијих и најздравачијих врста поврбе, које се на разне начине готови и у свако доба године, како с пролаћа, тако и преко лета, па и преко целе зиме увек тражи и добро плаћа.

Нека су најновије сорте и највјежвије, најслабе, па и најкукуене. Међу тим сортама, *по свима добрим особинама*, које се од келерабе траже, прво место заузимају следеће три сорте:

1. Бела Драјсенбургска.

По порасту врло виека, се мало краткот живића, које је такођер, поред слатких јабучица, врло нежно и укусно.



Слика 1.

2. Бела краљица најранијих.

Од сорта за најранију производњу у топлој леји, као и на отвореној пољу, ове је најбоља сорта; по укусу је најбоља и најкукуенија сорта од свију раних сорта; боље од ње нема.

3. Модра кралица шаранџик.

У свену предњој рани, само је по спољној боји подра.

Противно свима осталим претакма зеља, јер и келераба снада у род „зеља“ — келераба напредује и успешна на сваком, па и пропустљивом земљишту, шта више, и на доста сувој некушти, на којој и раније отаџава. И келераба захтева доста јаку ђубривају земљу. За келерабу је најбоље, кад се дотично земљиште најубрије с јесени са добро сатореним говеђиш, којим или свињским ђубретом; а и добро сирежљено и ситорено бујилиште (кошчет) год келераба црло добро, нарочито ако је земљиште лако, песковито.



Слика 2.

Не узикајући онде у обзир производњу раних сората у толико лежала, она је и на отвореном пољу сасвим преста; истовешно као и производња снагог другог зеља: кунуса, кела нар. Само кад нас утолико наши повртари греше, што келерабу много раздалеко саже и остављају да „јабуке“ крушне порашћују. Келерабе су онда најкусније, кад се раније покреку, док још нису постале коначне, док се младе и нежане, док су као јабуке, доцније отирају и изгубе ону праву власт.



Слика 3.

На отвореном пољу производњу келерабу, прена употреба, у три периоде: прво за пролетну (месец мај — јун) употребу; друго за летњу употребу (јул — август) и треће за јесену и зимску употребу (септембар — фебруар). Келераба се највише и најрадије тропи с пролећа.

За рану пролетну употребу, треба сене од једне од преднаведених сората посејати одмах у другој половини месеца фебруара у толику лежу. До Благовети, или првих дна месеца априла, младеће већ доволно развијене и ојачале биљке — расад —, које мажемо, чим се погодна време покаже, расадити, у међусобно одстојање од 18—20 сантиметара. Лежу за то треба изабрати, која је претходно добро спремања и доволно сунцу изложена. После тога треба увек добро зали-

вати, а још више земљу, важећу расади конати и ситити, да биљке што пре ојачају и „јабуцине“ захтеву. Чим јабуцине величину гуњачије јајета достигну, треба их сажети.

Оне роне келерабе највише се траже и најбоље плаћају. Роне келерабе не могу се остављати одечене да дуже постоје, јер се брзо суне и постају некушне.

Летње келерабе већ се слабије траже и мање тропе, јер се преко лета има већ више другог, делиције и бољег поврха од келерабе. За летњу потрошњу треба сене посејати на добро спремању лежу на пољу месеца априла, те кад биљке да расајањене прису, онда их расадити у међусобно растојање од 30 сантиметара, јер се летња келераба отаџава да порасте крушња.

Много су нежније и укусије јесене келерабе; по томе се оне не разликују од оних пролетних, само што та јесења производња не испадне увек погодно. Треба угрбити погодно време за сејање и извођење расади; углавном не треба сејати сувине рано, јер иначе бивају келерабе преко брзо крушне, а то није добро. Али не треба са сејањем ни одуговлачити. За сејање је најповољније време половина месеца јула. У хладнијим, планинским крајевима, треба посејати мало раније; првих дана месеца јула, да би расад добио још мало нише толијих дана за своје снажније развијање. Семењом засејану лежу треба одржавати у довољној влази, а и мало ју нечим засенити, да семе пре никне. На тај начин расад ће се у брзо развити, тако, да ћемо га првих дана месеца августа, већ моћи расајањати. После месец дана биће већ развијених јабукаца, каје ће се у оној већ хладнијој јесењем времену све јаче и мање расајањати, а ако позоване месеца октобра, биће већ потпуно развијене јабуке.

Оне јесене, односно зимске келерабе, добро уграњене, одржавају се негде и укусне преко зиме зиме. И за ову јесењу производњу треба узети једну од оних раних сората; оне се боље одржавају и укусије су од оних крушних сората, које су — ретко која да није — до повољне тврде и коначне, на се тај до одсећи и банити мора.

БЕЛЕШКЕ

Топови против грађа. — Ко је пратио литературу о овој најновијој справи, којој је стављено у задатак да главна брани виноград против пустоши и штете од грађа, сетиће се лако је и колико одушевљење владало од прилике пре три до четврт године у ужи и ширим пољопривредничким круговима. Нарочито у културнијим крајевима Европе изазвао је био тај ток неонисано одушевљење, да онда није никакво чудо да се и у таквој разноликости духова често преувале дејство нечега, у овом случају, дакле, пренамало дејство тога против грађа. На свима странама Европе приређивали су се оглади и то ваљда с новом енергијом, на да се већ 1902 године једна конференција од научњака и стручњака у Францу ододемо извршила против стварне користи те пољопривредне артиљерије. Нарочито у Италији овакв је листов поклоњено неограничено поверење тогу да разгавање грађовитних облака, није се ико тако озбиљно обирао на хладне статистичке податке. На онда, ониму најрадије поддржавано је и суд липка, на да тај суд није никакво хогау у целим просторству да буде меродавна, стварна и истинит. Једни су се на пример хвалили „на сва уста“ како су постигли огромне успехе, други чак нису хтели даје никакве огледе ни да предизнају, јер су били тврдо уверени „да је ствар добра“. Међутим, кадгата као да се у последње време не само

раскладна то првобитно "свевропско" расподелје за топове, већ да је настао одустан обрт у изишењу, које је о вјена имао и школовани огроман и обични пољопривредник. Тако, пре кратког времена изашао је у "Jahrbuch der Naturwissenschaften" чланак, који је поданима utvrdilo да су баш ове области највише од града патиле у којима је било и највише "градске артиљерије"; чак да је баш у новоствореној близини топова била и штета парења. Ту истину су utvrdila и многа друштва за обезбеђење провин града. Сен тога практичари су дужни временом и посматрањима доказати до уверења да је град надра опасно тужко баш оне крајеве где је било топова и где су они отварали благотворно енергичну валубу и итељивно је продужавали. Посматрањн су најзад у utvrђени и такви случајеви да је град свом жестином тужво целу околују оних प्रदेशа у којима је било топова, а да на сак тај преден ци зрине није нао. Поислак, ико, е на зар то онда није успех, а то за то, што не зна до врхушког на из једног тона није ни један метак изабач. Иго, ти и такви случајеви су неопозитно констатовани, а увне евидентно utvrђена непријатност и беспринетост тих скућих наврава. Градска конвенција дакле рекла је праву истину, јер се неможе пророчане непуцају. И у саквој заваљавој Италији већ су сви огледи с тих топовима напуштени, а код нас!

ОБЗНАНЕ

Продаја вина. — Управа Винодољско-Воћарске Школе у Буков (код Гретиноа) продаће на дан 2 маја ове године јавној аукцијом до 27.300 литара разних вина од 1904 и 1905 године.

Аукцијација ће се држати пред познати управним путем од 8 часова три до 7 часова после подне.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК VI СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 16 фебруара 1906 године у Београду

Присутни су били: потпредседник г. Вучко С. Богдановић, чланови Управе: г. г. Борисав Тодоровић, Стеван Бобић, Мила Јованић, Жинко Шокозар, Мирко Милковић, Душан Кривошљовић и заступник благајника г. Макс Т. Богаван.

Бележко секретар Д-р. В. Радић.

38. Чита се Записник V седнице — Приза се.

39. Читају се формуларни предлози који ће се поднети Главног Збора на одобрење и то:

а) Предлог друштенне Управе да се одобре прекорачена суже по извесним буџетским позицијама, вјиде су у претпозлајој седници друштвене Управе поимене означене.

б) Предлог друштвене Управе да се одобри исплата таксијене г. Светозару Петковићу у суми од 1840 динара.

в) Предлог друштвене Управе да се расписана награда са стално изложбене доброт сара, прошири, ради утакмице, на целу земљу, а са роком до краја 1906 године.

г) Предлог друштвене Управе, да се обнови Стечај за подизање *вештачког лимбоа*, са правом такмичења на целу земљу а са роком до 1 маја 1907 године.

д) Предлог друштвене Управе, да се Стечајем обнове награде, за које доседа није било такмичара, а рок им је с крајем прошле године истекао, и то:

1. За производњу *свињс* и *грозика*, са правом такмичења на целу земљу до 1 јула 1907 године;

2. За производњу *амажа*, са правом такмичења на целу земљу до 1 јула 1907 године;

3. За производњу *биљиног* за *сточи* *границ* са правом такмичења на целу земљу до 1 јула 1907 године;

4. За стално производње *доброт* *прелом* *масла* (бутира) са првим такмичним наградама, са роком за 1907 годину а са правом такмичења на целу земљу.

ж) Предлог Медољске Подружнице, да се измене тач. 2. чл. 36 друштвених Правила.

з) Предлог Друштвеног члана г. Миланова П. Куртовића, да се Стечајем расписне награде за *пајубољу* *распаљу*: *О* *образложењу* и *одржавној* *забегачког* *капитала* *за* *кнеже* *преступке*.
 4). Предлог истог г. Куртовића, да се по тачли П Стечаја расписане награде за одгајивање рудних коњач за *пајубољу* *артиљерију*, новеца, бар двоји, а рок да се продају још за шест година; и

5) Предлог истог г. Куртовића, да се расписну награду за оне пољопривреднике са ома, који први подигну донове по том од планова, издатих од друштва за чување народног здравља — Решење: Да се предлози под а), б), в), г), д), ж), и з) ипосеу Главном Збору ома како су мотивисани, а предлог под е) као прво ваљан по својој суштини, о коме се не може на брзу руку решавати, да се претходно гину дотичној седници за проучавање и тек онда да се изнесе првом Надредном или Предном Збору на одобрење.

40. Подноси се на крајиче одобрење списак предложених почасних и редовних чланова — Одобрена се.

КЊИЖЕВНИ ОГЛАС

"МАЂЕДОНИЈА И МАЂЕДОНЦИ"

књига

ИВАНА ИВАНИЋА

Са тим насловом изашло је велико дело Ивана Иванаића, опис земље и народа, са географском, етнографском, статистичком и привредно-трговинском грађом. Књига износи 21 штампану табач великог формата, а 43 слике. Издање је врло дугуло. Цена му је 6 динара. Поручити се може штампарији Савића и Коки, у Београду. У књизи име 23 одеља, а садржина јој ома: Предговор.

На Солуни у Србу; У Србу; О вароши Србу; Душанов град Србу; Округ серски; Задужбина нара Душана код Србу; На стружком (Галичском) језеру; Пут у Драму; Варош Драма; У Бивалу, Келати и Дрвацама на Марини; На Драме и Дојран (Полине); У Пољани (Дојрану, Демир); У вароши Кукуш; Кукушка околија а Барадак нахија; Стругица; Струмца област; Град Солун; На Солуни у Демир-Калнију; У доњем делу Сулењског вилаета; У Поли, Јенине-Вардари (Пазар и околини; Воден и околиња; Мелен и Остроно; Лерин, Костур, Светица, Кожани и Србија. Извод из статистике становништва у Маџедонији и Старој Србији. Извод из статистике српских школа у Турској. У оној књизи има 43 оних слика: Град Солун; Два железничке вртуге Солун-Србу; Варош Србу и остали Душанови гради; Предграђе Србу и шестине; Различне врсте Св. Николе; Пазар у Меднику; Група српских довојака у И. Маџедонији; Група цигана на такмичној језеру; Жељоничка станица на вртуге Србу-Драма; Сосеби чл у Маџедонији; Група са пазара у Драма; Варош Калати на Маџедонском приморју; Српски сватови у Маџедонији; Народна лопта у Маџедонији и Старој Србији; Срби варошици на Повардари; Погледа на Согуи с мора; Стари "Билан"; — пазар; Турчки пазар на пазару; Српски консулат у Солуни; Отоманска банја у Солуни; Улица у Солуни; Српска вилпа довојачка школа у Солуни; Оркестар српских глумачанста у Солуни; Вала кула у Солуни; Приза Св. Димитрија у Солуни; Рутинене приве, потом димаре, Св. Соваје у Солуни; Српсина из битољског вилаета; Демир-Калнија; Хивандар у Светој Гори; Страла министара Хивандара; Вардар близу свог утока у море; Апелна у Турској; Погледа на Воден; Група српских учитеља из Ма-

Медоније и Ст. Србије; Група Срба Македонаца; Стара надгробна плоча код Острова; Македонски рибари на Језеру; Пожар у јужној Македонији; Свештеничка породица; Српкиња из јужне Македоније; Јужни Арнаути.

Књига се продаје у свима књижарама. — Књићарина работ. — Цена 6 динара. — Веће поруџбине прима и извршује

Штамарија
Савића и Који.
у Београду.

ВИНОГРАДАРИМА И ВОЂАРИМА

Препоручујемо Нохвалову прскалицу, патент „Аустрија“ као најбољу и најтрајнију а која се употребити може и за прскање вођака.



Иста се добити може у Београду код: Српског Пољопривредног Друштва, Главног Савеза Земљорадничких Друшта, *Браће П. Радоловића* и Дрugiхори Здравковића; у *Крагујевцу* код Саве Ј. Станојевића; у *Смедереву* код Смића и Павловића и у *Пожаревцу* код Стевана Ђ. Шајковића.

2-5

Браћа П. Радоловић.

Уредништво „Тежак“, „Пољопривредног Календара“ и „Пољопривредног Гласника“ налазе се у дому Српског Пољопривредног Друштва (Немањина улица бр. 11).

Рукописе ваља на ову адресу упућивати, а тако исто и све остале рукописе за „Практичне Пољопривредне Поуке“, само увек ваља назначити за шта се рукопис шаље.

Радови се хонорису.

Преглатници „Тежак“ који не би добили који број „Тежак“ треба одмах да га од Друштва траже. Потраживања после 15 дана — не могу се задовољити.

„Тежак“ се даје у замену за друге стручне и поштитке листове.

Сваку промену адресе треба одмах Друштву доставити, да би се учинило шта треба да би се лист редовно добијао.

★ Тежак прима огласе по најумеренијој цени ★

ПОВАЛАШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРСКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ДОЗЕ

до данас најзавршенију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економца и виноградара, опробану под називом

„НРАЈИНА“

са знатно јевтинијом ценом него је она са стране донесене а квалитетом и својом солидном изработком никаквејне уступа прима страним патентираним фабрицима те врсте.

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Баније, и радњи Равка Гођевића на Сави.



ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара див.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте од ступца. **Већим огласима:** *Цело стране* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашњивање више пута, 10 од све језиције.

Преглед 12 броја „Тежак“. Сарајевцима „Тежак“. — **Чланци:** О обрађивању и дубрењу земљишта у воћњацима. — Летње стајеко краљевне стове зеленом храном. — Услови за добар пораст и здравље индиџа. — Три најпогодније и најбоље целерабе. — **Подстицање:** Буд будем и ја тежак како ваља (наставак се). — **Белешке.** — **Објави.** — **Друштвени и подружнички послови.** — **Књижевни огласи.** — **Огласи.** — **Цена огласима.**

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО

1, 10 и 20 сваког месец

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УРЕДНИК

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

У БЕОГРАДУ

СРЕТПЛАТУ ПРЕМАЉИ И СЕБ КОПИТЕ

ПРЕСТАВЉАЈТЕ ГЛАВА

НА ОСНОВ УПИСИХ РЕКВИЗИТА ОД АПРЕЛА
1899 ГОДИНЕ И 204 ПУТЕМСТУ ДРУШТВОУ
ПОСР ПОШТА Београд

Цена огласних места је на
повољној страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво гласник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ПРЕСТАВЉАЈТЕ ГЛАВА

БРОЈ 13 и 14.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 МАЈ 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

По жељи и једногласном избору Управе Српског Пољопривредног Друштва примио се уређивања „Тежака“, Председник Друштва г. Вучко С. Богдановић.

НАВЕЋИ ДОБРОТВОР СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

На Митров дан прошле године испустио је своју племениту душу знаменити поборник за унапређење наше пољске привреде **Франо Вишетица** огнивач и редовни члан Српског Пољопривредног Друштва.

Застапа својим за унапређење наше пољске привреде врло неких задужење је нешто благодарношћу своју другу отаџбину Србију, којој он као ирвођина сави није у дубави двојно од своје родне отаџбине Чехе.

Укупоћен истрепос словенског дубавца да младој држави братског српског народа стави на расположење своје стручне услуге, пок. Франо по свиршеном техничком школовању, остало је значајну каркијеру која га је као наставника огнивала на Политехници у Прагу, дошао је у Србију и као професор достигао је кратко време послужити својој новој отаџбини као професор Војне Академије.

Ну ипак ју високо културно техничко образовање и пручин у брао привреде прилаге наше, он је дошао до уверења, да ће братској нареду српској најбоље послужити ако стручну снагу своју опроба у примени науке на пољопривредно и пољопривредно-индустријској пољу.

И на овој пољу постигао је неуторни и стручни тргабних Франо успехе, који су светлани примерок знатно крчили пута напредовању наше пољске привреде а имент његовои стекли гласа и дубави народце.

Прво узгледо добро се иницијативни светелог и рационалног обрадом у околини Београда створио је пок. Франо. Прва прилика парне снаге у пољској привреди, у Србији, извршена је на овоме пљаву. Први вентачки парни или пароводне је на овоме ипаву. Прва фабрика опиритуса и гласела у Србији подигнута је такође одле. У опште пок. Франо био је први огнивач пољопривредне индустрије у Србији, спајајући је стручно и прилагодено с унапређење пољопривредног рада.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНАРА ЗА ОСТАЛ СТОРАНЕ 3 ДИНАРА
НАЈБОЉЕ КОМПАНИЈА, ЧЛАНОВИ СНИ ДРУШТВА
ПОДПИСАНИ, ОСНОВ. ПЕКОЛ, БОЈНИЦИ СРБА
КАРА, ЗАПИС, НАПОСРЕД, БЕОГРАДСКИ
НАЈБОЉЕ И ЧУВАРЕ ШТАМА ДОСТАВЉАЈУ ЛОС
У ПОШТА ЦЕНА, АКО ПОШТОМ ПРИБИЛИШТЕ
УПИСАНИ НА КРАЈ ГОДИНЕ

У АН СРБИЈЕ

НА ГОД. 5 СРБА. НАВ 4 СРБ. А. ЗР., 10 СРБ.
ЧЛАНОВИ, УДРЕЖЕНИ И ПОШТОМ ЧЛАНОВИ
КАО И СТРЕСКИ БЕОГРАД, ЗАДРЖИ И ЧИ
ТАКОВИ, ЗРЕТИ, ПЕКОЛ И МАКАТОРИ ДО
СТАВЉАЈУ ЛИСТ ЗА 5 СРБА. КОЈИ 2 СРБ. А.
КРАЈ. КАЗ ПНАЗНАД КОЈИКИ СРЕПЛАТУ И
КАО СЕ КРЕТОВАЊЕ КОЈИ СЛОГ ДУЖИВЕЊА
СРБКО КОДА ХР ЗИ СЕ АНОГ СЛАТИ.

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК

ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

Ну пок. Франо није се зауставио на томе, да узгледним радом пољопривредника за углед служи, него их је стручношћу науком и на ипаву и сваког даном приликом упућивао на боља и савршенији рад.

А у јавним пословима, који су се тицали унапређења наше народне привреде уопште, пок. Франо Вишетица био је вавда у првим редовима а у важнији и судбоноснији народно-привредни пословица, као што беху прво подизање железница и прво закључивање уговора, он је водео прву реч у одбрани српских привредних интереса чије је наукао на себе врлику наiveness послнца власти, али још више задобио дубав српских пољопривредника.

За огнивање Пољопривредног Друштва на практичној и здравог основи има пок. Франо знаменитих заслуга, а доцније он је ипављено пратио и стручним саветима јако и искрено имагао развитак рада Друштва.

У давању практичних стручних и мудрих савета у Нар. Скупштини и приликом свију важнијих састанка пријатеља и стручњака пољопривредних био је он вавда међу првима, као што је и у јакости — штаких истрајно заносно коректне желил за преобрицај наше пољске привреде.

Зато ће историја наше пољске привреде заиста гласно славити ипавити је пок. Фране.

А сада имамо да овде приказано светско пример породице њавље и захвалности, — један величанствити и за нашу пољску привреду до сада јединствени чин, којим је много-заслужни поборник Франо постао и највећи добротвор нашег Пољопривредног Друштва и српске пољопривредне просвете.

Ипавенити сав много заслужног Фране, г. Јован Ф. Вишетица редовни члан Српског Пољопривредног Друштва, премислајући се својом поштованом породицом о томе, како би се достојно одужио своме многојкојика и створио му трајан спомен у српском народу, који га је као сина братског чешког народа у своје редове прихватио — дошао је до уверења, да ће драгом ил покојнику најтрајнији споменик подићи, ако један део његовог ипакта, који је неуторни радом у Србији стекло, — ставе на расположење Српског Пољопривредног Друштва за пољопривредне циљеве.

Стојећи на овакој гласнојци, врли сав заслужног му оца, младог индустријалац и аграрни г. Јован Вишетица у име своје и поштоване му породице ставио је на расположење и арело Српском Пољопривредном Друштву 10.000 ди-

нара у злату, у влажној кључници Угаре Фондова која гласи на Домошца, с тим да Друштво овим новцем оснује Фонд, који ће носити име пок. Фрање Вишечке, и да привредни Фонд првенствено употребљава на давине ауторне аутомобила за изучавање појединих полиопривредних грана.

И завета нам младим стручним индустријцима и привредник г. Јован Вишечки и поштованим му породицама насу модак лепшег и амена пок. Фрање достојнијим споменица поједињим и за народ заслужној поштовању.

Овако величанствен и сјајан споменик биће још јачу светлост на незаборавне заслуге пок. Фрање и створиле објектат врло за остварење ових идеја, које је он за живота својега у срцу гајио и у јавности асигунао, а поглавато за уношење стручних снага, које имају да прихвате и у будућности руководе ширене полиопривредног знања.

Српско Полиопривредно Друштво с највећом захвалношћу приноси је овај богаташ прилог и приноси на себе дужност да са основаним Фондом Ф. Вишечке поступа по најкаљеној жељи племенитог дародавца.

Нека је завета слава најављене добротвору Српског Полиопривредног Друштва пок. Фрање Вишечки!

А нека је најердајача захвалност од стране Друштва и у име свих полиопривредника наших племенитог дародавцу Јовану Вишечки и поштованој породици његовој! Живели!

О ПРСКАЉУ ВИНОВЕ ЛОЗЕ БОРДОВСКОМ ЧОРВОМ¹⁾

Пероноспора (пламљивач) је несве епифитско најопаснији непријатељ виноградних лоза. Та суккултна бљдичица напада на све зелене делове на лози. Она се лако познате по овим жутим као масним мрљама — почетак болести и овом болзи као брашно прањку, који се врло јасно и слободан окома виђа на доњој страни лишћа. Тај бел прањак није ништа друго до вод пероноспора, (летне споре — конидије) који се помоћу ветра разасеи на све стране да проклија и развије нову бљдичу, кад на поновно зеленише надре.

Пероноспора има поред тог белог прањка још и зимске споре, још и зимске јаја, која се у пролеће, чим настане погодно време, развијају. Од тих зимских јаја и потиче прва навала пероноспоре, која је и најопаснија.

Та се болест јавља обично најпре на лишћу, па одатле на ластаријама и на пладу. Кљнда од пероноспоре, кад већ плава на лист, може при повољним погодбама влаге и температуре да проклија и продре у унутрашњост тог органа. Кад већ продре у унутрашњост ливета не може се никаквим леком сузбити. Међутим так извесних материја, које су у стању да је упиште, пре него што у унутрашњост листа продре. Од тих материја понавља се сузак бакура или плави камен. Та се об неупотребљива сажа у раствору зато што је кисела, те може лако да повреди лишће, а раствурена у виду кљичица лако се сипра. Понадоба је делати таквом једној раствору какне базе нпр. креч, те на тај начин неутралисати ову сувашиш кљичицу, коју плави камен има. Тако се добија тако звано бордовско чорво, која онда и много боље пријања него ал чист раствор плава камена. Бордовск чорво сипрања се на разне начине. Код нас се обично раствору плави камен у 35 литара, а негашени креч у 5 литара воде па се онда раствор креч сипа у раствор плава камена.

Добра бордовска чорво може се тада добити само кад је дои радника сипрањају. Док један лагамо и у малом количинама сипа раствору кречког млека у раствору плава камена, докле други једном менаљком треба живи да меша. Ако пак један радник сипрања чорво, она ће ретко гд непасти докле. Један радних хора најпре да унесе све кречко млеко у раствору плава камена, па тек онда да отпочне да меша, а докле већ надре кречко млеко на дно бурета и реакција се не изврши као што треба. У нешто небезно плавог талого, добија се белчист, а течност је, која јавља над њим кисела у место да је неутрална. То се може сваки уверити, кад одије мало пребистрене течности и у њу унесе, живи мешајући млеко кречког млека. Отворено зелена боја те течности приће у плаву, а то је знак да је раствор неутралисан. Таква рђаво сипрања чорво теже пријања за лист и лакше се сипра те и њена предохранљива моћ траје краће времена.

Много је боље раствурити у подејнакој количини нпр. 50 литара воде и плави камен и креч, па тако припремане растворе сипати потресено у један трећу суд. Бордовска чорво, која се на тај начин добија много је лакша, талог јој је ситуији, те не пада тако брзо на дно суда; оном тога и боље пријања за лист, спорије се сипра те за дуже време има предохранљив моћ противу пероноспоре.

Прво прскање треба извршити на неколико дана пре него што се појави пероноспора. Како се та болест код нас јавља у месну жау, ваља, нарочито још ако је лоза ранио кренула и ако су услови (топлота и влага) за развијање пероноспоре повољни — као што је то случај ове године — прво прскање извршити још у првој половини месеца јаја. Чорво за то прскање треба сипрати са бар 1 кгр. плавог камена на 100 литара воде. За ту количину плава камена узима се 0-75 — 1 кгр. (према какавој) жва, негашена креч. Лишће је у то време врло младо, нежно и сочно и врло погодно за развијање пероноспоре, па је потребно да чорво за прво прскање буде довољно јако, по прв нем том неутрална. Може се дознати да је чорво неутрално било по пројени боје раствора плавог камена или помоћу лакмусова ил још боље сенол-стаљеничке хартане. Прва навала пероноспоре је најопаснија, а од не потичу и све остале па би интересантно било да сви виноградари опробају за прво прскање дејство јаче чорве. Тако би могли поспекати извесан број чорво (или парнега) раствору од 0-75%, други, раствору од 1-5%, па би на основу добивених резултата дознали до врло корисних закључака.

Друго прскање нава извршити чим се прихвати пероноспора на лишћу или по цветању лозе ако је докле не буде било. За ово друго прскање ваља узети на 100 литара воде 1 кгр. плава камена.

Треће прскање ваља извршити чим се и по другом примети пероноспора или другој половини јула, ако је докле не буде било. Тада ваља употребити слабији раствор — $\frac{1}{2}$ кгр. плава камена на 100 литара воде. Лишће на лози је у то време старије, користије и чвршће, а и погодно за развијање пероноспоре ису најповољније.

За прво прскање довољно је сипрати око 200 литара чорве на хектар; по на доцнија потребна је мало већа количина због тога што се онда и чорво много развијају.

Бордовску чорво ваља раствурити у врло чисти капањима, јер се тако много дуже времена држи на лишћу и боље дејствује. То се постиже употребом врховитих апарата — прскалица, које се могу набавити код Српског Полиопривредног Друштва. За мање виноградне може се препоручити Гољевича или Нехлизова прскалица, које стају 27—30 дн.

¹⁾ Види о томе детаљније О влажној кључници од Н. Гиндонића, у Полиопривредном Гласнику св. III и О сипрању бордовске чорве и прскању врховити пероноспоре од В. Стојковића, „Тожак“ за 1900. бр. 24.

вара а на неке једна врло практична аутоматична оранушка пресалица „Rustie“, која с пушком за пуњење тачности стаје 128 динара. Овом пресалицом може један радник скоро два пут већу површину да поврека него обично. Једна цуна, која кошта 80 динара довољна је за 5—6 пресалица. По ширеном раду ваља сваку пресалицу добро испрати чистом водом, те да се сав онај заостатак талог, који може да нашкоди пољопривредном апарату уклони.

Вордовска чорна не само да стубија плачевачу него још и повољно утиче на пораст лозе. Припаћено је да је лишће у лоза, које се редовно прекају дебље и зеленје ч.ј. областате у хлороводњикам зрнцима и дужи времена траје те да према томе боље прили и своју узлогу него ли у лоза, које се не прекају, на пахар на овима и не било плачеваче.

В. И. Стојковић.

НАСАВРШЕНИЈЕ МАШИНЕ ЗА САЂЕЊЕ И ОГРТАЊЕ КРОМПИРА

— Д-р. Ђ. Родик —

Машинама се хоће да олакша и убрза рад, хоће време да уштеди, и омет зато да буде све боље и савршеније уређено. Ми смо у овом делу више пута говорили о машинама за сађење кромпира, на те машине и у слицама приказивали, јер се и код нас већ и кромпир на много већим просторима производи, но што је то пре 10—15 година било.

Од свију до сада приказаних и приручњиваних машина за сађење кромпира, ова је, коју сада онде приказујем — најсавршенија, и ево зашто:

Ито ископава доста простране добро отргачене руже, које се не заровавају, и то че у потпуно једнаком одстојању и пош једнакој дубини;

што се лако подешава у једнако одстојање редова, као и једнако одстојање рупа у редовима;

што се може употребити на свакој врсти земље подједнако, ако на лакој пескуи, тако и на тешкој глинуци;

што се само за један дан врло много може да уради, 6—7 хектара са два лака кова;

Мотичице, које руже ископавају, раде сасвим независно једна од друге, увек правално, како на равном, тако и на неравном земљишту, и никад се дубље не могу спустити, но што најважнија на токовина дозвољавају, на којима су мотичице утврђене и појединачно распоређене, што омогућава, да буду руже и појединачно дубоке и једнако међусобно удаљене. Но ако би било потребно, да мотичице дубље копају, на пример, кад хоћемо рале крошнице раније да садимо, да их од позичних мразева осигурамо, у које их случају морамо дубље садити, онда се на сваку мотичицу обесе по два тета, који мотичице у дубину врхукоу.

На сваком точку има по 6 мотичица, који се у најважнијем, а према потреби, врло лако (повољу приредом) преиначавати могу, кад хоћемо, напр., да руже буду једна од друге удаљеније, за сађење крупних, или врло крупних сората, и према томе, ми можемо да оставимо на једном најважнију 5, 4, или само три мотичице.

Кад су на најважнију свк шест мотичица, онда ће руже међусобно бити удаљене 30 сантиметара.

Кад оставимо само 3 мотичица, онда ће руже међусобно бити удаљене 32—33 сантиметра.



Слика 1.

Четири мотичице копаће руже на 37—38 сантиметара одстојања, а кад оставимо само 3 мотичице, онда ће оне копати руже у растојању од 48—50 сантиметара дакле, одстојање, које одговара најзрелијим сортама.

Ито се тако лако може подешавати и даљина појединих редова, пошпавањем оквира, који стоји у леви са токовина, на којима су утврђене мотичице.



Слика 2.

што се с њом много олакшава рад и што после не кромпир много боље рађа, до 4000 и више килограма на хектару.

Руковље овом машином врло је просто и лако, да је сваки радник у стању, да с њом најтачније ради.

У води са овом машином иде и *сиргач* и *окошач*, кога наша друга слика показује.

Кад се кругле у ископане рупе положи, онда их треба земљом загурати, протрнати, — докнеде понакао кромпир опршати, а после и отрунати — окошати. То се изврши овом другом машином. Овом машином окошава кромпир много обилатније рађају се тога, што оне велике плоче не забијају нагнутају земљу око ошак (кубице), него је узисте и уједине на бидље нагну, а кроз такву земљу много боље и лакше напреду до кругла допире и на боље плово развије узливање. Оне су плоче на сибени особен начин удубљене, с тога могу лако земљу да дробе и само овлан да је нагну.



Слика 3

При гајењу кромпира у већој размери, потребна је машина и за сортирање кругла, на којој се задијају оне најсигније, што илеу ни за дудеку храну, ни за сађење, него се само за исхрану свиња могу употребити. Затим долазе *осредње* које су најбоље за сађење, на онда *најкрупније*, које су најбоље за исхрану људску, за тешкије *чињеве* итд., а које се и најбоље, и најдуже могу без штете да одрае, а које се у свако доба и најкрупље *плаћају*. Сваки грешни који илеу, да ће *поменате* ситне и крупне кругле боље продати, него кад их по крупноћи подвоји, — на је зато овако подвојање — сортирање кругла и за продају и за сваки други циљ неопходно потребно.

О ЗАВИЈАЊУ (УПРЕДАЊУ И УЧАУРИВАЊУ) СВИЛЕНИХ БУБА

Ако су се бубе правилно храниле и неговале, онда су после 28—32 дана већ зреле за завијање и отпочињу да траже zgodno место, где ће се завити.

Да су бубе сазреле за завијање, познаје се по томе, што престану да једу и бегају од нешта, где се храна положи, а за тела набављују постепене зностатке неспарене хране у виду зеленкасте течности, која на ваздуху добаје завопренцију — ирлу коју. Без до овла значаја, да су бубе сазреле за завијање, познаје се још и по томе, што се времена на време подижу главу у вие и тумарају с једног места на друго, као да траже место, где ће се завити, остављајући при том за собом свилени науцину и виду танких влакана.

Кад су се горњи знаци приметили и утврдило се да се бубе спремају за завијање, онда их треба, помоћу бушеве

хартаје, врехе, или, ако онога нема, помоћу лишћа са петелкама (при чему држати лишће на петелке) пренети у засебан собу (брирну, чаурницу,) где ће се извршити завијање. Не ако се нема нарочита и оделити соба за завијање онда се бубе могу оставити у истој соби, само се тада морају пренети на засебан и чисте кревете.

Ово препорука, односно издавање сазрелих буба за завијање, безусловно је потребно, јер се на овај начин отклопа могућност да се сазреле бубе узнемирују од оних, које још илеу дозреле за завијање, и обратно, а илеку се и могућност, да се остале бубе прању тежишћу, коју зреле бубе пред завијање из себе изабављују.

Пре по што се пренеше буба изврши, треба ове бубе извршити, кревете очистити, прозоре заштити завесима, да сунчана светлост не би непосредно падала на бубе, удесити температуру на 23—25 степених целзијевих а нид око кревета заштити понавана или сламом, да се бубе неби повредиле, ако би с кревета падале. Најзад, треба се постарати да се у близини ива и негашен врех, који ће се с времена на време у собу уносити, да би се уклонила сунчина влага, која долази услед јаког испаравања буба, за врехе завијања.

Кад је све ово спремање и извршено, онда у соби треба поставити направи или агоде за завијање, које су познате под именован „градина“ за завијање.

Градина за завијање праве се од разних материјала и на разне начине. Понајвише се употребљавају слама од стрних жита (овса, јечма, пшенице и др.), слама од репице, грачнице од брзе, коствена, лине и другог шунског дрвећа, баштовске метле, столарске иверје, на разне начине неспаривана хартија и т. д.

При прављењу градина треба ваздух нажалу обратити да су од чистог и здравог материјала и да имају довољан протор за завијање; у противном завијаће се по две или више буба заједно у т. зв. двојке и тројке, које су од мале вредности, јер се са њих свијетлост одиолава, а и сједност оваког завивања преноси на потоке, те мухурци илеу обри ни за произвођачу семена. Најзад, треба обратити пажњу да су градина у близини, како бубе не би много тумале и губиле силу.

Ако се за градина употреби слама, онда се могу правити на више начина: или се руковед веже само на горњи крају, а дови развуче и у межупросторе умете столарске иверје, колико је потребно да се створе (одеље) потребне пуљавне; или се руковед веже на оба краја на се у средини умете иверје; или се, најзад, веже преко средине, пана крајеве умете иверје. Иверје није безусловно потребно, оно може и зностаки, али је ипак боље кад се употреби, јер се на тај начин одредаје межупростори, те се у их бубе поједине улаче.

Кад се употреби грачнице од шунског дрвећа, онда их треба оставити неко време да се лишће преме и просуши, јер ако се као зелено у собу унесе, испаравањем влаге и брзо се сисува, те мухурци остају недогађени и мали. Најзад, при употреби оваког градина, треба обратити пажњу да се не полагају преко буба хоризонтално, на у виду крова, како би бубе имале довољно ваздуха и слободније Кретање.

Кад се употреби хартија, онда је три неспаривајте, најбоље у виду малих „ошника“ и поставити их положење један од другог у потребној растојању.

У погледу употребе градина, највише некуство да су најбоља градина од сламе, направљена у виду тричела и спода, кад се илеку потребној количини столарског иверја. Употребом оних градина, ми смо кроз четири године добијали чистије и крупније мухурце пројаног облика, него

употребу na kojej od drugih gradiva. Najbolje iskoriste dobijali smo, kad smo upotrebljavali grančice od puškorice drveća sa zelenija (nepropenulid) lishajev. Zanimanje je u ovak slučajuu išlo vrlo sporo, mehurica su bili malii i nepravilnog oblika, a neki su ostajali i nedograđeni, usled priljaska, koji su činili da bube sasušivanje i kopržavanje livaja.

Najzad, dobra je strana spomenutih gradiva od slame i ta, što se daju lakše pripremiti, ne zahtevaju mnogo truda na veštine, niti kakvih izdataka, a mogu se upotrebiti i kroz više godina, kad se predloženo operu i očiste. Zato tolaio preporučujemo snijak odajivajnicima da pri zavijanju upotrebljavaju gradiva od slame, a samo po nuždi gradiva druge vrste.

Kad je sve spremljeno, onda se saarele bube za zavijanje na veš spomenuti način prenese u određenu sobu, odnosno premete na čiste krevete u toj sobi i vostane u blizini gradiva, kako bi što pre otpočele posao oko zavijanja. Prevošenje buba treba vršiti po klasama. Najpre treba preneti bube iz vrve, zatim iz druge u vlosoketu i one na treće klase. Prilikom prevošenja treba obratiti pažnju da se ne prenese i one bube koje još nisu uzele za zavijanje. Njih treba ostaviti na istom mestu i dalje hraniti, a još bolje je, kad se izdvoje na zasebnoj krevetu.

Čim se bube prenese, odmah prelaze na gradiva i čim lađu na zgodno mesto, odmah se odaju na posao. Najpre ispredu (vostane) osnovu (tevela) koju predstavlja svilena naučnica (tina), na kad osnova bude gotova, da se mogu slobodno okretati, onda otpočne ispređanje same čauru (mehurka, kosača). Ispređanje se ovo vrši izvesnim redom i ide vrlo brzo, pri čemu se bube okreću na sve strane, slažući snižene konice u vidu oskone.

U početku čaura izgleda kao kakva navlaka i buba se u još vidli, a doinje navlaka postaje sve debla te se buba i ne vidi.

Polozajna posao oko ispređanja čaura traje snaga 3—5 dana. Posle ovoga mehurici ostaju na gradivima još 7—8 dana dok vognu ne očvrstnu, a zatim se pristupa skidanju i sortiranju. — No o tome u narednom broju.

Prof. A. Nemič

PODVOŠEŃE KOBIŁA POD PASTUBE I NĀHOVA NEGA

Prilagodna kobila treba da je zdrava i pravilno razvijena. Ona ne sme imati nahna koje se prenose na potomstvo. Kobilica kad ima voluju, ruznu glavu; odmah gutajnik, debeo i kratak vrat; odinje prsedašta leđa; prišni mnogo napred isprejene; veliki i visoki tribuš; uzani i tesni zadnji deo i tanak kinnjiri reš, nije za priklad. Tako isto nije za priklad ili ona kobila koja pati od ocnih ili drugih nasljednih bolesti. Slaba i bolensijna kobila u naročitoj onaj, koja nemože da vardi hranu takovo nije za priklad. Jer daje slabu i malo prsedaštast livaja. Kobilica sa malo velikom glavom i malo prsedaštast livajna može se za priklad upotrebiti. Ali u tom slučaju treba je savršiti sa pastuvom, koji je kralji i sa malom glavom, kako bi se sa jdreboćima ove nejednakosti napravale.

Kobilice prostih rasa pre se rasplaujete nego blagorodnije. One daju najbolju jdreboć od neta na do vnašeste godine, sako ako se dobro hrane i negru. Dok meštini, kobilice blagorodnih rasa mogu da daju dobru jdreboć i do dvadesete godine.

Pastuva može da se vuzeti iz ruke na kobilau da je onoladi, a može to učiniti slobodno i u voluu ili kakvom ograničenom prostoru.

Pastuva treba vuzeti na kobila samo tako, ako se dovoljno rasplaua. A da kobila hoće da se nase pozicije se no

ovim znanim: namesta se kao da hoće da pokrini; od čestot otvora i zatvora na koja se otvare neka sluz; hrane, rado i sa novorešje prilazi stranij kovinai.

Žar—rasenost—kod kobila traje nekoliko dana. Ali pri svem tom valja na njega dobro obratiti pažnju. To e toga, što se jar kod ponekih kobila tako lagano i bez uočljivih znakova valja, da često i neprimetno prođe. I sa i toga, čim se iz i najmalja znana rasenosti primete, treba joj privesti pastuvu da proba. I ako tom prilikom pokaže da hoće da ga hrani, treba ga puštati, ako je inače pastu vremea. A ako nije, treba je podvesti pod drugoga koji je izabran i za tu uzet.

Kobilice koje se po rasenosti ne podvuu pod pastuvu bilo na koga uzroka ili se jar prevodi, doinje ga sve teže primaju i obično ostaju jalove. Jajnici im se počnu svuštiti i kopržaviti, te ženaka materija nema životne snage za zametanje ploda.

Neplodnost kobila može doći i od toga, ako se hrani odveć jakim hranom od koje se geji a za to nima dovoljno kretanja. A može biti uzrok neplodnosti i sam pastuv, ako se ne hrani kako valja ili je usled prekomernoga puštavanja nepravilni.

Što se kod kobila uređuje i na vreme podvuu pod pastuvu, u toliko sigurnije ostaje jdreboć. Ali pri tom valja imati na umu, na je ne podvuu pod pastuvu čim se prvi znaki rasenosti primete, već tek posle 20—24 časa, jer ho tada pre ostati jdreboć.

Kod jdreboć jar se često vuzajavlja i vre volne zrelosti, ali na njega ne treba ni obratiti pažnju, već samo odvojeno držati od jdreboć i pastuvu, da ih pre vremena i dovoljno razvijenosti ne onolde, jer bi ih to omelo u razviti te ne bi mogle doinje davati snajku i zdravu jdreboć.

Dokle jdreboć naprve vuzi četiri godine starosti ne treba ih puštati pod pastuvu; na i tada ako su samo dosta dobro hranjene i negovane.

Kad se pastu pušta na ruke treba da bude na kakvom mirnom i zatvorenom mestu. Sem potrebne noslute tu ne treba da ima nikog više. Naročito za vreme samota ako odlojavljava nese se vikati i larjati, jer to na pastuvu vrlo utiće.

Mesto na kome se onolaze nia izviriti treba da je ravno i suvo kako bi pastuv što čvršije stajao.

Često pušta biva da je kobila od pastuva veća, te ga je na takvom zemljinu teško puštiti. U tom slučaju treba izabrati tako mesto da pastu zauzme višni položaj od koblice. A biva i obratno: da je kobila od pastuva manja te valja tražiti pogodno mesto na kome pastuv oblažu može lako i bez teškoće izviriti.

U ostalom, najbolje je ako su pastu i kobila porastom i razvijenem jedno drugome što bliži. Jer kad su grla ne srazmerna, no kobila može da ima štetnih posledicija a naročito ako pastuv ima veliku glavu.

Ima utajljivih i vlašljivih kobila te pastuva leće da hrine, na i ako pokazuju znake rasenosti. Takvoj kobila valja privoditi koga starijega pastuva ili „pročiva“ da je što više razdavlja a da se malo i oslobodi i tek onda puštiti na uz određenoj pastuvi.

Potkovane kobila kao i one koje rado čitetaju treba ubespečiti kako pastuva ne bi porazila. I kad se to učini treba ga puštiti da onolježe vuziri. Za vreme dokle bude ovaj akt vuzeno, ne treba ga trzati ili vikati, jer može da ima štetnih posledicija.

Kad pastu savini onoljavaju, on se sam snine i tada ga treba lagano od koblice odviti. Dobro istrajati gužvom stive slame a no tom pokriniti i odvesti u staju da se na miru odmoru. Kobilau nik ne treba noližati zadnom volom niti je odmah izviti koga isto mnogi odajivajnici čine, već je lagano voditi dok se neuzmiri a no tom joj dati oves ili sena da jede.

Da bi se znalo da li je kobila ostala jdreboć, treba je posle 8—9 dana ponovo privesti pastuvu. Ako je ostala jdreboć ona ga neće primati. A ako nije ostala jdreboć pokazale znake naseća i tada no drugi put treba puštiti pastuvu. Devetoga dana posle onoga puštavanja treba kobilau onet privesti pastuvu, na ako i tada pokaže znake da hoće da ga hrini, treba je onet podvesti ali sad pod drugoga

настava. Ну, пре, него што се подведе треба да је каша, лакши јахач појаше, те да се мало загреје и умори, на је тек оди подести.

Кобиле, за које се зна да теже остају ждробне, на неколико дана пред подвођење под настaву, треба слабије хранити, на ће пре остати ждробне.

Најдодесије време за пуштање кобила jeste најутра од 7—8 часова а после тек од 4—5.

Што се тиче доба године кад треба подводити кобиле под настaву, најбоље је ако се то чини месец априла а маја, тако да ждробље падне почетком пролећа идуће године, кад настају душка и топлија дана, те се ждробад могу држати на вољу.

Густије подвођење било би штетно, јер би ждробад на свет долазила кад је хладно време те би се морао држати у стајама; а зна се већ какав су оне већине змихх вољонир-редница.

Кобила носи ждробу у трубици 11 месеци, али има случајева да носи и више од године дана, као што се понека одждрбе и пре једанаест месеци. Ну то су само изузаци и неправилности, а правило је да кобила носи једанаест месеци као што је и горе поменуто.

Није само сигурно утврђено, али се узима да ће кобила одждрбети месец ждробе ако се подведе под настaву у првој половини расписности, а мушко кад се онолико при саршету зрава.

Ни ово није сигурно, али тек пошмозмо. Држи се да ће настaву који је добро храњен и негован, у почетку периоде пуштања давати женску, а допније, у другој половини, мушку ждробу.

Стручњаци у нашем Стогарском Заводу могли би из „Дневника опасених кобила“ направити у овој погледу леку студију на можда коју од горњих поставка баг унеколико утврдити.

Да је кобила остала ждробна, у почетку нема другог знања, сем што настaва одбја кад јој се приведе. Међутим, допније, после 5—6 месеци може се већ сигурно знати. Кобила востане приликом крупица, лева, при коду паклавања и надох се пооче од других граа склањати. Вољонј јој се почуи најлакш сплуштати а крста на мало угинати. Кад се најтоја хладном водом и дан прирасио на једној страни с бока у близини чимена, оназа се мичање ждробета.

Од овога часа кад је кобила остала, ждробна, настaву нега ждробета. Ждробну кобилу треба добро хранити. Храна ваља да је таква да служи не само одржавању организма него, већ да се и ждробе како ваља развија.

За ждробне кобиле најбоља је храна добро ливајско сено и овак. Храну од које би се кобиле гојале, не треба давати. Јер дебеле кобиле не само што дају слабо ждробад, већ се тешко и ждробе.

Ако се ждробна кобила не буде добро храњила, не може се очекивати да да добро и снажно ждробе. А наши полупривредници, на жалост би са овом погледу изнине грешне. Како хране јаловине тако хране и прикладна граа и у тој погледу не праве готово никакву разлику. И онда, зар је какво чудо што подмладак није овакав какав треба да је, са којим би могао бити задовољни. Они, место да принаду потресну и доде поправаљају таче, што би хранили прикладна граа боље своју грешку надох свајку на настaву као да су зато они криви. Међутим, то није истина: настaву што је могао дати, дао је — крв. А о свежу осталој као: доброј и снажној храни, дугобој стја и неговању, треба да се само настрадају.

При крају периоде носења ждробета, не треба кобилу давати о једном оброку много сена, јер притиском својим прозиводи у трубици болове. У то доба треба јој давати по мање сена а чешће и тада неће осекати болова. Само оно треба да је са добрих познатих ливада, да је суво, без брђе и вршине и да се лако вари.

Ждробну кобилу не треба хранити зеленом догањом, и бућани сеном нити је појати хладном водом јер може да побаци.

Стаја у којој се држи ждробна кобила треба да је мита сува и промијана. Топлија не треба да је већа од 13—18°C, пошто велика топлића никуда ждробним кобилама.

На честога иду у стајама треба обривати шарочту шању. Мокраћа на њему не сме се задржавати а тако ни билага. Простирку треба сваки дан мевати, јер нечиста и одије

праваа простирка може да буде узрок побацивању а и Другај боловима.

И пре, а нарочито кад се прикмиње време ждробљењу, кобила треба да се што више креће ако се значе није за рад употребљавана. Само науком случају не треба да буде теже терете и да се напреже. Тако исто треба кобила чувати да не пресакне шавтаре или какве аграле које и од кодава по каквом великом благу и ноцарном земљишту на коме би јој могу унадаје.

Кобила које су се уперено крелале са све време ждробности, такне се ждробе и пре се по одждрбљењу опрање него оне које се само у стаји држе и онда-онда пуште до кодају.

Да ли ће ждробљење наступити раније или допније зависи од тога: како је кобила за време ждробности храњена и негована. Ако је за то време добро храњена и негована, одждрбе се нешто раније него она која је храњена храњена и којој није указивана потребна нега. Прасекме обично се нешто допније ждробе него кобиле које су се више пута ждробле. А тако исто кобиле простих раса ждробе се раније по благодаре.

Често се пута коду кобила доси и привремено побацивало ждробити. Ама више узрока због којих се оно јавља. А као главнији и најчешћи јест: хрвана стаја и хрвана.

Пнека, тајна, влажна а при тој топа стаја, чији су дувариони бућани, врло често узрок је побацивању кобила. Тако исто негодан улаз и палаз на стајо, као и темена врата, могу бити узрок да кобила побаци. Зато, улаз треба да је такав, да кобила не мора високо укочињавати док јеђе, није ласкати док каље. Врата треба да су довољно широка како се кобила не би попреливала.

Ждробне кобиле не треба држати у стаји заједно са оном која је пре тога побацила. Нарочито велиа другача кобила које у том случају подизани по простирку муштају кобила које су ждробне, јер би се могле заранити на и оне побацили. Најбоље је ноћ тако удесити да мокраћа одјак одлази олуком у одређено место, а не да у стаји стоји и густија се у простирку.

Ради боље сигурности треба кобилу која је побацила, и нарочито кад нешто узрок побацивања, од осталих ждробних кобила одмах уклонити у посебну стају, те да се остале кобиле сачувају од побацивања ако је толико узрок изрази. Лише које је последица оне кобиле која је заранно побацила, не треба да послуже и ради око кобила ждробних, јер и оно може заразу прешети.

Бућана и покварена храна а тако и бућана слама или сено које се за простирку употребљава, може бити узрок побацивању.

С тога ваља добро обратити пажњу на то, да храна буде сува, чиста без брђе и вршине. Пначе, не буде ли се на то пажња, већ се буде ми какав хрвана давала, врло лако може наступити побацивање.

Хладна вода као и хладна храна може такође проназити побацивању. Зато ждробним кобилама не треба давати одије ладну воду нити их пуштати најутра на пажу за време слане докне год она не свидне и трава се мало не загреје.

Побацивање које се деша до трећег месеца старости, ако је и често пута остале и неспрешиво. Међутим, допније побацивање оно 5 и 6 месеца старости, теже је и може да буде од штегних последица.

Кад кобила у овом месецу хоће да побаци, занемари се, добрије болове онако као од коликне, храну не треба, зноји се, копа погла и напине се као кад се правилно ждроби. И то стога, чин се ти знају приметне, треба јој обривати шању и указати потребну помоћ и негу.

Побацивање може доћи још и од јакога напрезања у тереву, јахачу или од удара, а и ако се од чега јуко и несвадно улашани.

Кад се приближи време ждробљењу не треба кобила да иде од стаје далеко како би се у ној на миру могао одждрбети. По себи се већ разуме да стаја треба да је пре тога акта спремаљена.

И ако итемо у потакоњеници дивели све оно што је штретребно о неки кобила од дана кад ждробе остану на до ждробљења, сматрали смо да ће одгајачница бити и ово допнадо, пошто се сад кобиле ждробе и подводе под настaву.

ТИПСКИ И РАСИНСКИ ОБЕЛЕЖАЈИ У ГОВЕДА

(О садржини пријава за изложбе говеда)¹

Добро подумела, смисљена и што тачније попуњена „пријава“ при приређивању изложба, то је кључ, за целу изложбу. Темпа за оцелу и за свако проучавање о стању и развоју сточарства, па нарочито представљених крајева, проучавање садашњег и будућег, по свима овим пољевима, толико важних по познавању првог става запитаних стова и по развоју сточарства у земљи. Јуџин састављена и попуњена „пријава“, са изражава стручно, народско језика у оцелу, пружа оцелујав изложбе стову најпредлаживијим мерилом за оцелу, а научном проучавању једну масу високо драгоцената материјала и података, да је то за постовања. У овим пријавама попуњена марљиво и свесно, одлакива све то полове и око оцелу и око проучавања, па изложбу представља стове.

С тога на проинављање пријава и па њено што тачније и што сигурније попуњавање, ваља обратити што веће ушце и што већи жар.

За тај циљ не сме се калити ни труд, ни време, ни трошак.

Најтеже је са избором и одређивањем стручних повереника који се брижу за вршње стају ових сабородавних и па изглед ситуацијах полова, па полове општине и места. Другице, међу тим, редомно навише једног или другог стова изаславља, па неколико шта, ради споразумелата, договора и стручног савештавања с приређивачким одбором у месту, где се стока изложба држи. Ни мисла, да таквом изаслављај друштвеном ваља стављати, одседа у држност, да поред, за оца „крупних“ носеца, као што је материјално обезбеђене гушеа саме изложбе, пореди на овим „ситинама“, да обрени приређивачком одбору и збору повереника: знајац и смер приређивања изложбе, па да их гути и у тако „ситан посу“, као што је умешно и стручно попуњавање пријаваних листа. Јер тај „ситан посу“ то је темпа за све полове па самој изложби и па њеном извођењу, као и за оне који се буду предузимају, после учињене стотре над ставом сточарства у томе крају. Не само темпа, за што праведнију и што тачнију оцелу изложених града, ради одређивања и стенова награда, не само темпа за сва проучавања, било статистичка, била зоотехничка (запатничка) и научна, него и стварни темпа за све оне мере које па такој добијеној основи, ваља да предузимају држава, округ и појединци, за подизање, поправку и усавршавање, једном речи преобрајај и унапређење сточарства у томе крају. Тако је *кривим*, у самој ствари, тај па изглед „ситан посу“.

Нека дакле изаславља на личу места и па извесном броју града приређивања за изложбу, приређивачким повереницима покаже како ваља вршити потрагу, постављати питања, како ваља и лично осматрати поједина приређивања града и како значајна стручно пријаву попуњити ваља. Онда ће се и том посу, од стране повереника, обратити дакле лева брота и старине и онда ће пријава постати неткисна, оно што ваља да буду: основица деловане изложбе. Све ће остало бити и проћи: свечаности, оцена и награда, а остале стварни податак и драгоцени приређивачки резултати, у пријавама, да се на основу нах личу стручна проучавања и употребања и да се у извршном, строго научном извештају са изложбе, сви ти податак пруже и јаности у виду стручнога критичкога разбора целокупне изложбе, на тиме сачувају за будућност.

Онда ће оцена бити дакле меродавница и усешница, јер ће стварно примењеним наградама истински најбољих *застава* *застава* *застава*, не само награди оне, што заслужује награду, па и стварни наградама давати тон и правца зајамитивању, па и већерству делова оного краја. Оцена има да награди не најлепша, већ *небоља* града, да награди неткисна постигнућ успех, погођен пут и правац у запату; изање да изрече свој суд *која је раса поправљачица*, под владанином наших природних и привредних погодба, *војничкога делова* у вилна, а у исто доба *најбољешег утицаја на поправку стове* у *наше сеосног запатника* који не располаже ни са богатством у запатничком знању, ни са богатством у средствима. И онда ће награђена

запата града, бити истински награђена, да послужи као расовогрора, да се о њих запатника грабе, а запатничка — одгајивачка умешност или мар самовенства награђенога града, пример за уградбање и за корисно и племенито такмичење запатника.

С предоставком, да ће се, одседа, у попуњавање пријава, уложити сва могућа мар и срце, ваља пронасти такав образац за пријаву, да у њему буде што више штавала од опште запатничке важности и значаја, да се па одговора може сазнати што више од свега оного, што изискује потреба и оцелувања и проучавања.

Ствоце изложбе у нас, где се родољубно и животне књиге не воде ваља држимо и стручно ка то изложбама државним, догов су једина пријава, где се може сазнати и пронасти: утицај предлаживијих запатничких мера за унапређење сточарства; где се може видети предлаживијих утицај или немогуће; где се могу пронасти и пронасти марови тога, сметке, покретке и наше силе запатничке мере и свира итд.

Пријава за изложбу, ваља да њом прибраним податинама одговори на питања:

а) *Питања* или *родољубно* изложене стове, по крви (оцелу) и по илску (материјалној страни), дакле: да садржи податоке о такво знању расинским знацима и о подобностама према одређењу.

б) *Утицаја* изложених града, па претсе по крви или по илску, па да се може ценити, да ли је то умешање па боље, или измешање па горе; да садржи податоке о тинским знацима и подобностама постојања и расинској надобности, у наредноне премошје расинских особина па своје нетотности;

в) *Лично знање* и обележје вредности и подобности града; дакле податоке о полу, старости, расладу, личним особинама за одређење итд.

г) О подобностама и стању самога запатника.

Из утешно и жарљиво прикуљивање и тачно приређење и приређење података под а), б), и в) сазнава би се и ценити би се, не само о којима изложених града, као корисне стове у границама њенога одређења, о подобностама њенима (за млечност, вучу, гојност итд.), већ о њеној запатничкој вредности, (као су града за запат); њихова нол премошја наредне својих спољашњих и унутрашњих обина и особина па свој припатак, нетотности; судило би се, утицају је погођен прату нут при избору расе поправљачице, у колико је она прилагодљива па наше прилике, уколико је „сродна“, сгадасна, са расинским калтун (типом) наше стове, а уколико је противна, украто: уколико се можемо надати уметвају па боље, или *уштуру* — изметвају па горе, поправљају о нетотносту раних и оных особина предачица.

Запатничтво има најтеже да се бори у своје посу, посу преобрајаја и усавршавања стове, баш са оном угртношћу, оном поправљајем, оном уштурум или измешање, има свима силама да тежи, да свима начинима и срединама, у запату, у нетотносту, или вршачку, угути и савлада оном угртношћу, овај уштуру, овај поправљај и измешање па претсе — *рбоце*.

Због тога је нарочито важно утврдити у пријавама и тачно сазнати и приређивачки: *типске* и *расинске знаке* и *обележје*, па основу којих се горња тако нави изајучују градини дају.

а) *Типски* и *расински знаци* и *обележје*.

Пријава ваља да на одговори на питања о поставу, родољубног града: — *јесу ли чистогрива*, или *су меле*. Нарочито у овом последњем случају ваља да на одговори на питање: од кога су запата или расе била нир. бим (отва), а од које крава (мати), да од од чистогриве, или онет од меле; или бар (ако је то немогуће тачно сазнати или утврдити) чијег је запата бим (отва) и из кога места и за то бар калше је боје боје? Је ли грло куљено, или соленисти запат (домалус). *Чистогривост* за *прото* (домла), *вршачки*, *гове*, *гове*, украто: решено цене се по овим знацима!

Чистоти и *боја* нивоа, кад се разлазан четлук и окроте неона. Она су у ервиск, *чистогрива* и *једнобојна говеда*: чиста баш изањих грла или нита, прираде руменичасте боје; таква морају бити и у *шарени* (*двобојна*) говеда племените шнајрајске синтетичке расе!

С тим у вези су и типски обележја: *орх* *рогова*, *напомена*, *губица* и *кљавица* па рену и гуњена *крив*; исто тако и *семе* (службоке оци); у синтетичка обратно изловити и рогова нуту као *поса*, *рогови* при основи прилагодљива, *нодрва*,

¹ Други чланак досебног илску приређивања и изложба сточних изложба.

усне, кење, виме, мошнице, стидница и задњица и предња шавриња рупна, рупњестости боје, односно беле; приј књићка је волна мала, на чак и цицко пре трепавице.

Исто тако и *расиски знаци*: *боја тела* у наших говеда једнобоја (сива, зеластва, жутогва, тарава, жутога или мрља; остало боје *воћ* *у подорци*, као и сваки бољ знак на телу), *Уво* — по величини (средне и мало) и *поросности* (није врлоно и јако ресато обрело са прањеним жервним длака (унутрашња страна уво, у говеда се увек гледа).

Мекутин, у других раса, у *нарочито у мелема* (говоримо гоштите о *драским* гравци), све је то другачије и зато увек ваља унотрићи и убележити у пријани:

Непца и поред чистоте (једнобојности) могу бити: тарава, мрља или шарена са круцији или ситији, неправилним или неправилним прјкама (чедкама) и негата (гачкама) или само беле, или бела са затвореним мрљама и петљама.

Пргови рогова, напоњива, губиња књићка и кење (саузокоже очну) могу бити *двобоје боје*: мрљ, плав, румени, жути, прашкасти, бели; *војвође боје*: рогови деса и леви, напоњива предњи и задњи, на и кење, као и *особито* књићка и губиња латим у ругавих и жервних говеда губиња може бити *белојна* (непегиница), то јест једно коже и да не пројави нека нарочита боја; исто тако напоњив, само природна боја рожине (прорачно-зеленкаста или жуто као носак); код таквих напоњива и рогова — онда су рогови *румњеникасти*. На носетку, што је *мачуше* у *мелема*: губиња је шарена и петгата: а књићка у рену може бити у мелема шарена. Она је изузетно бела и у *чрно-шарених* и у *мрљо-шарених* и у *жервао-шарених* говеда, ако су *кривоце* (бела труба) и по леђима и кавку или куркују беле боје.

Боја тела може бити једнобоја и у *странак* *расе* и *расиснеке трупа* (тако зван *атилски мржа* и *сиво-мржа говеда*: шпанца, монголскога, тиролскога обер или горно-италија и алпајца) која имају *мазом* и скоро све остале типске обележја: *истовесте* *нашим говедима* — рогове, напоњиве, кење, на и књићку од рена и губињу, ако не и нешпа, али *мазом* је *дробојна*, где што и *тробојна* (нарочито у мелема). *Шарена говеда* пројављују. И то *шаренима* или се *распростира по цело тело* (жувао, гаваро, мрво, жутогва, зеластво, жутоге и белима); на белој или жутој основи — *црне*, *мрље*, *курвае* *кружне* *шаре*; или се *ограничава на беле* појединих делова тела: *главу* (булдета, ангаста, цваста, али *недета* и *бруста*) или *поред главе* и на *друге делове тела*: по *ногама*, *трубуку*, *гребену* и *хрбту* (*гребеначи*), *кавку* или само *куркују* и *рену*. *Шаре* или су *распростира* на те *делове* у *неправилним* *облицима*, могу су *колате*, *жураге* (*напоње*) и *мацуде* или су *негате*. Могу *беле* или *ушанте* *бедугавке* *књићке* *тећи* *дуж* *гребена*: *може* *говече* *бити* *наседо* или *појасасто* (*црне* *воље* и *бокова*); *може* *бити* *погу* с *беланукама* итд. Зато ваља у пријани да *постоји* *стубан* или *рубрика* за *убележавање* *боје* за сваки такав поједини *део* *тела*. Сувинише *рубрике* није *нужно* *повиљавати* *по* *првину*: — *првину*.

Ради *представе* *облика* *тела* и *трупа*, ваља *поштити* у *пријани* и *рубрике* за *васину* (од *земе* *до* *врх* *гребена*: *синак* *1,20* *м*, *средњи* *до* *1,37* *м*, *преко* *тога* *висок* — *сваки* *човек* *зна* *своју* *васину* или је *премерати* и *уштити* *може* и *кад* *стане* *поред* *говечета* *лако* *може*, *приближно* *рећи*, *колико* је *говече* *високо*; *крувино*; и је *говече* *штркасто* (*високо* *на* *пипта*), *или* *обратно* *промањасто*; *длањето* или *прво* (*растечено*, *опругано*).

Ваљало би увек *оценити*, од *привлике*, и *убележити* у *гласину* (повати присутне да *оцене*), али *виђе* *мерено* на *вази*, *или* *се* *не* *же* *омерити* *нављаном* *за* *то* и *срачунати* *по* *тој* *премери* *тежица*.

б). *Знаци* *за* *оцену* *личне* *вредности* *и* *подобности* *грла*.

Ово је она група знакова која се обично мора да утврди *оштом*, на самој изложби и ошом самога грла. То су знаци за *распоњивање* *подобности* *говечета* за поједина одређења: *знаци* *једног* *речи* *који* *не* *могу* *падати* у *расисне* *знаке* и *обележја*, *јер* *се* *или* *никако* и *не* *преносе* *или* *воде* *на* *потомство*, *или* *и* *кад* *се* *преносе* — *преносе* *се* *само* у *сликовити*, у „*слик*“ која се *тек* *или* *разлијати* *храњеним*, *одгајивањем* и *вештањем*. *Знаци* *за* *корисну* *употребу* *грла*.

Их *ценити*, *није* *тако* *и* *они* *није* *тако* *поудно* *обележје* *на* *животињском* *телу*, *као* *они* *грла*. *Они* *су* *више*

проиводни, *више* *остављени* *личном* *оцртавању* *онога* *по* *их* *цени*, *или* *управо* — *више* *се* *морају* *процртавати*: *пробом* (подобности) *личности*, *гојаности*, *тежине*, *рајности*, *добро* — *јешто* *итд.* У *последње* *време* на *посебним* *изложбама* *за* *употребу* *грла*, *изложбама* *по* *одређењу* *грла*, *ошом* *врло*, *све* *су* *чешће* *права* *основа* *за* *оцену*.

У *тога* *ми* *не* *сматрамо*, *да* *и* *ош* *знаке* *морају* *имати* *прибележје* *у* *пријани* *за* *изложбу* — *сем* *неколиким* *ошних* *личних* *подобности* *грла* *које* *нам* *могу* *служити* *за* *наше* *рајнање*, *при* *оцени* *или* *проучавању* *само* *изложбе*; *распоред* *по* *одељкама* *итд.* (У *тога* *ми* *и* *паше* *ни* *годе* у *одељку* *но* *а*) *лажељани* и *остали* *типске* и *расиске* *обележја* и *знаке*, *за* *чије* *се* *распоњивање* и *савињање*, *вишекује* *нарочито* *знање* и *умешност*; *посебно* *спрема* и *нарочити* *поступак*, *применовање* *нарочитих* *метода*: *ошних* *знакова*, *за* *које* *се* *вишекује* *веља* *на* *вештању* *у* *оцени* *или* *код* *корис* *није* *довољно* *лична* *оцена* — *од* *ока*. *Насмо* *говорили* *ни* *о* *знацима* *типским* и *расиским* *на* *глави*, *ни* *на* *трупу* *итд.*

Задатак *је* *оде* *јуки* и *оцртати*: *какав* *материјал* *за* *прену* и *протрчавање* *изложених* *грла*, *ваља* *да* *нам* *припреми* и *првину* *пријана*? И *знати* *више*. И *угодно* и *угодно* у *ошвр* *овог* *чланака* *предмет*: *о* *типским* и *расиским* *обележјама* *у* *говеда*.

Далеко *од* *оно* *грла*, *ваља* *у* *пријани* *убележити*: *Длака* (*воћ* — *после* *3* *године*, *доде*: *жувао* *прермак* — *после* *теде* *пре* *зине* *длаке*; *краво* *стево*; *краво* с *нашим* *годушним* *телетом*; *краво* *јамовина*; *жувао* *од* *1-2* *године*; *во* — *жувао* *или* *ушкољен* *бик* и *жувао*).

Створе — *за* *глад* и *прермаке* *до* *године* *дана* у *месечности*; *за* *сва* *остала*, *старија* *грла* у *двојиме* и *рајојиме* ($\frac{1}{12}$, $\frac{1}{12}$, $\frac{1}{12}$).

За *жувао* и *бика*: *пипта* *да* *се* *на* *краве* и *од* *којег* *доба* *старост* *поче* *је*, *да* *се* *пипта*.

За *жувао* и *краве*, *поред* *пипта* о *ствености*, *ваља* *прибележити* и *по* *имени* *по* *раси* (или *по* *дотичном* *ствености*) *с* *којима* *је* и *чијим* *биком* *ошом*; *него* *тако* *за* *краву* с *тогудним* *телетом*: *од* *кој* *јој* *је* и *чијег* *бика* *то* *теле*, а с *којим* *је* и *чијим* *биком* *воже* *води*.

Дале *ваља* *за* *ошмо* *грло* *одрасло* и *за* *знак*, *познати* *нотаметом*: *је* *ли* *изложено*, *било* *од* *нетог* *ствености* *или* *од* *ма* *кога* *другог*; *ако* *је* *изложено* *више* *грла* *од* *једног* *излагача*, *узел* *рећи*, у *каком* *створсту* *стоји* *то* *грло* с *осталим* (*мати*, *или*, *сестра*, *отат*, *браћ* *итд.*).

На *тај* *начин* *може* *тако* *грло* *да* *се* *унапред* *учи* у *последње* *неговото* *нотеме*, *умета* *на* *претпе*, *помоћу* *родословних* *података* и *помоћу* *типских* и *расиских* *знакова*, у *неш* с *неговим* *нотетомом*, у *погледу* *негове* *умерљивости* и *негове* *наследне* *моћи* *пренетица* *предачних* и *својих* *власитних* *особина*, *да* *је* *на* *основу* *таквих* *података* и *оцена* *негових* *личних* *особина*, *буде* *проконтролисана*, *ако* *би* *то* *било* *по* *потребу*. *Нема* *спора*, *да* *би* *тако* *и* *сама* *оцена* *била* и *правичнија* и *сржичнија*. *Тим* *пре*, *што* *би*, у *појединим* *важним* *случајевима*, *ошеничани* *суд*, *на* *самој* *изложби*; *поздравља* *предачних* *грла* и *нотетоста* *једнога* *би* *или* *једно* *особито* *добро* *краве*, *могао* *да* *успешније* *уговорди* *тако* *грло*, *са* *осталима* *која* *се* *е* *или* *тако* *како*, *но* *не* *само* *то*, *него* *би* и *проучавање* *могао* *да* *више* *поудати* и *основа*, *да* *донесе* *заслужку*: *о* *ушеху* *који* *се* *постигне* *кривом* *мешавином* *златних* *грла* *једне* *или* *друге* *расе*, *са* *нашом* *домаћом* *стоком* и *да* *изрече* *свој* *суд* *који* *од* *тих* *странак* *раса* *повраћа* *назад*, у *погледу* *успешних* *поправне* *стоке*, *даје* *боље* *или* *најбоље* *резултата*.

Као *што* *видимо*, *то* *су* *толико* *важна* *пипта*, *нашуми* *потреба* *нашега* *златништва* и *нашега* *сточарства* *која* *се* *и* *лакше* и *поуданије* *овим* *путем* *решавати*, *но* *ја* *који* *другим*, *да* *вреди* *труда* и *муке*, *што* *ће* *се* *угодити* у *ошмо* *терди* и *наметно* *повиљаване* *првца* *за* *изложбу* *пријављених* и *на* *изложби* и *изложених* *грла*. *Тако*, *да* *кад* *се* *томе* *придружи* и *подани* *добитни* *проучавање* *научном* *методом*, *моралом*, *ошмом*, *ошмом* и *синањем*, *онда* *ће* *се* *добити* *потпуно* *поудан* *основ* *за* *вршину* *херојинског* *ошда* *о* *постигнутим* *резултатима* у *златништво* *дотичне* *области*.

На *тај* *би* *се* *најни* *попрелте* *све* *оно* *користа* *од* *приређивања* *изложба* *које* *покрива* *ваља* и *које* *се* *покрива* *могу*, и *таким* *радом*, *на* *неколико* *изложба* и *грла* *неколико* *година*, *постигло* *би* *се*, *да* *се* *сама* *прва* *става* *сточарства*

у делу земљи и да се добије темељна основица за решавање питања о извођењу поправке сточарства у делу земљи.

На послетку, ако се хоће, могу се и на даље задржати, на садашњим пријави и питања која се односе на поједине подобности и одређена или употребу изолованих грађа шир. о мачности крава: да ли се мучу, колко на мучу или млаз млека дају и колко се времена, пред ново темеље, продужава давње млека тит. Ма да им одговори на та питања, као и одговори да питања о куповној цени појединих грађа, не изгледају, да су некимаше лишени пребора претрпачности, у исекањима сопственика. Нека свако грађу добри своју мучу (привлачу), а муче изолованих грађа једнога сопственика, нека се здруже.

в) *Зависничка подобност самога излагача, сопственика.*

На послетку, изајачи да је важно задржати скоро сва питања из досадашњих пријава која могу прибавити одобрење за стицање зависничке подобности, зависничке умености и уопште подаци која представљају стање сточарства, у дотичном месту.

Није све једно, да ли дотични излагач излаже једно једино, или свега два грађа, што их цитира може бити и има, и на њима односи међу и онако малим бројем награда — награду, или је по излагачу који има читав запат, мање или више извршено и изједначено (повољно) запатно стабло. Као што није све једно, ни то, да ли је изложено грађа: запат излагачев, или је запат туђ, прибављен куповином, па и то може бити, у овим случајевима. Није све једно зато, што се награде не само награђују у најбољем грађу, него и у успешан резултат, у складности извршене краве неваљале нушек (крштвања), већ одликује и зависничка уменост и унајачност зависнички дар самога излагача.

Награда зависничка умености и дара, приказана је доказани на читавом запатном стаблу, постиже више свој циљ, но обрнуто — нема спора. Ма да тиме не желим, да се овај исекај тако раде, да не би смисао наградица најбољем наградоу и цитира једно, по свему одлично грађу нарочито нушко (нушак или бивк) на ма оно биле и једини домаћак излагачев и ма оно и не било одајено од самога излагача, од самога почетка свога. И ако је велики утицај изложеног и даровитог запатника и излагача, на сточарство и на зависничност невољног крава, у коме је он пример за угадање, не знам је, се друге стране и утицај особито ваљаног, нарочито нушког, запатног грађа, на исправку запата и сточарства околне, јер оно је овај права „семењак“ за раседак ваљаних грађа, наредним преносењем својих извршних особина на већи број сточања привата.

Али у случајевима колебљива, у досуђивању првенства измачу дна потпуно подједнако ваљана запатна грађа која награду заслужују, нема спора, да у интересу сточарства дотичнога крава, заслужује првенство грађу излагачево кад је невољно сопственик запата (над овим прибављеним куповином) и грађо овог излагача који има читав угадај запат, нешто цитира онот једног изолованог и ако нешто тако ваљаног грађа.

Из тих навожних и других лако разумљивих разлога, привади би ваљало да нам привуи податке и о оном:

— Колко излагач има свега зиратице земље, а колкоко под анвадоу и вањмаком?

— Колко има чељаду у кући?

— Колкоко још грађа исте, а колкоко осталих врста отоке (свом говеда: колкоко коња, оваца, свиња, коза)?

— Има ли стају за стоку и од какве грађе, за колкоко број грађа или брва?

— Сеје ли дечешину и на ком простору?

— Сеје ли густо кукуруза и зна ли за сточну рену, њену родност и њену важност у сточарству?

— Крим ли стоку, чиме и кад?

— Чиме стоку крим ичим и докучује ли, над и коју престу хране за стоку?

— Шта ради се крављим млеком? Продаје ли га и где и пошто?

— Има га прерађује у белан смок и капањ?

— На шта излагач, као запатник, мотри, при остављању грађа за запат, зрим ли одобрање или то оставља самој сточи? А на шта се обавио при остављању грађа за мучовни?

Као што се из ових кратких напомена, може видети, ја представљам и захтевам од поверљивих Друштвених, да они

пријаве потпунавају, не само на основу исказа сопственичовог, већ на основу личних увидаја и осматрања, за тиме у пријаву именованих грађа, да се има јасноћа у томе, да су исекај сопственичови проверени човеком од поверљива и да су подаци у пријави, прибављени рђуком човеком од разумљивања.

Кад би се овај посај извршио на описани начин, била би огромна добит. Но не било само ових користи које сам исекај горе, већ и још неколиких врло важних по проугавањем закона наслеђа и прилагоде итд. а које исекај на напомену, с погледом на то, да овај исекај, не према границе проценене простором нашега дрства.

Гавриловић.

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ (ОБТЕ Д'ОР У ФРАНЦУСКОЈ)

(НАСТАВАК)

II Прављење белог вина

Берба, мучање и цеђење белог гроцка

На демуку г. Диверже-а сирањали смо и извесну сирањеро мачу колочину белх вина, одвојено, од белх сората Шардоне-а Алгоате-а и Мелона. Бербу белог гроцка извршава смо на недељу дана по берби прилог гроцка. Бело гроцка ваља увек оставити дуже времена на чокуту него ли црно, наравно, ако то време допунга. Последња ред ваљца на козири, који се наслања непосредно на месо зрна, садржи мисрине материје. Ове се, кад шира првице са козином, раставрају и допринесе повећавању буке-а у вину. Бела пак шира овде ни један дан не првице са козином те се и те мисрине материје заједно са козирама избацију. Ако ли не само бело гроцко остави дуже времена на чокуту, да тако рећи првице, мисрине материје из ваљца на козири, која се тади јакко разнеса, преладе, разваљују се у месо и онда се добијају и вањца и јава, вања.

Бело гроцко смо мучали у гвођезним мучалача над ледничом. И мучаче и пром си претходно испирали кукурузом водом и четком, те смо на тај начин унајачили са тих сирања не само боље материје него још и прашину, различите шкочљиве гљивиче и друга сирања тела, која би могла проћи у шире. Бела се шира много теже цеди него ли црна, прерица. Јер је отегљивија и гушња на теже налази на зрна. Отуда нисмо ни нушли цедињу до врха, већ само до извесне висине, нешто више имаод повољне вода. Пошту смо на цедињу у почетку лагано покретали, адмирајући се с времена на време, да би тако прва најгушња шира лакше пролазила и пролазила кроз свој козице беле бистрина. Козицу смо, кад је прво цеђење било завршено, претресали вањца, на негом отпочивали друго цеђење, па и треће, које је у исто време било и последње. Цеђење смо у опште брзо вршили из ралатога што увек дужег додира са ваздухом, шира под утицајем киселина нешто повути, те се тако добијају у место скоро безбојних, која у Француској више цине, бело — жута вина.

Самоток и сву осталу шире добијену цеђењем смо адносили у једну канду и ту немали, да би тако од једне сорте лесе имали јединоставно вино. Црна се вина као што се зна много лакше и брже избистре него ли бела. Још за време бурног првицања утицајем танина и киселина (претиравања) се многе влажине материје из њих сталозе. По сарњеном пром провирају, а при отакању, иви пролази кроз доста дебело свој козице, која игра улогу филтра, те скоро са свим бистром излази кроз славицу на бави. Бела пак вина бар овде није ни првицу си козином, нити се пак проветрају, нити пак имају довољно танина. Да би потхомагди да се и она што беле и брже избистре остављали смо шире од белог гроцка по мешању у капања око 6 часова на мру да би се исекај, отпади од козира, делови шетрине семенице итд. сталозили на дво стосу, а мешање и друге лакше материје, овет испљивале на довринују. За то се време првицање није појављивало, — иначе се ово издвајање не би могло извршити без помоћи суморног двоисаја — те смо тако могли оточити кривина наведеном средњи више инаје избистрени око шире у бурда, у којима је имала да првице.

Ваља приметити да се у нас при справљању белог вина шира оставља обично један дан у додиру са кожом, па се потом од ове одваја и засебно прерађује.

Наша потрошња претоставаља ауто — белом или бео-белом јину врвистом. Како се пак бела вина код нас обрађују од прилог или пошмавог белог и прилог грозда, шира, остајући у додиру са кожом за један или два дана, излуче мало боје из кожоме, те се њоме олаша и обоји. Неки наши виноградарци (Смедеревци) остављају и само бело грозђе да постоји по муљаву један или два дана у бачви заједно са кожом. Та пракса није рђава, али зато, ако је то бело грозђе здраво, ало није много сатрљиво. Будћи неко време у додиру са кожом, бела ће шира извући из кожоме неке оних мирисних материја о којима је мало чак било речи, а нешто и танина, те ће бити вибрије и погуще. Ако ли пак у берби има и ватрулог грозђа, најмањеиште је да се шира одмах одвоји од кожоме и да сама за себе прерађује.

Трлоу грозђе и бело и црно може иштево учине и на каљову и на постојаност вина. Поред тога што може саопштити вино укуе на трљак, оно има у себи и једне оксидиривне дијетазе, знане оксидације, која се одликује три карактеристичном особиним што може да присоји киселину на ваздуху и да га веќе с бојом и танином у вино, услед чега се оно прерије, преложи¹⁾ Ако има у берби мало трљог грозђа, ваља та одвојати од здравог, а пово ли, услед јесењих кишна има повише, ваља шире, на било да је од прилог или од белог грозђа, одмах оксидати од кожоме и саму за себе оставити да прерађује. Тако ће се мале оксидације унети у шире, па ће бити и мање бољаво да ће се вино преруштити.

У свој Француској, па и на домену г. Диверже-а, шира се од белог грозда (па и од прилог, кад се од овог справља бело вино) одмах по муљаву одваја на јединици од кожоме и сама за себе прерађује.

Прерађање шире белих вина

Шире белих вина прерађају се у новим бурдима од 57 и 114 литара запремине. Прерађање и чување белог вина према године у новим бурдима од хрватског дрвета врло је корисна ствар, јер бела вина садрже мале танине него ли црна па се водостатак тог састојка у некакој попуљави танином из дуга. Бурда са широм су нам биле отађивале и то права за 2—3 друга за 4—6 литара. Тај празан простор запремао је угљеником диоксида, који се развијао прерађањем те нам тако чувао шире од додира са ваздухом. Па и лена, које има у великој мери за пресо бурног грозда, прерађања, отађала је у бурету. Кад се пак буре сувише напуни, она изама из кроз враћ, казни шире дуге и за собом повлачи и шире; она се затим лако унесела, те тако постаје вибрије сирћетних гљивница за делу врвистом. Докле год је трајало и бурно и тихо (накнадно) прерађање бурда су нам биле неспорно отворена, да би тако угљеником диоксида изамамо себи одушке. Међутим чим се саврши бурно прерађање развија се врло мало од тог гаса, који онда не може да заштити шире од додира са ваздухом. Да би се пак избегла циркулоност, која је резултат непосредног додира шире са ваздухом, врло је корисно да се на бурда наместе тако знане хидраулички прашањци (сл. 9) или бар да се бурда за све време док траје накнадно прерађање одвајају пуна, као што смо још то одје радили.

Шире белих вина иштемо провентраламо да нам не би утицајем ваздуха попустиле и сувише брзо прериеле. Код белих вина ни треба тежити за брзим прерађањем, ако се подлаже на каљову кожом, јер је велики број гљивница, које онде не задрава кожом, јер је нека, нади па дано бурета, те се тако прерађање белог вина врши споро и вино мале равноремно.

Шире белог вина прерађају се нам дуге време тако и бина. Оне су пак прерађале у истом докљуку у коме су нам додираје накнадно прерађање шире црних вина. Шире пак црних вина прерађаје су нам, као што смо раније видели у врвисти, коју смо још и велика загревали. У судонима мале запремине, у којима су нам прерађала бела вина, развија се мале тежине за време прерађања, јер ту и мања количина шећера прерије, а небутиим њен је губитак већи, него ли у бачвама. Наравно

да ће се онда прерађање шире вршити под новелијим по-годбама у другом случају него ли у првом. Зна се још да су гљивнице, које су узрок прерађања шире каљавог ногавином на кожому, а ипакмо у свом јак мезу зрна. Кад пак шира одвојено од кожом прерије (амамо да у вој има и мале гљивнице него ли у првотинном случају), па ће онда и прерађање шире бити. Упомињени пожура и поштурине, уноси се у шире у исто време и иштева количина живихних и ватрулог материја које слаже гљивницама за храну, а тако иште и ваздух који се киселином веома потпомаже разноврсности гљивница. У шире белог вина нема тих делова грозда, па се још и онда у вој прерађање спорије врши. Али прехода смо могли нештацином путем загревања и провентралањем убрзати прерађање, ипак то иштемо радили. Искуством је утврђено да се добијају ароматичнија и деликатнија вина кад шире белог вина прерађу на релативно ниској температури (18—20°) него ли кад прерију на релативно високој температури.

Ако, дакле температура попла, у коме прерије шира белог вина не буде била довољно висока, као што је то потребно, треба се постарати да се прерађање појави још чин се шира улаје у бурда. Онда ће се одмах образовати у бурету над широм једна слој угљене киселине, која ће истиснути црну праћ са прашојим гљивцама. Тако се у шире неће моћи разнети релативно буји, којима ће ваздух, односно неог киселини неопходно потребна за живљење. У овакој прилици би веома корисно било употребити вински каљавец (то би иштемо радили код г. Диверже-а због оксидације у времену), који би не само загрејао шире и учинио да одмах отпочне да прерије, него још повећао и број корисних гљивница.

Чување и престапање белог вина,

Бела вина остављали смо преко неде неде вино у исти бур-радица, у којима су и прерађала. Она се врло тежио бистре јер прерију као што мало чак рекосмо друго времена. Осим гљивница, још и белачицеасте материје које она маза количина танина не може да стаљачи, не дају да се природно бистрење белог вина што пре врши. Отуда се врло претаклање белих вина врши онде врло позно, тек у почетку марта месеца. Прелутиим природно се бистрење ваде доста повољно врши, јер је доња (сл. 1) у којој се чувају мада и бела и црна вина прерије у немој бурети подлаже. Напосам смо раније да се температура у немој бурети према температури спољног ваздуха, па је ту лим у врло маљаво, те се један део киселиног каљавца (стреша) који се за време прерађања у сувишну расторио, из вина лако изваја и пада на дно бурета. Падох својим вински каљавец повлачи за собом сам врета тла, на која та лут ваље, те тако уједно и бистри вина. Да би пак то природно бистрење потпомажемо контролирамо смо по подуму бурда са белим вином и тако онај талог, који се ухватио на дно разносили по свем вино. Затим смо још понова остављали на миру те су долећи талого лагано изади на дно суда и узгред бистрили вина. По првом претакљуку (у марта месецу) и бела се вина онде одиоце као и црна у поднеме, у којима је стаљна температура и лети и зими (сл. 2).

III Нера вина за време чувања

Вино је као нева инава тежност, јер се без прелутиности мења. За све време док се чува у бурету врши се у вино оксидације свих оних материја, које се лако једине са киселином. Киселинак из ваздуха се елитрају кроз поре на дугама или улази кроз враћ и једине се са бојом и танином. Оне материје као и друге, које се лако оксидиру постају услед тога неспорно-љавне и лагано падају на дно суда. То оксидације маде, разије се врло споро али се ипак веома утицај онава — дано врвистом доица губи од боје и опорости. Иште то бина само у много грубљем облику кад се вино изамамо утицају ваздуха, за време докљавња, претаклање, елитравала ти. Осим те по-јава има још и једна друга, која се за време чувања у вино киселине у вино дејствује на алкохол образујући притом етере, иште вино извржог укуеа и пријатног мириса, који доприноси образовалују буре-а у вино. При нормалној температури етеризација тражи дуге времена, јер је алкохол у вино врло разблажен а тако и слободне киселине, којих има још и врло мало. Па и вински каљавец постојено иза-дваја и хвата по дукарима суда у коме се вино чува. Тако вино

¹⁾ Имам Паловириградина Гавелик св. III — Прелозно вино од А. Бу-ваја у преводу В. Н. Стојковића.

губи чувањем и у киселини; акоход се тада на језику боље осећа, те изгледа да је старо вино постало много јаче него да што је раније било.

Вино, дакле, чувањем застарева, побољшава се, постаје укусије и ароматичније и добија у лежи. Г. Диверже чува своја вина по 3, 4 на и 5 година у засебним подрумама, одвојено од вина, која довиру, па их тек онда продaje. За време чувања обраба се нарочито пази на различите не- дољивање, претакане, бистрине, филтровање итд. — да би се на тај начин предузеле различне врстне болести, које се у оштећеном врло често лече.

Дољивање

Запремина се вина у бурцадима за време чувања непрестано смањује. Вино врло често године стаси испарава кроз шире на дугма и то чак у већој мери. Топлота влажност ваздуха, природа и запремина винског суда, обављање ваздуха у подруму итд. све су то чиниоци, које утичу на брзину испаравања на премо томе и на количину штетолог вина. Смањивање запремине вина остаје у бурцади изванш прази простор, не празан у физичком смислу те ризику већ испуни ваздухом. Присутност киселина врло се повољно различито- кавање гљивична циклусности и винског цвета, које гласе кроз врата заједно са ваздухом или се већ налазе у самом бурцу. Те две гљивиче узимају утолско кнеб маха утолско је прашице у бурцу већа и последње доводе могу бити врло рђаве по онтакан вина.

Свој смо бурцад редовно дољивали и одржавали шуру, да би на тај начин спречили циклусност и вински цвет. За време напнадног, тихог превирања дољивали смо бурцад сваки 6—7 дана, доклице нах млада вина сваких 15 дана, а стари сваких месец дана. Запремина вина се смањује у великој мери нарочито за време напнадног, тихог превирања. Вина тада испаравају у јачој мери услед тога што им је и топлота виша него ли у обичним приликама. Из њих излази доста и угљене киселине, која са собом поплачи водену пару, па и сам алкохол. Најзад и дуго на бурцадима упију тада више тежести него ли доклице кад се већ засете. Отуда и оно чеши дољивање у то време.



Сл. 10. Врстујачка калца за дољивање вина.

Бурцад смо дољивали онаквили истини вином или бар слични ови, која смо чували. Доста и не редки употребљавати за дољивање бурцади вина од профеног талога, која су пуна опасних клица болести, нити ушито болесна вина од којих се и у дрвава могу некартити. За то смо осмислили резерве од више сорти вина у засебним бурцадима и стаклима. Чим се које од бурцади са резервом отпривањемо услед дољивања, одмах смо заостава вино претакане у јаму бурцад да би било циклуно. Више пута у недостатку резерви, дољивали смо бурцад изваљанским и пивањољским винима што прваво више за препоруку, јер се праван природни буче једног вина тиме квари.

Дољивање смо вршили помоћу калца с подухом деви, (сл. 11) које су врло погодне за тај посао, нарочито кад су бу-

рцад наслагани у неколико реди једно пре друго као што је то случај код Г. Диверже-а. То смо калце по употреби добро испирали водом и ушито врло често држали. Доста, ако се остани калца испирали, онда се оно заостава вино у свој кисели и онда се може на тај начин велики број сирнетних гљивича увести у дрвава вина. Намак смо још при дољивању да бурцад не презаљемо вином, претуда смо то могли тешико избећи. Чим нах је вино преко врше претакано, одмах смо га криво брелили и изваљане чинке и водом оно често куда је шурало. Вино, које остале на дугма, постале узбрало илази сирнетних гљивича; све се ту у великом броју размноже и одатле разносе по целом подруму. Као, смо које буре дољили, илаз смо му добро затварали чинком, обавишени једном криво, тако да ни са које стране ваздух није остао у њ. Да је оном кроз поре на дугма. Вино се појавом капилацитности веље за платно и излази илази права, ако чини ош добро заштити и ту се у присутству ваздуха лако укусили. Чим смо примењивали да крива кривине на кнево одмах смо је мењали, те се сирнетне гљивиче са ње није разновне по целом подруму.

Вељо сам да доде малу поседници употребљавају за дољивање у недостатку вина белучини шљунку на који вино нема никакво дејство. Доста те је једно врло добро средство ако се нема стакала, у које би се вино могло радити, кад је буре отпривањемо. Као калце су спремали тај шљунак. Најпре га потоне у воду и оставе у тој део дан да престоји на га илази добро испере. Потом један по један замичак инситију јаким епруветом. Чим који од њих замучени, илаз је да је претакан и онда га одмах обавију. Кад је то епрувето шљунку се добро испере и осуши, на се онда чува да употребе. Пре него што ће га увести у вино потоне га и задире неколико минута у кључалю води, да би га очистио од прашице и различних калца. Шљунак, који је једанпут посузико, може се употребити понова, пошто се најпре добро испере у кључалю води.

Пашњаци

НЕКОЛИКО РЕЧИ О ПАШЊАЦИМА И ИЗГОВИ СТОКЕ НА ЊИХ

Наша домаћа стока држи се преко зиме у сточник стајана а лети обично на пашњацима, у чајриња и испустиња. Код нас налазимо крајева у којима се стока и преко лета држи у стајана. Пашњаци за државне стоке преко лета од велике су важности, па стога хоћемо и да протопорисмо неколико речи о њима.

Правих пашњака за стоку с дана на дан све је навише. Оно унавањање пашњака долази с једне стране од ушкожавања дудства а са друге стране од разоравана летих а претварања у њиве за усеве, пошто су старе уседе неразумнога рада испривале, те нису могле давати онолики принос колика је био потребни. Ну, сем наведеног унавањања пашњака наступило је још и стога, што нису чувања и неговани како треба, те је на њима почело нестајати траве за пању. А да би се хране за стоку више произвело и спремили, пашњаци су разоравани ради гајења сточне пшће. То је чинило утолско вино, што се на њима на овај начин могло произвести 4—5 штапа више хране но што су је они иначе давали. Уколико су дукте пашњаци сувањани и унавањани, утолско су сточари морали смањити број стоке и ову држати у стајана. — Пашњаци су се и дан-данас одржали на влажним, подножним и влажним земљиницама, на киселина и сувици пољожајима на којима се усеви не би могли са успехом гајити. Пашњак је овај добар за државне стоке за коме ова може да нађе довољно траве за исхрану. Овакв пашњак није погодан за све врсте стоке. Тако: за коње је добар пашњак на вишњим пољожајима, на којима расту високе траве са грубом стабљиком. Наски и влажни пашњаци са одвећ бујном травом нису добри за коње,

a нарочито ihу су за благодарну жарбач, јер на њима постају трона, тешка и добијају и равне ковчезе.

Ковч који се држе на високим и брским пашњацима, крију су, живи, кретивји и уопште издржљивији. Ноге и ковчине су им чвршће по у кова који се држе у долињским пашњацима.

Говеда воде влажније пашњаке са бујном травом, јер им она као злата особито добро прија.

За ове су најбољи висински пашњаки са кратком, густом и жвршћавом травом.

Баронити пашњаки шкољњивији су овцама по на којој другој врсти стоке. Нарочито силјорупе оне не подносе влажне пашњаке.

Свише такође воде влажне пашњаке на којима има и воде за кување и влакше, за њих су особито добри пашњаци у шумама и покрај оних, по којима могу ривкати и тражити разне пушке пшодове, пушке, инсекте и тако даље.

Доброта пашњака зависи од јачине и положаја земљишта. На јачој и уперено влажној земљи траве расту бујно, те се на једном хектару може исхранити више грла. А обратно уколико је земља сувља и поенија, уколико је пораст трава мањи, те се и мање стоке може на њему исхранити.

Према томе ваља пазити на вредност пашњака, на према којој и величини овога толико стоке и изгонити. Не буде ли се на то пазило, већ се буде већа број изгонити, она ће уместо да се храни и поправља у најмању руку — гладовати.

Код нас се пашњаки рђаво употребљавају. При извођењу стоке на пашњаке као и пошаву нема никаквог реда. Стоки док је још гладна пасе редом, а чим се мало наести, тумара преко поља пашњака и само онде дрине и тако иде, док се оно пашњак за неколико дана не отарга и не угаци. Ово је свакојко штета, јер се нагривена и угачена трава не може брзо да опорави, те само стога стока остаје гладна.

Пре него што се стока изагна на пашњак, треба овај поделити по могућству на једнаке делове, тако, да на сваког делу остане стока да пасе по неколико дана. Па, кад један део ошасе онда је пуштати на други део, на тако на трећи и тако даље, док нег пашњак не ошасе. Док се ошасе последњи део пашњака, он прво ће се делу трава обновити и подхладити, те ће стока за све врете наше изјати храну изобила.

Још једну и то крупну погрешку чине наши пољоприводници при извођењу стоке на пашњаке. Они чим се снег отопи и настају мало топљак дани, изгоне стоку на пашњак, те ова угаци влажну земљу са травом, која тек што је кренула, па се после не може да опорави. Поред тога стока тако младу загриса а много и из земље изуче и поучи, те се на тај начин угације принос и доброта пашњака. Стога, дакле, не треба стоку рано пуштати на пашњак, него тек кад трава добро одрасте, те ће се на њему боље изпасати.

На пашњаку на које се изгоне говеда и кови не треба пуштати живину а нарочито гуске, јер оне, док је трава још мала, нагривају ову до земље и много је својим китком багавом загаде, те кови и говеда на таквом пашњаку нерадо пасу.

На пашњаку треба да има воде довољно за појене стоке. Изворске воде је најбоља, а где оне нема може се употребити и бунарска. Само при тој ваља пазити да се валови чисто одржавају и да се вода што чешће мења.

При појезу стоке ваља пазити да се заједно не поји крупна и ситна стока, јер кови и говеда могу да повриде ситују стоку.

Ако на пашњаку нема изворске воде а бунарска не може да се шаје, треба стоку гонити на добра и издрва појла, на на то и даље било, само да не није устајину, барониту воду. Ради занитне стоке од кише, невођаа и у случају прише, треба на пашњаку да има високих дрва. Краве које се музу, не треба изгонити на пашњак, ако је овај удаљен од куће, јер тада мање дају млека.

Стоки а ако је на пашњаку, па на онај био и заграђен, не треба да је без чувара. Чување стоке ваља поверити силјорупи и пољадном лаву, које ће изотрити да не иде преко одређених делова на пасаву као и да неотри да околни штету не чини ако је пашњак отворен. А тако исто да има на здравље стоке; па чим прихвати да је које грло оболело да га од здравих издвоји и уколико ради делота надгледава и неговава. Ако пашњак је далеко од куће, онда се стоки може догонити стајака ради превођивања. А ако је далеко те би то било немогуће, онда је боље изадрити на самог пашњаку издрати на нека на њему и пољива.

У време јаких врућина треба стоку рано изјутра пуштати на пашњак, на кад се пасаве и кад наступи жег, скланиати је под какво дрвче у хладовину да пасавије и одмара се. И тек, пред залазак сунца кад има дневна жег, пуштати је да пасе. За време, док се стока пасавије, ако има мува или ивице инсеката који би је узнемиривали, треба у близини њеној запалити какву влажну хривину да се што више дими, те да оне муве и инсекте разгна.

У почетку, кад се стока први пут изгони на нашу, треба обрнати нарочито пажњу да прелаз од суве хране на зелени буде постепени. Не буде ли се то пазило, може да лако наступи издуј који је у ово доба најопаснији и од кога много грла угину. А ако издуј баш и не наступи, грла нахон од те хране добију пролти, те уместо да се пасаве и поправљају — слабе. Прелаз, дакле, са суве на зелену храну треба да је постепени, ако се жели да се избегну штетне последице. Стога, пре него што се стока пусти на пашњак, треба је у стаји као обично нахранити сувом храном, па је после пуштати на пашњак. Првота дана треба је на пашњаку мало држати и одмах истерати а тако понављати доистину дана, довајући јој све мање суве хране а задржавајући све више на пашњаку док се прелаз потпуно не изврши.

Корист је од пашњака за држати стоке угациване та: што не воља пасе; што се слободно креће; што је увек на чистом ваздуху те отпрене и лакше одолева болестима по стајека стока.

Пашњаки су нарочито добри за млада грла која тек изижу да расту и развијају се. Њима кретање особито добро чини, те их на пашњацима треба што више држати. Зиа се на пример да су ова здребда која се држи у стаји нежна, едбодушна, са слабијим ногама и узвијим призма, те не могу ни најобичнија а како им дужи ход да надрже.

Поменуто је да краве музаре не треба изгонити на пашњаку ако је овај удаљен а калато је и занто. Међутим и њима је кретање овако пузно, јер се оне краве које се пасе крећу лакше тела и порицају бољше лакше подносе по стајеке. Да краве не би унажињале млеко, не треба да се крећу више од један и по два часа.

Онде, где је земља добра а простор за пашњаку мали, те се стока за време пасе не би могла како ваља исхранити, боде је земљиште разорати и сејати сточну ибују, јер ће се добити неколико пута више хране за стоку по пасаву. У том случају треба уза саму стају на могућству направити испусти по коме ће се стока кретати. И на овом испусти као и на пашњаку треба да има високих дрва која би стоку задржавава од врућине. Вољак би био на ово понајпогоднији, само

ako je dovoljno odrastao da seveda grane ne lome, i ako takav zaklon može da da. Ako na letu ne bude imalo visokih drva i ako se zbog kakvih razloga nikada ne bi za to mogao upotrebiti, onda valja napraviti privremene naslone od šume. Isplet treba da je zagrađen a sama zagrada da je takva da se trla na nju ne bi porivila. Bodeljaka žica ne sme se za nikako upotrebiti, jer bi bila ošena za svu stoku a naročito za mlada trla, koji se zatraguju. Isplet treba da je po mogućnosti ravan, ošedani i obrastao travom.

Ždrebad treba držati odojenu od ostale stoke zbog vlakova neiskrivne, da ih ona ne bi porivila. Na zagradi kojom je taj prostor ograničen treba da ima eksera, klanova i čaparova tako bi se sačuvala od poruda.

Šinje valja takođe držati od ostale stoke odojenu. Za njih je najbolje ako se drže pored nekakvog potoka u kome bi se mogla kupati i hladiti, za vreme prireke, jer ih ova štodi. Kako šinje po letu riju, i ponekad čitavo rovino naprave, treba ih u vremena na vreme zaraznavati, tako bi mogao obrasti travom.

Mogao bi se navesti protivu pašnjaka i ispušta te, što se često po njima šubre prikupila jer je tako — ako razbadao. A sem toga još i ono: što se trla na pašnjaci rade kad sve polase, već se izlatao deo utani te od nje nema koristi; što često nena pašnjaka zaklona te stoje nekođe lugu da naškode i, najzad, što se stoka na pašnjacima ne žike da toji kako valja usled neprestanoga kretanja i uživanja, što nije slučaj kad se gojeje vrini u staji. Ali sve ono tuda se prena koristima koje se imaju od država stoke na pašnjacima.

I. K.

Г Л А С Н И К

Нови Министар Народне Привреде. — У новом кабинету г. Ник. Пашића за Министра Народне Привреде је назначен г. Коста Стојановић, професор Универзитета.

Управа Српског Полупривредног Друштва преко својих изасланика представила се је новом Министру, поздравила га и позвала у свој рад.

Новом Министру желимо успешан рад по ступњу народно привреде.

Почасни члан Српског Полупривредног Друштва. — На прочим гласном годишњем збору изабран је за почасног члана г. Милорад Драшковић бив. Министар Народне Привреде, као знак важне према његовим заслугама на унапређењу вољске привреде и потпомагању Срп. Полупривредног Друштва у његовом раду.

Нова постављења у полупривредној струги. — Најновијим разиштењем постављени су: г. Кагоје Годировић окр. економ за управника ратерске школе, г. Милош Лукићевић окр. за управника држ. сточарског завода — са унапређењем, г. Стрелин Јојичић окр. држ. управника држ. сточ. завода за окружни економи округа крушевачког, оравки и јасенички економ управник ратерске школе за окружни економи округа првањског. Сем њих премоштено је више средњих држ. економи.

Обласна изложба у Јагодинам. — Срп. Полупривредно Друштво објавило је у својем програму, да ће приредити ове године у Јагодинам обласну изложбу стове — *овода* и *овода*, *сточних производа* (сира и смока у опште, вуње и козице), а по могућству и више бљиске — у свеселу или прерађеном стању. Ова изложба обухвата ову област. Цео моравски округ и сродне: крагујевачки, журањски и денешички крагујевачког, раласки и расински крушевачког, оравки и јасенички економског и моравски и далевски покравачког округа. Поред тога биће и *нечити оделени прикључни због говеда из целе земље ради продаје и куповине.*

Прена месту где се ова изложба приређује и обимног из области, из које сточари и привредници имају право излагати своје стове и својих производа, ова ће изложба бити једна од највећих досада приређиваних изложба стове и са најдодат брањеном стоком. А кад се још има у виду, да ће се издати велика сума на награде прикладне стокме, где ће поред припадних сточара и привредника, и државна куповати за своју потребу, а вероватно и поједини окрузи и сремски сасмурирани одбори, онда је уколико већи разлог да сточари и привредници на време се спреме и пријаве за ову изложбу.

Друга мањаска изложба живине приредиле се ове године 31. октобра у Београду о гласни Срп. Полупривредног Друштва. Среће се мањка одјаничак живине и свима привредницима на ову изложбу, која ће изнеси бити обимног и мањког приређена и посебно и на којој ће се на награде излагачима добре живине издати новега сума новца. На ову изложбу биће и куповине живине за разну државу, а вероватно је да ће и многи од љубитеља живинарства и посетника изложбе куповати за своје потребе, те већ и с тога разлога, живинари и привредници у опште треба да се побрину да на време одабрају живину припрене за ову изложбу.

И овом приликом биће изложена и живина са стране, да се види и да се може куповати за запат.

Позив за приређивање изложба. — Г. Министар Народне Привреде изолове је одредити и дати Срп. Полупривредно Друштво нарочиту помоћ од 16.000 динара, да изда као награде излагачима о изложбама, које оне приређује у овој години. Од те суме издате се: 4000 динара на обласној изложби стове у Јагодинам, 3000 динара на мањаској изложби живине, и 3000 динара осталим изложбама о друштвеној седи у Београду.

Хвала г. Министру у име Друштва и привредника на оваквој намери и помоћи, да привредници излагачи могу бити и више и боље награђени, но што би Друштво могло то учинити из својих средстава. Привредници треба јаким учешћем у овим изложбама и излагањем ваљаних предмета да покажу и оправдају све оно што се чини и од стране г. Министра и од стране Друштва за ове изложбе.

КЊИЖЕВНОСТ

Годишњи отчет за државна земљопедска истраживања у Садовоме окр. К. Малеков управника на статистичкој. Година втора — 1904. Издања Министарства на тргу, и земљопедство. Издање 1905/8, стр. 242 сједина резиме на немачком језику (стр. 32) и VIII таблица страна (Годишњи извештај државне полупривредне огледне станице у Садову окр.).

Неко је Бугаре назвао балканским Јаничарима. Можда већим делом и с правом, кад се позниси с колико је, а припадности раде на свима пољима народног живота, а нарочито на привреди и кад се зна, шта су они све постигли за сразмерно кратак размак времена од како су ослобођени. Нахова привредна, предузимљивост и трдуљивост су истине врлине њиховог карактера.

Огледала станица по бугру 1904 извала је на обрађивање станице 6500 и на валуту управника 3600 стова 10.100 динара. Сем управника имала је једнога, на у тоу 1904 добила је и другог пољовника — обједини свршени ђаци руске и савршене полупривредне школе. Поред попуњавања живинице и збирке и ваљане агронома и ситујички оруђа за припремање од штећотица и за лечење бљихих болести, станица је у фебруару 1904 држала 20-дневни курс обласни инстинкторима полупривредно о бљихим болестима (из фитопатологије); управника г. К. Малеков 1903 и 1904 г. издао је махом посебних и оригиналних издања, махом о болестима на разниме бљиме 18.

Али гласни рад огледне станице у 1904 године свеукупно се из огледа са разних усевима и огледа и поштарства болести и повреда разних усева, о чему и говори готово цео овај опширни и дело срећени извештај.

Као што видимо државна огледала пољопривредна станица у Садову, оцада у биљне огледале станице и не бази се првочлавно аналитичким и сточарским питања. Кад се зна да је Бугарска земља у којој преовлађује узалко земљорад сточарство, оцада је онако уређене огледале станице и т. оградано.

Огледала станица продајка је и чинила огледало с озном и јаром шишеница, рава, језом, овесом, кукурузом, пиринчем, сочивом, са Снег агитивним, граоризом, инкарнатом, сточном репом, узалом биљном сузаком, онајом, са узалости биљне различити, насуљем, лузерком и детаљном разнога порека, детаљним смесом, лавом, с памуком, разнога врстама крумпира. Чинила је посматрања и базилоша тогама, водене тлаге и извесно табације од септембра 1903 до краја августа 1904 г. посматрено и месечно.

Од домаћих озних шишеница чинила је огледале са червеном с брковима и без бркова, са старо-загорском и новом шишеница и са загарјом; а од стране с немачком и француском шишеница.

Засебно износи прилошке проучавању домаћих шишеница, испитивања земље помоћу успешана твеса (огледало Ђубрења) и проучавања о изравању загарјет.

У другом одељку извесно испитивања свиети и вено стубицама, даља испитивања о багтерјива болести сузаконе биљке, огледало о дувааском уварку против разних ивасата, о штеточности (*Scutelus rugulosus*) на пувољним ивасима, итд. И на посетку уи тај одељак је и преглед најважнијих болести и прегледатеља који су се 1904 год. појављивали у Бугарској на испитивања и пољскама.

Од страних шишеница огледале су енглеске: *Molds red prolific*, *White beardet*, *Spalding*, *Rava bastaruka*, *Широзова* и *Безелер* Бр. 2 и Бр. 1; а скоро све су јако страдале од паректе *Thrips cerealis*; француске: *Touzelles rouge de Provence*, *Noe*, *Rochelle blanche de Napel*, *Belandica*, *Petanelle noire de Nice*, *Petanelle blanche* (хибрид), *Tallavera de Bellevue*, *Hybrid Laine*. Француске шишенице сејате су прии пут тек у Садову и онако још испитивање даље добар резултат, дајтеме је даља шишеница *Noe*: 352 ктр. на 1/2 хектара, а *Hybrid Laine* — 300 ктр. Принос шишеница *Noe* дакле, био је одличан. И какавоћа ових ивасних биља је одлична, јер је хектолитар твезло 27,5 ктр. Шишеница је ова без бркова, белог класа а праевога жућкастог зрна с брашњавим предном.

Другом приликом саопштили неке подробности из овога извештаја.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖНИК ПЛОСОВИ

ЗАПИСНИК VII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

државе 1 марта 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић и чланови Управе г.г. Алекса Ђ. Поповић, Мирко Милковић, Милоша Петровић, Стеван Бобић, Ада Живановић, Нико Јовановић и Душан Кружановић. Бележко секретар Д-р. В. Радић.

41. Чита се одговор Његовог Величанства Краља на подрад, којим Га је подравно Галици Збор. Одговор гласи:

Г. ВУЧКУ БОГДАНОВИЋУ

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

БЕОГРАД

Захваљујем најтоплије Вама и члановима на срдачном подраду и великом Збору учешним рад на корист миље наш Отаџбине.

Петар

Овај одговор подраван је једнодушно од стране присутних чланова Управе са усхилом: Живо Краљ!

42. Председник извештава Управу, да су од новонабраних чланова Управе поднели писане оставке г.г. Борисав

Тодоровић, Милош Х. Поповић, Милан Грковић и Милорад Јовановић. — Решено: да се према чл. 31 друштвених Пропизица, за избор нова 4 члана оловне Висредни Збор на дан 12 марта ове године.

43. Чита се записник VI седнице — Прима се.

44. Приступа се саветовању о Програму друштвеног рада за ову годину. — Решено: да се изабере ужи Одбор, који ће израдити нартз Програма, који ће се подети Управи на ревизију и одобрење. У тај ужи Одбор изабрати су: Председник г. Вучко Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић и чланови Управе г. г. Алекса Ђ. Поповић, Мирко Милковић и Стеван Бобић, којима се даје и секретар А. Радић.

45. Чита се молба г. Драг. Шуљеварића учредила глумачког, који мол, да му Друштво за ваке уступи десет комада новека за камањење у пола дене. — Одобрава се на терет бугарске партије на потпомогање пољске привреде уопште.

46. Чита се молба Лукичице Пољопривредне Подружнице, која мол, да јој Друштво пошаље 1000 метара бодљикаве ивие, која јој је потребна за ограду новонапоштеног расадника. — Решено: да јој се тражена ивиа пошље с тим, да се вредност исте одбаци од суме, која се буде истог Подружници одредила на име друштвене помоћи за ову годину.

47. Потошка читавица мол, да јој се „Тезак“ шаље бесплатно. — Решено: да јој се да у пола дене.

48. Чита се молба читавице у Фојници, да јој се „Тезак“ шаље бесплатно. — Решено: да јој се шаље у пола дене.

49. Чита се молба „Академеног Дружења Срба агронома“ у Бечу, да им се „Тезак“ шаље бесплатно. — Решено: да им се шаље бесплатно.

50. Износи се на решавање благајничког резерват о испадним наградама од прологодних изложба. — Решено: да се све још испадне награде као и трошкови око приређивања изложба, а на име:

Љубомиру Стевановићу из Београда II награда за голубове 6 динара.

Милошину Атанасковићу из Београда I награда за сочиво 20 динара.

Милошину Атанасковићу из Београда II награда за грмак 10 динара.

Тома Државићу из Брање III награда за кестен 10 динара.

Костићу Радославовићу из Прошице IV награда за мушмуле 5 динара.

Стево Аргузовићу из Причинићи IV награда за мушмуле 5 динара.

Димитрију Тодоровићу из Раснице III награда за музг 5 динара.

Јосиф Павловићу из Башница I награда за крумар 20 динара.

Евонику сред Српским по рачуну за покловање изложбених предмета 4 динара.

Љубомиру Владиславовићу за рад на зајечарској изложби. 100 динара.

Илију Јовановићу из Задемара по рачуну за узете предмете за изложбу 30 динара.

Кважевичкој Пољопривредној Подружници за трошкове око ивљива изложбених предмета 2435 динара.

Администрацији женитарских новина у Берлину за огласе 9225 динара.

Администрацији женитарских новина у Лајпцигу за огласе 2375 динара ислаште из кредита депонованог на штампање стенографских бележика са живитарског Конгреса.

51. Чита се молба протресе Пољопривредне Подружнице, која мол, да јој Друштво пошаље ивие, новека за камањење и војнички, који би се стари ивие крајем на име награда. — Решено: да се Подружници тражена ствари пошљу с тим, да ће се вредност истих одбаци од суме, која се буде на име друштвене помоћи за ову годину истог Подружници одредила.

52. Износи се на решавање молба Пољопривредне Станице у Лесковцу, која мол, да јој се уступи Његовог прологодни пут са рејалитом, који се у друштвеном магацину ивљива. — Решено: да се Станица тражена пут уступи у везу својину с тим, да она с истих путом учини састрано огледале и да о резултату тих огледала поднесе Друштву опширно детаљсан извештај.

СТЕЧАЈ

По одлуци Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва од 2. ок. мес. за *„Почуни доо Пољопривредног Колењара“* за 1907. годину пријаве се чланци који ће разврстати ове теме:

- О браву, одбирању, сушењу и сортирању шљави.
- Гуђење живине.
- Паковање јаја и живине за извоз.
- Чување грозна преко зиме.
- О пренирању шире.
- Гуђење оваци за извоз.
- О гођењу волова.
- Припремање земљишта за сетву стрних усева
- Припремање земљишта за кућу и стоку.
- Браве музаре.

- О одгајивању теладки.
- О најважнијим сортама јабука за извоз.
- Подизање вештачких ливада.
- О неговалу ливада.
- О свинској кузи.
- Хлеб и вода.

Чланци треба да се напишу јасно, понударима слободо да имају што више слика и не смеју изасти више од три штампања листа.

Чланци треба упутиати Српском Пољопривредном Друштву с изјављеним: „за Пољопривредног Календар“, а рок је за подношење до 15 јула ове године најкаледе.

Штампања радови наградиће се по 60—80 динара од штампањог табака.

Бр. 2906. Из канцеларије Српског Пољопривредног Друштва 2. маја 1906. године.

СТЕЧАЈ ЗА НАГРАДЕ

СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА УВОЂЕЊЕ

НАПРЕДНИЈИХ НАЧИНА РАДА

КОЈЕ СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО ПОНАЂЉА И РАСПИСУЈЕ

I. Са роком за 1906. годину.

1. За стално извођење доброс **сира** у већем размеру, који би био маснији и укуснији но што је данашња тврди сир, а који ће, поред тога, бити трајан и погодан за пренос. — I. награда **300**, II. **200**, а III. награда **100** динара. — Рок пријаве до коња 1906. године. — Могу се такмичити Удружења и појединци *из целе земље*.

2. Ко се од одгајивача **коња** са села пријави писаним уверењем Друштву, да је сам одгајно и држао за војну употребу предат **два рудна коња** заповрених боја, за пољску артиљерију. — I. Награда **500**, а II. награда **400** динара. — Рок за пријаву до коња 1906. године.

3. За рационално подизање **рибањак** за тајне шарана и средње рибе, која се са шараном успешно гајије може. — I. награда **250**, II. награда **150**, а III. награда **100** динара. — Рок пријаве 1. септембар 1906. године. — Такмичити се могу привредници и манастири *из земље и ван ње*.

4. За **пошумљивање** простора од 5 хектара и то оних, који се предвиђају чл. 78. закона о шумама. Пошумљивање да буде мешовитом шумом. — Награда је **500** динара. — За ову награду могу се такмичити оштините и удружења склоњена за заједнички рад око пошумљивања. — Рок пријаве 1. август 1906. године.

5. **Јабучар** од једне од ових сорти јабука: *Колочарске, Буле, Подроске или Шумошке*, с обзиром на избор пресадника, начин засађивања, легу и на прикладност одстојања јабука, а на површини најмање на пола хектара. — I. награда **250**, а II. награда **150** динара. — Могу се такмичити привредници из округа *кромпишког, рудничког, чакашког и мишког*. — Рок пријаве до 1. септембра 1906. године.

6. Ко рационално произведе најмање 200 килограма **семена од лучерне**, чистог од ивице колице. — Такмичити се могу привредници и удружења *из целе земље*. — I. награда **150**, II. **100**, а III. награда **80** динара. Рок пријаве до 1. августа 1906. године.

7. Ко од сточара из округа *кочичког*, и средња *жеравичког и студеничког* округа чапанског; средња *кочичког* округа

привредничког и средња *рабског и азбувоачког* округа водничког, подигне **удобну сточу** за најмање 10 грла говеда и 50 грла оваци, с потребним одељењима за приредња грла, а по унутрашњу које ће издати Српско Пољопривредно Друштво. — I. награда **300**, II. награда **200**, а III. награда **100** динара. — Рок пријаве до 1. октобра 1906. године.

8. Ко засади најмање 1 хектар **земљишта кромпира за људску храну од најбољих сората** и овај однегује и збере како треба. — I. награда **200**, II. награда **150**, а III. награда **100** динара. Такмичити се могу привредници из округа: *кочичког и жучичког*. — Рок пријаве најкаледе до 1. септембра 1906. године.

9. Ко засеје најмање један хектар **градистањским белом пасуљем**, као засебом усева, а добијену количину прода на ком тргу у земљи, наградиће се и то I. награда од **100**, или II. наградом од **50** динара. — Такмичити се могу земљорадници из округа *пожаревачког*. — Рок за пријаву 1. јун 1906. године.

10. Ко у *општини Воюграда* изведе у већем размеру **најранијег порећа** које се данас узноси са страве и допаже да се тим порећом стално бави. — I. награда **400**, а II. награда **200** динара. — Рок пријаве 1. јула 1906. године.

II. Са роком за 1907. годину.

11. Ко на простору од 10 ара рационално засеје и одгаји **сочево и грашак**. — I. награда **80** динара, II. награда **60** динара, а III. награда **40** динара. — Такмичити се могу земљорадници *из целе земље*. — Рок пријави 1. јун 1907. године.

12. За рационално одгајење **хмела** на простору од најмање 20 ара. — I. награда **300**, II. награда **200** динара. Могу се такмичити привредници *из целе земље*. — Рок пријави 1. септембар 1907. године.

13. За производњу **биљака за сточну храну**, а нарочито **лучерне дотелне и сточне репе** на простору од најмање пола хектара. — I. награда **100**, II. награда **80**, а III. награда **50** динара. Такмичити се могу пољопривредници *из целе земље*. Рок за пријаву 1. септембра 1907. године.

14. За stalno proizvođenje dobrog **пресног масла** (бутира) у већем размену и по модерном начину, који би био традицији и за пренов поделацији. — Награда је 500 динара. — Такмичити се могу Мексикорска Задруга и појединци *на целе земље*. — Рок за пријаву 1. септембар 1907. године.

15. Ко подигне угледни **живинарник** за *кочиноске, Турко, зрске и павле* за најмање 200 коваца, но тако, да једна или две врсте од те живине превазилажу прена месним приликама у којима се одговарава налази и према томе, шта се на најближком тргу највише угради и боље плаћа. — I. Награда 200, II. награда 150, а III. награда 100 динара. — Могу се такмичити привредници из округа: *Београдског, смеђерског, моравског, крагујевачког и крушевачког*. — Рок пријаве до краја 1907. године.

16. Ко од привредника или школа, општина, црква и манастира одјави у архиву од три године (1905.—1907.) највише и највећих **орахових садница**. — I. награда 200, II. награда 150, а III. награда 100 динара. — Право такмичења распростире се на *целу земљу*. — Рок за пријаву до краја 1907. године.

17. Ко од пољопривредника из округа *варошког, нишког, тимочког и крајинског* сејаљем или сађењем **пошуми**, било четинарско или *храстово* прсте двама, најмање пола хектара земљишта, које се предвиђа чл. 78. законом о шумама. — I. награда 150, II. награда 120, а III. награда 100, динара. — Рок за

пријаву до краја 1907. године, по саднице које се буду оне-
пљивале, морају бити пре оцене најмање две године на сталном месту.

18. Ко у својој околини правилно засади и однегђе најмање 80 дрвета од **белог дуга** са високим круном. — I. награда 100, II. награда 60, а III. награда 40 динара. — Такмичити се могу привредници, школе, цркве, манастири и општине *на целе земље*. — Рок за пријаву до 1. јуна 1907. године.

19. За **виноград** правилно засајен америчком дозом, онаквљен са најбољим *виноским сортама*, а на простору од најмање 40 ара, с тим, да свака сорта буде издвојена. — I. награда 200, II. награда 150, а III. награда 100 динара. Право такмичења имају привредници из округа *чачинског*. — Рок пријаве 1. септембар 1907. године.

III. Са роком за 1908 годину.

20. Ко подигне **вештачку ливаду** на површини од најмање једног хектара. — I. награда 300, II. награда 200, III. награда 100, а IV. награда 50 динара. Могу се такмичити привредници *на целе земље*. — Рок пријави 1. мај 1908. године.

21. За **најбоље уређене имање** у величини од 5—20 хектара у обликума *пољопривредном и смеђерском*. — I. награда 500, а II. награда 300 динара. — Рок за пријаву 1. август 1908. године.

О Г Л А С И

Све врсте семенa од шумског дрвећа, младике од *славонског јужњика и смере, воћних дивљика за каломљене*, као и младике свега осталог шумског дрвећа — препоручује у великим количинама у најбољем квалитету, а по најветиницијених ценама **Адалберт Фарago** (Adalbert Farago) и е. кр. двор. лиценцант у **Zalaegerszeg**-у на железничкој прузи Винер-Најштат — Вел. Кањжа.

Ценовнике *мале на захтев бесплатно*. За *мену огорду* препоручује: *бигрена, гледичије, маклуре и руже*. На захтев *мале нарочите поуде*.

Кромпире у 43 најодрабранијих сортама.

Обратити се Мађарској Музеуму у Београду.
1-3

ВИНОГРАДАРИМА И ВОЂАРИМА

Препоручујемо Нехвилову прскалицу, патент „Аустрија“ као најболу и најтрајнију а која се употребити може и за прекане воћка.



Ита се добити може у **Београду** код: Срњек Пољопривредног Друштва, Главног Савеза Земљорадничких Задруга, **Браће П. Радојковића** и Драгомира Здравковића; у **Крагујевцу** код Симе Ј. Ставојевића; у **Смедереву** код Симана и Павловића и у **Пожаревцу** код Стевана Ђ. Шајиновића.

3—5

Браћа П. Радојковић.

Ц Е Н А О Г Л А С И М А :

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара див.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте од ступца. **Већим огласима:** *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустр. вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна). За оглашавање више пута, 10 од сто јефтине.

Преглед 13 и 14 броја „Тежакa“. — *Гласник:* Највећи добротвор Срњек Пољопривредног Друштва. — О прскалу винограда. — Најдаришеније земље за сађење и отргање кромпира. — О зајављују сињених буба. — Подобије побоба под настува. — Тиски и разиени обележја у говеди. — Из виноградарства на Златне Косе (настављење се). — Неколико речи о напшвањима. — *Гласник.* — *Билжњеник.* — *Другости и подружњеник постоји.* — *Стенаји.* — *Огласи.* — *Цена огласица.*

ЗА ГОДИШТ 1 ЛИСТ, НА КОЈА ГОДИШТ 2 ЛИСТА
ЧЛАНОВИ КОМПАНИЈА, ЧЛАНОВИ ОВЕ ДРУШТЕ
КОЛУЂЕРА, ОСНОВ. ШКОЛА, ВОЈНИХ СТАЛА
ЛАЂА, КАРМ. НАСТАВНИХ, ПОЖАРОПАСНИЧКЕ
КАДРОВЕ И ЧУВАЈЕ ШТАМА ДОБИЈАЈУ ЛИСТ
У КОЈА ДУБЕ, АКО ПОЛОЖЕ ДОПЛАТУ
ПЛАЊЕ ЗА ПИЉ ГОДИШТ

НА ПОШ. Б. ОРАШ. КАН 4 СРП. А. ВР. ПО СРЕЈ.
КОЛУЂЕРА, ГИРТИЈЕРА И ШКОЛНИ ЧЛАНОВИ
КАО И СРПСК. ПЕЖАРАЈ. КАРОВЕ И ЧИ
ТАРНИХ, КРЕС, ШКОЛА И НАСТАВНИХ ДО
ПЛАТУ ЛИСТ ЗА 5 СРП. А. ВР. 2 СРП. А.
ИМА. НАД ПЛАЊЕРА ПОЛОЖЕ ДОПЛАТУ И
КАО СИ ДОПЛАТИ КОД СНОГ УГРУПЕРА
ПРЕКО КОЈА ЗА НЕ С АДОТ СЛАУ.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЈА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво гласник

Преводачки БУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ПЕРМАТОВАЧКА УЛИЦА

ОДГОВОРНИ ГРЕДНИК

БУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 15.

У БЕОГРАДУ, 20 МАЈА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ДОПУНА 36. ЧЛАНА ДРУШТВЕНИХ ПРАВИЛА

Господин Министар Народне Привреде актом својим од 26 априла о. г. П.Вр. 11.665 издало је извештај Друштву, да је одобрио и потврдио допуњу другог става чл. 36 Правила Српског Пољопривредног Друштва, коју је друштвени Главни Годишња Члор од 19 фебруара о. г. год. усвојио. Према томе, други став чл. 36 друштвених Правила је одобреном допуњеном гласине:

„Подружнички чланови плаћају годишње по 6 динара, као и друштвени чланови помагачи. *Но они могу алабати и мањи годишњи улог у корист подружничке касе, али онда немају она права, која имају чланови помагачи Српског Пољопривредног Друштва, као што је то предвиђено последњим ставом овога члана.*“

О СКУПЉАЊУ, СОРТИРАЊУ И УПОТРЕБИ СВИЉЕНИХ МЕХУРАКА

У прошлом броју Тежака, говорили смо о завијању свиљених буба, а сада нам је на реду, да проговоримо о скупљању сортирању и употреби мехурака.

1. Скупљање мехурака

Као што смо раније напоменули, свиљена се буба завије у мехурак за време од 3—5 дана.

Но и ако се бубе завију за ово време, ипак не треба отпочети са скидањем и скупљањем мехурака пре 7—8 дана а из два разлога: прво е тога, што се све бубе нису почеле једновремено завијати, већ неке раније а друге доцније, те ако би одмах, после 3—5 дана, приступили скупљању, спречили би неке у дљем завијању и од њих би добили лошије мехуре; друго е тога, што се мехури за то време нису потпуно ствари, те се и при најмањем притиску утвјају, а могу се и бубе (дуге) у њима притвчијати, те на тај начин мехурак урњачки, а поред тога и други који се налазе у његовој непосредној близини, или са њим дођу у додир, прилично оксидира.

Но као што не треба са скупљањем мехурака отпочети сувише рано, неће тако не треба их оставити на градинама

ни сувише дуго, јер после споменутог времена, лоптири почну да излазе, те заостајан (вобушено) мехури немају велике вредности, јер се са њих сипаа теже одмотава, а губи и од своје квалитете.

Да би се сазнало, јесу ли мехури готови да се може пристигнути скупљању, ваља прозграти 1—2 од њих, за које се држи да су се најдоцније завиили, па ако је лутка беда или жуљаста а кожа мекана, значи да мехури још нису потпуно готови, т. ј. или да нису још дограђени, или да скупљени нису још потпуно очврдели, те да са скидањем, односно скупљањем, треба прихватиати још који дан. Ако ли пак лутка у мехури при покрету (мућкању) клаовара ваљ југера у бајдну или осме у вргу, а кад се мехурак пресеће боје је црно крме, знак је да су мехури потпуно готови и да се са скидањем и скупљањем може отпочети.

Скидање треба да отпочице са кретама, на којима су се бубе најпре почеле завијати, па га завршити са најмањим, т. ј. са оним кретама, на којима је завршило отпочело најдоцније. Посао овај треба вршити подало и смотрено, јер се може лако који мехурак преврћети или притвчијати и урњачки те на тај начин и већи број здравих мехурака покварити. Сем тога, при овом послу треба обратити пажњу, да се мехури не бајдну а висице (нарочито они који се остаљају за производњу семена), већ се морају пажљиво подматати на застрепе кретема или чаршаве, ваљати да скупљени не буду добији од 5—10 см, јер је непараване у ово време велико, те ако се спречи, мехури ће се подгнати.

2. Сортирање (класирање)

Кад су мехури поскидани и скупљени, онда треба извршити сортирање (идвајање, класирање).

Сортирање ово врши се према чистоћи, крупноћи и чврстоћи мехурака у три класе.

У I класу урњачку се сви здрави, тврди и чисти мехури правидна облика (у виду омакне), као и они чије су бубе доловале од болести кречанице;

У II класу урњачку се мени и врло мало урњачки мехури, као и они, код којих су се завиле по две или више буба заједно.

У III класу урњачку се савони прљави, прогнанији и влажни мехури, као и у оштеће сви они мехури који својим додиром могу урњачки друге мехуре.

При сортирању мехурака по чистоћи, крупноћи и чврстоћи добро је кад се једновремено врши и сортирање по бојама.

Сортирање је мехурака неопходно потребно шавршити, јер поред тога што се избегава прљавље и кварице мехурака, омогућено је и лакше обављање свих других радова са њима — нарочито прилично продаје, јер се мехури скупју, хере и плаћају по класема, од којих је прва најскупља.

3. Употреба мехураца

Произведени мехураци могу се употребити:

- а) За производњу семена;
- б) свиле;
- в) продају.

Ако ће се мехураци употребити за производњу семена, онда треба одабрати најбоље и најкрупније, који изразу биту логично чисти и правилног облика. Одабране мехураце треба оставити на сувом умерено топлим и сувом месту, на ће лентари отпочети излазеће већ 10. дана по завршању, а могу и доћи, што ће зависити од температуре и капацитета простора, где су смештени, јер уколико је температура већа а простор ниша чистији и свежаји ваздуха, у толико ће излазеће отпочети пре и обилно. Пошто лентари излазе, онда се мужак са венцом спари. Спаривање траје 10—20 часова, за које их време треба оставити на миру. После овога времена лентари се растава и женка стично да лоса јаја—семе. Добивено семе треба смешити (сприну) у кесиче од ланеног влакна, или кутије са кубушеним поклоном и чувати на хладном и проветраном месту све до пролећа, на када се појаве жућкасти од дугачког длача, онда отпочиће излазеће—напољење.

— Но како ми имамо аспидарско друштво које нам даје често и здраву семену с гаранцијом бесплатно, а и што је овај посао доста замекан, парично с чистотом на чување семена, то нашо одјацима треба производњу семена и да напусте— тим пре, што на захтев могу добити добар семени од сменотот Друштва бесплатно, колико год хоће.

Ако ће се мехураци употребити за производњу свиле онда их треба претходно умртжити. За сада само да напоменемо, да је умртвљивање боље вршити помоћу водене паре него на суну.

Најзад ако ће се мехураци изложити продаји, онда са продајом треба похитати а на главном разлога што су мехураци у толико тежи уколико су свежији, то ће се са продајом свежаки мехураца увек и више повлаи добити, јер се продаја врши и млаћа по килограму. Да је заиста од користи вршити што пре продају, може нам лако објаснити околност што сваки мехурак за време од 15 дана губи преко 33 процента од своје тежине, а да не говоримо о могућем излазећу лентарова и шареног (бушеног) мехураца, којима је цена према драмима знатно нижа.

На крају да учинимо још и ове напомене:

С обзиром, што наши одјацима немају потребно знање ни могућности да семе од свилених буба производе по прописна наука, а као што рекосмо, није ми ни потребно, јер га добију бесплатно; даље, што су начин узривања меху-

раца и одмотавања свиле доста примитивни у нас и без великог добити, то је са свим јасно да ће наши одјацима од гајења свилених буба за сада имати најбоље користи, само тако ако произведене мехураце излажу продаји, и ако они продају изврше одмах по завршању; а то ће моћи тако учинити, јер ће почетком излазећ месеца биће отворене станице за откуп мехураца на целој домини, што ће се благовремено и објавити.

Рај. А. Ненић

Понес бројног стања пољопривредних справа и машина у Кнежевини Бугарској.)

Напредак у вољској привреди тесно је везан за савршенство у раду применених пољопривредних справа и машина. Ради сазнавања положаја тога битног чиниоца земљорадне привредне у земљи, да би могло ценити уколико су успеваје предузимање мере за ширење и распрострање савршених справа и машина, пољопривредно одељење бугарског министарства трговине и пољопривреде, извршило је у извесним разматрања времена, истрагу и попис података за тај дилк. То је вршено преко извржних економија и преко овних и обласних инспектора пољопривредних и осталих справа, а прегледе је обаврало и извршало министарство.

Та протривања чиниена су досада три пута: 1893, 1897 и 1902. године.

Сем пописа за утврђење постојећег стања распрострањења ових пољопривредних справа и машина, добијена је истрага посебно: колико се и каквих справа производи године у земљи и колико се трговина била примомет резултатних справа и машина.

Ми ћемо у нареду саопштити главне резултате ових пописа и истраге.

1. Кнежевина Бугарска видико да је имала: дрвскака плугова и ралца: 391.225, гвозденака 37.457, колашница за лоз и културу 1.466, света: 439.048 овог основног оруђа за обраде земље. Код броју плугова гвозденака додамо број напавница, онда добијемо 38.923 или не сваних 10 дрвскака 1 гвозденак. Код се упереди изукини број плугова с бројем напавница и обрађене земље у Бугарској, премо ставити од

¹⁾ По значајног значају пољопривреднога одељења министарства трговине и вољске привреде објављеног у 8 и 9. св. „Списоци на бугарског економијског друштва“ Софија 1905.

ПОДЛИСТАК

КАД ВУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. Никоски —

(стављати)

— Ама ти се онег зунин на мого Мила! Та за име Бога, Јанко, престани једном са тим. Дај и њему по неки пут за право! Ето толико је човео учио, па ће и он зета валаног знати. Та вису стари људи увек најзамекатији! Знам на млађима свет остаје. Пусти га! Нега га!

— Које де и ти му још показујеш? То ми је знање!! Где си ти видела, да на жито гљиве расту, а он то тврди. Каже, да је гљивица главна. Бог би знао, шта ти науковани неће знати.

— Ја до душе невин, ја сам жена, али може бити и да је, кад он већ каже.

— Их, како можеш то бољав говорити!?

Јанко устале од једном, учини неколико корака горе доле па онег седе.

— Не марија за мене, ако упропасти, упропасти је свеје а ето јако ми не да мира, напеште човек на несрећу, упропастиће му оно лепо знање, па ће га пропати проклетство докле год је жив, па чак и његове прапучаће.

— За Бога, што си се тако, радертило!?

— Како да се не радертило? Ухватио Павла Стојића, звања га ваља, он је као и ми једни од најбољих гајда, станује на другом крају села, а има имање до нашег у Бусенима, па га сваког дана учи, да ради. Сваког дана седе под овим великим храстом на његовој гљивици. Рекосмо ми то сељаци а и ја се уверих. Ондај почео је у велико да ради по његовом учтству. Цело му се село смеје.... Ето, где ће мој син да упропасти једног валаног доминања, па ће свет онда рећи, да сам га ја подговорио на завидности само да немам парњака.

— Како знаш, рече стара, само немој дете много да ми једини. То нам је једина утеха.

— Да ми само није тога, ја бих већ одавно онаметно његову аду дају. Али онег већу да га пустиш на јалово, а сутра већ идем Павлу. Чудим се, да му он неурје. Ја сам га сматрао за наметна човека, а брате и јесте наметан. Али шта му сад би? Него тако је то, кад човеку јаво не да мира.... Али ја небу да мој син буде тај, који ће га упропасти, нека то други уради.

— Та доста стари! Дел' попузи још који гуљај на да носим, ево и Миле где иде крој пљавна, па да ручано. Јако ми само што и он не иде рачију, могао би се мало позкрепити. Али боље, рачија није на младе људе, они имају доволно силе.

Сврши се ручак као и обично. Мика је приметно на оу јако вереленолозије.

— А од шта долазни сад, окрете се Јанко сину?

— Са кој знања?

1897 goda imalo ovaj rezultat: za svu godinu bilo je 3 milionu 452.470 hektara (okruglo) obradene zemlje ili na 803 hekt. pada 1 oruđe za oranje i na 88.96 pada 1 гвоздених плуг. Или по статистици 1897. год. било је 546.954 земљорадничких домова или власничких земља, а на 190 власничких домова је 79 оруда за орanje и на 14 власничких 1 плуг гвоздених.

Сразмера распрострањене плугове гвоздене није, наравно, подjednaka по разним крајевима Бугарске. По околним највише их има у округу: видинском — 12.922, варненском — 9.512, врачанском — 6.739, русенском — 3.872 и плевенском — 1248. Од свих тих округа, само у видинском плугове гвоздене највише употребљавају: по срезовима, и освајају гвоздених угодинах у: — балчишном, добришном, видинском, кузлешком, ломском и ореховском срезу.

Почетком 1893. кнежевина је имала 18.710 гвоздених; до почетка 1898. број плугов увећао се са 13.689 или 73% од почетка 1898. до краја 1902 год. увећао су се са још 6524 или око 20% од почетка 1898. до краја овог периода дрвенаца плугови увећао су се са 57.747. Однос спрам гвоздених (6524) је као 9:1.

2. **Бране** до краја 1902. кнежевина је имала дрвених 41.524 а гвоздених 2999 или свега — 44.433. Највише су распрострањене у околима: Бузундјелском — 10.399, шугенском 8.005, врачанском — 7129, старо-загорском — 5046, видинском — 3.831, трновском — 3.572, варненском — 3.218, плевенском — 1.418 и русенском — 1.251. Распрострањене бране не пада подjednako с плуговима.

Крајем 1897. Кнежевина је имала укупно 5.353 бране, што би значило да се њихов број увеличао за 39.080 или за околно 730% од почетка 1898. до краја 1902 год. увећао се са још 6524 или око 20% од почетка 1898. до краја овог периода дрвенаца плугови увећао су се са 57.747. Однос спрам гвоздених (6524) је као 9:1.

3. **Сејачице.** Крајем 1902. било је сејачица на ширини 41, пречњацин 48, свега 89. Оне су највише распрострањене у округу — варненском — 49, а у главном у балчишном срезу. Њихов број увећао се до краја 1902 са 43 или за 93%.

4. **Косилце.** Крајем 1902 било их је 124. Највише у варненском округу — 24, старо-загорском — 22, бугарском — 15, плевенском и русенском по 10. Од почетка 1898 до краја 1902 увећао се број са 23 или 25%.

5. **Жетварци.** Имало је 1385 и то: простих — 1108 и спонзорисаних — 277. Највише их је у округу варненском — 865 и бугарском — 158. До краја 1902 год. умножено су са 654 или 86%.

- Са њавља у Бузунди.
- Ко је био још с тобом?
- Није био нико.
- Како нико!
- Миња погледа ода зачујено.
- Ја те не разумем, бабо, шта хоћеш. Самог тебе био нико.
- Ама баш нико!
- Баш нико, до сељана, са којим сам се у пољу сретало и разговарало. А из села није нико са мном пошао био.

— А са ким си се највише разговарао!
— Миња је од једног јасно, кад му отац каже.
— Питаш ме са ким сам се највише разговарало! На сваки начин са овим, са којим се може највише разговарати, са њимећин човеком, са чика Павлом. Ја се свако јутро са њим разговарам до мизе воље. Он ме по нешто пита а ја одговорим и објашњавам. Почео сам му у носу тучу тучице и он је са мном змова задовољава а и ја са њиме. Неки му се луци смеју, а неки држе да је луц или има пара за бањаше и упрочишћивање, али носу кде добро. Као са њима сам био. Мишљим, оче, да на све луце ја имам ништа. Ето чика Павле верје да и ја нешто знам, на не као јаче слуша. Он ми сам каже, како све нише знаш, да пре ништа није знао. Он је њимећин човек и нико га не може одратити од онога што је добро. Ти му се чудаш а други му се смеју, да пољско, све у своје време. После је се он теби чудити а остали смејати. Али не, он те не може чуити, он је и сувише добар. Ја сам му много што ништа причао и многог чему поучао, на видим, да је уродио плодом и тек ће уродити. Он је предумишан

6. **Вршљани.** Било их је свега 125 и то: ручних 17, сточних — 32, парних — 72 и поврхних водом — 4. Највише распрострањене у округу варненском и то искључиво парне, па онда у врачанском и плевенском. До краја 1902 умножиле су се са 31 или око 53%.

7. **Крушаче за кукуруз.** Било их је — 3.481. Највише у округу врачанском — 1679, плевенском — 663 и видинском — 449, највише у трновском — 215 и бугарском — 149. За тај период умножиле су се 1997 или око 134%.

8. **Вршљани** крајем 1902 имало је 30.177. Доста су то најраспрострањеније машине у Бугарској. Више од половине долазе из трновског округа — 16.070, за њим плевенски — 3066, врачански — 2338, русенски — 2318, совајски — 1597 и пловдивски — 1357. За последњих 5 година умножиле су се преко половином; са 15.944 или околно 112%.

9. **Трпаче** — 3318. Најраспрострањенији су у округу трновском — 512, плевенском — 426, варненском — 310, видинском — 302, врачанском — 296 и бугарском — 209. До краја 1902 умножило се број са 1579 или око 87%.

10. **Прокосилце за лозу** — 10.782. По свима виноградским крајевима, највише у округу трновском — 2.368, бугарском — 1278, видинском — 1034 и пловдивском — 1010. До краја 1902 умножиле са 10.716.

11. **Висаки преси** — 113. Највише у бугарском, варненском и трновском округу и број се у овом размаку времена удвојио, јер их је почетком 1898 било 54.

12. **Мулвача за трава** — 94, у главном у околима варненском и старо-загорском. Умножиле са 64.

13. **Копилца** обичних 259.119, новог система 9719, свега — 267.838. Нових има највише округ совајски — 2199, трновски — 1897 и пловдивски — 1468. Умножиле са 7907.

Што вада прво у очи ти је, да се под своју снагу умножавале, али никак не тако брзо и не у ономе брзину у другом периоду, у коме је ти било у првом периоду (1893—1898). Значајних измештања налази, да су упркос томе неретко године 1897, 1898 и 1899!

Било је у Кнежевини свега 50 трговина које су се бавиле набавкама и продајом пољопривредних справа и машина. Њих је највише у ороховском срезу и плевенском по 5, балчишном — 4 и т. д. Највећа је трговина војена с олим справама и машинама које су бројно најчешће купувале, као плугове, веранде и остале.

Што се тиче израде пољопривредних справа у Кнежевини на новина 1902 види се, да се у главном производе плугове гвоздене и веранде, једно што се оне највише траже, а

човек и има духа. И ако је стар као и ти никак не мали снаге и труда. Све уреди како му кажеш.

— Несретнице ти беш та упрочишћивати, па кад ће ти душа? Проклинаће те и он и деца његова камица. Немој да забављаш твог оца! Остали се тих вршљаш мисли. Ето њим свега, жале што хоћеш, даћу ти, али немој оним човека упрочишћивати!

— Бабо, свада ти те поштујати радо али онда никак. Ради шта хоћеш, ја и даље остајем при својој. А зашто сам нико учно ту школу, него да покажем оцима који не знају. Ти велиш да песам, а чика Павле вели да знам. Ето ух је радљак. Он ме моли, да му покажем, како боље да ради, да приреди вино, а да не куца своју снагу буд где у залу. Ја сам му то показао и показујем једнако и у будуће му помагавам. Није се нико научио родно. На ни он ништа кога од нас. Ето ја сам толико година учно док сам стекао то знање. А колико зна тек онда који никога није ни учио? Један ратар, који није ништа учио, ради све као и други ратар, али ништа зна зашто ниш крошто. — Он тако видео од других да и он ради, а чин му се десн шешто у раду, што није видео, ставе на ни маћу.

— Зато сам ја, на и други школовани луци, да покажем оно, што је најбоље за ратар, те да се не дучи и трони снагу у замал, а да привржемо доштуру колико до сада, да нас посавестјено те да њилете своје синове, да учи и знају вино по што ја знате и што сте научили од ваших старихци, па ћемо њада јесте много већи и бели хлеб.

— Ама Павле молио тебе, који ниш никак био ратар, да га научиш, како да буде ратар. Е то је и сувише!

друго што зарада njihova odgovora техничкој podobnosti domaćih majstora. Radionica plugova u Kisejevini bilo je svega 9. Godišnja proizvodnja pojedinih dostiže od 5 do broja 200. Cena je od 22—60 dinara, prosечно 31 dinar. 1902. israđeno je svega 506 plugova.

Majstora za zaradu veština bilo je 69, najviše u trgovskom i orhanjskom. Pojedinih proizvodnja kreće se od 5—308, a cena je od 60—185 dinara, prosечно 87. — 1902. israđeno je 1582 komada.

Сем тога производе се и неважније количине: тријери у видиском, себашце (по свој прилици за на широку стегу), у лардоној, пресалице у видиском и старо-загорском и крувиче у видиској и лардоној.

На досадашњег може се извести закључак, да је с ширењем пољопривредних справа и машина ишло најбрже: 1) код којих су могли земљорадници лако да увиде сву корист; 2) оне које нису широмерно много скупе и 3) оне које су кад се покваре или оштеће могле најлакше да буду опорављене у самој земљи.

Да би се подстрекао успеније и веће ширење савремених справа и машина, пољопривредно одељење у бугарском министарству трговине и пољске привреде предлаже да се предузму ове мере:

1. Да се спреме путници мајстори — механичари који ће упућивати земљораднике у раду са пољопривредним правима и машинама и да им драге курсеве у којим огледају да их упознају с користима и са руковањем са њима.

2. Да се у радницама ту пољопривредне школе и остале државне заводе држе курсеве најбољим сеоским коначима, да се поуче у вршењу опоравка, поменутим пољопривредних справа и машина и руковању с њима.

3. Да се установи једна станица за испитивање пољопривредних справа и машина и то како оних које се увозе са стране, тако и оних које се израђују у земљи, како би горе поменути мајстори путници могли да поруче на њиховом просторјару сагласно настављенима издатим им од станице.

4. Да се пореди и нају средства и начини, да Земљоделска Банка код њених филијала испусти по једно малу стоваришницу за plugове, а она да се по мери расхода попуњавају из средњих стоваришница које ће се са своје стране снабдевати путем спезача потребном количином солидних и јевтаних plugova непосредно из фабрика. Стоваришница за продају земљорадничких plugova по рачуну компаниа и на одметлу. На тај начин земљорадничко насеље имаће могућности да подигне своју потребу у солидним и јевтаним plugovima, у близини и у свако доба.

Свет. Газаровић

Стари устаје и оде по реканин виче ил речи. Само паразити, који је пратио ове последње рани, показивае крајње раздражение. Мало потраја да се понова врати. Мика се жућким беме одмах за њим диго са стола. И тако Јанко ипн себаше сам.

— Е овако не иде, размислиае он. Мора се нешто предузети. Али шта? И стари Јанко несомни главу на руку и тако размислиае. И њега га било даваа наветрала, на лицу му се читаше туга и замисленост. Да га је син оваког видео, можда би и пошутно у својим одукама, али ко зна, можда је овако био.

— Јес', јес' илн њу њему говораше Јанко подугласно. Он је ној стари друг и пријатељ. Заведо смо се раме за раме борили против Турка у обавда рата. Он је паметан човек, па ће посматрати ноје речи. Али' ако га. Он је невољан?! Ту Јанко понова заћута... Онда њу му надокнадити ену штету па и макар њн отишло повољно имаља. Иначе и за нећа доста да остае, Још колико сутра илн њу Налуу.

Стара беме поврналааа свој сакободисни кухински посло, који свака вредна домаћина по ручку има, ушла пресидну и иђаше дагамо лама.

— Знаш шта бабо!
— Шта старче!
— Идем сутра Налуу. Са овим ноје илн ослепити.
— Чула сам већ нешто. Куд ћеш ти са младим изаћи за крај?! На шта измисли тако радити?
— Молићу га, да се прође ти лудя ствари.
— Та прођ' ће и ти тога сад под седом главом. Зар мислиш он ће те одмах посматрати. Ваљда је и он мислио, кад

Воличикин, храљивост и укуност кокошјих јаја. — Вели се, да је јаје равно јајету, али у ствари није тако, јер се јаје од јајета знатно може да разликује не само величином и бојом, већ и укусом и храљивошћу. Прека томе нехелисношће је кувати и свака јаја на комад, као што се то код нас и данас махом ради. Најпоузданији је начин кувати јаја по тежини, као што се то ради свуда у другом свету. На тај би начин и наши одрајивачи живење обраћали бому пажњу на одбар запатка, те би задржали у своие домаћу само те кокоши, које крупна јаја носе, а то би већ био један корак у напредку живинарства код нас.

Пу не само тежина, већ и укуност јаја може се невати и завести у знатноме још и од самога начина храљања и какоће хране. Кокоши тада носе велика и тешка јаја, када добијају добру и снажну храну. Зашто се, на пример, међу двенајка јаћа остављају с уврнењем да се она најдуже одрже свежа? Није то протага правоверидка, већ укустом освештаниа истина. Међуденајка јаја најдуже се у истина одржавају свежа по томе, што жинина баш у то доба добива махом врхунсту храну, које тада има у изобилу. Дакла, какоћа хране утиче још и на дуго одривање јаја у свежини.

Не само рада тога да жинина боље носе, већ и да добра јаја носе, јајета јој се за исхрану само од стинокрета, пошто је то одлична храна.

Па и сами ирисас (арона) јаја ноже утицати пријатније, ако се жинина, поред обичне хране, храни још и разном ириривањом зелениа.

Нема студије да јаја долазе у ред најодличније хране лудске, јер садржавају у себи све што је потребно за развјетак и одрживање организма. Приена жуванца, као што је познато, имају бољи и пријатнији укуе од белак. А и то зависи од тога: да ли кокоши налазе за храну зелена, но неког црва итд.

Прека томе појанко је, да за домаћуку треба не само задржавати оне добре носиле, које крупна јаја носе, већ обра-

је почео тако већ. Није толико ваљда луд. На ко не буде хтео посматрати?

— Ја њу му понудити опште, коју буде од тога имао. Нећу да дозовам да ми сина пресидне. За нећа сам степало за нећа њу опет и растећа.

— Море проф' се тих мјесиа, Мика није нише дете, а Налуу је стар и паметан човек, твој стари друг и пријатељ, па ће ваљда опет не добро бити.

— По Богу Јованка, како говорити то? Куд ће тапан учитељ некога добром ичеи научити?! Ниш чула шта ми је једном причао? Буди Бог с нама! Ја сам му се онда смеао ал' он га ми је сад готово до влама! Дај Боже, да буде добро! Сутра морам ићи њему а сад идем малу до ципра, можда њу га и тамо срета...

Овом приликом посудачи срела Јанка. Таман он хоће раскресити, што је на крај главо а оно ево и Налуа другиш сокалао. Јанко се чисто наслади, на готово не зна, шта да каже. Једна пројуца: „Ох бољо од кад те нисам видео. Поможи ти Бог! Ној те поможе!“

— Ђла и ја тебе одано нисам видео! Се тако у послу. Ако ниси у дворити, ти си на трузу, а ако ниси тамо, а ти у Бусовини или Брању, на тако с дана у дан а време пролази. Виш, бољак, како смо већ оседели. Време пролази а ми све старјии.

— Јес', јес' Налуу нисам право, тако је. А како вод куће? Како зетови?

(Наставаће се)

тати пажњу и на храну њихову, па да се на тај начин дође што већа корист. Тако би се и нашем живинарству укавала достојна пажња, коју оно по својој важности потпуно заслужује.

Чување живине од заразних болести. — Многобројне су болести, које живину затиру и упроштају. Да у првом реду долазе *заразне болести*, илпши је нарочито наглашавати. Многобројне заразне болести не само да често нашу домаћу живину *десеткују*, већ и приликама местимички и сасвим затиру. О тим разноврсним заразама и приливцима болестима било је у више прилика говора на ове две седе. Сада нас хоћемо уkratко да истакнемо: на који начин можемо нашу живину *сачувати од заразних болести*, јер је то такођер ствар од не мале важности и значаја, па се с првом и већ, *да је болест лакше спречити, но је лечити.*

Наш свет сваку заразу, било азудску или оточну, зове именованом *редња*. Губовоба и бугиње јесу — редња; шап и губовоба — редња; максиларне кинжине у маци — редња. А мало ко и помишља, да се тој редњи могу с успехом затворити врата, ако се само разумно прихватамо свију оних предостражних мера, које се на сличне случајеве предвиђају, јер је од некуда укороњено у народу то погрешно мишљење, да се од те редње, коју ништа друго није до зараза, ако и кинта може сачувати и избећи је, пошто ова иде *редом* откуд је та реч редња и остава.

Често мађо „редња“ у једном селу на гуске и павоке на их преновои, а још чеће на кокоши и ћурце, те их у томе крају престо затре и утањала. Па ипак, нико и не помишља на то, да и томе злу може бити лека и да је баш најбољи и најоудачнији лек: ако зараније наше домаће стабло, нашу домаћу пасмину, у времену заразе и оштрет оболелаша што јаче осажмо и свеколке могуће болести уочиано што непрестуначнијим.

Пре свега *никуда* и нарочито у времену када млада у околини заразе, не треба приповољену живину да пуштамо у наше домаће стабло пре, но што се претходно уверимо о безазноне здрављу. Стога приповољену живину ваља вагда држати усањеноу најдуже осам дана и истом тада, када се тај приповољ поклаже као здрав, можемо га смешати с осталој живином. Тако исто ваља поштувати са нашом живином, која је слатка на њелоду или куда на другу страну, па је кући враћена. Дешавала је се толико пута, да баш таква живина унесе заразу у кућу међу осталу живину на да на њој није одмах икаква слабост била примећена. У томе су погледу најоштретији гогоубови. У времену заразе нигде не треба гогоубе хранити заједно са живином. Гогоубови лете далеко у поле и долазе у додир с другим гогоубина, који су долетели под нешта откуд, те се тако болест може лако пренети и на најудаљенијог краја.

Чим се примети: да живина нека прохтева за јело, да кува, да јој је покочдрела хреста, наокрестеноу ноге, велику жеђ, јак продиш или друге какве необичне знаке, такву живину одмах треба издвојити од остале здраве. Угинулу пак живину ваља одмах дубоко закопати и кречом полати, а још је понајбоље салигати.

Кокочињске ваља што чеће чистити и проветравати. О времена на време треба их и дезинфицирати. То се ради на најштретији начин, помоћу раствора карболне киселине, којим се изнутра кокошара прска четком. Где су кокошари од даска, могу му се изадова опрати изнутра и сапуномом водом, којој се дода и нешто соде. Ако је кокошар већ заражен, онда и ти дезинфекција треба да је јача: 2% раствора карболне киселине или пара сумпорна, која треба да продре у све шкотиане изнутрава.

Судови од којих се живина храни и воји, такођер се морају одржавати у највећој чистоти. Ако се живина даје мека храна, треба је често мењати, јер се она лако квари.

Ко обрати довољну пажњу не само на негу живине, већ и на одстрањивање свају оних узрока, која иду на руку ширењу многобројних заразних болести, тај ће јавиано очувати своју живину здраву и наредну, те ће од не имати објадлу корист. Ко овет нехатој својим ширивање оставља отворена врата разним „редњама“, не предузимајући ништа против тога, то ће му ва „редња“ бити врло чест гост, који ће му наносити огромне штете и губатке.

Год.

Г Л А С Н И К

Награде одгајивачна свалубоба. — И ове године издате се најбољим одгајивачима 1000 динара награде, коју је студио Српско Анционарско Друштво за унапређење свалубобна етало Министарству Народне Прираде на расподелене.

Као награде издате се одгајивачима у округу нориској једна од 70 и две по 30 динара; а у округима: крушевачком, пождарачком, средеревском, кратуваљском, подришском, иншском, тимочком и врањском по једна од 70 и по једна од 30 динара.

Одгајивачи треба да се придаде Министарству Народне Прираде до 26 маја да се желе такмичити за награду; а произведене мекуре унаковати у корпе или маране у присуству поредника од кога су семе приноси и члана општинског суда; они ће дужни бити запечатити их и оверити допотиче свалубобне листе, потврђујући да су мекуре произведени од једне или више кутија семена и да су у њиховом присуству сивити са лесе.

Потребно је најмање 10 такмитара на једне општине, па да се уму у обзир и оцену њихове прираде.

Награде ће се распоређивати у споразуму са члановима општинских станица.

Расне о утањивањима ругаве бубе, који је Министар Нар. Прираде издао под 25 априла ове год. Шбр. 11645глас: „Овога пролаза појавио се један штеточина, који чини штету на виновој лози. Тај штеточина познат је под именованом *Ругава буба* (*Epicometis birta*).

Ругава буба проглатити је или разрипа пуношке, док лоза још није потерала и то махом у оном виноградима који су ранеји орезани, а после је местимично најдела лишће и гроздоче. Сад има ове бубе врло мало, што се остало одмах после прве кишне, и по томе нема више бојазни да ће, бар у оноликој мери, нанети штете виноградима.

У околини Великог Ораша само је један виноград општењен; тако исто и виноград у Пољопривредној Станици у Куприји, виноград Управе Државног Сточарског Завода у Добричулу, Задружни виноград у Куприји и још неки у околини Куприје.

Ругава буба налазе на чокот кад је време топло и тихо, најчаша се с врха ластара једна до друге и једва се лоирише, чиме је олакшиано скупљање бубе ретком и утањивањем. Она најчаша штетове јабуке и думе и онема развише плодова, налазе на калевоје стрмих жита и штети зрно док је мекано и сочно. Осим тога она се појављује и на цитиномат руже и ту чини штету.

Ругава буба је боје прикасте, обрасла сивни длакави и по деланих ишараних белчастим петима, дугачка је 9—12 мм. а широкта 6—7 мм.

Препоручујемо Начелству да учини даље шта треба по закону у уништавању штетних животиња и биљака и заштићавалу корисних, да се овај штеточина скупља и утањаљује“.

Расне о уништавању лентира воћних штеточина и давању награде за то. — Министарство Нар. Прираде издало је овај Расне под 27 априла ове год. Шбр. 11849. —

„Ваља знати доприноси је, те су с милог штеточине на воћкама добро очуване, нарочито гусенице лентира плодова. Суво и топло продрће приповољно је да се гусенице очувају и развију, где на време јуно очишћене и утањивене.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖНИСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК VIII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 10 марта 1906 год. у Београду

Гуењине лентира глогова већ су се претвориле у дупло, жућкасте и шпарале јрким негаша, а почетком маја носећа настаје излетаче глогова на њих. То је био лентир с кривим ребарцима по крилима. Он налете на шљаве, јабуке, крушко, кајасте и глог, на чијем диму оставља јаја. Из јаја се узбрзо излету гуењине, које ће да брете димне волаке, ако се на време не предузму потребне мере за њихово уништавање.

Да би се, дакле, отклонила опасност за вољке и да би се лентир глогова, који је врло ошак штеточина, што више уништило и опасност од њега умањило, не остаје ништа друго но да се он, чим се буде појавио хата и убија и по вољкама, и по градинама, и по њивама и по свима влажним местима, где се радо скупља.

За хатање лентира глогова и уништавање његово најзгодније се могу употребити дена, љаци, који су у могућности да масу овога лентира ухвате и униште и на тај начин смање опасност коју прети од глогова.

Да би дена, љаци, овај посао вршили с вољом и што марљивије, да сам рачуно да сваког онога који хата и уништава лентира глогова наградио са 0-20 динара за свакох 500 ухваћених и уништених лентира, која ће се сува исплатити из кредита повереног ми Министарству.

Нека Начелство по свима општинама објави ово же решење и преко народних учитеља и свештеника поради на то да љаци благовремено отпочну хатање и уништавање лентира глогова. Учитеље умољати да они врше пребржавање и саставе списак и да пошљу повереном ми Министарству на упућја, које ће паредати да се награде исплате онима који су лентире глогова уништавали. Где нема учитеља, тај посао би имао да врши онај општински одборник, који је од стране општине одређен да се брине о извршењу закона о уништавању штетних животиња и бљака и о заштитавану корисних.

Иде потребно да народни скупени пажњу Начелство да оскујем да ће оно са своје стране узнети све да се овај штеточина што јаче сузбије и да ће се старати да се ово же решење прилично и такво изведе*.

Једанаести Конгрес Српских Земљорадничких Задруга,
— држане се у граду *Ширзу*, августа месеца текуће године.

Поред пословних питања, која се тичу самог Земљорадничких Задруга, на овоме Конгресу расправљале се и друга важна питања, која стоје у вези са привредним и друштвеним животом нашег народа.

Расправљање ових питања није ограничено само на задругаре и чланове Савеза; на то ишају прва свих пуноправни српски грађани. На Конгресима Земљорадничких Задруга свако је допуштао потпуна слобода да учествује у дебатама, да подноси и чита расправе, да ставља услове предлоге итд.

Само, чисто пословна питања, но правична, решавају пуновољни Земљорадничких Задруга и чланови Савеза.

Земљорадничке Задруге својим дваестогодишњим радом потпуно су заспечиле своју доброту и корисност, а ово су могле постићи, поред осталог, највише сарадњом најистајачијим привредним и родољубу, који су узмачли живота учешћа на Конгресима, и расправљају поједина питања из привреде, политиколки и правних Земљорадничких Задруга, а тиме и побољшале целокупне народне привреде.

Изајду ово на тему, Приреднишки Одбор обраћа се овим прогласом свима српским родољубима и пријатељима Земљорадничких Задруга, да своју родољубиву пажњу носиле и XI Конгресу, као што су то и досада чинили.

Та пажња може се уклупити на два начина; а именно сусредовање на Конгресу и читавом расправе о ма које питању из привредног и друштвеног живота наших земљорадника.

Јако, која би хтела, да поред личног учешћа на Конгресу, расправљају и које питање и обавну расправе или предавања, треба да се писмено пријаве Главном Савезу Српских Земљорадничких Задруга са назначењем: како ће се звати њихова расправа или предавање, а сам рукопис треба на исту адресу да пошљу *најдоже до краја јуна ове године* како би се исти могао штампати на време за Конгрес.

Сва јидна, која желе да дођу на овај Конгрес, треба да се писмено обраде Главном Секретару Приреднишког Одбора г. Николи М. Гакави, директору Широтске Гимназије, како би се на време могао учинити правилан распоред потребних станова за учеснике Конгреса. Такве пријаве могу се чинити до 15 августа.

Билан су приступи: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић и чланови Управе г.г. Стеван Бобин, Мирко Милковић, Њинко Јовановић, Милосав Ж. Петровић и вршоло дужности благодјини г. Макс Боганац.

Безложи секретар: Др. Б. Радич.

53. Чита се записник VII седнице — Прича се.

54. Председник предлаже, да се, према одобреном буџету за ову годину, издаје предивна полицијна плата економу и писару од 1 марта ове год. и то: економу 2240, а писару 1740 динара годишње — Одобрава се.

55. Чита се акт узаконе Пољопривредне Подружнице, којим извештава Друштво о избору нове Управе — Прича се изању.

56. Чита се молба рамешачке читавине, која молди да јој се „Тезак“ шљде бесплатно — Решево, да јој се уступни у пола цене.

57. Чита се молба манастира св. Илије у Старој Србаји, који молди извести семена бесплатно — Решево, да му се по молби изнеса, а издатак стаи на терет бугарске партије на потпомагање пољске привреде уште.

58. Вршоло дужности благодјини водносно извештају о стању друштвене благодјине за месце јануар и фебруар о. г. — Прича се.

ЗАПИСНИК IX СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 20 марта 1906 године у Београду

Билан су приступи: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић и чланови Управе г.г. Јован Ф. Висетича, Стеван Бобин, Њинко Шенорац, Иљац Бадоњи, Милосав Ж. Петровић, Њинко Јовановић, Ада Јкваловић, Душан Крапановић, Велишар Стојковић и Светозар Ђ. Гапаровић као гости.

Безложи секретар Др. Б. Радич.

59. Чита се записник VIII седнице — Прича се.

60. Председник предлаже, да се утврди дат за држане редовних седница. — Одлеђује се уторак сваке недеље.

61. Износи се на решавање предлог о избору благодјини — Решево: да се изабере ужи Одбор, који ће протржити све пријаве и поднети о томе издој седници извештај. У тај Одбор изабрати су: Председник г. Вучко С. Богдановић и чланови Управе г.г. Њинко Јовановић и Милосав Ж. Петровић.

62. Износи се на решавање питање о избору уредника „Тезака.“ — После дугог договора и споразума буде решено: да се за уређивање „Тезака“, „Пољопривредног Календара“ и „Пољопривредног Гласника“ проиме Правилник, који ће израдити и издој седници на одобрење поднети чланови Управе г.г. Мирко Милковић, Живо Попарац и Вел. Стојковић па да се онда, на основи тога Правилника, приступи избору новонаступних уредника.

63. Износи се молба Уметничке групе „Лада“, да јој се, ради привреднага изложбе, за извесно време уступни друштвени павиљон — Одобрава се.

64. Износи се на претрес од одобреног ужи Одбора израђеног напред Програма друштвеног рада за ову годину. — Пошто је свика таква прочитана, и пошто су од стране појединих чланова Управе учињене извесне приједбе и допуне, то је решено: да се доо напред време унетијим и увећанијим приредбама и допунима припреми и издој седници на ревизију и одобрење поднесе.

СТЕЧАЈ

По одлуци Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва од 2. ок. мес. за „*Почути део Пољопривредног Колеџара**“ за 1907. годину пријате се чланци који ће разврстати ове теме:

- О брану, одбиравају, сушењу и сортирању зрнава.
- Гајење жинице.
- Наковање јаја и жинице за извоз.
- Чување грозда преко зиме.
- О прераду шаре.
- Гајење оваца за извоз.
- О гајењу волова.
- Припремање земљишта за сетву страних усева.
- Припремање жинице за кућу и стоку.
- Крање музаре.

- О одгајивању телцади.
- О најважнијим сортама јабука за извоз.
- Подизање вештачких ливада.
- О неговању ливада.
- О сплиског кузи.
- Хлеб и вода.

Чланци треба да се напишу јасно, конуларним слогом да имају што више слика и не смеју изнети више од три штампана листа.

Чланци треба увести Српског Пољопривредног Друштва с називањем: „*За Пољопривредни Колеџар*“ а рок је за подношење до 15 јула ове године најдаље.

Штампани радови награђиве се по 60—80 динара од штампаног папира.

Бр. 2906. По канцеларије Српског Пољопривредног Друштва 2. маја 1906. године.

СТЕЧАЈ ЗА НАГРАДЕ

СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА УВОЂЕЊЕ

НАПРЕДНИЈИХ НАЧИНА РАДА

КОЈЕ СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО ПОНАВЉА И РАСПИСУЈЕ

I. Са роком за 1906. годину.

1. За стајно извођење доброг **сира** у већем размеру, који би био масасти и густији но што је данашњи тврди сир, и који ће, поред тога, бити трајан и погодан за пренос. — I. награда **300**, II. **200**, а III. награда **100** динара. — Рок пријаве до коца 1906. године. — Могу се такмичити Удружења и појединци из целе земље.

2. Ко се од одгајивача **коња** са селом пријави високим уверењем Друштву, да је сам одгајио и држави за војну употребу предао **два рудна коња** затворених боја, за војску артиљерију. — I. Награда **500**, а II. награда **400** динара. — Рок за пријаву до коца 1906. године.

3. За рационално издигнуто **рибљак** за гајење шарана и сродне рибе, која се са шараном успешно гајији козе. — I. награда **250**, II. награда **150**, а III. награда **100** динара. — Рок пријаве 1. септембар 1906. године. — Такмичити се могу привредници и манастири из земље и иностранства.

4. За **пошумљавање** простора од 5 хектара и то оних, који се предвиђају да 78. закона о шумама. Пошумљавање да буде нешомитом шумом. — Награда је **500** динара. — За ову награду могу се такмичити ошито и удружења експлоативна за заједнички рад око пошумљавања. — Рок пријаве 1. август 1906. године.

5. **Јабучар** од једне од оних сорти јабука: *Колманове*, *Бале*, *Подричне* или *Шувањске*, с обиром на избор пресаднице, начин засађивања, негу и на правилност одстојања воћања, а на површини најмање на пола хектара. — I. награда **250**, а II. награда **150** динара. — Могу се такмичити привредници из округа *сремскогачког*, *рудничког*, *чачинског* и *нишког*. — Рок пријаве до 1. септембра 1906. године.

6. Ко рационално произведе најмање 200 килограма **семена од луцерке**, чистог од ивице јуседе. — Такмичити се могу привредници и удружења из целе земље. — I. награда **150**, II. **100**, а III. награда **80** динара. Рок пријаве до 1. августа 1906. године.

7. Ко од сточара на округу *ужичког* и *српског моравачког* и *студеничког* округа чачинског; *српског копаоничког* округа

крушевачког и *српског рабњског* и *азбуџичког* округа подринског, подигне **добру сточну** за најмање 10 грла говеда и 50 грла оваца, с потребним оделењима за прикладна грла, а по унутру које ће издати Српско Пољопривредно Друштво. — I. награда **300**, II. награда **200**, а III. награда **100** динара. — Рок пријаве до 1. октобра 1906. године.

8. Ко заседи најмање 1 хектар земљишта **кромпира за људску храну од најбољих сората** и овај однеће и абере паско треба. — I. награда **200**, II. награда **150**, а III. награда **100** динара. Такмичити се могу привредници из округа: *чачинског*, *крушевачког* и *ужичког*. — Рок пријаве најдаље до 1. септембра 1906. године.

9. Ко засеје најмање један хектар **градистинским биљем пасуљем**, као засебад усев, а добитну количину продо на ком тргу у земљи, наградиће се и то I. награду од **100**, или II. награду од **50** динара. — Такмичити се могу земљорадници из округа *копаоничког*. — Рок за пријаву 1. јуни 1906. године.

10. Ко у *вољани Висоград* изведе у већем размеру **најранијег поврња** који се даље увози са оградне и докаже да се тим поврњем стајло бачи. — I. награда **400**, а II. награда **200** динара. — Рок пријаве 1. јуни 1906. године.

II. Са роком за 1907. годину.

11. Ко на простору од 10 ара рационално засеје и одгаји **сочњак и грашак**. — I. награда **80** динара, II. награда **60** динара, а III. награда **40** динара. — Такмичити се могу земљорадници из целе земље. — Рок пријави 1. јуни 1907. године.

12. За рационално одгајен **хмел** на простору од најмање 20 ара. — I. награда **300**, II. награда **200** динара. Могу се такмичити привредници из целе земље. — Рок пријави 1. септембар 1907. године.

13. За производњу **биљана за сточну храну**, а нарочито **луцерке дотелне и сточне репе** на простору од најмање пола хектара. — I. награда **100**, II. награда **80**, а III. награда **50** динара. Такмичити се могу пољопривредници из целе земље. Рок за пријаву 1. септембра 1907. године.

14. За stalno proizvođenje dobrog **пресног масла** (бутира) у већем размеру и по модерном начину, који би био трајнији и за пренос поделаци. — Награда је 500 динара. — Такмичити се могу Мискарске Задруге и појединци *из целе земље*. — Рок за пријаву 1. септембар 1907. године.

15. Ко подигне угађал **живинарник** на *колоније, Бурже, Руске* и *Косове* за најмање 200 коваца, но тако, да једна или две врсте од те живине прекривају према месним приликама у којима се одговарајућим наплати и према томе, шта се на најближем тргу највише тражи и боље плаћа. — I. Награда 300, II. награда 150, а III. награда 100 динара. — Могу се такмичити привредници из округа: *Београдског, смедеревског, моравског, крагујевачког и крушевачког*. — Рок пријави до краја 1907. године.

16. Ко од привредника или школе, општине, црква и манастира одгаји у времену од три године (1905.—1907.) највише и најквалитетније **орашких садница**. — I. награда 200, II. награда 150, а III. награда 100 динара. — Право такмичења распростире се на *целу земљу*. — Рок за пријаву до краја 1907. године.

17. Ко од пољопривредника из округа *шаротског, мишког, тимочког и крушевског* сејањем или сађењем **пошума**, било четинарских или *дрвотесних* дрвета, најмање пола хектара земљишта, које се предвиђа чл. 78. законом о шумама. — I. награда 150, II. награда 120, а III. награда 100 динара. — Рок за

пријаву до краја 1907. године, но саднице које се буду одевале, морају бити пре оцене најмање две године на сталном месту.

18. Ко у својој окупљини **правилно заседи** и однегује најмање 80 дрвета од **белог дуда** са ниском круном. — I. награда 100, II. награда 60, а III. награда 40 динара. — Такмичити се могу привредници, школе, црква, манастири и општине *из целе земље*. — Рок за пријаву до 1. јуна 1907. године.

19. За **виноград** правилно засеђен америчком лозом, омаклеман са најбољим *вишким сортама*, а на простору од најмање 40 ара, с тим, да свака сорта буде издвојена. — I. награда 200, II. награда 150, а III. награда 100 динара. Право такмичења имају привредници из округа *мачванског*. — Рок пријаве 1. септембар 1907. године.

III. Са роком за 1908. годину.

20. Ко подигне **вештачку ливаду** на поштини од најмање једног хектара. — I. награда 300, II. награда 200, III. награда 100, а IV. награда 50 динара. Могу се такмичити привредници *из целе земље*. — Рок пријави 1. мај 1908. године.

21. За **најбоље уређене имање** у величини од 5—20 хектара у окупљина *пошаровачком и смедеревском*. — I. награда 500, а II. награда 300 динара. — Рок за пријаву 1. август 1908. године.

О Г Л А С И

Све врсте семена од шумског дрвећа, кладива од *славонског лужника* и *смрче*, *воћних дрвљика* као *каламесе*, као и *кладива* свега осталог шумског дрвећа — препоручује у великим количинама у најбољем квалитету, а по најветичијијим ценама **Адалберт Фарago** (Adalbert Farago) и. в. в. двор. ливерант у **Zalaegerszeg-у** на железничкој прузи Винер-Најштат — Вел. Кавижа.

Ценошнике *шаље на захтев бесплатно*. За *леву ограду* препоручује: *багрене, гледичије, махурице и руже*. На захтев шаље нарочите понуде.

Кромпире у 43 најодобранијих сората.

Обратити се **Мађарском Музеуму** у Београду.

2-3

ВИНОГРАДАРИМА И ВОГАРИМА

Препоручујемо **Нехивиљну** прекривају, патент „Аустрија“ као најбољу и најтрајнију а која се употребити може и за прекове воћака.



Иста се добити може у **Београду** код: *Српског Пољопривредног Друштва*, *Главног Савеза Земљорадничких Задруга*; *Браће П. Радојловића* и *Драгомира Здравковића*; у *Крагујевцу* код *Сиге Ј. Стапојевића*; у *Смедереву* код *Симића и Павловића* и у *Пошаровцу* код *Остевана Ђ. Шајковића*.

4—5

Браћа П. Радојловић.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петих врсте једног ступца по 10 пара див.; од осталих крупних именована по 15 пара од врсте од ступца. **Већим огласима:** *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустр. вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна). За оглашавање више пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед 15 броја „Тешкака“. — Доука 36. чл. друштвених Правила. — *Чланци:* О окупљању, сортирању и употреби свилених мекурара. — *Пошени бројни* доука пољопривредних сирова и машина у *Касенини Бугарској*. — *Подстицак:* Када и ја будем добар тешкак (наставниче се). — *Величке.* — *Гласник.* — *Друговени* и *подружнички послови.* — *Отечајни.* — *Оглоси.* — *Цени огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО

1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УЗГЛУБ ОД

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ

У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРЕКЛАД И СВЕ ПОШТЕ

НА ПОВНОМ НАПОЛНЕМ ПЕРИОДУ ОД АПРИЛА
1909 ГОДИНЕ № 294 ПРЕНЕСАО ДРУШТВЕНИ
НОСИ КОНТА БИСКАТО

Цена огласнога напомена је на
последњој страни.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИШ 6 ДИНА, А КОДА ГОДИНЕ 3 ДИНА;
ЧЛАНОВИ ЗОБИЛНИ, ЧЛАНОВИ ОНИ ДРУГИ,
КОЛУБИНА, ОСОБНИ ЧЛАНОВИ, КОЛИЧИНЕ СТАЛА
КАРА, ТАКВИ, МАНАСТЕРИ, ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ
ЗАДРТЕ И ЧЛАНОВИ СЕЛСКИ ДРУШТВА ЛИСТ
У КОЈА ЦЕНА, ОДНОСНО ПЕРИОДИЧНО
ПРЕПЛАТ ЗА ПОШТУ ГОДИШ

ВАН СРБИЈЕ

НА ГОД. 3 ДИНА, АЛИ 4 ДИНА 3 ДИНА, ПО СРБ.
КОЛУБИНА, ДРУШТВА И ЧЛАНОВИ ЧЛАНОВИ
КАО И СРПСКЕ ЗЕМЛООРАД. ЗАДРТЕ И УСТРОЈНИЦИ,
ПРЕКИ, ПИЛОИ И МАНАСТЕРИ ДО-
БИВАЈУ ЛИСТ ЗА 6 ДИНА, АЛИ 3 ДИНА, А
ПРЕКИ ЧЛАНОВИ ПОЉОК. ДРУШТВА И
КАО ОНИ ПЕРИОДИЧНО ЛИСТ ЗА ПОШТУ
ПРЕКО КОГА ТЕ НИ СЕ ЛИСТ ПЛАТИ.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
В. В. КРАЈА ПЕТРА I.
ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Београд Пољопривредно Друштво власник

Председник **ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ**
ДИРЕКТОРКА **УНИКА**

ОДГОВОРНИ ГЛАВНИК

ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 16.

У БЕОГРАДУ, 1 ЈУНА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ИЗГЛЕДИ ЗА НАШ СТОЧНИ ИЗВОЗ У ЕНГЛЕСКОЈ¹⁾

— Др. Хаин Плек, Лондон —

Енглеска фунта (lb) је = 435,592 g. Енглеска центи (cwt.) = 112 lb. = 50,802 kg. — Шилинг (s) од 12 пенса (d) око = 1 немачку марку.

Снабдевање Енглеске стоком и месом

Од хлебних жита која служе за исхрану становништва Велике Британије и Ирске, увози се око четврти петине из иностранства, а доња земљорадна покрива једну петину потребе. У снабдевању месом теже је ухватити рачун и одредити удео који у томе имају домаће сточарство и иностранство. Овде се мора приближити оцени и ако најор Craigie, руковођа пољопривредне статистичке управе има право, сто рачуна просечну потрошњу меса на главу насеља на 104 lb. (= 45,36 кг.), онда би Енглеска морала из иностранства покривати половину своје потребе.

Познато је, да је иностранство утакмица на енглеску пољопривреду вршила таква притисак, да је тако житариство све више и више ограничавано и на место њега проширена су пасишта и сточарство. То се и дан-данас наставља. Међу тим ни у Енглеској ни у Ирској илеу ни уопште ни производња стоке ни производња меса у тој размери се повећали, у којој просторности претворено у пасишта. Прираштај вештогодних пасишта износио је у раздобљу од 1871—1904 г. 30%²⁾ док је повишетак стојне производње једна 6%³⁾. Дакле њекавем начину привреде иле ни уопште постигнуто, да се унадак производње жита надокнади сразмерним повећањем производње меса.

На против томе, увоз туђинско стоке и меса сјидно је скопко. Истину увоз стоке кроз 25 година једна се нешто умножило. Али већ седамдесетих година знатије је скопко увоз меса. Према просечним количинама и вредности последњих година, износио је увоз месо по тежини око пет пута а по вредности око четири пута колико увоз стоке.

Увоз стоке у Енглеску потицао је од осамдесетих година најчешће са европскога копна. Онда је енглески закон противу стојних зараза, прекинуо увоз са копна и од по-

ловине осамдесетих година Енглеска понавља живу стоку још само на новог света. На увоз стоке, у једноме ка увозу меса, постојало опада. Разни начини за пренос свежих меса, начини смрзлавања и разлађивања, омекнали су подлоге трошкове и огромно је порастао увоз челих стојних черака. У упоређењу с увозом „свежег“ — т.ј. смрзнутог или разлађеног меса — губи значај увоз уеољеног или иначе припрењеног меса. Једини вакцини изузетак у томе чини салмина и шунка. Али укупно са салмином и шункама износи свеже месо сада близу 90% од целокупнога увоза меса.

Од европских држава изгубљени увоз стоке само су Данска и Холандска накондате увозом меса. Данас *говеза* се стога довози само из Сједињених Држава и Канаде (и то *говеза и овце*); јер од 1900 забрањен је увоз и из Аргентине. Увоз живих свиња престао је практички још деветдесетих година прошлог века. Главне уловне земље за месо јесу Сједињене Државе и Канада, Аргентина, Аустралија и Нови Зеланд.

До 1901 постојано је увеличавале укуинога увоза у стојци и меси. 1900 показује само мало једно свлањивање. Година 1901 са 21,86 милијуна cwt. — увећали стока срачунога на закључу тежињу — чили врхунац укуинога увоза. Године 1902 опало је за 2,44 мил. cwt. али отада врхунац се непе. И вредност укуинога увоза достигао је 1901 износ с огромног сумно од 975 милијуна марака. 1902 износила је 927, 1903: 969, 1904: 933 мил. марака.

Постоје знатне разлике у калковима меса у увозу стоке и меса разних држава и оне се изражавају у динама. Доне непе су просечне годишње цене из 1903 на лондонском тржишту меса (Central Markets). Оне су узете из „Meats Trades Journal“ и важе за Stein = 8 lbs = 3,628 кгр.

Говеђина:

	s.	d.	s.	d.
Шкотска (shortsides ¹⁾)	4	3	4	6
(longsides)	3	11	-	4
Енглеска	3	7	-	3, 10
Крање и бјакони	2	2	-	3, 2
Америчка (закљана у Birkenhead код Ливерпула)	3	4	-	3, 7
(закљана у Deptford код Лондона)	3	5	-	3, 9

¹⁾ Short side је полупка роветна од пена до калекса, а long side је цела полупка.

²⁾ Zeitschrift für Agrarpolitik, April 1906, Vieh- und Fleischpreise in England.

	я.	д.	я.	д.
Америчка разалфена, задњи черек	3	7	3	10
предњи черек	2	5	2	7
Ново-селандска шна, задњи черек	2	9	—	—
предњи черек	1	11	2	—
Аргентинска сирнућа задњи черек	2	8	—	—
предњи черек	1	11	—	—
Аустралиска сирнућа, задњи черек	2	5	—	—
предњи черек	2	—	—	—

Овнети:

Шкотска	4	9	5	3
Енглеска	4	3	4	10
Овнетија	3	4	3	10
С европској коњи	3	7	4	1
Аустралиска, сирнућа	2	3	—	—
Аргентинска сирнућа	2	5	2	6

Јагњетина:

Енглеска	5	2	6	2
Ново-селандска, сирнућа	3	4	3	8

Шкотска роба ни већој је пени од енглеске. Најбоља страна *доброна* долази из Северне Америке, Сједињених Држава и Канаде. Код стоке клане у иностранству обашка се бележе задњи и предњи черек, и наравно предњи черек стоји ниже у пени. Различено (а не сирнуто) америчко месо, снажио задњи черек, бележи се истом пениом којом и енглеска. (У ситној продаји је обично 1 Penny по lb, разлика излази обе сорте најбоље какавоће). За тим иде америчка стока који се у Енглеској кола. Што у *Wickenhead*-у клана стока ништо ниже дође, но у *Pertford*-у, нала узети у обзир разлику на подову; јер америчка се стока испоставља у *Ливерпулу*, а не у *Лондону*. Знатно ниже стоје предњи черени разалфеног америчког меса. Велике лондонске трговине с месом које имају само изузимаје муштерија, културу хахох само лађе черке, а предње черке остављају продавањима велик изумних класа. Доста ниско стоје нове и за енглеске краве и бикове. Али овде је разлик између пених и пених просечних цена, као што се види, већа но код свију осталих бројева. Дакле у овој класи морају бити пратично ве-

лике разлике у квалити. Највишњу цену има сирнуто месо из Аргентинске, Новог-Селанда и Аустралије тако, да ново-селандско представља најбољу аустралиску највишу квалитету.

Инд *овнети*е овет је шкотска прва; на овда енглетска и овда *готово* у истој поступаци она се европској коњи (Холандска). За месо долази ложија енглеска роба. Највиши степен знајуца аргентинско и аустралиска месо; и овде је аустралиска на последњи месту. Нови Селанд има највишу пашу и ново-селандске меланезике расе више одговарају енглескиме укусу, но аустралиска меринске ове. Нарочито југветина ново-селандска ужива добар глас; најбоље је квалитет из предела *Canterbury* (*Canterbury lamb*) и приближава се енглеској.

Још ниже по „свеже“ т. ј. сирнуто месо које долази из Аргентинске и Аустралије, стоје извесне сорте конзерва (припребено месо). Америчко *sorted beef* трони се наравно у хуни средње класе; али позната је чвешеница, да и боља попута веће да једе месо из лиманих кутија. *Енглеске предпостављају свежее месо сваким припребеном*. Шунке и сланина које су славно јело енглеских доручака, чине у томе у велико изуетак; од кобасца припрева се уопште само једна нарочита сорта малих кобасца за пржење.

У једном аустралиском стручном лету од 1902 израчунаво је, да један овна (шкотски) од 52 lb. меса, цена преради, обухвати овај четири врне аустралиска земљорадника; у сирнутог стању 8 s. 10 d., у лиманих кутијама 73.8 1/2 d. и куван 5 s. 1/4 d.

Као што је претходно конзервирано месо, показује све знаци недостатка од целокупног енглеског узима у месо.

Узак сирнутога меса из Аргентинске отпочео је 1883. Ове прве године послато је у Енглеску 17.000 оваца; у години 1901 стожило је узва на 3.100.000 оваца, 133.000 говеда и 500 свиња. Напомена трговина сточна сад је у ризику близији Буенос Ајресе, обе остале су на реци Парани. Све три укупно представљају капитал од 16 милиона марака; оне занимају 2000 радника и имају просторија да за 24 овца смеете: 720 говеда и 15.000 оваца. Изадати су 1901 извели преко 54 милијуна марака, од чега су преко 49 ик-

ПОДЛИСТАК

КАД БУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЈА

— М. НИНЕСКИ —

(НАСТАВАК)

— Ваја Богу, све је добро, боље бити не иначе! Сад ти Јанко баш безбрижно живиш. Некако ми пошло, Богу хвала! Па и право је, доста сам се мучио.

— Јес', јес' право је Павле. А шта ради старца и гулчињач?

— Нек' су ми живи! Добро је. Она су ми најмилији занимање после рада. А старца мушкарци по кући, знаш јесика посла. Него куд си ти пошол?

— Ја, јес' до чинара.

— Е, на овда ћемо заједно. И ја сам пошол до вање, да видим, како стоје кукуруза. Она жера од неколико дана, на би рад био видети, како изгледа.

— Е! Е! Онда је добро, бар ћемо се израдопарати, одвино меско.

— А где ја мала? Не заборавај да те занатка, како прија Јованка? Њу баш давно нисам видео! Сигурно и она по кући и дворичину има посла до мило вође! Само што нема још узучати, те јој не задају брине.

— Камо среће да има, проведи Јанко кроз зубе.

— Биће, биће и тога, надамо само.

Овоје поштење кутије. Павле жаран, одисерн говор и поудан поглед учинише на Јанка чуднопоат угнева. Није знао шта да ради. Све би хтео, ал' не могае ништа да отпочне. Поче овет да размисља, да ли ипак нема Мика права, па кад му падеше на ум оне прошлоте глупе, доби одмах одважности и таман да иречине кување, кад ће чини Павле

А где ти је Мика?
Ово дође као поручено.
— Право да ти кажем не знам, куд је отишао. Али сам вољан да, с тобом коју о мему проговорим.
— Да се иште решиш да га жиниш?
— Како те мене срће, али о жиниш? Моје ми ни да чује.
— На тако је то кад свију чинлованих људи. Они се јелно рек кад зашвију брже око ушнју, а не ка мти прости људи. Него дугети га, неба га! Мика је вољан мочак. А цуру је за такоог долају лако наћи.
— Мој Павле, није баш све тако. Дао сам се пошто много у брину због тебе.
— А шта болниш? Мика је намеваат, чинлован и добар младић.
— Јес', јес', али је још млад и неги. А знаш млади људи обично греше. Па не зна, да и он не погрешни.
— Та како неги по Богу, толико чоче унош! То ти је ирвани научаван. Да си га само слушаш, кад стане да говорш! Море такав наш чуч! Није ни из блана раваши. На како ти зна све лено да објасни и покаже! Бога ни ја ништа у свему слушам.
— Па баш због тога сам и хтео да с тобом мало разговарам. Него хад, сврати и мени мала на чинар, да се поразго-

лукна употребљени на куношну стоку. Оне три фирме купују стоку непосредно од произвођача, припремају је и смрзавају у својим кланичара и ладвачама и извозе је делови својим паробродима, делови на паробродима закупљенима. Ова државна из начела не сирвавају и не одмажу клану стоку за рачун произвођача савих. Од како је енглески трговинар увео аргентинске стоке, цене стоке јако су, нештога, повишене, јер државна ова измије козоване извозне трговине и непају се бијати никакје утаклице. С друге стране вели се, да је велики подухватни боље јединство за непрекодно, правично снабдевање енглескога трга и у исто доба да се брине и за добру и подешаху кланову увоза. Године 1901 редовно су три пароброда била у саобраћају, брижући се за увоз меса.

Од 1901 отпоче и Аргентина уводити увоз разлађеног, уместо свежег меса. Разлађено месо беле одржала своју квалитету. Кад се скрине, онда се тог месца претвора у ледене тркулице; при потешем краљеви, чврсто месо не може оштр да повуче у се сок, но овај отпче, услед чега се паравно и квалитету смањује. Извозници задовољни су с резултатима начина разлађивања меса и добијају на лондонском тргу за предњи черек већу цену од $\frac{1}{4}$ d. за lb. а за задњи черек 1 d. по за скрпнуто месо).

ЖЕТВА СТРМИНА

Жетва се приближује. Влада да ју спремни дочекамо, како би се стрмина на време и што најкаљивје прибрале. Већ сада треба да се неостарамо и оскурамо са радном снагом, жетвение сирање и оруба да спремимо и о свима околностима, које жетвение принос условљавају, да размислимо.

Када све припремимо, онда треба сачувати и падевати жетву, да се изврши у право време, а нарочито жетву штењене, која у неверојно повећање, много губи по квалитету а и количину.

Journal of the board of agriculture 1903.

варано, како стари другови, на ћено носе заједно покрај твоје нараве у село.

— Драго воље, Јанко! нешто не!

Јанко отвори врата и објашња убоше у простран чаир. Готово на средини беше под самим јединим дугином подигнуто савско кољеница а до дебла поброне чемери соје и вршковања даска. Обоје седоше на овој клупи. У даљини се чујаху грохотави синици и давак оларачки васа. По нај-кад би се чуо по који звук чобанске зрде и нову сдеолаво јасни клан чобанета. Несхватни ми жагавици ишеу давала да доврши започету свирку.

Рабошано и без реда стајали су стари дугици. Вило је већ носе паранака.

Цела природа оживела. Билици се свет осећао мало слободнијим носе дневне жеге. Даске се пунаху у спешке вечерњем зраку. Јата дивљих голубова предстаху тражећи какав извор или поток или своје скривене легаде. Човек се у оваким часоцима осећа сасвим другачије. У светлу дух често почета за оних слабијим ризицима арацима. Хиледа, хиледа се жеља појављују, једна за другом без престаника а све су у стигнути једнаке, све су јавни себичних интереса љихових...

Објашња сећаху на клани неко време бучно и узвикнуху у овом вечерњем концерту.

— Забор не је, вирете се Јанко Павлу, али морам. Ми смо стари другови и пријатељи, на ћено не разумети. Твоје знање и твоја срећа лежи и мени на срцу, као што је и теби јаначно мило, да будеш и даље овакав, какав сам. Ни баш за то сам и хтео с тобом младо да проговорим. Знаш, ја те молим,

Најтеже је одредити време жетве штењене а наши пријатељи највише греше у овоме раду, стога нај је штењена или трговачка роба врло неугледна, и ако би се могла равнати са кланом штењеним на први светски трговинар.

Од добре штењене тражи се да има врло леуу жуту боју, мало велика и што више добра и олава брашна. Ово се може постати само благовременом жетвом.

Не треба жетви штењеница кад је врло у млеку, нита чекаати да потпуно ствари, већ влада бирати средњу т.ј. када врло пожути али је још толико мекано да се може поком пресећи. Овако пољивају штењеница која ће напредовати у своју дозрелост, можемо извасти добром трговачком робом. Њу трговачки тражи и боље плаћа него ову која је непозрењена дозрела али прераде. Само на себе одређена штењеница треба неколико дана класице да се класе, по ни ова нешто прерадеати да врло при раду непади.



Слика 1.

Наши народ већаш делови још каве са српком, увек а и не може на време да пожева, на ну је стрмина због прераде а губитак и растура велики, досао скупи, а роба рђава.

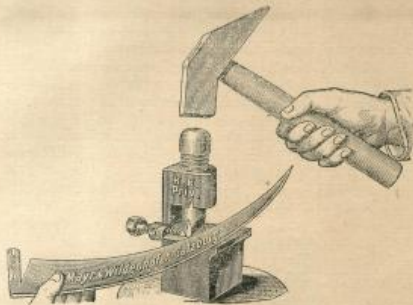
Брже се и јединије каве са ковом која има „малом“ како се не би ударном владе ложило. Наслед је лако на свакој коси наветрати као што се из слике 1, види, а граде се од лаког бивогот или чановог дрвета.

Докадњи прибор за откивање косе успорав рад, и само вент косач може сн вми како треба косу да откује.

да ме не радим ружно. Ти рече мало часе, да у свему слушаш мио Милу, аа' ја бих рекао да то није добро.

— Јоо, он је учио чоме, а ја још по готово дете, а леда обично сва греше, јер немају искуства. Још као деваком повадио ми је при раду и више никад. Он није био никад ратар а сад чујем да хоће друге ратаре да учи ратарству. Он је само чоме учио а никако дугици и копао. Замисли болаи, ти запалити и оседео у току запату а дошао други, који, али хоћемо врати, и не зна тај запат, да те учи. Да не биш, значи, жедно, да хој Милка буде зурок на кланов твој губитку. А кад би се пуштито и на велико, ко зна, шта би било са твојим изањем. На би та онда ти и сам твоји проклињали. Он је понушаво, на и сад по нај-кад понушаво, да се придобије за своје излавно. Алл, брате, то не може да буде. Он ми прича такве ствари, поје ми ни дела не би веровала, а како ја ја, човек седих класе. Прокињамо сам и чоме и онај час кад га дадох. Све он зна боље него ми. Све што ми радимо кад да не вала. Како сам се радово, кад ми се врати са наука, а оно ме сад на непад радеди. Пролетом ме стаде готово грдити, што не косим траву још кад је носила класити на и равине. Вило, оно је тад најбоље. Ја сам му се паравно насмејао. Ко је још у то доба носило линаде. И пуно таквих ствари, које нико није ни чуо ни видео... На би те братски баш заловно, остави га, немој га слушати! Ја знам, да си ти изакоди човек као и ја, аа' тек, човек се често прерази и поверује другозма, нарочито, ако је то још чланови човек. Сега се само, да су и наши стари како радилу као и ми сад, на су били срећни и здрављени. А шта тражио ми бољи лебад од погаче?! Оно ми ја нисам човек, који не би да о нама

Много савршенију справу за откипање косе удесио је фабрикант Мајер и Вилденхомер у Салцбургу, са којом се коса брже и потпуније откипа. Рад са овом алатком једноставан је и слика 2, га јасно представља.



Слика 2.

Рад машинама жетелицама савршенији је и јевтинији, стога се жетва машинами жетелицама препоручује свауда, где за то има могућности. Сахо жетелицом је могуће жетву чишто и без губитка извршити а нарочито онда, када је странина потпуно зрела или прерасла. Само јаке полуге жетелица савршено не копа и ако сада већ има нарочитих направна на жетелицама на дизање полога.

Овај велике жетивоће посла, вредност жетелица леки још и у томе: што се за време жетве када сирота нема посла, може ова употребити корисно.

Објавио су напредно у време жетве најкрупнији и радници се тешко добију, стога се жетва може брао, на време и много јевтиније обавити жетелицама. Жетелица одмах и руководеју покосити жита, а има их које и у спољне невају, премаду су ове знатно скупе и теже је са њима руковати.

мука живи, али оно што он прича не може бити. Моја га Јованка хоће често да брани, али није ми чудо, таше су ти све матери. Данас ме баш зоран наљути. Ја га спавнујем и вољим а он ми мукајет. Вели да је он пошван да покосе овима, који не разуму. Е буди Бог с нама! Него још је млад, па му прашајте а већ га ми један паметан леће ни послаташ. Та ко ће му по Богу веровати да је гљива и главица једно исто и да се са једног хектара може добити 30—35 тозара жетка. Е то је баш притије без макама. Мислиш баш да нас без сацуна брије.

Ето ја верујем, да му ти то не верујем?! Јанко престаје и осећиваше, да види дејство својих речи и би му од једног захте, чинило му се као да је губдио Пала, који је за све време док је он говорио мирно и смирно и гледао преда се у земљу.

Пала се прометисао мало, напикаша и наљути у страну. — Е му Јанко, ми смо ти људи старог копа. Онда смо се родили, ту ћемо и умрети. Нигда, нисмо ишли, нисмо никоме изишли. Научили су нас ниси старци, да почитујемо старције, јер су наветили и знају нише. Али данас није више све тако. Данашњи млади људи, нама деца, знају много више од нас старих, нарочито, ако су јуно чловаци.

— Гледам да они пошту књигу у оно се проклетата шарени, шарени. Пуна је речи иуна мудрости, а! за мене ниша. Они читају то ипље и уче оно, што је у њима написано а ми то не можемо. Ето ми имена ти робњог незнам написати. Уча ми назве једног дана и несаи се могао виднети омаже што сам чуо. Јависаи, далеко негде, незнам како се знаше земља,РизаМерицаневим да те слажем сад, има једна ма-

Пожњевени усеб треба одмах и у спољне невати са ужегом од полога, друба или од овог истог усега који је пожњевени.

Врао жетива и практична ужи праве се сада од поцинкованог дрота. Са њима се пољивање спољна врши много брже и брже.

Могу да се употребе више година а стају 1 динар 100 кохада. Слика показује рад са њима.



Слика 3.

Везивање покосише странице треба само пред вече и за ладовине вршити, јер се преко дан зрно крупи и пепада. И куљиве пољивањих спољна и слагање у кретине треба пред вече вршити кад у ваздуху има највише влаге, јер само тада ћево бити воштећени од губитка и растура.

Ј. М.

КУКУРУЗ ПЕЊАНАЦ (СКОРОЗРЕЛАЦ)

Пре три године набавио је Министарство Нар. Прикред из Старе Србије, околине Пења, семе од кукуруза Пењаниа и дати је Товцидерској Економији да учини огледе гајењем овог кукуруза. Три године узалостим, засевао је на разним пољогајенима по 1—2 ектара овим кукурузом и добивени резултати о култури „Пењаниа“ у погледу родности и брзог доспевања веома су задовољавајући, због чега их и прикупавио нашим привредницима да се у данашњи приликама њима користе.

шапа па се еједне стране међу синови жита а с друго продаје вршћ лобад. Замислиш болал, ко би то могао и замислити?! — Ваља Богу Паладе!

— Јес', прета ми, уца ми тако казиваше!

Па онда ми причаше, да тамо људи не могу ни крави ни ошце а једу млекце и то јевтиније него ми. Он вели, да га не како, јавоуау, праве. А већ и твој ми је Мика причао, да тамо не праве млекце овако као ми, него имају нарочите машине да то, па иде брзо. Видиш, ми смо ти прости људи, нисмо ништа ни видели ни чули, па нам то све изгледа чудовалато.....

Данас је млад свет свесни друтацаји. Отајдем у варош П..... Смет, гукава!... Старо и младо женово и мушко све измешано. Нико те и не тује и не мари за твоје добро јутро и пошван Бог. Немају више стари људи ову важност, коју су имали, јер млади више знају а потиују старе само за то, што су стари и што имају можда својих заслуга. То је онда тако а што ли је тек тамо даљина од нас. Причао ми Мика једног дана, како има омет једна пољопривредна машина, па се с једне стране баци своја жита а с друго стране излази слава да себе, пак а за себе, чишта чистита зрна за себе, гламичава па себе, гуарор за себе, само треба рад подметнути, нашта више. Па знаш ли, гуарор за себе, зрња да знају, јер па мајички свет остали. Ми смо омаже урадили. Смазуали смо, сехтели и радиле како смо умели а чинио смо сад, па нева продуже. Мени је жако било да уверим а како неж, а Бог ми дао, ваља му, и памет и очи и уши и снаге и воље.

(Наставаће се)

Кривачу израђује у пет величина и потробује за његов парне силе највише 6—8, 4—6, 3—4, 2—3 и 1½—2 кошевце силе; овура на сат 120, 90, 60, 45 и 30 килограма зрна, тежина је 115, 11, 10½, 10 и 8 стотина килограма; стаје златних динара: 1275, 1200, 1125, 1050 и 900, тесни фабрика и сама кривача без дизеломобила.



Слика 1.

Преправкама и усавршеном ово парне криваче, отворена је парна машина за кошење и кривачу кукуруза, о којој и као је још нова машина, постоје врло повољни извештаји.

Тако из Мађарске: Одгледна станица пољопривредних машина у Мађар-Овару, под потписом ишколтог проф. пољопривредне академије Виктора Талцадера, 4. априла 1901. дала је



Слика 2.

оваку сведобу о овим машинама: „Прета кривача“ зграда „Пенобеда-универзална“ одгледна су у раду овом одгледном школом мађарске за пољопривредне машине и намене као извршене у свима њених деловима. Можемо издати, да суprobe вршене с њима, дале нове задовољавајуће резултате и да смо се уверили, да и по количини која издвајају, као и по сп-

ршности раду, обе наменоване машине дајемо највише све „остале познате машине, као и по конструкцији по врло лаким „дизеломобилу“. Успира велико-појединос господарства у Мађ. Агелсбургу и у Мађар-Овару, под 9. априлом 1901. веан: да се машина по плавни плаваког унапређења и да је она најбоља међу до данас познатима, „Објасно ради, доброт материјала, „елеганцији конструкције, лакоћа преноса“ с места на „места и сразмерно висока цена, то су одлике ове машине „које чине част кући која их изабирала.“

Талцадјерска трговачка компанија у Буенос-Ајресу, децембра 1899. изавој у своје намену фабрику горњих машина за пример предузетљивости и вели: „...једна „од првих синтетских кућа која увози пољопривредне ма- „шине, кућна је машина за кошење и криваче ку- „руза која је на јавној проби превладала све сличне „машине, познате до данас, како по економији силе тако „и по брзини и извршености рада.“

По спољњем изгледу (сл. 2) машина за кошење и криваче кукуруза налику је на вршину за парну силат. На овој слици представљена је без дизелне (еле- ватора) за криваче, за што додавање машине убавише- вен у кон.

Ко има дизеломобилу, мотор, евој водени, као и вакаку другу снагу може кинити и употребити ову машину.

Клиновни бачени у кон ово, пролазе кроз напуну за гравље и ту буду одмах омишани и окривени. После настаје преталање и превејавање, помоћу рашета, сита и ветрила брикљиво прогнених и смикнених.

Са дизеломобилу за приношење клинова (као што се види у пресеку на сл. 3) машина стаје за 10%, скуље. Дизеломобил бива залагање и приношење клинова кону брже и правилиније, но кад то људска снага врши.

Ова се израђује у четири разне величине:

За пловн силе:	Тежина:	Окомина и овура:	Сило овура:	Пловн силат:	
8—10	ков. си.	2800 штр.	45—50	120—140	2400—
6—8	„	2700 „	35—40	90—115	2300—
4—6	„	2600 „	25—30	60—70	2200—
3—4	„	2500 „	20—25	45—60	2100—

С дизеломобилу 10%, скуља. Тесни фабрика. Јавно су с њоме вршене пробе, као Италије, у Ници, Будимешти, Буенос-Ајресу, дакле у земљама које се уредно гајењем кукуруза бава.

Ради објашњења рада ове машине слажи нарт песе у пресеку (слика 3 а). На први поглед већ наду у ови простота рада.

Из претка видимо, да се кукурузни клинови тек обрати и проветрени на ивици, онако још у кошници, као што се обрати, међу на једну равни мало нагнуту (као сто), а она их спроводи у захваћалање од дизелне (еле- ватора) В. Дизелна их носи машине на тлу од кона и кроз се убације у напуну А. Напуну за гравље својим окретањем своје клинове у улазни простор олао око не, а који се може сузити или проширити према навојни и крупноћи кукурузних клинова.

Доде се клинови уносе, гурају у овом простору, кроз који пролази мерицу, подвргнути су врло јаком грављању и трењу о пречаге клинанице и тако буду одмах омишани и у исто доба окривени.

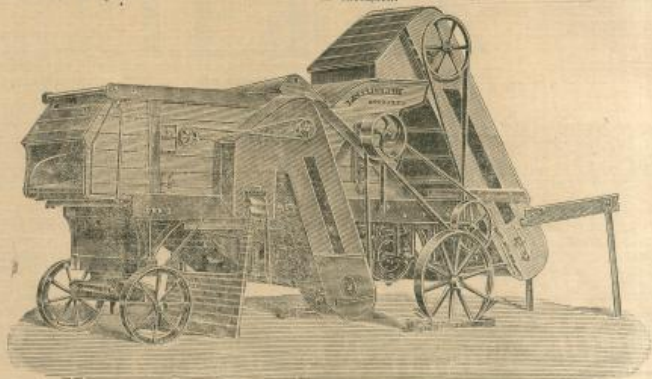
Наравно да ситнији делови, као: зрно, пасага (три- павина), мали један део околица, брада (сина, каћанка), промачу кроз просторе грављанице (contre-batteur), као што се види из претка, доде кабанети делови: кошница и окомина и сви остали делови (који нису пролази кроз пропуст грављанице), одбаљују се млатком за мларач који слажу као тресло за кошницу (EE). Ово тресло за млиће кошнице, низ брао и продужио тресење, кла- тенећ које даје кабанети деловима кретање у отесаним, што чини, да ситни, као и крупни окомина (окривени клинови), пролађу кроз рашетасти проток напуне за тресло.

Кроз ова рашета пролађу и зрно кукурузно очишћено од кошница. Напротив кошница која има кабанети размере, а са своје даоце, не пролађу кроз рашета, но бива избади- вана из машине на воде, било рашетањем, претажњем тресла,

било зрнањем и пресејавањем обојих ових криљастих, вљуш-
кастих окретаљки *FF*.

Окоци, зрно, целава који пролази кроз решета — тре-
слао — падају потом на косу рампу *G* која је утврђена на
кретници у виду кутије; ова коса (пагача) рампа, постепено
и полако се за спроводи лево ветрила *D* који производи јаку
струју, оваја окоца и зрно од целава и ову еднак извади
напоље, као што се види на цртезу.

Г. Милан Јовановић друштвени потпредседник, бави се
прочавањем и ове хашине поставио је фабрици неколико пи-
тава, односно тога, може ли се култури клин, обрад на њиви,
још непроизвести, где има и клинова са још зеленом комшином,
комшица и брунчи на машини, а настоја, да не буде по још
сваке зрно отамо, да се оно бручи, да не влошава и на во-
слетку, да тако још свеж клин и зрно културно неће издати
и засадити.



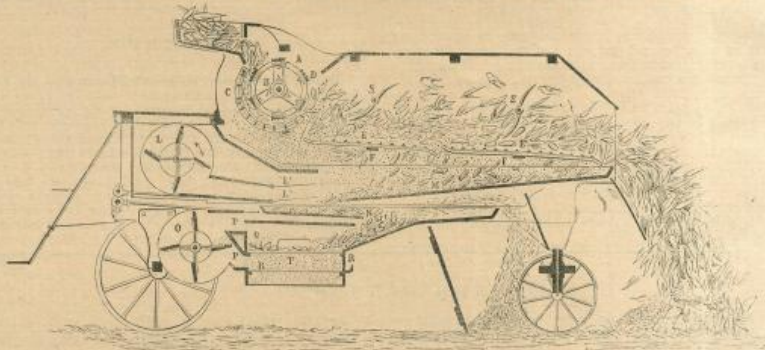
Слика 2.

Решето које се налази на лево ветрила, не провучишта ништа
до ли зрна и ситије окоца.

Све то зрно и доде произитени окоца, падају на друго
решето са ситуација шуљкама, кроз које може да пронади
само зрно, док се нлази окоци напуњају и сви заједно,
једина нивоа добро скинљених коца равни, бивају на машини

На то је фабрица одговорила, у кратко, у ово неколико
тачана:

1). У Италији кукуруз се бере, кад је комшица већ уве-
лико позрела, ала мислено до се тако и у Србији ради и
обради клинова, онако знојени комшином, могу бити аднах
произитени у машини, да их она окоциша и окуруи. Кад је



Слика 3.

избачени и то кроз побочну страну, готово на насипаном месту
окоца, кроз које целава испада.

Добро проточено и адначино навишњено зрно долза на
нарочиту засебну дизалци за зрно *C* која га и ветра на отвор,
кроз који пада у закова...

комшица позрела, онда је и кукуруз зрео, а кад се окуруи,
зрно се неколико дана вложи стужу, пре по што се свебе и
схести у кош, па зрно се може адмах и влети.

2). Кад се клин бере, зрно је жуто, а комшица своро
бела, а док је она зелене боје, кукуруз се још и не бере. Онда
машина нишће издати, ни засадити зрно, али она ће радити
есто тако добро, када и не би било све зрно позрело.

3). Зрно се ни мало не повреди и кад изађе из машине, није још сасвим суво.

4). Међу тим сува комшина иде на ружу много лакшом комшинау и прљавију кукуруза.

Због свега тога држим, да ће бити утеснај мој продор, да би лако, да који од наших државних начелника који пошине кукуруза гачи, набави једну оваку машину, да се ошроба и да се на тај начин отвори пут.

БЕЛЕШКЕ

Кукурузе не закидајте (истинита прича). — Било је то у месцу мају 1884. године, у селу Липама срећа подунског пољивале се богине на ошваца; по дужности одео са среским пољаром да видимо обележе ошве, и да наредимо законе мере за утешњење то зараве.

Беше још радан дан, — време онопањању кукуруза; све се по пољу рашило и живо проишло на рад; у селу једна нашоко једног кмета именом Лазаро, то беше човек од својих 40 година, висок, плав са дугим тављеним брковица. Овога кмета узасмо као месцу власт, на ајд да идемо гле су обележе ошве. Он нам рече: да су у пољу чак код Дуњав — бану Кудачи; ништа не чини што има близу два сахата да се пешачи, мора се ићи на лице места, тако Закон наређује, — и пођосмо. Ишли смо преко годоноског воља, стуж; се по пољима на јако окопавале, тако нашофе на једног старца, коме беше преко 60 година, на њима му рађаху преко 40 радница, а старца пред њима започува на закидање кукурузу, као тавла тавла немач кад унаде да брсти, на брсти-ли, брсти; пазвах му бога, на га уштах; зашто брсте закидају то лишће кукурузу? знаш ли да биљка на лишће дине, на кад јој лишће раниш, онда биљка мора да боује.

На то ми старца одврати: овако је и мој деда радио, на је било добро, на тако и ја радим, од овога кукурузу у корен јача.

А да ли би ти био јачи кад бих ти ја истуно парче беле дигерине?

Старца се на мало дину, на рече: Бог е тобом господине, од кад би могао бити јачи кад би ми истуно парче беле дигерине, онда ја не би могао дисати, — умро би.

Ито видиш, кукуруза на лишће дине, оно му је што је нама бела дигерина, на кад лишће закидаш, стабљика мора боловати на не може онолико реда дати, као кад је здрава.

Да би старца на праван изво, запитах га: Је ли, зашто загрћеш земљу око стабљике кукурузу?

Рече: да му држи влагу.

Тако је, — рекох, али бога ти кажи ми: да ли код нас у селу јавне скуљају пишицу за пражње рупља, и како је скуљају?

Ја како да скуљају кивницу; мету под струју судове; корита, бакраче, капе, на у њих кивница каље.

Добро, али каца је узана и дубока, на поклоу у ну каље; како се онда жене поклоу да се брзо науни?

Можау се лако узму десте на е једне и друге странце коо мету у канду, ишча с држење каље на даске и по њима слази у канду, на очас науни.

Тако је, а да ли си кој пут стао крај струка кукуруза на га загледао како га је бог створио? Кад добро разгледаш, видиш, да кукурузу лишће стоји исто онако као оно десно што жене пишицу у канду скуљају, доде се анет око стабља уине као лопак да му у корен киву ствара, а да би кукуруз имао што више влаге ти га окопаваш; — је ли тако? — Тако је рече. Опростиох се са старем однемо даље ка болесним ошва.

Кад око светог Николе те исте године идем чаршијом у Снедереву, сретох се с кметом Лазаром, који ми повеле тоби-чајског поздравна рече: баш добро што те екобих, властна сам дошао да те изведе на да ти нешто испричам; ајдемо у казану да те чајстим и да ти причам.

Уљосмо у Кришавинову казану на масој вијани, он повољно пише, на однемо причати: знаш ли господине кад си оно лето е долазио код нас у Липе због оних богњивих ошва?

А знаш ли шта си ошове старцу говорио да не *ложиш кукурузу*?

Знам и то. — Липа, продужи: Онога дана и ја сам на којој њиви имао 20 радница, на сви и ја радио онако као онај старца, али кад сам чуо оно што си мени испричао, ја сам једва ченио да га ти сећа одне; на чим си отишао, а ја поточи на канду, на вину *не даде да закидаш*; нога ми је њаве остало несади-дуло, на сам се уверио, да си говорио истину, *јер ми је беле радима оно струка што писам закида*.

Те тако, моја прича у пољу Годошину није остала на лије, Лазар се е истино уверио, а ја сам му вишо да нина.

Дошине сам по разним крајевима где сам служболов, то прирчивах, и рађаро, од куда је дошао тај обичај, да се кукурузу лишће закида?

Резултат је овај: да су људи који имају велика имања, да би јестивине окопави, махом су печалбарина дивали на кукурузе; јер анет да би брже носало сиршани, закидаш су кукурузу, јер им лишће не смета, нема много око струка да ошва-дује, с тега ми понавље ије бриво и лашне; тај поступак за-кидања, прадаш се, да онда кукурузу у корен јача. — Као и све приговорине, прирмелна је и она, и у народу је дубоко укоренена, треба настати да се то испорени.

Варварин.

Васил.

Г Л А С Н И К

Изложбе о друштвеној слави 30. октобра ове године у Београду. — Као редовно досада тако ће и ове године Друштво приредити о својој слави, поред живинарске још и изложбу оних предмета: *својег и приробоног воћа, лића* (вина, раније, јабуковиче, њина и коњак) *дувана* и свију *млечних производа* (разних сирева, белег смока у ошнте — најмака, масла, бутера и др.) Сви предмети на *целе земље*.

Нарочиту важку заслужује ова изложба, на којој ће се поред излагача самих предмета, деити и *наказна* предмета и количина производа, на прена томе не само награђивати привредници — излагача, него и учиници да се излагани производа инаквале тргови и кући.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара дин.; од осталих крупних новина по 15 пара од врсте од ступца.

Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна нустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна нустр. вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од ето јестичје.

Преглед 16 броја „Тешака“. — *Четири*: Изгледи за наш сточни пшоз у Енглеској. — *Жетва* стрипина. — *Кукуруз* Пешавн (свиросредан). — *Парна* нашина за крљеве кукуруза. — *Плодност*: Када и ја будем добар тешак (наста-виће се). — *Белешка*. — *Гласник*. — *Цена огласима*.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког меса

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
ПЕЊЕЖИ ИЛИ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРИМАЈУ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВУ НАЈВИШЕГ РЕШЕЊА ОД АПРИЛА
1907 ГОДИНЕ Б. 204 ВЕЉАВЕКОВИЋ ПЕТРОВИЋ
БОЖИ КОСТА АПОСТАЛИЋ

Цене огласних изложбе не на
последњој страни.

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво гласник
Продисење ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ
ИРИДОВАЦКА УЛИЦА

БРОЈ 17.

У БЕОГРАДУ, 10 ЈУНА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНАРА, НА ГОДИНУ 3 ДИНАРА,
КЛАДИНИ ПОСТАТИ, ЧЛАНОВИ ОНИ ДРУГИ,
ПОДРЕЂЕНИ, ОСОБ. НЕОП. ДОДОННЕ СТАЛ.
КАРА, ВАЖИ, МАНАСТИРИ, БЕЖЕЛОДНИЦИ
САДРЖИ И ЧУВАРИ ПУТЈА ДОДОНАЈУ ЛИСТ
У КОЈА НЕМА, АКО ПОДОБНО КРИТИКАЈУ И
УПРАВИ ЗА ПОЉУ ГОДИНУ

У СРБИЈИ

НА ГОД. 5 ФРАК. ЛИСТ 4 ФРАК. 2 ФРАК. ПО СРП.
ПОДОБРЕЊЕ ГАРЂИВА И ЧЛАНОВИ КЛАДИНИ
КАО И СРПСКЕ БЕЖЕЛОД. САДРЖИ И УИ-
ТАЛОНЦИ, ЦРКВЕ, ШКОЛЕ И МАНАСТИРЕ ДО-
ДОНАЈУ ЛИСТ ЗА П. ФРАК. ЛИСТ 3 ФРАК. 4
ФРАК. САД ЧЛАНОВИ ПОДОБНО КРИТИКАЈУ И
ЧЛАН С. ПРИСТАЈУ КОЈИ СЛОБ. ГАРЂИВА
КРАЈУ КОЈА НИ НИ ОД ЛИСТ ОСТАТИ.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ОДОВОЂЕНИ УГЛАДИ
ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ

УРЕЂЕЊЕ ЛОНДОНСКИХ ТРГОВА ЗА СТОКУ И МЕСО

У погледу на трговину са стоком и с месом, од овдешњих лондонских тргова долазе у главнину у обзир ова три: a) Metropolitan Cattle Market у Ислингутоу b) Foreign Cattle Market у Деутворду и в) London Central Markets у Шмитовиду. Први је трг за доважу стоке, друга за увезену стоку а трећи је трг за месо. Сва три су, као и већина лондонских тргова, својина удружења City лондонске (с изузетком великог трга воћа, поврћа и цвећа у Covent Garden који је својина Хершега белфордског); удружење има и трајашњу пољацију под собом.

Данашињи Metropolitan Cattle Market отворен је 1855 за говеда и опне. Трг обухвата 15 акра, а с врла краја за свежестина припадају су још 75 акра. Дошкје је тај велики простор знатно скучен. Трг се није развио толико, колико се то очекивало. Године 1869 ступио је у силу и важност нови закон о сточној зарази (два ранџе закона издата су већ 1848 г.) којима је искључен с овога трга довоз стране стоке. Да би се донаше стопаретво саучинило од увалачена зараза основан је за увезену стоку засебан трг. Отада Metropolitan Market употребљена се само за доважу стоку која није оглашена за сумњиву од пољопривредне управе (Board of Agriculture). У осталом већ одана важе све државне стране за „сумњиве“ у погледу зараза. Чак влада Канаде узалуд се упуца, да постигне допуст за довоз канадске стоке на слободно тржиште, чиме би било омогућено, да се стока по превозу морем неку недељу на енглеској нахи, опорави и поправи.

Трг за страну стоку лежи у Деветорду, близу Greenwich-a, на Темзи, покрај старог адмиралтет вериџа. Отворен је 1 јануара 1872. Отада је неколико пута прошириван и обухвата данас 15 акра. Улазен је, да се може сместити на њему око 8500 говеда и 20 хиљада оваца. На овом тргу налазе се 66 кланица.

Од закона о заразним 1869 наред је читав низ прописа (Notwell) и нових закона о сузбијању зараза тако, 1876, 1878, 1886, 1890, 1891, 1892 и 1894—96. Издрешене закона поверено је Пољопривредној Управи. Меропија су прописи и одребе правилика који је та Управа издала у год. 1869 о увозу стоке. Увоз стоке на читавог

пиза државна уопште је сасвим забрањен и те забране су из осамдесетих и почетком деведесетих година прошлога века. Забрање су тачке, жабу осталина: Немачке, Француске, Белгије, Холандске, Русије, Данске.

Данау у самој ствари жива стока долази само из Сједињених Држава Сев. Америке и Канаде; јер је од 1900 год. забрањен увоз из Аргентине услед избијања шана и устобале на говедини. 1903 био је увоз овнот допунџен; али после неколико месеца, биле су власти принуђене опет, да увоз откуд понова забране.

Увоз стоке из Државе над којима није забрана изречена, подложни овом ограничењу:

Искључена је од довоза на Metropolitan Cattle Market — трг за домаћу енглеску стоку. Претнице Polour, Управе допушта пристојају бродовима са стоком у овим пристаништима: Бристолу, Кардифу, Глазгону, Худу, Ливерпулу, Лондону (Деутворду), Манчестру, Пулхасту и Сухемпиту. У свима овим пристаништима постоје нарочити обори и стаје сточне и кланице. Свако грло и брав, буде од зарених деклар прегледано. Зарана стока мора бити поклава у року од десет дана, болесна пак одмах и у огњу у немоу претворена.

Месо *пожане* стоке с оба лондонска сточна трга (Metropolitan Cattle Market и Foreign Cattle Market), долази на велики лондонски трг за месо, London Central Markets у Шмитовиду.

Финансијска страна тржишне управе стоји овако: City Corporation (удружење), за построј и уређење свих осдам својих тргова, узела је зајам од вредо 87 милијуна динара. Крајем 1903 наплатило је дуг 75,945.000 динара. Преко пољовне целога дуга пада на централни лондонски трг за месо. 1903 тржишна управа завршила је свој годишњи рачун са 49.016 ф. стерл. (око 1,225.406 динара) вишка. Једино што није амортизација зајма одбијена.

Зборни трг енглескога увоза меса, кеђутни није Лондон, него Ливерпол. На в иде нарочито већи део америчкога увоза и северо-америчког, као и аргентинског, а и један део аустралиског који се с почетка искључува на Лондон товарно, а од 1890 год. за Ливерпол који је постојао све више и више тржио седнице за раздавање и продају меса за Сједињену Краљевину.

Недалеки промет само за америчку стоку која се у Rirkenhead-у неговарје и коље, чини се на 90.000—100.000

фулата штерлинга (2.250.000—2.500.000 динара). Укупан промет ливерхолске великопродaje четири месеца годином на 15 милијуна фунти штерлинга (око 375 милијуна динара)!

И Лондон поплаћива велики део своје потребе у месу из Ливерпола.

Great Western — железница која најаче суделује у овоме саобраћају, има један непосредан крак за кланице у Kirkenhead-у и непосредно преченио пушта на један засебан воз с месом за Лондон. Овај дневни воз с месом одлази редовно сваки дан, ово је већ 25 година. У прошле наред, као главни добу овога месеца, нарочито последњом и четвртком, долазе по 2—3, па где што и 4 воза са по 26 кола за Лондон.

Разуме се, да код тако великог проузурења, могу бити предузета сва могућа смањива трошкова и да се енглески фармери (земљопоседи) осећају отишлема, искидају посебни тарифови које железнице дају сави великим двоцимама и фирмача, а не и за мање појединачне пошљачке. Величина колских товарна зависи од карактера меса. Сирватуно месо може се безобригито трпати и сламати једно поред другога; разлађено месо не може бити однео пресовано а свеже месо, то јест черци тошери у Kirkenhead-у покладе стоке, мора бити у вагонима пошљачено, дакле извеску највишег протора. Један вагон хвата 50 cwtс, свежег или 65 до 66 cwtс, разлађеног или 90 cwtс, сирватунога меса. Подвозни трошак од Ливерпола износи 25 с. за тову (1000 ктр.) за најмању пошљачку од 3 тоне, иначе 40 с. (шпанга); ову последњу тову имају такла за пошљачку фармери (земљопоседи). Подвоз за Лондон је у склад величине саобраћаја и лакоће повраћање зараде, товарне кола, врло нисак; даље и због тога, што је процене величина јединичних пошљачака већа но за остале места одређивања, па иве 80 cwtс, сирив 38 cwtс. И још један узрок: за Лондон не иде најбоља кингова. Све месо, што из Ливерпола иде у провинције (гитуршиости), мора бити бриљиво одабрано и, према месту за које је шањено, сортирано, јер нигде не постоја тако јак трг за потрошњу, као у Лондону и овде се напоследку прода и сирив преостатак од меса, саво ако је јентин. Подвозни трошак за остале градове по-

већава се тиме, што се ово сортирање и издавање меса врши у стоварштима за утоваривање, железничким.

Уотгалом и Лондон са своје стране је друго средњино тржиште за разлађане меса. Златан део лондонског довоза меса, даље се упућује у друге градове и места.

Цене стоци и месу у великопродaje.

Статистика енглеска о ценама стоке домаће т. ј. енглеске, за земљинка трговина, још је слабо развијена. Тек 1881 ударен јој је неки тежио. Ове године изашао је закон о трговина и панафирма (Act of Markets and Fairs), чија је последица била, да су отада говеда черена на 21 тргу и цене бележене. У година 1898 беше само 8¹/₂ говеда измерено, од оних што дођоше на тргове. Али отада је се тај проценат увећао. Иначе је у Шкотској мерене ише одомаћено, но у Енглеској. На против од оваца и свиња још се врло јаким број редовно пера, а да се може имати поуздан основан за упореде.

На 13 од 21 тргу у целој земљи, на основу закона од 1891, на трговина је довољан број стоке пазарен, да су могли бар за 1898 за обе прве класе даће податке за процене цене.

Цене су ове, по Agricultural Returns за 1904 оваке:

	1 кл. (за cwtс = 56,802 ктр.)	И кл. (за cwtс = 56,802 ктр.)
1898	33 с. 8 д.	31 с. 10 д.
1899	35 " 6 "	33 " 4 "
1900	37 " — "	34 " 10 "
1901	35 " — "	34 " 2 "
1902	38 " — "	35 " 10 "
1903	36 " 4 "	34 " 4 "
1904	35 " 10 "	33 " 6 "

С година 1904, отпочиве статистика сточних цена на широко поузданој основици. У година 1903 Пољопривредна Управа поставила је агента на 40 енглеских и 10 шкотских трговина; на основу њихових извештаја сад се објављују недовољно тржишне цене.

ПОДЛИСТАК

КАД ВУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. И. ИКОЛОВИЧ —

(НАСТАВАК)

— Витче Милу, како је млад, па научен. Не могадох одолети, него га замолих, да ми по нешто покаже. И вриштеди. Ступао сам га и сад га слухам отвореним утима, сваку му реч тутам... И он ми по неки шут прича много и много. Тек сад видри како ми тежаки ништа незнамо и много имамо да учино. Небого ми упућивање и показивање даде спате па се као младич латих посла и ваља Воји и Милу. Иде брате! Што је добро, добро је, па макар и од деце пак сотоно научно! Како сам ја, знање па знање, без нега се данас не можемо ни пошати. Знаш ли Јанко, да ми мисо и многе ствари радимо са свим ипачење. Ја те ври писан знао или сад знаш. Ни један од наших домаћина не води рачуна о љубрети, него му се рачуна по допринуту и тако пропада или поклања бањотанима или пак чак и плаћа, да га ипаче. Али ми кој учитељ рече, да у оном прљавом и срдљивом љубрети меће златни милиони, рачуна за које треба приети своје благо. И ако га који ипаче на ипачу на двоје на трије, он га тако остави у томљивања, па лежи. Бог зна докле, те оне што је најбоље провади. Милу ми рече, да ипаче. Он каже, чим ипаче

љубре на ипачу, одмах да га растуриш и заореш или ако немаш кад орати, да ипаче појариш земљу, како леби оно што је у месу најбоље ипачено. Он ми је показао, па сам у спом допринут појарио и љубрине. Да видиш како ми је сад чиста земља. Нека онова брзота, нема она нешточе под стоком, све се то ипачи на љубрине. Он ми рече, да сам овог намер љубрета, што се на стаје добина, ина и неких љубрета, која се ипачиш праве. Каже, да у много добра, само треба узети ипачу руковати, јер ипаче могу и ипачу направити. Али, вели, да данас јам бач ипачу још толико ипаче. Воље је каже, да употреши црно ово, што имамо, па онда можемо и то, а докле је проиш много пречепа, па ћемо и то већ научити, како да га употребиш. Наравно, ко зна, он ће га и тако употребиш. Па онда, требаш битишо нашу земљу мало дубље орати, јер и то је један извор за већи берић. О овоме смо се разговарали додуше. Он каже, неки од наших учених људи веде, да неможе довољно стоке у пачу оставити, па онда нешто не имати довољно љубрета, те зато треба да купујемо та ипачена љубрета. Али он каже, да то није тако, јер се велики део земље, не обрађује, било што је под шумом било што је праче, посељ или бача или на последку ипачена и пачена, о којима за сад не морамо водити нарочито рачуна. Друго, што се за ипачена љубрета не праве код нас, па морамо тим странцима купно ипачати златом и тако нави и па то односе паре на земље. И треба, што је најпаченије, ми тамамо неодољиво лес за ипачу болесну приреду, те у место да новогено свим силама, да се сточарство развије овако и ошлочно, како то ипаче прикоче захтевају, ми објављимо то и тражишо лес, који ће нас скупо

Цене за месо у великопродаји.

1903 објављени је цела књига: Wholesale and Retail Prices, први издацини рад о статистици цена за Енглеску. Онда се налази најпотпунија збирка статистичког материјала за цене меса. За нас је од значаја нарочито сазнавање просечних годишњих цена за лондонски трг за стоку и за месо и тргова у Ливерпулу и Глазгову. Цене лондонског Metropolitan Cattle Market то су цене по касаској тежини (апстрактне стоке sinking the offal) и односе се на стоку из Сједињене Краљевине (Енглеску). На лондонском тргу за месо, у Ливерпулу и Глазгову бележе се најниже и најчистије цене; најчистије се односе на узнежено месо.

По метеоролошким просечним ценама види се, да су се цене меса у раздобу од 1866—1875 године. За три квалитета говеда у годинама 1885 и 1886 наступила падане цена. Оно је најчаше код најчистијих квалитета (каквића). На лондонском сточном тргу (Metropolitan) пада први квалитет у цену од 1876—80, до 1896—1900 за 26¹/₂%, трећи квалитет за 41¹/₂%. На лондонском тргу за месо (Central Markets) износи овадање цене у истој раздобу код првога квалитета говеђине 22¹/₂%, код трећег 38¹/₂%. Не само да су оваке цене за енглеско, већ и за узнежено месо, а у овој тек од године 1876—80 добија на значају; јер забелешке (нотирања) нижих цена на сва три трга за месо, тачно се цена за страни производ. Али енглеска производња ипак је јаче охаљена. Код неважнијих квалитета енглеске стоке односно је овадање — цене за свиња, 20 с, код првог квалитета 14 с. Докле је месо које се увози одало за 10 с. за свиња (50 кгр. 903 грама).

Најниже цене за *првог квалитета говеђине* показују године 1894—98. 1899 пену се и 1902 достига врхунац. Истпана узев просечно од 1899—902 ово заостају на периферије од 1886—95, али су више но 1891—96 и приближили се ценама од 1886—90. Код *Другог квалитета* цене се од 1900—1902 нешто мало уздику над просечних ценама за 1886—95. Код *трећег квалитета* цене заостају од 1900 до 902 за ¹/₃ d. (= 5 пара динар.) на 1 lb. (453,6 грама) иза просечних цена од 1886—90. У годинама 1903 и 1904 цене су опет оваке, бар код трећег квалитета.

коштали а који нас неће ни излечити, и који што је најчистије ни узмогу употребити. Испитна је спорије али изгодније и што је главно две добити од једног.

— Видиш ли, болан, о свему томе пре насам на две у накрет знао.

— Имам синца, који нара предџ, зоре некако равна на длачко. И ти се још злутиш на њега! Ај! пристајте, да све не може бити онако баш како он каже, ад' тог великог је таско. На послетку да пробамо, на ако не ваља, нећемо га нише ни радити. Наменим су то људи, веруј ми Јанко. Селан се, кад оно долазаше овад господина из Министарства, како нас је корео и поучавао. Ми смо проети, наменим људи и ваљани домаћини, шта ми нише знамо. Бриљено се да оно што смо стекли сачувамо. Бојим се, ваљда, да споје имаће не општег? Зар ја да стекло, на сад да не узем чувати? Чувам ја нешто добро а ово што радим, радим, да ми буде још боље. Прођ' се ти, Јанко, так мисли и везите бојани. Посушај по коју и од младих, није лоше! Напослетку немој се злутиш али кажем ти, ја ћу Мику и даље сачувати. Немам се чега бојати. Он је мудар, паметан и учеван младик, а сам рече, да не сматраш за паметна човека. Што год ми он каже, ја станам на равнишања. И право да ти кажем, све је онако како он каже. Један пут ми рече да се ми прве гаде у себу сложимо те да куњмо неколико тих пољопривредних машина, на да и своју земљу радимо и другима дамо под најам. На то ће нам већи ићи на ртук и Српско Пољопривредно Друштво, то нас тако неће преварити Чуба са неким извозним агентицама. Нега мислам, да је време да идемо, да могу још за видела видети, какав ми је кукуруз?

Код *овога меса првог квалитета* падање цена за цело то време није толико као код говеђине, па на њене цена које достига врхунац 1900. *Други квалитет* показује од 1886—1902 неударене скакање и падање цена, али просечно је и ту одаване уште. *Трећи квалитет* са 1885 знате пада у цену. Што су цене оба прва квалитета наше овадање и цена по код говеђине, објашњава се тиме што је увоз у маси оштење са стране неважнијег квалитета, тако да су ценама својих могли ваљно побити цену добрих квалитетама енглеске меса, докле се од Северне Америке увози говеђина у добрих квалитету.

На дубавском сточном тргу наступила одесно побијање цене и говеђина и овештина. Пороз од 1886 године, а њене цене године 1900—902 привињана се и ако у ваљној мери сахо код говеђине.

Статистичка цена показује, да цена најчистије квалитету говеђине у Глазгову, нарочито у раздобу од 1871—85 стоја знатно више, но у Лондону. Од 1886 и у Глазгову пада јаче цена; али до 1891 остаје ипак знатна разлика у цена с лондонским тргом. И у томе се гласовске цене драке над ценама у Лондону и Ливерпулу. Године 1902 несе се цена у Лондону сирај цена у пр. год. ³/₄ d. за 1 lb., у Ливерпулу за ¹/₂ d. у Глазгову за 1¹/₂ d. Код најчистијег квалитета општење разлике у цену сва три града су веће. Ливерпулу је мало скупио од Лондона, а Глазгов скупио од Ливерпула. У сва три града скакање цена општење са 1899; у Лондону траје до 1904; па сва три места стоје цене кроз важе година, од 1899, над просечних ценама од 1886—90.

Разлике у цена између Лондона и Ливерпула, углавко важе надују у очи, што је Ливерпулу главно збрало нешто за увоз и што би редовно лондонске цене морале бити скупије због подвоза, комисионих и осталих трошкова. Она јојина важе се објаснити само тиме, што Лондон добија гомо лошије квалитете.

(Наставак се)

Јанко, ваљко главу, коју је докле дража поткупу, погледа тог омета ради оно себе и устале без једне речи. Чудноват је утисак имао на њега Павлов говор. Прво је био радозан шта ће од њега чути, но тои се хтео готово трохото смејати, за тит био блед као врпа и на послетку мирно саслушао шприште, одмахнувши главоу лево и десно. Ниша је са Павлов и једвако равнишања. Павле је ошито мислио, да ће и овај стари тирхоловања, ваља га ваља његов учинец, једном увидети, да нева прапа. Обиша су љану. Кукурузу је био, не може боље бити. Жена од невољно дана није му ништа ваљкодна.

Суваје је већ било село кад стигоме до раскрснице путова, што воде из села. Збокет опчарских менаџана, бајељана овања, журене чојана, да што пре дотерују оне дома на муку обдан од парашине, у даљини весела синира последњих настра, крдање кола нашоарених заселом пшом, прави хаос на раскрсњу. Све гледа, да дограби што пре солчак, који ће га дому довести. И он се онде општење као стари добри другови и пријатељи.

- Лаку ноћ Павле.
- Лаку ноћ Јанко! Не доби неки дан код мене са прија Јованком.
- Ваља, ваља доћућу, али и ти и жени!
- Ваља ти, чин добијем времена!

III.

Прође лето, прође јосен и зима. И друга година дође и прође. Јено је било видети разлику између Павлових знања,

О ГАЈЕЊУ СВИЊА ЗА ПРИЛОД

Прасап и начин гајења свиња треба подесити по припадности и пичјаним приликама места и околине, па гајити само оно, што се најспустије и најбоље може увозити.

Где се прасап добро продају, треба за знаат одабрати кричаке, које су што више плодне; а где се тржиште много месо, треба гајити свиње које се брзо развијају, а ако су тржишта удаљенија, ваља одабрати сојеве, који се одликују гојазношћу.

Пригодна грла ваља одабрати здравна, правилно развијена и напредна, чији су претци били без икаквих наследних мања.

На избор пригодног пераста треба обратити нарочиту пажњу, пошто је ваљан перасти од одлучног значаја за будући подмладак, јер се за више прилодних кричака употребљаје. Врст у пераста треба да је кратка и дебела, трун дугачак, крст: широка и снажна, ноге кратке и јаке, глава што мања са што краћом лушком, тупи широки и клептаци, а ноливи органи да су добро развијени.

Један перасти довољан је на 16 до 20 кричака и никако му се овај број не сме повећавати. По правилу, перасти се употребљава за прилод до три године, а после онога времена треба га употребити, метути на храну или продати.

Пригодна кричака треба да има свата својства као и припадни перасти, да је блага здравна, добро јиша и довољно ставаљива, да на једну брадavicу долази једно прасио и да ће ово утицати ако буде према броју брадavicа свушчио.

За прилод одређена грла не ваља врло времена чувити да се пале; перасти треба да има најмање 10 а кричака 8 месеци, јер од довољно неразвијених грла не може се очекивати здрав подмладак.

Парење у гретуви код свиња врло је убитачно, и зле посљедице брзо се појаве, а него тако и парених грла под ијаном, биле ове наслеђене од родитеља или сточене у току гајења.

Усева и неговог целог берибета и њива и берибета осталих сељака.

Неки су чак почели причинати, како је он ишао некој врачари, то му ова врачала, на му тако од једног пошто напред. Крсно је било полагати у оне дивне кукурузе у она бујна лена жита. Намети су махали главом и по кад-кад тек више рационално замишљивали га, како је ово или оно урадио. Сваки се грлаби да види његов врт и довршати. Други му је задовољавао а пред њим га хвалио. По неки је био вољан, да и сам отпочне али још није имао одважности, јер је до јуче тако рећи, све то грдио и Павла нежељано.

— Била је ујасна суша. Три месеца готово није кап кише пала. Све се готово испржило. Озбиљно је била још које како, али јарина, сарина кад и озимина. Кукуруз се сувао гузко а изгорео, сува долазан од гледи, сува си могао чути: „изгоре све“. Само је чика Павле био миран и спокојан. Његов се кукуруз још зеленио као море а жита је ишло, каквог није било никад дигло. Сваком би радио приччио, који би се нитерешило за њихи рад и уживања га Мики. „Нди и њому, говорно је, он ће ти све показати и научиће те! И ја ишам ишита ишао, па ето данас. Само кад је вола Војка, кад човек хоће и кад је вредан све се може. Ваља Богу и Мики!“

Настаде и трећа година. Чика Павле у договору са Миком набаши још неке справе, међу којима беше и сирава за огртање кукуруза. Сељаци су се отијали, ко ће пре видети, како се то оваком сиравом загреје кукуруза. И њиховом дивљаву није било краја, кад су видели како то брзо иде, како је кукуруз лено заграду... И тако је чика Павле могао, пољско

Од свих домаћих животиња, свиње се најбрже дегенеришу т. ј. изгубе своја добра својства, стога их треба одмах укрштати, чим се примети ка и највања склоност у овај број прасапа. За укрштање треба одабрати доброг пераста од исте расе или друге и туђе грла. Од разуком и широгрло укрштања, ваљав сва мајсторина и вештина у поправљању доказују.

По мање ваљави су добра и подесни свињаци за прилодна грла, јер се без ових не може никакла сгурати унех у овој грани сточарства, пошти. Место за подизање свињака треба да је заклоњено од подлевног суња, да је ошито, чисто и да има довољно пројаке. Свињак треба да је довољно простран, вјдан и сув. У хладичи крајевима треба да су свињаци темелјиви и од јачег материјала; но свакако не би требало у њих улагати велики капитал, који се може употребити на шта користије. Много су били и јестивији свињаци од бетона него зидани, само ако у близини има домова камена. Најбољи је под бетоница а патос од дасака ваља изабавати, јер се негод оних вакупи нечистоћа, која је често узрок разних болестива.

Велачина свињака зависи од крупноће грла и бројног стања злата. Прилодој кричака треба простора 3-5 мет. а за више прилодних кричака потребно је по грлу 2-4 кв. мет. Велика свињака треба да је 2 м. како би се лакше чистота одржавала и у свињаку било што више свежег ваздуха. Вентилацио проветравање у свињацима не сме заостати, и за то данас има доста наврава, које се зову вентилатори.

Храњење треба наводити подејнако и истовремено. Грла за прилод одређена не сме бити урњаче, боље да су привања, по одвој дебели. Леги треба да је претежнија зелена храна од суве зриште. Корениште биље, млада зелена детелина, сарадела, дигестив од кукуруза, презрели краставац, корн од бетона и добра паша, највише годје свињама које су одвојене за прилод, с тога се ваља побринути да у маю зрна и ове хране има у изобилу. Звнч може зелениу храну замесити сточна реза, крошир, мрква и отијати од кухињске зелени и поврћа.

Врло добра храна за сирање кричаке јесу: некине, у којима је однос хранеких материја много већи, него у зрнелу

постојао араван ратаран на велику своју срећу, задовољство и уживање а дивљење осталих.

* * *

Једног дана у месцу јулу, зашнати први пут ложио-била у селу К... опоминутим раденице око вршале, да ће отпочети рад. Први пут зашнати пара, први пут загреје бувак, први се пут зашнати сита и ветрила — — — — — и потече често врло као злато. Неколико појурине као на чула. Дивљав не беше крича. Чика Павле беше срећан, јер он беше тај, коме сви позавидеше. — — — — —

Не првога јуна а дође ниско у општину, које је чика Павле дивело ниво радности. За ваљан рад и пригодноста за употребљавање домаће пољопривредне нагрлање га Министарство Народне Природе са краном и јединим биљом за прилод, први свињаку плати, јединим перастом и са две кричаке за прилод и једном дејномом за јабучицу. Сељаци ишнуше од чула. Они који су још очекивали, да му виде ишање употребљено покушање носене.

(Сарајеву се)

а и са привредног гледишта је много економичне. Најбоље су штећне мешавне.

Парочиту пажњу треба обратити хранивљу и неопи срасних крмача, у толико више, у колико се ближе праидба приближице. Треба их дати храни лако сварљиво, довољно прилике за слободно кретање немет претора у затвору и врло благо и пажљиво са млека потгувати. Температура у саживања не сме бити лета преко 20° C, а зими испод 10° C иначе штетно утиче на подмладак који је још у утроби.

За време прасиде треба што већу пажњу обратити на крмаче али и пастери да се увек прасиде без похиби изврши. Просторце у саживу носе бити много, да се прасиде не би у њу замлачили — грла. Најбоља је просторја од овеине или штећине сламе, од јечмене сламе могу лако влада прасиде да оборава због оца, које може и да оравања млаку кожу код прасиде.

Чин се прасиде прасиде ова ижају по 4 кутњака и 2 сечњака у довој вилици. Сечњаци им треба одмах са малим маказама сасека да не би равнавали своје језике и брадавице у крмаче.

Свако прасиде има да дојене своју брадавицу и не радо другу сисне, стога треба најслабију прасиде, ако би их било више него брадавица, убити, или тајно и нешто потурити под друге крмаче.

За првих 14 дана може крмача своју прасиде без парочте помоћи да храни, само ако није слаба и ако нека млеко прасиде. После овога времена, треба их по млеку прихрањивати са носним млеком, отиачина из лекарника и млечницом у које се млеко по мало овеина, кукурузна или брашна од грмача.

Правилно и уредно хранивље младих прасиде отетравање израђено у организу за свирање, стога се ово мора правилно изводити. Мавија а чашија оброди боли су него већи а рећи, да би се влада грла сачувала од прерањивости.

Четири недеље после прасиде треба влада грла кунити по мало на пану и од тада их прихвањати на суву зрнасту храну и старати се да ижају увек чисте воде за пиће. Вода треба што чешће преко два да се мења а корита за појене чиста одржавати.

Кад прасиде наврше четири месеца треба мунха од женских одвојити на том приликом сва грла која нису подесна за прилод — одетрањати.

J. M.

НЕШТО О ИЗВОЂЕЊУ СТОЧНЕ ИЗЛОЖБЕ И ОЦЕЊИВАЊА НА ИСТО

На свима сточним изложбама нашим на којима сам и сам био као учесник или као посматрач, прво питање које се покрене при саставу оцењивачког суда, то је питање о начину оцењивања изложених грла. О томе се води мање више опширна расправа и разлагање и продугачки поени час. Оцењивачки суд, као парцијални савезје се и пронастије себи начин оцењивања!

Исти је то природно, али практично!

Начин оцењивања ваља да се руководи неосним начелима, да је унапред пронасен и објављен, како би излагачи могли знати и начин оцењивања, како и то какве се особине и подобиности цене код изложене сточе.

А увек, говорећи о сточним изложбама, подразумевам изложбе зоведа и овена, јер изложбе кова не стоје више ипиколико под утицајем шклованих и практичних полуправдица, већ савим другим стругачка.

Приметно сам при оцењивању и извршавању оцена од стране оцењивачког суда, да он по неки пут, или бар поје-

дини чланови његова, према начину приређивања изложби у нас и према изнудити потребна наших запатника или пронашача, листу изложеног сточе, какве су то изложбе и какве то особине имају ова код изложених грла, да нештоју и неће. Да ли подобиности за изнудити одређене или подобиности за принашача одређене, је двострано, или мноштво подобиности?

Према саставу наших сточних изложба, према поделу на оделена видимо, да су оне у ствари првенствено *изложбе запатника* грла (оделена: младих и старијих запатних грла: јунаки и јунаки, бикови и крава), на само по једно или два оделена изнудена су грлама *за употребу*, грлама *са подобиности за поједина пронашача одређене*, обично за телене (повола) и за *којаште* (опет само уједно оком).

И, само докнае мога би се и оделена *крва* (с погодом телаци и сточни) ценити још и на *млазност*. Мога би се већи, јер не смеже сметати у грла, да већином, још ни данас, осеком запатнику *мале* изложбе, не гледа код крава на мени *млазност*, већ *како* би *во* *млазност* мога одрајати, дакле опет на запатно одређене. На једнострану подобиност, често *за млазност*, не би ни ту смели рачунати, но би је ни код крава смели наисплатити, већ би имали ценити и у њих *запатну подобиност за немошто одређене*.

Стига ваља да буде на често сваки члан оцењивачког суда. То начело ваља да му буде пронасен у *упуту за оцмену*. А потом и сам начин *оцене запатних грла, по појединим оделенима*.

Оцењивач се врши: од *ова* и *испостаривање* — опет опетном од ова, али не оценом укупиног грла, што нам га поспотрамо грла даје, већ оцењивањем појединих тачака (пона) телесе спољашњега посматраног грла.

Начин оцењивања *мерене* *срмачија* и *врсно* *појединих делова грла*, у погледу на дужину и ширину или висину, да то што је *запатан* и *данубан*, свуда је, због великог броја изложених грла за оцмену, наизглед, како начин оцењивања за изложбе. Он се сад примењује на изложбама само за оспорне случајеве оцена од ова, где год има да се претуди, између два на око поднедако добра грла, које да од њих заслужује *пронитије*. А заим, *пронитије* је, рад научних илдења и ради *оциније* *проучавања* и *упоређивања* разлика *сточарства* у томе грлу, после 5 и 10 година, да се *покарава грла*, редовно: *пронитије* *по телесним* *срмачијама* и *по тежини*, и да се *сачине* и *оцени*.

У Румунији *постоје* чин, као *записан* *прописи*: одредбе о приређивању изложба и начину оцене.

Сам начин оцене, по *коме* *млазност*, *ваља* би *вршити* овако:

Прво и прво састав оцењивачког суда, ваља бројем *пронитија* и *повећати* и *поделити* га на две и на три групе. *Засебно* *за* *којаште*, *а засебно* *за* *ове* и *за* *сточе* *пронитије*.

Према броју грла по оделенима, како број тих грла *испрецидно* расте на изложбама, ваља и оцењивачки суд, за *говед*, можда *поделити* на *два засебна оделена*: *једно* *да* *пени* *млада грла*, а *друго* *дорасла*. А *повола* за *телене* и *уједне* *повола*, ово оделене *које* *буде* *пре* *с* *посточа* *готово*. У састав оцењивачког суда, ваља да ју се стругачка теоретичара и практичара, *сва* *људи* из *дљине*, и *људи* који су из области у којој је изложба и који добро познају стање сточарства у њој.

На тај начин постигла би се *боља* и *правичнија* оцена, *имало* би се *више* *времења* на *расподељу* да се она *постигне* и *мога* би се *тачије* *упоређивање* *вршити*.

Само *млазност* оцене грла, у сваком поједином оделу мора се *поделити* у *два* *дела*. *Прво* *извршити* *оцмену* *преглед* *смету*, *оценом* *од* *ова* *извршити* *прво* *издавање* *тј.* *уочити*, *по* *општем* *утику* *спољашњине*, *ваљало* *грла* *која* *изладеју* *од* *свију* *осталих* *боља*, *за* *награду* *заслужа*. Потом ова учена најбоља грла *уношењати* *између* *себе* и *узима* *осматрање* *извршени* *избор* *претора* *правом* *оценом*: *поистаривање*, да се *одреди* *ранг* *појединих* *грлава* у *првенству* *за* *награду*.

Кад се све доврши, онда је *ствар* *целокупног* *оцењивачког* *суда*, *да* *између* *грла* *нагрђених* *први* *наградама*, *избору* *ваљало* *грло* *на* *целој* *изложби*, *за* *награду* *првијом*.

На тај би се начин постигла најтачија и најправичнија оцена.

Због тога, да би се имало што више времена, за извођење свију ових послова, ваљало би и време трајања изложбе удесити тако, да се што више времена добије. Један једини дан заво је недовољан.

Као што се природно и оцена дела у два дела: уопшту смотру и уподробније, или издвајање најбољих грађа и у *додатној оцени* издвојених грађа, ваљало би и изложба да траје *два дана*.

Један дан за општу преглед, а други дан за оцenu. Првог дана довођење грађа, уносицање, ребање по одељцима и општа смотра, при којој оцењивачки суд мора изабавити на какво новоћење и издвајање грађа, но само уобешавајуће најбољих грађа, у потребном броју за награде, уопш бележник. Другога дана би се имало довољно времена за личну и што праведнију оцenu.

При свакој подели трајања изложбе, потребнога да се задуже записници с њиховим грађина, на оцелу, да осматрање, преглавање, мерење и сивање, оцењивачки суд имао би довољно времена и прилике, да се *претрпала у руци* не само загледа подробно свако поједино градо у одељку, већ и да се удуби у добротности, и сивањање података важних по оцenu његове запатне добротности, његове наследне коња преносања, јер је у стању свако градо да цени осматрање, било његових предања, или његових потомака, његове родбине по крви или по млеку, по бичу или по крави, у стању је да дође до што тајније сивањања историје његовога постанка и порекла.

И потом, кад прегланих благах осматрању, за награду издвојених грађа, претрпалае поудацине посу, са више нопањања и разумнања. Оцена онака бије нотом, уопређивање личних добротности и особина грађа, на основу подрбног осматрања и загледања, како преносе *пошториче*.

Такав рад ипаке и већет утицало на запативање целога краја, јер ће и оцењивачки суд, и излагачи, бити на чисто с тиме, *кији претом у земљу*, ободнатни и подстрепавати ваља. А по будућности бије далеко поудацине теље, јер учињања претрпалања, на основу наметно удонених прирава, личност поштрања с ослањањем на научну методу, узету у приномећу, у већи са сивањем или без овога, сачување стечена смарича некува нава од заборава, учиниће их опитних добрим, даље обилате податке научи и пратници.

Сем тога ја држим, да је већ сад могуће и при *ребању појединих одељка*, ради лакшег прегледа и уопређивања издвојених грађа, по њиховом поставу или пореклу, извршити извесну посету: *издвајање грађа у једнобојна и ширена*.

Напоменуто време је, да се помирља, ако не на уносицање награђених грађа у запатне књиге, а оно у њихово обезлеђавање: *жигосање нарочитим знаком, као видним знаком одиноковања*, да се истакне важност наградама и оцењивачку стружност суда.

Свет. Гавриловић

ИЗ ВИНАРИЈА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(ОБТЕ С' ОР У ФРАНЦУСКОЈ)

(НАСТАВАК)

Претакмае

У подрумима г. Диверје-а нисам узимао учешћа у претакмају као неки винар, јер се тај посао однео врши тек у марту месецу, а ја сам догле морао дојети да наустити. Претакмаје као нека винар и претакмаје вина по жељуту имају међу собом много чега заједничког, а ја сам, већути, на праксу узимао учешће у овом другом послу. Појмамајући важност претакмаја као неге вина, а и ради целине овог извештаја жељим да и о том раду, а према попуњавању података за време свога бављења на Златној Коси, штогод проговорим.

Претакмаје се иде на то да се изабетрено вино одвоји од оне више или мање густе материје, талого, који се чувањем вина сам издваја и прикупља на дну бурета. Но претакму се и бистрена вина да би се одвојила од талого, који *додата* материја за бистрење образује са неким састојцима вина. Даље, тако исто претакму се и вина, која не леже на стељи, аан хоће

да се проветре, те да изубе каква пошрпјатан ирисе или да се сумворину.

Талог који се дешавањем издваја из вина и прикупља на дну бурета има у себи две прете чистих талог: *оравношавоног и пошторичавоног*. У прва сивајуће заглавље учинене алкохолне гљивиче, које се ту не налазе у погодној средини за размножавање и разни шкодљиви микроби. У друга пак различити отаци билане природе: семенице, парцад кожира, шперинге, даље кристалн тартрага, који су нотали нерастворљиви при се штеку претрпалае услед пошаванања количине алкохола, услед сивањања температуре итд. боја, земља итд. Претакмаје се с једне стране одваја од вина велики део микроби, који су узрочни разних винских болести, а с друге онет у многа стина чрста талог, која се лако надијау и муте вина.

У подрумима г. Диверје-а вина се претакму *двину* у првој години, у почетку месеца марта и септембра, а то се ради и готово на свој Златној Коси. У Медоку (код Бордо-а) вина се претакму трипут у првој години и то: при крају фебруара или у почетку марта, при крају маја или у почетку јуна, и при крају августа или у почетку септембра. На Југу Француске мада се вина такође трипут претакму, само што се прво претакмаје одне врши при крају новембра или у почетку децембра, друго у фебруару или марту, а треће при крају августа. Стара пак вина претакму се свуда *двину* у години: у пролеће и у јесен.

Прво, даље претакмаје, нисмо вршили у подрумима г. Диверје-а јер се бургушка вина доста теже бистре, услед прилично другог накладиног претрпалае. Ако се при сивањању вина меша са неким вином, у бурету ће се образавати пошавно талого који може штетно утицати и на ваљкоу и на пошавоноу вина. У том случају и у опште кад у бурету има много талого сивањем је умесно да се вино што пре одвоји, да се даље претом још при крају новембра или најдале у почетку децембра. Оно ће претакмаје у талого боље исветити у колико се до тада вино буде боље избистрило. Бистрене вина природним путем може се веома потпомаћи, ако се мада вина држе у таквом докату, у коме се температура управља према температури спољашњег ваздуха, те по сивршеном накладином претрпалају свега спољашњег хладнобу. Ако у бурету не буде било много талого, кад се врн, као и нас скоро не употребљује при сивањању вина нештин, ако је грејање при брању било здравно, ако се вино не може да избистри услед развијања угљениковог двоискога, ваља прво претакмаје извршити у пролеће.

Друго, даље претакмаје. Вино се зими природним путем у најважни мери бистро. Виски камен, даље један део злотних дисуљиде материја, која су се за време првог претакмања оседавале и пошавно нерастворљиве, талого се у вино и при тој пошавне сва чрста талог на која уште наљу. Пошавно дакле и све врсте гљивича и оне које претрпалају шибер у алкохол и оне, које су животињних разних винских болести. Сви они организми који су док траје зима у бурету учинили, успавана, чешају само згодну прикупку, пошавно време, па да се пошавно претакму и дају на носе. Зато талог ваља одвојити од вина пре него што отпочну топан дна — при крају фебруара или у почетку месеца марта најдале. Ако се ово претакмаје не изврши на време, талог се са дна бурета може врло лако изваћи и онда би претакмаје вина проманила свој лич. Вина вина код г. Диверје-а остају врло ниске у истом подрути, у ком накладино претрп да би се што боље, утицајем спољне хладнобе, расхладила и избистрила. Претакму се врн ит у почетку месеца марта и затим однесе у подруме са сталном годишњом температуром.

Треће, даље претакмаје. У почетку месеца јуна кад доза отпочице цветати, производи се и у вино, радом ешубитних организма класата, нарочито пошрет, тако претрпалае, мушење вина. То се онака особито код ових вина, код којих је зашавно нешто непретрпалае шефера. Разуме се да нема никаквих однојања између цветана дозе и пошрета у вино. Како су прононе у вегетацији дозе обично последња наглед пошаванања температуре, која је онда врло пошавна за рад свакозрених гљивича, дешава се и да цветане дозе и пошрет у вино надијау у једно исто време. Зато је корисно претрпани вино пре него што се тај пошрет појања, дакле пре цветана дозе, те га на тај начин одвојити од ових још осталих шкодљивих организма. Ако се вино претрпалаје под пошавним погодбама у

марту месецу, може се претакати пред претакне дозе и никонки као што се то обично у многим виноградима предлажа и ради. Ако се пак вино није преточило у марту месецу, или пак тада претакале услед различитих околности није поновло испало, паља га, нарочито тек ако је слабо, неизоставно преточити у месecu мају. Ово претакати у месecu мају (пред претакне дозе) практикује се у Медоку а ретко, скоро никако у Бургундији.

Четврто, језике претакати. Спала промена у времену — у сиваљској температури и прилику — осећа се и на вину у бундари. Као год што се у почетку пролећа и лета отпишине вино да нуди било какваља талого, који се на дну бундара прикупља, било радно развољних гљиваца, тако исто и у почетку јесени вино отпочиње да се нешто мења, мути. То се мутње примећује нарочито у подручјима где поред старих преврат и нова вина; тада се повећава температура подрума, а то као што се лич итешно уочио на чување вина. Да би се и у то доба вина одржала бистра, неопходно је потребно да се преточе пред крај лета, најбоље је у почетку месеца септембра, те да се одвоје од талого, у коме се налазе заостаје разне шкољачке гљивце. Претакати пред бербу, у месecu септембру, редовно се примењује на сва вина у подручјима Гот. Диверје-а.

Далје, једном рећу *вини у првој години она трупит* (или у извештним приликама ир, ако су врло јака, на не могу да дуго напладо да преврат бар двапут) и то у вину, у преточе и у јеси.

Стара пак вина није потребно толико нута претакати, јер она услед претакати у првој години садрже мале шкољачких организација и разних других вредних материја које би могле да их узмете. При сваком том и кад њих се прикупља на дну бундара талог, који не вреди да остане дуго времена у додиру с вином. С тога се за *старе вина токобе преточити да се двапут у години преточе, у пролеће и у јеси* као што се то ради и у подручјима Г. Диверје-а и по свој Француској.

Није довољно знати само време кад вино треба преточити него још паља водити рачуна о *атмосферским променама*, које поновло утичу на успех претакати. Атмосферски притисци и температура играју врло важну улогу у претакати вина. Вино садржи увек, кад у већој, кад у мањој количини угљениког двооксида тако да се може рећи да је оно разблажен раствор тог гаса. Угљеников двооксид се развија као што се зна за време бурног и наизводног превртања, али и додице, радом различитих организација, на талого на дну бундара кад је атмосферски притисак висок изнад киселина остаје у раствору у вину. Ако ли је пак атмосферски притисак изнад угљеников двооксида се у ситним мехурићима, као оно кад се сином соде отирали, издира из вина и иде на површину течности. Ти ситни мехурићи повлаче са собом и делове талого услед чега се вино замути. Ако се претакати вина при таквим погодбама изврши, неће се постићи никакав резултат. Топлота у подручјама потпозмаже не само рад различитих организација, који се налазе у талого, него још и издирање угљениког двооксида из вина. Растворљивост угљениког двооксида, као и осталих гасова стоји у правој сразмери са притиском, али је обрнуто сразмерна температури. Далје, штогод буде била нижа температура у подруму, у толико ће се боље држати угљена киселина у вину и обратно. Ако се вино држи у таквом подруму, у коме се температура управља према температури спољашњег шадуха, на се претакати изврши при топлодо, нарочито променљивом времену, успех ће бити несигуран. Ако је температура у подруму и лето и зими стална, спољашња температура нема никаква утицаја на успех у претакати. Некуством је утврђено, а то се као што изао час изложено и теоријом лево објашњава, да је *најбоље вино преточити кад је време младо зано и ветро и кад два савина ветар*. Кад је такво време барометар стоји увек високо. То се дугогодишње праксе строго држе и подручјима у радни Г. Диверје-а.

(Наставиће се)

ПОЉОПРИВРЕДНИ ГЛАСНИК

Позремени списак Српског Пољопривредног Друштва

Четврти списак овога списа, по решењу Управног Одбора, штампали се у овој години. Познају се и многе писце, који би желели понудити своје радове за штампање у Гласнику, да то учине до 1. септембра ове године. Радове треба предати или уручити Српског Пољопривредног Друштва, Београд.

Према разлику утврђеном и прописаном програму за издавање Пољопривредног Гласника важе ове одредбе:

1. Штампали се у форми велике осмине, а свака списак изаше 8—10 штампаних табакла.
2. Примљене се и штампати оне расправе и извештајања, која ће осветлити стање наше пољске привреде и која су изаше пољопривредно-научног садржаја а првостепене оригинали.
3. Радови не треба да су већи од три штампана табакла или подељени тако, да се могу штампати у 2 свеске, највише по 3 табакла.

4. Радове ће прегледати један или двојина стручњака а по потреби и дописне секције. Оцене ће се саопштавати Управном Одбору, који решава, да ли да се радови призму или не. Неприхваћени радови враћате се писцима, а они имају права да прочитају оцену, но немају права захтевати да их се у преточе достаља.

5. Име писца свакоме раду мора се знати, на било да му је поштење на самом раду, било у затвореном писму на да се по прочитају оцене рада сазна. А прихваћени радови могу се штампати и без потписа писца, ако он то изрично жели.

6. Прихваћени радови, пошто се штампали у Пољопривредног Гласнику наградиће се од 40—80 динара штампаним табак — према квалитету радова, вредности слога, којима је штампан и изрази слога.

7. Штампани радови у Пољопривредног Гласнику постају тити савим сопственост Српског Пољопривредног Друштва, које их може претсвањати, одштампавати, уступати на превод и т. д. без никакве даље накнаде писцу.

25. маја 1906. год.

Београд.

УРЕДНИШТВО
ПОЉОПРИВРЕДНОГ ГЛАСНИКА

С Т Е Ч А Ј

По одлуци Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва од 2. ок. мес. за *Почини доо Пољопривредног Календар* за 1907 годину прииме се чланци који ће распирљати ове теме:

О брању, одабрању, сушењу и сортирању шљави.

Уређење шљавице.

Пасољске јаја и живине за шљави.

Чување трешка преко зиме.

О превртању шпте.

Гајење оваца па извоз.

О гојењу волова.

Припремање земљишта за сетву стрних усева

Припремање земљишта за кућу и стоку.

Краве мзаре.

О одгајивању теладни.

О најважнијим сортама јабуча за извоз.

Подизање вештачких ливаца.

О неговачу ливаца.

О свинској кузи.

Хлеб и вода.

Чланци треба да се напишу јасно, понудљивим слогом да имају што више саика и не смеју изнети више од три штампана листа.

Чланке треба уручити Српског Пољопривредног Друштва с извештајем: за Пољопривредни Календар, а рок је за подношење до 15 јула ове године најкаље.

Штампани радови наградиће се по 60—80 динара од штампаних табакла.

Бр. 2906. Из календарије Српског Пољопривредног Друштва 2. маја 1906 године.

О Г Л А С И

Све врсте семена од шумског дрвећа, младике од *славонског лужника* и *смрче*, *пописе дивљака* за *катамале*, као и младике свега осталог шумског дрвећа — препоручује у великим количинама у најбољем квалитету, а по најјевтинији ценама **Адалберт Фараго** (Adalbert Farago) и. и. кр. двор. дилерант у **Zalaegerszeg**-у на железничкој прузи Випер-Најштат — Вел. Кавка.

Ценописке школе на млету бесилатно. За *живу* *вреду* препоручује: *багrena*, *гледичије*, *макшуре* и *руже*. На захтев шаље нарочите понуде.

Кромшире у 43 најодабранијих сорета.

Обратити се Мађарском Музеуму у Београд.

3-3

ВИНОГРАДАРИМА И ВОЂАРИМА

Препоручујемо Нехвилону прскалицу, патент „Аустрија“ као најбољу и најтрајнију а која се употребити може и за прскање вођака.



Иста се добити може у Београду код: Српског Пољопривредног Друштва, Главног Савеза Земљорадничких Друштва, **Браће П. Радојковића** и Драгомира Здравковића; у **Крагујевцу** код Силе Ј. Станојевића; у **Смедереву** код Симића и Павловића и у **Пожаревцу** код Стевана Ђ. Шајновића.

5-5

Браћа П. Радојковић.

ПОВАЛШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРСКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до данас најуспешнију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, као и од већине економа и виноградалара, одобрену под називом

„КРАЈИНА“

са знатно јефтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном изработом никакође не уступа првим страним патентираним фабрикатама те врсте.



Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у њихов стоваришту до Народне Банке, и радња Радка Гођевица на Сави.

2-10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петих врсте једног ступца по 10 пара дил.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте од ступца.

Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед 17 броја „Тежак“. — *Гласник:* Уређење лондонских тргова за стову и весо. — О гајењу свиња за привред. — Вешто о извођењу сточне изложбе и одевинана на истој. — На виноградарства на Златној Коси (наставак). — *Подписак:* Бада и ја будем добар тежак (наставак). — Пољопривредни Гласник. — Стегај. — *Цена огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРИМАЈУ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВУ ПЛАЊЕНОГ РЕЦИПА ОД АПРИЛА
1909 ГОДИНЕ К 204 ЧЛЕНСКОГ ДРУШТВЕНИ
ПОСЛ ПОШТА ПРИБАЉАЮ

Цена српских напомена је на
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво класик
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 18.

У БЕОГРАДУ, 20 ЈУНА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ ЊЕГОВОГ ВЕЛИЧАНСТВА КРАЉА СРБИЈЕ
ПЕТРА I.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

Приређује у Јагодини 9. и 10. септембра ове године

ОБЛАСНУ ИЗЛОЖБУ

ГОВЕДА И ОВАЦА, ПРОИЗВОДА ОВИХ ВРСТА СТОКЕ И ПИЋНИХ БИЉАКА

На овој изложби могу излагањем суделовати одгајивачи из целог округа моравског и из срезова: крагујевачког, гргужанског и лепеничког округа крагујевачког; ражанског и расинског округа крушевачког; орашког и јасеничког окр. смедеревског и моравског и млавског округа пожаревачког

УЗ ОВУ ИЗЛОЖБУ БИЋЕ И НАРОЧИТО ОДЕЛЕЊЕ ПРИПЛОДНИХ ГРЛА ГОВЕДА ИЗ ЦЕЛЕ ЗЕМЉЕ РАДНИ ИЗЛОВИНЕ И ПРОДАЈЕ, АЛИ БЕЗ ПРАВА НА НАГРАДЕ

ИЗЛОЖБА ЋЕ ИМАТИ ОВА ОДЕЛЕЊА:

I. Изложба говеда

Главна награда Министарства Народне Привреде за најбољег приплодног бика на изложби 400 динара

A. Одељење право са овогодинашњим телом:

1 награда Министарства Народне Привреде	200 дина.
1	150 .
1	100 .
1 Срп. Пољопр. Друштва	80 .
1	60 .
3 награде по 50 дина.	150 .
4	40 .
4	30 .
4	120 .

B. Одељење за јунице испод две године, који нису употребљавани ни за приплод ни за гасење:

1 награда Министарства Народне Привреде	150 дина.
1	100 .

1 награда Министарства Народне Привреде	80 .
1 Срп. Пољопр. Друштва	60 .
2 награде по 50 дина.	100 .
3	40 .
3	30 .
3	90 .

B. Одељење за јунице испод 2 године, који нису употребљавани:

1 награда Министарства Народне Привреде	200 дина.
1	150 .
1	100 .
1 Срп. Пољопр. Друштва	80 .
1	60 .
2 награде по 50 дина.	100 .
3	40 .
3	120 .

Г. Одељење за бикове:

1 награда Министарства Народне Привреде	200 дина.
1	150 .
1	100 .
1 Срп. Пољопр. Друштва	80 .

4. У 11 часова вје видје — 10. октобра — одраде се на месту плање јавно продавање по статистика, и после тога месо се јавно договори у архиву и излагања у којима се продава, а према договору доноси се одава и одкупе. У околи ову учествовају плаваца, месошени плаваца и ишитања месоа привредне у околи.

5. Плаваца потрага плаваца и тржиште статистика Оксфордског Сауда, изврши се 10. октобра у 3 часа по подне.

6. По сиреном излагања потрага плаваца се излага.

7. Бувањак и крајак прилаже стока у архајном оделу, биће 9. и 10. октобра. Са плаваца продава стока које се изводити тек онда, кад се плаваца договори.

8. За време трајања плаваца, све сирене, дозете и одраде за давање као потрага плаваца, ставају се по могућству у рад и вршишати пословаца.

Бр. 3529. Из књижевнице Српског Вољопривредног Друштва, 30. маја 1906. године у Београду.

УРЕЂЕЊЕ ЛОНДОНСКИХ ТРГОВА ЗА СТОКУ И МЕСО

(Наставак)

На и Статистика, што ју је Пољопривредно Министарство од године 1904. почео засновало у више енглеских и шкотских градова, показује велике разлике у локалним ценама за великопродаје (Journal of the board of agriculture). Цене за црне квалитете меса не крећу се у упоредним линијама у Лондону, Ливерпулу, Манчестру, Бристолу, Глазгову и Еднбургу. Курве (самојне лиције) крећу се и завршују се да је за чудо. Она нова статистика још је и сувише млада, да би могла дати довољно материјала за укупно кретање цена.

За кретање цена *совеитних* месоје податци са овај врски тргова чија потрагања су сручана на просечне цене четири преке области и целе земље. Од 1882. године цене постојано надишу; 1891. и 1892. су изузетне године; 1895. и 1896. достижу највише цене, онда се опорављају, нарочито 1900—02, кад достигну готово висину 1881—1883. године.

И цене за *увежено* месо отпочувају такође онада, с периода 1885—1890; у годинама 1901—03. наступа повољница, али цене остају знатно иза 1886. У кретању цена налагају природу шармалу између цена увежених говеда и говеђине и између цена оваца и овчешине. Ако упоредно просечне цене обе периоде од 1881—85 и 1896—1900 онда је овај резултат: цене онадашњих ко говеда за 20%, а код говеђине скоро за 28%; код оваца на против за 32,7%, а код овчешине за 44,8%. Цене увежене стоке и меса стоје дакле у очигледној узвијени једно к другом. Замто су напе цене овака и овчешина јаче по говедима и говеђина, да се лако објаснити. Већ природно боље квалитета увоз се у говедина и у говеђина, но у оваца и у овчешина. Највише квалитете у говеђина изиоручје Нови Зеланд, Аустралија и Арентина, у овчешина Арентина и Аустралија. Из ових држава (по податцима за 1904) долазе даке скоро две петине целокупног увоза у оваца и овчешина, а нешто више од четвртине увоза у говедина и говеђина. Увезана свињетина је од 1881—85 до 1896—1900 за 34% напе у цена.

Ови ових цена за великопродају, плава књига „Wholesale and Retail Prices“ садржи и један низ „цена по уговорима“. То су цене, што су их по уговору закључиле са плаваца болнице у Greenwich код Лондона и неколико лондонских дуваца. Уговорне цене важе за по године и по себи се даду, да су их него напе од цена у малопродају, ма да се на квалитет не постављају највише захтеви.

Цене што их је плаваца лондонска болница остају прилично повољна 1877—1894 и 1894—1902; разлика изишој једва 1/2 d. на 1 lb.

За гадуце саопштене су појединачне цене за енглеску говеђину од ви квалитета (вешених, буи и задни делови), даље за сирену, дакле аустралиско али арентинско месо и за согнед beef. Бројем су за 1892 и 93. Код првог квалитета енглеске говеђине приметно је непаше цене од 1899 до ције 1902. Код бутина почине у јуну, а код задних делова већ у пролеће 190. Говеђина страна у октобру 1900 цене се у цена такође и с изузетком зиме 1901 остаје на тој ви-

ошине, кад код првих пет завода опада за 2 d. на 1 lb. То ће бити да пада на рачун јачег арентинског увоза у овој години (500,000 cwt. више по 1900); негаша порастао је и увоз америчког меса за 900,000 cwt. али америчко месо увоз се рашлаћено, а оне је рет у сиренуше мест. Све тога америчко месо било је тада скупо. Согнед beef стају 1900 год. 6 d. на 1 lb. а 1901 г. пада на 5 1/2 d. а за сиренуше месо плава завод само 4 d.

Заводи су очиглаво добијали немалку, сиренуше и конзервирано месо. Енглеска овчешина цене се у јуну 1900 за 1/2 d. за 1 lb. а у јесен исте године за још један пенс (d.). И остје на тој висини до у јуну 1901 и 1902 кад спада омет за 1 d. Сиренуше овчешина у јуну 1900 цене се и у октобру исте године омет, укупно нешто више од 1 1/2 d. само преко зиме 1901 спада за 1 1/2 d. да после нешто месеца омет достигаје пређашњу висину. Арентинска је у 1901 послала за 160,000 cwt. овчешине ишине, а Аустралија 72000 cwt. по у 1900; укупан увоз „евнеке“ овчешине ишине је 215. хиљ. cwt. више по 1900. Али и ако је 1902. порастао увоз овчешине омет за 50,000 cwt. цена се поше, стога, што је те године сиао *укупан* увоз стоке и меса.

Значајна је повољница цене код конзервиране овчешине. 1888—95 стоји знатно ниже по сиренуше месо — јавни онак лошијег квалитета. 1896—1899 неважита је та разлика. Али од јесени 1897 до 1898 стоји овчешина конзервирана вавредно ишине 2 1/2—2 1/2 d. или око 27—30 пара по lb. или 32 1/2 до 45 пара 1/2 ktr. У јесен 1899 постане месо скупије од сиренуше овчешине, а у јесен 1900 за 1/2 d. скупије. И тако је с малом изишој и остало нешто ишало скупије од сиренуше меса.

Кретање цена од 1900 до 1902 године.

Поштити слободне трговине учинила је трговину снабдевања Енглеске с месо, независном од немалко произвођача, која је поше повољна за подмиривање потрошње. Енглеска пошачи своју потребу из Старог, као и из Новог Света, из држава где су трговина произвођаче далеко мање но на дому. Прена томе могло би се од прилике судити тако, да ишкар веће наступити случај, да потреба Енглеске не буде покривена и то по сиренуше једину цену. Кад ишкарше произвођача у једној држави мања, месо место заступити друга велика држава. Међу три месо није тако стална беранска роба као жито. Постоје знатне разлике у квалитету и оне не итрају није такву и толку улогу као у Енглеској. Због тога и није могуће поставити и за месо светско тржишно цену, као за жито. Независност од домаће произвођаче, некакују зависност од произвођаче стране. Кад мањак произвођача у једној зависној земљи поједноствје држави на остале зависне земље, то увећање произвођаче меса ишкарше ишкаршине. Увозе се друге квалитете по друге цене, и пошачи се и у земљама увозивнака ости не само тај мањак, што се он и још не поштрава, што се и у земљама извозивнака, као и у земљама увозивнака, ишкаршачија јавља. Стога свакојале, посебности енглескога трга могу се тачније повити, упоредом кроз дужи низ година, у коме се и колебање увоза показује.

Док су цене стоци и меса око 1885—1895 год. скоро непрекидно опале, од 1900—1902 настаје повољне цене. Укупан увоз стоке и меса износио је 1900 (стара прорачунања по касејској тежини): 20,67 мил. свста, свира 20,71 мил. у прошлој години, дакле мање за 40.000 свста, свира 1899 г. а већу тиж за 730.000 свста, више по 1898. И у пркос овој познатом смањењу по количини, на тргу ценов цене се пове, тако да година 1900 свира последњих 6—8 година знатно отекле. Морамо увек те године подроблије расмотрети. У априлу извршу шап и уговорила у двенадесет аргентинској стоци и дави увоз баше забрањен. Аргентинска због тога је увела 1900 мање по прошле године 200.000 живих оваца и 47.000 говеда. У исто доба износио је увоз скрпатне овчине 50.000 свста, а конзервираних 23.000 мање по 1899. Увоз и из Аргентинске и из Аустралије смањено се. Истна одмах се изравнава постало је, што су Сједињене Државе и Канада увезли за 40.000 говеда више по 1899, тако, да је остало старијих мањак свирах претходне године само 7000 говеда и 200.000 оваца. Свеже и конзервирани говеђине увезено је 500.000 свста, више по 1899; у тој количини мањак увоза од 243.000 свста, свира 1899, из Аргентинске, Уругаја, Новог Зеланда и Аустралије. Међу тим половина увоза у ваки састојао се из балих и скупљих квалитета. И дозов свињетине био је мањи. Сједињене Државе неспоруче су мање свеже и уселене свињетине, наме сланине и шунки. И ту одмах ситуја на покрите Холандска, Данска, Белгија и Канада, да понове празнину. Ипак износио је увоз шунки за 176.000 свста, мање, сланине — 163.000 и уселене свињетине — 36.000 свста мање по 1899 дакле је увоз свеже свињетине порастао за 26.400 свста. К томе припада и једна повшница увоза од 66.000 свста, неодредених ближе сората меса (unspecified meat) и даље 24.700 свста „другог“ меса. Од тога баша из Сједињених Држава 40000 а из Аргентинске 22.500 свста. У овој количини налазила се довијај квалитета, јер средња цена укупног увоза меса постоје се само за 10 d. на 1 свста, свира 1899 (1899: 38 s. 9 d. а 1900 39 s. 7 d.). Али код балих квалитета била је знатна повшнина у цени тако, да и ако је увоз шунки и меса био по количини мањи, по вредности био је већи по 1899 години. Свирута овчезња покупила је за 2 s. 10 d. на 1 свста. (1899: 31 s. 7 d. а 1900: 34 s. 5 d.). Укупни увоз стоке и меса — стока прорачуната на тежину меса — показује мањак од 280.000 свста, из Аргентинске, Аустралије и Новог Зеланда. Ово доста незнатно смањење увоза ипак је знатан утицај на цене у Енглеској. На лондонском тргу за месо биле су највише и највише годишње просечне цене за продаје черке свируте аустралике и најбоље шкотске говеђине 2 s. 1 d. и 4 s. 8 d. за штаји (S lb), док 1899: 1 s. 8 d. и 4 s. 6 d. Ове сорте говеђине скотине ценом: немале цена великопронаје колебао се у просечним годишњим ценама између $\frac{1}{2}$ и $\frac{1}{4}$ d. на lb. Код уговорних цена за лудине разлика је од 1— $\frac{1}{2}$ d. на lb.

Али и енглеске сточне цене скотине. Просечно је *година (дебела) стока балих квалитета 1900 износила 1 s. 6 d. на свста, више по 1899.* Месачне цене (Приступ у Agricultural Returns за 1900) показују знатна колебања. С јунија 1899 баше свста, свира по 34 s. 2 d. онда почетком 1900 поше се на 37 s. 2 d.; поше краткотрајног спадања у први месеца године, поше се на 35 s. 10 d. у априлу, на 39 s. 2 d. на свста, за балу каклову, у месецу јуну. Потом опет спаде, докле у новембру не досаже стање у априлу. У децембру, настани због Вокаћа публицијана повшница. На лондонском сточном тргу (Metropolitan) баше цене баше по шкада од 1891. Ито тако башу скотине и цене за овчину. На лон-

донском тргу за месо стајао су најинтије и најскупље сорте $3\frac{1}{2}$ и $7\frac{1}{2}$ d. за lb. (цене велике продаје) свира $2\frac{1}{2}$ и $7\frac{1}{2}$ d. у години 1899. Скакано цене износило је код лонџе каклове и за увезено месо, око $\frac{1}{2}$ d. за lb. И одде се може пратити утицај аргентинских увозних цена, као и код меса за енглеску стоку.

1901 године укупни увоз у стоци и меса износио је за 1,190,000 свста, више по 1900 год, и 1,150,000 свста, више по 1899. Увоз из јединих произвођачких земља (Аустралије, Нов. Зеланда, Аргентинске и Уругаја) износио је још 31.000 свста, мање по 1900, дакле 310.000 свста, мање по 1899. Оштри положај енглеског трга у овој години тај је, да су цене свуда мало испод цена од 1900, али опет мало виша цена од 1899. Скоро у свима таблицама налазило постојању иту појању; *изустак чини свињетина која се и даље пове, што се види нарочито код шунки, сланине и мести.* Година 1900 показује нам како се уговорне цене прилагођавају тржишту. Скакано цене од 1900 јавља се већ у марту, а у октобру баша понова даље скакано: аргентински увоз био је забрањен тек по закључку нартоског уговора. За то цене уговорне не опадају још у марту 1901, но тек у октобру 1901 год. Скакано цене настаје по години довијаје по на тргу.

Години 1902 опале укупни увоз стоке и меса изнад урива (нивоа) 1900. Износио је 13,42 мил. свста, дакле за 1,920,000 свста, мање по 1899. Увоз из јединих произвођачких земља баше се поше од 5,14 мил. свста, у години 1899 на 5,87 мил. свста, док на против скупље произвођачке цене башу поналае уместо 15,57 мил. свста, само 13,55 мил. свста. Пре свега онда је увоз из Сједињених Држава. Узрок је био у рђавој берби кукуруза у 1901 г. Пошлаја баше скакано увоз живих говеда, свеже говеђине, као и сланине и шунки. И на америчким трговима цене скотине и тако је опала склоност из увоз.

Докае се 1900 девијат (мањак) у увозу тивно у главине јединије каклове овчине. 1902 тивно се скупље каклове говеђине. До завесног степена Аргентинска је могла одмоћи која је 1902 г. скоро четрину укупне „свеже“ овчине испоручила. Али Аргентинска истовремено је оманула са својим неврнукама говеђине и овчине. Међу тим укупан увоз овчине по количини био је већи но раније, услед по-јачаног довоза из Новог Зеланда тако, да изуев свињетину, оскудица увоза ограничила се само на говеђину.

Дова таблица показује развијање цена за деблу стоку у Чикагу и за говеда у Велнеској. Види се, да докле су цене у Чикагу већ у септембру 1901 скопале, у Енглеској скакано цена прикљача се тек у априлу 1902 г. Енглеске сточне цене не пау узастопе за сточним ценама у Чикагу, но прате цене меса на енглеском тргу.

	Цена за деблу стоку у Енглеској				Цена за деблу стоку у Чикагу					
	прва циљина		друга циљина		За ниво одређених скакани					
	1901	1902	1901	1902	1901	1902				
	с. d.	с. d.	с. d.	с. d.	с. d.	с. d.	с. d.	с. d.		
јануар	39	2 3/8	2 1/4	8 3/4	6 2/2	10 1/2	27	27	3 1/2	34
фебруар	35	10 3/8	4 1/4	6 3/4	8 2/2	4	27	4	2 1/2	33 1/2
март	39	36	4 1/4	2 3/4	6 2/2	10	27	5	2 1/2	33 1/2
април	36	37	8 1/4	2 3/4	10 2/2	10	27	9	10	33 1/2
мај	36	35	8 3/4	2 3/4	4 2/2	10	27	6	0	34 1/2
јун	36	4 1/2	8 3/4	4 1/4	24	10	28	30	8	35 1/2
јули	35	4 1/4	4 3/4	8 3/8	8 2/2	11	27	30	—	36
август	36	38	4 1/4	10 3/8	6 3/3	11	28	31	—	38
септембар	35	6 3/2	2 3/4	10 3/4	10 2/2	11	28	32	6	38 1/2
октобар	35	2 3/8	3 1/4	4 2/2	6	31	28	1	36	40
новембар	35	4 3/8	4 3/4	10 2/2	2	32	28	30	39	31
децембар	36	0 3/8	3 1/4	4 3/8	30	11	33	2	27	8

Повећање цена у Енглеској следовало је на целој линији. Код говеђине износило је просечно за укупан увоз 3 s. 2 d. за свтс. код овчјетине само 1 s. 2 d. Али значајно је, да су у том понашу учествовала и друга тржишта.

	МАСЛО (БУТЕР)		МАРГАРИН		СВР		ЈИЗА ЗА
	за свт.	за свт.	за свт.	за свт.	за свт.	120 кон.	
	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.	
1898	27 5	99 6	52 11	42 6	6 2		
1899	28 1	101 7	53 6	45 2	6 3		
1900	33 11	103 4	53 7	50 7	6 5		
1901	41 1	104 3	53 2	48 2	6 5		
1902	49 11	103 4	53 2	50 4	6 6		

За тачнију анализу кретања цена не би била довољна годишња просечност. У самој земљи морали би се вратити на дневна потрава (бележена евра), као што се са лондонског трга за месо у „Meat Trades Journal“ саопштавају. Јавно се изражава заносност Енглеске од стране довоза, у осетљивости с којом лондонски трг Central Markets, сваку нову у тржишном положају прихвата. Ако се само један за један дан задржи Холандски транспорт са својом свињетином, због мале ризице, у Северној Морју, док се оприми цена свињетине у великопродaji скаче за 1 s. на свтс. А притоу Холандски увоз меса у годишњем буџету Енглеске игра посебну изванредну улогу. Дневна колебања цене у великопродaji, у ситној продaji се не огледају одмах. Ситна продaja — и то крупни подухватници у ситној продaji — труди се с успехом, да изједначи колебања цена.

Месечне разлике изнећу боље и лошије каквоће истог рода меса знатио су неће, но што се из годишњих просечних бројева може видети. Нанов цена износило је у години 1903 за П. говеђине: шкотске shors sides 2 d.; long sides 2½ d.; енглеске 1½ d. краве, а бикова 2 d.; америчке стоке у Birkenhead-у класе 1½ d.; америчког меса, разабавног, издв. черек 1½ d. предњи черек 2½ d.; аустраљског, експр. нутог, издв. черек 2½ d. предњи черек 1½ d.; новоеландског, експр. нутог, издв. черек 1½ d. предњи черек 1½ d.; аргентинског, експр. нутог, издв. черек 2½ d. предњи черек 2d.

Разликање цена од 1902 показује, да се код бозе кравцоће говеђине достиже највиша тачка у јуну и јулу, док се код лондја кравцоћа најбоље је стојала у мају и августу. Код овчјетине било је најбоље скакати у мају и јуну, а најће годишње, ново повећање настаје у пролеће.

(Hastings)

СПРАВЉАЊЕ МРКОГА СЕНА

Кошње липада већ је отпочето. Трава је на њима добра и само треба делог времена, па сена за стоку изобилно. Али сто, као па пакост, окривило се, те се на липаду њаша не може. Они, који су покосили, не могу да осуше те их трава у откосима провади; док ће другима старати да прорасте новак и онда код свега зеленог изгледа на добар откос, може стока још преко зиме и гладовати.

Добро сено може се узхвати тако онда, ако у време кошње потраје дело пресе, а нога сад баш нека.

У овој непријатној могу се полипривредници никак у неколико понових тако приступе справљању мркога сена, јер трава за њега не мора бити сасвим сува. Биће доста ако је добро провенту, тј. сува нешто мање више од половине као кад се

обично сено гради. А трава такве сувоће моћиће се на привређивању и у оваком времену добити. Такву провенту траву не сме после узхвати ни роса ни киша, јер би се у толико зашљанила.

А ово како се гради мрко сено.

Треба узети конопач или канал дугачак 3 метра па за један крај узети коњић и побости га у земљу, и другим крајем направити круг аукући затегнут конопач узнеколико око коњића. Но себи се већ разлику да конопач или канал треба око коњића да се окрже, јер се без тога не би могло направити правилан круг.

Кад је то готово, треба довести суво сламе и по томе кругу растурити равномерно у потребној слоју, онако, као кад се дови сено па обичан начин. Наравно да то место треба уравниати и очистити ако би чега па њему било, па тек онда сламу довести и растурити.

После, пошто је слава растурена треба довести провенту траву и растурити преко ње. Слој траве не треба да је ни одвећ танак а ни дебео. Довесени трава ваља што боље и равномерноје узгати по целој површини. За нагаживање ваља употребити најмање 10—12 снажних људи.

Кад је први слој добро нагажен, ваља довести траву за други, трећи и четврти слој и све их тако ређати и нагаживати докле годна не достигне висину од пет метара.

Трава која се за справљање овога сена хоће да употреби, треба да је што једначија, јер се само таква може како ваља узгати. Крупнију траву, корове и границе каквога рбуна ако би их у њој било, треба новати и обдати, јер се не може добро узгати, те ће остати шупљина које при превозу могу да шкоче.

Кад власт достигне висину од 5 метара, треба га добро покрети слабом па и њу нагажити, тако, да је свуда слој једнаке дебљине.

После 3—4 дана, пошто је трава сденута и томила покривена, почеће да се пуши. Од овога штеви; не треба се плашити. То је почетак прерињава које ће трајати 5—8 дана. За то време, топлота унутрашњости све више расте и достиже 60—90° C, а после тога, почеће да опада и да се клати.

Расхлађивање траје отприлику 5—6 недеља, за које време не треба око томила ништа радити до чувати да не застане.

Кад се томила потпуно расхлади и унутрашња топлота изврива са својом, сено се може давати стоци за храну. Прекривити га нарочито вома радо једу.

Мрко сено, само кад је како ваља спрежано, претставља четврт млеку и мори се сећа пожељна којина се обично сено сече кад се власт не разаврше, или отприк зношава. Под претиња се осећа масно а жртва је веома пријатнога.

При узимању сена за храну стоке, не треба узимати одложено, већ са стране сена. На тај начин одржаће му се дуже пријатан ждрис и укуе, а неће се ни кварити што би иначе морало бити.

Код овога начина справљања сена тошкоћа је та, што је тешко потретиати први степен просушености трава, јер од тога много зависи какво ће изгавиње бити. А користи су од овога начина справљања те, што се при њему не губе ови делови: лишће, цвет и сене, као што то бива при справљању обичнога сена.

Ко никада није правно мрко сено, тај треба прво да покуша у малом, па ако му за руком испадне како ваља, може га справљати и у већим количинама.

Треба да испитијено још и то, да успећ поред овога што смо горе пожељути у овој послужавији и од тога, како

О АЗОТУ И ВИЉУ ПОТРЕБНОЈ АЗОТНОЈ ХРАНИ

је трава нагажана. Ако је нагажавање било добро и равномерно по целој гомили, загревање ће бити мање и једнакотије. Али, ако нагажавање не буде било подједнако, већ негде мање а негде веће, загревање ће бити јаче, тако, да топлота може прелазити и преко 100° С.

Од велике топлоте може трава да сагори — а може се дебити да се толико загреје и угади да у пламеним сагори. Да то не буде, зависи једно од нагажана. С тога је то у целом послу и најлакшије. Ми обраћамо пољопривредницима на ову особиту пажњу, јер од тога зависи успех од овога рада.

Да би се пак уверили о стању топлоте која се унутрашњости гомиле развија, треба с прена на време завлачити гводеву шпиклу, и кад се ова довољно загреје, водити је и рукима ценити јакину венту.

Мрко сено може се правити у близини етаја, само треба обратити пажњу на избор земљишта. Оно не сме бити влажно ни подводно нити вода под гомилу подизајте, јер би је носла да поквари. И ако је гомила покривена док сламно, ипак би над њом требало направити надстрешницу да се од кише сачува.

Казали смо да гомила треба да је округла. То гао казали смо зато, што нам парод радије своја сена дене у округлом облику, па ће се и у овом случају лакше наћи. Међутим то не мора бити. Коње је лакше тај гомилу ноже и четвртасту правити, јер облик сен не утиче на доброту сена.

Напрв², у почетку овога изласа, казали смо да овај начин справљања сена треба употребити кад је време непогодно да се на убацијајни начин сред и ухвати. Иначе га не би ваљало употребљавати нарочито кад се у виду има невоштна нашега пољопривредника у овом послу.

Овај начин справљања сена изазвала је мукда и стога се пољопривредници ипак тада и служе. А таква је мукда за сада и код нас.

И. К.

Не само у земљи већ и у ваздуху има хране за биљку. У дрвету и, пр. има око 50 од сто угљена, сав тај угљен примича је биљка из ваздуха.

Нагледо га томо недовољно, да су некадашње биљке прилике из ваздуха ову азотну количину угљена, коју из угљених рудника вадило. И сав тај угљ. тако звани *фосфорни угљ.*, који је постепено пренападило биља, прилике је такође из ваздуха.

На зар у ваздуху има угљена? Ми га у ваздуху невидимо, а лако би га понајвише на пријо боји и сип би, разуме се, изгледало као ђумурије или очвари, кад би у ваздуху било угљена или угљеница (тако се зове сасвим чист угљен као што је и, пр. тај, која се сматра као по најчистијој угљеници).

Иако у ваздуху невидимо угљен, ипак земљораци нас уверавају, да биће прије угљен из ваздуха и да тај угљен не можемо да видимо једно зато што је *хемијски везан*, што није још *слободан* као у ђумуру, и друго, што је у таквом, хемијски везаном облику, као ваздух *гаасовног тела*.

Кад су тела *хемијски везана*, кад се дакле налазе како кажемо у облику *хемијске јединице*, онда их не можемо приметити. Ко би и, пр. кога рећи, да у обичном шећеру, који је био као снег, има преко 40 од сто хемијски везаног пријог угљена.

Као што не видимо угљен у шећеру, на ни у биљци, док је не жаримо, исто тако и у ваздуху не можемо да видимо угљеник, јер је *хемијски везан*. То хемијско јединице *угљени* у ваздуху, које је као што можемо гаасовно, зове се *угљеник киселина*¹⁾ или угљен-диоксида.

Угљена киселина није она тако познато тело. Ми је познатије и из домаћег живота. Кад и, пр. које *тесто*, оно нарасте од гаасовне угљене киселине, која се ту развија и прави оне шупљине, које у хлебу видимо. И кад шира пређе у врење, у овим клобуцима, који из шире избујају, налазе се угљена киселина а и онај особени укусе („рецини“) који се под шире осећа кад је у врењу, долази од угљене киселине. Исто тако познато нам је како је по живог *огњеног*, кад се улази у ненаметрен простор, у коме се шира *огњено* у врењу. У ваздуху, дакле у коме има много угљене киселине не могу ни животиње да дишу на свежа да горе. У таквом ваздуху и

¹⁾ И ако тај убацијајни начин није хемијски таква, ипак може га употребљавати јер је *киселина*. Међу тих у ваздуху има много *гаас* угљени, по што би потребно било, да би се ова количина *угљен-диоксида*, која се у ваздуху налази *храни* у *угљени* *животиње*.

ПОДЛИСТАК

КАД ВУДЕМ И ЈА ТЕЖАК КАКО ВАЉА

— М. Никодић —

(СРБИЈА)

— Знате ли знање, шантуате чика Павле. Да незнам, не бих ово добро нити би увести људи о неки вођили рачуна. Јес' сад сам срећан, јер сам постао тежак, како каже!

— Ваља ти Боже!

Већ се од дугог времена виђа Јанко Павловић, како често иде замашљен, као да би у свом дубоком бутаву хтео да прикрије неку тугу, као да је сам од себе тражио рачуна. Стара га није узнемиравала у неговим знањима.

Једног се дана враћаше из ноља. „Ево виша до њиве, шантуате ми, идући лагано, на каква разлика! Негов кукуруз бузи, зелен, ден не може бити боља а кој се не може са неговим ни упоредити. Еј ти, људи главо, што не покуша овог најтегаче човека!... Ај још није доцкан! Идем ипак кући. И Јанко покори коровац.

У дворишту не беше никога кад ње. Увртн се прано кућини. Нађе Јованку, где се жури око готовења вечере.

— Добро вече старка!

— Добро вече Јанко! Тако му је по кад-кад тонула још из првих година њиховог заједничког живота.

— Што си ми се, бољак, тако ознојно, мора да си журно? И стара му погледа ирачо у лице покривено грашкана од знаја.

— Јес нимах прано журно сам. А где је Мина?

— Бога ми, не знам. Чини ми се да оде њивањом. И он каде пре дође из ноља. А што ће ти, да га нећеш омет за што год ердити. Видиш ли, бољак, да га цело село сад воли и поштује. Мени је мило, мило, кад етане по нека од којих друга да прича о њему, како је ваљан, наметан, научен. Сваки каже браво, показује, да зна нешто, а није обукао нити шипљене и дене ривањене и мету нима шипљених и зеоу него штвалци на од куће у судицу и назад и на њих кући. Мени и ја сам готова са несором, па хадно под ливу, док он не дође. Ја љу повети и наме бардоче, баш би који гургај.

— Е мора бољ, грешн човек док је жив, па и ја сам човек и још старог чове, како ми једном рече пријатељ Павле, на морам да грешим.

Сузије је седало. Кад-кад би лидуно нечерни поветарац и донео свешке миршалаог пољског ваздуха. Ливне би на дини зашуптали као да би што рећи хтеле. Кокоши су тражице несело своја висока зегала. Јанко је осећао у души нешто, што нијад досада. Нагледаше му је као да је понова робен. Данас му је било све другачије него ли јуче. Хтео је да нева да игра. Шално се и задиркувао своју бабу. Често погледао на шивар и налазио нијо питања на Мину.

свећа се угаси и животиња се угуши. За *биљке је пак добро, под и оцадују или много узгасе животиње.*

Те супротне потребе код животиња и биља, природа је врло лепо изразila.

Према огромној количини ваздуха није потребно да исхрану биља, да у ваздуху има много угљене киселине. Хемички испитивањем налазо се, да у 10 000 литара ваздуха просечно нема више од једног 4 литра угљене киселине. То је замјета тако мало, да је ми и не осећамо а за исхрану биља ниш доволно. И сад би се могли замислити, па зар нема опасности, да ће се та мала количина угљене киселине у ваздуху, стално потрошеном за исхрану биља, толико скапати, да ће настати оскудица у угљеној храни за биљке? Од те опасности немамо се плашити, јер се утврдило количина угљене киселине у ваздуху стално обавља. Непрестано се ствара угљена киселина дисањем људи и животиња. У ваздуху, који издишемо, има доста угљене киселине. Велике количине угљене киселине долазе у ваздух и сагоревањем угљена, дрвета и сваког другог тела, које има угљеник. Печењем креча, врињањем шире и па разне друге начине развија се такође угљена киселина и долазећи у ваздух служу билу као храна. Као што видимо и иначе од великога је значаја у природи. Као што видимо угљен стално кружи. На ваздуху природом у ваздуху из биљке сагоревањем овет у ваздух и т. д.

Према томе количина угљене киселине у ваздуху и ако је мала, она се и поред велике потрошње природом стално одржава.

Угљеник није једина храна биљака. То знамо и по томе што свака биљка поред угљена има још и других тела, која су разуме се такође храном за земље или ваздуха у биљку дошла. Врло су значајне науке о храни, која је биљкама потребна.

Из тих наука унашњено сад мало биљке да прихватамо једну врсту хране, која је замишљена и с тога што се такође налази у ваздуху и то не као угљен у хемички неваљан *већ у слободном стању и не онако мало већ у огромним количинама.* Као што смо већ поменути има само око 4 литра угљене киселине а од ове хране о којој ћемо говорити има на 1000 литара у 10000 литара ваздуха. При свем томе и ако се у тако огромним количинама у ваздуху налази, ипак се мора за исхрану велике количине биља нарочито прибирати, из великих даљина доносити, куловати и чувати, немамо је даси онако на расположењу као угљен у ваздуху. Та врста хране, која се у тако огромним и неискраним количинама у ваздуху налази зове се **азот**.

И ако се азот налази у ваздуху у слободном стању ипак га не видимо, јер је *такође* *тако*.

Ваздух, у коме се налази, који удишемо, у коме даље живимо, неонаражемо и.п.р. тако као *воду*, коју сваки дан видимо и то као течност, а знамо је и као снег и лед а и као пару. И ваздух може да се претвори у течно и у чврсто стање, само то није тако лако као код воде, јер течан ваздух *кључа* *непод* *ниже* *око* *190°* *(— 190°)*. То је тако онака хладноћа, да кад би метнути прст у течан ваздух осетили би бод и повредили би га горе но кад би га замочили у кључалу воду. Нада на земљи нашој не ваља тако страшни хладноћа, да би ваздух онако као водена пара, могао да пређе из тасовитог у течно стање. Само вештачким путем, научници су успели, да ваздух претворе и у течно и у чврсто стање. Зато дамо што ваздух невидимо, неонаражемо га онако као воду. Но кад кад би се азот нечистоће, који се у ваздуху може наћи упркоснасти, кад би могли ваздух да видимо. Кад је и, пр. под и најмање муња ми је не радо пијемо а не радо се у нечистој води и купамо, али обично невидимо какав ваздух удишемо, у каквом се даље ваздуху налазимо. С тога што не видимо какав ваздух удишемо, ни приближно не обраћа се око напика, коју би из здравственог ни *обира* *треба* *обрати* *ти* *на* *чистоту* *ваздуха*. Само онда, кад се *ваздух* *ваља* *тако* *тако*, који имају велик хирис или боју, онда тек можемо видети и осетити, да ваздух није чист. И азот даље не можемо ни да видимо ни да осетимо у ваздуху, јер је га, који нема ни боје ни мириса ни укуса.

У ваздуху има као што смо већ поменули врло много азота. У 100 литара ваздуха има око 80 литара азота, дакле више по три четвртине од целокупног запремине ваздуха *азот* *азот*.

Према количини ваздуха, имамо у њему неискрани извор азота. Количина ваздуха, која земљу покрива израчуњена је према притиску, који се на земљи осећа, према обиму земље, густина ваздуха у равнини слојенима и т. д. и налазо се да износи на 150 000 милиона центата!

И 150 000 милиона центата *вода*, која је 773 пута тежа од ваздуха, била би већ и стварне огромна количина и није лако замислити простор, који заузима 150 000 милиона центата ваздуха. Само једна цента ваздуха заузима већ простор од 77 300 литара и колики би тек простор заузеле не 1900 или милион већ 150 000 милиона центата ваздуха?

У тој на наше појмове готово неограниченој количини ваздуха, главно је *маса* *азот*. И већ азот те тако огромне распрострањености у природи, заслужује азот, да се њиме ближе познано. Поред тога азот је још и битни саставни део једне од најважнијих врста хране и то не само за биље већ и за *људе* *и* *животиње*. Истина ни не можемо као неке биљке, да се хранимо азотом из ваздуха, већ има је главна азотна храна

боље знаш, јер си то и заслужно, али тек онда, кад будем и ја такав како ваља, а донде ћеш ми бити учитељ исто онако, као и Павло.

Овоје су речи звучне чудновато у Минкина ушима. Он скочи и *љубљане* *руке* *и* *грљане* *главу* *свог* *седог* *оца*.

— *Оче!* *оче!* *Је* *ли* *то* *истина!* *Да* *не* *збијаш* *онет* *наш* *ау* *са* *мном?*

— *Ве*, *не*, *сина!* *Сутра* *ћеш* *пошети*. *Учи* *ме*, *а* *ја* *ћу* *те* *слушати!* *Небу* *да* *умрем* *како* *код* *онцу*. *А* *кад* *постанем* *и* *ја* *тељак* *како* *ваља*, *даћу* *ти* *овај* *прстен* *с* *руке*, *који* *је* *мени* *овој* *отцу* *дао*, *кад* *ми* *је* *предао* *управу* *над* *имањем*, *на* *буди* *газда*, *а* *ја* *ћу* *укивати* *и* *бити* *срџан*.

Јули, 1905 године.

Стара се диже да посринува још неке послове. Чудила се особито доброј вољи Јанковић и неготово нестрпљивом отекивању. Шта ли му је сад пало на намаз, прешаљаше она.

Врата од шљивара зашкринташе, Мика се појави и упути право напиз.

— *Добро* *вече*, *бабо!*

— *Добро* *вече* *моја* *клатино!* *Од* *кад* *не* *очекујем!*

— *Опироти* *бабо!* *Ја* *се* *задрљак* *мало* *у* *шљивару* *око* *вољака*, *газда*, *да* *се* *лепа* *грана* *не* *очекује*. *Знаш* *већ*, *како* *су* *ранке* *понеде*.

— *Нашта*, *ништа* *и* *требаш*, *твоје* *је*. *А* *показао* *си* *да* *ћеш* *бити* *ваљан* *привредник*. *Милу* *ове* *очеве* *речи* *веома* *изнеодрине*.

— *Чујеш* *Мико*, *да* *сам* *већ* *доста* *стар* *а* *уверено* *сам* *се* *да* *мало* *знам*. *Као* *и* *сваки* *човек* *и* *ја* *сам* *грешно*. *И* *наша* *хтео* *ни* *једне* *твоје* *послушати* *а* *дакле* *видим*, *да* *си* *увек* *готово* *плато* *права*. *Цело* *ми* *село* *знавид*, *што* *има* *таквог* *сина* *и* *ја* *се* *више* *поносим*. *Ти* *си* *наметан*, *вредан* *и* *чолован*. *Ти* *знаш* *све* *шта* *треба* *и* *како* *треба* *једног* *привредника*. *Ти* *ћеш* *ноћи* *ово* *имање*, *које* *си* *ја* *наследио* *од* *свог* *оца* *и* *својим* *трудом* *још* *увећао*, *још* *увешати* *и* *дотерати* *да* *буде* *најбоље*. *То* *си* *већ* *и* *показао* *на* *туђем* *имању* *и* *само* *сам* *ја* *јави* *и* *моја* *вергодлавец*, *што* *сам* *дао*, *да* *место* *неће* *прво* *други* *употреби* *оно*, *на* *што* *сам* *ја* *први* *имао* *јави*. *Како* *ти* *лиде* *дошпан*. *Даћу* *ти* *цело* *имање*. *Управљаћеш* *више*, *него* *ти* *нај-*

3. Да се будући произвођачи жита још ове године отпочи-
снимате радити, те да се она упути правилини путев, како
у погледу обраде и припреме земљишта, избора и припреме
добрага семена, благовремене сетве и неге усева, тако и у
погледу жетве, вршења, рашетавања и у опште припремања
праве тржишне робе.

Да се то постигне старати се о раздавању семена бољих
сортата појединих врста жита; о давању потребних пољка путем
штампан писаних упута и нарадаба и непосредним и личним
обавештењима од стране државних економских и других стручних
органа и лица; развештавањем и издавањем премиса најбољих
произвођачима жита; набавком потребних — бољих и савре-
менијих справа за културу жита у опште, а нарочито за раше-
тавање и пречишћавање. Дајући им поддршку или гаранцију
где су ове поддржане, било општинска или бољим земло-
владинама, било на почетак или опште, било по ипак цену
или на поклон.

4. Да се државни економски и општинске власти чине од-
говорни за забаву и неопходно вршење своју прописану и нарада-
ба, текућих се произвођача и сиремања жита за изнетије
на трговне ради продаје.

У колико се представка односи на трговину житом, на
контролисање на трговина и при извозу жита и др. Доставити
трговинском одељку Министарства Народне Привреде као
надлежном, на рад.

ЊИЖИЖЕВНОСТ

Пољопривредна Статистика Кнежевине Бугарске (Попис
1903 и 1904 године.)

У Бугарској је било 1902/903 и 1903/904 засејано и за-
сађено пространство:

1. *Урањом земљом* 1,995, 2,121 миљауна хектара, дакле
1903/904 *више*: 126 хиљада, 6,34%.
2. *Тргов. биљем* 28 хиљада, 17,5 хиљада хектара, дакле
1903/904 *мање*: 11 хиљада, 39,13%.
3. *Варошом* 33,8 хиљада, 42,6 хиљада хектара, дакле
1903/904 *више*: 8,7 хиљада, 25,93%.
4. *Богатом* 22,3 хиљада, 21,6 хиљада хектара, дакле
1903/904 *мање*: 0,7 хиљада, 3,15%.
5. *Порбаем* 8,2 хиљада, 7,6 хиљада хектара, дакле 1903
и 1904 *мање*: 0,5 хиљада, 6,65%.
6. *Биљем за сточну исхрану* 402,6 хиљада, 459,2 хиљада
хектара, дакле 1903/904 *више*: 56,6 хиљада, 14,06%.
7. *Лозом* 80,6 хиљада, 85,7 хиљада хектара, дакле 1903
и 1904 *више*: 5 хиљада, 6,25%.
8. *Ужом* 5,9 хиљада, 8,5 хиљада хектара, дакле 1903 и
1904 *више*: 0,6 хиљада, 10,33%.
9. *Вољакма* 5,2 хиљада, 6,3 хиљада хектара, дакле 1903
и 1904 *више*: 1 хиљада, 20,39%.
10. *Дугоштом* младих дрвета 1,415,992, старијих за брање
лишћа 411,583 и 1903/904 година.
11. **Укупно засејано и засађено пространство**: 2,583-3
2,469,5 миљауна хектара, дакле 1903/904 *више*: 186,1 хиљада
7,21%.

У првој групи под *урањом земљом* највеће пространство
заузима *шпанска* хектара 897,5 односно 915,4 хиљаде, 1903
и 1904 *више*: 107,9 хиљада хектара, *куртури* 488, односно 486-3
хиљаде хектара, *мање* 1903/904, 1,6 хиљада хектара, *јечам*
228,8, односно 232,5 хиљада хектара *више* 1903/904, 3,5 хи-
љаде хектара, *риж* 169,4, односно 174,6 хиљада хектара *више*
1903/904 5 хиљада хектара, *овас* 162, односно 185 хиљада хек-
тара, 1903/904 *више* 23 хиљада хектара *семеце* (шпанска) 98,
односно 190 хиљада, *просо* 22 хиљаде, односно 8,8 *мише* 13
хиљада, *вириком* 4046 односно 3313 хектара.

У другој групи *тргов. или индустријског биља* највеће
пространство било је засејано *дугом* 1902/903, 12, а 1903 и
1904 7,6 хиљада ха. *ревином* 5,9 хиљада, а 1903/904 само 876
коњомом 1902/903 3,5, 1903/904 3 хиљада ха. *сиром* (или уђе)

35,1,6 хиљада ха. *лозом* 1,6 хиљада, а 1903/904 само 593 ха.
виномом 1,3 односно 1,7 хиљада ха; и онда *ситнице*: *мамеж*
726 односно 761, *мак* 31,8 односно 3,2, *шербети репа* 1902/903
само 30965 а 1903/904 1.338 хектара.

У трећој групи *варош*: *парељ* 26, односно 34,7 хиљада
ха. *сиром* 4,5 односно 4,9 хиљада ха. *арошир* 1850 и 1852,
арошир, *маж* 1492 односно 1,144.

У четвртој групи *куле*: 2603/2524 ха, *друго шорбе* 3506/3830
ха. *ле* 1648/1596, *арошир* 453/214 ха.

У петој групи *биља за сточну исхрану* *липаде* природне
278.984/321.458 ха. *шентиче* 602/603 ха. *гајери за коњине сени*
49.401/45.356 ха. *сточна репа* 66/45 ха.

У седмој групи *лозе*, *обични виноград* (млади и стари)
79.709/84.172, *валашки* на америчкој подлози (млади и
стари) 936/1565 ха.

У деветој групи *оваци*: *мадних што рађају* 755.899/94,
млади (стари) 2763/3460 ха. *осталих вољава* (стари) 1685/1941,
јабука 68/6/41/3 ха.

Под *младом и старом шумом* било је у Кнежевини Бу-
гарској:

1897 године 2,867,870 а 1904 2,589,509, дакле за 7 го-
дина *старило* је горе: 278,362 хектара.

Најпужоштини округ је *Бурна*: 1897 год. 382.147, а 1904
године 379.251 ха.

Најсиромаштини шумом округ *Видин*: 1897 год. 68.597,
а 1904 године 61.483 ха.

*Резултат сетве и жетве зрнасте траве у Кнежевини Бу-
гарској за 1903/903.*

Засађено пространство за сејане узгорб. Произвођача (жетва)
хектара семе у 100 стр. (q) у 100 стр. (q)

Пашама	807,499	1,899,372	3,947,403	17,341,489
Рај	360,543	356,027	1,908,029	3,473,148
Народска	98,921	249,863	1,318,379	2,339,698
Јечам	228,208	416,995	2,781,089	4,659,664
Овас	182,002	290,192	1,653,053	3,092,597
Брушник	14,393	19,931	129,346	291,746
Буктури	82,229	487,365	7,367	239,244
Виром	4,046,67	7,584	44,391	96,283
Кал	66,239	80	512	—
Укупно	1,966,036	3,297,940	23,091,968	32,091,896

На 1 хектар *посејано је тачније* 235,4, а *пожетије* је
1198,2 килограма у зрну *просома*; *куртури* *посејано* 34,8, а
обрано 1188,7 килограма.

С. Г.

СТЕЧАЈ

По одлуци Управног Одбора Српског Пољопривредног
Друштва од 2. окт. мес. за *Пољски део Пољопривредне Кален-
дарне* за 1907 годину приписе се чланци који ће расправљати
ове теме:

О брану, одбирању, сточку и сортирању шљана.

Гођење киније.

Паковање јаја и живице за извоз.

Чување грожда преко зиме.

О прешрапу шире.

Гођење оваци за извоз.

О ројњу волова.

Припремање земљишта за сетву стрмих усева

Припремање земљиште за кућу и сточку.

Краве музаре.

О одгајивању телад.

О најквалитетнијим сортама јабука за извоз.

Подизање ветничких липаде.

О неговану липаде.

О свињској кузи.

Хлеб и вода.

*) Списане на бугарског економског друштва године X окт. 1
Скопа 1906. године.

Чланци треба да се напишу јасно, популарним слогом да издају што више слика и не смеју извести више од три штампаних листа.

Чланци треба упутии Српском Пољопривредном Друштву с назначењем: „за Пољопривредни Календар.“ а рок је за подношење до 15 јула ове године најдале.

Штампани радови наградиће се по 60—80 динара од штампаног табака.

Бр. 2906. Из канцеларије Српског Пољопривредног Друштва 2. маја 1906 године.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК X СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 28 марта 1906 године у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милаш Јованић, чланови Управе г.г. Јован

Вадемаћ, Јован Вшотечка, Њиват Бајлови, Мирко Миљковић, Жико Шокорац, Апа Живановић, Стеван Бобић, Милосав Ж. Петровић, Нинко Јовановић и Велимир Стојковић.

Бележко економ: Мале. Т. Боговац.

65. Пре преласка на дневни ред, Председник свопштва тузиу вест, да је Друштво изгубило свога редовног и оснивача члана Косту Пригорца директора гимназије у Пезанији, једнога од највећих поборника за његову привреду и за Српско Пољопривредно Друштво, а сви њега још и свога редовног члана Др. Димитрија Герасимовића санитарског луковина. Управа ову вест саслушала је стојећи и покојницима одала пошту са „Бог да им душу прости!“

66. Прочита се записник IX седнице — Прина се.

67. Чита се Програм друштвеног рада за ову годину, донушен саобразно решењу Управе од 20 ок. мес. који гласа: (види бр. Тежак, где је цео програм штампан.)

О Г Л А С И

ПОВЛАШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА



БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕНОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРСКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ДОЗЕ

до данас најсавршенију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, као и од већине економа и виноградара, опробану под називом:

„КРАЈИНА“

са знатно јефтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном изработком

никако не уступа првим страним патентираним фабрицима те врсте.

Ита се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Башке, и радња Радка Гођевица на Сави.



3-10

Ц Е Н А О Г Л А С И М А :

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара дин.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте од ступца

Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *вола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање наше пута, 10 од ето јеотнице.

Преглед 18 броја „Тежак“. — Обласна изложба у Јасодини. — Чланци: Уређење лондонских тргова за стоку и месо. — Сираваљње врста сена. — О алату и биљу потребној азотној храни. — Подстицак: Када и ја будем добар тежак (свршетак) *Гласина*. — *Књижевност*. — *Степи*. — *Друштвени и подружиски послови*. — *Оглас*. — *Цена огласина*.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРИБИЛИТ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВУ КЛАСИЧНЕ РЕЦИПА ОД АПРИЛА
1909 ГОДИНЕ № 304 ПЕРИОДИК ДРУШТВО
КОЈИ ПОШТА ОБИЗНАЧУЈЕ

Цена огласних напомена је на
повољној страни.

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво гласник
Продисањем ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ
ИЛУСТРАЦИЈА ГИДЕЛА

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 19 и 20.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 ЈУЛА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII

ДРЖАЊЕ ГУСАНА И ПЛОВАКА РАДИ МЕСА И ПЕРЈА

Гуске и пловке веома је корисно држати јер нам дају месо и јаја за храну; перје за пуњење покривача и јастука; и ђубре за ђубрење земље. Мало се шта има од њих одбити.

Па и ако је држање пловака и гусака тако корисно, ипак ни слабу нажну поклањемо. Ретко је у нашим крајевима важи доклина који има већа јата пловака и гусака, па и ако имамо довољно река и потока погодних за њихово држање; а то је штета како са привредничког гледишта тако и са гледишта народне хране. Јер доклина, икако је пољопривредника који не могу држати крупну стоку, али зато треба и могу да држе живину. За ку, јаја и перје, могу да добијају лепо суму новца а и да хрпе кућу преко целе године.

Ова привредна грана не треба да им је на одмет нарочито кад се има у виду јадно и жалосно хранење сеоске деце, а да и не говоримо о бедној и недоњалом хранењу нашега народа а пролећа и преко лета кад му је најважнија храна потребна због тешких пољских послова, које у ово време врши.

Зато, сваки онај, који је истински пријатељ народа, треба својски да настане да наш народ што више држи и гаји живине. Држање живине у садашњим приликама могуће је, јер имамо довољно јастука за кретање њено и тражење хране, које у многом смањује и олакшава хранење из руке.

Ово су само опште напомене о користима држања живине у опште, а сада ћемо да говоримо у кратко о држању пловака и гусака ради добијања меса и перја.

Пловка се лако и једини подиже. Она брзо расте и за кратко време може да се утјоји, те стога је врло добра за производњу меса. У првом раду, она се за то и држи, па тек онда за добијање јаја и перја. За 10—12 недеља, само ако се добро хране, могу да се потпуно развију и дају изврсно месо. Месо им је чак у толико боље и укусније у колико се пре, млађе развију и погоје.

У младих пловака и гусака ноге су врвене а тако и кожа измеш претјужа. У старијих пак кожа је на ногама и између претјужа, крута, црваста и хрско-затворене боје. Месо им је црвато, жилаво, а теже се је гоје, што ваља пре куповина имати на уму.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНА, НА ПОЛУ ГОДИНУ 3 ДИНА;
ЧЛАНОВИ ВОЈВАТА, ЧЛАНОВИ СВЕ ДРУШТА,
ПОДПРЕДСЕ, ОСНОВ. ПЕЧАК, ВОЈВОДИ СТОЈА,
КАРА, ЗАВЕ, МАНАСТИР, МЕДИЦИНСКИ
САВЕТИ И ЧЛАНИ ПЕЧАК ДОБИЈАЈУ ЛИСТУ,
У КОЈА ЦЕНА, АКО ПОЖЕЛИ ПРЕПЛАТУ
УНАПРЕД ЗА ЦЕЛУ ГОДИНУ

ВАН СРБИЈЕ

НА ПОЛУ 8 БРАНА, ИЛИ 4 БРАНА, А ИЛ., ВО ГИ,
ПОДОПРЕДСЕ, ДРУШТЕЛА И ВОЈВОДИ ЧЛАНОВИ
КАРА И СРБИЈЕ МЕДИЦИНСКИ САВЕТИ И ЧИ-
ТАОНИЦИ, ПЕЧАК, ВОЈВОДЕ И МАНАСТИР ДО-
БИЈАЈУ ЛИСТУ ЗА 6 БРАНА, ИЛИ 3 БРАНА, А
ИЛ., КАНДИДАТИ ВОЈВОДЕ ПОРТУГАЛУ И
КАД СЕ ПРЕПЛАТУЈУ КОЈ СМОЈ ЗАПРЕДНО
КРЕЊЕ МОГА ЊИ ИЛИ СМОЈ ЛИСТАТИ.

Пловке докле су младе радо се на тргу траже и купују и стога насађивање ваља вршити тако, да се до доба те траже могу спрешити и изнети на продају.

Младе пловке треба хранили поклоњеним некињавом, хлебом, разном зеленом храмом, па ће се брзо развити. Хране им ваља давати довољно и често, тако, да никада глад не осећају.

Да би пловке што боље и омиље месо давале, глада буду 5—6 недеља старе, треба их хранили прекуром од пшенице, јечма или некињавом са ситно исеченим репом ако је има. Иначе, ако је нема, уместо не може се давати каква зелена.

Прокрпују не треба суво давати већ кувану, али тако да буде густиа као каква каша.

Кад се пловке хране да се што пре и брже развију, не треба их пуштати да по велики просторима ходују и трче, јер тада спорје расту и развијају се. Чим се на батинама примети да су довољно меснати, треба их вестуки на пуно или половно гојење. Да би пак гојење било што брже и да би се пловке што боље гојиле, треба свако за себе држати, јер гојење у заједници спорје напредује. Ну одвајање не сме бити нагло и од једном. Одређено јато за гојење, у први нах, тако подолити да по неколико града заједно остану, па онда после неколико дана и њих девети докле не остале свако за се у нарочитој загради.

Врне пунога гојења траје отприлике до 3 недеља, што зависи од хране и начина њенога справљања. Кад се даје јака храна могу се погојити и за 15 дана и достићи тежину од 3—4 килограма.

Пловке се могу клаукати а може им се храна и онако дати да је саме по вољи једу. Храму пак, ваља им спрешити како је горе речено. А може им се уместо жечина и пшеничне прекуре и некиња, давати густио окувана кукурузна прекура, од које се брво и добро гоје и добијају велику јетру, која је често на већој деви него гуњица.

Да се пловка утјојала како треба, познате се по овим знацима: трбух јој изгледа као отекло; пера у крилима не стоје као обично састављени, већ као лезеца оружена и не могу да се над трпином укрете. И чим се ова знаци примете, знак је да се пловка утјојала и онда је треба класти или изнети на трг ради продаје. После овога, дуже држање на храму било би само од штете, јер би храна имала на ристур а прираштаја у месо не би било никаквога.

Ma да се пловке не гаје искључиво ради перја, већ ради mesa и јаја, потребно је да покажемо, да се ради добијања перја могу држати само покрај вода, јер је им и ово тада често, ојно и нише га има, него у ових пловака које се гаје без воде. Перје, од пловака сајених без воде, хрваво је и готово без вредности.

Неосредно пред гојењен или за време овога као и за време носња не треба пловку чупати, јер заставе како у промену тако и у носњу, пошто се знатан део хране троши на образовање новог перја.

Гојење гусака врши се у глашом, као и гојење пловака. А треба га предузети онда, како би се изнеле на трг кад им је тражила највећа. А да то буде, насавишање гусака на јаја и извођење гушчиња треба тако уредити да се млади погођени гушчињи могу напети на трг јаја и јуна месеца.

Гуске, за добијање доброга, једнога mesa за печење, треба изнети на храну кад им буде отприлике 5—6 месеци. Да би пак само гојење што брже шло треба их држати у затворени простору и ту хранити.

Као храна за гојење може се употребити: јечак, пшеница и кукуруз. Вода, да се ја која од ових врста хране употреби, треба је претходно добро у води покиселити, или што је још боље, скувати на тако давати. Скувана зрна лакше се варе, те се граа пре погоје.

Па и ако је овако спрењена храна јака, не треба је дуго само давати, већ с времена на време некачи и у место зрна давати какву нежну храну као: прекуру, хлеб, брашно и зелених. Мењајући храну одржавају и гусака стално вољу за јело, те се стога гојење неће прекидати.

Гускама не треба за пиће давати чисту воду. На против она им боље годи и врља кад се у њу напне брашна или прекрше и негде чистота болуљачног меска.

Храна се може гускама давати да је саме по вољи једу или да се воље клаукају. А кад се жели да се што већа јетра добије, онда гуске треба клаукати покиселеним кукурузом или валушкана спрвањеним од кукурузне прекрше. Да би гуска могла валушке лакше гутати, треба их пре давања покиселити у топлој води у коју се претходно мало напне растоворене насти или вестина.

Да се је гуска угојила, познаје се по томе: што се невољ крила добро испунила а и она су носата и напна те се не вогу више тринце као обично да саставе, већ готово виос; што су се прен сасви испунила месом; и најзад у дебелих гуске тринца је дебеља и напна. — Даље дебеља гуска тешко дише, те пагледа као задављена а вадух који изаиде топлаци је по обично. Па с тога, чим ово стање наступи, треба их изнети на трг или клаати.

Гуске које се жењу на храну или се клаукају треба нечување клаукати, или, ако се хоће да чувају, онда треба то учинити највише на 5—6 недеља пред гојењем. То с тога, јер кад се гуске скоро чување метну на храну или се за време самога гојења чувају, знатан део хране троше на образовање перја, те гојење споро напредује.

Чување гусака и пловака врши се у повећим земљана 2—3 пута годишње. А цела ку је да се добије што више и што бољега и вишијега перја за пуњење јастука и покривача. Иначе, кад се чување не би вршало, перје само непада и без употребе, губи се, а то је свакако штета. Метина, чување перја задржава се нешто пораст и развиће гусака, али се то да нахлатити снажњом храном, топлим и удабном стајом.

Младе гуске треба чупати само онда кад су им перја довољно развијена и зрела, и кад им се крила добро над тргајом укрене. Пре него што те настиа, не треба их чупати.

Ако се на кореновима перја при чувању приметне кавлице крви, знак је да још нису зрела те чување не треба ни вршити.

При чувању гусака треба добро напати. Тај посао треба да врши какво нешто лице, које има са којих делова сие више чупати а на којима га неће дирати. Нарочито ваља обратити пажњу при чувању младих гусака. Јер кад се не ваљаво чувају, те се позула нише него што се сие и треба, не само што се носе тешко опорављају већ у носрећнији случајевима могу и да угну.

Младе гуске треба чупати са стране, трбух и прси, но тако, да се сие перје не почува. Перја на батацина а тако и крила не треба дирати, јер кад би се и она почувала тада би нала и по земљи се вукала, а то би било не само ружко већ и штетно.

Пре него што се вршати чувању гусака, треба их добро опрати у млакој, чистој води, на их онда чупати. По извршеном чувању не чувати их одмах на ноље, нарочито ако је време хладно, већ задржати неколико дана у каквој топлој стаји и добро их хранити како би се што пре заоделе перјем.

Перје од другог чувања живота је боље од перја из првог чувања, јер је зније, чешће и ситније а нише га се и добије.

Кад су гуске здраве и добро храњене, а јесен још уз то сува и топла, чување гусака може се вршити и до 20 септембра на и до краја овога месеца. Само ваља изати на ум, на чување тако уредити да се гуске добро заодују перјем пре него што наступе хладни дани. Иначе, ако се деси те ускоро наступе хладни дани, а гуске се још нису како ваља наоделе, надуће подмладак биће им слаб и болешави.

С прелећа не треба гуске чупати раније по тек у априлу на — тада ако је само лепо време у гледу.

Одлична грла која служе за знаат као и она од којих желимо да добијемо што боље и снажнији вршоло, не треба чувати.

Перје очувано са живе гуске а особито кад је зрело, много је боље од перја добијенога са гуске заклане. Неверло перје као и оно са тринце масно је, те га ноље радо нападују, а често има и пошријатан задах.

За пуњење скупоцених перина, дуња најбоље је гушчије перје и то оно са трбуха и прсија. А за простаци перине — дуње и јастуке може се употребити и простаци перје. Перје од ајабурских и некиких пловака тако је што добро као и гушчије, само доста времена ваља га држати на сунцу да се испуни и проветри те да изгуби одрваган мирис који се у њега осећа.

Коконичне перје може се такође употребити кад се разчувала и уредја.

На држане и чување перја ваља обратити пажњу. Оно се не сме држати збијено у каквој влажној нести и суду, јер може да се поквари. Најбоље је држати га дању на вољу на сунцу у каквој корпи или паку од ретког ткива, да се што боље испуни и проветри. Нужно је с времена на време растрести га, јер ће се пре и боље испуњити, а пре ће нестати и овога одрваганга мириса.

Нарочито ваља обратити пажњу на оно перје које је добијено са дебелих, закланих гусака и пловака. У вољу ика више насти те је потребно дуке држати га на сунцу и проваји. Ако је време обично те се на вадуху не може да осуши, може се осушити и у пећи, само ваља изати да топлота не буде однећ велика да се перје не ували.

После пошто се перје добро осуши, ваља га скунити у цах и добро исчубкати, да се пранина што беше одвоји. Зати, кад се то учини, треба цах завежати и ставити га у каваз велике лонац, казан или котло да се искува у сапуњавици или води у којој има ретворене соде. После тога, треба га извадити и перје добро испрати у чистој води и оставити га да се добро на сунцу осуши. Кад буде потпуно сухо, треба га жетнути у цах на штапом добро исчубкати и тако оставити на сунцу, промајом месту до употребе.

Овако очишћено и спрељено перје, нема никаквога штаринога вадаја и може много дуже да траје но оно, које није како ваља спрељено.

Како је прене чувању а и гојењу гусака, сматрали смо за потребно да учинио оно неколико напомена, јер држино да ће одгајивачима и гојачима пловака и гусака бити потребно.

И. К.

УРЕЂЕЊЕ ЛОНДОНСКИХ ТРГОВА ЗА СТОКУ И МЕСО

(Наставак)

Шпекулација као начин стварања цене у томе се нарочито јасно изражава, што сразмерно врло незнатне разлике и пометве у дозову меса јако кретање цена поналаче. Као што смо већ приметили, укупан увоз стоке и меса у години 1902 био је већи но 1897 — и овог су цене онако скакале.

Цене меса у продаји на ситно.

У својој књизи „The Book of Household Management (књига о кућинству) М-џ Вестон пише о ценама меса: „Гоњева куга, срећно сад готово сасвим суабједна, ако не и покинштена, уздигла је цене меса скоро на двогубу висину, но обично. У Вестенду — дакле лондонске цене — биле су 16 d. за lb. обичне цене за стеакс и печеница (joints) је сразмерно томе рачунати. Сад су претерано високе цене које су касни тражили, знатно спуштене; потрошачке задруге њихога су томе допринеле да се оне спусте“. И потога госпођа епископалка напомиње, да се цене 1880 крећу између 6¹/₂—8¹/₂ и 9 d. за lb.

И ако се ваља односити спрема таквих просечних цена неповерљиво, али у скору и цеоу горње књиге, нема спора, да не може бити основа, да се доводе у сумњу тачност података и посматрања о колебању цене. Видели смо, да су у раздоба 1865—75 цене великопродаје вишеко отскокиле, чему су могле бити узрок ош. сточне паразе, а цене за малопродају но томе су се управљале. Дале десило се и оснивање потрошачких задруга, те су и оне утицале утакмицом на цену предаваца меса. Тако је потрошачка задруга у Rugby, варошница с 12000 становника која је чувена са своје Public School, 1876 основала своју задругу касарницу.

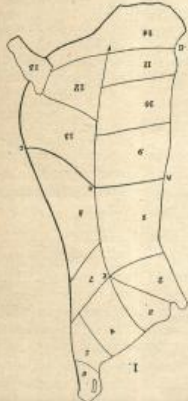
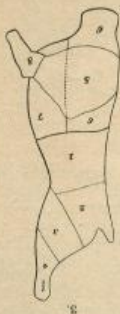
Око 1885—86 наступио је оштрање цене услед промешених прилика за увоз, које је било постојање за цене у великопродаји. Могао би се мислити, да ће такав тох у развојну цена наступити и код продаје на ситно. Dr. Waisto у Manual of domestic economy, у новој издању од 1900 пише у предговору: У последњих 15 година просечни издаци обичног грађанског кућинства тако су се изменили, да је писак морао узети за основуцу другу класу, а не ону из 1857 г. (прво издање књиге). У првом издању рачунао је с грађанством које има прихода годишње од 2500—25000 динара; обрађујући се на пету класу, морао је узети у рачун приход од 3800—40000 динара! Јер на једној се страни су скоквале цене и потребе; одело за женске и децу поскупило; а нарочито

су скочили издаци у ове четири рубрике кућинства: месо, угље, кирце за станове и за коње.

Дакле после 10 година потврђује д-р Ваиш наводе г-ђе Бетон, стим, да је попустила цена, о коме госпођа прича, морало бити прозвљиво. Дакле, по гласу обе наведене сведоче, за оно раздоба видљиво скакање цена у продаји на ситно, на да су цене уштеде од 1885 и 1886 год. знатно ошале и ха да су суделовали и потрошачке задруге — а доцније и сметштита — у продаји меса на ситно.

У оба издања књиге д-р Ваишове наведене су цене за разне врсте меса, да послуже домаћинама као ослонац при куповани и на да понују предност научне статистике, имају вредност сјаке става продаје меса. Пошто цена статистичких података, ваља знати, да су цене 1890 назначене надох, да су за 1—2 d. на lb. веће но 1857 године!

Још неколико примедба о лондонској продаји меса. Најчре неколике техничке подробности. У Лондону се заклања



Граф и брави уда на нарочити начин. У Шкотској и у енглеским провинцијама владају овог други начини. Они цртежи (сл. 1—4) показују лондонски начин уђења меса:

I. Говече.

Задњи чехер

(1) sirloin = Бубрежњаци. Ово парче обухвата печену (filet, Lungenbraten), од чега се биечећи граде, а печенина се у Енглеској по одваја при печењу.

(2) rump = калас (Schwanzstück). У Енглеској се готово од меса Steaks (rump-Steaks); италијанци Steaks, који се у Енглеској зову beef-Steak (биџетек), нарезују се на буткоц (бр. 4).

(3) aitchbone = стегно (Hanche), *дебело месо.*

(4) buttock = горњи бут (Hintelbacke).

(5) mowse = round, баток (Hose).

(6) leg = задњи нога (Hachse).

(7) thick flank = *дебела пабушина (dickes Mittelstück).

(8) thin flank = танка пабушина (dünnes Mittelstück).

Предњи чехер

(9) fore-rib = предња ребра (шест ребара)

(10) middle-rib = средња ребра (четири ребара)

(11) chuck-rib = јарчењача (са два ребра)

(12) leg или shoulder = плећа

(13) brisket = груди

(14) neck = врат (попљивак)

(15) shin = предњи нога (Schienbein)

II. Овчџина.

(1) leg = бут (Keule)

(2) loin = исјек, исечак (Lenden-

stück, dikes Ende)

(3) shoulder = плеће

(4) neck, best end = врат, дебели крај

(5) neck, scargend = врат, тави крај

(6) breast = груди

Chump-loin и choploin = London — Bismark = исечак, исјек, оба за једно омак се saddle.

III. Телетина.

(1) loin = бубрежњак

(2) chump-loin = калас

(3) fillet = бут

(4) hind-knuckle = баток с ношљем

(5) shoulder = плеће

(6) neck = врат

(7) brisket = груди

(8) fore-knuckle = предњи нога

IV. Свињџина.

Задњи чехер

(1) leg = бут

(2) loin = бубрежњак (исечак)

(3) belly = пабушина (Bauchstück)

Предњи чехер

(4) hand = груди (Bug)

(5) fore-loin = предњи исечак

(6) cheek = глава (Backenstück)

Уарок оваког уџена меса, од стране лондонских касина, лежи у друштвеним пријатлика, Лондон је невољна средина енглеског богатства. „Друштво“ лондонско, то је друштво Енглеске. Велики је број људи који у Лондону живе, али по неколико месеци у њему о сеови бораве и као у свему осталом, тако и у меси хоће да имају најбоље. Средње класе подржавају вишем друштво. И стога је трајно велика тражња најбољих делова говечећа, овне и свињџета и свет је готов, да ералмерно велике цене плаћа тако, да касни уде бравоје или грло на начин, како ће добити што крупнију парчад најквалитетних делова.

Последња је гоине, да се цене у лондонској продаји па свитно, јако колебају, много јаче но у Паризу и Берлину. Цене се не управљају само по квалитету меса, по парчету, по количини костају и дебелини, него и по градској кварту, у ком се продаје. И то најне последња великог увоза меса у новине време. Још 1857 било је тако. Разлиј редови дру-

штвени, живи, средњи и нижи према њаковим приходима стаитију у разниј кварталниј градској. Постојаће њакованиј редови стаитијана, оштро је обележени, плавојана. То утиче и на касалек месоа. Код касина која гудежују пушине муштерје, постају ералмерно велики размак у ценама живећу висне или чине предостављениј делова рајућеног животињског тела. Дошло је бољу парчад влада велика тражња, лошија се тешко продаје. Услед тога мора за лошију парчад цену да смањује, а за бољу да повишаје. Ко жели да купи добро парче меса, од познатога касална, коме ције редовни муштерја, мора често да доплати овакма 1 цени за еунту меса; касални је сигуран и без тога, да ће лако продајти бољу парчад и у неку руку сматра да „чини дубав“ ко би му купио другу и лошију врсту меса. — Размак у ценама боље и лошије кавкоје меса, имаја је за стоку ције цену по свакоји. То важи и за несарек радље ције муштерје изјубија касала. Тако стоји звитно разалчак размак код цена за енглеску и ново-селандску овчџину.

Да раскротимо ценовник (од 20 нов. 1905) једне од првих енглеских трговина с месој, у погледу боље енглеске и боље ново-селандске овчџина. Разлика у цени живећу енглеских и ново-селандских брваа нивоела је за цене задње чехре 3 1/2 d. на lb. за предње чехре само 2 1/2; печенина или бонарја (Lungenbraten), најбоље парче 5 d.; котлети (ребра) и бут 4; парче од ребара 3 1/2 d., плећа 2 и груди само 1 d. Дакле цена код наше добрих парчета меса од бољих енглеских брваа приближава се цени петих парчета сирозитог ново-селандског меса. Докле обратни разалчак у цени је већа за бољу парчад развог порекла, као што је случај и код првокаласних (енглеских) брваа за парчад меса разне кавкоје. Али зато постоји и публика која ове разалке у кавкоји уме да цени и која је нољна да купије најбољу парчад и од бољих брваа и да плати разалку у цени према кавкоји и меси и парчади. Међутим у месарски радњама по кварталнија мање изумњим, размак у ценама живећу бољих и мање добрих кавкоје меса и парчади, имаја је. Стварно разалке у кавкоји и плаче су каља, што је грло или брав од наше благородног залата (докалуга). Овде месар има живе најбава, да лошију парчад лако прода, па стога је и склади, да цене разних кавкоја изједначи.

О тога у лоцноској продаји меса па свитно влада огромна подробиност, у џењу разне кавкоје меса и парчади. У позитиун ценовнику меса од 20 нов. 1905 за говећину имајимо 37 подробијих парчади и цени, за разну кавкоју, разну парчад и поједне делове меса и домерка од 1/2 — 1/2 — 1, 4, 5 и 6, па до 10, 10 1/4 — 11 1/2, за 1 lb. — не само према кавкоји меса и парчета, но и према тежини, да ав се узима цело парче (10, 18, 28, 30, 35 lb.) или па 1 lb.

За овчџину плавојана је 25, а за свињџину и телетину 9 разних цени, по кавкоји и парчету меса. И то су цене за брваа или грло једне кавкоје! Да се ика појика о овој ралчаваланају цени и џењу брваа или грла, о подробиности у доглед, да напоменемо, како за слашви, постоји не живе по 17 разних цени за боље и мање добре делове слашних полутка, које се колебају код најбоље преке слашине (из Waterford-a) живећу 6 и 13 d. а код најбоље енглеске (из Wiltshire) живећу 6 1/2 до 13 за lb.

Продају меса па свитно прве, као што видемо потрошачко задруге и смештана. Месарска радња много развијена, у Енглеској је претрпела преобрајај поделом рада. Један незначит део крупних месара стварно и живи месарски месоа; које, већи део месара претворило се, у радље за продају меса;

а „класе“ му је у „уџену“ черка или полутке брана и грла, што их купују од лондонских крупних месара и продаје. То је претло монополисање класа стоке и продаје меса на ситно, те се хорала створила месарима утакмица збогловних потрошачких задруга и продаје на сметишта која су делом друштвене а делом капиталистичке установе. У Лондону једна читав низ сметишта имају своје нарочито одељење за месо, па и таквих који кувајући муштеријама продају редовно на ситно, па их чак и у кућу доноси месо. И потрошачке задруге и ова одељена сметишта су редовно стица од крупних месара и од велико-продаваца, па велике количине и за боље цене. На лондонском тргу и за стоку и за месо, они долазе најпре на ред и меса ситних продаваца меса, мора се задовољити са онам што остале. Сметишта у кувајућим градеким квартовима, купују или само или ваком задње черке, а предње оставају ситним продаваца на сиротнију класу. Сметишта нису својим муштеријама недељне ценовице, где су онеко ведробно плаже не цене и ако се колебају цене у великопродаји, она се узмују ценама на недељу дана и то доприноси одржавању постојаних цена у малопродаји. Многи доноси који купују месо у свој сусвету, код ситних месара, траже ценовице на сметишта, те да спотрудно своје продање. Сметишта достављају плаћено муштеријама у Лондону и у унутрашњости ценовице па и испоручују редовним пошлагама месо и труде се, да сачувају продају на ситно, од непрекидног колебања цена великопродаје. На тај начин, том политиком, налазе да ће понабоље обезбедити себи сталну и многу муштерију.

Интересантно је и једно упоређење, што га д-р Пајн у свој свој чланку износи срачунао за трг у Берлину и Лондону, за бољу каквоју говеђине (rumpsteak and filet — печеницу или бешарију) на основу спотровних података у „главној књизи“ за цене поједине каквоје меса, за неколико година (последња недеља ценовица у марту и септембру сваке године), на да чини примедбу да су цене напредне окрне (А) више од цене сметишта, последњих година.

Упоређење је то срачунао, на основи цена берлинске тржишно аграде (Markthalle) од 1891—92 за „бешарију“ која одговара нарочито меса берлинског filet. Коплека фунта = 453,592 грама и он је узео 11 енглеских lb. (4989,51 гр.) = 10 немачких фунта = 5 кгр. 1 жарка = 1,25 — 1,27 динара.

Говеђина (цена у жаркама за $\frac{1}{2}$ кгр.)

	Бешарија (Filet) Берлин	Најбоља енглеска по- вешница окрне А	Најбоља америчка по- вешница окрне А	Rumpsteak енглески окрне А	Rumpsteak амерички окрне А
1891	98	124	96	137	116
1892	94	128	100	137	119
1893	92	128	100	128	110
1894	90	128	100	128	110
1895	90	128	100	128	110
1896	90	128	100	128	110
1897	100	128	100	128	110
1898	101	128	105	128	110
1899	100	128	110	128	110
1900	101	128	115	128	115
1901	103	128	110	128	110
1902	108	132	110	137	128

Из овог се види колико енглеско месо месо стоје изнад берлинских, па и да и америчко месо прилично изнад цена на берлинском тргу. При том изрично ваља напоменути, да цене окрне А за лондонске трг нису узете ни мало високо. П цену су породице средње класе узимале, да су цене, по изложеном личној искуству пре ниске, по високо. Разуме се

да су цене за filet и rumpsteak горња граница разлика у ценама говеђине, а да нарочд ниже каквоје месо подвизава за хватане просечних цена. У Немачкој колебање цена великопродаје најпре се осети на допирју какског меса. (Denkschrift des Deutschen Landwirthschaftsrathes über die Fleischversorgung 1905).

Видели смо код цена за велико продају, да се оне прилично колебају у Лондону, Амстердаму и Гамбургу и природно је, да је то случај и код цена при продаји на ситно. Пошто велика проценат меса и то јединице меса које купује сиротнија класа и радњак, долази на иностранства, биће да су цене негде највише у великим пристианишним местима и са удаљаванем од истих да и оне расту. У Лондону биће, по свој прилици, да су највише цене.

За нас је важно још да сазнамо оно што се односи на каквоју стоку коју енглески трг тражи и предностима. Доњајој роби одaje се свуда приности. У средњи редовна друштва против увоза са стране изада јака предрасуда. Ставар је укуса и осећаја; али сматра се за извесно родоубање и достојанство, на тржишту изади једно од меса донаше, енглеске стоке. Сметишта првога реда држе само месо донаше енглеске стоке и најбоље каквоје месо, америчку говеђину и ну-изландску овчјину и јагњетину. У овим великим и поспе солидни трговцима човек је сигуран, да ће и добити месо оно каквоје коју захтева и коју плаћа... и ако не једини. Иначе продајци меса, хотели итд. у велико злоупотребавају постојеће однокласе, тражу америчке робе. Врло чест вагнин: „овде се добија само месо немт“ (немачко месо), код изада изавања ушпиређују. Много се и много више несе тропи као „енглеско“, по што се стварно произведе. У понеки малим градовима енглески, не може се високо ни добити месо правог енглеског порекла, што вишта не смета, да се страшно продаје и ту под тим изавањем. Пошула енглескога меса не задовољава ни из далека тражицу. Шта му зна објачан кушач, да ли му се даје баш месо од енглеске стоке и месо оно каквоје, од оног парчета, од кога тражи и за које пропхасу цену плаћа!

Погледају продајци меса довољно су пошвени, да означавају месо за продају као „english-killed“ т. ј. да је од стране стоке захладе у Дотмунду. Али и то код кушача који не знају тачно, шта му то значи, изавања предстану, да ће му то бити ипак енглески производ.

(Наставак се)

ОДРАЖИВАЊЕ ТЕЛАДИ

Млади грла развијаће се поступно и напредно само онда; ако обротно довољно плаже хранењу и неговану влахово, иначе ће она у узрасту и развијању заостати и закрљавити па да погину од најсупротивних родитеља.

За неговане младих телад на првом месту потребне су добре и здраве стаје са доста чистог и свежег ваздуха. Стају треба да су топло и без промаје. Температура ваздуха у стајама за телад, треба да је 12 до 15° С., јер младим грлина годя живе топло но хладан ваздух.

Стаје могу да буду уроч многоли болестива, ако се хранце или ако сунчани зраци падају младим грлина непосредно у очи, ако су сунчане хладне, вичете и владне или ако су изложене јакој промаји.

то уз зид с јужне или југо-источне стране са благим нагибом, само овај зид, нарочито при дну (покло) не сме ни у ком случају бити влажан, јер одуци за спровод кашице, углавном (Њошковица) тих зидова намењени су, а у овом случају ако се живинарник уз такав зид доде онда се одуци морају уклопити и вода на другу страну спровести.

Величина и висина живинарника зависи од простора којим за подизање живинарника располагамо, од врсте живине и колико нам је бројно стабло које гајимо; по у сваком случају живинарник не треба да је испод 1.80—2 мет. висине, таман толико да одрасли човек може у њ' усправно, непогибући се, ући. Што се материјала тиче, живинарници могу бити: сламени, дрвени, од цигле, камена, вабоја а у најповољје врсте праве живинарнике у Београју и Нежачкој у виду земунца. Од каквог ћемо дакле материјала живинарник подићи зависи позационе од места у коме живимо; који материјал у dotyчнице месту буде најјевтинији, од њега ћемо живинарник и подићи.

Неупуштајући се даље какав живинарници по разним укусима љубитеља живине могу бити, ми ћемо онде да се насада зауставимо па да илустрирамо:

Начрт и опис плана најјаростејих и најјевтинијих живинарника.

- А) Дрвени
- Б) Зиданих и као
- В) Земунце.

Дрвени и зидани живинарници готово позационоће подижу се у виду квадрата или правоуглоница, а земунци округле са 6 или 8 Њошкова (углова).

А) Дрвени живинарници најјаростејих са шупом за чебрицање и деприваци за стабло кокошака од 20 комада (слика 1). Величина живинарника зависи од простора (плана) којим располагамо; висина са лина 2—2½ мет. (с предја); нагиб крова позади 20—25 см. уз дакљовених поклојају (уз зид од



Сл. 1. Дрвени живинарник.

куће или др. грађевина окрунут југу) довољно је топло зими, ако су све четри стране живинарника од дасака углањене једна у другу (одељоване), ако ли пак нису заклоњене од хладних ветрова, онда се стране живинарника обилне терисакој хартијом (папендеклов). Патос је од претеке набјегне земље, наравно ослатуран од пацова, твора и др. штеточиња; кров такође покривен терисакој хартијом (папендеклов). Одељење за препиоштите (А) са прозором с лина (у фронту) и праћина на њошку са вратацима (шубером) на унутарњем анду за назавак у шупу (В), нема никаквог другог наместаја унутра сем седала за лежале, гњезде за носиво јаја, и даске за пешале. Друго одељење (В) шупа на склониште зими од ружна времена, за чебрицање и деприваци, отворена је с предње стране (с лина-фронта), само је под кровом за једну петину или шестину од висине поднахине даскама због ружна времена, а може да се унесе, да се какавом заносеж од илатна или асуреж и т. н. чатвара.

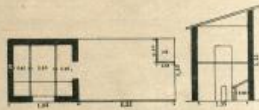
Б) Зидани живинарници за једно стабло кокошака од 30—25 комада (слика 2). Овај је живинарник сасвим сличан дрвеном. Само је задње одељење за препиоштите и носиво јаја, илаче шупа за склониште од ружна времена, од дасака

је као и код првог — живинарника. Кров је позади коко шупиште. Задња у простору свега 4 метра (препиоштите 1.65 м. склониште — шупа 2.35) 1.50 мет. ширина; с



Сл. 2. Зидани живинарник.

лица — предња страна 2.25, а позади 1.90 м. висок. У десној задњој њошку шупе за склониште остављено је једно одељење од 45 см. ширине и 60 см. дужине наметом поклојом, несом и праћивој за деприваци (слика 3). При улазу у оде-

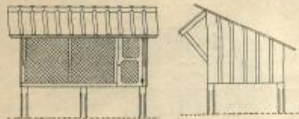


Сл. 3. Пресеж кров зидани.

Са стране.

љење за препиоштите, уз зид с лене или десне стране врата, намењена су гњезда за лежале јаја у виду полне непреграђиване у одељења за свако гњезде. Она подица (ставаж) висока је 35—40 см. а широка 40 см. Остали наместај је у овом одељењу као и у слици 1.

Како у дрвеним тако и у зиданим живинарницима преко лета несена је врућина а то је шкелдиње по живину. За то се праве прости летња живинарница на кољу као ладњаци (сл. 4). Побдију се у земљу облице дебеле у пречнику



Сл. 4. Летња живинарник на кољу (кладњак).

8—12 см. тако да над земљом осталу за ¼—½ метра. За 15—20 носила, или за још и веће стабло 30—40 копкача са илаћима довољна је величина оваког живинарника 2 м. дужине 1—1½ м. ширине; 1½—2 м. с лина висине а 1 полада. Проста направила овог живинарника лепо се види на сл. 4.

Још простији живинарник за летње борављење живине састоји се из протних кољибца од коља, покривене илатном које не пропушта воду. У овим кољибцама патос је покри-



Сл. 5. Летње кољибца на илаче.

вен несом по коме мале иладе чебрицају и деприваци се. Ове су кољибце нарочито годне као склониште жале илацама са копкачама од типа грабљавица (сл. 5).

У Немачкој постоје радњице које се баве искључиво изградом удобних живинарника за охана стабла 10—12 кокошај, међу којима је најчученија F. Sartorius-а у Гетингену (сл. 6). Они су живинарници од дрвета тако направљени да



Сл. 6. Sartoriusова живинарница.

се за 10 минута могу расклопити и склопити; вентилација је за одржане чистог ваздуха, веома zgodno подешена; унутрашњи је распоред такав да су задовољени сви захтеви добрих и удобних живинарника; цена им је просечно 150 до 200 марака, а код нас такви живинарници са свој изградом по свој прилици не би више стали од 60—80 дина.

В). Земуннице.

Највише у Белгији, а после у целој Немачкој највише су примењиве живинарнице ове врсте на месту дрвених и зиданих, јер су јевтинији а одговарају потпуно свима захтевима доброг живинарника. Може их сваки направити и свега од материјала ако га што год стану врата и прозори, друго ништа. Они су живинарници сасвим лети суви и хладни, а зими топли; осигурају од промаје, ветрова и олује и живина у њима не само што има пријатно пребивање, већ и дану за врне ружних дана ту се најбрже бави чепакајућа. Препоручљиви су како за кива, тако и за већа стабла живине.



Сл. 7. Земунница од дрвета.

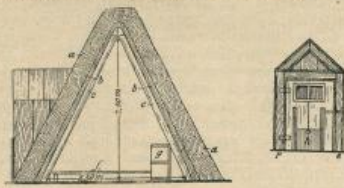
Ових живинарника у главном по конструкцији може бити: у кружној форми као што то сл. 8 и 9 показују, или се дрвене облике ређају по дужици у две паралеле (сл. 7),



Сл. 8. Пресеци хресеца округле земуннице.

чији се врхови везују жицом или уклапају ексерима тако да у пресеку преставад слику равноугаоног троугла (слика 8). Овај последњи препоручљив је нарочито за она места у ко-

јима је дрво јевтино. Покривају се највише слојем ражана сламе, напрати или маховине, што ним буде пра руди; затим се одоко лабади слој тврде земље за 25 см. дебљине, или још биде да се побудена, паравано остави прозор и врата на живинарнику као што се то на сл. 9. лепо види.



Сл. 9. Попречни пресеци окр. зем.

врата

Свуда по Немачкој праве ове земуннице за живину у кружној форми (сл. 10) на овај начин:

Одмери се простор за земунцу у правцу источно-западном или јужно-северном 4 м. дужице и 2 1/2 ширине. Са тог простора откопа се — извади земља тако да дубина руне износи 50—70 см. Ова рупа, треба да је тако ископана да има благ нагиб југу или истоку; уздуж по средини руне поблају се — укопају — 3—4 јака једнаке дужице, балвана (соје) тако да висина ових измоти 2:40—2:60 а у дубини Уклопи за 0:40 мет. Поврх ових балвана (соја) уждоби се



Сл. 10. Земунница од бусене

грета сламевача и утврди добро за балване тако да њена обе краја пренамају кивце руне за по 0:50 мет. Затим се ређају мертеци у одстојању 65—80 см. Један од другог, укупу за греду сламевачу а доњи крајеви мертека не смеју падати на дуварове руне, већ највише за 0:30 мет. углавном у земљу знад ове; по тој се мету преко мертека латве, а поврх ових ситно грање или: напрат, маховина, слама, рогоз, шта бидеже квални на расчодожењу и онда тек долази слој земље по крову за 25—40 см. дебљине а по овом слоју земље ређа се бусене тако да живинарник изгледа сав овдан од бусене (сл. 10). Више врата оставља се прозор од плетене киде да не би кроз њега улазиле грабљивике тике и др. животиње које живину танаје. Унутрашњи је размештај као што је у код др. живинарника поменуто.



Сл. 11. Дрвена грађа земунци од бусене.

У Америци и Данској подику живинарнике од бусена на их бусеном и прекривају, на онај исти начин као што Ва-вањани подику своје куће од најбоље плетивајућа бусене тако, да зелени део дође с поља, јер после дуварови обрасту травом и зелене се. (Сл. 11 и 12). Дрвена грађа и плет размештај

види се из слиke 11, а оциди газ живинарнице из слике 12. Направа је тако проста, да је изложен детаљно описивати.



Сл. 12. Зекунина са прозором из крову.

Многа међу на врху крова ових живинарница по један прозор онака каква се међу на деје ћубрећаче, да би преко њих били што топлији (сл. 13.) нарочито на живинарницама



Сл. 13. Американска зекунина.

окренути северу. На слици 14. види се унутрашњи распоред живинарника сл. 12-те, у означан ходник на коме су три мања прозора у вези са седмалана (с две летве на којима пољезају),



Сл. 14. Унутрашњи распоред американске зекунине.

и простором а) за превозитице; као и два већа прозора за осветљене просторе б) где ћепрају и лопирају се; в) гњезда за лежење јаја.

Пореди вентилације, међу се на кров цела (чушкови) од пења.

* * *

Добра и бржљива нега, може се указати живици само у удобним живинарницама. Ко хоће да му је живина напредна и да кокошке посе — легу — јаја преко цела зике, безусловно је нужно да их држи у топлим живинарницама јер и најобилније хранење их неће оштети јаја, ако зикни непаљу топлог екскрешта. Жива нан је да ове наше напомене побуде дубљеће и одганимаче живине да се побрину за и за најекрешта, сако удобни и топло, екскрешта живине за време зиме.

О АЗОТУ И БИЉУ ПОТРЕБНОЈ АЗОТНОЈ ХРАНИ

(СРБИЈА)

Азотне хране за биљку имамо поглавно у њеметина и отпадина људским и животињским а и биљним. То нам је ћубре, нарочито стубеко, најприсутнијаче. Треба га само наљживо прибирати, чувати и употребљавати. Једњевна азота, која се у том ћубрету налазе утицајем бактерија распадају се и онај непријатни мирис, који обично осећамо по стајанима и који је више цуза тако силнака да нагерије сузе на очи, тај мирис долази од јединица производа распадања азотних материја животињских а и биљног порекла. Производ, који има тако јак мирис, *амонијак* је, дакле врло лако ветри и зато се тако јако осећа; то је *амонијак*.

Занимљиво је понашање амонијака према киселинама. Амонијак се понаша према киселинама слично као метали, тј. једини се хемисија са киселинама и произвођи соли. Тако и, пр. једини се са азотном киселином и даје нам амонијачну ша-

литру. Као год дакле што се азотна киселина налази у природи везана у облику шалитре тј. соли азотне киселине, тако се и амонијак налази у природи и у облику амонијачних соли. Такава је амонијачна со и, пр. *нитрат*. Али док не пређе и, пр. у нитрат или слично со, амонијак врло лако ветри и због тога, и његовог распадања ћубрета, губи се врло много од те ступилене азотне хране за биљку.

Ието тако доста се губи и распадањем азотне киселине у коју амонијак утицајем бактерија прелази, јер и азотна киселина односно шалитра утицајем бактерија распада се и на ње се као што смо већ поменути оциди азот и праха у ваздух.

У томе губи се врло много од азотне хране на стајској и другом сличног ћубрета.

Поред те штете, о којој се наука стара да је сведе на најмању мерицу, поред тога губитци и немамо оциди а отпадина људским и животињским толико, да би се изгуби мога да подмири сва азотна храна у земљи, која је биљкама потребна, и стига се на многим местима поред тога ћубрета употребљавала и тако знамо *вештачко ћубре*.

Шалитра заузима прво место као *вештачко ћубре* за исхранивање биљака азотном храном.

Под повољним приљавка може да се нађе у земљи већа или мања количина шалитре, која је такођеер поглавног животињског порекла. Тако и, пр. налази се шалитра као иже на оцидима оно стаја, згани у населеним местима растворена у дождовни (бунарски) водама и т. д.

На западној обали Јужне Америке у Чили, налази се шалитра у огромним количинама. Стој тој тако знаме *чилске шалитре*, која се налази под таквим слојем шпалове, дужине је на 900 километра. Огромне количине чилске шалитре допосе се у Европу за индустријске а нарочито пољопривредне потребе (као *вештачко ћубре*). За пољопривредне потребе чилска се шалитра употребљавати тек од 1860. године, када је укупни извоз шалитре са западне обале Јужне Америке износио свега 68.500 тона, од онда почео је извоз нагло да расте, тако извесно је:

1870. године на	182.000 тона
1880. „ „ „ „	225.000 „
1890. „ „ „ „	1.025.000 „
1900. „ „ „ „	1.453.000 „

чачина, која за европске потрошаче представља вредност на 300 *милијона динара*.

И *амонијак* у облику амонијачних соли налази се у природи. Али као *вештачко ћубре* заузима дакле поглавно један створилац производ фабријачке гужа, који служи за осветљење и гориво и који се фабријаче у главног из каменог угља. *Дестилацијом* од врлинске каве што се рађаја нече — само се *сути* угаљ на високој температури изгари, тако знамом својом *дестилацијом* каменог угља поред гаса, који се одводи капаљика у засебна постројења за држање гаса, добија се у *каменом* поред катрана још и једна водена течност, у којој се налазе знатне количине амонијака. Из те водене течности гасне фабријачке води се амонијак у облику једне амонијачне соли, која је слична нитрату и доноси се у трговини као *вештачко ћубре*.

Производња и потрошња тога *вештачког ћубрета* такођеер од 1860. године нагло је порасла.

Тако 1860. године произведено је тога *вештачког ћубрета* свега на 10.000 тона а 1900. године порасла је производња на 493.000 тона у вредности око 126 *милијона динара*.

Полазнају дакле за пољопривредне потребе трови се чилска шалитра и амонијачна со. *За те све врсте вештачког ћубрета шалитру само немачки пољопривредници потроше 120 милијона динара годишње* *).

*) На овом месту овако вод *) написао сам америчку на чинине г. Дослија, који је детаљно у змету *Земљорадничке Задруге* од 31. августа 1896. године.

Због те које испрече бизни уредних *Тријана* није хтео да зрими овај чланак од нас у *Текнику* штака. Супротно томе узаво српског земљорадничког друштва одлучило је да се миложа. И сад врлинског штака овога мотв чланак штељено сав из рукописа америчког и изила хтео да се издавају јавно, које сва добро одлуку узиме — кристил пољопривредног друштва нарочито и стога, што је та које испрече већ објављена у *Прогресном Гласнику* од 1905. год. на стр. 610. а у *американцу* 53. септембра српског земљорадничког друштва од 15. октобра 1905. године.

Најмање толико би уштедјели немачки пољопривредници, кад би се све биласе могле хранити непосредно азотом атмосферског ваздуха. Али немачки земљопрашници раде надују на 120 милијона динара годишње за пометку две врсте азотног ђубрета, јер ни се тај велики издатак одлачно надонајдује жетвом. Није дакле онде у питању тај велики издатак. Много већу брину изазде пољопривредницима отровна отпорива азотног ђубретаког ђубрета, која тако нагло расте, да може лако да *истисне околине у томе ђубрету*.

И они веома богати мајдани шалитре у Чили, код тако велике отпориве, неће моћи још дуго трајати и рачуна се да ће се за 25 до 30 година бити сасвим испрелине.

Чуо се, да је у Калифорнији и то на 400 км. од обале, пронађен неки нов мајдан шалитре. Али много се не показује на тај мајдан, јер лежи у једној алуозитно неплодној долини, која је без кише и воде, и у којој је готово немогуће човек да се настане. Због тога по свој прилици та је долина названа „Долина Смрти“. Види се, да су у томе сушном крају биле веома поделене прилике за стварање и нагомиланост шалитре.

Да се не би морало нићи и у „Долини Смрти“ и да се не би морали довлачити чак на Америке а и да би се уопште олакшала и обесбедила забавка вештачког азотног ђубрета, баво се већ од најдуже времена и хемичари и бактериолози проучавањем питања о нескрањивим биљкама азотом из ваздуха и питањем о добињању азотног вештачког ђубрета помоћу азота из ваздуха.

Бактериолози старају се, да помоћу бактерија повећају нескрањивање биљака азотом из ваздуха.

Да ли ће се у томе постићи никак већи успех, за сада се још ништа поуздано не би могло рећи. У почетку тих радова много се више очекивало, но што се до данас постигло.

У томе погледу много су били нагади за радове, којима се баве хемичари, који траже шта и начина, како би ради пронахођења вештачког азотног ђубрета најеконичније употребљивали азот из атмосферског ваздуха.

Као азот исто тако у слободном стању и ваздуху је и кисеоник, који се може врло лако хемички везати.

Врло је дена појака у кованици, кад се унојено гвојдце кује. Као и ватретицу на све стране разлеће се силне варијане од гвојдца. Занета, то су варијане од гвојдца, које то приликом сагорева исто онако као и свако друго запалјено тело, и, пр. угљен, дрво, смола и т.д. У овим отпадицима у ковани, у тако знавој *кованици* имамо сагоревао гвојдце тј. производ сагоревања гвојдца на ваздуху, а у производима сагоревања тела на ваздуху имамо хемичко једињење онога тела, које сагорева са *кисеоником*. Помоћу гвојдца везали смо дакле кисеоник и у кованици имамо према томе хемичко једињење гвојдца са кисеоником из ваздуха.

Задатак *хемичара* био би дакле да пронађу погодбе под којима би на сличан начин као кисеоник могли хемичски везати и азот из ваздуха, те да нам ваздух досукују као сировина за фабрикацију шалитре.

Хемичари су огледима потврдили да кад мутра пролетри кроз ваздух или над ударом грон а и кад електричне варијане пролетру кроз ваздух, да се онда, летина у врло малим количинама али ипак слободан азот и слободан кисеоник у ваздуху међу собом хемичски једине, да у тој случају *сагорева азотом* и да у производу тога сагоревања имамо једињење азота са кисеоником из вазга за тия као што знамо врло лако настаје шалитра.

Како то, нар и ваздух може да се угули?

Електричним варијанцама занета може да се угули ваздух и може врло лако да се види и пламен од угуљеног ваздуха.

На како се онда не угули и не сагоре са ваздух? Ми знамо и, пр. кад влажљиво ватру, да се онда угули све што је запалјиво и да све сагорева што ипакмо дохвати. Тако и, пр. познати су многи несрећни случајеви у местима, која се осветљавају гасом, који је добијен сувоом дестилацијом *каменог угља*, дрвета и т.д. Чинило је различите рачете су угаси експлозивни гас, који је случајно угуљен у некој одеји, у којој је био напашан са ваздухом. — Кад се и, пр. уђе са угуљеном својом у неку одеју, у којој је ваздух ипашан са запалјивим гасом, одмах се *неће испустило тим* угули уз страхотни пуцањ и услед тога цела зграда може да одлети у ваздух.

На како онда, кад и ваздух можемо да угулимо, како се онда негули пламеном не угули св ваздух? То би се заст и десило, кад би се азот исто онако лако угули, као што се ипак негули запалјена тела. Друга тела, која су запалјива, обично паде се својим сопственим пламеном. Међу тим ваздух или азот не понаша се онако, како смо се наивни да видимо, да се друга тела понашају.

У опште да би се неко тело запалјило, мора се загрејати до извесне температуре и она температура, на којој се неко тело угули, зове се *тачка запаљивости*.

Азот је као што смо видели обдарен особином, да врло тешко ступа у једињења са другим телима и услед тога неговта таква запаљивост лежи на врло високој температури. Ту је особито значајно, да *ипакмо азота нема тако високу температуру, да може да загреје азот до тачке запаљивости*. Стога дакле и кад се ваздух угули неговим пламеном не може ваздух да се загреје до тачке запаљивости и не угули се. Само у непосредној близини муње или електричних варијанца паде се дакле ваздух и тај се пламен даље не расиретира.

Занета је веома интересантно оно изузетно понашање азота и кад би нестраничани да сазнамо зашто се азот тако понаша, онет би бар за сада морали да захвалимо Богу што је азот обдарно тим изузетним особинама јер ипакме кад би се азот понашао онако, како се друга тела понашају, чини би угулили азот у ваздуху запалјиво би се сав ваздух и онда као што смо већ поменули, због поплаве од безана не би могло бити живота на земљи.

Том изузетном особином можда је обдарен азот односно ваздух још и с тога, да би проугађујући природу и свлагујући тешкоће у животу уопште, налазили задовољење у постигнутим успесима. Није потребно нарочито летинати како смо задовољни и после обичних корисних радова кад их успешно савршимо. Уколико су ти радови од већег значаја, у толико је веће задовољење кад се успешно саврше.

Такав је одривљив случај и у водирењу наших потреба у азотним једињењима. Не само као храна већ и за подморење многих других потреба, азотна су једињења веома значајна. И ако у ваздуху имамо нестрепне количине азота, ипак тим извором лично у стању још да се послужимо у оној мери, колика има је потреба. И онај који би нам показао, како да се тим нестрепним извором корисно и у већој мери послужимо, заузео би једно од најугађивајућих места међ проналазачима, који су ипакме својим радовима олакшали живот људима.

Међ наукама, које својом применом у овој случају могу највише да нам помогну, прво место заузима *хемија* и заједнички са *физиком*. И занета *хемичари* за припољбу *физичари* успели су да савладају многе тешкоће, и да у ранијом пронађу погодбе, под којима би слободан азот из ваздуха у већој мери досукују као сировина за пронахођење азотних једињења.

Тако су пронађене погодбе, под којима дејство електричних варијанца могу и веће количине азота и кисеоника да се хемички једине и да се фабрички на ваздуху произведе азотна киселина односно шалитра.

Мутра нам грон или електричанет налазилају стварање хемичких једињења код оних тела, која су онако разлуцила као азот, која дакле немају толико енергије да се међусобно хемички једине. Примамљив енергију грона или мутре, дакле електрицитета, и азот ојача и у стању је да се хемички једини. Поред других тешкоћа и изналазилају погодбе под којима би се дејством електрицитета најлакше јединило азот са кисеоником, треба имати на расподјељиву и врло јетину електричну струју, јер ако је сувише снажна енергија она се мора додати азоту, да би се могло јединити, онда нам ништа не помаже што у ваздуху имамо нестрепан извор сировине, која нас ништа не стваје. То нам ништа не помаже, кад је производ на те сировине сувише скупи. У овој случају дакле од велике је важности да имамо на расподјељиву сасвим јетину електричну струју.

Јетину електричну струју можемо добити само на оних местима, на којима се расподјељива допалојом јаким природном снагом и, пр. снагом текућег вода, водонца итд. На таквим местима и занета се већ успело покушава и ради на пронахођењу шалитре употребом азота и кисеоника из атмосферског ваздуха.

У Америци и, пр. образовано је нарочито друштво, које је уложило 25 милијона динара и воје се бави тие да

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(ОБТЕ О ОН У ФРАНЦУСНОЈ)

(НАСТАВАК)

У подрумима г. Диверже-а млада вина тј. вина у првој години се обично претачу у присуству ваздуха, а стара у закљону од ваздуха. Ваздух врши на вино извештај утицај, који је и користан и штетан, па се према томе сматра час као пријатељ час као непријатељ вина. Он дејствује на вино физички, хемички и биолошки.

Физичко дејство. Казали смо да у вино има увек раствореног угљеничног диоксида. Кад се вино изложи утицају ваздуха, нарочито, кад се прелина на суда у суд, велики се део тог гаса издиже, губи. Ако вино ошам угљеничног диоксида садржи још и друге, непријатељ гасове (суморни водоник, суморни диоксид итд.) они се могу пронетравањем уклањати.

Хемичко дејство. У вино има материја, које се утицајем ваздуха, упрavo његовог кисеоника, могу лако окислисати. То су нарочито боја и танинска материја, које, јединствено окислене постичу нерастворљиве и падају на дно бурета. И алкохол и алдехиди се такође утицајем ваздуха окислимају образујући мирисава једињења, која повећавају вред вино. То сине обично чини те се приобитан укус младог вина мења и да вино дође у кавиоња. Пастер је огледама доказао да се ново вино, кад се чува у закљону од ваздуха, ни у ком погледу не мења. Нагодетан утицај ваздуха осећа се нарочито онда, кад тај гас лагано дејствује на вино, анирајући се кроз поре на дугана. Напо до пак дејство ваздуха, као год и дужи слободан, непосредан додир са вином, може шкодољиво утицати на вино. Суморно пронетравање чини те велики део ароматичних материја испари, а и само се вино поремети и замути, те на укус савесно друкчије нагледа. Ако пак вино остане дуже времена у непосредној додиру са ваздухом — нпр. у отврљеном бурету, могу се као последња тога појавити болести: вински цвст и дицидуоза. Утицај ваздуха може бити такође врло шкодољив у случају кад је вино ошам прелому.

Биолошко дејство. Вино је пуно сваковрних организама од којих су неки као вински цвст и гљивина цинкулозни *асероби* тј. могу да живе у присуству ваздуха, а други као гљивина цинкулозни, горичне, гљивичности *анасероби*, — тј. могу да живе само у закљону ваздуха. Ваздух потпонаме разновликање врхих, док сузуба и уништена друге.

Знајући сада како дејствује ваздух на вино, да видимо да ли треба вршити претакане и у присуству или пак без присуства ваздуха.

Млада вина овако у опште претачу и у присуству ваздуха, као што се то, редом, обично ради у подрумима г. Диверже-а. Оно имају као што се зна прво много угљеничног диоксида, који усади напона, а нарочито при релативно високој температури, спречава сипавањем ваздуха да улази кроз поре на дугама и да врши онај познати благодетан утицај. Претакане се, у присуству ваздуха, изапао део тог гаса уклања и онда вина брже и боље застаревају.

Осим тога ваља претакати у присуству ваздуха вина која су услед непотпуног иприврања остала по мало слатка. Довољна их у додир са ваздухом, алкохолне гљивиче се потпрено, те могу брже и лакше занестили испривраен шећер да претворе у алкохол. Вина и стара и млада која жарину на суморни диоксид, па покварена јава ваља такође претакати у присуству ваздуха, јер се на тај начин поменути гасови могу врло лако одстранити. Додамо најзад да се застаривање вина убрзава претаканем у присуству ваздуха.

Али пре него што ће се привршити претакане у присуству ваздуха ваља се уверити, нарочито ако је при спривравању вина било и турдог грожђа, да вино није ошам прелому. То се врло лако спознати на овај начин. Унесе се мало од тог вина у једну чашу које се затим изложи утицају ваздуха на 24—48 часова. Ако се вино за то време замути и промени боју — бели вино постале жуто-вирно, а при мрко-црвеностава — знак је да је вино ошам прелому. У том случају претакане се врши у закљону од ваздуха а буре у које се претаче вино ваља да је добро заклањено суморним диоксидам.

Стара вина претачу се у опште у закљону од ваздуха, јер су према овоме прво осетљива. Осим тога, кад се претачу у присуству ваздуха, она изгубе много од оних ошам деликатних мирисних материја, које много доприносе кавиоња те драгоцене течности.



Слика 12.

Пре него што смо огледали претакане вина, буди у кож циљу, увес смо изнели бурад, која су имаља да прине прстечено вино. У бурадима, у којима се већ држало вино, дуге су изапура покривене једним танким слојем тартрата (соли високе киселине). У том случају и ова нешта унутрима дрвета има мноштво микроба, које, разуме се, треба уништити

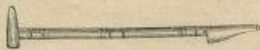


Слика 13. Напруа за заклањане бурад.



Слика 14.

пре него што ће се извршити претакане. Микроби се уништавају суморних диоксидам. Али они измроби, који су скривени унутрима дуге и закљонени слојем тартрата могу и поред кадења суморних диоксидам остати у бурету и доцније прети у вино. За то је потребно да се најпре онај слој тартрата скине и дуга, на то се тек онда буре заклади. Тартрат, додамо, чине још те вино не долази у непосредан додир са дрветом, те онда не може да изауче нимало танина и запушвајући поре на дугама, те киселини од ваздуха не врши у довољној мери онај познати благодетан утицај. Слој тартрата уклањава се о дуга једним ланцем начињеним од валканим оштрим чекичама од гучићних пера, (са. 12). Најпре смо усадили у бурад нешто хладне воде на сис онда кроз врх за-



Слика 15.

ваљати тај ланац, који смо један крај приврљивали чепом за вину врља, сад смо бурад на сис стране добро изваљали да би трљане чекича о дуге изгребали, уклањали сине кристалне тартрата. После тога ваљало смо завад, на бурад хладном водом испирани, дотаде док чиста вода није из вих испуњала. Кад је то потребно шакиваљач, ланац смо понова у бурад улачили да би тако врло нечистоју од вих уклањали. Тако напрву бурад смо затим одмах заклањали суморним диоксидам. Задржава вода у дугама утицај лако овај гас те тако уништена оне микробе, који се налазе скривени унутрима дрвета,

где би im сув гас — поред слоја тартрата — тешко могло накудити. Затим смо бурад окретали прањем доде да би се сва она вода што се прикупила на дну из исперала.

Суморни двооксид производио смо сагоревањем суморних чрвца. За једно буре од 228 литара узимали смо нарче трава, на које је било око 5 гр. сумора. Ту смо нарчу од трава мешали о куко притрпене на нарочитим правилима и ушаљене носили у бурад. Тако смо добијали од 6 гр. сумора 12 гр. суморног двооксида. И у овој радњи и на више места на Златној коси прихватио сам да випери остављају да сагорео сумор на да на две буре. Међутим вино се могае тим начином врло лако саопштити мирис на суморни водоник (покарепа јаја) или на сумор. Зна се, истина, да мирис вина на суморни водоник произилази по најчешће од суморног цвета или прашка, који се с куком уноси у бичку или каду, кад се винова лоза у време бербе запрањује проти одијума. Али тај исти

узимао смо с времена на време пробе у чашу и испитивали према светлости, да ли бистро из бурега излази. У подругу се може врло лако одешити да ли је вино бистро ако се испало у једну сависну чисту чашу и посматра према светлости од свеће. Уколико она јаче светли утолво ће се боље видети епити чврста делова, који излажу и муте вино. Кад се вино, у чашу притом и изгледом, ти ба се делови још боље видети. Још се врло добро може применити мутња у вино, кад се на руди, која добро може применити мутња у вино, кад се на руди удара само испод прегру, а оно инакмети тако како да не види мутор. Чим смо прихваћали да на вино итеже и највише замуљено, затварали смо славину на бурету и престајали са претаканњем.

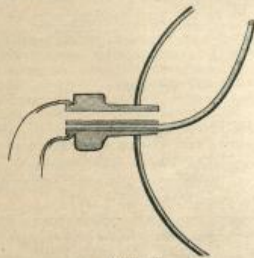


Слика 16.

мирис може произићи и од каквог малог комадића чистог, несагореог сумора, који при кафењу надије у вино и од производ сагореог сумора, који остају на дну бурега. Често пута онег дешава се да и на које нарче платна од суморне траве, пошто сумор на овој изгори надије у буре, на онда може суморним једињенима, која у себи садржи саопштити вино не пријатан задах на сумор. За то је најчистотице удестити испод куне из мешале суморне траве један мали суд, чија би улога била да задржи сагореог сумор као и отпаке од сумора и платна (ср. 13).

Још смо при претаканју вина излази и чисту опрану бурад која су, закашавана суморним двооксидом, од дуљег времена лежала на тавану. Али у ту бурад вино претакан вина непосредно прецада су била чиста да не би утицајем суморног двооксида, који је у винау дуго стајао саопштити вино веома непријатан задах на сумор.

Претаканње у присуству ваздуха вршили смо на овај начин. Како нам човоци на делови рупала испу претакали вино данаште, вадици смо их помоћу једног нарочитог навакача ср. 14. Затим смо у рупу хитро уметали металну славину, коју смо прегрдно путили вином. Кад се празна славина гучуе у вино буре, вино падао појур у њу и ту сабије ваздух, који се затим рашири и одбије млаз од себе. Узедат тако се све вино у бурету може забуркати и испуштити. Тако намештену славину лагано смо најпре мало, потом мало више отварили и прву чашу вина која је из исперала просијали. Другу чашу вина смо посматрали према светлости, не затварајући никако славину за то време, и ако је вино било потпуно бистро, вршили смо претакане. Вино нам је под славину текло у један шапов, из тога смо га пресинали кроз ловак у чисту, закашавану суморним двооксидом, бурад. Чим се један шапов вина био малушино потпуно испод славине одмах други, тако да је славина за све време претаканја била увек отворена. Честим отварањем и затварањем славине млаз се вина, који у њу јури, претакда, те се вино забуркава и мути све вино у бурету. Пред претаканје претаканца, кад је вино почињало да тече у слабијем ладу,



Слика 17.

Кад су вина бурад била на већој висини (у другом трећем или четвртном реду) гатали смо на славину једну зноду цев која се могла разваљати и скупљати према потреби, на смо помоћу ње спроводили вино до левка, намештеног на празно буре.

(Наставак се)

БЕЛЕШКЕ

Нов фригорифичан аеро-термичан вагон у Моннеајдеу. — Отгледати врло интесантно. — Решен проблем. — Економично конзаквенције. — Отглед врло интесантан за подоппривреднике и занатлике јужне Франкусе, чињен је у Моннеајдеу.

То је испитивање једног новог фригорифичног вагона, коме су се инале ценити добре стране и напе. У томе вагону ладноћа се не производи ледам, но једном специјалном машини која прати вагон и испути непрекидно производи *суву ладнобу*, неопходно потребну за добро конзервирање плодова, пића и јетина и т. д.

Овај је вагон измонтиран у Париз и патраг: 60 кгр. овције и 200 кгр. говеђета меса. Пошто је циркулеало пуних 8 до 10 дана железничким путама, исти вагон пренио је у нашу станицу 1. априла 1906 год. Сутрадан била смо познати да прегледамо и оценимо: стање меса и неважнику инсталацију кола.

Узалежи у вагону, добила се осећај ладноће, три топломера показују 2° испод нуле. Ваздух је сув, развија се сладка пријатан мирис свежета меса. Месо је чврсто, леде кармичко-првене боје, више-мање затворене; добила је бела, добро светла; мишичне масе лако се уда, што јасно показује, да ладноћа није дотерала до сиржљивања. А то је увек штетно по дуго трајање конзервирања меса, вазложење ладури с топлим ваздухом атмосфере.

Једна количина овога меса стављена нам је на распо-
ложиве и ми смо исту приредили у различита јела која су
сва, кроз четири дана, била подвргнута пробама сасвим Ко-
мететички људи и сви су се једногласно изјаснили, да је месо
неквално, врло пријатнога укуса. Изнађено из нагона, сачувао
је преко четири дана, сва своја квалитативна својства.

Када је тако срећно решено питање о конзервирању меса,
ове тако драматичке ситуације, колико је тим лакше ове
фригориичне нагоне употребити за даљне транспорте: гроздја,
јагода, јаја, масла, рибе, и т. д.

Оно што нас је нарочито наведло у инсталацији
овога вагона, то су генцијали пропеси, употребени да реше
све такве проблема, а који су практични, прости и лаки.

Употреба леда у експлоатацији фригориичних вагона
има великих недостатака и с тога се дошло на идеју, да се
примени амонијачни амхидрат гас, чији напон може дати
температуру — 18°.

Апарат вагона аеро-термичких састоји се из:

- 1). Резервоара који садржи течан гас;
- 2). На компресора који се тера отованим и посредством
такве механичке комбинације, да мена брашна остаје кон-
стантна, таква да је брашна кома;
- 3). На кондензатора за претварање гаса у течност. Гас
је у напомену производећи ладовоу;
- 4). Из преже расишаве (радијације) ладовоје;
- 5). Из регулатора температуре којом се може иста ре-
гулисати до 2° и одржавати у вагону;
- 6). Из вентилатора који покреће и одржава ваздушну
струју у вагону и не да, да него и друга јестина за кон-
зервирање остану у сталној атмосфери.

Резултат је, да вагон фригориично-аеро-термички, при-
слешни у Москваје 27/IV 1906. године на досе генцијали
лажни и врло практичан, многосторње поставке проблема коме
је ила конзервирање помоћу суве ладовоје: меса, масла, јаја,
баншав, производа и т. д. и омогућава њихов транспорт
далеко ван места где се производе.

Важна новост за отварање нових перспектива и Тр-
гови и т. д. Dobson P. Gougeon.

Једна интересна таблица. — Руска управа на-
родне трговине издала је ову интересанту таблицу која
приказује колико стаје вино и ракија, кад се арчи последњевно:

Видео за	Ако се тај новац сваког месеца уноси у поштанску ште- дионичку касу са 4% годишњег интереса. Добити се кроз:					
	1 год.	3 год.	10 год.	15 год.	20 год.	25 год.
5 динара дне	18,25 д.	100,28 д.	219,— д.	355,87 д.	508,— д.	684,37 д.
10 „ „	36,50 „	200,76 „	438,— „	681,75 „	1016,— „	1368,75 „
15 „ „	54,75 „	301,14 „	657,— „	1022,62 „	1524,— „	2053,12 „
20 „ „	73,— „	401,53 „	876,— „	1335,50 „	2032,— „	2737,50 „
25 „ „	91,25 „	501,91 „	1.195,— „	1779,37 „	2540,— „	3421,87 „

Колико стаје Бугарску Лијенка изложба? —
Бугарска је утронила за ту изложбу 450.000 динара. А
биће још да је отишло 50—60 хиљада динара више, јер
рачуни ису су били о томе закључени до краја прошле године.

Значи, да је Бугарска са толиком сумом могла бити
достојније представљена и... од оних који су на Лијенку

изложбу, од њених стручњака ишли и тамо се бавили, не
чуено ил једне реча, а то је озбиљно проучавања уређења
изложба на страни, њених судова и тактичара на еко-
номној пољу.

Кредит за подизање заната. — Совјетски окружни
Савет изгласао је у буџету за 1906. год. 17.400 динара за по-
магање заната у свој округу. Од горње суме имају се издати:
1) за подизавање дрводелских угледних радионица у Етро-
пољу и Коприничани 6.000 динара; 2) за њидинарске школе
у Тру и Шарброду 5.500 динара; 3) за помоћ ученицима
које походе школу Г-де Јел. Упеше за куће гадничке 1.000
динара; за повремене кројачки курсе Г. Иа. Дикова 1.000
динара; 4) за повремене занатлијске курсеве још 1.000 ди-
нара; 5) за издржавање питомца ради усавршавања у за-
натлику у иностранству 2.000 динара; 6) помоћ на 2 гри-
чарске радионице 600 динара; помоћ ноковској радионици
Хр. А. Бујанској у свла Довој Ваља 300 динара.

Ито тако Бугендлакска и врачански окружни савети
су изгласали кредит за подобне циљеве — први: 5.300,
а други — 2.000 динара.

Ти кредити одобре и су по представи совјетски трго-
вачко индустријске коморе која је учинила једно корисно дело...

То чине окружне самоуправе... у Бугарској!

А наше!

Г Л А С Н И К

Рођендан Његовог Величанства Краља Петра I. —
На поздрав и честитку Српског Пољопривредног Друштва,
Његово Величанство Краљ благоволио је одговорити овом
делетом:

ВУЧКУ С. БОГДАНОВИЋУ

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

БЕОГРАД

Вредном Српског Пољопривредног Друштву искрено за-
хваљујем на честитки

Петар.

Честитка друштвене управе ова је:

Његовом Величанству Краљу Србије

П Е Т Р У I

БЕОГРАД

Српско Пољопривредно Друштво приноси данас свештв-
њем Творцу најтоплије молитве за дуг и срећан живот свога
Највишег Заштитника Висога Величанства и у највећој по-
шности подноси Вамем Величанству изјаву своје неколебаљ-
љиве верности и оданости са ускликом:

Да живи Његово Величанство Краљ Србије и Највиши
Заштитник наш Петар I.

Да живи његов престолни Дом.

Председник Срп. пољопр. друштва

Вучко С. Богдановић

Пољопривредна савета у кнежевини Бугарској. —
У бр. 85 ове године „Државног Весника“ објављен је
закон о томе, донет у трећој редовној сесји XII Народни
Собрања. Тим се законом успостављају: „Врховни Пољоприв-
редни Савет при Министарству Трговине и Земљорадње“ и
„Окружни Пољопривредни Савет“ при управама свију округа

у Клеветини. Врховном Савету при Министарству износила се на разматрање: 1) пројекти нових закона и правилика по пољопривреди и њеним гранама, као и допуне, измене или укидање постојећих; 2) представке и предлози окружних пољопривредних Савета и других установа, као и пријатних лица, који се односе на опште мере по пољопривредној струци; и 3) сва питања и послоче по пољопривредној струци, по којима би Министар нашао за потребно да чује и мишљење Пољопривредног Савета.

Окружни Пољопривредни Савети цене: 1) пројекте нових закона и правилика по пољопривреди и њеним гранама, као и допуне, измене или укидање постојећих; 2) представке и предлоге завода и јединица, подиште окружног управљиву по послу који се односи на пољопривреду и њене гране у округу, за које окружни управник жели да чује мишљење Савета, пре но што их узме у поступак; 3) мере које Савет по својој нахођењу предлаже ради развоја и побољшања пољске привреде у округу; 4) све послоче, по којима Министарство нађе за потребно да саслуша мишљење и окружног савета.

Ми немамо таквих установа. Имамо Привредни Савет за све одеље привреде земљашке и имамо — политичке окружне самоуправе и одборе који управљају и имањима, као и привредном страном округа!

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XV СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

државе 2 маја 1906 године у Београду

Била су присутни: Председник т. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић, чланови Управе г.г. Мирко Милjkовић, Милосав Ж. Петровић, Николо Јовановић, Јанко Шокоћар и Велизар Стојковић; а као гости редовни чланови г.г. Ђица Кремић и Милан Ђурић.

Бележко секретар Др Ђ. Радић.

97. Читају се Записници XIII и XIV седнице — Пријаму се. 98. Чита се акт г. Министара Народне Привреде од 26 априла ове године Пбр. 11665 којим се Друштво извештава, да је одобрено и потврђено допуно другој става чл. 36 друштвених Правила, коју је Главни одбори Збор 19 вебрара ове године усвојио и који ће сада гласати:

„Полуђински чланови плаћају годишње по 6 динара као и друштвени чланови полагачи. *По тој жељу лекарати и жини одишња узет у корист полудржавне школе, али онда не жини сви права, која имају чланови полагачи Српског Пољопривредног Друштва, као што је то предвиђено последњим ставом овога члана.* — Прима се и знању с тим, да се ова допуна објави у „Технику“, на онда да се одмахнају у законне листове који се имају додати Правилима, и да се о томе извеште све Подружнице ради знања и вишоног даљег управљања.

99. По чушењу представки друштвених изасланика, који су имали чест бити пријемни од г. Министара Народне Привреде, као и по молби овога Друштва од 19 априла ове год. Бр. 2366 г. Министар актом својим од 26 априла ове године Пбр. 11289 извештава Друштво, да је решено, да се на буџетских средстава изда Друштву 10.000 динара, који ће сузу употребити за награђивање најбољих излагача на овогодинашњим изложбама и то: 4000 динара на награђивање најбољих излагача говеда и оваца, сточних производа и њихових биљака на плодоби у Јагодина, које ће се награде имати издавати с обзиром на чл. 13 Закона о унапређењу сточарства и чл. 31, 32, и 33 Правилика за извршење овога закона; 3000 динара на награђивање најбољих излагача живине и коња; и 3000 динара за награђивање најбољих излагача свежег и прерађеног воћа, виња, дувана и свих млечних производа. Ове награде

даваће Друштво само домаћим излагачима и објавиће, да су те награде Министарства Народне Привреде, а награде да буду у пошту, сирама и алатима, семени, поучним књигама итд. — С највећом благодарношћу прима се и знању.

100. Саопштава се Програм рада крушевачке Пољопривредне Подружнице за тексту 1906 годину. Уједино се саопштава и то, да је Подружница усвојила нова друштвена Правила по којима ће се у будуће и управљати са предложеном изменом 36 члана — Програм се прима и знању и одобрава, а за његово извршење да се Подружници, по својој молби, пошле помоћ за ову годину у суми од 500 динара. Што се пак предложеног измене 36 чл. Правила тиче, да се Подружница извести, како је то већ г. Министар Народне Привреде одобрло и потврдио.

101. Чита се предлог исте Подружнице по молби Стене Сретенковић и сина му Рајка из Крушевца, да им се из друштвених средстава изда полагачима од 3000 динара за подизање млекарница — Решено: да се Подружница извести, да Друштво нема могућности да даје изјавне из Пољопривредног Фонда, јер би то било противно друштвеним Правилима. Но ако се кад подигне млекарница, онда ће га Друштво и од своје стране по могућству повачно потпомаћи.

102. Уредник „Пољопривредног Календара“ за 1907 годину подноси на одобрење списак темага, који би се имали израдити за тај Календар — Одобрава се.

103. Ужичка Пољопривредна Подружница шаље списак сирапа и алатија, које ће давати као награде најбољим излагачима на изложби стоке, коју Подружница привређује 23 маја ове године у Ужичу — Решено: да јој се по списку пошле, а предности истих сирапа да се сматра као овогодинашња помоћ Подружници од стране Друштва.

104. Балајкини подноси извештај о стању друштвене благостаје за месец април ове године — Прима се.

СТЕЧАЈ

По одлуку Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва од 2. ов. мес. за „Дружни део Пољопривредног Календара“ за 1907 годину пријиме се чланци који ће расправљати ове теме:

- О брану, одбирању, сушењу и сортирању њиња.
- Гуђење њиње.
- Наповање јаја и живине за извоз.
- Чување грмља преко зиме.
- О прераду шире.
- Гајење оваца за извоз.
- О гајењу волова.
- Припремање земљишта за сетву страних усева.
- Припремање њињиче за кућу и стоку.
- Грање музаре.
- О одгајавању телад.
- О најважнијим сортама јабука за извоз.
- Подизање винтачких ливада.
- О неговању ливада.
- О сипањској кузи.
- Хлеб и вода.

Чланци треба да се напишу јасно, популарним слогом да имају што више слика и не смеју изнети више од три штампана листа.

Чланци треба упутии Српском Пољопривредном Друштву с назначењем: „за Пољопривредни Календар“, а рок је за подношење до 15 јула ове године најдаље.

Штампањни радни наградиће се на 60—80 динара од штампаног табела.

Бр. 2906. Из календарије Српског Пољопривредног Друштва 2 маја 1906 године.

О Г Л А С И

Хрватско-славонска земљаска господарска изложба у Загребу.

Краљ хрватско-славонско-дalmијатинска земљаска влада приређује од 2 (15) до 6 (19) септембра 1906 у главном граду Загребу земљаску изложбу *успине и раскопне сточке* (коња ушце и лаке биге, говеда нитавске, сименталске, буне и подолске пасmine), свиња енглеске и домаће пасmine, оваца, коза и перади.

Тој изложби прикључује се од 7 (20) до 12 (25) септембра изложба *слатководних и морских риба*.

Припремене ове изложбе уводњује трајна изложба од 19 августа (1 септембра) до 17 (30 септембра) предмета, који служе као помагала или за унапређивање господарства, као што су: *господарски струјеви и оруђе, крмиво и уметно стојиво* (интернационално) *предмети господарске сточке* (господарствених покуса), *културна техника* и коначно става изложба *голова, живине лозе и артиљерије*.

Врло ће занимати изложба *раног овца* (од 19 августа [1 септембр] до 23 августа [5 септембра]) и *ччела* (28—31 августа

[10—13 септембра]), затим утакмица најбољих вина, земље, свакодања предавања и демонстрације (о улогу блага, виноградарства, блискогоства, пивничарства итд.), те разни излети на узорна gospodarства, научне радоне итд.

Уз *вукчу* највише посетити изложбе и *забава* на претек; на изложбама ће пристоју свирати сваки дан до касно ноћи *војни гласба*, прецизни изложбени *маршеви* даће ову насаде, док ће *извесно домаће шпе* и *народна јела* водити окрепљати, гађањем нахранити.

У почет посетитељима изложбе приређиваће се *разне свечаности*, којих ће се поближи програм за промена обједонавати.

Уз све то *пружат* ће и сам *главни град Загреб*, својим извршним комитетом (драма и оперета), по хрватским ујединеним уграденим уједничком изложбом својим прасним уједничким и *животним збиркама*, својим *агеларским дубинама*, својим удобним шталаштима, те *друштвеном својом околном* и поуне и забаве и насаде.

За удобно смештање посетитеља изложбе, скрбљено је у сваком погледу у бројним хотелима I и II реда, гостиницама, приватним становама и пучким вестанима.

Поближе унуте даје краљ. изложбени повјереник: *Др. Ио Малин* (Dr. Jov. Malin — Zagreb).

ПОВАЛАШЋЕНА ФАВРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРЕКАЛИЦУ ЗА ПРЕКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до данас најусавршенију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економа и винограђара, одобрану под називом

„КРАЈИНА“

са знатно јефтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном изработом

никако не уступа првим страним патентираним фабрицима те врсте.

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у њихов стоваришту до Народне Банке, и радња Ранка Гођевића на Сави.

4—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара дни; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте од ступца

Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *иома стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање књиге пута, 10 од сто јетнице.

Преглед 19 и 20 броја „Тешкава“. *Чланци*: — Државне гуевока и пловачка ради неса и верја. — Уређење лондонских тргова за стоку и месо. — Одгајивање телади. — Прости, јетини а удобни живинарници. — О азоту и биду потребној азотној храми (спречетач). — Из виноградарства на Златној Коси. — *Белонике*. — *Гласник*. — *Друштвени и подружнички послови*. — *Стечај*. — *Оглас*. — *Цена огласима*.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УПУТУЈУ СЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

СРЕДСТВО ПРИМАЉУ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВ ИЗЈАВЉЕНИХ РЕШЕЊА ОД БЕОГРАДА
1899 ГОДИНЕ И 1904 ЦРКОВНОГ ДЕВЕТАТОГ
ПОСЛАНИКА Београдског

Цена основних изложбених је на
попознаној страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво издана
Проделине ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАЧКА ЗАВА

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 21.

У БЕОГРАДУ, 20 ЈУЛА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ ЊЕГОВОГ ВЕЛИЧАЊСТВА КРАЉА СРБИЈЕ
ПЕТРА I.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

Приређује у Београду у просторијама друштвеним од 30. октобра до 1. новембра 1906. године

II. ЗЕМАЉСКУ ИЗЛОЖБУ

ПЕРНАТЕ ЖИВИНЕ

ИЗЛОЖБА ЈЕ ПОДЕЉЕНА НА ОВА ОДЕЛЕЊА:

I. Жива живина.

1. **Козинке:** а) *домаће козинке;*

б) *ковинке страних раса (талијанке, лангшанске, алпине, рок, мекленке, ориантонске, минорке, кохинке, браманке, худане, дорингке, вијандоте, ла-феланске, криверке, ерделанке, хамбургјанке и друге које буду изложене, а нису овде поменути);*

в) *приводи укривитива (мезли) између козашака домаћих и страних раса;*

г) *малине и*

д) *морке (мисирке).*

Награде су ове:

25	награда Министарства Народне Привреде	по 30 дин.
40	"	" " 20 "
25	" Срп. Пољопр. Друштва	" " 10 "
		Свега 1800 дин.

2. **Ђурке:** а) *домаће и*

б) *стране расе.*

Награде су ове:

2	награда Министарства Народне Привреде	по 50 дин.
5	"	" " 30 "
5	" Срп. Пољопр. Друштва	" " 20 "
		Свега 350 дин.

3. **Пазове:** а) *домаће и*

б) *стране расе (покињивке, елсберке, руанке и остале расе).*

Награде су ове:

10	награда Министарства Народне Привреде	по 20 дин.
10	"	" " 10 "
10	" Срп. Пољопр. Друштва	" " 10 "
20	"	" " 3 "
		Свега 500 динара

4. **Гуске:** а) *домаће и*

б) *стране расе (енденке, тудуске, талијанке и друге).*

Награде су ове:

10	награда Министарства Народне Привреде	по 40 дин.
5	"	" " 20 "
5	" Срп. Пољопр. Друштва	" " 20 "
10	"	" " 10 "
		Свега 700 динара

5. **Голубови:** *ове расе без разлике*

Награде су ове:

5	награда Министарства Народне Привреде	по 10 "
15	" Срп. Пољопр. Друштва	" " 6 "
15	"	" " 4 "
		Свега 200 динара

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИН., НА ПОЛА ГОДИНЕ 3 ДИН.
ЧЛАНОВИ ПОЖАТЕ, ЧЛАНОВИ СНИ ДРУШТА,
ПОДПИСНИЦИ, ОСНОВ. ИКОЛ. ПОЈАВНИЦИ СТА.
КАДА. ЗАПИС. БЕЛОРУСКИ, БЕЛОРУСКИ
ЗАДРУГИ И ЧЛАНОВИ ПЕРМА ДОБИЈАЈУ ЛИСТ
У МОДА ПЕНЕ, АНО ПОЈОКЕ ПРЕСТАЈУ
УПРЕДНО ЗА ЦЕЛУ ГОДИНУ

У АН СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 ОРАМ. ЕДИ 4 ОРА. А. ВР. 10 ОРА.
ПОДПИСНИ. ДРУШТВА И ПОЈОКЕ ЧЛАНОВИ
КЛО И СРПСКИ ПОЖАТЕ. ЗАДРУГИ И ЧЛ.
ТАКОМ. ПЕРМА. ИКОЛ. И БЕЛОРУСКИ ДО-
БИЈАЈУ ЛИСТ ЗА 6 ОРАМ. ЕДИ 3 ОРА. А.
ВР. КАД УПРЕДНО ПОЈОКЕ ПРЕСТАЈУ И
КАД СЕ ПРЕСТАЈЕ ПОД СНОГ ДРУШТВА
ПЕРМА ПОРА ТЕ ЖИ СЕ АНУ СЛАТИ.

II. Завлада живина.

Кокоши, п-ловце, гусце, ћурке, морце и голубови.

Награде су ове:

5 награда Министарства Народне Привреде по 15 дина.

5 „ Српског Пољопривредног Друштва „ 10 „

10 „ „ „ „ 5 „
Свега 175 динара

III. Јаја.

Свежа и на равне начине конзервисана.

Награде су ове:

5 награда Министарства Народне Привреде по 20 дина.

5 награда Српског Пољопривредног Друштва по 10 дина.

10 „ „ „ „ 5 „
Свега 200 динара

IV. Справе и оруђа.

Која се употребљавају при подизању и гајењу живине.

Награде су ове:

2 награде Министарства Народне Привреде по 40 дина.

3 „ Српског Пољопривредног Друштва „ 20 „

5 „ „ „ „ 10 „
Свега 190 динара

Осим новчаних награда, даваће се излагачима из свију оделења и похвалнице.

Награде означене у новцу, даваће се или у новцу, или у равној прикладној живини и справама, што одговара дотичној који.

На овој изложби могу учествовати и странци са живом живином, справама и оруђима, али без права на новчане награде и бесплатан превоз предмета, које излажу.

Изложба ће се отворити 30. октобра у 9 часова пре подна, а затвориће се 1. новембра у 4 часа по подне.

Пријављивање живине и предмета за изложбу траје све до 10. октобра тек. год. После тога дана неће се, ни под којим условима, пријети ништа пријави.

Пријаве се имају подносити окружним и средњим економима и окружним мареним лекарима, од којих ће се имати предходно да упуштају „Пријаве“ ради попуњавања. Потписане „Пријаве“ могу се поднети и непосредно Српском Пољопривредном Друштву.

У свакој „Пријави“ мора бити означено име и презиме излагача, занимање, где живи, предмет који излаже и морају бити тачно забележени сви подаци, који се у „Пријави“ траже.

Од живе живине може се пријавити и изложити од сваке расе најмање: од **кокошију** 1 петло и 2 кокошке; од **ћурака** 1 ћура и 1 ћурка; од **пловаца** 1 плован и 2 пловце; од **гурака** 1 гусак и 1 гуска, а од **голубова** по један пар.

Пријављена живина слаће се, као и остали предмети, на адресу Српског Пољопривредног Друштва у Београду.

На свакој пошиљци (пакују, кошу итп.) мора бити тачно означено: по шаље, из кога места и шта шаље.

Жива живина има се послати Српском Пољопривредном Друштву тако, да у Београду буде најраније 26. а најдоцније 28. октобра закључно; а **класа живина** да буде најдаље 29. октобра до подне. Остали предмети могу се слати од 20. октобра, а морају бити у Београду најдаље до 27. октобра закључно.

Трошкове око подвозине живине и предмета, који се шаљу железницом или паробродима, сноси Српско Пољопривредно Друштво. Оно сноси трошак и за повратак до станице на којој је шта предато.

За сметај живине и предмета на изложби, не плаћа се ништа.

За потребну храну живине од дана доласка у Београд, да се предаде на железничку станицу при повратку, као и за цел пренос од железничке или паробродске станице у Београд и чување за време изложбе, брине се Друштво и све је то бесплатно.

Друштво не одговара, нити стоји у каквој обавези, ако живина за време путовања, или докље је на изложби, ободе или умире. Штету зато сноси сопственик.

Оцељивање изложене живине и предмета биће код живе живине по класама, а код класе по врстама. При одређивању награда обраћаће се пажња врхемствено на сојствене запаше излагача, при ипаче једнаким квалификацијама.

Прошив одлуке Оцељивачког Суда нема жалбе.

Бр. 3885. На канцеларије Српског Пољопривредног Друштва, 26. јуна 1906. године Београд.

КОКОШИ МЕХЕЛНЕР РАСЕ

Поред остале прикладне живине, Министарство народне привреде набавило је пре 2—3 године и кокоши *Мехелнер расе*, а из једнога од најбољих жвањарица у Немачкој.

Ова раса кокошију тада је и први пут донета код нас, зато хоћу овим да упознам наше привреднике са њеним особинама, од како се код нас гаји.

Пројекат. Мехелнска кокош носи своје име од места Мехелн у Белгији, где је први пут заведена. Пројаво је укрупњава домаће кокоши са кокошима азијатске крви.

Црл укрупњава био је: да се добију потоци са што већом крупношћу, коју је у овом случају имала да из азијатске расе, а при том да им нешто буде уклено, сочно и оипо, које је особине на потоци имала да пренесе домаћи белгијска кокош.

Успех је био поволаан, јер добијени потоци ипукљико не изостајашу по крупношћу од примерака извесних азијатских раса, а при том знађашу месо врло уклено, сочно и едно салом проткано.

Карактерне особине азијатске расе показују се и даље у крупности кости и жућкасти јајима; неутра пагубљене су ове наше сувог и неуксног меса.

Ево какве по снажности изгледају мекхелиске кокоси:

Шаренило перја и боја слично је перју морске кокоске (инепре). Глава је кружна и носе је високо, као је снажан, средње величине, мало повнjen и првенасто бео. У петла је креста права, подебела, нарочито на носу, челу и телу, дугачка је 4—6 см., ношад није прарасла за главу, а издвјена је на више са 7—8 резака. Код коконока је, разуме се, креста мања. У оку је дужица жута или црвена. Око је велико, са живим погледом и изражана сикелом. Лице је црвено, нежно и без перја — чисто. Ушне шкољке су јако развијене, дугуласте, добро припете и слушају се ил подбрадњак до испод две трећине његове дужине. Подбрадњак је дугачак и широк, лепо заобљен и црвен. Врат је снажан, сразмерно кратак, лепо повнjen и окрјан дуги перјем све до краља. Леђа су велика, широка и врло несната. Прса су снажна, пуна са правим кобиланом. Трпана је обила и права и обрасла код петла леним перјем — реном. Крили су средње дужине и носе их припета у тело. Ногу су прилично дугачких, а батика врло нунjen — меснатих, мало у страну издвјених. Према томе, ноге су ил снажне, а тилт (батик) сав обрасло перјем, иначе су цпапанне с прела голе, боје слично носу (следо-прне) а не зади гањане. Перје је растрепито, мекко и бувано.

Овај опис небих имао шта да мењам, али ћу само додати још и ово: боју перја петлови задржавају већу преко целе године, док кокошке змије мењају. Од оне летње-отворено шаркасте, змије оне црнкасте пете у шару бивају, одмах после изтарања, угасито сомотне, која је боја још лепшио чини. Ја бих још рекао, да ноге носе прилично високе, већ средње.

Привредна погодност мекхелиске. Ако усвојимо да код живине разликујемо двојаку привредну погодност — *подоност за добијање веће количине украсног меса у вези са брзим развојем и гојњем, и подоност за носиво јаја и изабоне шилка,* онда за мекхелиску можемо рећи да припада живини: *са привредном подобношћу за већу количину меса у вези са брзим гојњем и развојем.* Дакле, једна врло важна околност када се зна, да сада сви гунци живине ову по техници купују.

Месо оних кокошцију врло је укусно, сочно и врло салоз проткано. За кратко време (10—15 дана), рањено кукурџом угодје се врло добро; нарочито добивају доста сала око бубрега и у опште по унутрашности.

Техника обично рањеног петла износи 3—4 кгр., а кокошке 2½ кгр. Угојени су, разуме се, много тежи.

Друга привредна подобност — дакле подобност за носиве јаја, већ није тако јако заступљена. Мекхелиска се може убржати у кокоши које средње носе, па ако хоћете чак и не баш задовољавајуће. У једном нашем расаднику свела је свака кокош просечно годишње по 74 јајета. Дакле број који не задовољава. У осталим, све привредне подобности код једне исте расе не могу ни бити појединачно заступљене, већ се једна развија јаче, па штету друге.

Јаја мекхелиске су жута, дебело-кора и средња; дакле све особине азијатске расе.

За припрему је то: што ове кокоши највише носе у децембру, јануару и фебруару; дакле у месецима када су јаја најкупиља.

Мекхелиска је добра лежљива, али не и добра за вођење и чување шилка. Због сувише развијених претјуди и гања, бива врло несмотрена мити, па чак и неосетљива, јер чепркајући не гледа ни шта чепрка ни шта гази, тако да доста

својих шилка угњави. Из тог разлога не би је требало пасифицирати, већ за ту целу употребљавати нашу домаћу кокош.

Шилка се доста лако одгајују. Нетипичнио као и шилки осталих раса. Треба их изволити раице, да би се боље развили, и да их летње врхуше без перја не латекну. Интересантно је, да се летиди много теже перјем облаче, по кокине.

Остале особине. Када се узме у обзир, да кокошке носе јаја онда, када су најкупиља, онда су ове корисне и као носиле.

Сем овога кокошке имају доста оживо перје, боље од Ђурчијег, нарочито на задњем делу тела, те се и оно корисно може употребити за пуњење јастука и перина.

Кокоши су задовољне са врло мало хране. Још ако имају и велики испуст, тако да могу изадан чепркати, задовољне су када се и једном дневно нахране.

Мекхелиске подносе вазу зину врло добро, а прилично су издржљиве и на болестима.

Интересантно ће бити да напоменем и то: да се два петла у нашем јату *никако не траје.* Дотае ће се тући, док слабији у борби не подложне и не буде убијен. Дакле врло јачег. Још отац сина и хоће да трчи, али петла из другог јаја никако.

На завршетку да речем још и ово: *раса још није стална* (константна). Ово се нарочито припојује на екстеријеру, у боју перја. На чисто затворено-граховастио јаја изводе се и примерци чисто *бели,* и обртно.

Веле мекхелиске, као нарочити свој ове расе, а нафутни стални, нислаи да не постоје. Примерци такви нису по случајем, последике атавизма.

Мекхелиску ја најтоплије препоручујем нашим привредницима, због одличног, укусног, оживог и масног меса, и цпапне брзог развоја.

Јаја мекхелиске, као и живина, могу се добити па расадничких срезакх у Алексану, Рачи, (крупњевачкој) Ражди и Великом Граднику, као и у живинарнику Петра М. Тријунца живинара у Алексаниу.

Степ. Д. Лукић

УРЕЂЕЊЕ ЛОНДОНСКИХ ТРГОВА ЗА СТОКУ И МЕСО

(Извештај)

Ако изведемо закључак из овог претходног разматрања које смо спомнхили у неколико скраћеном преводу, онда молимо извести за нас ове важне пошке.

1). 1901. године која снада у јаке увозне године, Енглеска је те године увезла у живио и клавној стоји (све претворено на месо, у клавно тежину) 1.109.531 720 кгр. меса, у вредности 1.218.750.000 динара или недељно 21.337.148 кгр. за 23.437.500 динара. Дакле недељно се за енглеске тргове увози онолико меса, колики је цео цаш годишњи извоз живе стоке: говеда и свиња укупно.

2). Слободан увоз живе стоке забрањен је скоро из свију држава европских. Али увоз вод ветеринарски ограниченог и живе стоке, можда би био допуштен па дотични трг и из наше земље. Данас се увози жива стока: говеда и ошце из Северо-Америчких Сједињених Држава и из Канаде. За Енглеску главне су државе извознице за месо Сједињене Државе и Канада, Аргентинска и Њузеланд. Холандска и Данска закониле су свој дотадањи увоз живе стоке, увозом меса. Према томе главни такмаци били би нам, на дов-

донеском и енглеском тржишту дошито, сав шкотско, енглеско и врске стоке — и стока наредних држава.

3). Од говеда и од говеђине увози се већа проценти става боље каловне, но од оваца и овчјетине.

4). Највише каловне говеђине увозе: Нју-Зиланд, Аустралија и Енглеа. Највише каловне овчјетине: Аргентина и Аустралија и ако $\frac{2}{3}$ целокупног увоза оваца и овчјетине долази из тих земаља, а $\frac{1}{4}$ укупног увоза говеда и говеђине.

5). Нју-Зиландска укрштена раса оваца, нарочито јагњетина, боље одговара укусу енглеских потрошача, по месо аустралиских неринских оваца и мелеза вяхових.

6). Најбоље каловне и говеђине и овчјетина је шкотска, која се цени и над енглеском. Говеђина — *олаоно* и овчјетина: *ононо* *искоино*. Код ове последње за Енглеском готово у истом размаку, по калови и цени, долази овчјетина са европског коња (холандска).

7). Од прерађеног меса највише се троше и најбоље цене: сланина и шунка. За поморске лађе нарочито иде *догга* и сољеног меса, на и конзерви од меса.

Енглеско сточарство.

Наме Кланчино Друштво одмичало је прошлог месеца (маја) невољерно у Енглеску велико измисластво ради проучавања енглеског сточног трга.

Пошто већ видимо, да је настало време са наменених извозних прилика да се првак појединачних грава произвођаче, као и првак појединачних начина десетинастог сточарства, битно хеља, као што видимо, да се порачу у првом реду постарати за *прерађивају овчарство за месо*, и не испити, да ће нас измисластво Кланчиног Друштва, моћи утутити у тој погледу, на основу проучавања, на лицу места, да нас потчи: *како сточне расе и мислов мелед одговарају најбоље укусу шкотских потрошача*, то лу не обзирати на и питање о калови стоке и калови меса, по другим изворима, те да допуни гораву расправу у тој погледу.

На првом месту, да се узимамо, у тој погледу, с Енглеском и њеним сточарством.

Енглеа је у сточарству најдаље одмакла, јер су природне, климатске и земљишне погодбе повољније, но и у једној другој европској држави, за произвођачу меса, мелека, шовра и шће за стоку и што се густог насеља и ишуног становништва, увек има добре тражње и велике потрошње за стоку и сточне производе.)

Од како је *Robert Peel* 1830. укључио царину на жита и гајење жита постало све мање приходно, и по себи већ знати сточарство истакло је се све више на прво место, и то у истој мери, што се више прерађивале насеља у унутрашњости земље и што се више наизмадаване број радника по градовима и забрљички местима. У размаку 15 година, од 1862—1877 цена 1000 кгр. штеине била је 234 марке (динара 292,50), јечка 192 марке (динара 240) и овеа 188 марка (динара 235).

У Енглеској постоји и превлађује закупнички систем, са кратким закупним роком који се прекуто продава кроз шкољева. Број закупца земље који обрађују преко 40 ха. нешто је већи од 90.000. Закупничка капитал која је у Енглеској и Шкотској уздеж у 18,8 мил. ха. цени се на 7,8 милијарди и 320 мил. марака, а да носи интереса 9%;

Енглеа и Уелс итали су 1877. 10,817.277 ха, зарватне земље под угаром и нашинет. При свем том сточарство је се развило на начин, да му другде нека равнот примера. И порад увоза меса и куне, укупна вредност порасла је трајно.

Сточарск статистика даје број стоке лета, а не и жина.

Доде се у 7 гроветина за 40 ха. држало 35 и више говеда лета, пада број неких у 17 гроветина на 15 и испод 25 граа (на 40 ха), а у осталих 11 — на 10 и испод 10 (на 40 ха). Преко 10 граа држи се на 40 ха, у 7 гроветина. Највећи број граа 30 $\frac{1}{2}$ граа на 40 ха. држи се у Шешајру и Ланкашајру, најмањи 8 до 8 $\frac{1}{2}$ граа у Сувоку и Хемширу. К томе просечно 100 и више оваца (на 40 ха. зарватне земље) у 7 гроветина; 75—100 брава у 15; 50—75 у 10 и мање од 50 у 7 гроветина. Највећи број оваца, 188 на 40 ха. налази се у *Westmoreland*-у, а најмањи са 20 $\frac{1}{2}$ у Шешајру.

Највићи број кова за 40 ха. износи 5 и преко тога и онда до на 2 $\frac{1}{2}$ до 3.

Упоредна пољопривредна статистика по пошве енглеских трговинских ковова за 40 ха, у години 1877. показује:

	Одног зарватне земље на узгајној довршња, без агро-виза	В р о ј		Број кова силе крсто
		Крупне стоке — говца	Оваца	
Енглеа	76	42	388 $\frac{1}{2}$	11
Уелс	27	50	354	11 $\frac{1}{2}$
Шкотска	23	61	370 $\frac{1}{2}$	10 $\frac{1}{2}$
Ирл. Британска	56	40 $\frac{1}{2}$	322 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{1}{2}$
Уелс, Ирландска	17	62 $\frac{1}{2}$	62 $\frac{1}{2}$	21
Уелс, Ирландска	62	53 $\frac{1}{2}$	170	10
Холандска	61	73 $\frac{1}{2}$	40 $\frac{1}{2}$	12 $\frac{1}{2}$
Белгија	66	63 $\frac{1}{2}$	30	14 $\frac{1}{2}$
Вавориа	61	67 $\frac{1}{2}$	28 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{1}{2}$
Прусија	49	21 $\frac{1}{2}$	116 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$
Србија	31-33	24 $\frac{1}{2}$	81 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{1}{2}$ (на 1895.)

Потрошња уданых погачина износила је око 470.000 тона, или 1 тона (1.000 кгр.) на 40 ха. зарватне земље.

Довоз кукуруза износио је 19.999 тона у вредности 254.88 мил. марака, јечка 4825 тона, овеа 5602 тона, грашка 804,95 тона и боба 2300,5 тона. Ова зрнаста храна, изван јечка, служи за исхрану стоке и предлађа вредност од 205,8 мил. марака.

Цене су месу пошле се за 26 година (од 1849—1875).

	Цена килограма говеђине	Цена килограма овчјетине
1849	марака 0,79 $\frac{1}{2}$	0,88 $\frac{1}{2}$
1862	" 1,06 $\frac{1}{2}$	1,14 $\frac{1}{2}$
1868	" 1,23 $\frac{1}{2}$	1,32 $\frac{1}{2}$
1875	" 1,54 $\frac{1}{2}$	1,98 $\frac{1}{2}$

100 грава отела 80 телад; смртност телад 8 $\frac{1}{2}$ %. Од крава и јунаца отеле се у првом тромесеју 38,5 $\frac{1}{2}$ %, у другом 37,5 $\frac{1}{2}$ %, у трећем 10,5%, у четвртом 13,5 $\frac{1}{2}$ %. Од тога лишне у првој години 11,2 $\frac{1}{2}$ %; 16 $\frac{1}{2}$ % закољу се у процентној старости од 2 месеца. Од покланих говеда у 50% (без крава) 2—3 г. стара, 42 $\frac{1}{2}$ % 3—4 године и 8 $\frac{1}{2}$ % заједно с биковима старија су граа.

По статистички трговинских ковова у Сједињеној Краљевини (Енглеској) годишње се шкоље: 435.400 телад, 523.300 крава и јунаца и 970.600 волова и бикова.

Clare Sewell Road цени средњу кљаву тежину телад на 29 кгр., двогодних и трогодних говеда на 145 кгр., трогодних и четворогодних на 196 кгр., старијих и бикова на 292, а крава покланих, на 181 кгр.

Од јагањаци покоље се $18\frac{1}{2}$ у средњој старости од 15 недеља, у средњој кљавој тежини од 10,87 кгр. средња старост кљавих овнова шковаца је 21 месец, а овава $5\frac{1}{2}$ год. Средња кљави тежина овања и рата (глазав јагањаци) је 20 кгр. за браву.

На $18\frac{1}{2}$ заклопих јагањаци, по свој прилици $13\frac{1}{2}$ покоље се пре пописа стоке у јуну тако дакле, да се броји само $5\frac{1}{2}$.

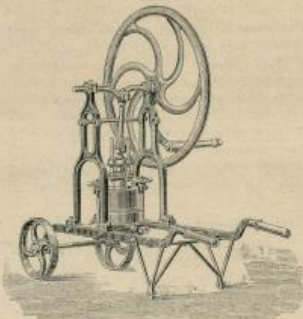
(Наставиће се)

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(СЪТЕ D'OR У ФРАНЦУСКОЈ)

(Наставиће се)

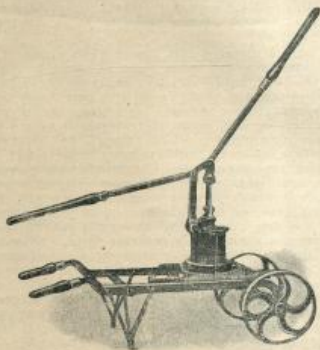
Тако смо претакали вино у бурад од 228 литара, кад смо имали да претачемо веће количине вина нар. из бачвуу бачвуу служили смо се пумпма. (Сл. 18 и 19). По да би и ваздух при том имао удача, отакли смо вино из пуне бачвиу најпре у једну повезану кад, намештену испод ње, на смо га одатле одводили у празну бачву.



Сл. 18. Пумпа за претакане вино (модел 170 литара)

Претакане вина у заклопу од ваздуха вршили смо за мању бурду помоћу једног неха, чија се употреба одавно одомаћила на само на Златној Коси него и у Бордонској области. Кад су нам бурад била у првом реду, уметали смо, најпре металну славину, у коју смо затим улачили један крај једне нарочите нехи од каучука с дрвеним додацима (сл. 15); други крај ове улачили смо у горњу руну, која се за тај циљ намести са стране, од празног бурета (сл. 16). Кад се славина на пуном бурету отвори, вино истиче у празно буре све докле док вино у оба не буде на истој висини. Сад се помоћу неха и једне одводне цеви која доприре до горње руне на пуном бурету, сабија у оно ваздух и тако натерује вино у празно буре. Горња рунка на празном бурету је затворена, да не би кроз њу протекло ваздух и дошло у додир с вином; ваздух чија завршница придољаском вина бива све мања и мања излази из бурета кроз један отвор начињен на дрвеном додатуу цеви од каучука (сл. 17) те тако не остаје пушење. Кад вино у пуном бурету дође до у висини славине, а го се распоијаје по шупу, заклидају од ваздуха, који у ову узлиц, претакале се ускује. И споио прено и мех се узаконе, на се зваостано вино, лагано подижућу буре помоћу једне мале справике (сл. 20) оточи као и обично у шављ, и затим из овога пресеце у буре, које је правило и ирно вино. Како се незна ипмад тачно

количина талога на дно бурета ваља радити врло обазриво да се вино не би замућало. Бурад с преточеним вином, у сачују, кад вино била пуна, доминали смо неким или санчим виникам.



Сл. 19. Пумпа за претакане вина (модел 120 литара)

Кад су нам бурад била у другом или трећем реду, претакане у заклопу од ваздуха вршили смо на овај начин. У пуну бурду уметали смо металну славину и у њу један крај својојој прена; други крај овога шпак је доле до горње руне, од бурета, које је имало да ириши вино. Вино је текло из горњег бурета у дома све док у горњом најо дошло до у висини славине. Затокало вино претакали смо даље на исти начин као и мало час.

Још се може врло zgodно извршити претакане у заклопу од ваздуха помоћу кривог патета. Ми смо се одак служили обично кривим патетом од лиме; моћући криви патет од каучука много је подешаји. Кад се један крај прена од каучука намести на славину пунот бурета а други крајче до два празног барета могу се, још ако то прено има на средни уметнуту једну стаклену цев са десетактеви шна, врло zgodно да претачу у заклопу од ваздуха мање количине вина.

За веће количине вина које смо хтели претакати у заклопу од ваздуха унотрбљавали смо пате (сл.18 и 19).

Бистрење.

Здрава се вина, као што је спаском познато по навадному превринуу сама од себе природним путем кабрстре. Вински камен (стени, падљаке багратар), који се налази у младом вину рстворени у сувишну таложи се утицајем алкохола и збогаск хладноће. Златни кај материје таложе се утицајем талаша и поналаже за собом исто тако као и вински камен све мање материје и различите органске отпадке који нута вино. То *првородно бистрење* бива исто извесно често пута доста дугог времена. Но по који се пут дешава да вина и ири свим повољним погодбама за природно бистрење остају ипак замућена. Мућкају у таквим случајима ваља принисати било рашину различитих корених (алкохолних) или шкодљивих (бактерија) галинина, било различитих комбиених реакцијама (оксидацијама) у вино. *Вештачко бистрење* је ода по најбоље средство којим се једно такво вино може за кратко време кабрстрити.

Прина вина бистрили смо одак беландетом свежих јаја, бела пак час желатиниу „Lain“ (обична) час рибљом беланком (вина).

Беломе свежих јаја је, нека спорна најбоље за бистрење приних вина. Дештаје врло лагано, али бистри много боље него ли икоја друга тал и што је најважније даје вину из-

вештач сјај који се веома цени при продаји. Није смо, као у осталом и другим средством за бистрење вина бистрили вина у бурџима од 228 и 114 литара и у бачвама при мешању различитих вина. На буре од 228 литара узимали смо белашце из месет, а ако је вино било претходно филтровано из јет јаја. Кад смо пак вина бистрили у бачвама, одређивали смо број јаја према запремини бачва, узимајући да на 228 лит. вина дође шест јаја.

У једном шлеканом суду одвајали смо најпре из свезих јаја белашце, које смо затим и солили туцањом, немаленом сољу (20—25 гр. на 228 литара) и најзад све замишати једним литром, од прилике, вина. Ту смешу у суду *овлази* смо излучили једном брезовом метлицом да би тако поцељали мембране ситних ћелија, које садже белашевине и истом сићалу у претходно отпријекано за 10—15 литара буре. Белашце немо сувине били, да не би „изгубило снагу за бистрење“ како то овамошњи виноградарни кажу. Додавањем соли талокешне се брже и боље врши услед повећања густине материје за бистрење и утицаја соли на вино. Кад смо усади смешу за бистрење онда смо завлачили кроз арањ једну гвоздену мешалку у облику слова Г (са 12), чији је предњи крај избушени рупицама и њом смо, у неколико удара, узбуњивали све вино у бурету да би тако белашце свуда подједнако разредили. Сад смо буре допуњали онај вином, које смо пре сићала смеше изложили и овлази, ако је младо или добро, ако је то било старо вино зачепили да не би изашло, чији је утицај нарочито на стара вина веома шкотљив, продирао у унутрашњост. Кад смо имали више бурџа једног истог дана да бистрино, белашце смо спремили увек за свако буре понаособ.



Слика 20. Бистрење вина белаштом



Сл. 21. Мешалка.

Вина смо у овој радњи мешали понајчешће у бачвама било од дрвета било од цемента са гвозденим шлеканом на сло их при мешању у исто време и бистрили. Кад се два или три неједнака вина помешају, различити састојци појединих вина могу се једино додавањем материје за бистрење потпуно сјединити, претопити једно у друго. Иначе, ако се помешана вина у исто време и не избистре, мешавина та нишад није јединоставна па се и пробави свако од помешаних вина понаособ својим нарочитим укусом који јасно разликује. Кад смо вина бистрили у бачвама рајуре смо, разуме се, излучивали колико нам је јаја било потребно узети на толку и годилу различитих вина. Потом смо белашце припремљено у малим количинама на начин како то младо час описасмо узисели с времеша на време у бачку, онда кад смо у овој различна вина мешали. Кад смо тај насталави смо дошли док се бачва вина није напунила. После тога отахали смо славном вином на бачви у један просторан шавол и одатле га пуњом натраг из шавола у весту бачку кроз горњи отвор враћали да би се белашце тако свуда по вину разнело (са. 14). Са пуњавом смо престјали онда кад нам вино на славни изашло замуњено, јер је то био знак да се материја за бистрење свуда по свем вину раз-

редила. Кад вина нисмо мешали него их престо у бачвама бистрили и овако смо поступали. Један део вина, које смо хтели бистрити оставили смо у једну висуку бачку, у коју смо у исто време сићали у малим количинама и растворење материје за бистрење. Ову смо затим дрвеном мешалком добро с вином измешали и у вешу пуњом враћали натраг у бачку. После тога смо остављали да вино још за неко време истиче из бачве у бачку и одатле га пуњом натраг враћали кроз горњи отвор у бачку, да би тако белашце по целој маси вина разредили.

По ситнад смо, у недостатку јаја савени, обична права вина бистрили прањом од крии. Кри је веома јако средство за бистрење, односи много боље вину а још поред тога оставља и извесна трага на укусу, те према томе није ни малу за препоруку.

Обична бела вина бистрили смо желатином „Laine“. Та дрвета желатина је нарочито спирањем млао еније туткало, које врло екино стаје (15,5 дил. килограм). Продаје се у малим пакчицима (ваљаним једне визит-карте) на којима је на средини написана реч „Laine“. Узимали смо по једну такву пакчицу, која тежи 26—27 гр. на буре вина од 228 литара.

(Поставља се)

Г Л А С Н И К

† **Светозар Петковић**, државни економ округа подринског, признати наш вођар и дугогодишњи управник бишег угледног добра Српског Пољопривредног Друштва умро је 8 овог месеца у Шанку.

Српско Пољопривредно Друштво поред изјављеног саучешћа породила, изаслало је двоји подпредседника да у име Друштва присуствује погребу овога неуморног а крозлог радника — пољопривредника.

О животу и раду покојника и његовим заслугама у пољопривреди биће речи доцније у „Тезаку“. Бог да му душу прости.

Општа привредна изложба у Варшави. — На збору техничких привредника, задругара земљорадничких задруга и друштвела Српске Привреде Драготом 14 маја тек. године решено је: да се *24-гог септембра тек. године* у Варшави *Општа привредна изложба* на срез темњици, — и изабрат је одбор, коме стављено у дужност: да припреми све што треба, да изложба буде што интензивнија, како би се издало:

1. Чиме Темњић располаже и како стоји у привредном погледу; —

II. Како би се угледљем на предне рационалне и напредне привреднике утицало на побољшање целокупне привреде у Темњићу и околини; и

III. Колико су Земљорадничке Задруге учиниле — на препоруку техничких пољопривредника.

На изложби ће бити заступљено: стоочарство, живинарство, ратарство, воћарство, поштарство, виноделство, пчеларство, пољопривредне справе а биће и продајно одељење за сточу. Изложба ће трајати 3 дана. Право на награде имају сви привредници само из Темњића. Награде ће бити: у сирљавом, алатима, пригодној стоци, корисним књигама и писменим поздравницама а *новцу*. Награде је одредило: Министарство Народне Привреде, Савез Земљорадничких Задруга, многе Земљорадничке Задруге, и општине.

ДРУШТВЕНИ И ПОДУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XI СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 7 априла 1906 године у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милад Јовановић, чланови Управе г.г. Јов. Ф. Вешетка, Јов. Ваделић, Мирко Милановић, Живо Шошоран, Нинко Јовановић, Милослав Ж. Петровић, Велимир Стојковић и Светозар Гавриловић као гост.

Бележко секретар Др Ђ. Радић.

71. Чита се записник X седнице — Прима се.

72. Саопштава се оставка уредника „Телска“ г. Милоша И. Ликићевина, који једно изјављује да ће летом до 1 маја ове године уређивати — Оставка се прима, а г. Лукићевину да се највише благодарност на да сада релативно о одличном уређивању „Телска“ и савесном раду као референту друштвених књижевних послова. Уједно да се позове, да новом уреднику, који буде на његово место изабран, преда пренесене радове за „Телска“, ако их и у колико буде имао.

73. Саопштава се акт Комесара — ратноинженитача Главне Контроле о вазаредном предлогу и извршеном ставу Друштвене بلاгаје — Прима се и знају; а што се односи на припремене издатке, које комесар у своје извештај напомиње, да Председништво до 1 јуна ове године регулише и расчисти, односно издати.

74. Износи се на решавање молба г. Др. Радића, који моли, да га Друштво у издавању његовог дела „Воћарство“ потпомогне — Да се упути књижевном референту на мишљење уједно се и предлог члана Управе г. Јов. Ваделића по коме би се имали потпомоћи такви радови.

75. Саопштава се акт Привременог Одбора за припремање изложбе у срезу техничком, који моли за излож. — Решено: да се упути на мишљење ужем Одбору за припремање изложба у овој години.

76. Саопштава се предлог друштвеног члана г. Ђорђа И. Куртовића из Шапца, да Друштво учествује са неком изложбом приликом Стогодишње проslave мишарске — Решено: да се и оно упути напред поменутом Одбору на мишљење.

77. Саопштавају се пријаве такмичара по расписаној Стецају „за прикупљање и чување ђубрета да његове употребе, као и на исправљање бунашта,“ и то:

Душана П. Петровића економија из Гиргора ср. коначничког и Ђорђа Томића динредника из Црвота — Решено: да се по овим пријавама претходно тражи мишљење од дотичних државних економија, на основу којих ће Друштво учинити даље шта треба.

ЗАПИСНИК XII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 18 априла 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милад Јовановић и чланови Управе г.г. Ниназ Бајкови, Мирко Милановић, Нинко Јовановић, Ада Живановић, Милослав Ж. Петровић и Живо Шошоран.

Бележко секретар: Др Ђ. Радић.

78. Чита се записник XI седнице — Прима се.

79. Чита се предлог Председника ужег Одбора за извршење XI такве из Програма друштвеног рада — Усађа се с тим, да се по предлогу Одбора узме члан изоста Одбора г. Светозар Гавриловић, да буде Одбору посведиољач на расподјелу за разреду јединичних уступства, за вођење целокупне пренесне изд., а за тај рад да се г. Гавриловићу одреди хонорар, о коме ће се чланови Одбора претходно споразумети с друштвеним Председником и Управом за одобрење поднети. У исто време се овлашћује друштвени Председник, да може одобрити све потребне издатке за набавку потреба, које би Одбору биле потребне за орже и тајничке извршене рада.

80. Чита се мишљење ужег Одбора за припремање овогодишњих изложба по предмету сточарске изложбе, које хоће да приреди уједно Пољопривредна Подружница у месецу мају у Ужичу — У начелу решено да се у поменутом циљу Подружница потпомогне, али да се од ње претходно тражи детаљни програм изложбе, а окупираним сном г. Др. Цвијовић да се уложи, да о тој изложби поднесе Друштву своје мишљење.

81. Чита се образложено мишљење изоста Одбора о учествовању Друштва на Стогодишњај мишарске проslave, а по предлогу г. Ђорђа И. Куртовића из Шапца — Усађа се с тим, да се г. Куртовић о томе извести.

82. Чита се реферат референта за књижевне радове о делу г. Др-а Радића „Воћарство“ — Решено: да се Друштво претплати на 50 примерака овога дела, а издавању увек по чл. 53. Друштвених Правила у онолико, у колико буду евентуално штампане и Друштву предаде.

83. Чита се молба Занатлијске Школе, да јој се уступи напављак за изложбу ђачких радова — Решено да се на тај циљ уступи друштвени дворана, пошто је напављак раније уступљен уметничкој глуми „Лада“.

ЗАПИСНИК XIII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држана 21 априла 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милад Јовановић и чланови Управе г.г. Јов. Ф. Вешетка, Мирко Милановић, Милослав Ж. Петровић, Нинко Јовановић и Живо Шошоран.

Бележко секретар Др Ђ. Радић.

84. Чита се записник XII седнице — Прима се.

85. Приступило се биралу уредника „Телска“ — Једногласно буде изабран Председник Друштва г. Вучко С. Богдановића, с тим, да од 1 маја ове године он прими дужност уредника, од ког ће му се дана и хонорар рачунати.

86. Приступило се даље, биралу уредника „Пољопривредног Календара“ и „Пољопривредног Гласника“ — За уредника „Пољопривредног Календара“ изабран је члан Управе г. Велимир Стојковић, а за уредника „Пољопривредног Гласника“ члан Управе г. Мирко Милановић.

87. Чита се реферат референта за књижевне радове о делу г. Николе Рајковића, „Бољест и штетнице културних биљака“ — Решено да се дело прими и као XV „Практична Пољопривредна Поука“ у 3000 примерака штампа. Исцај да се хонорисне за 90 динара од штампаног табака и да му се од штампаног дела покони 30 примерака, с тим, да је дужан да води коректуру.

88. Читају се реферати уложених рецензента г.г. Милутина Савића и Светозар Петковића о делу г. Добривоје Стојановића, „Збожкопача“ — Како је дело израђено по страним исцајима, а није подтањавано за наше прилике, то га Друштво не може примити ни о свом трошку штампати, о чему да се исцај извести са повратком дела. Рецензенту г. Милутину Савићу да се на основи чл. 32 друштвених Правила изда хонорар од 30 динара, а рецензенту г. Свет. Петковићу 10 динара.

89. Чита се молба Српског Пољопривредног Друштва на скопске Црне Горе са седмитом у Манастиру Св. Николе, које моли, да му се шаље „Телска“ бесплатно; исто тако да му се бесплатно уступе и сва Друштвена књижевна издања — Решено: да му се „Телска“ шаље бесплатно, а од друштвених књижевних издања да се понову она, која Друштво уступити може.

90. Износи се на одобрење предлог уредника „Телска“ о хонорисању штампаних радова у 1—9 броја — Усађа се по предлогу и настојећој норми, а књигу хонорисања да овере чланови Управе г.г. Живо Шошоран и Нинко Јовановић.

О Г Л А С И

Хрватско-славонска земаљска господарска изложба у Загребу.

Краљ. хрватско-славонско-далматинска земаљска влада приређује од 2 (15) до 6 (19) септембра 1906 у главном граду Загребу земаљску изложбу *уживине и ратарске ствари* (коња гетше и лаке багре, говеда нингавске, сивенталске, буне и подолске пасмине), свиња енглеске и домаће пасмине, оваца, коза и пераци.

Тој изложби прикључује се од 7 (20) до 12 (25) септембра изложба *својотрпних и морских риба*.

Приређене ове изложбе уоподуњује трајна изложба од 19 августа (1 септембра) до 17 (30 септембра) предмета, који слажу као помагала али за унапређивање господарства, као што су: *господарски стројеви и орубе, крмиво и уметна ђубрива (интернационално) предмети господарске обуке (господарствених наука), културна гетшине и коначно стална изложба оваца, ошине лозе и ортарства*.

Врло ће занимати изложба *риное ови* (од 19 августа [1 септембар] до 23 августа [5 септембра]) и *чмела* (28—31 августа

[10—13 септембра]), *злати*, *увањина* најбољих вина, *земље*, *свакодања* *предметна* и *демонстрације* (о узгоју *блага*, *виноградарства*, *биљногетства*, *виникарства* итд.), те *разни* *визети* на *узори* *господарства*, *научне* *радове* итд.

У *намери* *највише* *посетити* *изложбе* *и забави* на *претек*; на *изложби* *ће* *просто* *сврвати* *сваки* *дан* *до* *касне* *ноћи* *војни* *гласби*, *прекрасни* *изложбени* *пераци* *даће* *огу* *насладе*, *док* *ће* *највише* *драго* *најбо* *и* *најредно* *јели* *жедно* *о* *окрепити*, *гладно* *нахранити*.

У *почет* *посетитељима* *изложбе* *приређивање* *се* *разне* *сачетности*, *којих* *ће* *се* *најближи* *програ* *за* *присела* *обредвањати*.

Ула *све* *то* *пружат* *ће* *и* *сам* *главни* *град* *Загреб*, *својим* *најреним* *класичним* (драма и оперета), по *хрватским* *умјетничким* *универзитетом* *умјетничком* *изложбом* *својим* *красним* *умјетничким* *и* *знаменитим* *збиркама*, *својим* *велеградским* *дубама*, *својим* *удобним* *шесталићима*, *те* *дрожестом* *својом* *околинном* *и* *ноуке* *и* *забаве* *и* *насладе*.

За *удобно* *смештање* *посетитеља* *изложбе*, *скрљено* *је* *у* *сваком* *погледу* *у* *бројним* *хотелима* *I* *и* *II* *реда*, *гостиницама*, *приватним* *становама* *и* *нучким* *наставима*.

Најближе *упуте* *даје* *краљ*, *изложбени* *појсереник*: *Др. Иво Малин* (Dr. Jov. Malin — Zagreb).

ПОВАЛАШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕНОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИГРАДЕ

ПРСКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до *дана* *најави* *првенству* *и* *од* *стручне* *комисије* *Српског* *Пољопривредног* *Друштва*, *као* *и* *од* *војне* *економи* *и* *виноградара*, *опробану* *под* *називом*

„ПРАЈИНА“

са *знатно* *јевтинијом* *ценом* *него* *ли* *оне* *са* *стране* *донесене* *а* *квалитетом* *и* *својом* *солидном* *изразом*

никако не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Банке, и радићу Ранка Гођеца на Сави.

5—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара два; од осталих крупних висиена по 15 пара од врсте од ступца

Већим огласима: *Цела* *страница* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола* *странице* 5 динара (5 круна аустрајске вредности), *четврт* *странице* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јевтиније.

Преглед 21 броја „Тешака“. — П. Земаљска Изложба. Првиате живине. *Улазици*: *Кокони* *Мехелнера* — Уредовских *тргова* *за* *стоку* *и* *месо*. — Из *виноградарства* *на* *Златној* *Коси*. — *Гласник*. — *Друштвени* *и* *подружнички* *востани*. — *Оглас*. — *Цена* *огласима*.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УЗГЛУБЉИ СЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ

У БЕОГРАДУ

СРЕТОЗАТУ ПРЕЈАДУ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВ ВАРШАВСКОГ ТРЕГОВ. ОД ЛЕПЛА
1868 ГОДИНЕ И 204 НЕКОНТРАКТУАЛНОГ
КОДИ ВОЈНА СПОЛДЛТНО

Цена огласних напомена је ма
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ЛИТ., НА ВОЈА ГОДИНУ 8 ЛИТ.,
КЛАСНОМ ПОДАЦИ, КЛАСНОМ СВЕ ДРУШТВУ,
ПОДРУЖИЈУ, ПОШТО, КЛОД, КОЛОНИ СТА-
МАТА, ТАДИ, НАНАШТО, НЕВРОБАДНИЧКЕ
ЗАКРЕПЕ И ЧУВАЊЕ ПУТА ДОБИЈАЈУ ЛИСТ
У ВОЈА НАНЕ, АЛИ ПОДОЖЕ ПРЕПЛАТУ
УВАЖЕЊА ЗА НАЈУ ГЛАВУ

ВАН СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 ФРАК., НА 3 ГОД. 2 ФРА. 50 К., НА 5 ГОД.
ПОДЛЖИВА ГЛАВНОМ И КЛОДНОМ ЧЛАНОВИ
КАО И СРПСКИ СЕМАТОРА. ЗАКРЕПЕ И ЧУ-
ВАЊИНО, КРЕД, ИСКОМ И ЗАКРЕПЕ ДО-
БИЈАЈУ ЛИСТ ЗА 6 ФРАК., НАЈУ 3 ФРА. 50 К.,
НАЈУ КАО ГЛАВНОМ ПОДОЖЕ ПОРТАЛАТУ И
КАО СЕ ПРЕПЛАТИ КОЈ ОВАЈ ГЛАВНОМ
ВРЕЊО КЛОД НА ОМ СЕ ЛИСТ СЛАТА.

За Српско Пољопривредно Друштво класично

Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
РЕДАКЦИЈА И ГЛАВНО

ОДГОВОРНИ РЕДАКЦИЈА

ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 22.

У БЕОГРАДУ, 1 АГУСТА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

УРЕЂЕЊЕ ЛОНДОНСКИХ ТРГОВА ЗА СТОКУ И МЕСО

(Наставак)

Број становника у Сједињеним Краљевинама (Енглеској)
износио је 1877 год. око 33 милијуна и на главу долари
око 25,368 кгр. меса; али неузвињено је од ове године меса
једна велика дво пилежак као солени месо за проценај лажа.)
Ако се води рачуна о врло великој сврхности у ста-
дима и о нештогорној бројују занатних оваца и другобок
других оваца заједно с овновима, онда излази, да се (од
пописом у јуну пронађених) 33 мил. оваца и јагњана, од
чета су последња износила $\frac{1}{3}$ годишње коље око 2 мил.
јагњана и 7 мил. оваца и основа (школаца).

Свиња се заколе око: 3 мил. прасади и млађих свиња
а с средњом класом тежином од 18 кгр., 5 мес. старих; и
1,8 мил. гојазних свиња са средњом класом тежином од
72-5 кгр. а 15 месеца старих.

У години 1876 потрошена меса земљске производње
износила је 78,75%, мина узвекне етоке 6,25, мина свежег
увежаног 2, а усвољеног 13%. — Али 1877 год. увод свежег
меса се удвојио.

На горњих кратких напомена о енглеоскоме сточарству,
ови су закључци:

1) На енглеоскиј трговина од домаће, земљске етоке,
темај кољу, просечно у старости од 2 месеца; кољу 16%
од укупног броја темаја, у просечној тежини од 29 кгр.

2) И говеда кољу, у млађој старости; оловне 50%, у
просечној тежини од 145 кгр. а у старости од 2—3 год.;
42%, у просечној тежини: оловне 196 кгр. крање 181 кгр.,
у старости од 3—4 год., а само 8%, с биковима заједно,
у просечној тежини од 232 кгр. старијих година (преко 4
години).

3) За овце овет оваки су подаци о главу: кољу 18%
јагњана годишње, у старости од 15 недеља (3 $\frac{1}{2}$ месеца), у
просечној тежини од 10,87 кгр.; овања (школица), у просечној

старости од 21 месец (1 год. и $\frac{1}{2}$) и оваца од 66 месеца
(5 $\frac{1}{2}$ год.) и у просечној тежини од 20 кгр.

4) Свиње. Прасади окољу у старости од 5 месеца,
62-5% у просечној тежини од 18 кгр. а свиње од 15 ме-
сца, 37-5%, у просечној тежини од 72-5 кгр.

*Видимо отуда, што се каноће темаја, говеда, јагњана,
овнова (школеца) и оваца, прасади и малимајди
тиче, да се узимте кано млађа стока х.ј. стога рано-
стаса која се рано разиња и расте. То важи за све врсте
стоке, а нарочито за свиње.*

*Енглеоска уопште тргови сточку која се рано разиња,
раностасу, која брзо и раста и брзо се лојити мина и месо
прорасло машу а лојем (мараморирано), месо мекано,
крто и сочно, лепе румене и црвенкасте, а не затворене
боје. У Енглеоској се не тргови месо дебелих свиња, није
се гаји и лоји тако много свиње за маст, већ свиње
за месо.*

Ако желимо да отворимо и прокривимо пут назову своје
етосе у Енглеоску, ми морамо сточарство своју грана и
своју правца, удесити према укусу и тражији енглеоске
потрошаче, морамо извести раностасе расе; поведорство и
симптерство морамо преобразити, а оварство сасвим по-
правити.

Да би добијли јаснију слику енглеоског сточарства, као
и предетава на који начин и у које правцу наше сточарство
преобразити морамо, премо захтевања поних тргова, сваког
укусу и тражији, ја ћу укроти, онда, саопштити неке на-
помене о главнијим расама енглеоске стоке.

На првом месту да пређемо на.

Говедарство.

Најугуворније расе говеда у Енглеоској то су:

Шортхорнска или Дурхамска; настали од једне домаће
нешто једноземених заплоту у најближем српном средству,
а нешто били у утицајем страних добрих раса с коњина, трудом
и настојањем енглеоских занатлика браће Солинг, око 1770 г.

За сразмерно кратко време дошла је од светског гласа
и распрострањила се не само у Енглеоској но по целој свету,
на европском континенту, нарочито у Франскуј и северној
Немачкој, па у Америци, Сједињеним С. А. Државина и
Аустралији и сада се ова говеда много допринела поправци
раса и својом крвју тих земаља, нарочито у поглаву рано-
стаса и облагорођена уопште. Није никакво претеривање кад

1) Ови подаци сурине су изиско означени и не наведе, премо претходно-
сти за пољског дома. Истакли је и број становника ове земље, али кад
би овој рачун био тачан Енглеоској не би могла узимати премо земљске
домаше етоке још 1 милијарду а 100 $\frac{1}{2}$ милијуна кгр. меса, ко коља три
 $\frac{1}{2}$ до $\frac{1}{3}$ те колоније.

се тврди, да су свака раса и сваки сој, на толикој даљини и под толико различитим природним и привредним погодима постали производнији, убригавањем шортхорских крви у више пасе, јер је свака „кал“ ове крви за свако говече од користи. Докл за тајност ове тврђења наводимо у околности, што оуда где су се Бугари насељавали и ширили, ту се и шортхорско говече, тај боловотски паметиљивац, одоњало, јер народ је уносио одјак ове говечета нада свих осталих. За вољки утицај који су говеда шортхорска имала на многе расе и сојеве, поред својих извршних подобности имали су да заблагодаре и особито силној премени наследствено преношења, постоју које је ово говече преносило своје склоности и форме на потомство, боље и јаче, по на која друга раса или сој.

Данас има две главне сорте шортхорског говечета: *Јатроген* (благородно) уписано у западну књигу, за свако грло води се његово родословље и свако мора имати све знаке чистокрвности; **обично**: то су маме — више увећали мезези — стока за трг, добијена успоким раслодох.

Ово говече пречено је високим 150 см. текмо 500—650 (а утојено достига 900 па чак до 1300 кгр. једно грло), раставља и за гојење особито подобно. За телмење иже. Шта више у потоње доба одгајај је и сој за изврну млечност.

Лонхорн, преобразен славним Бакуелом, највећим заштитником свих врелива, круниче говече, некада најчувеније, сад је уступило место шортхорцима.

Херфордска раса, у источном делу полуострва Уелса, у грофовишту истог имена, створено у другој половини XVIII века. Какојош је одмах за шортхорским, али их превазилази у погледу каковне меса и подобности за телмење. Месо поред мекоте и сочности, прорасло дебелим и деци се јаким на тргу. Погодна за поправку нарочито ових раса, код којих мора бити очувана и подобност за телмење (по Зорриц-у нпр. оменталска)... Она раса брзо се распростраја и по Аустралији и по Сједињеним Сав. Америчким Државима.

Довинајрска раса у области истог имена и суседном Суесеку, распростраја као гојазна по великом делу Енглеске. Какоја месо изврсна, ни од једне др. енглеске расе није

боље. Задовољна и при нама доброј крви и отува своју гојаност и на мршавијој нама. Млечности рђаве, а у телмењу изврсна. *Суесекска* — слична, грубљих костију, крупнија и тежа, за телмење још боља.

Штута ворфолмска и субволмска раса (the polled N. a. S. breed), поред гојаности, прилично млечности, лако се гоји, с кални задовољна и добре каковне месо.

У Јелсу су некада била од значаја, а све више губе сад глас земаљске сојеви: Glamorgan, Pembroeshire и Anglese.

Најчувеније расе у Шкотској:

Ајрширска раса. Југозападна Шкотска, на Clyde у грофовишту Ауг; постада укрштана са холандском, у првој половини XVIII века, земаљске стоке нијеја шкотских. Стока млочна, извршеног густог млека, задовољна и на мршавијој нама и кад се краве престану мести, лако се гоја.

У шотске расе долазе: *Galloway, Angus, Aberdeen.*

Galloway на западној обали јужне Шкотске, гојазна стока, па суватиња скоро преко целе године; просечно тешка 400—500; месате бутине и тело јадро.

The polled Angus, the polled Aberdeenshire, *anguska* и *aberdenska раса*, у грофовицама Forfar, Kinkardine и Aberdeen, источна обала средње Шкотске, тежа говеда боља и за млечност, здравља и издржљивости чврсте и на бреским мршавица пашама задовољна. Особито подесна за укрштана са шортхорским, за добијање месате стоке за трговину.

Западна оисиска говеда, у бреским крајевима северне и западне Шкотске, као и по острвима на западу Краљевине, и данас делинично у полуидним стању и често преко две године напољу, дају мало млека, али месо изврне каковне, укуса, — ароме и сочности, које превазилази каковош меса свију осталих енглеских раса и сојева и због тога се на енглеском тргу *илаба највећим ценама*. Говеда пртежљаста, јадрог тела, споростајна, кад одрасту лако се гоје и достигну велику телмну.

Навољетку говеда у *Прсој* поред шутих, чувена су ситна (250 кгр.), али млочна *Kerry* раса, лако се гоје и дају неко, крцуско месо. Краве ове расе зову „спиритиском кравом“

ПОДЛИСТАК

ЗАРАЗНЕ БОЛЕСТИ ВОЂАКА И ВОЂА

БОРБА ПРОТИВУ ЊИХ

Овим болести које на вођама причињавају различити утицај теорганске природе (земља и атмосфера) и инсекти, на вођама и вођу је читав ред заразних болести, које долазе од биљних паразита — *готовања*. Паразити ови живе и развијају се на појединим деловима вођака, из којих они узимају за себе потребу или храну, и одад ти делови или угнију, или се не развијају као што треба. Највише болести причињавају вођама *глинице*, *биљнице* и *биљке* из фамилије *бесветнег* *репица*, а од биљака с частом, на вођама је само *мелем* (*Vicia album L.*), која им такође, по који пут, може да нанесе осетне штете.

Глинице су различитога облика и величине; има их врло крупних, као што су различито глатке, четуре, које се виђу на дрвећу, а и чинио ситнијих, да се могу видети само кроз микроскоп. Све оне, одишту се у глатковне тине, што имају биљног зеленила (хлорофила), постоју којега биљке које га имају од *мртве неорганске природе*, *стварају жива органска тела*, а отварају их на тај начин, што из ваздуха узимају угљеник, који

се потом сједињава с различитим простим телмама, као што су водоник, кисеоник, азот, сумпор, фосфор и други, којих има и то неких у води, а неких у земљи. Због тога, што глинице немају биљнога зеленила (хлорофила), оне не могу за себе добивати потребна градива из земље, као растине које има хлорофила, већ се зато морају користити више-мање готовим органским телмама која се налазе или у животним биљкама, или у отпадним деловима животиња, а исто тако има и сапротитна, који могу живети паразитним животом. Тако и, нр. глатке (перчуре), могу се прекрсно развијати и на распадним органским телмама, а ивице киселине глинице, могу, на случај потребе, живети и, на живим биљкама.

Све глинице које се налазе на вођама и вођу, састоје се из врло танких коштица званх *вођа*. Хлеве се има укрнују у органе биљака на којима гливица живи, или се раставију из појединих паразитних делова, пуштајући у ткива органа на којима живи гливица, неке мале израсле налик на сисалце. Тим сисалцима званим *доугеројама*, а и *сисама*, глинице узимају потребну им храну из делова на којима се налазе, и тиме изазивају делинично или потпуно победнање тих органа, или их у развијају омету и ошаква.

Мелубојни укрштани глиничних коштица, глинице и саме расту и јадралу, развијајући и тако зване *мелодомице*. Паз-

На канадским острвима, да поменем још чувену расу *Урс-сејсу*, су кравама које дају најчистије млеко (1 кгр. масла добија се од 17—18 кгр. млека). *Guernsey* су крупнија острвска говеда (по свој прилици излезе ајришерици), мање распрострањена и напе на главу.

По коме мишљењу за преобраску нашег гоедарства, зарад добијања говеда, с рачностаи и изврне каквево меса, за извозну трговину, ваља државни сточарски завод, да изабави једно кало чистокротно заплато стабло: *Improved* и то од шортхорна са европскога коња, из Француске у Немачке, да се расплоде бикови који ће се у нашим гоедарским крајевима употребити за укучка расцлод, за цунтање једном или двапут на домаће краве, а чисти ће се припатак даље гајити у сонственој крини. На тај би начин добила, у тим крајевима, изврну једно-образну робу за извозну трговину. Ово је укритвање само за трговину, а не и за сеоско запиташтво.

„Блатородна грла“ високих запата, тежка су као олово, јер мишићи, суве жмале, коске, као и унутрашњи животни органи бијаву гушћи, обилнији и једрији, финијега зрна и стога специфички тежи, а садрже мање воде „во у говеда раса природних и у запату неусавршених и недотераних; месо прирасета лојем и финијега је влакна, а „не само једрије и лој се не слаже испод коже и у трбушној и грудној дупљи, као у стоке швајцарских раса...“ и као и у наше гојазне стоке.

Посматрањем на досадашњим сточицим изложбама нашим могли смо стећи уверење, да су најбољешњи резултати укритавља, с нашим нарочито швајцарским говедима, даде *мрке и мрко-сиве расе алајске* (швицка, монголска, горњониталска, алајска), увекше из њихових постубина у члаву поправки наше стоке; да су ти мелези, са њихових жемовитих подобности (две или три једно: млечност и муча, али гојазност и муча), за наше привредне прилике погоднији, а на природним околностима издржљивији, противу оштакх болештава и зараза створенији; дакле по свему, а што је вредно изрично напоменути по трајност успеха: по типској подударности с нашим говедима *самонцима*. Али та говеда имају једну

доноше су различне величине и облика. У њима се стварају *ситни зрна*, која се виде само кроз микроскоп а која служе за размножавање гљивнице. Та су зрна тако зване *споре* или *конидије*, према томе, на ком су се месту развила на плодношци и под којим погодбама.

Често једна и иста гљивница развија два (ређе и више) различна облика плодношце, на отуда и два (или више) различна облика спора. У таким случајима, свака од тих спора има друкчије особине а с тим и друкчију задлаку: *једне могу да прерасту и да на прелеће прерасту, а с тим да прерасту болест на воћку и у идућу годину, а друге (конидије), могу да прерасту тек после, кад се гљивница потпуно развије, и у том случају имају задлаку, да вршоре болест у којој је зараза*. Споре и конидије прерашћу, т. ј. дају гљивичне почице, ако падну на такво место, где за то имају погодба; *алима ни је најгладнија погодба; гљивични конци, које, урети се тада у површину тлава зараженог дела, разграма се у мезу и развије у тако звану мизелцијум паразита, из кога постане доњице извесне облике плодношце.*

Неке паразитне гљивнице, на пр. оне, које плазирају *убу*, или *шкни*, потпуно, да се могу потпуно развити, две различне врсте растива: на једном од њих, гљивница развија једну врсту спора, *спинодоспоре*; то споре могу да прорасту само тада, ако падну на извесно растиве, и у том случају изазову врсту спора: *уродоспоре* и *телеоспоре*. А да оне споре могу да прорасту, треба да се напесу на онако исто растиве на каквом се развила прве споре — *спинодоспоре*. По томе, ако се *ушкни* или не узгоји *једна од њих на којој се развија једна или друга врста споре, саврешће се и развија гљивница.*

велику ману за укук потрошачких тргова; имају месо затворене боје.

Маријохорско-лаванталска раса, даје у том погледу добре резултате, само се изнекује више жртва: *много чешће обилаше, осежавање крини*, повтора набавка из постубице њихове, оригинални занатских града. Али и ако су рачностаи само боја од наших говеда, олет не би им било из одмет узбривавање крини енглеских блитородних говеда. Нарочито на Лаванталске тугети мелези у нас, били би одлична подлога, да укритавље са енглеским биковима, или можда обратом с енглеским кравама, дају један драгоцен материјал, дотерап прена укук и захтевна новог жртита.

На тај би се начин добио један далеко прихиднији материјал, по крупноћи, гојазности и рачностаи. Главница би се брже обртала, већи приход доносила и од Гоедарства би се далеко веће користа имало.

Ово гледиште потврђује се лекуством нашим, сточици у Лаванталу, где сам видео читаво једно велико угледно заплато стабло, у сваком погледу шарских мелеза: Шортхорн X Лаванталца.

(Паставље се)

Како треба неговати коње преко лета и за време топлих дана, па да буду здрави и способни за рад.

— Рад. А. Нешћ —

Да би се коњи преко лета и у опште за време топлих дана одржали у потпуном здрављу и били способни за рад, потребно је да се одгајивање највише побрину, да у стајама буде увек довољно чистога и свежаг ваздуха. То ће се, постићи само онда, ако на стајама, где грла борава, буде што више подесних отвора (вентилатора), како би нечист и загушљив ваздух одлазио брже и у јачој мери, а на место новоге долазио чист и свеж. Ова измена ваздуха нарочито је потребна преко лета и за време топлих дана с тога, што је

Да би нам ово било јасније, нацртаћемо за те и један пример.

На линију јабуне виде се најдате лета, и то кад се анет потпуно развије, *вреше* или *жуле* *осе*; ако се тада боја гаведа доња срана, онда се на њој могу запалити *жуле* *ваљави* *розички* *ваљави* *до 2 см*, ти розички погле неог времена пренуку и искуте *куто-мрку* *пращину*. Та је болест позната под именом *рђе* или *ваљак* а долази од гљивичне *бушпорога* *glavariaformis* *Jacq*. Једне споре оне гљивиче, *спинодоспоре* (зване и *прелетне* споре) *развијају се на линију и алодошма* *јабуне*, а друге, *телеоспоре* (зване и *зимске* споре), *развијају се на грмцима обичне осе, келесе* (*Juniperus communis* L). Отуда, да се спрени развијање рђе на линију и плодношма јабуне, треба ушкити оне веће у близињи јабучара.

Сви органи њања могу бити заражени различним гљивницама, на ња њима дод тога изазвати *јача* или *слабија* *по* *бољављања*. На линију, гљивиче најчешће изазивају *појаву* *суних* *пет* *које* *често* *прераспа* *неку* *површину* *ласта*. Неке гљивиче граде *ваљави* (валет), неке *спирални* (шваљак), а неке оти *изазивају* *кваросавне* *лашча*. Линије, које збег тога увене, онадне пре времена, обично у југу, и ако је зарала волња, онда вољка у те доба оставе *бач* *многа* *лашча*. Ако се *ошва* *по* *бољављања* *лашча* *појаве* и у идућу годину и даље, онда вољка, *немајући* *довољно* *зелених* *делова* *за* *прераду* *краве*, а с тим и за *државље*, *коже* *толико* *да* *обил*, *да* *се* *убрзо* *и* *осуши*.

(Паставље се)

тада испараване и дисање много јаче, те се ваздух брже охужи, него што је то за врне зиме и у општо хладно доба године. Ништа горе ниша на коње, на и за стоку уопште, до кад и даму и ноћу бораве у топлим и загушљивим стајама. Не само да им ово скраћује јенство, већ рђаво утаче и на органе за дисање, а такви коњи врло брзо омишљају и изгубе снагу, те нису способни ни за каква тежа рада.

Све се ове неволе дају отклонити добрим проветравањем т. ј. кад се, било отварањем прозора и врата, било нарочито за то удељеним отворима (вентилаторима) на изводника или тавану, односно кроз, вештач и загушљив ваздух из стаја уклања, а на место његово доводи чист и свеж. Не ово проветравање не сме бити сувине јако, а нарочито не сме бити тако да струја снажног ваздуха своим жешћиним ударом неосредно на грла, јер онда настаје она јака и опасна пронаја, која удм свима живим створовима и проузрокује многе болести, од којих се грла тежко опорављају.

Друго, на шта треба обратити пажњу, то је одржавање највише чистоте и код грла и у стајама, где ова бораве. — Шта вреди и најбоље проветравање, кад се грла нечишће држе, или кад у стајама лежи ђубре неодољима и месецима, где је легао досадних муха и многобројних штетних класа по илхор организам. При обраду најмање на чистоту, треба, дакле, најпре сама грла чисто држати, а то ће се постићи онда, ако се грла сваког дана и уредно тумаре; ако се с времена на време кушају и на тај начин очисте од сваке прљавштине и поре на који отворе, услед чега се и дисање потпононе; најзад, ако се грла бране од паразита, који у ваљовој кожи легу јаја, на одмаље и у саму унутрашњост ваљовога тела, као што је на пр. коњски обад, ради чега треба преинашата кожу смесам и течностима, као што је нпр. закисмелена вода од ораовог лимфа или друга каква средства.

Да би се, пак, стаје одржавало у потребној чистоти, треба после сваког тикарења и чистиња погупити сво ђубре, па са протерком намети ваљове — на ђубриште, а иад азетри чисти протерком. Исто тако, потребно је да се после сваког храњења и јасла добро очисте, а судови, из којих је стока хранила и појена дасу оперу и оставу у ваљову одлају.

Треће, на шта треба обратити пажњу, то је да се грла на време највише жеге преко дана принуде од рада, а тај губитак накнадити ранијим јутарњим и допунјим вечерњим радом. Но ни у једном случају не смеју се коњи одмах после храњења употребити на рад, већ их треба оставити на миру бар за врне од једнога часа; у противном од унесене хране у тело пеће се жови лишта створити, а грла ће са пуном стомомк бити још митавија за рад.

Не мању пажњу треба обратити да се храњење врши у одређено време, јер није добро ни кад се грла хране пре, ниа, после уобичајеног времена.

Најзад, треба обратити пажњу да се грла одмах, у почетку рада, не захоравају јако, јер онда брзо замашу. Исто тако, треба их и пред оставањама рада у ваљову умеравањем, како у стају не би дошла јако заморна и знојана. Но ако се овај случај из буди кога разлога није могао одклонити, онда их треба најпре добро истрљати слањим туђима и осушити, па тек онда унести у стају.

Ако је на полу било кишно и кљаво, или су грла, услед дужег ваљовног рада, добила отекле и погаша, онда треба кљавове делове тела наљком водом опрати и очистити, па поге обавити (стегнути одоздо на више) крама и онда унести у стају.

Кад се грла у стају уведу, треба их неко време оставити на миру да се оджоре, на кад се се довољно одморала

онда их предходно навајати (пазећи да вода није сувине хладна), па потом пакршити. Полагати храну у оваквим случајевима пре појена не препоручује се, јер грла у највише случајева храну презау због жеђи, која је наступила услед великог кљаварања и знојења за врне рада. Но и ако би грла храну примила, ипак није добро, јер се храна не може добро да свари, пошто у организмa за парова неша довољно сокова који служе за сваривање.

Ако се одгајивачи буду предржавали ових напона, сигурни смо, да ће им коњи преко лета бити потпуно здрави и способни за сваки рад.

Турски тргови и изгледи за потрошњу наших производа на њима.

Наша вољела привреда са њеном и билеом и сточном производњом налази се на распрсанију, због проишлења и погоршања изгледа за извозу трговину наших производа који су преко достаће потребе и потрошње, давали сушине за извоз из земље.

Србија, да би се салувала од привредних потреса и трзавина, мора уложити све своје силе, да у интересу народнога благостања и у интересу привредне независности своје државе, по могућству што пре и што потпуније реши се, на овој раскрсници, на коју је доведени стањем паритета, на коју ће страну, којим јој ваља ударити нукт.

Она при том има да расприви ово питање у ова три правца:

а) С извозом својих суштинака у производима, не може више, под досадњим погодбама утикнути се искључиво на Сепар и на аустро-угарске тргове, јер су њихови и отежније толке, да више нема изгледа, ни на у пола овалних успеха, какви је досега имала. Онда је питање, да ли може са свих или поменоме са којом робом на Југ и на Запад и у којој мери?

б) Неможиво је морати присутити с једне стране извене, с друге стране детеривању своје производње. Мора се бити на чисто коју врсту производње мора изнестити т.ј. коју ограничити, а коју проширити, или коју стару наустити, и коју нову занести. Као што смо и с погледом на отежан и више оттерећен досаданш извоз на Сепар, односно с погледом на то, што морамо потражити и ван Аустро-Угарске тргове, сад већ сви на чисто, да се како главна наша билега, тако и сточарска производња, непреноме мора дотерати, дикле побољшати а какоога производа усавршити.

в) На носењу, мора се помислити на јаче водостање и развојена свују врста (кућине, занатске и фабричке) радности у земљи, не само на подиривање домаће потребе и истискивање прерађивања страних с вањета трга, већ и на извоз. Да се тамој ширини прерадо повећа вредност и врне облик, да може издржати трговске даљег преноса и жеће царинске дажбине.

Коње ће се од ова три правца дати првенство, да ли ће се присутити једном или другом пре ван после, или ће се увореде сва три водостања, то је питање сад и тешико и отргнито.

Али то не смета ширемају и проучавању нашем и ја другим да је добро-дошло сваки прилик томе сазнавању и томе проучавању.

Нама су вахом невољати захтеви тражње осталих тргова, оних и на Југу и на Западу. Првог намгг суседа на Југу — Турску, у том погледу ми врло мало познамо, а међу тим, она је потрошак многих производа које би могла од нас добављати.

На статистику спољнање трговине, најповише, ја сам и обележао 80—90 вредности који би могли, бити, у садашњим или будућности, с наше стране изнешени на турске тргове.

Истина извор из кога смо црпели овај извор о улову и извозу Турске, сумњичи јако поузданство турских званичних

података, али они се односе више на прикривање, dakле сивљавање ирваних количина и вредности и... за наш циљ овиште довољни су, да послуже увидом као основица.

Од производа које саж у овоме Изводу приредбежно, као оне који би у садашњим или у будућности могли да улазе у рачун наше привредне политике, истичу се после шећера и разних сората платна, на првоне месту, по величини вредности увоза:

Ирвани које се увозе у вредности	109,800,275 гроша (4,900,921 лив.);
Српско сукно које се увозе у вред.	84,148,944 „ (3,820,729 лив.);
Кашмак који се увозе у вредности	41,495,308 „
Коже, шибле, гадале	35,143,683 „
Насовина која се увозе у вредности	30,096,125 „
Ула	28,700,083 „
Пазван (кулина, влакно)	27,077,491 „
Коже хитле које се увозе у вред.	25,719,944 „
Оваци и Коже	25,438,733 „
Коже просто урађене	17,693,903 „
Волаци, српови, гадале	11,263,620 „
Уле сувамако које се	10,878,694 „
Сирова која се увозе у вредности	9,251,388 „
Лај	9,202,514 „
Масло	8,903,673 „
Лајсани, ртце	6,788,628 „
Кроштор	4,449,319 „
Пиво које	4,171,801 „ и т. д.

Разуме се, да би за тајнају оцену, ваљало имати и таквије, вишегодишње податке; па онда ирво добијемо количину и вредност извоза од увоза, затим сразумати из укупне јединичну цену; сазнати какољу производа и укусе потрошача; трговачке преносне и царинске и т. д... али за сав хтео овим само побудити на размишљање и на проучавање, у којој ипм турски трговци дају изгледа за потрошњу наших производа, да се с њима на тим трговима можемо прикрити као тајмичари.

У овим обележеним производима има таквих које ми имамо и производимо, па би их можда имали само дотерати према укусу потрошача турских. Ими таквих које би могли производити и извратити у већој мери (угаљ, кроштор, коже равне). И на производ таквих које би тек завести могли (гадје сузана за производњу ула за домању потрошњу и извоз и т. д.).

Од свију изнаних производа које Турска увози са стране, можда ће бити, за садашњину по нас најважније — брашно. Турска тргови брашна са стране 1,200,000 цакова брашна по го = око 100,000,000 килограма годишње.

Извозници су брашна (податак за 1899. годину и само преко Цариграда):

Француска, преко Марсеља	161,400 цакова
Русија	155,700 „
Угедја	90,080 „
Америка	36,700 „
Вугарска	50,000 „
Савсун	12,850 „
Белгика	3,800 „
Холандска	1,200 „
Свега	370,530 цакова

Вреда парализовати се и подробне податке прикрити преко писма посланица и конзулата у Турској: какав ден и редовљив задатак за њих!

Гавриловић.

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

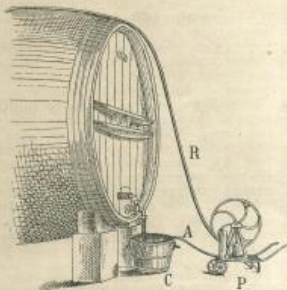
(ОШТЕ БИ ОН У ФЕРДИНСКОЈ)

(НАСТАВКА)

Плочнице, којима ћемо бистрити вино потанали смо у једној шерпани на један дан равније, обично у сече, у хладну воду и тако остављати да преноћи. Ту смо воду, која је покуца нестрјатан задох желатина, еутрадан изабаци и зеленим све-

жаци (10—15 пута толико воде колика је тежина узетих плочница) онда смо шерпани са набубрелим плочницама и водом лагано загревали у једној ваљеном кувачу (дрвету) вођој шерпани с водом и испретано метали да не би желатин привоно за два сата. Плочнице се брзо растапају и већ на температури од 50—60° (која ни у ком случају не сме прелазити 65°) сав се желатин растворио у води. Кад је то било готово, уклањали смо шерпани из кувача и раствор је био готов.

Тако смо обично растварали по неколико плочница у исто време, да би могли једног истога дана бистрити вишине буради. Док се раствор желатина још није сасвим охладио подмешавали смо једном чаши, чија нам је садница била употребљивата потребну количину за једно буре. Подчерени раствор желатина сипали смо у шехани суд за бистрење и ту га почета смо додати 1—2 литра пива, мешали брзом и металном, док се не буде претворно у ситне каљавце. Дакле смо раздил онако исто као и са белачином. Увек смо се слажали свеже сиранивеном раствором желатина.



Слика 22. Разређивање бистрење материје.

Фина бел смо бистрили саво рибељом беником. Одугина вино врло мало танина, споро се таложи јер је врло лака и даје вино које и белачке изванст сјај. Дешња се често, да се таложи материје будући врло лак, издише са два бурета и плавна у ковадицу по вино. Онда смо многи мислили и не бистре вина рибељом беником, према је то у ствари најбоља материја за бистрење финих белих вина, већ желатином „Laine“. Од свију рибељих беника новајбоља је рибељ беника од моруне (на Руенје), која се продаје у малим бело жућкастим листовима плавањачког саставног сјаја.

Код г. Даверсеа слажући смо се готовим раствором рибеље бенике, који смо куповали по скупу цену у најбољим радњама. Истича је да смо њихом добијали при бистрењу увек добре резултате, али да би избегао прешару (јер ко зна колика се рибеља беника у тако куваченом раствору налази) и знајући још да се готов раствор рибеље бенике брзо испари најбоље је савиш употреби. Ево како је равније један подрумар — шеф радње г. Даверсеа сипавало раствор рибеље бенике. Најпре је вали пожељно испратију рибуљу бенику у ситне ковадице, које је остављало потопљене у води 12—24 часа. Ову је воду, која је повукла све попријатељне мисељне са бенике, избацила и замесвила 30 пута толико беника и све то остављало да престоји још 24 часа. За то време је гачењено онда — онда набубрело помидије. Како је на тај начин јаво потпомајо растваравно рибеље беника. Цео тај раствор најзад је процењено кроз фино сито да би одвојено напореторне делове од растворених. На овим ивица сипавали раствор рибеље бенике, у хладној течности, даје врло добре резултате при бистрењу.

Узмали смо на буре белог вина од 228 литара по 6 гр. рибеље бенике, а ако је вино било претходно филтровано по 5 гр.

Бистрење материје (белачке, желатин и рибеља беника) једине се с лажном, обрадујући при тоу једно претпоравно јединење, које је гушће од вина. То јединење толико савоно

лагано pada na dno bureta povlačenim sobom sva čvrsta tela, na koja usvut navode. Ova čvrsta vna onako isto, kao što prameće snaga prodavati kroz atmosferu čisti vazduh od prašine i različitih čestica. Obračunamo naročitu naviku da u rastvorima kiselatina i ribalbe bojanke ne bude i nerastvorneje delova, jer one, jedineći se s taninom, prave krupne grumčuljke koje se brzo, uzad svoje težine, izdvajaju iz vina. Rezultat bistrenja u tankom staklu ne bi bio, bez sumnje, dobar; vino bi ostalo ili neovotnu bistreno ili onako isto zamukeno kao što je bilo i pre dodavanja materije za bistrenje. Tako bi se samo izgubilo pri pretakanju jedan, ako ne i više litara vina iz okultara, na ime taloga, a ostali toga bi se i izvesna količina tanina nekorišćeno uložila iz vina.

Da bi se sva materija za bistrenje mogla stadožinjno potrebno je da u vinu ima dovoljno tanina, s kojom se ona kao što neposno jedinji. Črna vina izuku za vreme prepiranja donošu jedinju na semeni nevrstine i kockure. Bela pak vina sadrže u maloj meri tog sastojka, jer ona kao što se zna previru bez kockine. Da bi nam rezultat bistrenja bio sigurniji, dodavali smo i belih i crnih vinima na nekoliko sati, pre nego što smo u njih useli materije za bistrenje, po izvesnu količinu tanina. Za crna vina spiravali smo sami rastvor tanina ostavljajući da u jednoj buri od 5 hektolitara indutivna alkohola izvucite tu materiju, u toku od godišnjice, iz semeni i kockura u koje su bili potopljeni. Od tako dobivenog rastvora tanina uzimali smo na bure od 228 litara po 1 litara. Nismo na taj način uzimali koliko smo tačno uzimali tanina u vino, jer nismo analizom ni određivali koliko je bilo tog sastojka u jednom litru alkohola. Ali smo uvek dodavali više nego da što je trebalo — otuda se oponovno vino u podrumima g. Diverzera a ukeu naravno osetila — računajući da će se vino tako moći duže vremena očuvati. Belim vinima dodavali smo kušidnog tanina u trgovinama 8—10 gr, na bure od 228 lit. Taj tanin, u svim njegovim vrstama, uključuje boje, rastvarajući smo najpre u nešto alkohola, pa tek onda usivali u bure. Dodavali tanina belim vinima, jer bistrenje, vrlo je koristan posao. Uzetih bistrenja je otkid sigurniji, a i ovaj prirodni tanin se čuva u vinu, jer, izgleda, da se materija za bistrenje jedinji samo sa onim dodatim taninom. Valda samo uzeti što čisti tanin, ne žaleći što će se malo skupeće platiti.

Metodu uzimanja dovoljno, koje ima uvek u vinu u ovoj ili maloj meri, mogu najbolje sprečiti taložne materije za bistrenje. (Ovi se čas viduju na vina, čas omet u iseku počinju rastvoriti. Rastvorljivost uzimanje dovoljno je smanjena atmosferskom pritisku, a obratno suzarenja temperatura. Dakle u koliko je nam atmosferski pritisk i neka temperatura, u toliko će se male uzimanje dovoljno rastvoriti u vinu, a u koliko je nam rastvoreno tog gasa, u toliko će neisguriti biti rezultat bistrenja. Otuda i ne vredi bistrenje vino u svaklo doba godine i pri svakom vremenu. Onda se ova bistrenje preko cele godine na svim delovima odjednom vremenu, jer je temperatura u podrumima g. Diverzera a stalna i leti i zimi, a u toj on i dovoljno niska 12°. Ako li se temperatura u podrumu upravala vreme temperatura povoljnije vazduha najboje se rezultati postaju, kad se bistrenje vrši po berbi od početka oktobra na do početka jarta. Tada je u podrumima temperatura mnogo niža, nego li u proseku izli u leto. Naročito valja izbegavati bistrenje vina u početku proleća ili jeseni, jer je tada i atmosferski pritisk i temperatura vrlo promenljiva.

(Nastavak ce)

Г Л А С Н И К

Живинарска курс у Алексинцу. — Poslednjem rešenju g. Ministra Narodne Privrede pripremljeno je prethodno u živinarniku g. П. Триезица у Алексинцу што je potrebno za живинарска курс, na je 20. ovoj meseca otvoren. Ovo je prvi живинарска курс у Србији, na koji se pozvati привредници iz blizine ovanomne okoline i povise državnih ekonomia i

njihovih pomoćnika iz važnijih живинарских mesta; a sem njih primicali su učesnici i neki привредnici iz drugih mesta po svojoj želji, među njima i povise učitelja osnovnih narodnih škola.

Kurs je trajati 10 dana. Održeli je da rukovodi kursem Инспектор Министарства Народне Привреде g. А. А. Жиланковић, a da predlaže g. Др Ур. Стајић rukovodi државног сточарског завода, за призови нашег признатог живинара g. П. Триезица.

Први пут се даје прилика да се и о највиш важној привредној грани — живинарству, путем ovanih praktičnih kurseva, približuju u poznatu razne rase живине sa svojim dobrim osobinama, načini nabave i odgajivanja живине, načini pripremanja живине i jača za izvoz i ošite sve što je važno čuti i naučiti na to granе привреде. То je izjedno prvi put da se toj грани привреде ukaze tako vidni znak pažnje i pažavo što šire i jače interesovanje naših привредnika i izvoznika.

Министар Народне Привреде učinio je sa svoje стране dovoljno da se ovaj курс привреде i održati; jer je rešio i odobrio, da se utrosi iz државне kase i poveća ova kasa novaca, kako za припреме i uređenje kurseva, tako i na име помоћи kursetima za odgajivanje njihovih тропкова, dovoljno i baveći se na курсу. S pravom se očekuje još, da rukovođeње и обучавање и u ošite praktično izvođenje na курсу pridobije, zainteresuje и pouči kursete и слушаоце u живинарству; a ovi omet да ukaze trudа и pažnje те да их desetak dana iskorište što više и najkvaljnije, kako би vrstama koje s kurseva mogli korisno применити све што науче, и na svoje domu и u okolini u koju се враћају.

За побољшање квалитета производа. — Промле годне počelo се je, a oне zastavljeno u vešoj meri, da se našim земљорадничку помогне u nabavi boljega semena пшенице и u pretrebljavanju и припремају semena za setvu.

Покушај са nabавком и radnjaševem semena tako zvale потиске — banatske пшенице pokazao je one godine len uspeh. Studa где je та пшеница davata и сејана, и ako je то било poznato u jesen, pokazalo се да она vrlo dobro uspeva и да je iznosio bolja od naše obične пшенице.

Промле годне radato je oko 140.000 kilograma те пшенице, a one godine veš има prijavila za preko 400.000 кг.

Министар Народне Привреде odobrio je, да се и one godine употребити да 15.000 динара из прихода Класне Лугнице за nabавку пшенице за семе и тријера за pretrebljavanje semena. Семе ће се davati u zamenu за odgovarajuću količinu obične пшенице, koja ће се zatim odmah predavati на тргу, и за taj novac omet куповати болја за семе.

Oko 100.000 kilograma потиске пшенице за семе dobije се и otkupiti из ovanih ekonomskih државних завода и ustavosa и od pojedinih naših привредника, a koja je proizvedena из semena прошле годне nabavljenoг и posadanoг. Ostala potrebna količina nabavane се и one godine из semena Potiца u Banatu.

Porед nabave semena пшенице nabavljeno je прошле годне o државног тропку око 50 тријера и ustupljeno narodnim привредним stajanimа и srednim vojima rсадnicama, да их државни ekonomi употребле за uređenje пшенице за семе u mestu svoje, a и no selima издју. И one ће се godine на taj način snabediti државни ekonomi са potrebnim тријерама, те на taj начин olakšati земљорадnicima да pretrebljavaju pretходно и припреме seme, na тек onda сеју.

Искљети je само, да и државни ekonomi и narodnim привредници osvlate vesiku važnost dobrotа semena и да се и jedini и други vostaju да или pribave dobro seme, било od onoga što држави nabavala и даје, било od drugih привредника, koji veš imaju добру пшеницу за семе; или ako то veš не могу, a ono да бар своју običnu пшеницу ureдно отребе на тријери и припреме pret сејања.

Контролисање хране на трговина и при извозу. — One godine prvi put се namenjivala naročita lična, да за svима domaćim trgovina, kao државни komesari, pretrebljavaju strmu hranu — пшеницу, јечак, раж и овас, како oву и коју привредници donose на тржиште radi prodaje, tako и коју koja се nalazi no-magazama и koja се odатле iznosi и tovari

за извоз. Све то врши се у циљу, да се suzbije prodaja i kupovinu pepelne hrane, kako se je ovdje — ovdje dešavalo, i zbog čega je cena mlake hrane ne samo jako pobijala, nego često i toliko nišana bila na strani trgovina, da ju je teško bilo izvoziti dalje od Austro-Ugarske.

Ovaj pregled i kontrolisanje hrane i ako se one godine koje može izvesti potpuno, biće iplik od velikoga uticaja i po izvoz naše hrane na strane trgovine i po noboljšanje njenih cena na tim trgovina.

Od uslaštavanja i umešnosti određених комесара, a ovi su vešinos iz reda државних економа и стручних подоприредника, zaviseno u prvom redu u koliko ће се ова прва, a tako важна и корисна мера по извоз наше хране, pokazati na delu kao opravdana, kako би се u будуће још боља и само чиста и добра роба доносила на државне и извозила на стране тргове.

И привредници и трговци — купци и извозници треба да прихвате и својом предузетљивошћу омогуће пренесе оне контроле, jer се то чини и у њиховом интересу.

Помоћ у набави пени за ситнице Главинићева система. — По решењу Министра Народне Привреде раднице се ове године до 300 пени, привредница и воћарима издавала Главинићевих ситница за сушене шљива. Давале се у пола цене за готов новац и тиме потпомогли привредници да добију неће гетоне, на још јединице за половину њихове вредности.

Надају се, да ће се овим путем олакшати привредницима, да дођу до добрих ситница, у којима ће боље и важније ситнице своју шљиву; те да као боља трговина роба доноси и њима више користи и да на страни трговина добије бољу и стаљнију цену.

Упис приватних ученика у Винодешко-Воћарску Школу у Букову — За циљу школској години, која почиње 15 септембра, прихмиће се у Винодешко-Воћарску Школу у Букову до 10 приватних ученика.

Они треба да имају ове погодбе:

1. да су свршили најмање основну школу са одличним или злато добрим успехом, што ће доказати школским сведочењем;

2. да нису млађи од 14 ни старији од 18 година, што ће доказати крстошном.

3. да су здрави и телесно добро развијени за тежакте радње, што ће доказати лекарским уверењем;

4. да су доброд владала, што ће доказати школским сведочењем, ако доласе непосредно из школе, а општинским уверењем, ако доласе непосредно из школе, а општинским уверењем, ако су извојали најмање годину дана на школе;

5. да имају најмање пет (5) хектара зграпте земље, или да ће при дооби на њихов део толико насти, што ће доказати уредним уверењем, општинског суда где је знаме, или надлежног пореског одељења.

Они који су свршили четири разреда средњих школа са најмање добрим успехом и примерним владанем пријмају се одмах у II разред; а они који су свршили три разреда средњих школа или нотпуно грађанску школу, могу прићи у други разред, ако положи пријамни испит из хемије са најмање добрим успехом.

За приватне ученике могу се прихити, осеи синова земљорадничких и синова чиновника, свештеника, учитеља, трговца и занатлија.

Приватни ученици плаћају за своје надржавање Управи школској тримесечно унапред по онолику суму, коју господин Министар Народне Привреде буде одредио у почетку школске године. То је надржавање за циљу школској години по 25 дин. месечно.

У надржавање приватних ученика разуме се: храна, стан, огрев и осветљење. Све остало као: преобучу (рубље), одео, обућу, пране рубља, лекове у случају болести, саи школски прибор и књиге, приватни ученици сами набавају.

За сигурност да ће приватни ученици тачно плаћати надржавање и остале трошкове који се на њих учине, дужи су родитељи или старатељи, по пријему ученика, послати Управи школској писану *обавезу*, потврђену полицијском влашћу, да

ће уредно плаћати надржавање и да ће накнадити све трошкове по рачуну и извештају који ће на Управу школска дојести непосредно или преко локалних власти.

Они који желе да буду пријемни за приватне ученике имају подети Управи школској молбенице са напред наведених докумената најдаље до 20 августа ове године.

Избор приватних ученика извршиће се 15 септембра ове године, и одмах ће се одлука о томе саопштити родитељу или старатељу пријављеног.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XVI СЕДНИЦЕ

Управа Српског Пољопривредног Друштва

државне 25 априла 1906 год. у Београду

Итали су присутни: Председник г. Вучић С. Богдановић, потпредседник г. Милац Јованић, чланови Управе г. Мирко Милковић, Нико Јовановић, Живо Шоковић, Ада Живановић, Милосав Ж. Петровић, Душан Кремановић и редовни члан г. Илија Кремић као гост.

Велељено секретар Д-р Ђ. Рађић.

91. Председник саопштава писмо г. Јов. Ф. Вишетоког, које је, у име породице покојног Фрање Вишетоког, бив. индустријалаца и члана оснивача Српског Пољопривредног Друштва, упутио Друштву, којим се оно извештава, да су чланови породице, желећи подићи свој напобављеном старешини пок. Фрање најтрајнија и најодстојанија споменик, одвојили од свога иметка, које је покојник својим неутржином трудом и радом стекло и њима оставио, — 10.000 динара у злату, стављајући ову суму на распокожење Српског Пољопривредног Друштва, коме је циљ унапређење српске привреде, с тим, да Друштво са овом сумом оскује зовд, који ће носити покојниково име, а приход од овога новца да се употреби прикствено на давање потпоре итноцима друштвеним или државним, који изулавају нову грану привреде, а ако таквих не би било, да тај приход употреби на начин, који Друштво само најбоље сахрани за унапређење српске пољске привреде. — У знак захвалности на овако племенитом и великом дјру, чланови Управе усталајем и узвиком: „Слава покојног Фрање Вишетока, а хвала његовим наследницима!“ — дадоше израза свога признања и захвалности. Дале је решено, да друштво Управу оде корпоративно г. Јов. Ф. Вишетоком и да му преда писмену највишу захвалност и друштвену Повељу као видан знак, да је пок. Фрање устрелио у коло својих највећих добротвора, а гост. Јована да увери, да ће Друштво у свему поступити по његовој писменој изјављеној жељи и о свему га у своје време извештити. У „Тезању“ пак да се панише некрол пок. Фрање.

92. Чајуће се поједине тачке „Стецаја за награде за уношење напредних начина рада“, које Друштво новала и расписује. — Прима се и решава, да се Стецај у потребном броју штампала и преко Подружника и државних економиа у народ растури.

93. Подноси се на одобрење предлог уредника „Тезања“ о хонорисању италијанских радња у 10, 11, и 12 броју — Прима се по предлогу и постојећој норми, а књигу хонорара да потпуно чланови Управе г.г. Мирко Милковић и Милосав Ж. Петровић.

94. Саопштава се Програм наложбе стове, коју привређе Ужичка Пољопривредна Подружница у Улину на дан 23. маја

one године — С обзиром на раније тражену помоћ за приређивање ове изложбе, решено је, да се Подружјина пошаљу разне сирове и алатке у вредности до 500 динара, с којима ће се излагачи награђивати, на с тога да се Подружјина претходно уписа, које би јој сирове и алатке биле за тај циљ најповољније, на да јој се такве и пошаљу. Но у исто време да се Подружјина савешти и да се она озовеме, да у будуће не приређује такве и сличне изложбе пре, по што се, као саставни део овога Друштва, претходно не споразуме с друштвеном Управом, у противном, Друштво јој за таква предузећа неће никако помоћи давати, јер и она изложба, цити је подесна по забору времена, ни по начину приређивања.

95. Подноси се резерват друштвеног економија за оправку друштвене зграде — Овлашћује се Председник, да у споразуму с једини инжењером види које су оправке потребне и да према томе учини даље шта треба, да се оправке изврше.

96. Повеле се рач о паваизи потребног изложбеног камена — Решено: да се набави 40.000 килограма и да се за то расписне овертална лиценција преко новина за 10 нај ове године, по условима, које је Друштво прописало, а који се могу видети у друштвеној канцеларији. Оверти да се тога дана, у 4 часа по подне отворе у присуству друштвеног Председника и чланова ужег Одбора за ту набавку.

ОГЛАСИ

ПОВЛАШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРСКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до данас најугавршенију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економија и виноградара, опробану под ишваном

„КРАЈИНА“

са знатио јевтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном израдом

никако не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Банке, и радњи Радка Гођевића на Сави.



6—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од асерт врсте једног ступца по 10 пара дан; од осталих кружних писмена по 15 пара од врсте и од ступца.

Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јевтиније.

Преглед 22 броја „Тежак“. — *Изван:* Уређење лондонских тргова за стоку и месо (наставак). — Како треба неговати коње преко лета и за време топлих дана, на да буду здрави и способни за рад. — Турски тргови и погледи на потрошњу наших производа на њима. — Из виноградарства на Златној Коси (наставак). — *Подметак:* Заразне болести воћака и воћа (наставак). — *Госпои.* — *Друштвени и поддржљиви послови.* — *Оглас.* — *Цена огласама.*

НА ОСОБУ КАЗНЕВНЕ РЕШЕЊА ОД АПРЕЛА
1899 ГОДИНЕ № 204 ПОВЕЉНОМ ДРУШТВУ
НОСИ ВОЈНА ПЕНЗИЈА

Цена огласне напомене је на
поплавеној страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво изаше
Продованне ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ
ПРИМЛОВАЦА УЛЦА

БРОЈ 23.

У БЕОГРАДУ, 10 АВГУСТА 1906 ГОДИНЕ.

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧНО С. БОГДАНОВИЋ

ГОДИНА XXXVII.

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНА, НА ВОЈНА ГОДИНЕ 3 ДИНА,
ЧЛАНОВИ КОМАСАНИ, ПЛАНОВИ СЕИ ДРУШТ-
ВОУПРЕДНИ, ОСНОВ. ИЛИ ДИ. ВОЈНАКИ СТА-
НАРА, ВАЈИ, МАНАСТЕРИ, ПЕЧАТОБАРНИЦИ
И ДРУГИ И ЧЛАНОВИ ПИТА. ДОСТАВЉАЈ ЛИСТ
У КОЈА ПИШУ, АКО ВОЈНАКИ ПИШУ ЛИСТ
УПРЕДНИ ЗА ДИЈА ГОДИНУ

НА СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 ФРАК. ИЛИ 4 ФОР. А. ПР., ПО СРБ.
ПОШТОМ. ДРУШТВИМА И ПИШОНИ ЧЛАНОВИ
ПЛОД И СРЕДНЕ ПЕЧАТОБАР. ДРУШТВИ И ЧИ-
ТАОНИЦИ, ПИШУ, ПИШУ И МАНАСТЕРИ ДО-
СТАВЉАЈ ЛИСТ НА 6 ФРАК. ИЛИ 3 ФОР. А.
ПРЕД. НАД УПРЕДНИ ВОЈНОМ УПРЕДНИМ И
НАД СРБ. ПИШОНИ КОЈИ СНОМ ДРУШТВИМА
ПРЕКО КОЈА ТЕ НИ ОД ЛИСТ ПИШУ.

О БРАЊУ ШЉИВА

Шљиве се не беру у исто време онда, кад су највећено
продају и извозу у свакој, сировом стању и кад су највећено
преради у различн објекта.

Кад се шљиве хоће да продају или извозе у свежем
стању, куцај или извозник тражи и скупље шљива шљиве,
које ису су баш потпуно зреле, које су још доста тврде под
претиња. Такве шљиве исују истина и више киселине у себи,
те ису тако слатке, као потпуно зреле шљиве, али се баш зато
могу боље очувати и издржати при транспорту дужи пут. На-
кисели плод теже нападају различне гљивце, које проузрокују
трутлеж, него ли сладак плод. Чист плод може омет боље да
издржи различне потресе за време транспорта, а да не наукава,
да се не изгњече, него ли мекан плод. И ако је потпуно
зрела шљива нешто накисела, кад се убере са дрвета, ипак се
та киселина савиш чувава до потрошње у неколико умалих
накисаних дозревањем.

Шљиве за извоз у сировом стању треба да су крупне,
одабране, потпуно здраве, без икаквих наина и покривене
оним природним пухаком, који ни врло лепи изглед даје. Да
би се све то постигло, ваља их брати руком и то хватајући
их при брању врло нажаливо за металку. Трећешем се потпуно
зреле, а здраве шљиве, теško одвајају од петелке, а и
оно што падне то се разбије те овај начин брања шљива,
наменених за извоз, није за препоруку. Млађеним се такође
разбаја плод, који је онда негуљдан за продају и негодан
за дуже чување, а осим тога још се уништавају ипозди и
родне граничне, на штету родности вољака за идућу годину.
Набрале шљиве треба прерадити у плитки, а дугачки и
широки корњача, да би горње шљиве на доње, мање при-
тискали.

Ако се шљиве хоће да употребе за сушење, ваља их брати
тек онда, кад су потпуно зреле. Потрошња, односно извозник,
тражи на првом месту, да су стве шљиве слатке. Слатке суве
шљиве могу се добити само од слаатких сирових шљива, а
сирове шљиве су слатке само онда, ако су потпуно зреле
убране. Кад се сирова шљива осуши у вој остани од укупне
количине воде, коју у себи као сирова садржи, свата једна
до две десетине. Неизрела шљива садржи сразмерно много
више киселине, а мање шећера него ли зрела шљива. Кад

се таква шљива осуши биће још киселија, јер ће се проценат
киселине у вој, услед губитка неког дела воде, повећати.

Сава дрвета, у једном истом повеће шљивару, не садржавају
у једно исто време. Неко је дрво боље одрејено сучаним
зреница, него је мање изложено ветру, неко се налази више у
сенци, некога је земљиште топлија и т. д., а све те чињенице
утичу на време садривања једно вошке. На не само да сва
дрвета у једном истом шљивару не садржавају у исто време,
него чак ни сви плодови — шљиве на једном исто дрвету
не садржавају у једно исто време, као што се могло свако у томе
уверити. Према томе не треба брати не само шљиве са сваког
дрвета, него чак ни са једног дрвета у једном повеће шљивару,
у једно исто време једног истог дана. Кад се шљиве око пе-
телке почну смежуравати, кад при потресе дрвета лако
падају на земљу, кад су мекане, врло слатке и пријатне за
јело, знак је да су потпуно зреле. Кад иступити тај момент,
ваљде се од дрвета до дрвета, па ће се свако дрво добро
протрести. Сав потпуно зreo плод ће опасти, док ће недо-
вољно зreo плод, који се теško и одваја од петелке, остати
и даље на дрвету. Сутрадан ће се то исто урадити и тај ће
се посао продужавати док се све шљиве не доберу. Тим посте-
пеним брањем сирева се укупно потпуно зрела шљива за сушење,
па се тим изачин брања и добија укупно најбоље сува шљива.

Сирова шљива достигае своју највећу тежину тек онда,
кад је потпуно зрела. Тада јој престају припадати прерађени
сокови кроз петелку из дрвета и она се онда лако одваја и
пада на земљу. Зеленој шљиви притичу неправо прерађени
сокови, док не сазири. За то време она се стално развија,
постаје све крупнија и крупнија, а уопоредо с тим све тежа и
тежа. Шљива, која се убере пре него што достигне своју нај-
већу тежину, пре него што јој престају припадати прерађени
сокови, једног речју шљива, која се убере зелена, лакша је,
него ли да се убрала — та је та шљива — потпуно зрела.
Кад је прерамена анелен, сиров плод лакши од потпуно зрелог,
онда најваљ да ће противноћ добити мање сувих шљива, ако
не суши потпуно зreo плод.

Потпуно зreo плод браде се и боље суши од недовољно
зрелог, а тиме се зналао уштеђети у врењени и горину. Код
зрелог плода је месо врло мекано, те из њега вода лакше
излази при сушењу; код незрелог плода, месо је тврдо и
вода, која је у мему као сједињена са органском материјом, врло
се теško изваја. Па и осушене потпуно зреле и недовољно
зреле шљиве разликују се не само по укусу, него и по томе

што су прве код претина неке и еластиције, а друге тврђе и корањке. У једној жаку не сме бити и слатких и киселих шљива, већ роба треба да је од врха до дна једноставна. Роба ће коју тки бити неоспорно разнолика ако се сав род на једном дрвету, или што је још горе све дрвеће у једној шљавцу омаћи и обере једновремено или најиније у року од два до три дана.

Кад се шљаве тресу, плод пада са дрвета са павесне висине и удара о земљу, у толико снажније, у колико је веће одстојање од места на грани, па које је високо и земље. Према томе шљаве не треба гадити тако, да се од них добијају високе ношке. Стабла шљива ни у ком случају не треба да прелазе висину од 1½ метра, а круна треба да је орезивана тако удашена, да има округласт облик као јабука, а не издужен као јаблин. Да се шљаве при паду не би разбиле, ваља се постарати да земљиште под дрветом буде што је могуће неке. Ако је неким јесењим травом покривено, као што се то објавио дешавало, шљива се неће при паду разбити. Ако ли је пак, годо неправо и црно грдљак, ваља га жетинати и одово прострети мало сламе, да се шљави ударом о оштре ивице не би разбили. Тако ће се ивати мање наукуних силових шљива, које се не могу употребити за ступене.

Ако се шљаве хоће да употребе за кување некмеза или печење ракије, ваља их брати што је могуће зрелије. Некмез треба да је слadak, а ракија омет да је јака, да садржи што више алкохола. Уколико су шљаве зрелије, уколико ће имати више шећера, па ће, кад се употребе за некмез и овај производ бити уколико слаби. Алкохол, главни састојак ракије, добија се преврћањем шећера; уколико више шећера има у шљавима, уколико ће се неоспорно добити и више алкохола. За кување некмеза и печење ракије могу се употребити и ситније шљаве, управо и некама ће бити уколико ракија и ракија јака, уколико су ситније шљаве. То долази отуда што ситне шљаве имају у себи срасиерио мање воде, а више шећера, него ли крупне. Трлао, бување и укварене шљаве не могу ни у ком случају дати их добар некмез ни добру ракију, те према томе такве шљаве не треба употребљавати ни за какву прераду, већ просто дати свињима да поједу.

ПОДЛИСТАК

ЗАРАЗНЕ БОЛЕСТИ ВОЋАКА И ВОЋА

БОРБА ПРОТИВУ ЊИХ

СЕРВЕТАС

Ието тако и различите гљиве, *Polyporus fomentarius* Fr. (трпа) *Agaricus melleus* Fl. и др. ако су на вољкама, знамо смањују или преиспуњају кружене хране, те такође могу бити узрок да вошке угину пре времена. Осим тога *Polyporus fomentarius* буде на који пут узрок, да се на вољкама на пољима је, створе дундње, и у том случају, такве вошке илеу у стању да се противе ирзавенима и другим штетним штацијама, те и због тога могу да страјују пре времена. Тако убрзо пронадују вошке и лево, ако су им илне заражене тако знамо кореновог плесни.

Дакле је појљиво, да уколико оваито *испоредителс вољака, има угинија и на којоу и у количину приноси, борбе, те је отуда преко потребно бринути се, да се сви оргаци вољака развијају правилно, јер од њиховата здравља узгупно, зависи и остварени принос. Да болесне вошке маје рајају и да им је редности неистурна, није потребно и зарочито доказивати, јер су нам такви примери врло често пред очима. Зато, па паразитно гљивине треба обратити нарочиту пажњу и то у толико већу, што зараза у повољнијим погодбама, ако се противу ње ништа*

Како се од сувих шљива тражи још да су крувне, јер се тада скуде илабају, добро је да се спроче шљиве, на-мешене преради, сортирају, па кружније унуту за ступење, а ситније за кување некмеза и печење ракије. То се сортирање хоће извести врло лево повољно нарочито на то удањених ршета, која су нашим произвођачима већ добро позната.

В. Н. Стојковић

УРЕЂЕЊЕ ЛОНДСКИХ ТРГОВА ЗА СТОУ И МЕСО

(Наставак)

И наше *свињарство* илнекује великом преображаја.

Истина и данас, у Пољраљу, Ресави, Стагу итд. постоји врло велики број извршних меза... *ириса* и *ирно-ирисних емалских раса* са запаис спичетом. Нарочито *бурмираца* (или како се у нас изговара: *бершираца*).

Истина у нас су чинени оглади у разна времена и у разним раздобља, а последња пут пре 3—4 године жртвана Кљавичнога Друштва, са *Јоркширима*, али истинитији успешипа не хољемо се похвалити, па врло претог узрока, што је много што-шта недостојало нашим произвођачима, а на првом месту запатичко знање, а друго што су *Јоркширске* свиње ипого мање издрљиве и на непогоди и много мање прилагођене, па и много мање крсно постојане, од *ирисних* и у том погледу *бурмираца*, а после што у нас ушине влада врло слабо пошалаве преучаванье, а то ли и на темену испитивања и огледа, пошалавање страних раса, у погледу њихове природе и навика и еод оних који их прерочутују ради па-валке и сматрају се као мериодина... а онде, у овове битику нестручњаци (Кљавица и трговци) омаљоваћавали су знање и савете стручњака, па да и теорички спречних и теорички наурузавих.

Од свјку докљачи еспара, у погледу *пошталности, његове жаке прирљености расиске, па и тисисе: свињике долази на прво место. Оно преваливано у томе погледу чак*

не предлажимо, хоће бити и еидеиодична, па као таква нишети еспете штеће. Памаљвача (перисовина) на лози, а у последње време и на шљавка, најбоља су или дошли, каипне се и пољико иштемо могу имати, ако се допусе да се зарада осван.

Посао оних прљких пољивома е гљивинама, да пређемо на борбу, коју противу њих ваља употребити.

Борба је двојака: *у једној су тако знаме сигурисене мере, тј. мере за предоштрину, да се гљивине не појаве, а у другој су средства за лечење, да се паразити униште, или да им се створени даље развојени.*

Као што су и људи неједнако наљовени различним болестима, тако су и различне ерте вољака, више или мање подложне болестима називане гљивинама, паразитима. Свако ештисје побољшање растања, било да долази од недовољне светлости, од недовољне количине гвојда у земљи, од слабог проветравања земље, од сувинше ваље или од других кљивих погодба, сматра се као чиниовна за ослабавање растања, у ком се случају и паразити лапше па њ наставаљу. Отуда је појљиво, зашто се оште нормално етана вољака сматра као и најважније заштитно средство. Особито је значајна нега коре вољака, јер споре спомених и других слатких гљива, могу приониу и кори само тада, ако је кора поорбена, тј. ако се влага издвојила и ако има удаљених места за *прорастивање*. Отуда је преко потребно веће рање на вољкама премазивати воћарским восоким или катраном, а при ованим повредима, премазивати и дебло и ене старје коре смесом гљиве и бреча. Према томе, осривавање вољака, најбоље је вршити од октобра до декембра и сва рањавла места неомствано заштити катраном који у то време лако пријаља за суво дрво, а с тим и

и шesto koje dolazi tek na drugo mesto, u zakonu stvaranja novih pasija i novih rasa. I sa velike podobnošću svijetla tako se poznaja, ženska, deteterje u usavršava, ali da se isto tako lako i iskoristi i iznebe, na naše oči i dan-danas stvaraju se nove rase i pasije. **Savine je najpodobnije domaće životinje za preobrazbu putem ukrštanja i mlezanja. Zbog toga je toliko i podobno za trgovinu i za stvaranje podjednake trgovinske robe.**

По себи се разликује да с плавом и разужаван само, расподелиху потребни запатнички (зоотехнички) знамен, као и познавање раса, нарочито по историји постанка изневог, погубе је радити на преображају сточарства посебно и баш стога, што се **савине најлакше преобразити може и што се оно лако умеће — усавршава, а исто тако лако измеће — унапредивања**, пава тај посао да предузвату људи знаци. И за тај циљ ваља држава, да тај посао поверава и приватној иницијативи, али само онда, кад дотична личност располаже гласом потпуно спрениог стручњака за **право заштитничке послове.**

По све се радити на досадашњи начин и досадашњим путем. Држава се не сме ограничавати на једну јединицу, на како велики и добро уређени државни сточарски завод, на иа стручњак руковођа запатничким пословима у заводу, стајала и на много сјајнијем степену, већ држава код свако поједине гране сточарства мора узети други циљ и завести други поступак. Она се мора бринути само за одржавање чистокрвности запатничких коња, и говеда, као најкрупљег запатничког материјала и најбољег извођача повраке стоке. Овчарство и свињарство, пава оставити приватноме запатничштву и ови свиња средствима потпомагати. Но о томе други пут и на другом месту.

Статистика сточарства за Енглеску учи нас, да се тако годишње поколе 3 милијуна прасади просечно старих 5 месеца, а са средњом кловом тежином од 18 кгр. на брава и 1,8 милијуна мамцади, **једномилунака** (просечно старих 15 месеца!), са средњом кловом тежином од 72,5 кгр. — значи: **експеси три троши искључиво раностасно меснато свиње** и наше свињарство мора бити из тежела преобразено. Ми морамо савски напредети, досадашње гајења **за трговињу**: свињавање покрива рану. У прелебе и лето, катри не пријата тако добро за кору, зато, што је оно влажна од вретана сокова, те с тога, ако би се орезивале вршило у то време, катри треба заменити воћарским послом.

Да се спречи развојна гљивича које изливљу рђу на воћкама, преко је потребно, као што је наведено, унаштити вене, кловке, као превентивне заре.

У овне мере противу паразитних гљивича, сматра се **скупљане и савлавање сувог лишћа** јер су на њему споре гљивиче, поубоу којих она примлажу. Она мера предузета и извршена једновремено, спречава појаву болести у идућој години а може се унаштита и већ развијена гљивича. При правилном и енергичном скупљању и савлавању лишћа с јесени, много паразитне болести свески изничују, те се стога та мера уопште сматра не само као најштитнија него и као најкратакпутна.

Ито тако важна је мера противу паразитних гљивича **унаштитење крушових гљивичавак меклошних**, тј. свих гљива које су на воћкама, јер се тиме спречава даље ширење њихово безбројним спорима и поступно изводи потпуно унаштитане паразита.

При побављању жила од коренове младице паразита, вољнога рака, добро је земљу **протрети**, тј. пловити енергично и надуху обомале делове копањак јединица, на а сувају, да која вољка гњиве, преко је потребно, **да се сваке одмаз све мразивне делове**. Ову меру треба унаштити и кад је вољка пропала од зараде гљивама (трудом, шкриница и гт.) а исто тако треба **свакога и одсече или одмаз мразивне делове**.

Напоследку, најтеже је у примени заштитна жлица сувиорних цвстог (пранков) или прскање течностима које садрже бакара.

чета за маот, свињчета за гајење, а занести гајење раностасног свињчета за месо. Наше свињче за мает: **шумадијско и монголско**, порасло, с једне стране подесног мерог убривавања крви енглеских раностасних раса, **преобразити**, с друге стране за клавне а за трговину клати само добро и у вода уравне свиње, што изде, и пастити на производњи славине и штика тј. спречање потих за извоз у свежем стању!

Због тога нам је потребно, у једној краткој схотри прочитати и енглеске раче свиња.

На првом месту ваља знати, да су енглески велики запатнички при стварњу раче осталих раче стоке (говеда, па оваца и на посекту коња) били прво обаврени **при избору рача за преображају** и усавршавање својег сточарства.

У говедарству и у овчарству (да конвартне из овог оквара животињско) као запатни материјал, узимали су запатна грав и бразе из непосредне близине, па било да су их стварали „из себод“, или **укрштеном**. Узимали су за то погодне раче или из саме земље (Сједињених Краљевина Енглеских) или са непосредног острвава или са оближњег коња, прихорија.

За стварање свију својих благородних рача свиња обратно: узимали су перастове романске, неаполске (из Италије) и спаривали их са крчачка већ добивеним **укрштеном земалског енглеског свињчета са клеским свињчетом**: **створили су свињче из три толико удаљена и толико по свему разнолика света!** И још потом и разном мешавином млеза међу собом!

За то је било потребно сав труда, истрајности и повчаног жртва, ичати и тежелога запатничког знања и унаштности, дара и извезибности ома, каквих се особинама и одликују сави праси, велики запатнички који су у стању да преображају старе и да стварају нове раче.

Ми се, а с нама и наши учитељи у сточарству Немци (или ји с њима узрало) чудимо што Енглез **ове out crossing** (укрштена) мешавину крви и две најзвучније пасие енглеских драмских говеда (**Booth-one** и **Bates-one**) и прена нашу гљивити теориског баљене се око дослаивања: **да ли су енглеске благородне раче стоки баш све постале укрштеном**.

Запиривање суморних цвстог сматра се као средство за предхору да се на воћкама спречи развијање медљике (и ондуца на животној дози). Суморни пранак има особину да унаштита све гљивиче које се развијају на површини разравањих органа (лишћа, стабла итд.). Запиривање треба извршити рано идућу или у вече тј. кад на лишћу има росе, јер се тада пранком равномерно покрива површина обољаних органа, због чега и најбоље достврје; тада се стварају разна суморна једињена тела и убујају гљивиче и њихове споре.

Од тежести, раствора, у којима има бакара, њивине је у примени: **бордошког чеба**, која се припрема као и за прскање пивне дозе, само треба знати да се на 100 литара воде не узме више од 2 килограмма плава камена. Чорбом ваља прскати воћке пет пута, и то, први пут, кад јашће достврје од прелите трбушну своје коромале волчице и прскање понављати сваког 10 и 12 дана, док се за време лета не исунуе пет прскања.

Да из свега овога што смо досада навели изведемо закључак.

Ако желимо, да од воћкама имамо користи, треба сваке јесени да збирано и саопљасно суво лишће, да уклањам све обомале делове, да у суму предхору од зарази, на и у суму чад; кад се изводи појави, вршико запрашивање суморног или још боље прскање раствором у којима има бакара, јер у том случају, и кад зараза постоји, она не може бити свидељана, ако се оне мере буду предузимале. Све ово дословно око воћка и унаштите наци на то, нагарују се убрзо **зорна жилава ративање воћкама, одржавањем овога у добром стању и обилазак брелик дрвова и довоља таба.**

(Вардих и др.).

Б. Д. Т.

или „*la себе*“ (чистокрвних лавата). И ако нам ово, овако врло usko употребљено *out crossing* казује врло много у начину постанка енглеских сточних раса, у чему су се на практичне Енгледе, угладади потпуно, једино још практичници Американаца!

Али још више нам у томе казује то, што Енглези, нарочито у *соннарство*, најважније *раснеке знаке* не сматрају ни данас још као постојане, као које утврђене *тиске знаке*. Они не деле свиње на групе, овако како смо ми научили, онако слушају додељивање *на расе*, но они просто изају свиње: а) *мале пасмине* (*Small breed*), као што су крие енглеске, херолдингерске, беле јоркширске, виндзорске, колдхамске и ливолдингерске б) *средње пасмине* (*Middle breed*) као бело-чекваве сусолске, шарене буркширске, шамширске и јоркширске; и в) *крупне беле пасмине* (*Large white breed*), као што јелестерско, крупно јоркширске, сусолшко и ливолдингерске.

(Свршаће се)

ОСТАВЉАЊЕ ВОЂА У АМЕРИКАНСКОМ СТАКЛЕТУ¹⁾

За оставу вође се не сме узимати ни незрело, ни зелено, а најбоље: квалито, гивало и тврдо. За оставу у новом американском стаклету, најбоље је вође онда, кад тек „заруди“, дакле пре но што потпуно зуре.

Оно се може припремати на разне начине: цели плодови, или попуте и кришке; джунтено и не-джунтено; с коштом и без коштите; као сок или као млод у шећерној настави.

Затим се може остављати и у чистој води, у којој нема никаквог додатка, онда, кад се мисли допунити употребљавати за купање јела (као гивне) или за справљање слаткина, за пуњење колача и теста.

Вибене коштите заматан је посао, а млоду се на тај начин одузима један део његове ароме (мириса). Ко воде да очува тај мирис, кад коштите не воља вади, нека спустити неколико зрна из коштите у стакло (пошто се држаљем у врећој воде спречава пошкодица расунице и смакне), или коју малу коштилцу.

Ако се коштила из воља неће водити (трешње и живине, па и шавине ренило — округле, нарочито), онда воља спустити у свежу ладну воду, да настоји; потом воде одцедити, изручити на сито, па одмах пушити стакло. Овог надути шећерни мазив, или ладну воду, докле плодови не огреву.

Джунтено забривањено воља, такође је стар укуса, јер јабуке и крупне можемо припремати за оставу с джунком, нарочито без джунке. У джунку, у ове врсте воље, већи је део ароме, највише кад вршљаша и ако се она одуштити, онда се губи тако начин састоји за уку овог воља, без обзира на то, што је джунтено заматан посао.

Остале джунке од джунтеног воља, само кад је млод претходно добро опран и обрисан, не морају ићи у растур, но и оне се могу употребити за оставу.

После припремања воља, ако се жели остављати као компот — у слатком соку укувало воље, најважније је увести припримити шећерни мазив.

Он се може спремити оједном за цео број стакала или за свако стакло и за то употребити што бољи шећер, а не шавенице, и количина шећера одређује се према количина плодова која хоће да се приреди за оставу. Колико ће по пуњењу стакла вољаш стати овог шећерног мазива, зависиће од крупноће млода, колико се он сабити и наслагати може. Напуњењем стакла од 1 литра запремине, прима просечно 1/4 до 1/2 литра шећерног мазива.

Колико шећера треба растојити у наведеној мери воде, зависи од укуса воде, од његове слатости и како сами волемо, да нам је слатко. На 1 литар воде, узима се 300 до 500 грама шећера.

Прописи. — *Једнодневног воље.* Може се за оставу припремати на неколико начина.

Јагоде и малине врло се тешко желе спрејати за оставу на овај начин, јер се смјују што је могућно мазе кувати, да би заджали укусу и арому и најбоље се држе у свој соку. Ваља узбрати, или убити, што свежике јагоде и малине; здраве и непољечене, брзо их опрати и метнути на сито да се одведе.

И јагоде и малине могу се слатки слагинице, а пушећи стаклац, пошлати ситним шећером, на се стаклац отворена загреју до на 70° тако једно 10 минута. А могу се иплати и јаким шећерним раствором. Чим се шећер буде растојено, исплаваће доволно сова.

Једно се стакло мора употребити за допуњавање осталих, пошто се млод буде слатенио.

Јагоде нусте много сова и исплавају на врх. Стара дај може се ево одити и употребити. Онда доунити јагодема — или жманљаша — из једног стакла остала тако, да огреву у соку.

Онда тек стаклац занити претеном од гуме, закловити поклоном и мазати док на зук, на још једно 10 минута загрејати лагано до 90° (док вода не прострује).

Рибизле, куване и араид од грозња, могу се припремати такође на горњи начин или са убојачијеним шећерним мазивом. Очиштити их од петелаца, опрати, па с истујаним шећером, узев онаково шећера, колико се има млода, метнути у настрло или шерпелу, не додујају воде приставити уз огњив и непрестано тако-ако кастролу покретајући, пуштити рибизле, да буде неколико јаких кључева. Онда истанити да се мало прохладе, па напушити стаклац, затворити и прокувати 10—15 минута.

Огрозд. Да се предугриди распречавање зрелих бобина огроздова, ваља их пре пуњења у стакла пробушити. Најпростије узети за то плути, зашупац, у њ' побости неколико итала тако, да их само врхови висе.

а. Онда очиштити млод од петелца и зашине, опрати, па онако сиром слатени у стакло, посути ситним шећером и докле загрејати у стаклацима у лави (докле с водом), докле се не слатени. Онда се јединим стаклом допуне остала. Сок мора покривати бобине. На тај начин огрозд задржи свој облик. Он се у кувању, на 90° подржи до 15 минута;

б. Неуро, зелени огрозд ваља очистити, поарити, по тој, пошто се воде одаци, посути шећером, па сребром кашкиком, или дрвеним тучком, покривити да се слатени у стаклу. Добро је насути и мало воде. Трајање кувања 10 минута; или

в. Неуро, зелени огрозд — још чисте, најбоље ситне плодове без мазе, гзети, очистити, опрати, врелити врелом водом и прокувати их у јаком шећерној раствору и то спузатајући неврстено у шећерни раствор омљено највише млода, пуштити да прерву по један кључ, па их кашкиком за негу поводити и срутити у стакло. Онда се заветали шећерни раствор проведи кроз савез или унајујају арцу и више надути стаклац од млода, па се затворе и тако четврт сата прокувати, у коју с млодом.

Кожтичаво воље: *Калење, бреске, трешње, живине, марибеле, малине; ренклово, ринке и жакнеке,* очиштити, опрати свежи водом, напушити стаклац, налити шећерним мазивом, да воље огрејне; калење и бреске не морамо тако, но чистом врлом истри, обрисати, да се ослободе мља, па кувати по пропису.

Трешње, о. живине, марибеле, само опрати, одмах напушити стаклац, па стресавати или пошупајући претима учинити да се добро слатени, онда налити шећерним мазивом и затворено прокувати двадестак минута.

Или: пошто се опере, спустити их у слаб шећерни раствор (на 1 литар воде 1 крп. шећера), пуштити да прерву један кључ, поводити кашкиком за негу, па насути у стаклац за оставу. Ово доунити процењеним шећерним раствором од прокувавања првог, па затворити и прокувати 15 до 20 минута.

Бреске, малине, калење, ако ћемо кувати *ошунтене*, можемо један тренутак спустити у кључалу воду, да се лакше джунте, па врелопуњење, или идем спустити потом у ладну воду, докле све остало не буде готово.

¹⁾ Види „Госпа“ бр. 19 од 1904 год.

Бреске, шљиве (као и јабуке, крушке, грожје) остају често беле, кад се, чим се одлуче, спусте у ладну воду, којој је додато мало сола или лимунине соке.

Онда напуштени стакалд, ову слугутину у суд са тоном водом на огњу и прокувати 10 до 15 минута.

Гешкоде (шљиве) не енује се претходно пропарити, јер иначе врло често поклању која би попуцала, већ пошто се лепо онегу, пресуше и онеде, напуштени стакалд, валити шеберни шљива, стакалд затворити и тихо и лагано, до струјања воде, 10—20 минута прокувати.

Јабучасто воће. Овде спадају разне сорте крушака и јабука. Не морају се остављати само ситне сорте и дивље, но што је много важије, сорте нежане и елине: крушке и воде-паче и карањак, парске, настарке и ирисавке — тамнакне — и т. д. ђље.

Купање елиних, сивкавих и нежних сората, обавриво и постепено, лагано и дуго, ваља да траје 15, а грубе сорте и до 30 минута, па све последње могу се неколико минута нутити и да кључају.

Али најбоље је употребити оне што чврше сорте које нису прераде ни притварања, но једре и адрасе. Ако се ђуште и као крушке морају се сећи на кришке, шлади се семењача, па се полутке или кришке баце у ладну воду да не поврне. Кад се да вода мало поседа, онда још боље, врши улогу прча при кувању слатког.

Пошто се ђуште све крушке, повадити их на ладне воде па спустити у вреду, али се не сме даље кувати од 5 минута. Онда се овет повде, оставе се на суву да се онеде, спусте понова у ладну воду, да се постегну, па напуштени стакалд. Једно дрвено шпигонско наредити кришке као краљунт, да једно притиснути, валити шеберним раствором, затворити стакалд, па према крушоци и елиној воћа прокувати под затвором још 10—15 минута.

Ситне крушке: дубољичарке, шљивачке, такуне, не корачује ни ђуштити, ни сећи, но остављати у цело. Особито ваља бити обавриво код сивих сората елиних, нарочито ситних крушака, да не угњаве: кад се расеку на средини, ни око семењачи не ваља да су почеле гњавити, дакле што свежије употребљавати.

Све што је речено за крушке вреди и за јабуке, ако се и оне мисле остављати на овај начин, купвање, пошто се оне могу остављати и на многи други начин, па и без икаквог приправљања, у слами, а нарочито у сувом лешку, у коме се најбоље држе.

И од киселих јабука може се остављати сок и паче (желе), као и од ђуља.

Дуње. За оставу воде да је најбоље употребљавати оне жуте крушкасте дуње које око средине октобра обично достижу потребну зрелост. Намо пак обрнуто, јабукасте дуње, много су укусије, чврше, трајајније, па и слађе.

Сваку дуњу ваља крпом нутрити, ђуштити и према крушоци, поделити у полутке, четвртке или кришке, а семењаче повадити. Но могу и да се не ђуште, пошто тако боље задрже мирис.

Пошто слугутина кришке у ладну воду, јер у додиру с ваддуком исечене дуње хоће да поврне (месо). Онда их приправити вредом водом.

Ако вољено да дуње остану румене, онда их прокувати истица, полудо, на слабој ватри, с мало заслањене воде које ваља уолно валити, да не одгрене. Ако се пак жели да дуње остану беле, онда их ваља на јакот ватри, а у многог време воде прокувати, док не онеку.

Одмах пошто се проладе, напуштени шљива стакалд, валити огов ишто јачег шеберног шљива и кувати 20 минута.

Но могу се кувати у чистој води, без ичега, ако се спремају, да се употребле доцније за готовање јела.

Сиравакне пача (желе). Врши се на тај начин, да се плодови с нешто воде раскувају, па се потоа сок претворити од меса процеђивањем, онда се укува. Не сме се гњечити при цеђењу, јер се тако сок замути; нешто тако мора се при укувавању непрестано пена сципати. Колико ће трајати укувавање, врло је различито и управља се поглавито по садржини воде у плоду и по количини шеберног шљива, а задатак му

је да испари сувишна вода. Што плодови мање садрже, што се мање воде употребљава да се плодови раскувају и што се више шефера додаје, тах мање је потребно зрених да спиралање пача и једино је меродаван степен згуститости сока. Чим сок почне у топлим каљавак да капаље, са кашњом, па се одмах стине, стегне, знак је да је довољно укуван. Што се то браво постипи може, биће и паче (желе) све делнио и укусије и стога се за укувавање препоручују што нежни, а што влажни студни, да се сок велику површину загамае а латина, да и много воде за кратко време испарити може.

Количина шеберног додатка управља се према природној садржини шефера у плодовима који се употребљују, што они мање шефера имају у себи, у толико је већи додатак потребан и обротно. Уопште, биће довољно, према укусу и врсти плода, додаток око 500 грама шефера на литар сока.

Ма да се паче могу сиравакати из многих плодова, првенство заслужују дуње, јабуке, рибизале и огроз, јер то воће даје доста и добрих пача.

Кад проба (кашање с кашњем) покаже, да је сок довољно укуван, онда тетан још врћу сок ваља разалити у *шреткоде загрејону стакалд*, наместити одмах претег осто, поклона и металну утету, па оставити тако да се олади. Ако би паче осталии прво да се олади, па разалити у стакалд, онда би при поновном загревању постале овет точне и тако и остале, у том стању, као сируи.

Воћни сокони и комот. Овде где није стало до тога, да је сок бистар као суза, најпротјети је овај начин.

Бојнице или јагодичаство и све остало мекано и меснато воће, на кога хоће сок да се сирава, ваља салати у суд, па према дољњина своја поспалити онама шебером и оставити претег огња (но не уз сам огњак). Може се загревати до 60 степена, или доде, докле не изиђе довољно сока; онда се воће, или плод, изрчти у сито, да се со онеди, па засебно тично, а засебно него од шлади, валити у ситало и укувати онлако и онлако, како је речено за јагодичаство воће. На овај начин сиравање сок воћни, много је укусије, но овај који се добиња гњечем и притварањем, а месот од плодова остављено за знаици, даје врло гусан комот који се неонајбоље може употребити за торте и колаче.

Али ако се хоће да има бистар сок, онда се мора сачекати неколико недеља, докле се не изобрити у стакалдима, онда их отворити, ђуштити бистар сок, па га онда загрејати прео 25 минута на 90°.

Ако бојнице, пунда и меснато воће, хоћемо да гњечиво ради добињава сока, ваљно је знати да он илвако не сме доћи у додир с металом. Судови ваља да су калцајисани или дођисани, а радити и мешати ваља дрвеним алаткама.

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(СЪТЕ Д'ОР У ФРАНЦУСКОЈ)

Настава

Процеђивање (ефировање).

Процеђивање вина кроз ефир била је овде редовна нега вина, но која се узимала само једанпут за сваког сваког вина, па буде колико времена да се оно чувава. Циљ је том раду да укуван из вина разне чврсте делове који муте вино па у неку руку и шкодијене организме, који су од штеге но дуже трајање вина у потпуно испаравом стању.

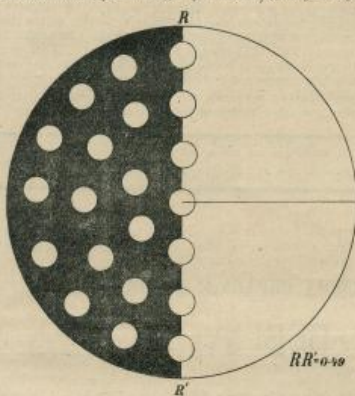
Ваља се илваце употребити кроз ефир, кад су замућена па се за кратко време желе да избистре. То вршатину онда нарочито винари, који непаду своја вина, па хоће да их што према избистрениа продду. Кад се вина бистре додавањем бистрећак материја, па бистрење не испадне за ризик, пропуштају се такође кроз ефир да би се на тај начин избистрили.

Ефират, којим смо се овде служили, састоји се из 132 делви од акијанског порцелана (сл. 23), вертикално поређаних у једном салуду, који се горњим поклопом А (сл. 24), а доњом шравањом (с) може херметички затворити. Те делви

БЕЛЕШКЕ

често, пени се чисте само по двапут у години и то у врућој води помоћу четкица. С поља пак, неправе пени, кад се са-стине, трајају се глас-напримор. Овим смо филтром бистрили дневно 8—14 буради вина од 228 литара.

У овом се филтру вина бистре у закљону од ваздуха, а то је једна врло корисна ствар, нарочито за стара вина. Кад се вина букетна вина пронећују у присуству ваздуха, она ће изгубити много од свога буре-а, јер мариса вина за време тог рада ветре и лево се осећају по целом подртрју. Вина ће тада изгубити и у боју, јер се један део ове кисеоником из ваздуха оксидише, постале услед тога нерастворљиви и талокни. Млада и опора вина добијају, кад се филтрују у присуству ваздуха, јер им се тада један део талковских материја оксидише кисеоником из ваздуха на онда губе нешто од своје опорости.



Са. 25. Горна избуштени круг на филтру с шпиком.

Процеђивање младих вина вршила смо онде тек по про-летњем претакалу. И данас понајбоље се резултати добијају кад се вина процеђују кроз филтар тек пренето претрне утицај зимских хладноћа и двапут или бар једанпут претрне. Сувине млада вина инеу стаљожила навесе материје, које се из вина у току чувања само издвајају (боју, вински камен, дољавне материје итд.). Она се не само теже процеђују него још и процеђена брзо узмате. Због тога што ће се ове материје, које су се требале раније издвојити, таложити после цеђења. Сувине млада вина често пута преврну и издвајају угљену киселину, а добри се резултати при процеђивању добијају кад се процеђују вина, у којима је свако превривање престало.

Вина се у оваквим филтрима, као што је овај у радњи г. Диверсе-а у веку руку и стерилизују, јер велики део микроба, не може да прође кроз ове ситне поре на девици. На би резултат процеђивања био још боље свако буре, које на прили процеђено вино било је претходно добро испрано и запарено воденом паром. Ти филтри дакле замењују пастеризаторе, па их зато има готово у свима већим радњама на Златној Коси, док врњих пастеризатора ретко или никакво. Вина која кроз њих прођу, ваља још и то ванокрето, изгледају као запарена и у неким порежењима, да се после кратког времена нешто и узмате. Награда да се код њих боље разлаже у по-раза од пени, па се услед тога ваља да вина и узмате. Зато смо процеђена вина на филтру редовно бистрили материјама да бистреће додалајући ове у нешто мањој мери него што то у редовним приликама бива, те смо тако добијали врло бистра и сјајна вина.

(Наставља се)

Храњење стоке свежим сеном.

— Свеже сено, у врњих 4 до 8 недеља, докле се још зноји и загрева, може бити зазорна, па често и опасна сточна храна. У то доба, ово има један јак мари који не само код зуди, по често и код коња изазива залазност у глави. Прве. Дочаи испитивао је утицај сена у овом погледу и по саопштењима која је чинио и састанку који је изложио изазива, да хранење све-жми сеном изазива докдашто само областје дучене овој, чеће мокрене више обојене и глешто с таложима снабоджено мокраће, мекану и слузасту балету, а чеће, нарочито при наглом прелазу и већим оброчима и опак катар желуца и прена са грошницом, губитак добројешности, повећано жедање, покашто колнику, јако надицање, отицање ногу и трбуха, па дешава се, да истапане и дисавање појединих гла.

За време знојења сена настају услед делатности многобројних бактерија и других нижих гљиваца, прене и распа-дање у сону. А са створених производа распадања, делатнично и са великих количина нижих гљиваца, које са храном улазе у животињско тело, настају и по здравље онаке пометне.

Сен тога при храњењу свежих сеном и добиавено млеко од млечне стоке, бива много богатије бактеријама и клицама гљивичним. С тога је мање подобно за држање и чување, па и за испрањање сира.

На седницама аустријског желеарског одбора саопштио је нарвени лекар града Трета др. Арнери своје посматрање, да је по храњењу изузора са свежих сеном, млеко од тихвих крива врло често производило код мале деце катар црева, докле при храњењу мушара са старијим сеном, изазивали, не бива тај случај. У изазиваном сену већи део бактерија је угинуо.

Ако смо приковани да стоку хранимо свежим сеном, онда је најбоље подгатаи га у малим оброчима и то сечено за-једно са сламом.

Г Л А С Н И К

VIII. Међународни Пољопривредни Конгрес, државље се 21—25 маја 1907 године одржао у Бечу и на њему ће се претресати читав низ важних пољопривредних питања онштег значаја.

Конвену међународну састављају чланови конгреса из Француске, Немачке, Аустрије, Белгије, Данске, Шпаније, Се-верних Америчких Држава, Енглеске, Грчке, Мађарске, Ита-лије, Луксембурга, Холандске, Португалске, Румуније, Русије, Шведске, Швајцарске. У њој инеу заступљени: Србија, Турска, Бугарска и Норвешка.

Члан Конгреса може постати сваки пољопривредни који се пријави секретару извршнога одбора г. проф. Josef Häusler, Wien, I Schaeffergasse 6, и пошаље 20 круна уписнице. Пријаве и уписнице прилажу се до звључно 31 марта 1907 год. Чла-нови конгреса имају право на сна издања и учешћа у ескурзи-цима, екскурзијама, добољавња глеменог на конгресу и пи-сменов реверсива о питањима истакнутим у програму.

По призивању Конгрес је састављен из 11 секцијанних секција. Свака секција добила је засебан одбор и одредила резервенте за поједиана питања која ће се дискутовати, а по утврђеном програму.

Идући пут изишеће и програм.

Учешће Бугарске на нашој Земаљској Живинар-ској Изложби. — У праву пољопривредног Друштва, у жељи да заснује и учествује посе на приредбеном пољу са суседном

квезелним Бугарском, позвала је Земљоделско и Живинарско Друштво у Беојини, да узму учешћа, излагања живине и њених производа и слугу предмета, по већ развијеном програму наше изложбе. Надамо се, да ће се оба Бугарска Друштва одвајати својом поштом и дати прилагодну и цимну и њеним стручњацима, да могу чинити упоређивања између напредка једне и друге земље у погледу живинарства. Тим приликом држаће се живинарски сајам, на коме ће се претрести нај-прецизнија питања из ове нашко приредне гране.

Обласна Сточарска Изложба у Јагодини, од које нас раставља само још тридесет дана, по припремала и при-јавама, изгледа да ће бити највећа досадашња сточарска из-ложба у земљи и најбоља у исто доба, по каквој изложеној грана. С моравском долином, чувеном са говеда, такмичиће се наши чувени западни крајеви: Ресави, Јасеници, Лепенаца и не може се изагледати ко ће од њих однећи победу — премјуду за најбоље изложено гове, У овој области, пре 5 година приређивана је већ, у Ресави (Свилајницу), окружни из-ложба говеда и пре толико година већ је се одликовала бо-гаством и каквоћом изложеној грана.

Сви осталих припрема, проучавања, мерења и снимања, програм изложбе биће увеличан и једини предавања са рас-ширеном збирском. Предавање расправља савремено питање,

питање: *Завпажњство (одвајање) стоке за запатње и за тр-говање циљне*. Оно ће се држати на самом месту изложбено, а за примере доброт и бљаног запатњивања и одгајивања, приредити се поједини граи са сави изложбе. Предавање биће излагачима за поугу, стручњацима за претрес и за подетрек.

Ветеринарски Гласник. — После шесто-месечно паузе, овај ваљан стручни лист за марљиво докторство и сточарство, орган марљиво-докторског удружења, под измешеном редакци-јом, сад из трејине чланова (г.г. Петра Д. Тодоровића, Османца Ренића и Андреја Крићана), у трећој години свога излагања, отишло је понова изапати, чему се радовати пожево, у са-дашњим даним тежкој кризи по наше сточарство.

Ишла су свеске за јануар — мај једно, а у штампани су свеске за јуни — август.

Садржина је одбрана: Члаци — Поводом промене у редакцији, Ветеринарска струка у Србији, Поуге на говедар-ства, О закону о венурању стоке, О узроцима и знацима бо-лести ошнте, VIII. Међународни Ветеринарски Конгрес у Будни-Пешти 1905 — О бесниду, Реворат: — Увођење мар-љиво-докторског доктората у Угарској, Велишке итд.

Лист излази у месечним свескама од најмање два штап-лана табла, а стаје годишње 10 динара.

У чланку у 22 броју: *Турски тргови и изводи за потрошњу наших производа на њима*, погрешно је рачунат грш 0-20, пошто је он у промеу 0-26, и стога са тим бројем ваља срачунати вредности при преобраћану гршена у динаре.

ОГЛАСИ

ПОВЛАШЧЕНА ФАВРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРЕСКАЛИЦУ ЗА ПРЕСКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до данас најдусавршенију и од стручне комисије Српског По-љопривредног Друштва, ко и од већине економиа и вино-градара, опробану под пажњом

„КРАЈИНА“

са знатно јефтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном изработком никако не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.

Нега се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваршћу до Народне Банке, и радња Ранка Гођевића на Сави.



7—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петну врсте једног ступца по 10 пара дин.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте и од ступца. Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна). За оглашавање више пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед 23 броја „Тежак“. — Члаци: О брану шљива. — Уређење лондонских тргова за стоку и месо (на-ставак). — Оставање воћа у американој сталету. — Из виноградарства на Златној Кои (наставак). — Подстиак: За-разне болести пољана и воћа (свртак). — Велишке. — Гласник. — Оглас. — Цени огласима.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца
ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
КРЕЊИТИ СЕ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

ПРЕПЛАТУ ПРИМАЈУ И СВЕ ПОШТЕ
НА ОСНОВУ НАЈНОВЕ ЦЕНЕНА ОД АПРИЛА
1869 ГОДИНЕ И 204 ПРИБИЛИК ПЛАЊИТУ
ВОСК КОПА КОШТАРАЊЕ

Цена оглашавања илустрација је на
последњој страни.

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво издана
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 24.

У БЕОГРАДУ, 20 АВГУСТА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ПРОФЕСОР Д-Р ЈАН Б. ЛАМБЛ

царско-краљевски дворски саветник, ректор чешке технике, инспектор
чешких земљорадничких школа, председник комисије за полагање
испита за наставнике пољопривредних школа итд. итд.

Братски наш народ чешки прославио је 27 јуна (9 августа)
осамдесетогодину рођена једнога од најбољих и најзаслужнијих
синова својих, чије су заслуге на пољу развоја земљорад
од огромног значаја и неоспорне вредности.

То је проф. Д-р Ј. Е. Ламбла, који је равно пола стодећа
неуговорно делао на буђењу народне свести и јачању његовога
привреднога напретка.

И средњима пољопривредно удружење за краљевину Чешку,
чији је он почасни члан, Чешке наставниш пољопривредних
школа чешких и многобројне чешке корпорације и просветила
јединице такмичила су се: ко ће прихвати његовога осамдесет
годишњег рођен дана свестрајније, обележје, боље, правилице,
да побори, изнесе и оцени обмал и младог јунака овога че
шког ветерана, Нестора пољопривредног шпалета и наставе,
а једно: ко ће му достојније и лепише одити кучо заслужено
признавање за дугогодишњу напредовану службу његовога роду.

На изда се видело некак народне захвалности омазе
великом Чеху и осведоченог пријатељу нашега народа, и
нама се не може ни по, а да тај немак и сам не захитко
проток захвалног признања, јер је и нас Србе он обмало
и задужио неколико-годишњим бављењем у нашој средини и
ревнишом наставничким радом на нашим просветним заводима
и културних установама, у првобитноме добу њихова ства
рава и рада.

Јан Б. Ламбла родио се 9 августа 1826 год. у Јелинама
у Чешкој, а школовање своје отпочео је најпре у Шалену, а
затим у Прагу; у Прагу је био ученик чувенога Јана Св. Пресла,
који је учеништво својим на развинутих знања истражио девету
дванаестих својих буди на пољу: "У је језику и Ламбл имао
вакда на ум. С прва краја беше се Ламбл посетити апотекар
ске познати; те је на прашкоме универзитету, слушао апоте
карске науке; То беше у времењу пољопривредних травања, године
1848, нађе је Ламбл довршавајући своје студије, а Праг занемар
и своју наставку студију. Када се све утиснуло, Ламбл је 1849
год. постао магистар фармације и у томе својству остао је пуно
две године.

За владе кнеза Александра Карабољевича беше у Србији
подигнута једно-техничка школа, као претходница нашој са
дањој Војној Академији. На томе заводу, године 1861, прихвати
је Ламбла место професора хемичке и физичке науке Војног
института Краљ Петар као дотад, првостепеног и вине пуца првешу
осада хемичких и физичких, у Ламбловим лабораторијуму.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНА, НА ВОЈА ГОДИНЕ 3 ДИНА,
ЧЛАНОВИ ДОМАЋИНИ, ЧЛАНОВИ СЕ СДРУЖИТЕ
ПОДПРЕМА, ОСОБ. НЕОПЛА. РЕДОВНИ СТРА
КАРА И ЧЛАН. НЕОПЛА. ДОМАЋИНИ ДОМАЋИНИ
ЗАРТИТЕ И ЧЛАНИ СТРА ДОМАЋИНИ ЛИСТ
У ВОЈА ПИНИ, АКО ДОДОКЕ ПРЕСТАЈА
УПЛАТИ ЗА КРАЈ ГОДИНЕ

НА СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 БРАН. ИЛИ 4 ФОР. А. БР., ВО СРП.
ПОЉОПРИВ. ДРУШТВА И НАКОН ЧЛАНОВИ
КАО И СТРАНИ ДОМАЋИНИ, ЧЛАНОВИ И ЧЛ
ТАОВИНИ, КРЕДИ, НЕОПЛА. И МАЛОСТРИ ДО
ИЛИЈУ ЛИСТ НА 6 БРАН. ИЛИ 3 ФОР. А.
БРЕК. КАД УПЛАТИ ДОДОКЕ ПРЕСТАЈА И
КАД С УПЛАТИ ВОД СРП. ДРУШТВА
БРЕК. КОГА ЗА НЕ С ЛИСТ СЛАСИ.

НА СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 БРАН. ИЛИ 4 ФОР. А. БР., ВО СРП.
ПОЉОПРИВ. ДРУШТВА И НАКОН ЧЛАНОВИ
КАО И СТРАНИ ДОМАЋИНИ, ЧЛАНОВИ И ЧЛ
ТАОВИНИ, КРЕДИ, НЕОПЛА. И МАЛОСТРИ ДО
ИЛИЈУ ЛИСТ НА 6 БРАН. ИЛИ 3 ФОР. А.
БРЕК. КАД УПЛАТИ ДОДОКЕ ПРЕСТАЈА И
КАД С УПЛАТИ ВОД СРП. ДРУШТВА
БРЕК. КОГА ЗА НЕ С ЛИСТ СЛАСИ.

Ламблова делатност у Србији наду у времењу кривенога
рата. Србија је тада била попритех утицаја руског, турског,
аустријског и француског. Свака од тих држава тражила се да
Србију за се задобије. У томе времењу и таквим приликама
ни нова школа не зналаше мира и покоја за свој правилак
развитак и пред ерипетак рата 1855 године, врати се Ламбл
овет у Чешку, оставивши код нас у рукопису „Учбеник хемиче“.

По повратку својом у Србију, Ламбл се настани у Либ
верди, где се прили за професора ново-отворене некакне земљо
делске школе. У тој школи предавао је Ламбл хемичку, техно
логију и природне науке, а у исто време сиревоа се за државни
испит, како би задобио наставничко право на редовним школама.
Положивши и тај испит, год. 1858 Ламбл беше обебедио буду
ћност и ожеши се ћеру фабриканта Батке, код кога је ра
није био у служби као хемичар. Батка је био и неми с научарима
и хемичарима целога образовнога света. Он је Ламблу оставио
збирку напредованијих знања и аугурова првих хемичара
као што су Бертелиус, Либиг итд.

Бављење Ламблорово у Либверди одуцнао је његову по
тоњу делатност. Поред хемиче беше се посетити пољоприв
редним наукама и брзоа отим драко је пољопривредна пред
давања на немачкој и чешком језику. У Либверди почеше
такођер и прва његова наставничка рађања на пољопривред
ном пољу. Ту је писао научне чланке у немачким пољоприв
редним листовима, као и листу „Ziva“ и „Obzrak Zivota“; ту је
такођер издао прва самостојна стурјине списе на чешком и
немачком језику. Године 1859 написав је за своје ученике на
воде за студију под називом „Österreichs Folvbauwesen, Ku
chensicher und Spiritusfabrikation.“ За чешку пољопривредну е
нциклопедију „Lekak novega Doba“, коју је основао брат му
Карло Ламбла, написао је списак: „Nauka o kmetstvu a zemnicki“
„O praxech a nardai k nim slovnici“ (О радоника и алатима,
који иду уз њих), „O chovu brava veprocho (о гајењу свиња),
Nauka o hnojivoch (наука о ђубрењу), „O setbi a skizmi plodin
(о сетви и жетви).

На основу својих списа брже Ламбл год. 1861 промован
за доктора филозофије на јенском универзитету. Год. 1863
ступи др. Ламбл у службу грофа Харача, где је једномреже
урађао ново-заснованом ратарском школом у Шенсверци,
во која је носеа кратког трајања, након битке код Садове,
морала пронасти.

У томе времењу брже др. Ламбл изабран за народнога
посланика за срезове Гихлов и Костелец. У томе положају
варичку нажву беше обрачно на пољопривредну наставу.

Свесан неопходне потребе, да се пољопривредно школо
вање стави на модеран основу, др. Ламбл проузрече неку средњу
школоу, те се тако уједно се употребило два национална језика
тога доба, и на основу тих намерања др. Ламбл предводио
некакне одбори нову школу за све земљорадничке школе.
И поводом тога његовога предлога унесене су год. 1864 билне



J. B. Lambl
Mineral

iz škole u organizaciju pomenutih škola svinj kategorija, ne izuzimajući ni najvišu poljoprivrednu školu.

U školskoj 1866—1867 godini stupi dr. J. B. Lambl kao docent za poljoprivredne nauke na tehniku u Pragu, gde je predavao na češkom i nemačkom jeziku. Kada je tehnika poljoprivrede na češki i poljski. Dr. Lambl ostane na češkoj tehnici, gde je od 1867—1882 god. bio vanredni profesorom, a zatim sve do 1897 i redovnim. God. 1891 postao je rektorom.

Na prашkej tehnici mogao se dr. Lambl mirno i spokojno posvetiti naučnim radovima i sime zavšenoj poznavu. To je naročito i najplodnije doba njegova rada na poljoprivrednoj studiji. Odatle, iz Praga, uticao je na razvitak poljoprivrednih škola čeških. 1886 god. bi osnovana u Taboru viša poljoprivredna škola, po uzgledu na onu u Libverdu, i dr. Lamblu se ima upisati u zaslugi, što se ovaj zavid, iz skromnih početaka svojih, razvio u samostalnu akademiju.

Pa i na osnivačku hrišćanske poljoprivredne škole užeo je dr. Lambl živog učestva isto tako, kao što je sudelovao u podizanju mnogih drugih situacija zavođa slične kategorije.

Dr. Lambl nije se ograničio samo na podizanje škola čisto poljoprivrednog karaktera, već je i stručnim školama podizao dostojnu pažnju. Godine 1870 kao predsednik pomodškog odbora il. kr. poljoprivrednog udruženja, osnovao

je pomodško-vinarSKI zavodu Trešji kod Praga, o kome je besprekidno vodio starene.

U toju dobu voditru je i u Moravskoj čitav niz poljoprivrednih škola. Nastavnice snage regrutovane su svuda izvan iz redova praktikara i teoretičare, a nije se od njih tražilo nikakvih naročitih ispitna i kvalifikacija. Dolioje naiz priuženje su bili kandidati podizgavati se naročitim ispitima, pred nemačkom komisijom u Beču, što je za češki narod bila velika uvreda. I zauzimao je dr. Lambla dostignuto je, da se poljagave nastavnice ispitna vrši pred češkom komisijom. U takvoj komisiji, god. 1883, bude postavljen za predsednika dr. Lambl. Jednovremeno bi naznačen i za inspektora čeških poljoprivrednih škola u kraljevini Češkoj. Godine 1893 bio je državni inspektor i srednje poljoprivredne škole u Prerovu i Moravskoj. Te dužnosti vrši i danas dr. Lambl na onštado zadovoljstvo.

Neuzorna je literarna delatnost dr. Lambla, naročito kao profesora il. kr. češke tehnike u Pragu. Oskudica u stručnjaci poljoprivrednih listovima i samostalnim spisima jako se tada osećala. Zbog toga Lambl i osnova godine 1868 „*Leopoldes tjezavka novoga doba*“, du koji je list usled slaboga odnava morao uskoro prestati s izlazaženjem.

Dr. Lambla vlada odlično sa oba zemaljske jezika. Stoga je ubrzo postao najpoznatiji poljoprivredni pisac češki. Njegov radu rano se, ubrzo, i van granica otačbine au. Njegovu delo: „*Depekorativtheorie als Motiefür ein neues naturgemässes und sparsames Wirtschaftsbetriebs — System*“ učinila ga je poznatim po celoj Evropi.¹⁾

Reč denekoracija složio je prof. Lambl sam iz latinske reči *denecare* (stoka) analogni po reči *denovo* (iznova) (iznova ljudstva) da bi označio naročito, do toga doba ne prikazani poraz, to jest, onadašnje stoke, što je Lambl u teoriji istakao kao nezabavnu posledicu izvesnih ekonomskih zaraba, a poglavito kao posledicu stalnog, svuda utvrđenog ranišnja ljudstva. Reč denekoracija prešla je na taj način u sve svetiske jezike.

Po Lamblu može se na izvesnom ograničenom prostoru proizvoditi samo ograničena količina rastinja i hrane; pa i broj životinja, koje se hrane proizvodima s toga prostora mora biti ograničena. Nam se umoko i zapravo iznad određene mere broj životinja, a ne donosi se hrana s druge strane, nastaje odmah onadašnje broja životinja — kao posledica nedovoljnih sredstava za ishranu. A kako se onaj u snima državnoga ljudstva stalno množi, to mora imati za posledicu smanjivanje stoke, jer ljudstvo mora trpeti oskudicu u sredstvima za ishranu.

Na osnovu statistične sniju jevroknskih država Lambl je dokazivao, da se u njima zemalja gubi stoka apsolutno i relativno, u kojima samo onaj relativno. Zbog objašnjenja relativne denekoracije istakao je Lambl neosporiva ovaak, da u zemalja jako naseljenim ne samo ne stoji nikako priprušaj stoke u srazmjeri sa priprušajem stanovnika, već šta više, uvao hrane iz drugih zemalja postaje sve manja. Tako se u Americi uvao u Evropu svake godine na milione cenata raznih sredstava za ishranu.

Denekoracija Lamblava osniva se na tadašnjim poljoprivrednim prilikama i na uslozima toga doba.

U to vreme na stoku se gledalo kao na jedini izvor za hubreće. Kakve su tada bile poljoprivredne prilike, a naročito kako se stoka doše hranila, osećao se na vanina poljoprivrednih dobara nedostatka hubreća. Stoga su neki ekonomski istimalni potrebu za umokajavajem broja stoke, da bi se doznala potreba količina hubreća. Dr. Lambl usinurot tome tvrdio je, da broj stoke ne zavisi od volje pojedinca i potrebe hubreća, već da oduzicu snagu prilike poljoprivredne.

Denekoraciona teorija lamblava napravila je u to doba u poljoprivrednoj literaturi krugovima veliku senaznju. Lamblu nam nisu razumevali, nam ga nisu hteli razumeti. Njega vrše čak ono prijav čega je on bio, navodila su kao njegovu nauku. Tako se na primer, tvrdilo, da Lambl ističe potrebu smanjivanja stoke na poljoprivrednim dobrima. Nu, vreme je bilo na strani lamblovoju²⁾.

¹⁾ U nas se po toj teoriji vodila velišku Sv. Gavrilovih i Perz A. Todorovih, u svoje vreme.

²⁾ Statističak utvrdio je lamblovo vizovanje god. 1885 dr. Kozjak u listu „*Prager landw. Wochenblatt*“ u raspravu „*Depekoration Ja oder Nein?*“

У спису „Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft und ihrer Industrien 1848—1898“ утврдио је проф. Манајев денекорацију у Аустрији. У чланку од истог имена у „Wiener landw. Zeitung“ год. 1901 а у расправи „Relative Deprecation der europäischen Staaten“ доказана је реалитивна денекорација и у Јевропи.

Приликом сваког преброявања стоке, нарочито у крајевима богатијим стоком, та је појава и станице учесника³⁾.

(Сарајево се)

ПРЕД СЕЈДБУ ОЛАЈНЕ РЕПИЦЕ

За жаљење, је што култура олајне репице није одомаћена у нашој домини. Овај је усев, шта више, већина привредника, а нарочито земљорадника, скоро сасвим непознат. Тек последњих година отпочели су: економски завод, полиаграрне школе, а и приличан број земљорадника да се баве гајењем олајне репице за чеђење олаја — зејтина (машиноског и за гориво). Резултати гајења репице у Србији испали су неочекивано повољни само, кад се земља обради како треба и усев на време засеје.

У данашњим приликама, при овако несређеним трговинским односима са иностранством, због чега се хора меката доведе и правна дојавошње привредне производње — репица се на првом месту истиче као усев који ће заузети видно место при ограниченој производњи естрихних усева. Нема сумње да ће она у многим крајевима Србије потиснути културу жита. Гајењу олајне репице иду на руку сани догађаји створених станица економско-трговач. у нашој домини.

У којој се буде више гранала железн. мрежа у Србији; у њој се више буде замењивала ручна и заврешна радна снага машинском, у догађају производњи и прерађивања, у толико ће се све јаче осећати потреба за машинским — олајним — зејтином; а кад се наш народ буде навикао, да у време носних дана овај зејтин употребљује и за храну — тада ће олајна репица стојати потпуно право грађанства у Србији, међу главним усевима — белим житима и кукурузом, који су до сада заузимали господарећи положај, — тада ће се омогућити подизање репица за чеђење олаја и тада ће репица створити засебну индустријску грану у земљи.

* * *

Репица се гаји као зимњи и као летњи усев. Доходак зимње репице много је већи, те за то код нас се засева само зимска репица, а летњу треба сасвим одбацити. Но и зимње репице има неколико варијетета који се одликују по томе: што је доходак једног варијетета већи од другог, што су неки задовољни са лошијом земљом; што је један пре подложан изаривавању на други и т. д. Међу овим одликама вреди поменути:

а) *Обичну ситну репицу* која је задовољна и са лошијом земљом, а доходак јој је при томе већи по код других. Овај је варијетет препоручљив за наше прилике.

б) *Руска репица*. Сазрева за 2—3 недеље позније по обична. Захтева добру земљу, зрно јој је патворенце боје и нешто крупније, али принос није већи од обичне репице.

в) *Холандска репица*. Зрно је крупније од обичне, по је доказано да има мало угља а више дрождице. Сазрева доцније од обичне.

г) *Контесборика репица*. Овај варијетет има бујан порат. Стабике су му тако дебеле, да се на пршећој машини не може да окрше. По квалитету истајега је поменутих варијетета.

Репица најбоље успева на њивама поред река; на њивама заслоњених од хладних ветрова, на њивама онедиш; на њивама влажнијим и плоднијим скоро редовно изрично; на њивама по равницама — репица много цвета, но добро плод не засеће. Најбоље су оне земље за гајење олајне репице које су дубоке а трешне — растреште и пропустљиве. Као и на земљама кречним, песковитим хумузнама. Веома тешко или сасвим лако земље нису за гајење олајне репице. Репица се истина може гајити и на земљама које јој не годе, али се разумном културом и ђубрењем може надокнадити оно, што јој природа на плодесним земљама спољнољубо даје.

Репица захтева веома много ђубрета и ко не може или не доспе да икму ђубри, боље је да је не сеје. Но оно не треба хрљаво размућати, за репицу се не ђубри непосредно, као за кукуруз и др. околнице, само земља мора бити јака (прије ђубренија), на којој се репица засева. Да мора бити ђубре што рационалније употребили треба знати шта репица црпи из земље.

У 100 делова целама има:

	у зрну	у слами
Калца	13.91	24.95
Натрона	—	6.52
Хлоркалцијум	—	21.18
Бреца	27.3	7.9
Оксидна гвозда	0.71	17.3
Фосфорне киселине	41.63	44.8
Суморне киселине	0.46	12.2
Силцијум киселине	2.—	14.78;

или рачунамо по актору⁴⁾ добићемо ове бројеве:

Узима се просечно, при средњој жетви да се добије по актору 18 ектл. (hl тежи 68 кгр.) или 1224 кгр. зрна и 3.400 кгр. сламе и онда са једног актора једном жетвом узме (исприч земљу) репица са њине:

	земеља мали	земеља средња	земеља велика
У 1224 кгр. зрна	47.98	11.75	6.73
3.400 „ сламе	140.42	38.42	39.78
Укупно	188.40	50.17	46.51
	28.82	57.23	

Из ове анализе види се, да репица потребује много ас. киселине, много калцаја и доста креча.

Репица се ставља у плодород напосле угара или после усева. Угар за репицу код нас не може се препоручити зато, што наши земљопоседи располажу са малим поседом земље, и, што је репица нестурган усев, нарочито кад се докљак сеје, те би мали привредници изгубили део жетве, на случај да репица изрично, — у влаку треба сејати, и то најбоље и најпре на њивама, на којима је била посејана граорка са овсом за храну стоке узелено, или на ивици са које је покошен овас за храну стоке узелено, или пак кукуруза сачма; и, на олсетку на разораним детаљинтима. После свију ових усева репица успева добро за то, што су сточне њиве побољшале олајачко особине земље, и што се већ земља прилично одморала. Но репица врло добар принос даје после — естрих — белих жита, на чак и после овса који се на најслабијој земљи засева, само понавља, ако се репица на време засеје и усев како треба гаји.

Што се тиче тога, после којога година сме репица доћи на исто поле, на коме је једанпут била, оштима је утврђено,

³⁾ Сада, на пример, у белградским пољима.

⁴⁾ Dr. Guido Kraft.

да све dođu posle snage šesto godine. Ona naravno uspeva i posle sebe same, ali joj je dohodak znatno manji.

Dozvolimo na najvažnije pitanje: *staremanje zemlje i doba sejanja*. Zanimato za njene prilike jeste da se jedna pogodba u pogledu oranja za rešnicu. Ovo pada u najuvelike doba godine — jula i avgusta. Reške su godine kada se u ovo doba može samo strpiti ka do zora, a još ređe za duboko oranje kao što se to za rešnicu zahteva. Ona je godina veoma pogodna za zasеvanje omlađe rešnice, jer je zemlja dobro nakisla, i šteta bi bila, da njom poloprivrednici ne iskoriste ovu priliku i ne pristupe odmah sejanju omlađe rešnice tim pre, što *koncem avgusta rešnica treba da je već zasеjana*. Posejana u mesecu septembru već je sušnja uspeh za to, što u tom mesecu često padae snaga i nastupe rani krazevi, a pre krazeva rešnica treba da je sitnja obokorena i da počne praviti zacetke za cvet. *Samo tako razvijena rešnica osigurana je od izmržavanja, neprijatelja i bolesti.*

Za rešnicu treba tako duboko oranje da se svi omlađi rešnice već i jedan deo zdravine istroša, naročito, ako je još zdravina neproduktivna. Pošto, se kao što pomenuto, oranje vrši u vreme suše i velike se gruđe isparuju, veoma korisno može da se u ovoj prilici upotrebi gnojzina grubčasti nalaz za razbijanje grudava i sabijanja zemlje koja je u to doba i sušnje rastresita, te seme teško izađe što nije prilikom u zemlju a neka dozvolje vlaže u zemlju. Naposljetku ovaj posao može donekle dobrim drvačama i teskim drvenim valjcima da se svrši.

Pošto je zemlja duboko poravna i dobro usetljena, pristupa se sejanju. Seje se: ili mašinski sejalnom u redove, u odstojuću red od reda 40—45 sv.; ili se seje pašnjakom — na svaču — na se posle u navedenom odstojuću razređu.

Prva je namis, zbog prinudnog raspoređivanja semena, boja i kv. njma jašnju, mala poseje. Na jedan hektar doša je 15. kgr. semena, jer sušnja često posejana mora se razređivati.

Na izbor semena naravno da treba obratiti pažnju: da je zdravo, čisto i da nije izgubilo klijavost. Dokazano je: da se od krušnog i dvogodišnjeg semena, sijanjke bolje razvijaju no od jednogodišnjeg i sitnog zrna.

Čim rešnica krene porastati, čemše se na voz pojavuju rani neprijatelji koji po kadšto velike štete nanose. Ako je šteta tako velika da se ne možemo nadati ni srednjem dohotku, onda je bolje da se cela njma proore; ako je šteta nestignuća, onda se ta mesta potpuno rasičanjaju rešnice koja se vadi sa mesta gde je često, ili se zasеvanju sunčokretom. Ako je sušnje često nikla, predugina se razređivanje: rukom, dračkom ili naročito usmenom spravom — kultivatorom, — za tim pleni od korova, a neki još i zaklađaju vrhove, ako je bujna, te da se bude ubokori. — Ako je rešnica rano posejana (u hladnjim predelima koncem jula već je u zemlju), na do jeseni, mestimično odnočne da cveta, onda te cvetove treba zakidati da ne izgubavaju blisku, pošto preko njme i inace propadnu, a tim zakidanjem nagoni se blaha te zaneše druge cvetove.

Zima je veoma ošano vreme za rešnicu, a osobito ako nastupe suvozarazice. Još je ošasnije za rešnicu proleće a osobito onda, kad se svet preko dana tojka i noću siržavala — tada rešnica najlakše izmirne.

Najvažniji neprijatelji su rešnica iz biljnog sveta: *crne bleke po lišću i stablu* (*Sporidium exitiosum Kühn*) i *buč — aleasa* — po lišću i stablu (*Pecanopora parasitica*, Vu). Od životinja najveći i najčešći neprijatelj:

Buvač koji leže svoja jaja na donjoj strani rešničinog lista za kojih iznikla larva, zabije se u zemlju i tu preobrazu (metamorfozira) u buvača. Po b generalizacija u toku jednog leta (vegetacione periode rešnice) izvedu se. Buvač tamnija rešnicu na taj način: što nagraza tkava lista, sisa sokove i biljka tako povređena kuva, a za tim se osuši. Po- kad što se pojavi u tolikoj množini da sve lišće rešni- čino obrubi i usue utine.

Predohrana, da se buvač ne pojavi, jedina je: da se što dublje ore, da je zemlja jaka i usue što bujniji. No ako se buvač već pojavio, kao i oni drugi biljni neprijatelji, onda se usue leči na ovaj način:

a) Posijanem — prekasem — sa mešanikom — rastvorom — neganenog kretca u vodi, sumpornog cveeta i prašine pokuplene sa putena.

b) Posijanem prašnikom sitno utlačanog đubreta od g- dubova, kokoskava i dr. živinje, i

v) Prekasem vodom od nekuvanog đuzana, pečem i dr. lutim i nagrazađujućim tečnostima.

Isto je tako ošasn neprijatelj rešnica:

Žiljaka (*postia segetum*) koji u aprilu i maju kao letitir izkrene se, sinesse jaja i već u avgustu kao gusenica napada na lišće od rešnice.

Od bolesti najopasnije su: *trulež lišća, otpadane lišća, medvika, rak* i još mnoge druge za koje ni do danas nisu pronađena sredstva za uništavanje.

Najbolji je lek, kako od pomenutih biljnih i životinjskih neprijatelja, tako i od bolesti: *predohrana da se isti ne pojave, dubokim oranjem, đubrenem i urednim obrađivanjem zemlje.*

Žetva rešnice jeste jedan od najvažnijih poslova.

Žetva njme rešnice pada koncem maja ili prvih dana juna i to je najteži rad, jer se jako kruži i vrlo malo ispada. Pri jetvi rešnice mora se nazitati na danе već na sate, kad će odločiti. Često se dešava, naročito posle kišnih dana, da za 24 sata toliko prozri da svi seme ispadne i prose se na njma i samo se slaka pokine. Čim se pri posvedenoj ispitivanju primeti: da je jedna strana zrna crna a ostala strane zelene boje, treba odmah otпочeti jetvu, jer rešnica dozrena u stogu i na gtvu. Da je rešnica zrela pozrije se i no stabljici, jer ova svoju zelenu boju promeni.

Žetva se vrši srom ili kosom, a nikad mašinom getelnom, pošto su stabljice vrlo debele. Ko u malome jet rešnicu, najbolje je da žanje srom, jer se zрно u neujaku naj- bole očuva. Žetva se vrši ili rano jutru — no pos- ili noću po mesecini; ostavala se na njma, 1—2 dana po- vezavala u spločnje, tovari na kola u koja se prosturu hečad ili asure, da seme ne ispada, da svoji na guvno. Vrše se onako isto na mašini vršaljci kao i druga strizna žita, samo se bučan na mašini potusti, kako bi se slaka lakše izvročavala.

Ko nema mašinu vršaljci može da je omilati onako nito kao što se nasuđ mlati; zрно vrlo lako ispada iz mekuse i njma bojalni da je zрно ostati u slama.

Iz 100 kgr. zrna, dobije se dečeval 88.6 kgr. zaa i 62 kgr. otpadaka — drožanje za đubrenje.

Prvih 10 dana kad se seme usue u ambar, treba da svakog dana ogledati, i čim se primeti da je zagreјano treba ga preturati — lončati.

Ovo su glavne svi važniji poslovi oko gaјena omlađe rešnice.

Ми смо већ у почетку помislili да су користи од гајења олајне репице огрошне. Првобитно по стару мету је као и код шпециде а два пута скупа од шпециде, јер јој је процесна цена 20 дина. 100 кгт. (ове год. до 25 дина. 100 кгт.). Уа то треба напоменути још и то: да апсолутно нема никаквих већих ралона, па ни трговина око културе олајне репице већ су мети као и код шпециде. Једино што се код олајне репице захтева то је: што око срећинава треба трешитно имати на расположењу већу радну снагу и послови се не могу, нити своду одговарајући, при жетви, као код шпециде; треба је брижљиво чувати у магацину (привратни лопатама) док се потпуно не осуши, та да се не гулаа.

Корист од гајења овога усева, поред поменутих, још је и та: што се плодоријом у које је репица, знатно побољшава земља. — Слава и мехуре репицине врло су добра храна за говеда и овце. Како стабљика репицина, тако и отациа од семена, на кога је чеђево еле (дрожина), врло су добар натердијал за ђубрење.

Напоследку не треба заборавити: да репица рано цвета (у марту) и да је то први цвет са кога се пече не само исхране, већ доста и добар леда наберу.

M. M.

Помагање приватне иницијативе и извозна трговина

Свуда је приватна иницијатива та која ствара нову привреду која постојећи шири и покреће. На као и у свима добро уређених земљама, тако је и у нас Држава, преко много Министарства Народне Привреде, помазала, да потпомаже ту иницијативу, да је руководи, да отстранје препреке и ствоне њепоне развију и да покреће и подстрекала ту иницијативу на рал.

Нарочито данас, где је потребније више но икада, преобрати извозну трговину, организати је и улагути је, да она послужа као регулатор производње, какву улогу она није вршила до данас, а каква је улога основа солидне и по земљу корисне трговине. Трговини је задатак посредничтво међу произвођачем и потрошачем. Да том задатку што боље одговори и да ону своју корисну улогу, у утицају на производњу, може потиски и вршити, она ваља, да избегава свако сувишно и штетно посредничтво између произвођача и овога трга који је прани потрошач наших производа. Што хање савесара и „трговца на зелен“, све лећа корист и заштита произвођача од сувишног, непотребног, на зато по њега и његове интересе штетног посредничства.

Држава се има постарати, с једне стране за стварање јевтинијег и лако доступног кредита, за произвођача, с друге стране за његову заштиту од злоупотреба рђаве трговине, штетног посредничства.

Наш произвођач још нема свога, *земљорадничкога* кредита, још је остављен на милост и на немилост: свески, паланачки и градски посредничства... међу којима „зеленаши“ и „кашлари“ проваљују. Почев од обичних сееских савесара: дувањациа и мелишациа, ситних ницајца који називне „на зелен“ кузују сеоске производе и махов за потребе дуксуа, при жетви, или лучево стоке, узимају оно што је најбоље!

Трговина се већ може служити и служи се великим дичним кредитом и за трговце има приличан број новчаних завода и кредита, на шта више има ваљива да добу и до позајмца на робу, докле мету потпуно не уновче.

Произвођач нема да користиети се таквиј кредитом ни за унапређење своје производње и приреде, да не пада у шаке бездушницима, ни на своје производе добити позајмцину. да их не продаје у бедене.

За то у једну од првих потреба спада: *створање и уређење земљорадничког кредита.*

У том погледу ми још нисмо на чисто с тим питањем и још смо у фази (стају) договарања, место, да смо пристуили леау.

Бугарска је у том погледу била срећница. У мношгоне чему, што су за нас били, па и остали „идеали“ и „снови“, Бугари су отишли даље — прешли на дела и прешли отзварењу. Они имају *Бугарску Земљорадску Банку* која служи искључиво давању кредита произвођачима.

Установа је турска. Дунавски гувернер Митад-паша 1863 год. навео је „петитске класе“: сељаци су плаћали житом позајмци, а жито су класе продавали. Основна главнина ових класа била је улаћена десетом у натури. Интерес је био 12% (кашлари 30%), и више), у то време: Свако преско место знало је онаку земљорадску класу. $\frac{1}{3}$ частог приноса употребљавана је за јавне корисне послове: жетове, друкове, чеме, школе и т. д. а $\frac{2}{3}$ за повећање главнице. Позајмци давате су на лично јемство, на залог и на хипотеку (непокретност).

Рат руско-турски поновио је све то. У повлачењу из Бугарске, Турци су одвели сабом новац и све; књиге и обвезнице надох су упрошаштене.

Прирешена руска управа, 20 јуна 1879 године, објави уредбу којом се враћају у законску важиост земљорадске класе на мети начин. Чист приход од продаје земљод. производа служио је за појачање главнице.

Први закон за Земљорадску Банку је од 23 децембра 1894 год. кад је установљена и нарочита Управа која је измена од 24 фебруара 1897 била састављена од 1 управника и 2 члана.

1892 проширише делокруг рада и добише представничтва Бугарске Народне Банке, у свима местима, где она није имала филијале.

1897 учини Бугарска, у странству, зајам од 30 милијуна динара, с 5% интереса, од кога је пришло $\frac{1}{3}$, да појача основу главничу само по земљорадњу у Бугарској важи установе која постаде друга земљорадничка економије.

Данас је вена главнина 35 милијуна динара, више (+) годишњи приход, од кога 25%, управа Банке мора стављати Министарству трговине и земљорадње на расположење за унапређење пољске привреде и већих поједићних грама.

Бугарска Земљод. Банка има 85 својих филијала по средним местима и 75 агенција у главним селима неким.

Управу сада састављају поред управника још 4 административна члана, а сви су постављени указом.

Делокруг је Банке:

1. Прва улоге;
2. Даје зајмове на хипотеку (непокретности) или залогу на артије од вредности;
3. Зајмове на залогу осталих добара (стоку, семе, проваводе);
4. Повајмци основне главнице земљорадничкиа, за куповину земље, стоке, семена и сирава;
5. Зајмове на лично јемство;
5. Отворен рачун поједићних и трговачких друштваима;
7. Врши за рачун и на захтев земљорадника, куповину сирава, кашана, семена и стоке;

8. Зајмове: округина и општинама за подизање земља, економија свога краја;

9. Врши наплате тргов. вредности;

10. Менаџе вредности;

11. Прима разне оставе.

Интерес даје:

5% за депозите, улоге с роком од 5 година,

4% за депозите, улоге с роком од 3 године,

3% за депозите, улоге с роком од 1 године.

Неограничене депозите прима и до величине од 50 хиљада динара, али тек од те суме на на више плаћа интереса 1%.

Ми држимо, да је крајње време, да се и у нас започне прави Земљораднички Кредит, тим пре, што се можемо послужити искусном нама блиске Бугарске, бачке и по суседства и по природним и привредним приликама.

Нека се оснује и у нас једна Државна Посељиварствена Банка с обележеним задатком, било одвајањем за тај циљ неколиких фондова који су на руковању код Управе Фондова и као одлазак нете, било засебно зајмом потребне главнице.

Стопа интереса у Бугарске Земљорадничке Банке, за зајмове на депозите од вредности је 7%^{1/2}, а за зајмове на хипотеку или јемче 8%^{1/2}.

Напредовање Банке видимо из овог прегледа:

	1881	1890	1895	1900	1904
	У ХИЉАДАМА ЗЛАТНИХ ДИНАРА				
Главнина основна	6,391	17,752	24,245	34,472	35,962
Главнина резервна	—	—	—	—	687
Депозит неограничен и на рок и асн (буџала)	—	19,414	9,176	26,447	41,984
Државна благајна	—	—	3,950	2,165	4,926
Обвезнице државе 5% 1896	—	—	—	23,365	22,546
Лиценца (портфељ)	6,153	23,460	40,071	62,769	48,650
Зајмови на хипотеку	—	—	3,114	11,313	11,006
Зајмови на вредности	—	—	55	1,282	1,380
Чист принос	248	1,390	1,770	2,013	2,748
Укупни абсор операција	43,286	127,731	507,307	1,322,834	5,768
Резервни фонд	—	—	—	—	—

Биланс Бугарске Земљор. Банке 31 децембра 1904

	Активна
Благајна	18,304
Државни фонд	3,857
Текући рачуни што интерес лосе	24,538
Унутрашњи кореспонденти	136
Инвентар	1,091
Финансијал Банке	33,097
Буџетна чекова	3
Депозитари	10,008
Депозити	4,207
Вредности за наплату	1,171
Марге, порезе	68
Позајмица на производе	958
Позајмица на лично јемство	35,180
Позајмица на земљорадничка предузећа	6
Пасива	
Главнина	35,962
Главнина резервна	687
Фонд резерви	5,768
Текући рачуни	4,147
Препноси	347
Вредности стране за наплату	1,171
Финансијал банцини	33,109
Благајна државна	4,926
Вредности у депозиту	10,008
Депозитари	4,207

Депозити Државни, правни и др.	3,621
Депозити буџала	6,992
Депозити на рок	30,845
Зајам 5% 1896	23,655
Бугарска Народна Банка за имања чини- лациа и имовину	892

Кад би узели за углед, ако не друге напредније земље, а оно Бугарску накар и пристојали уређењу Земљорадничкога Кредита, на и на основици сеоских кошева и учињеним позитивном народу, у храни, гладне 1904 године, уштомом израђене хране у кошевима и продајом исте, да се створи једна ма и најмања основна главница, тиме би створили најбољу основу за потпомагање приватне иницијативне која греће производњу и привреду напред.

О друге стране, није довољно уређењем земљорадничкога кредита обезбедити произвођаче од пропалаца задуживањем код бездушника, већ та ваља заштитити и од злоупотреба несавесне спекулације и неволдних трговине.

(Настаће се)

СПРАВЉАЊЕ МАСЛА

На количину и квалитет масла, поред траје буџалице и температуре материјала за буџање утиче још и сам квалитет материјала за буџање. Ако је температура сувише висока — што се може оценити помоћу термометра — то се напалака буџка врло брзо, али је масло отуда меко и туби много од свога укуса. На ниској температури буџање траје дуже време, јер је масло чврсто и отежава шредати.

Температура зависи углавном од такве топлоте бутерне маси, а она онег зависи од хранљивих средстава, затим још од казачице топлоте и од врсте буџалица. У опште се утица као почетна температура при буџању слатког масла: 7—8° С, слатке напалаке 11—12° С, закиснелема напалаке: 15—16° С, киселог масла 17—18° С. Оне бутерне треба сматрати као правило, кога се треба придржавати, али је најбоља температура при буџању она, која се подешава према самим особеностима оног казачиства, у коме се масло производи.

За подешавање температуре не треба никад непосредно улазити воду у буџалицу, јер се тада напалака врло тешко убуџка, а често се пута деси, да се ви како и не убуџка.

Ако употребимо дрвену буџалицу, онда се у њу стављају ваљачке кавице с водом, а ако употребимо лиману, буџалицу ваља тада потопити у ладну или у топлу воду.

Буџка се или цело млеко или напалака.

Кад буџања целог млека рад је и јентинији и простији. Оваквн се рад препоручује за мања казачиства, у којима се напалакене не изводи са довољно напке. Као отадак остаје кисела влаженица, чија вредност није велика. Кад се буџка цело млеко, добија се, до душе, више масла, но што је то случај код буџања напалаке, али се у овом другом случају добија више маси.

Услед малог добитка масла никад не треба буџати слатко млеко.

Млеко за буџање киселн се на овај начин: Вечерње млеко остави се на температури од 7—15° С. Идућег дана помеша се јутарње млеко и млеко од подне, па се овако помешано млеко остави да престоји од јутарне 36 сати.

На слабо киселог млека води се мало масла, а јако киселог млека води лопе масла. Закиснелаване млека киселом влаженицом уопште није за препоруку и то не треба никад чинити

Павлака се може бућкати слатка и кисела.

Рад око бућкања слатке павлаке захтева много брижљивости, али се добија врло појединачко масло. Ипак је овај начин врло мало распрострањен, почем многи држе, да је масло од киселе павлаке боље и трајанијше. Али се павлака не сме никад прекиселити, јер иначе масло губи од свога укуса и трајаности.

У класикама ово кишњене врше на овај начин. Јутарњу и вечерњу павлаку смешају, потом је оставе на температури од 12—15° С и тек је најбоље дана убукљају.

Пошто се павлака, одвојена помоћу центрифуге, спорије кисела, то можемо ипак убрзати дејство бактерија на тај начин, што ћемо 2—5% киселог млека додати павлаци. У колико се кишњене брже врши, у толико боље, јер је тада мања опасност да се образују бактерије које разаравају мек.

Не треба, никад мешати киселу павлаку са слатком, јер се бактерије трулежи, које се павлаке у киселој павлаци преносе и на свежу павлаку.

Павлака се бућка у бутру све дотле, док се год наст не издвоји од осталих саставних делова млека.

Са бућкањем се престане, кад се мек одвоји у чврсту грудвицу, у величини грошковог зрна.

Са таквом лакциом или ренетком извади се масло из бућкалице, потом се остави да се добро онеди од млањенице и тек, пошто се добро онеди, даље прерађује.

Да ли ћемо масло прати водом, зависи од особине млањенице.

Пошто вода аспири само протисне материје, а никакмо илечи шећер, то се може масло, сипањено од густе павлаке, у којој има много бактерија које прозиводе распадање, прерађивати прашем, а маслу од слатке павлаке прерађивати суво.

Почем вода садржи ханто много нечистоће, од чега масло добија лош укус, то увек треба маслу прерађивати суво.

Исто тако треба узети у обзир, да вода садржи много микрорганзилама, међу којима има такође и таквих, који проузрокују трулење. Ако најзад хоћемо да употребимо воду за праше масла, то треба употребити само такву воду која је преходно прокувана.

Кад се масло усали, постаје трајанијше, укусије и садржи мање млањенице у себи.

Количина соли, коју треба узети, зависи од укуса и рока чувања.

Се треба да је чиста, да није горког укуса, а зрна да су величине 1,3—2,6 мм.

Масло се прерађује руком, или — што је још боље — гњетачем.

Кољко виша маслу гњетити зависи од тога, колико има у себи млањенице. Кад се масло гуњене дуго прерађује, онда је оно незгодно и масног укуса.

После гњечења маслу се измери, разастре у тамне слојеве и усали са 2—6% соли, више пута изваља, пресује, поново разастре, скупи се затим у једну масу и кавањем покрил платном узди, па се остави на температури 10—12° С.

После 4—10 сати предузме се друго гњечење.

Правило прерађено масло садржи 80—85% мексти и 15—20% млањеница и соли. Укус и мирис масла хржају бити погодног чвста.

Количина масла зависи од количине мексти у млеку и павлаци, од количине мексти која се издвоји у маслу и од количине мексти у маслу.

Добар принос у маслу рачуна се онда, кад се од 20 кгр. млека добије 1 кгр. масла, средња принос масла од 30—35 кгр. млека 1 кгр. масла.

Почет је маслу од крива, које се хране зеленом биљом или на пара, једног укуса и има жуто боју, често се наводи предрасуда, да је жуто маслу енције и масније од белог.

За бољење масла данас се служи у опште вештачки бојени хитерјана, које се сипају у павлаку, пре но што се она убукља.

На 100 кгр. павлаке или млека узима се од прилично 5 кгр. боје.

Да би трајаност масла повећали, треба га истонити и мешати све дотле, док се на пошпли не образује мена од киселина, коју виља покушати. Кад се маслу охлади, усе се или у бурад или у лимане кутије.

При тољењу губи се од прилично 15—20% масла.

Или. В. Ђурић

ПРАТАК ОПИС ЕНГЛЕСКИХ СТОЧНИХ РАСА

(С погледом на наше погледе за извоз стове на енглески трг)

(Наставак)

Прва разлика између нашег свињчета и енглеских пасмина је у облику тела. Све изданимо што је, сав доерак : глава, ноге, костур уопште, у енглеских свиња је шокраћено, протавено, сведено на најпотребнију меру. Код крупне енглеске пасне дужина главе, мерена између очију до врха ушице, износи 11-ти део телесне дужине брвачица; у нашег обичног балканског свињчета глава чини 6-ти део дужине тела, а обимна је још и снажан костур! А да и не говоримо о великој јешности, о бољем плавању хране због равнотежа, ранејег досепања и бољег гојења — особине енглеског свињчета! Енглеско свињче трошећу храну ретко и гоји се, по обично и једно и друго допришје у 15—18 месеца. Наше свињче прво храну троши на свој пораст, па тек потом, баци храну на себе, гоји се. Отога је и велика разлика у начину храњења и гојења између енглеских пасица и њихових келеца и наших пасица. Не хранити у младости енглеско свињче, колико је потребно, да може нагло расти и досепавати, значи: упростасти његов организам и најдрагоцењају особину његову, равнотас. Најтеже је дакле научити наш свет, да енглеско свињче и његове келеце обилато храну у младости и да се не сме хранити онако исто како храну наше свињче! Један од главних узрока досадашњих неуспеха, нарочито са остваривањем и већим пробирачима у храну, јоршпримари, код нас, у томе је!

Друга је разлика у... пореклу, начину поставка нашег балканског и енглеског свињчета.

Наша шумадинка и монголска која спадају у куздраве свиње, постала је украшаван мелеза балканског свињчета са дивљим свињчетом, па његовим поновим украшавањем са индијским свињчетом. Значи у изходним жилама тече тројак крв: дивљег свињчета, потоког трошећег свињчета (балканског) и индијског свињчета. За нас је велика тајна кад је то и којим путем и начелом извршено.

Међу тим енглеско свиње, све три горње пасмине, постале су такође од тројак крв... управо четвороструке крви, пошто данашња или једна боља раса енглеска, не може се похвалити, да је постала без утицаја дестерске или димлејске свиње коју је још велики Бакуел створио из старе дестерске расе, једне расе која је припадала свињету великих ушци, а ово је порекло мелеза од дивљег свињчета.

При стварању свију осталих крупних енглеских раса, учествовала је дакле крај ове изврне расе, а не и криве. Све те, већ по себи двојачке крви, употребљено је мало а одлажено по облицима и по особинама, романиско свињче, немалоко (има га у Шпанији, Португалској, у Француској и једном делу Швајцарске; Граубјенде). Романиско свињче је такође из двојачке крви: италијанско европско и дивљег или италијанског дивљачког свињчета (као наше шумадина или монголица). И сад ову мешавину крви: шпанијског свињчета енглеског, редичко лестерског са романиком — добивене мелене — укрштани су на ново са италијанским представником италијанског дивљачког свињчета, с кинеским свињчетом тако, да по предлавању *Натуризовом* у неким је енглеских раса много већи удао дивљачке крви, а у злогих је крви обичнога свињчета потпуно да последње калџице... готово посве истиснута.

Други главни узрок неуспеху са јоркширцима у нас, у томе је, што и ако би јоркширци и могли бити укрштани са нашим монголицима и шумадинама, нису никакво могли бити укрштани са свиња наших свињама из реда, као са свињама са свињ друкчијег порекла. Због тога обратно буркирци показују и код нас, уопште, брзи успех.

Круни јоркширци постали су од старе харнонске свиње (великих ушију), укрштаним исте са лестерским већ омањеним свињчетом, па су њихови мелези мешали са крви кинеског, немалоко, на много пута и буркирског свињчета. Они су врло плодни, растасни, оружени, круни и темни, много јениш... али и пробирачи у храну и осетљиви срца неге и хранења и нису ни мало пашњачке свиње. И мала им је која се у мелезима повраћа: задњи трку, иже као нава, крета су пшата и уека... нарочито ако се не одбира у завају и ако се не храни добро у младости. Мелези у нас од овог свињчета романики су, крупне дугачке главе, навишеног и неугладоног задњег трку који се на крстиду могу углош од 45° наједном строје обара и задње ноге издужава чинио као узел!

Много брже резултате дају мелези наметнути на *крупне сурболице*, то су ове лепо будућне свиње са ружичастом којом што се кроз длаку — чекињу — провиди, а која су *аворат*, у мелезе постале од јоркширца, као доказ, да је у тој мешавини крви у негодата, било и сурболице крви. По моме мишљењу, то је доказ, да су за нас ила брже сурболице свиње. Оне имају кратку главу с прџастом њушком (копљаним антем) и кловањима узима. Годинашњи постигну тежину од 150 кг.

Никак мање свињчло је дивљачко свињче, брзо се развија и гоји и оно је Енгелеина „свињче за млет“ Двогодишњаца бачени на храну достигну до 400 кг. ...ако су се са европском копу слабо могли прилагодити.

Крупне беле енглеске расе свиња, пресе преко 10 прасади, тежих 0'9 до 1,1 кг. брзо расту. По одубању, како мања хранења, 6—8 недеља стара, већ мере 13—17 кг. а одрасли до 340 кг. на изложбама шта више било је налагава који достигну 500 и 600 кг.

Давеско године описао сам у „Текаву“ ошпирце нашу „*Монксмену*“ и тои прикладом ово рекао:

„Обнављање крви овде ваља предузети трагом постапка, „првог почела ових свиња: андалозских перистажа. Иако у кои „државног завода одгедати, по степену, јачина, „ушоњне „крви,“ да се употребом кинеског свињчета, вадишине са „убригавањем крви од дивљачке непра, поврати приробио и „запањачени толико важна особина: плодност Монголице.“

Ја сам за то: место Европи, Запада, да се обратило и ни, као и Енгелеи раице, а Америкаци позива, Истоку: кинеског свињчету, да створио расу преобразењу за наменене

тржишне прилике. Крупиноју јој можемо дати једном од шарповских свиња... редичко крупног полског свињом која је 1846 године дала основицу за стварање: *Поланд-кинеско, америчко свињчета* које поред вадрљиве плодности, превазилаз енглеске свиње по издржљивости и противу негодата и противу зараза. Пољско свиње (оту и име „Полана“) укрштено са немалким америчким, па потом са кинеским, растасни, што му месо, тако рећи „пшана“ у нати.

(Наставиће се)

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(СЪБИТЕ ОД У ФРАНЦУСКОЈ)

НАСТАВАК

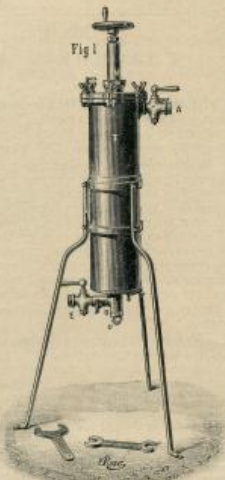
Филтри са немала од алуминатског порцелана врло суво стоја (са 132 цене око 800 динара), те се узгодени капитал за њих може исплаћивати само тамо, где се могу чешће употребљавати. Малим поседницима, који ретко кад и чувају дуго своја вина, или немају писаних филтри или ако их имају то су сасвим приести филтри од памучне материје (плати, пакови). Ти филтри, који су негде смештени у ваљном суду, тако, да се процеђивање може вршити у ваљном од ваздуха, а негде нису, служе такосимим виноградима за процеђивање талога од вина, а тако исто и за процеђивање сасвим обичних вина, која се по равнини положајима добијају.

Пре него што ће се употребити за процеђивање, обично се платна или ваљом од памучне материје добро истражују у ваљном суду, у којој је растворено 10% соде и затим исеку у ваљном суду. Тако ће се на њих ишину сви мириси, који би се могли саопштити вино. Добри је још да се тако испрера платна или ваљом истом понова исперу, во у води која садржи у раствору сумијорног двооксида. Јакока се вода доуба, кад се једна трака сагореи у одрамом бурету, у које се потом убаде 0'5 литара воде. Затим се буре с водом исперу, те ће онда сви сумијорни двооксид, добијен сагоревањем сумијорне трине бити растворен. Још док платна или ваљом нису сасвим сушени, наметну се за рад. Постањаче платна или ваљом у води, која садржи сумијорног двооксида, иде се на то да се одстране разни мириси и велики док ваздушног кисеоника који се задржава на њима и увек шкољкаво утиче на прво процеђивање вино. Кад се свирни процеђивање опет се платна или ваљом исперу у води, у којој је растворено соде, па онда у чистој води и најзад у води, која садржи у себи сумијорног двооксида. Кад се осуше, оставе се на ваљном суду и промажном месту. Пре употребе понова се потпању у води, која садржи сумијорног двооксида, на недугосутени наметнују за рад.

Јуки како да је често типине ових филтра, прве, упрво капиталне цени на њима су и сувише широке и кратке, услед чега је и канџарно принадељене слабије, те се отуда не добијају потпуно бистра вина. Још би се и можда добија бистра вина, кад он се проштеља кроз филтар нога волачиња вина, чини он талог у виду руж обавио дугароце филтра и свињно тако вредних канџарних цени, па то исто вино затим кроз тако одољени филтар прошеди. Но вино би се у том случају јако издувало и винољиво, па иштеу каљовце, утицају ваздуха, па и поред тога доубо и се бистро вино, само ако је у мутном вино доста талога. Мали поседници овде обављају своје филтре колатином. Одреденог количина вина, оликко колатио месо два филтра да испуни, додују испусти ма' количину саљетина, а и срамерио количину тавина, нарочито ако је то бело вино.¹⁾

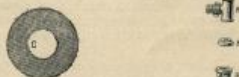
¹⁾ У посљедње време употребљује се у околини Бордо-а и на Југу Француску за обавиљање филтра једна врста колатио са сиравањем, а кри- тичког дестила киселина — киселина. Је је свина од 5 делова месо од 5 делова киселине, а два раствореног саљетина и 1 дела вино „свињског тавина. Узела се по 3 делова киселина за 1 ваљарно вино површице кроз коју се процеђује вино.

Kod nekih boljih vinogradara na Zlatnoj Kosi imao sam prilike da vidim Simonetov (Simonet) i Roza-ov (Rojat) филтар. Kako je upotreba tih двају филтара доста раширена у Франскују држи да ће бити корисно — и ако то излази из кадра овог извештаја — да о њима неколико речи проговорим.



Слика 26.

Simonetov филтар (сл. 26) састоји се из једног металног цилиндра *T* на коме се налазе све потребне славине: за довођење мутног вина *A*, за отакање набишеног вина *E*, за кушање *H* и *I* за истеривање ваздуха из аппарата *L* и за пражњење *F*. У њему је смештена једна шупља, а по периферији избушена осовина *J* на којој је низазила извесан број подебелих кругова од памучног тивана (сл. 27). Пречник тих кругова је нешто мањи од пречника спољњег цилиндра. При дну централне осовине налази се један утврђен круг *P* а на њеном горњем делу једна изазина кроз коју пролази изазвањ *O*. Тај изазвањ пролази кроз једну цев *M*, која при дну има један метални *ж* шупљак, кроз који се изазвања на највишим круговима од материје. Кад се изазвањ помоћу точка *K* покрене напред кругови се од материје отску и обратно. Тако се може по вољи подесити проја вина у филтару.



Слика 27.

Кругови на шупљој централној цеви нису ништа друго у ствари до једна повећа цев са врло дебелим дуваровима. Вино које иза да се филтрира улази у шупљину *B* изакој спољног цилиндра и периферије кругова. Затим се, кад се затвори славина *L* за испуштање ваздуха, услед притиска под којим се налази у филтару, цеди паралелно површини кругова од материје. Процењено вино улази кроз рупице у централну шупљину *B* и одатле кроз славину *E* излази набишено напоље. Уколико се кругови давице држе, уколико ће вино мутније излазити и обратно. Међу тих ако се кругови и славине при-

тегну принос у набишеном вину биће и савише мали. Отуда при стезању кругова треба маћи неку средину, а то се у пракси после кратког премеца постигне, да се добије и бистро вино и да принос филтара буде пристојан.

Овај се филтар одликује од осталих дебљином површине, кроз коју се процењује вино. Кашиларне цеве су на овој врло дугачке, и тесне, те се у дугачку цеву, који им вино да пређе, сви чврсти делови уз приносак кашаљаног прилачења заустављају. Тако није ни потребно ове филтаре обдељивати. Али простор површине кроз коју се процењује вино на овој је филтару релативно доста мали и то је једина његова мана. Услед тога се они за сразмерно кратко време замуњавају, те се кругови морају чеће чистити. Сувише мутна вина не треба ни пропуштати кроз овај филтар, док се претходно кроз какав простји филтар бар у неколико не очисти. Иако сам прилике да видим да се добро бистре на овом филтару и да добијају по процењивању леп сјај.



Слика 28.

Филтар Рожа-ов (сл. 28) разликује се од Simonetovog у толико што код њега дуварове цеве за процењивање сачињава један подебелат слој металне. Састоји се из једног јакер металног цилиндра у коме је смештен други деони цилиндар од јакер металног платна. Између овог последњег цилиндра и још једног њему концентричног налази се напаш наслатина и високилава одлажена целоуза *G*. Вино пролази кроз горњу славину *N* аппарата, и улази у цилиндар од металног платна. Одатле у ситним млазевима пролази кроз целоузу која се може сматрати као скуп безбројно много дугачких и искривљаних цеве и набишено прикула се дуж спољњег цилиндра. Процењено вино одоли се на славину *R*, а повећу једног црева у буре. Притисак под којим улази вино у филтар не прелазни више од 4 метра. И на овом филтару као и на претходном само вина, која нису сувише мутна могу дати врло добре резултате, иначе јако замуњена вина убрзо затпуњају филтар. Сувише мутна вина ваља претходно на каквом простјијем филтару процедити, на тек онда пропуштати кроз овај филтар, те се може учинити и на самом филтару и кад се у цилиндар од металног платна намести један обичан филтар од платна, који се отвор доведе у весу са отвором аппарата, куда улази замуњено вино. Тако ће се сав кривци талог задржати у цинку и онда филтар може дати већи принос и за дуже време. Пада у очи да се онде мутно вино процењује у правцу од средине аппарата ка периферији, а код Simonetovog бива обратно. Кад би се онде вино цедило од периферије ка центру јачамо би и принос био већи, јер је и спољна површина филтара гуд и како већа. Али у погледу стерилисања добијају се много бољи резултати код овог филтара, кад се вина процењују од центра ка периферији и ако је тада принос филтара много мањи. Simonetovог и Рожа-ов филтар се ипшине не могу поредити са филтарима од амфидитеног порцелана, у погледу стерилисања вина, али се у пракси тим филтарима добијају врло добри резултати, те се могу препоручити и нашим виноградарима.

Кад се упореди бистрење додавањем материја за бистрење са процењивањем, види се да оба та рада имају исти задатак

Бистрење додавањем материја белачинишности дејствује споро али сигурно, а процедишаве брзо али несигурно. Међу тим у неким случајевима први начин бистрења добијају се много бољи резултати него да другим и обротно. Оба се рада кад већ имају један или два врло добро допуњава, кад бистрење додавањем белачинишности материја не испадне за руком, па се онда употреби за бистрење; процедишаве кроз филтар, у много случајева се могу добити врло добри резултати. Још је добра и та страна филтра што се они могу употребити у свако доба за бистрење вина, док се додавањем вина материја за бистрење само кад се ујас наоко ради извесно време, постижу добри резултати. Незгода је само што филтар врло скупо коштају.

(Напомена се)

БЕЛЕШКЕ

Прелом рога. — Прелом рога код говечета, па и овце или козе, настаје је која се дешава често пута у сваком поље већем крају сточарског. Рог се може преломи или заломити на разне начине. Горњи случајеви они су кад и живац (клин) буде преломен или заломљен; јер онда може наступити крволивост и ране. Ондах чим се десет прелом рога, ваља сисећи и поравнати зностаји роком патрљак. Ако постоје криваци (што је готово увек случај) и шилак, заклањца, доље их оним тештерњом поравнати. Кад то буде, онда постојеће шуљаве и руне у живцу, да се зачупе клинот. У коришћу такви отвори могу се зачупити цементом и гипсом. Онда превати карболесну шаркију или вату на рану, па повезати колико треба великим парчетом грубог платна. После 24 сата скинути повез, па показати рану маљем, добро густијем ефрингом, у коме је лепак (гудљак) растопањен и прокуван. Ово показивање распрострањено само на рану и повратити неколико пута. Најзад ископајемо колико треба парче платна превати на окреним омазану рану, повезати врхом, па премазати још једном.

После 4 недеље крпа ће сама отпасти а рана биће потпуно зарасла.

Конзервирање воћних сокова. — Ништа вије боље и не одрава тако од буђи узлазне сокове и паче, као такав сјој парчица. Овај се на натриј растопи и скотрено се од њега прелије преко оца разлађеног топака, да се од њега образује тањак слој. Он ће одмах отворити и онда стадакте узевати само артијом. Пре употребе парчењска корница се дигне; кад се њих више имадне, може се омет истовјити уједино и поново употребити за чување сокова.

Врши жижак, веде да се одвоји из житнице, ако се под и дубави оперу сољом водом, којој је додато осушеног, па истрљавог ораховог лишћа.

Испитивање коже у машинских каиша. — Узме се 20—25 грама од те коже, па се сагоре у маленом тиглу. Кад се у нешто претвори, онда се лепеце тачно измери. Разлика обојих топака, пелена и још, не сме бити већа од 3¹/₂ мм. Већа проценат вањка у тежини, знак је, да је кожа нестачки потезавана грожданим шећером или хлорним баритом.

Даштице и раонике од рђе очистити. — Ако нарочито на збојеним земљама отпочнемо рад плахуни орђем дуже време неупотребљавани, чије даштице су добро зарљале, велика нећаја наступи: земља се згњече и залече на вањка, да се не може скинути никаквајим струтачем; паг се често из бразде надже или иде површно, платно оре. Најбрже и нај-

поудније се помаже у овој нећаји, ако се јако зарљали делови омажу карболесном и то ако је могуће пред саму употребу плаг. Карболесни раствори рђу и у додуку се земљом даје као омадало чисту и сјајну површину бразде, земља се не лежи и не хвата.

Г Л А С Н И К

Прогам VIII Међународног Пољопривредног Конгреса. — У прошлом броју објавили смо, да је наше Друштво добило позив да учествује на овом Конгресу који ће се држати у Бечу 21 до 25 маја закључно 1907 године.

I секција: *Пољска привреда* (синдикати, лични и занокот, кредит, одушевље земљинца, пољопривредна статистика, саобраћајна средства и трговина у неким односима с пољопривредом и шумарством; међународно уређење цена пољопривредних и шумарских производа; свеоса хигијена; обезбеђење пољопривредно) расправљаће: међународно уређење продавања на рок; савез металар. пољопривредног конгреса са Артијом Заводом у Риму; свеоса жетва и статистика потрошње; служба међународног пољопривредног извештавања; потребне погодбе за одржање селачког реда; упоредно налажење пореза на приходе пољске привреде и спорних трага; међународна служба намештања радника.

II секција: *Настава пољопривредна и шумарска; оселе и демократије.* По првом делу: рационално уређење вишег пољопривредног образовања; земљане уз средње пољопривредне школе примењене као пола за поук и проучавање; специјална настава пољопривредна и шумарска, комбинавана са школама основним и средњим; пољопривредна и крљевна обука жена; пољопривредна предавања војсци; разише рационалне настаје из незанежне пољопривреде. По другом делу: најрационалнија организација пољопривредних огледа; зашто је земља омадолитворна стајским дуброта; начин поделокотог и геолошког испити ваља земље и картографија.

III секција: *Обрада, жетве усева; материјал и машини пољопривреде.* Из прве групе: Научни основи заснивања плодореда с гледатиш хемиског, физичког и биолошког; етање асимиловања разних усева у погледу ваљности по економју пољске и друштвеног, као и по увеоње и прилагоду нових врста; ваљност гајења страних усева по пољопривреду средње Европе. Из друге групе: до кој стевена може одвајач узидати на кањову жетву у корист шинаре; до кој стевена одгајивач странима има до воде рачуна о домаћим варијететима и које мере могу поуздано потпомаћи произвођаче семена; од колике је ваљности одгајивање индивидуа за стварање драгоцених нових видова (питање осетљиве последњи резултатима добиеним одбирање, прештавање, прилагоду и мезелави). Из треће групе: завођење појединских правла, међународних, за испитивање машина и материјала; исто за организацију испитовања и утакмица пољопривредних машина; утврђење повољних погодба за повнштак употребе пољопривредних машина. Из групе четврте: обртна гљивања у пољопривредној експлоатацији; односи економних система с датиј погодбама и чист принос; цена пољопривредних произва неопотрпаних на трговина; питање службеника и радника на пољопривредним имањима.

IV секција: *Знањ, питања морско-океанске* (говедарство, алиски наплава, одгајивање коња, ситне стоке, живинарство, пчеларство, синдарство, макарство). Група прва: најрационалнији начин сувојања говеће туберкулозе; али, као земљане за одгајивање да се обезбеди издржавање стоке у средњу Европу (утикај макарства на одгајивање и средства за поправку алиских пасишта); економске разлози за одржавање домаћих говећих раса; санитарна контрола произвођења млека; употреба чистиј култура у макарској прастији; мере потребне за транспорт живе стоке жељезним; одгајивање мање у односу на коварство. Из друге групе: савремене основи одгајивања свиња; ова карактеристика и погодбе вуљне за знањ оваца за поставе; у којим погодбама одгајивање коња у савременој пољопривреди има места; погодбе за корисно жи-

линарство; мере protiv dijabris pentagona (bolesti dužine) račun troškova oko semena dobivenog ugrađivanjem domaće vobitke, sa vobitkuz ešitjebe činioš (pogodbe za odgađajnika; industrijska vrednost dobivenih metrika ugrađenih sa metrikama dr. rasa); uticaj česarskih škola na razvijanje česarskoga; odgađajnaš matrica po načiniha nemalčkom i američanskom.

Na programu raspravu na obimu gorine četiri sekcije saopštiti svo u izvodu nađom pitanja koja nas Srbe mogu interesovati. Za ostalih sedam sekcija saopštitiemo dalje u narednoje broju.

Рачуна о раздатим पैшима за Главинишеву сушинуцу.
— До данас је од набављених पैша за сушинуце од стране Министарства Народне Привреде, послато: 34 ком. Начелству окр. рудничког, 70 ком. Начелству окр. ваљевског, 6 ком. Начелству окр. чајачког, 50 ком. Начелству окр. подринског, 13 ком. Начелству окр. крагујевачког, 37 ком. Капоному ср. јасеничког у Арцајловца, по 1 комад Милошу Марковићу (Обреновац), Милану Гвозденићу Краљеву Краљевачкој Подузини, Јагодинској учитељској школи, Савку Гавриловићу Беловоци, економу ср. жуписког и разлагског и по 2 комада, економу ср. тропичког и Влад. Милошу Клапа.

Пеша су плаћене у поља вредности, а за сваку нећ раздат је на пољом по 1 товалонер и по 1 решето за сортирање сирових шљави. Сви тога и подвоз је спосиола државна.

Извесан број предат је овде у Београду појединцима, а нешто има још да се испрати.

Помоћ за обласну сточну наложбу у Јагодина. — Сви повоћи од 300 динара, што ју је одредила општина града Јагодине и Скупштина сеча беољичког 15 овог месеца одредила је на име повоћи Срп. Полуприв. Друштву за придејвањене наложбе 400 динара и 100 динара за 2 награде сеча беољичког, по 50 динара, за најбоље бића и за најбољу краву с телетом, на истога сеча. Благодарно предстаницима сеча беољичког и жељимо да се на њих угадеду и остали сирови из обласи за коју се придејва ова наложба.

† Гоаор Петрашковић, виши војни ветеринар у пензији, редован члан Друштва, умр'о је напрасо 7 овог мес. и сахрањен 8 овог мес. овде у Београду уз учешће пријатеља и познаника, са својим пошатицама.

Пок. Петрашковић био је у неколико прилика члан управе Друштва. Писао је и у „Телажу“, за који је вршио и председ Друштвених Радова за штапу и био је врло реносан поклоњик саву Друштвених скунова и састанала. Бог да му душу прости!

ЈАВНА ГОВОРНИЦА

Стање послова око предузете анкете зарад сазнавања стања пољске привреде, у нашој земљи.

Српско Полупривредно Друштво, по предузетој анкети за сазнавање стања пољске привреде у земљи, не може се похвалити, да је наишло на велику предустрељивост и готовост код оних којима се обратило с молбом, да му попомогу у прибављању таквих података. Оно то приписује негодном времену у које се обратило, више, но немару за овакве нестрге које су од особито велике важности.

Прво је предлажео прибављање утвуда од поже мли рина (потребно нарче утвек од груди и од оне где сви утвуди морају бити подједнаки) наших вишепљених раса оваца, у циљу микро-спелектог испитивања овне, да би се одредило њихово порекло и знало с којим се страним расама оваца могу и смеју понављати. Обратило се на преко 100 особа у свима членицима овчарских крајевина и добило је свега 15 утвуда и то из: Патаљиваца, Кучева, Мечковца, (крај.) Жабара, Бољиноваца (ср. заглавине), Галубинаца (Срп. крај), Варварина, Вигренице (Шар. крај), Куседа, Бачине, Свињанина, Чибукљинце (Београд, Колубара) В.о. Плана. *Моле се напредно државни спомени из обласи Тимок, Срдљина, Широта, Копаоника, Рашке, Краљева, Јавора, Уздвожа итд. да пошлу лепо очувано кожно руно са груди овца (најбоље са кожом.) велико 10—20 см. у четвр.*

Овај је посао врло важан за домаљско овчарство, а прилика је, да се нешта зна, јединствена. Неће сви совестицима ваља тражити, да им се нарче руна шљава која кожа или чак и оша... јер је било и таквих!

Потом по питањима о *стачу сточарства*, упућеним окр. марв. лекарима и државним економима, добило је кање више нестрне одговоре 31 на броју и то за све грање сточарства од г.г. Милорада Тројановића окр. економи, С. Пешћа (са Чедом Пауловићем касалином), Алина Аљимовића, Мил. С. Турбиновића, Виће Матића, Јосифа Пугаревитца, Јорана Томића, Марка Тодоровића, Мих. В. Павловића (саједо са г. Миле Јовић окр. жарв. лекаром) српских економи, Николас С. Беаборка драгас, економ: а) г. Гавре Димитријевића виши војни ветеринар у пензији, Марка Павловића, Владана Миловића окр. жар. лек. од г.г. Алексас С. Поповића (Голубац), Радоја Вукашковића (Александровац), Вуда Стојановића (Мачка), Драгољуба С. Илића (Свиљанија), Жин. И. Трипића (Кучега), Брабе Ј. Тодоровића (Љубовија), Д. М. Стевановића (Кучега), Филија Мејајовића, Јивко Јуришић (Црна Бара), Јов. Поповић (Бела Река), Угрин Љиповић (Крљево), Петар Гаршић (Топола), Милоје Никодић (Жабаре) само за овчарство од г.г. Јов. М. Стевановића (Сараорци), Јоко Вучетић (Кучега), Сретен Савић вунар (Крагујевца), Драгољуб С. Спасијевић (Краљево).

Сви тога Друштво је сачинило образац *нестрних писима за нестргу по свима српским пољско привреде* и разаслао га г.г. учитељима (сви градејски) по свима местима по Србији, где постоје основне школе... и добило је врло мало одговора и ако се само њих достигао напивно због бистети, а један чак изјавио, да неће да ради бесплатно! Друштво то глуми тачно, што је следовно расулет, па је свата настало прецид. Од 1000 образаца, добило је 17 лепо пошљених одговора, на поједина господа била су тако добра, да нуте и своја пошљатрава и мишљена о стачу пољске привреде и њеном унапређењу, са свата заснују сваку похвалу и благодарност. У издјем броју ни ћемо саопштити имена оних примерних наредних учитеља.

Али, како у Србији има преко 4000 места, а ваљко је, да се добију одговори на сваког места, ради потпуности, то ће се послати свима окружним и српским економима потребан број образаца да свако поједино место, да их преко општинских власти, што пре пошле. Моде се господа, да се зашту овог важног посла, освојине за даља рад, не само, да се састарају за понут пошљатих ни образаца и из места у којима нема школа, већ, да насту и код г.г. учитеља, из свога краја, да било пошљене образце пошлу Друштву, било пошљене предаду њима (економима), да се они востарају другим нутем и начином, да се за *сва места* њиховог сеча и округа пошле и што пре Друштву пошлу.

Упис приватних ученика у ново-отворену Нижу Пољопривредну Школу у Шапцу

У настујајућој школској 1906/907 годинај примаће се у ову Школу поред државних, и до 8. приватних ученика.

Наподебу су за пријем ових ученика:

а) да су свршили најмање основну школу с одличним или врло добрим успехом, што ће доказати школским сведочанством.-Учешли, који су свршили четврти разред средњих школа (гимназије или реалне), примиће се одмах у II. разред, а она која су свршила три разреда средњих школа или потпуно грађанску школу, примиће се у II. разред, ако претходно положе прдјемни испит из хемје;

б) да вину млади од 14, или старјаји од 18, година, што ће доказати крптитином;

в) да су здрави и телесно добро развијени, да могу без великог напора обављати тежачке послове, што ће доказати лекарски увереник;

г) да су примерног владања, што ће доказати школским сведочанством, ако доласе непосредно из школе; а општиским увереник, ако су пробавили дуже време на школи

А) Да имају, или да ће их при дооби принасти најмање 5 хектара виратне земље, што ће доказати уверењем општинске или надлежне пореске власти.

Првенствено ће се прихвати синови земљораднички који долазе непосредно из школе, а у недостатку ових примаће се и синови чиновника, свештеника, учитеља, трговаца и занатлија, ако испуњавају све погодбе напред наведене.

Сви прихватни нигоци плаћају за своје издржавање по 25 динара месечно, где се рачуна: стан, храна, огрев, осветљење, послуга и лекарска помоћ; а све остале потребе, као: одело, обућу, праше рубља, писаћи прибор, књиге, леконе у случају болести и друге потребе набављају сами, или набавке врши Управа, на их наплаћује по рачунима од родитеља или старатеља dotyчног нигона.

Ко од ученика жели да у ову школу ступи, треба да пошаље молбу на адресу: Управи Ниже Пољопривредне Школе у Шапцу, најдале до 25. августа оне године са обавезом

родитеља или старатеља да ће Управи Школе уредно плаћати за своје издржавање, и то за свака три месеца унапред по 75 динара.

Молба треба, поред осталих докумената, приложити и дозволу родитеља или старатеља да у школу може ступити и обавезу, потврђену пољичијском влашћу, у којој се родитељ или старатељ обавезује, да ће уредно и за свака три месеца унапред плаћати Управи по 75 динара на име издржавања, као и да ће накнадити све штете које dotyчни ученик за време школовања буде причинио.

Избор пријављених ученика извршиће се 26. августа оне године и изабрани нигоци позвати, да у школу дођу, којим ће приликом собом понети: два пара преобуке, један пар обнавља, један грудњак, два убрусa и две марамиче.

Вр. 62. Из канцеларије Управе Ниже Пољопривредне Школе, 10. августа 1906. године у Шапцу.

О Г Л А С И

ПОВАЛАПЂЕНА ФАВРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ ОПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕНОРУЧУЈУ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРСКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ДОЗЕ

до данас наусавршенију и од стручне конвенје Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економиа и виноградара, опробау под називом

„КРАЈИНА“

са знатно јефтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном израдом никако не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.

Нега се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Банке, и радњи Ранка Гођевића на Сави. 8—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од пету врсте једног ступца по 10 пара дна.; од осталих кружних писмена по 15 пара од врсте и од ступца.

Већим огласима: Цели страна 10 динара (10 круна аустр. вредности), пола стране 5 динара (5 круна аустријске вредности), четврт стране 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање важи пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед 24 броја „Тежакa“. — Чланци: Проф. Д-р Јан Б. Лахца (свршиће се). — Пред сејидбу олајне репице. — Помогање приватне иницијативе и извозна трговина (наставиће се). — Спиралне насла. — Вратак оне енглеских стојних раса. — Из виноградарства на Златној Коси (наставка). — Велике. — Гласик. — Јапа говорница. — Олме. — Цени огласима.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

НА ГОДИНУ 6 ДИНА. НА ЧОЛА ГОДИНУ 2 ДИНА.
ГЛАВНОМ ПОШТАЦИ, ЧЛАНОВИ СВЕ ДРУШТВЕНЕ
ПОДРУЖИЦЕ, ОСНОВ. НЕОПЛА. ПОШТИЦИ СТАЛ.
КАРА, ЗАК. МАНАСТИРИ, КРЕДИТОРАМА И
САДРЖИ И ОБЈАВЉЕВА ДОСТАВЉАЈУ ЛИСТ
У ПОДАЦИ ПИШУ, АКО ПОЖЕЉЕ ПРЕПЛАТУ
ГЛАВНОМ ПОШТАЦИ.

НА ГОД. 6 БРАН. НАК 4 ОФР. А. 50. ПО СРП.
ПОШТАРИ. УДРУЖЕЊА И НЕКОЈИ ЧЛАНОВИ
КАО И СТРОЈИ ЗАМАЛОГА. САДРЖИ И ЧИ-
ТАОЦИМ, ПИСМА, ПИСМЕ И МАНАСТИРИ ДО-
СТАВЉАЈУ ЛИСТ ЗА 6 ДИНА. ИЛИ 3 ОФР. А.
ОФР. КАД ЧЛАНОВИ ПОЖЕЉЕ ПРЕПЛАТУ
И КАД СЕ ПРЕПЛАТИ КОД СВОГ ДРУЖИЦА
КРЕКО КОГА НЕ И СЕ ЛИСТ СЛАБИ.

За Српско Пољопривредно Друштво изашао
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАЧАКА ПАЛЛА

БРОЈ 25 и 26.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 СЕПТЕМБРА 1906 ГОДИНЕ.

Одговорни Уредник
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ГОДИНА XXXVII.

ПОСЛЕ СВАКЕ ЖЕТВЕ, ТРЕБА ЊИВЕ ЧИСТИТИ

— Dr. B. Radich —

Да се следеће године на њивама и у градинама не поја-
вљују исте болести и штеточице, које су се појављивале једне
године раније, најбоље и најоузданије је средство, да се
одмах после жетве сви остаци од најчешћег усева уклоне,
или на који год начин поштине.

Силство штеточна пресилује на остатцима пољевеног
усева, закле на житама, на стрижки, на стабљикама, или на
отпадом лишћу, где их је природа упутила да се преко зиме
склоне, да ирину и својикоје прераде, одакле ће кудне године
да ишине и да се на ново засејаној усеви развили и да га на
разне начине штете и упрошћивају. Али их нежемо те штето-
чице потапати, ако се нестаримо, да они бивају остатке
на на који начин уклањемо, или их поштине. Пречишћавање
њива одмах после жетве најбоље и најоузданије је средство,
да нам следећи усеви буде здрави и од штеточна поштеди и
то треба и нама пољопривредници да знају у виду и да
заједнички, слашми на томе раду.

Од таквог пречишћавања њива, можемо постигнути знати
користи код следећих болести и штеточица, којима знамо узрок
појави, односно, којима знамо начин живота; па и ако не би
могли, било болести сасвим спречити, или штеточице сасвим
потопати, оно ће и једно и друго знатно умањити; тако
радећи једне, тако друге, на прена потреби и треће године, ми
ћемо има постиги; скривених руку ништа се учинити не може.

Сагоревањем стрижке код стрижке усеви, поштине се:
житне осми (Serphus rugivorus), која штети пшенице и
радне класе, а која се на њу стабла спушта да преради, а с
пролеће одлазе наскриве и у штећу поје; мешинар (Tribus
secalinus) и жетве осмице, која се на лишћу и класовима
свају наших стрижина налазе и ове делове штете, а које на
стрижци, баш до савих жила пресилују; исто тако хоће да
преради и под остацима, на њиви после жетве заосталих
делова догнатица усева; жетарина (Tritia tritice) и слично
мушине не пресилују, пошта, у стрижки, оне врло радо
нове своја јајца на сахарасту, која на промету зрна после
жетве порасте. Ова ће се јајца најчешће поштине, кад
се стрижка са сахарастом, пре зиме, прере.

И најчешће мушине на стрижкама, пресилују на
стрижкама и на отпадом лишћу на њивама. И ако је веро-

ватно, да се класе ових гљиваца и у земљи налазе, па
с тога их није могуће сасвим поштине, или ће се ипак
овласност од њих умањити, кад се стрижка после жетве са-
горе, нарочито на овим њивама, на којима су се болести
услед тих гљиваца (медуња, пшкар (ржа) итд.) појављивале.

На кроширенту треба одмах по жетви све остатке
грабљима покуити и капати; то је најчешће средство,
да њива за следећи усеви остане здрава; нарочито треба на
то pazити, да се трупа крошири кажико покуне и баде.
На стабљичи се налазе класе разноврних гљиваца, које
ће доживе усеви да штете; па и јајца од лисних вањаци
и степца које радо на крошир налазе. Отога је збожи-
вање и сагоревање остатака једно врло неопходно средство
за поштине тих штеточна.

И кад стоне рене треба на то исто pazити, јер се
на остатцима старе рене — на лишћу, одсеченим гљивама
и реновима (житама) — такође налазе рене напетаци,
бљаве и животињске, које рене кваре. Скупљање и баца-
њея остатка, на онда прораванање њиве одмах по жетви,
знатно се и у великој мери поштинеја све те штеточице.

И на пошрку по градинама, налазе се многе бљаве и
животињске штеточице на лишћу, на стабљикама, на зрну,
на семени, на корену — на ако после жетве све то не укла-
њемо, те ће штеточице ту да прераде, а с пролеће ошет
отпошчу свој стари зават, да најчешће нагрзају или на
други који начин упрошћивају. Где је био травак и пања,
где је било разне зеље, треба одмах леје од остатака расшпи-
тати и прекопати, а при том нарочито pazити да трупа
корене у земљи не оставе, јер је то највећи отров на сле-
дећа усеи.

И чишћење њивама с јесени и преко зиме, много допри-
носи бољој родности за идну годину. У koliko год буди
воље чишћење и здравље, у толико ће бити и родикоје. Укла-
њање отпадом лишћа неопходно је штебно, јер преко лета
отпадом лишће никако не може бити здрав; на њему се
налазе класе на какве болести, и ту класу треба поштине-
тата, што се постиже скупљањем и сагоревањем тога отпа-
лога лишћа. Исто тако треба укљонити и све суво трава,
сину одлажену копу, па и то сагорети. Главниште треба
отпадом воље покуити и свинама дати да појеуду, јер се у
сваког отпадом лишћу њивама прв. Многе су године ироне
и стога, што се отпадом воље не покути и не поштине, него
се остави на земљи да сатрине, па ирви на свега њиву,

okriju se pod zemlju или под кору да презиме, па онда на пролеће у виду гусеница итд. наваље на воћке и цвеште их. Прекопавањем земљишта око воћака, такођер се многе штеточнице могу да поинште, кад се земљом подубље претрпају, јер им се на тај начин одзвук условни за живот и онда морају да црквају.

Да се има постигне, неће помоћи, ако то чине само појединци; сви привредници једнога цитета треба да до раде и онда ће нам бити једине роднице, кад отклонимо сметње, које су великом узрок неродницама.

УГАРУЈМО СТРЉИШТА НА ВРЕМЕ

Врло је мало наших земљорадника, који познају велике благодати од угађивања стрљашта: јечменах, осењенх и пшеничних. Нарочито је мало њих, који су познати шта вреди угађивати стрљашта однах чим се усељ покаже, а ако не баш однах после саме жетве, она у другој половини јула и првој половини августа месеца. Угађивање стрљашта добро је вршити и до саме јесени, па и зиме, али је огромна разлика између угађева, које се врши у јулу и августу и онога, које се обави у позну јесен и пред саму зиму.

Општа кљна ових два времена је земљу и дала могућности земљорадника да своја стрљашта могу угађивати, па их за то овим редница и потсебао да тај посао однах предузму и сврше. Рекосмо да је огромна разлика између угађева стрљашта однах после жетве, дакле на време толиких летњих дана и угађева пред саму зиму. Да то докажемо.

Кад се стрљаште угађу за време толиких летњих дана, све брадаје које су плут пренуру, малоземе су јакко сунчанога топлота, која земљу оловљава, јер суше и његова топлота дају влада земљи и снима бљаква и створења на земљи. Што сунце између брадаја плужних више продира у дубину земље, у толико оно земљу у дубини више оловљава, а што је земља дубље и више сунцем оловљена, то је све изданица за род у идућој години.

Наредна изрека „угађено пола нађубрено,“ важи за угађу, које се сврше однах после жетве и за време толиких дана. Поредина мора бити уништена, кад се у јулу земљу угађу, па и августа месеца, кад после угађева буде још толиких летњих дана. Ито тако и живе свије осталих корова, уиште се јакко сунчавом прешком, те земља за идућу годину поставе оловљена само за благородне бљакве, које датар посеје. Јака сунчана топлота уништи и рана јавља од буба и бубаца, те оне на идућу годину не могу да се излегу и онда нема их ту, да чине штету насељеним усењима. И стрљаша пре заорана даје више јубрета земљи, но кад дуго остане незаорана.

За овако угађену земљу наши земљорадници веде да је „проросла“ и да се усељ на њој посејан идуће године не боји ни суше ни кшме. Она се као „проросла“ врло лако да обрађивати и с тога се трекина, па често и половина радне снаге уштеди, ако сејавља и обрађивања на њој посејаног усења. На таквој земљи може се с пролећа много раније посејати свака усељ но на земљи „декавој“ и необрађеној, те се и то сматра као добит у времену, а тек најгладнија је добит обилна родност.

Света овога не може бити код позног угађу, јер земља не може добро да „пророти“, узхвате је јесене и зиме кшме и снеговима, те поставе „декава.“ Отуда се често у народу може чути реч: „боље оно што вије угађено,“ не влада ова нама земља кад се угађу“ и т. д. Све ово долази отуда што се

стрљашта и земље у опште не угађују за време летњих и толиких дана.

С тога, користимо се овим практичним искуством и угађујмо наша стрљашта на време!

Bаha П. Марич

ПРОФЕСОР Д-Р ЈАН Б. ЛАМБЛ

царско-кралевско дворско саветник, ректор чешке технике, инспектор чешких земљорадничких школа, председник комисије за полагање испита за наставнике пољопривредних школа итд. итд.

ПРИСТАВА

Друга ред мисли, за који је Ламбл подво јуту борбу, изражен је у списку: „Die Grundrente als Zweck aller Landwirtschaft und Viehzucht“ и „Düchhol rozenkovy“ (Приход од земљишта). Аутор у првом делу доводи у везу гађење стоке с пољопривредом. Једно без другог не може се ни замислити, а у земљоделској пракси не да се подвојити. Само један жетвени део може се непосредно на тржишту претворити у новац, други део увис стока у свој телесни састав и истом тада постаје трамнина стока. Стока је посредник, помоћу кога се отпади и храна мале вредности преобраћају у материјал веће вредности. То треба у првом реду имати на уму.

У општењивим пољопривредним приликама, па пример у неким државина Русије, јубре жетви лежи неугодноста; у напреднијим пољопривредним земљама стварања јубретома наклањају се земљи жетвом одузета храна, а где је пољопривреда још напреднија, ту се по потреби прибојава и вештачко јубрење.

Има аутора, који на пољску привреду и гађење стоке гледају као на два самостална подухећа.

Др. Ламбл изводи даље, да је потребно правити разлику између које и гађење. Сопственик земљишта је у исто доба и сопственик свију његових саставних делова — дакле оних делова, који прелазе са земљишта у усеље, а с ових у стоку и најзад у јубре. Нема дакле, никаквог разлога и јубрети одређивати цену.

Извођење из заблуде разних глатора и пут за правилну оцену прихода земљишног јесте, по Ламблу, строга постављање разлике између производа, сировине и отпадка.

Производи су тржишна роба. У пољопривреди жетвени је принос само сировина, која се тек вршењем, сејањем и чишћењем стока у тржишну робу. Исто је тако и храна сировина, коју стока преобраћа у тржишну робу: месо, млеко и тд.

Ако се придржавамо тога гледишта, онда по Ламблу имамо приноси и методу књиговодства по ступишци, која вреди за све пољопривредне прилике.

Тај изазор о пољопривредним производима јесте, једино вршење и одраба од неправилног поредивања. Порез на земљишту у Чешкој разрешио ет, као што је познато, према циљем најстрашном приходу.

Наручина се цит принос или приход од земљишта, пошто се једновремено, одибу од тога тржишња. Ако пољопривредник није рад да приноси вели приход од земљишта, по што га у старијим има, онда не сме убојавати у принос оно, што ту никако не спада.

Одређивање цене јубрети циљења је смења сваком билансу: цит приход даје се одредити саме тако, ако се не угађивања и вредност јубрета.

Принос је један једини од земљишта и тај се добива посредвањем пољске привреде и одгађивања стоке.

Каснија година развио је др. Ламбл самосталне неке мисли, које су објављене у расправи „Düchhol rozenkovy“.

А године 1893 именовано је „Die Landgutsubstanz und ihre Bedeutung“; исте године омет чешки: „Pokus několika zásad pro učení o hospodářské správové a taxaci“.

1) Доде је изазво 1888 год у години 1880 на неколико језику, друго име изазво у 1888 год. Преведено је и на немалко језик.

Godine 1896 napisao je „Der Morbus Doppicus in der Landwirtschaft“. Za XX stoljeće napisao je raspravu „Čistovno rozenkovo u dvacetim stoljetima“. U „Landwirtschaftliches Wochenblatt“ napisao je čitav niz članaka koje je prikupio i oštampao zasebno u jednoj brošuri pod naslovom „Landwirtschaftliche Produktionskosten“. Godine 1904 napisao je raspravu „Abnahme statkova u četirićetiri gospodarske — odmak stareho učitelje mladim — poludruhim a praktičkim gospodarim“. (Sustavica izjeka i poljoprivredno knjižovodstvo — zavostaj starog učitelja mladim drugovima i praktičnim poljoprivrednicima).

Čovjek, koji je proživio više od procesaj nek ljudski, sabrao je i skupio u svojim raspravama sveobimno svoje postignanje i svoje iskustvo; ponovlala starinja obraba se štampalom reću svojoj djeli i svojim učenicima, koji treba da ga poslušaju i nauče po njegovim savjetima.

Svojim devizom „*Qui bene distinguit, bene docet*“ (Ko dobro raspoznaje, dobro uči) pobuđuje nas na bezobrazne grehaka, koje su toliko štete nanese u i aktivnomu životu. Dr. Lamba ističu u pravome reću to, da je svakome privredniku neodgodno potreba biti toliko svosim, da privredni u čemu upravo leži sustavicaja voljno dobra, na čemu se osniva njegova korisnost, kada i kako može ona doći u izgub. Oni razlikuju je tri sustaviceje, koje se ne smogu razlikovati: osnovno razlikuju, to jest sustavicaju zemljanih, vazdušnih i vjetrov, prozračnih i neodgodnih, poznatu pod imenom *fundus instructus*. Sustavicaja zemljanih i ona ostalog vjetrov krunje se i plaha dok se sustavicaja vazdušna viti krunje, viti plaha.

Po objašnjenju tih osnovnih pojnova i objašnjenju šta je u privredaj sirovina, proizvod i otpadi, opisuje, kako je razlika između proizvoda poljoprivrednih i industrijskih.

Svaka je proizvodnja u vezi s troškov. Na i u poljoprivredni mora se rad plaćati, to je najviše deo proizvodnje stara se sama priroda i taj deo dobiva poljoprivrednik za buda. Otpadi, veli lineal, nemaju nigde nikakvih proizvodnih troškova, na ni u poljoprivredni; ali se u poljoprivredni utvoreni pogrešno življenje da se neki jetveni predmeti nazivaju „proizvod“ te se tako na privred razlika između privrednih proizvoda i otpadaka. Lamba izvorno govori: „*Proizvodni proizvodi jesu pravo poljoprivredni, proizvodi otpadke, kao što su slam i ćubre, to je ruševne sustaviceje polovno dobra*“.

Neto tako u svome *Zemljopisju* Lamba udara glasom na to, da se privrednici najviše vara, kada govni u račun proizvodnu vezu ćubreta. Ćebre, u koliko se ne krunje prostirka, ne može ništa stati poljoprivrednika, jer je sustavicaja njegova dobivena sa zemljanih ostvarene ekonomije.

Načelniceju su nasleđice, na dr-u Lambu, od onog otrepnog ocenivajna poljoprivrednih proizvoda u dvojni knjižovodstvu. Kao što je poznato, na dvojni knjižovodstvu stoka mora zemljanih da plati hranu i prostirku, a onaj osmjinite stoici ćubre i vucu. Dr. Lamba svurivno tone veli, da stoka nema šta plahati, jer to čini samo trjahnite, za koje stoka pretvara hranu u prodajne proizvode. Prostirka poljoprivredniku vada prestaje.

Nasad na mnogo mesta isporuđuje industrij u poljoprivredom, na između ostaloga veli: „*Dražniti da stoka ulaba hranu, znaćno bi to isto isto i da rodnik ulaba sirovina, koja mu je potrebna za izradu robe*“.

Nasad se na kraju svoje rasprave žali, kako se retko kad poklavja jecha najvažnija ulaba, koja dublje zasenaju u poljoprivredni napredak. On veli: „*Ima tone više od 20 godina, kako sam određen za državnog inspektora stručnih zemljodruževnih škola, kako mi je povsrečno predsjedništvo u carsko kraljevskoj komisiji za ispitivajne isjadajata za privrednih i srednjih poljoprivrednih škola, — pod čijim je predsjedništvom preko 200 kandidata pomagalo ispitne — ali moram, ne bez žaljenja, konstatovati: da se lakini dogmati, koji su se odmahivali u toju devetnaestog stodegja, još i danas održavaju, te he to stati dosta truda i napora dok se dvadesetog stodegja više oslobodi. Mnogi, samo razliku i objašnjavaju gajenje rastina i njegove stoke, ali pretežidim pitavajna i taspajica malo nada nekakvaj dostojnu nauku i to sve nekako kao uzgred*“.

Neti svim namerama je Lamba i na nezakoniku jeziku, a ove godine, 1906, prevedeni je i na franuski jezik pod nazivom:

La Substance de la Propriété Rurale et la Comptabilité Agricole.

God. 1888 štampao je dr. Lamba *Raković zemeljstvo*, uz saradju nizobanih poljoprivrednih pisaca čeških. Veoma rasprostrane poljoprivredni časopis „*Hospodář Československý*“ napisavao je Lamba prvini trećinom.

God. 1888 o novao je dr. Lamba „*Archie Zemeljstvo*“, na kome su radali prvi češki stručni isici.

Od ostalih publikacija da pomenu na ovome mestu još „*Lambka ovako poljoprivredni kalendar*“, koji u hiljadna primeraka ide u svet.

Čeo imi komekšnih radova Lambovih, naročito onih časopisnih, im priljubio nije isicrpen. Neki badi sada izlaze na javnost, dok su drugi još u rukopisu. Pre kraćeg vremena, nije jedan njegov savremenik, zatvorenik Lamba pogruženog u vezo i to prekrasnog ženskog dana, kada se mnogi od nas tako rado predaje otčinicu.

Dr. Lamba bio je veoma delatna i u društvenom životu. Oznajmo zbog svojih mnogobrojnih javnih predavanja u tuzemstvu, nazivati su ga *zemljodruževnim prosvetnikom*. Smern njegov bode naročito upravljati na razvitan goveta i sinja. Tadi upisrejenja te vrede stode u kraljevini Češkoj, bi Lamba poslat u Švajcarsku, zarad kuvonice privrednih bionka i nerostava, a u istome kraju putovao je i jedan deo Rusije, na o tome vada kratko putovno delo, ukraseno ilustracijama, pod naslovom „*Putovanje na Krimu*“.

Konačna karijera Lambova, to je karijera poljoprivredna. Kao što smo videli, on je naborio sebi poziva inogetarski i hemiju. I od toga se privrednog poziva nigda nije sa sinja udaljavo. Dugo godina bio je učesnik član Društva za hemiju industrij u kraljevini Češkoj. Niko ne može Lambu poreći goteme zaslugu na ovome polju, kao i na proizvodnji kreča i cementa u Berouku.

Privredom sedamdesetogodišnjice njegovoga rođena Savez prosvetara i nastavnika čeških poljoprivrednih škola nazivavao je Dr. Lamba za svoga počasnog člana. Neću su tako učinili i moravski nastavnici, kao i srednjim poljoprivredni udruženje. To su sve počasti, koje dobivaju samo najzaslužniji ljudi.

U vjnoj sili i duševnoj čistosti nerado se Lamba račetao s češkom tehnikom, jer, kao što je poznato, sa sedamdesetom godinom trebao se orovestiti aktivne službe, te je stavljen u nezaju s titulom vjarsko-kraljevskog dvorskog savetnika.

Paša stodegja nahodi se dr. Lambu u službi češkoga zemljorada. I on s ponosom može gledati na svoju prošlost. Njegova neobitna vrednoća i istrajnost, njegov duhovitost, kojom zastupa svoje nazore i mišljenja, vezo i nama poslužiti za uzled.

Privredkom proslava osamdesetogodišnjice ovoga velikog sina bratskog naš naroda češkoga, i mi Srbi kaljezo zajedno s Češima u jedan glas:

Da Bog nožini još na duzo i za mnogo kraljevoga vesteraja.

Dr-a Jana B. Lamba.

GAJEJE JEČMA OZIMICA

Nije nam namera da se osinjerno upušamo u nazivajna: kako se gajj ječma ozimica, o toju je dosta pisano u „*Tejaku*“ i dr. stručnih delovajna. Ovaj prilikom hoćemo da upozorimo naše poljoprivrednike na dve važne osobnoće koje daju osobiti značaj kulturi ječma u Srbiji. Prva je ona:

Zalavajno je: da iz godine u godinu, ječma, naročito ozimica, stalno daje dobar jetvenaj priinos. Može se posagruvati tvrditi: da pet godina uzastopce daju dobar jetvenaj priinos, a tek šesta godina onajav. Zalavajno je i to: da je pšenajca nesigurnija dohodak od ječma za to: što je u doba cvetava skoro redovno — manje nije — zadese klike, te

остане vrlo šturo, zbog čega dohodak svake druge, treće godine pada. Utvrđeno je: da je podnebe Srbije veoma pogodno za kulturu jечма озимца и да на врене странијах — строжикјах — зима не намрзивава, само ако се на врене (до 10 октобра) и како треба посеје; као и то: да је поднебе за гајења јечма јарјака негодан, због чега је и жетвени принос увек мањи од јечма озимца.

Друга важна околност која ће култури јечма давати господарећи положај над осталим стрижинама јесте: нов уговор закључен између Немачке и Србије, јер: док су овии уговором предвиђени минимална тарвоски ставови за шеницу, раж и др. стрижине од 2-80 марке па на више, докле да јечам само 1-30 марке од 100 кгр. и на тај начин само јечму осигуран увоз. Због тога ће тражиња јечма бити стално јакша еа добрих ценама. Зато ће култура јечма успевати у изноу од једно 10 година у свем својем пространству ојачати на штету других, мање рентабилних (приходних) усева.

Но и без овога, гајења јечма у Србији на године у години, летња не нагло, али стално, напредује. То нам потврђује и статистика:

Под јечном било је хектара:

у години	у опште	% под усевима
1902	88.188-55	8-11
1901	78.924-51	7-86
1900	74.814-09	7-68

Године 1902 било је под јечном 13.374-44 хектара или 17-74 процента више него 1900 године.

Од засејане површине јечном долазило је 1902 године на јечам:

	хектара	процента
Озимца	43.261-50	49-07
Јарјак	44.927-03	50-93

Колико је било хектара у појединим окружња под озимцем, колико под јарјаком, види се из ових података:

	озимца	јарјак
Београдски	3.309-18	782-48
Ваљевски	1.734-90	—
Врањски	4.278-92	5.768-12
Крагујевачки	2.916-73	1.288-54
Брајински	740-13	1.116-76
Крушевачки	3.297-12	2.520-18
Моравски	8.569-25	5.622-96
Нишки	4.063-14	8.975-96
Пиротски	641-70	1.565-14
Подрињски	4.271-37	46-20
Пожеарачки	3.353-64	5.803-03
Руднички	367-27	157-90
Смедеревски	1.211-67	1.008-90
Тимочки	1.380-62	5.620-03
Топлички	2.217-33	3.507-55
Ужички	462-10	339-19
Чачански	300-64	774-69
Београд	145-80	32-60
Укупно	43.261-50	44.927-03

Горње циљеве речито говоре:

а). Да је површина засејана јечном била апсолутно највећа у нишњој округу а најмања у рудничкој.

б). Да се јечам озимца сеје у северо-западним окружња Србије много више него у југо-источним. У самој пожеарачкој округу било је овога јечма пет пута више него у округу тимочкој. У ваљевској округу било је засејан само озимца, а јарјак јечма није ни било; и

в). Да се у новим крајевима Србије сеје много више јечам јарјак по озимца штуро на то, што је тако земља мање погодна за кукуруза и шеницу.

За нас је од особитог значаја да расмотримо; колики је био жетвени принос по ектару јечма озимца и јарјак у свакој округу посебно у товарима:

	ОЗИМЦА	ЈАРЈАК
Београдски	33.415	9.050
Ваљевски	13.019	—
Врањски	29.336	29.021
Крагујевачки	27.307	10.742
Брајински	4.833	4.722
Крушевачки	28.727	13.809
Моравски	105.487	57.624
Нишки	35.366	64.082
Пиротски	3.245	6.766
Подрињски	52.612	245
Пожеарачки	34.285	46.766
Руднички	3.296	1.419
Смедеревски	22.904	11.368
Тимочки	10.111	29.712
Топлички	21.105	32.844
Ужички	3.878	1.756
Чачански	3.193	3.897
Београд	4.244	815
Укупно	436.363	324.638

Из ових података представљених циљева види се:

а). Да је јечам озимца дао већи принос од јарјак један товар по ектару.

б). Да је у крагујевачкој и чачанској округу био принос већи јечма јарјак од озимца.

в). Да је доходак по хектару од јечма озимца био највећи у смедеревској, а најмањи у врањској округу.

г). Да просечни принос озимца по ектару варира између 5-47—15-73 твара.

д). Да је у окружња: Београдској, смедеревској, и топличкој био принос већи од 10 твара, а у осталим округима испод 10 твара и напоплетку;

е). Да је принос јечма био опет највећи у смедеревској а најмањи у подрињској округу. Овај принос варира између 5-40 и 14-51 твара по ектару.

Овим циљевима утврђено је дакле да јечам озимца даје већи принос од јарјак. Што је пак принос јарјак био већи од озимца у округу крагујевачкој и чачанској може се објаснити овим:

Ишеницу и јечам наш сељак засева само на кукурузишњима, а кукуруза на стрижинама (двогоди плодород). Како берба кукуруза нарочито у брањским крајевима, пада позно под јесен (око Крстова дана), то је шеницу и јечам озимца доцкал посејан: није га узхватила топлоћа да брзо никне, израсте и да се добро убодори, већ су га јесеви мразови задесили у ишеницу, те је напразно; ил: су војка било нелике големоразне, зима безснежна а влажна — дакле ипак главни узрок што благовољено није посејан. — Само се тако да објаснити ирериодича јечма озимца.

Ниско протриваи, да се и јарјак јечам у што већем пространству гаји, но само под једним условом: да се на протриваи јечам увек сејугаји млада с јесени. Само на потриваиња ивања јечам јарјак је добриг квалитета и обилато родљ. Зрно је крупно, отворена боје и врло озимца — танком — кошуљом обмотано, што је врло важно за нашу овјарку

индустрију која је још у повоју. Ударом нарочито гласом, да се *јарик засева на угарским пољима* зато: што је пролеће у Србији скоро увек вруче. Иако је сушине влажно иако је врло нагла прелаз на зиме у лето, земља начеће, не може да се пооре и уради како треба, усев се због своје веома кратке вегетације (за три месеца сазири) неправилно развије, заостаје у порасту, пер потпуног развића јарка сазири, зрно је штуро и лако. Света овога нема кад се зари на доброј и угарској земљи посеје; правиан пораст, тада му је потпуно осигуран.

Прегноставимо да је озмином јечмом засејана површина од 100.000 ектара као што ће то несумњиво у току насту-пајуће 2—3 год. и бити. — Добило би се само увећаном производњом 100.000 тонара јечма или рачунао у новцу — товар по 10 днв. = 1.000.000 динара.

* * *

Користи које имамо од гајена јечма озмином доведе су поврхна обележења, по од нећа има и других ненадмљивих користи, које су за пољопривредника *тијанствене и непојмљиве*.

Много раније по што је Хелригел (Hellriegel) открио тајну, да летуминос (биљке депитарског цвета) имају особину: да успињају азот из ваздуха — земљоделци су на земљиштика заселили културици гајемех беле и првене детелине, још тада засевали јечам озмином и зна, да та земља азот поврате, јер рано праску за жету.

Јечам озмином има много више азотних материја до пролетних и за то га нивари неродо употребљају у ниварету, али за то онег има неравноме већу вредност као људска и сточна храна, нарочито му је врло велика тражија за Немачку за пражљење грива и курге (Grauer). Само се у Белгији увозе знатне количине јечма за сиравање млека, по баш најбоље квалитете, а које понајвише троши раднички сталеж.

Сваколикне користи које се добијају гајемех јечма озмином, у сравнењу са јечмом пролетним или ниваретним, — не могу се у овоме кратком чланку поменути. Оне се не састоје толико у већем приносу рода од прелетнег, колкино у томе: што било посејан за се или у смеси с другим (детелином) врсти, као што пожељемо, из ваздуха, највећу количину азота, који тако важну улогу игра при храњењу људи и стоке. Свега овога, главна је добит за пољопривредника, гајемех озмином, још и у томе: што је то усев које најмање могу шкодити пролетне и летње суме, јер негова жетва пада кад нас између 15 и 30 јуна; што се са исте њиве са које је поживљено озмином, — може, у току лета, добити још један усев — жетон. — Иако се засева рани кукуруз Пећанци и Секларци (ако је њива јака — најубрени) или се сеје: мухар, граорка, ажда првена детелина и кукуруз у зелено, све за храну стоке, која праске у оно доба (међуновике — друга половина августа) кад пање за стоку не стане, и пригуђени смо да стоку хранимо ством хравом — сеном — ако сточне пање немамо. И, што је најважније: кад се ова сточна њива дигне са јечминта, земља је толико еластички оспособљена, да се то највишегодње поклаује, кад на истој с јесени посејемо шпенцају озмином. Шпенцаја је једрија и већи дохлад даје, по посејана на кукурузаштву. Са њиве се веома zgodно као узред засевају граорка и првена детелина; најповољније је за засевање онах вилгордарских землишта које је елокосера уиштал; усев који прих доспе на пајану и врну пару окуди пољопривредни је в' добие; и,

Напоследку, јечам се озмином гаји и због *великог бу-брена* и то на овај начин:

Семе од детелине као узред са јечмом, засева се обично у времену када треба усеве драхти (месеца марта и почетком априла). Пре драхна набрзадује се (брадичке или конекци грабљана на купљење сења) мале брадичке, којом се приликом и усев одлежи а за тиј посеје семе од детелине на сачу тако, да на сваки ектар дође по 10—12 кгр. детелиног семена, по тои се ради затрпанама семена, подра лаког драхлом. Уколико је земља сувава, у толико боље, јер семе не ичиче све догле догле прва китва не падне. Концем јуна јечам се пожеље и одмах се ижево стрижка пријети да се зелени, још добро неубокорена детелина. Чим се усев дигне, детелина усед довољне толете, буно напредје, нарочито ако прицадује чење китве, тако, да око половине августа већ праске за храну стоке, кад је велика окудици у ниви.

На случај паг да у то време има пање на љивама и природни навињачина, онда детелина остаје на њиви као зелено љубре.

Умама се, да један ектар првене детелине поцрни из ваздуха 167 кгр. азота који се у виду зеленог љубрета увози у земљу.

И, кад овомим убедљиви разлози налажу нам да што више гајимо озмином, засевајући њиве што већу површину кратке земље — онда је већ сазнати решено питање: да у будуће треба гајити у Србији само јечам озмином, а пролетни — јарик — само у толико, колико је потребно нашо инварској индустрији. Оно још и за то: што је јечму ниварског (јарку) *ономојом извоз за Немачку, јер је за њ минимално царина 4 марке од 100 крама.*

Да се пак јеселим засевањем, љубровех њива и паветни гајемех, може увећати, још за један пут њивени принос, види се и по овим статистичким подацима појединих европских држава које су много неподесније за културу јечма од Србије:

Са једног ектара земље добија јечма хектолитра:

Србија	14.4 hl.
Немачка	30.4
Француска	21.3
Белгиска	31.3
Ирска	42.5
Данска	30.9
Норвешка	19.1
Шведска	21.0
Европска Русија	13.2
Белгија	45.9
Холандска	44.9
Аустрија	20.2
Угарска	21.1
Румунија	17.1
Вугарска	10.9
Шпанска	19.6
Сев. Америчке Државе	26.0

Просечни принос јечма са једнога ектара био је највећи у Белгији и Холандској, а најмањи у Вугарској и Србији. У Румунији пошто лежи но у Србији.

Произвођа јечма велика је нарочито у овим државама, у којима је јака ниварска индустрија. Прво место заузима Немачка, а затим Аустро-Угарска, па да се у Сев. Амер. Државама производи јечма више но у Аустро-Угарској.

Наши окудини и ерески економи треба оном питању озидану пајду да поконе и упућују наше пољопривреднике: да сеју што више јечма озмином; да багворовено ниваре кукурузу бербу, да не би одоцила засевањем озминих стрижина

нарочито јечма, да што више засевају пшеничне благање, посебно оштрак објакто род: да своје више угаре с јесени, јер је житарежа утакмица по квалитету толико велика, да је гајење стрпнича на неугареним пшеницама безусловно и оно треба снажних мапустига. Морамо истина признати да је на овоме доста урађено: Пре 20 година било је велика реткост и скоро непознато маса наших земљородника гајење јечма означи а данас се засева око 44.000 ектара са 50%, увећано производњом. Пре две деценије агитовало се и доказивале: користити гајења шпешнице оштрак. У томе се до данас успело тако много, да ће гајење шпешнице јарале у будуће остати у малом као усевни ред — због шлодорела — јер је у год. 1904 било засевају шпешницом оштрак 310.457-62 ектара, а јаршином само 15.126-23 ектара. Не на томе не треба стати; има да се ради на овоме послу још много и много. Ми ћемо још дуго година бити упућени на пазов жита и стоке. Гледајући барем да нашој житној трговини дамо полета. Истина, многи ступањ житарежа, узелевено је јаким и рационалним сточарством. Једностраност је спуда штетна, а у економији најштетнија. Производња ће жита количином и квалитетом само онда одговарати и одрживати, ако се у много већем обиму по данас, заседају и гаје пшеничне благање, које усклађују и стварају рационално сточарство.

M.

Помогање приватне иницијативе и извозна трговина

(наставак)

Држава која нека морске обале, она је у своје међународне сабрајају ограничена, зависна од других околних држава, преко којих мора вршити своју међународну размену. За данас, сем Швајцарске — Србија је једина у таквом несрећном положају.

Затим као наш трговачки посао, она предузетљивост нашег трговачког реда, сводила се на подржавање; она је кретала утреном стазом, она веће да стаје на... „трупу ласку“ ризика. Нарочито извозна трговина и извозница, управљала се по традицији (прелазу) и поступају се по утреним путевима, у једном једином извозном правцу.

Да је трговина права и најприроднији регулатор производње, није потребно да тражимо велике и крушне примере, нити да их тражимо далеко. Инако их близу и најрецитије у... трговина с јајима.

Бугарска је 1892 године извозила 573.365 кгг. јаја у вредности 293.945 динара, живине 228.420 грма за динара 165.068. 1901 достигло је тај износ: јаја 6.961.202 кгг. за 4.388.669 динара, док је живине отајо је исте године на 448.088 кгг. 278.410 динара. Данас се извози јаја за 10—12 милијуна динара, а живина је остала, мање више на истој мери.

Трговина је овде учинила, да се извоз живине ограничи и то на ове врсте живине (нарочито гуске и ћурке), чија јаја имају вредност трговачког роба; трговина је допринела повећању производње јаја и лавату коконију. Дакле квалитативно (по количини).

Али трговина са истом робом, у другоме свету, допринела је и *квалитативном* (по квалитету) побољшању јаја. У Данској, Немачкој, Швајцарској итд. постоје зајнатичка живинарска удружења, на трговинској основици, са задатком, да раде на усавршавању живинарства... и на прибраву и заједничкој продаји јаја.

Ево шта вели последњи број (№ 32 од 10 августа ове године) часописа „*Deutsche landwirthschaftliche Tierzucht*.“ „И код хмвоерског друштва за продају јаја учинено је искуство, да се у пријел и плаћање јаја по тежини, повољно утицали на развиће живинарства и ил... *Krupnobky* јаја. Докле је ово друштво, с прва кретају узинало јаја нахон на број, докле су одавни друга друштва, завели пријел и плаћање по тежини. У току неколико година код разних оваких друштва просечна тежина јаја од 48 и 50 грама, порасла је на 50, 55 и више грама! Код једног друштва настуло је такав случај, да је 1905, еприл 1904 испоручило по броју кмие, али по тежини више јаја“.

Ова она примера показују најјасније утицај трговине на производњу. То што важи и за све остале међопривредне производне, јер то оправдава економско начело, да тражева регулацие производњу, али да се производња мора управљати по тржишци и захтевима трга, за који производне своје спрема.

Да се тог начела строго прудржављало и наше извозна трговина, она би много знатније утицала на развиће производње у земљи и у погледу количине и у погледу квалитета. Онда не би постојале злоупотребе у трговини које се данас и код свих пшеница и код жита итд. морају придржити жерама, у интересе гласа наших производа, отклањати и контролисати. Да се тражило и боље плаћало већиво и на тржијеру чистише жито, да се боље плаћало боље осушена и сортирања ства шмакна, не би имали потребе, да заводимо државни преглед и контролу на нашим домаћим трговина... не би цела наша извозна трговина била мали сензал, великих аустро-угарских саксара и посредника и што је главно, *не би се побољшало овозико цена, тим нашим главним производима, на рачун нашег производња.*

Што је се извозна трговина кретала таквим путевима и таквим се начелима руководила, што је она најмање послужила као регулатор *наутрку* у производњи, томе је у многое краш и несрећни положај наше државе која је природи самог и историјом, била осуђена, да се у међународног сабрајају, трговинској размени, држи традиционално јединог правца извозот, у Аустро-Угарску и преко исте државе.

То је учинило не само, да је трговина наша *сезонална* за аустро-угарски трг, већ је утицало, да је *целокупна наша производња буде преобраћена, да за тај трг само аражује и ради.*

И како што је једна велика и неопростива погрешка, што је наша извозна трговина већ вековица упућивала се у искључиво једноме правцу и чинила од тог једног правца, исто тако је погрешка, што се наша производња акцирала у јединообразности производње два-три главна света артикла. Докле је у раду трговине за више тргова и у њеном кретању за више извозних правца, једино за поштивање и а релативне независности, за објашње колебања у цени, у количини и квалитету робе, докле је независност производње у разнообразности производ, јер разнообразност чини, да је производња кмие подложни опасностима од елементарних стихија, да је она независнија од прохтева и колебања тржишног, да је она и прихотија за произвођаче. Јер су у стању да подолом рада, врена подлебују, ленашину и осталим приликама, своју производњу усавршавају, за то, што је у многоме и специјализирају.

И у колико је и у колико може бити засада *ако то, што се производња неке земље толико ограничила, не производњу у маси, два-три производа (житарство, сточарство, говедарство и мливарство), на производњу два-три*

српана, маме више једно-образна производа, утолико се то може окренути и на добро, при паметном и промишљених раду.

Данас мора бити свима јасно, да корано тежити свима силама и свима средствима томе, да нашу извозну трговину преобразимо, те да и *нашу производњу усмекљиво преуведисмо.*

На првом месту ваља бити на чисто с тиме, да Србија мора тежити, да себи и својој трговини прокрини и обезбеди и нове правце. Да то може и извршити, независно од досадашње традиције и од досадашње искључиве зависности од Аустро-Угарске, ова мора своју железничку и осталу саобраћајну мрежу, у *тим новим правцима*, поновати и саградити. Разлику се, да ће се онда брже рентирати и досадашња врежа.

Кад то, или докле то буде, државна српска, мора, садашње као у производњи, што она на доста примитиван начин производи, свега два-три производа, уапшта на наше добро.

Данас је владавина **крупних предузећа**: *крупне производње, па и крупне трговине.* Само ваља, да се тежи, да се не толкује у први план, усавршени производња, усавршене производње колико да се они, у што чистијем виду и што више сортирају, вршере за извоз тако, да на светском тргу представљају *што једно-образне типизирану робу.* Светски трг такву робу тражи и ваља извозна роба ваља у првом реду, да одговара тим погодбама... али у тежиљу, да она не служи виши доузни туђе робе, појетивалању исте својој јединици, *нити поузни беле и окулте туђе робе* које ће извозити и на жељ зарабити леуу ваљу, докле нашњи поджирије јединице нешу долажу потрошњу... И што штетно посредничество ваља да избегнево.

Најбоље рачуна има произвођач и најповољнију цену за своје производе постиже, кад своју робу испоручује *непосредно* потрошачу. Кад то и како то не може бити, онда ваља прва државна брига да буде на то управљена, да са леђа произвођачу скине *све непосредно посредничество*... И онда, нека му снажне с леђа или унутрашње или оно, тамо, спољашње посредничество.

Државна је нарочито данас, пред појавом једне врло озбиљне припадне кризе, позната, више не икад, да у том правцу да додотресе приватној иницијативи, да приступи преображају, организацији извозне трговине.

Прва погодба за *крупну трговину, цостоји*: **крупна производња и у житарству, у сточарству и у шљиварству.**

Разуме се, да је одсад и увек правило: *квалитативно (по квалитету) побољшати производње, али не заборавити и... подметнове производа према тражици тра.*

Питање је: *могу ли наши досадашњи пољопривредни производни задовољити тражицу коју европски и који европски трговци, могу ли је задовољити у досадашњем виду и квалитету?*

Могу, ка и по цену побољшава вредности, са мањим или већим измекима.

Жито, овакова какво је може потпуно послужити за европске трговце: нарочито за Белгију и Холандску. Белгички трг допушта до 12% привесе, прила (за побољшање цене) и жито са до 20%, нечиштоје. То знамо из искуства бугарског који су ступили у непосредну везу с белгичким тргом. На белгичком тргу трговачке спорове решава арбитраж (порота) нарочити синдикат који не сме позивати сопствену рачу, ни кунду ни продавца. Бугарско жито иде потом за Холандску и Шпанију. Шпанија узима јеру и оламу шеницу. Енглеска најбољу шеницу: тврду, стакласту *загарину* (Triticum durum) и *кукурз*.

Ми знамо да пожемо дести путех, Дунавом преко Судице, Бугарском преко Варне, Турецко преко Солуна. Где се боли трговачки рачун покаже.

Али што је главно, ми са нашњи за светски трг мајиници извозом *шенице и ражи* од 58,205.260 кгр у вредности динара 6,039.725: *жита и овеа* од 20,211.451 кгр у вредности динара 1,856.315 и *кукуруза* од 21,703.893 кгр у вредности динара 1,911.450, ваља да се постаримо, да створимо што једнообразнији *трговачки тип*, па да оговоримо захтевима светскога трга.

У Бугарској житарске трговина, у Варни и Бургазу, главни извозни такчава, уређена је међубољиви уговором трговца извозника који су се узјаживо обезбавили, под окриљем и надзором трговачко-индустриске коморе, на куповину и продају *извесне норме* која се сваке године одређује. Рације је и.п. бугарска шеница била позната са 20—25%, емесе, кад отпоче на једном на белгички трг долазити, — од како се онда прихвољвати договор извозника у Варни и Бургазу, — бугарска шеница си 4—5%, привесе, тако (у Белгији) нису веровали нарочито натали, но су је ја то одшта сад бугарска шеница, кад је она позната да има 20—25%, привесе!

Шта чини тип и глас једне робе!

Наша жита трговина поред предузетих мера за чистоћу, ваља, да се уреди на основи: *одређивања типа или норме.* И данас је то било могуће градити, да се према квалитету производе појединих врста, одреда норма, не само нечиштоје, но и уродице, па и тежина хектолитра. Освојивања жагодиска шеница имали је 72—75, а палачачка 75—78,7 килограма!

По себи се разликује, да *минимално*, ваља помоћи олакшањима тарифеским: за дозов трање илну и одвоз брашна и извозни проијама. Минимално преобраћа спровину у савршенци облик и као и остале сличне индустрије, минимално „та најповољнија и најаперсија за земљорадну индустрија“, дела као и подизање железница кроз једни још девијачески крај.

Судество варних и осталих нештачких великих мелинова, повишава ренту земљи, понижује цену земљи, услед тога и предат земљораднику, увећава се тражња земљорадничких производа и уводи се утакница трговачка на објављених земљалског тржишту, јер одређивање цене житу не зависи само од воде и од договора извозничких агената; увећана тражња жита илнана разраду неких просторана земље које су дотле долаже необрађене ит.д. Ко не уводи брашно у своју земљу, јер га сам произвођач, томе остаје све корист од прераде и употребе спровине у сопственој земљи; ко брашно извози, у место жита, тај је већ схватио свој прави економски интерес.

Бугарска је у томе погледу најмака од нас. Она има 22 милина: 17 за брашно, 5 за грис и брашно, који су узложили у уређење и нашње главницу од 3%, милијуна динара, а слуге се са 1.248 ковских снага и производња им је 1904 била: 56,252.709 кгр за 9.440.938. динара.

Извоз брашна шеничног износио је од 1886—1895 просечно годишње: 3,980.278 кгр за 678.527 динара, а од 1895—1905 просечно годишње 11,860.790 кгр за 2,240.296 динара. 1905 год. 19,077.690 кгр за 3,671.166 динара:

За то се и у нас мора увести једног прана економске корист од срдачног и искреног помагања правог и разумног јланарства, у свима правцима и свима државним средствима, помагања приватне иницијативе, и нарочито у олакшањима подвозни, тарифеским.

Alij isto tako valja najobilnije poraditi na uređenju i razvijanju žitarске trgovine, da se ona oslobodi sadašnjeg rasplava snaga i sredstava, suvišejnog štetnog posredništva i zavisnosti od stranih saesara i ako kružnih posrednika, da to se i ona uopće neizostavno i da joj se da pomoć, da može približiti namet proizvođača pravoj potrošnji, na stranom, svetetkoj trgu, da namu žitna proizvođača može primiti sve koristi od takvog poseta i valovne trgovine žitarске.

Neke države potpomognu privatnu imnicijativu, bašo pojedinačno, bašo družtva, zemaljski ali stranih koju se budu obvezali, da podignu, na stanicama za priporane žrtve, magacine s elevatorima, a koji bi uzeli žitarску trgovinu u svoje ruke.

Da li elevatori po evropskom, ili američkom sistemu (sa davanjem vozačnice na šestmetnu robu i prodijom magacinske priznanice itd.), to pitavne valja da reše ljudi poznavajući za ovaka pitava.

Šta i kako valja raditi sa proizvođačom, kazahu na ovome mestu).

Isto to važi i za *svuju žitnu i za pesme*. Bugarska nema ni desetih deo šalavara naših. Ona ponaje privatnu imnicijativu naročito šalavara u vezi sa sušenjem njihova. Oni su podignu u žeteljskom okrugu i nekoliko naših, Glavniševih sušnica. Osuđuju su nešto dobrih šalava... ali su ih *unostali* bolje, no mi. Otimali su s njima neposredno potrošaču — u Hamburg i prodali bolje.

(Sapirne se)

КРАТАК ОПИС ЕНГЛЕСКИХ СТОЧНИХ РАСА

(С погледом на наше изгледе за извоз стоке на енглеском тргу)

(Познати)

Овчарство.

Енглеске расе оваца могли би поделити на овице са дугим и кратком вуном и на овице са средње дугачком вуном или на овице долнске и плавнске.

Најважнија овица са дугим, првом вуном, то је:

1. *Лестерска* (Leicester), или како је Французи зову *Димејера* која за свој постанак и за свој глас има да заблагодари највећем запалачком генију свих времена и свију народа Роберту Вакелу (1726—1795). Он је нову обавођену Лестеру, о тано у једнопаменом раслоду, на саме себе, смилењем одабираним из старе шуте шарпске (природе) овице гроветова Лестерског и то с тако зналачким поступком и с таквим успехом, да је „Нова Лестерска“ тако ју је њен творач назвао, врло брзо распрострањена не само у Енглеској, већ у почетку прошлога века на европском конју, али само се одржала и протопила у неколко чувене расе оваца у Француској, а у Немачкој, итд. ије могла издржати тамошње поделе.

Маже се рећи, да у Енглеској, изтвене ножда само још Соутданаку (Southdown), нема ни једне овице расе данас, у којој нема више или мање, непосредно, или посредно узбрзгано, драгоцено крви благодате Лестерске овице.

Фини костур и новована ералорност свију телесних делова, стоје и данас непостижни, нарочито у погледу њених

1) О житарству и о житарској говоруци депоје једног засебно и одборно. Писао.

широких, иснатих груди и бачватих бокова. Основни достижу висину плећу (предњу) од 72—75 см. а овице 60 до 70 см. Дужина трупа између 136—142 см. У погледу плодности Лестерске, она је недовољна, остаје чење јаљова или побаци и имену никакво добре дојмае. У стаду исто тако подише рђаво месо, као и француске и ранотасе француске жермае.

Вуна је дуга и сјајна, овица и доста је даје. Одликује се особито ранотасом и гојаншошћу и то су особине, ради којих је употребљена за поправку многих, нарочито енглеских и француских раса. Иначе је на европском конју није не дужи, нарочито не чистокрвну... али огледа ваља код нас да покаже, да не би предло нашии најкружнији гојанши овицама крадескама, русанским овицама и сјеничким, какавти коју као крви и колико хава крви ове изрене овице расе.

У Енглеској се јако тражи ради укрштана њихових раса Cheviot и Blackfaced, кој њихов који се одликује невој крупноћом (телесног тежакно), а вуна је лонича и маже је даје.

2. *Круина Девонска* (Dartmoor-Breed) коју држе у Девонширу, Корвалу и Сомерсету, слична је у многоме Лестерској, чије крви ња негувањем у себи. Али она је тежа и маснија, нарочито пелна главна ружи је. Она је овица у ошаву, као и стара Teeswater-Breed, или дураска овица, постоје више по имену. И Росколовска, по предло астор икена у провинцији Коварт, постала је благодарећи Culleys, врло слична Лестерској. Данашије „Improved Roscombons“ мако алао заостају за Лестерком, у погледу гојаности, сјаја и давња вуне, као и телесног склопа. Угојени овицама постоји, због добре квалитете њиховог меса, траже се јако на трговина енглеских.

3. *Линколнска* овица уступа приветно Лестерској и коцвудској овици у погледу ранотасе и гојаности, али се одликује својом до 20 см. дугачком, невагом, као снага сјајном вуном која је изврсе за израду дустрованих штована. Значајно је за нас, да су у Сидмобренској њиљени огледа, да поправе своју брчку (Zuckelschaf) немаште вуне са линколнском расом, али... без честогатог успеха! Обрато причају, да је аустралијски један запалач, за 20-ак година, продужио укрштаним, успео, да тамошњу меринску с овицама линколнским поправи на тај начин, што од припатка ије никада употребљавао мушку, но само женску шилежа да дала запад и то такну шилежа која се одликовала особитим дустром (снагистим сјајем) своје вуне.

Ова ова призора особито су важни по наше закључке о томе, на шта се мора изтрети при решавању питања о поправци земалске оваца путем укрштана са страним расама.

На тај начин од др. Уилема Брауна одтајева „Moosick“ дустрова овица, нешто је ситнија од Линколнске. Др. Јанке који је хтео у Европи распрострањити запад исте, веће, да она садржи 127/128 линколнске крви, да је на живи тежина око 70 кгр. и да на стрижа даје 6—12 кгр. вуне дугачке 34—35 см. која је још сјајнија и блажија од врне линколнске овице вуне.

4. *Ковудска* овица у гравоштву Гатчестру, позната са тамошњег „двоубог сира“. Још у средњем веку играла је главну улогу, јер се својине једно стадо које је изнењено с крадњим одобрењем. Радли су на поправку ове овице, са ређалом виши и грубом коском, са Лестерком. Али углору су окренули, да је одбирањем поправе „из себе“, не дагоде сасвим Лестерску крви и постигли су изврне резултате тако, да је углору и на европском конју важе употребљавати за укрштана меринка, зарад повећања гојаности.

СПРАВЉАЊЕ СИРЕВА

Италија Кошудиа је мање раностаса од Лестерке, има тежу главу и грубај косутр, али је зато на некогди издржљивија и плоднија. Висина 76—78, дужина 94—143 см. Код гојених брвна обим износи 190 см. Вуна 25—30 см. дуга, груба, прамењана. На стрижиби даје 5—8 кгр. неопране вуле.

5. *Бусемаширка* блиско сродно Кошудиа, докда Швајцотки имају се придружити већ овцама с вуном средње дужине. Вена негодобна је планина што већа Швајцотки од Енглеске. Она често тежи само 35—40 кгр. на живо. Са Лестерском укрштана и на тежини и на раностасу и на гојаности је придобила, а није каквоста вуле ипаклино претрпела.

Непошраваљена *Швајцотка* има око средње дугачку врло мекну сјајну вуну. Али на стрижиби даје само 1—1,5 кгр.



Слика 1. Кошудиа

Ситна *Хорсфордска* (Husland-breed) произашла је из мешавине Швајцотки са Валезанком. Исто тако укрштана Швајцотки с енглеским шугатарским овцама мора да је постала *Кумберландска* или *Хердширска*, у које су глава и ноге кратко-лакаве, нахој црне, а вуна груба и дуга, бриви неупледи, али чије месо важи као врло укусно.

На северу Енглеске су *Лонгске* с тежким главама и уврћеним роговима, на на кречини берговина донаше *Лиместонске*, чију волуку плодотег хвале. Имају белу голу главу и ноге а мало изједначено, ређаво руно.

Дорсетске и *Сомерсетске*, такође рођаде, личи једне другина, само последње су теже и имају дужу вуно. Оне су врло плодне и поглавно тиме познате, што се на *лондонском тргу* *алабају највеће цене за месо ниског угоднег шлежиди, у добу од 9—12 месеца.*

6. *Црноглава брчка овца* (Blackfaced heath breed) која се нашла на планинско-планинском ланцу кроз Дерби до Шкотске, рођада је у оба пола. Глава сразмерно мала, труп средње величине, ноге широког размаха а кратке и месате. Косутр слажан, а притог је груб. Ноге и глава, покривени су црном, али врљаме прошараном длаком, а рино је да грубе мешовито вуне; 1,5—2,5 кгр. по брану. Овцу су двојна жуптанка направина „из себе“. Она је издржљива, даје извесно укусно месо и била је врло плодна за поправаку краткоренке (гољоренке) шугатарске овце (Haideschuicke).

Watts Mountaines у Велсу најквалитетније брчке овце. Рођаде, само разновидно руно. Црна оштра длака покрива лице и ноге. Имају дугачак реп, врло су брзаве (живачне) и како се хране нахрањивањим алпским травља, дијају врло укусно месо.

(Спринше се)

Разликујемо сир од слатког и сир од киселог млека.

Сирене од слатког млека делимо на тврде и мекне. Сиренину (квезина), као важан млечни састојак, издвајајмо на слатког млека помоћу сиринше маје, која се највећина сирава од телећег сиринша. Ова сиринша маја не кисели млеко, као што то многи верују, већ утицајем бактерија, које изазивају врену, сира сиренину. Дејство ове сиринше маје зависи од температуре млека, његових особина и од количине саме сиринше маје.

Најповољнија температура при сирењу лежи између 35° и 40°С, највишка може бити код 23°С а највећа код 40°С.

Ако је реакција млека кисела (познатије помоћу плавог лакмусовог папира), онда се дејство сиринше маје повећава, ако је пак алкална (познатије помоћу црвеног лакмусовог папира), онда се умањавана.

Дејство сиринше маје умањавана се исто тако, ако се млеку долива воде, што многи наши сирајри погрешно чине, потон кад се млеко пре подсиривања кува и најзад ако млеко има у себи колострума (грушеване).

Време, за које се сиренина усирни, стоји у одређеној размери прена количине сиринше маје. Ако се сир, нека извесна количина млека, у коју је ушта одређена количина сиринше маје, усирни за 40 минута, то ће се та иста количина, ако сириншу мају удвојимо, при истој температури усирити за 20 минута.

Од велике је важности за производњу сирена, позивати тачно јачину сиринше маје.

Код нас се још и данас по селма и паровинама служе таквом сириншом мајом, коју сами справљају од телећег, јагњећег, овчег, козјег, на често пута и свињског сиринша).

Ову сириншу мају справљају на овај начин: Сиринше од на које врте горе поментих домаћих животиња прво добро очисте, усале и потом оставе на дњи да се осуши. Кад се добро осуши, наложу га на два до три ковада, на онда то маже метну у варочити за то суд, тако зн. сириншачу и премлају киселом сиртком. Ову сириншачу оставе леко извесно време на топлим месту.

Овакој сириншој маји додају додије, ако се не покаже довољно јакс, разне траве и миробје, олове и друга страна тела, која утичу штетно не само на сириншу мају, већ посредно и на сам сир.

На овај начин справљена сириншна маја нема никад подједнаку јачину и дејство, ова је у највише случајева мутна, што иде на уштрб зрену сира.

С тога се ваља снагда служити куповном сириншом мајом, чија је јачина тачно испитана. Овакве сиринше маје захтевају да је млеко пре подсиривања загрејано на 35°С, а само подсиривање траје од прилике 40 минута.

Ако је јачина сиринше маје одређена са 1:10,000 то значи да 1 см. сиринше маје усирни 10,000 см. млека, дакле, 10 литара млека при 35°С и за 40 минута.

Од неколико година на овако употребљавана се сиринша маја у *ирамку* (а често и у облику погачица-пастила), која далеко јаче делује и то при 40°С у размери 1:250,000 до 300,000. Пре употребе прашак се раствори у млакој води.

*) У Швајцотки млеко сем толико врло врљаво да види, где ошачено долаже паровог кувају овнешке сиринше, која особито хвале.

*) Крајина изартити месога месо јагњеће сиринше.

Пре по што се пријетни подсиравању, млеко се мора претходно загрејати и то загревање мора се извршити на какав равномеран, и по могућству прост и једини начин.

Ово се загревање врши у каквој казани, која може бити покретан или непокретан, или се врши посредно помоћу паре или вреле воде.

Кад је млеко достигло потребну топлоту, онда се улије лагано рабљивака ширина чаја, која се одмери једном чашицом и за све то време млеко се меша, па се након тога остави на јуру.

Код свих тврдих сирева *тубокож* (усуриштена сиревина) се, пре по што се уноси у казане, загрева и добро уситни, како би се суртка одвојила. Ова уситњавање врши се тога ради, да би се тесто (тубокож) добро затворило и маст у себи задржало.

За уситњавања тубокожа служимо се разним сиравама. Кад је тубокож добро уситњен и умешан, он се извади из казана помоћу парочити подила, кроз која прође суртка, па се потом тесто унесе у казане од дрвета или метала и притисне, како би се и остатак суртке онедно и сирт дала четврт кора. Притисак се постепено повећава, већи облици јаче се пратискују, а мањи облици мање. За врне пресоњава подила се често мењају, облици се окрећу и за 24 часа пресоњање је завршено.

Код меких сирева тубокож се јако прерађује, такође се чадо и пресеје.

За бољше сирева употребава се шафран или орлеан боја, која се као растворена унесе у млеко.

Сољене сирева може се предузети на разне начине. Тубокож се измеша — пошто се суртка онедно — са сољу, или се остави сир за $1-1\frac{1}{2}$ дана у раствору соли од 100 делова воде и 37 делова соли, или се носина се на кору од сира, па се идућег дана збрине каквог четком или крпом.

Зреле сиреве потпонаку мали органски, који се налазе у целокуној маси сирева. Од утицаја су још на зрење сирева: температура, и влажност млекарске подрума.

Температура се управља зрела врсти сира, лежи између 4° и 23°C и износи обично код већине врста 15° до 17°C . Степен влажности треба да износи код младих сирева $85-90\%$.

Тврди сиреве се окрећу свакодневно и брижљиво чувају од буђи; мек сиреве, чим постану масни, више се не саде, већ се истргу суртуком.

Сир од киселог млека сирава се на овај начин:

Подсирено млеко се загреје на $85-140^{\circ}\text{C}$, суртка се онедно, тубокож се унесе у мале кесе, које се или обесе да би се суртка онедно, или пресеју.

Затим се дода соли и кисла и цела маса добро измесе, рукама се начини облик казана се хоће, па се потом остави на каквој пронајом, сувом месту да зри $4-6$ недеља.

Киселине врсте сирева сиравају се, кад се сир чува у дошцима, у којима има вила, ила или хмела.

Исправка. У 24. броју, а у чланку „Сиравања млека“ подирила се једна штампарска погрешка. Тако место да стоји: На 100 кгр. навалне или млека узима се од прилике 3 кгр. боје, треба да стоји: На 100 кгр. навалне или млека узима се од прилике 5 гр. боје.

Миа. Б. Бурић

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(СРТЕ ДУ ОВ У ФРАНЦУСКОЈ)

НАСТАВАК

Мешање вина.

Мешањем двају или више различитих вина могу се направити меле и недостатки једног вина — може се на пр. повећати алкохол, боја танин или смањити киселина, опорост итд. — које иначе на укусу не би било пријатно, те се не би донададо потрошаву или онег не би било доброг састава да би се могле дужи времена очувати у подруму. И г. Диверек се саудио тим врло природним и законим допуштеним средством у својој радњи. Али, поменомо још и то да је нему скоро главна циљ био да мешање дође један тлиј вина, којим ће еталоно подирирати какаог свог клијента и да мешајући донаха вина са страним — таландским, алгерским и шпанолским — винама, којих је имао у својим подрумима око 20%. Добије што већу количину „бургундских вина“. Овај последњи поступак није за препоруку, јер се буре домаћих вина, мешањем са страним винама, смањује и мења, те се тако може само убити глас домаћих вина, нарочито још ако се она одликују својим особитим буре-ои, као што је то случај нар. са бургундским винама.

Од различитих вина, од којих се виада направити мешана, узимали смо не једну малу унапред познату запремину и затим смо све мешали у једној сирезуци од 1 литра (сл. 29.). У ту су смешу узимали три италијанска са шпанолска вина, за сиравање првог вина, са онег алгерска за сиравање осталог вина. Кад је то било сиршено приступило се пробаву



Сл. 28. Чаши за кушање вина.



Сл. 29. Експрета за мешање вина.

начињеног производа. Није потребно рећи да при том послу осетљивост чула укуса и мириса, као и општина чула вида, играју веома важну улогу и сва је неоптима у томе да се сирави вино које ће се донасти потрошаву. При пробаву су суделовала сва четири службеника — трговачка путника, радње г. Диверек и двама свој суд, јер они најбоље познају укусе својих клијената. Оно први покуснај мешања није испало за ртком, меша се поново сирава и тако се тај рад понавља, док се не добије оно за чим се тежи. Затим се меша врши по напред утврђеним размерама у великом, у бачвама од цесента, које су изнутра покривене стакленим плочама или у простим бургундима (од 228 литара).

Вина смо кушали у нарочитим чамама ускиј при врху а широкиј при дну (сл. 28.). У виња се могу много боље осетити било природно, било неспиритно мирис вина, него ли у чамама које су широке при врху, а теске при дну. У првом случају нос при кушању потпуно затвара чашу озго, те тако сам мирис из вина иду непосредно у тај орган. У другом пак нос не може да затвори потпуно отвор на чами, те тако један део мириса оде у ваздух.

Обично смо у чамама најпре гледали да ли је вино потпуно бистро и да ли му је боја јасна, одређена. Затим смо

zarčotno težina da primetimo sve mirise (aromu, buke), koje ima vino. Radi toga smo uzimali čaju i stavljali između obuj šnaka za nekoliko sekunda da bi zagrejali vino toplom svoja tela i na taj način isterali na neka sve moguće mirise, koje smo potom čulom mirisa osećali. Kad je to bilo svršeno uzimali su na čašu jedan gutljaj vina koji smo ponovo jeznika borbirali u ustima i grlu prve nego što ćemo ga pustiti da sije u jeđak i stožak. Prednam krajem jeznika osećali smo da an je vino shlelo, onoro iako slatko. Kad su se svi tri različiti ukusi stajali u jednu celinu tako da se nijedan od njih nije jače osećao od drugog znak je, da je vino bilo dobro. Zadnjim krajem jeznika osećali smo snagu, živinu vina, daje svaki osobiti neprijatan ukus, koji je mogao da primi prvi ukus na sud, buč, itd. ali koji smo mu mi sami spovaličali. Ova su se svi ukusi, koje primamo na zadnjem delu jeznika stajali tako, da smo imali jedan prijatan osećaj, znak je da je vino bilo dobro. Kad smo uzelo vino progutali, čim je sinulo u stožak, zatvarali smo usta i jako disali kroz nos; potom smo izdicali lagano vazduh ali ne otvarajući usta. Togašta usta i stožaka isterivali je mirise na vina, koji su se lebvali kroz grlo u nos i taj organ nadraživali. Tako smo završavali analizu mirisa u vino, koj su još u početku nosom bili započeli.

Vina koja smo menjali i bistrani smo u isto vreme davališe materija za bistrinu. Kad se pomerala vina u isto vreme i ne lebežire, smeša je nehotiuna, te navežbana nešta mogu pa ukusu smako od pojedinih vina na no se razlikovati. U tomešle ovih materija različiti se elementari pojedinih vina, koji uzalaz u smenu, potpuno sjeđujuju, pretanju tako reћи jeđavo u drugo, te se tako dobija vino metog sastava i uz to još i potpuno bistro.

(Hastavah se)

БЕЛЕШКЕ

Кад је пето излишан? — У живинарству у коме на 8 кокошју једног петла држимо, добу јаја за $\frac{1}{2}$ скупља. У живинарству без петла отпочи кокоши 1 и 2 месеца раније јаја да носе, број јаја пак потпуно је мали. Дакле ако се не ће јаја за извод употребљавати, боље невој ни држати петла.

Вине и брадавике — сисе — у коза, услед муке често се необично растркују и облик губаве а често се и меснито вино јавља. Што више ксепатије, коза је мање млечна, што крунчије и веће сисе све боља изуара. Као и у добре краве изуара, извучено вино еласне и образло је ситним неким сивањим налама а не длакама.

Прорачун ђубрета. — Тежина произведеног ђубрета која се има од стоке очекивати онако се прорачунава: најпре се помножи збир сусе масе укуне полагање хране са 2, онда се збир сусе масе употребљеног материјала за претла помножи са 4 и оба добијена броја саберу. Овај последњи збир показује тежину ђубрета, које имамо очекивати од полагање хране и стале и то у умерено угорелом стању са 75 процената воде.

Средство за припијање чушкова, 6 делова по тежини ланеног уља, померају се са 8 делова у правину распалитог крча и 1 делом памука. Ова се маса увије око грнџа који ће се увалчити у другу цев. За неку недељу ово средство за састав чушкова остаће мескано, да на поведому бити чине прехране; али после месеца отврдне као камен. Што се тако волако стврдњала ово средство у много прилика било би употребљивачи од пенената, јер слагање накландо, какво увек бива, не може штетно да утиче на овај материјал за састав цени.

Размножавање гуминог дрвцета (финкуса) — Охрањени финкуси лако се размножавају. Границе или шарџа стабла, која неколико лисних пуцалока показују, забоду се у флашицу пуно воде, па се отвор ошанице свуда околно поскоје обави. У осам највише 10 дана потераће пригда килине, које се цусте 3 и 4 дана да ојачају, па се и билична пресоди у малу стаклицу, која се покриве извршом чашом или зноном од стаклета. После других 14 дана бљака ће се увалчити и може се на изаду навијати. За боље условање финкуса може се препоручити земље чашине сјајног кокастог листа.

Лукац у кућниству. — Лукац у кући не служи само за зачид јелима, но и за друге циљеве. Сок негов има дејство стељања; при јаким испадану козе на пр. постале је добар узех, кад се коза на глави утире с луком или употребљава кокала од лука која се може врло лако направити, кад се парче свеже итевалене сивиске масе добро умеша, па се наоди сок од 1 до 2 главце лука и ивиново умеша; да се мирис од лука забавури, може се смешати мало некое маришановог уља.

Дале ако није могуће боловничку собу добро проветравати, онда ваља метнути тањар с олуштеним и у крвике несеченим луком, па ће првици све изјавије у се, само ово ваља обављати кроз 6 сати.

На постелу и у једном старом кућном средству противу брадавина игра лука главну улогу. Брадавину ваља пробити чистом иглом, докле се кри не покаже, потом мало соли и луковог сока озго; једно—два пута тако и брадавина ће ишчезнути. За све то о луку, најбоље је узети белу тако звану шпанску лукак који је оштрији од црвенога.

Обамрло теладу при тешком телену. — При дуготрајном тешком телену, често теле дође на свет не показујући знаци живота од себе. Много пута оно није мртво, но само обамрло и може се постепено ошет повратити, ако се пробуде централни рефлекси (надражаји) кожом, котланем или носдравом. Француз Вилелен (Pérelat) у Берн. мизр. лекарском недељном листу то је предузимно на три начина: 1. ритмичним извлачењем јеznika 2. ударцима бичем и 3. најбоље тиме, што је улачио у носдрву сламку, па је обрцао по њој. Надражајем који се тиме на сазану кожану у носдрви врши, надражује се рефлекторно срдаште за дисање и теле почне одмах чинити кратко, нагло удисање. Слободном другом руком ваља лако притискивати грудни кош, да се и издисање поставе. Дисање бива прво крвајућим, али ускоро постаје нормално. Од последње две године на овамо Вилелен приметивше само још овај начин. Потом ваља метрити још и на то, да теле не сме дојати матер пре но што протекну 10 часова и добро је дати му кашку млишноровог уља, да протера смоду у цревама и добро га покрети.

Изавање коњских амова. — Да се амови и запрелни прибор дугу одрже и очувају, нема бољег средства, но изапати их уљем од вршене на време. Има разних начина за то, али најбољи је овај начин. Ваља амове пренети у простор, у коме се могу потпуно раставити сви килини, па их редом ошрати у илакој води, у којој је растољено мало поташе. У тој води сваки поједини килин маст се четком риба, док се не сматне сва нечистоћа и докле. Потом сваки килин трљати руком у води докле, докле не постале габак и лек. Тврд килин изапати уљем, нема сикља, јер он мора бити сасвим омекнато. Онда се саставне кашне обешти, где ће се полагамо сунити; дакле извако уз њећ али на сунце. И кад остале још довољно мекан, онда је дошло третукац да се иже. За то је најбоље уље-рибље. Сва остала

ува, нарочито много употребљавана масти од панкова, наплављују живине, те главоу и кварце камен, док се намазале рибљим уљем и пе такну. Не сме се уље штедити, јер оно ваља да се добро унјие у кожу. Онда обавести склоњеним ам, да се осуши, на та углачати меканом куненом крпом.

ГЛАСНИК

Обласна сточна изложба у Јагодинам. — Као што смо и раније јављали ова изложба обећава, а по уређењу њеном и по утисцима припремама за њу и по многобројним пријављива, и по спремама за проучавање изложених грла, као и по облику и броју изложених грла у западном и у предјоном одјелу, да ће бити једна од највећих и најбољих до сада. Припрењачки одбор ваља се, да ће бити изложено до 2500 грла, а то је највећи до данас број на изложбама. Кад се узме, да је то на најдуже области за говеда, из области, у којој је највише урађено за копарву наше расе и у којој су чувана расиске, моравске, на језеничку и јасеничка говеда, онда је оправдано дубокоштво наших стручњака, да ову изложбу сматрају и предлажу и онда су оправдано и све мере које су предузеле да она што боље испадне. Ова смотра најважнијег готово дела Србије за говедарство, у данашње озбиљно доба, пред једном сточарском крпом и по времену у које ваља, врло је важна за наше даље унапређење и за наше даље одлуке којим нам путем ваља поћи, на да се сточарство одржи и не ступи, а да се по законима још боље унапреди. За то не би смели стручњаци и људи од меродавног гласа и утицаја, да пропусте ову прилику, да се упуте на самог смотри и да се обавесте о правом стању говедарства, у колико би им то понављање оскудало, или било неопходно. Државни споменик, у том циљу, добиће потребу од одсуства, а ми смо ишљедна, да би им ваљало сав опитних олакшица у подвоју, учинити олакшице и у осталим трговинама, по могућности. Сем тога, на самом месту изложбе, државне, по одређеној управи Државне, јавно предавање из сточарства, редовно члан Друштва г. Светозар Гавриловић о савременој теми: „Завојничко (одјојничко) стоје за запалити и трговинске циљеве“ које ће сав поште и повик нехватања и погледа, на основу проучавања сточарске науке и сточарства на страни и у земљи и самосталног испитивања предивачевом, дати богатог подстрек за разисвања и решавање најважнијих данас запалитичких питања по Србију. Према програму саопштеном у прогласу, ово предавање биће у недељу 10 септембра у 12 часова пре подне и оно ће бити проправљено привођењем грла са саме изложбе, ради објављивања истакнутих начета и изора.

Оцењивачки суд на изложби у Јагодинам. — Појнећи важност овога задатка, по будућности запалитичтва у области изложбеној и због великог броја пријављених грла, управна Друштва изабрала је у оцењивачки суд понајбоље наше стручњачке снаге и то г. г. Мирка Милковића управника тоштинерске економије, Радомира Нешића управника ниже полупривредне школе у Шапцу, Милоша Н. Лукићевића управника држав. сточ. завода у Добричу, Андру Врњачи окр. жари. декарна из Јагодина, Светозара Гавриловића и Милоша Врњачи агронома из Београда. Изложбени одбор има поштити оцењивачки суд још двојицом трговца — извозника из места или из области. По свом пријави, због великог броја, а и са изора и са разлога раније изнешених у „Тежаку“, оцењивачки суд, подељиве се у две секције, да посао боље и тачније површи.

За оцену сточних производа и осталих изложбених предмета одређен је засебан оцењивачки суд од г. г. Милоша Јованића подредивачка друштва, Пера Штегвића начел. жин. у невази, Јов. Марковића окр. економија из Курије и Милоша Тодоровића професора из Јагодина.

Председник друштва г. Вучко С. Богдановић биће на изложби представник друштва.

Хрватско-славонска земаљска изложба, од које је наше Друштво позвано у госте, подрађавано је на дан отварања дешеном, а умињено је представља г. Министар Народног Превреда, да он од своје стране пошље изаславике који би проучава изложбене предмете и упознали се с најрепретивнијим привредних грна суседне нам и братске краљевине Хрватске и Славоније.

Мишарска изложба стогодишњине са привредним изложбама овога краја, биће једна привредна смотра стогодишњег напретка нашега Државства и Друштва су на њој представљани друштвени подредивачи г. Милоша Јованића и Друштвени секретар г. др. Ђорђе Радић.

Конгрес земљорадничких задруга у Пироту одржан је 23 и 24 пр. мес. и на њему било је Друштво представљено својим предивачком г. Вучком С. Богдановићем.

Подвојне олакшице за сточарску изложбу. — На молбу Друштва, од 3. авг. ове год. бр. 4'61, дирекција железничка саопштила је писмом својим од 18 авг. пр. 1896'6 решење г. Мин. грађ. које гласи: да ће се наплаћивати за 50%, ситиште тарифе, како за пренос стоке (говеди и оваца), тако и за возњу посетилаца изложбе од свих станица до Јагодина и вагара.

Како је Друштво тражило, да понављати важи од 7—9 за одлазак и од 10—12 септембра за повратак, то ће она и важити за те дане.

О привредном стању кнежевине Бугарске. — Г. Светозар Гавриловић редовни члан друштвени, био је у месецу јулу и јулу у Бугарској ради проучавања. Он је 29 јуна ове год. држао пред стручњацима бугарским предавање на српском језику, у сали Земљод. Банке у Софији: *Траска и расисава земљи и њеном значењу по прогностик запалитичтва*, проправљено приказивањем слика и фотографија од наших сточних изложба. Г. Гавриловић као познат српски стручњак и у Бугарској, био је врло лепо пријеман, и нарочито његово предавање из сточарства и у његову част, у најотменјој гостионици, био му је приређен банкет, на коме су били присутни представници Бугарског Земљод. Друштва, Економског, Превларског и Живинарског Друштва, највиши представници бугарског министарства привреде и трговачке коморе варнарске, Земљод. Банке, Трговинско-Индуст. Музеја итд. Са тог банкета подрађавано су дешеном предивачи нашег полупривредног друштва, предивачи трговачке омадине и г. Јован Таја бив. дил. предивачик српски у Софији.

По повратку у Србију г. Гавриловић држао је два предавања: прво у дому друштвеном 6, а друго у дворани Класне Луције 20 пр. мес. и навео једну масу интересних и за векован Србију врло важних података, по провредна напредака, разлик организација и изведених привредних преобраја, јучерашње Бугарске. Преднара је ставио себи у задатак, да проучи у главноме: можемо ли рачунати на већи економски промет извезу две суседне земље и као редовна пратилац бугарског економског напредака: можемо ли штотог научити на привредноме пољу од јучерашње Бугарске.

По питању главног, нашао је, да има доста производа за међусобну размену, а које смо до сада добијали и једини и други, обавезали прву, непосредну сусетку своју: *Србија Бугарској*: може дати за размену: запалити стоку а нарочито говеда и свиње, праве музаре, свеже и суво воће, ракицу и некије, жудак и сома, лонанолно, минералне воде, цемент, угљ, козди и дрвену (букову и раскову) грађу итд. *Бугарској Србији*: макар и које, дрвену (ликову) грађу, макар, биололипе, сирове коже, живину, нарочито гуске за дохранивање.

На питање о могућности нашег провоза, извоза премо Бугарске и њених пристаништа, одговорно је у неколико југаре и вариве, 1 део капанска и вагара, 1 део ошова (везе) преко Ниша и Брњаца за Солун — из источних и југоисточних наших крајева) итд. пошто ће о томе још подробно и засебно говорити: где ће бити реча и о питању тргова, за извоз наших производа и о организацији извозне трговине на крупно и саобраћају са непосредним потрошачним трговинама.

Он је ваљан нашао у Бугарској један кривачки, у погледу преновога градова, русиња и подизања зграда ради хигијенског успређивања, као и у погледу усавршавања на државним угледним имањима и привредном прагоштву. Он је утврдио једну неопходну жубру, да се што прв спреме и привредно и војно, за све могућности. Нашао је једно утвривање државне,

КЊИЖЕВНОСТ

Румунско сточарство¹⁾

окупних одбора, трговинско-индустријских комора, општина и порединаца, но ће нити учинити за потпомагање приватне индустрије и за подизање привреде у земљи и својем крају.

„Једном речју, просто рекамо: што смо ми писали, предлазили — они су остварили. На животу примеру, на окривљеној установи, многи од нас могу тамо видети остварење своје идеје — како она на децу изгледа и колико вреди!“

Г. Гавриловић држаће још најзад две предавања у току овога месеца, а у дому друштвеном, од истог кружока, важном и интересантом предмету.

Пријављени такмичари на стечај награда за увођење напреднијих начина рада. — До сада су се пријавили такмичари по четири тачне стечаја. За поштомалање најмање 5 ха, 2 такмичара из Приједора, ср. и окр. ваљевски. За свеке деловносно 200 до 2500 кгр. чистог од валнексне косице 3. На Вашици ср. јасеначког окр. сендерског; из Милошева — Јагодине; на Кривој ср. ленинског окр. крагујевачког. Они су се имали јавити до 1 августа ов. год.

За награду за пример од засајањих одобраних раних сората, на протрети од преко хектара, 2 — оба из Крање Реке ср. колонијички.

За *Јубилар* од колчарске или буре, подринке или шуматово чисте 1 сорте, у свему правилно шећера и најмање на 1/4 ха, пријавило се њих 16 и то: 1 из Сарајева, 1 из Црнејева ср. и окр. крај. 1 из Гр. Јарушине, 1 из Соко-Бање, 1 из Јошнице, 1 из Манојилова, 1 из Бријана љубљински, 1 из Крагујевца (4 ха), 1 из Гуче (1 ха), 1 из Божурје ср. јасен. окр. крагујевачки, 2 из Љубиња, 1 из Гр. Црнује ср. тавор. окр. руднички, 1 из Брунчице код Г. Миловова, 1 из Писарваће среа тавор. окр. чачански. Од њих су 3—4 земљопоседи, остало учитељ, свештеник, трговац и једна овчарика — удваница.

Рок за пријаву на ова последња два стечаја био је 1 септембар и сад се имају у седници одредити они који ће предлагати и поднети извештај о извршеној опери, да ли и у којој мери и који одговарају постављеним погодбама за награду.

По стечају за сточне стаје из дотичних крајева има више питања, где се појединци обрађују за млат и проносе да подизање стаје за говеда и за овце. Друштво је позвало једног свог редовног члана, да поднесе извештај, оне и проносе и одмах ће по предлогу и одобрењу исте уложити и разаслати онима који су питали и државним економија оних крајева, за које је стечај расписан.

Давље о предметима расправа на VIII међународном пољопривредном конгресу у Бечу. — У савезија: *Пољопривредна и шумарска амелиорација* (напоменавања и исцрпљиве земљишта, водено питање, аграрна извршена, заштита месо против оштра и урина), *распредела*: *Развиће поштарства* (обавештање метеоролошко и хидрографско, у интересу пољске привреде, аграрна наводњавања, употреба воде одводне и водене снаге за пољску привреду и шумарство (подземна и врш дела), *Нова искуства стечена по предмету наводњавања и прешивања*, *Аграрне операције* (важноста аграр. операција за рационалну експлоатацију и амелиорацију земља пољопривредних и шумарских, пољитика економије алипсе).

VI савезија: — *Пољопривредна шумарска индустрија*; *шумарска индустрија, аликохол, скрба, млат, површине и сировина* *става*, *распредела*: *Шећер од шећерне трске и од шећерне репе и одне производње од оба материјала*. Важноста остатка шећера, индустрије за пољску привреду. Бојом се средњина може повећати потрошња шећера? Специјално време одржаности азота класификација инварног јетма, с гледатиштехничког и земљопоседиштехничког. Какве се гаранције могу тражити од трговине инварног јетма, исто за сладе. Отпад кајдана инварног јетма. Из индустрије аликохол и скрба четири расправе.

Суесдна Краљевина Румунија ваљало би, да је данас, од нас, више позната и боље прозната, но што је то, на жалост случај. Не мисли само теоријски, из књига и часописа, већ практично, на њеном делу, припремајући привредно и ослобођавајући од потчињености сирак тужине. Ако и једна друга земља, али Румунија има данас и нама у Србији да послужи као земља за... узоравање.

Румунија је својој раније, од нас, прекуќаила наше давније тежње и судбоносне дела. Она је још 1885 године била стањена у овај и онакв немалом положају, где се с њоме, од економије државе, воде споргови о трговинском уговору, а стезе јој се кроз руке и ушпире пути ништаљ... равноправности* у тргу. И она је одбацила и те думачкије руке и докакала, да онави ништаљ. Беше правца, од кога се двоје ишао!

Она је започела привредни рат с Аустро-Угарском и... своју привреду измислила и дотерала, а своју радност, подстипаљем нарочито кружне ирефинирање радности земљаних сировина, подига. У томе је предлажно савма крај румунски Крај, да подигне предумачкије дух свога народа и принуде новац страних народа за подизање домаће радности. Негово претпућање снаком новом предузећу у земљи, с његово главнином као удонцином, била је странам новачним људима и друштвима, најбоље јетовно, но самодост и успех новог предузећа и ново предузеће је и црвело, јер крај је узало само у ова и онака предузећа која су достојна државе и њенога краља. У томе је разлика између краља румунског и понеках других владара, као што је белгијски краљ!

Данас уочи отирања земљасне изложбе у Букурешту (ово је писано у марту), када је најпозната привлака, да нами стручњаци свију правца, нами привредници, најмање десетак пропунтоно, у познавању и проучавању привредног прегвита у Румунији, данас ми је дошла до руке *Статистика сточности у Румунији*²⁾. Ја сам раније израдио: *Сточарство у Румунији*,³⁾ но каквима његовој. Данас желим да упознам наше стручњаци са сточарством румунским по количини, да се може видети, колика је полет оно ушпикало и како се, због привреднога рата с Аустро-Угарском, за 15 година... *маје умножило*. Зато се побринула ново-створена радност која је дотле у Будин-Пешту тервајој румунској стоци: прерадо, дала други облик и нашла јој друге и боље тргове. Румунија је подигла већ 3—4 велике модерне, но само класице (јер њих је подигао прво и одмах онда), но и *шпирине за израду комарни од меса*.

И без тога има велике вредности, да се повабавио значиничном румунском статистиком... која би могла да нам послужи за пример, како се може да води и сређује једна ваљана пољопривредна статистика, кад се уме и кад се имају и потребна средства на распожењу, докле се код нас врло често у наметним државним пословима, оваким и сличним... *може и како, да се изабри цели плоча!*

Можда би се могло замислити овио раду, што није вршио строго по убачицином статистичком пропису, као на лр, што није ниоше извршио у један дан, но у року од 2—3 дана (од 3—5 доп. 1900 г.), али зато у њему имамо изванк таквих података који би за нас били особито драгоцени. Да их и ми, за Србију, можемо имати.

Бројни подаци у таблицама изложени су на 175 страна, а њима је придружен прегвор за објашњење њихово који је на 82 стране с 4 картограма и 3 дијаграма дугачко и одликало преглед и објасњеним начитом и показује стање Румуније у погледу сточарства и распоред истога по разним крајевима краљевине.

Због тога је добила огроман значај овако статистика по проучавању привреднога стања краљевине и њеног народног благостања.

Да видимо у најкраћем изводу, како нам се представља то стање.

¹⁾ *Statistica animalilor domestice din Romania, prezentata de o intr-ducere si un exploratilor si date retrospective de L. Colocan, peil serviciului statistice generale, Bucurasi 1903. (Statistika stocarske u Rumunije, s predgovorom i komentarom resposobitavh podataka od A. Boloscu upravnik statistice).*

Румунија је 1900. имала: од тога Добруџа:

	из 1000		из 1000	
	стањовника	из 1 кв. километар	стањовника	из 1 кв. километар
Кова	864.342	144	87.499	333
Говеда, бивола	2.588.326	431	20.151.190	575
Овца	5.655.444	942	43.737.927	2804
Коза	232.515	39	2.043.87	14
Свиња	1.799.209	285	13.37.198	142
Магар, магар	7.701	1	1.171	4
Конница	310.180	2	8.074	31

Према стањовништву видимо да (свм свиња) Добруџа држи већи број стоке по Румунији, а према просторству само је у овима напредна. Број оваца у Добруџи је три пута већи по у осталој Румунији.

Ако целокупну број свију врста стоке сведемо на једнаку јединицу т.ј. крупну стоку (коње, говеда и биволе) узмемо = 1, а ове, козе, свиње = $\frac{1}{10}$ онда добијемо укупан број од 4.220.265 стоке у Румунији, дакле мада по 763 на 1.000 стањовника, или по 32 на кв. километар.

Од све те стоке употребљав се на рад: коња 710.929 и говеда и бивола — 1.148.312.

Према броју доживина ова стока припадају:

	су припадани на домаћина	Румунија	Сава
		коза:	Добруџа:
Коза	355.926	25.114	
Говеда и бивола	754.500	20.121	
Овце	392.523	11.616	
Козе	73.321	2.660	
Свиње	762.019	17.392	
Коннице	41.731	357	

Али румунска статистика пружа нам и оне интересанте податке о распореду сточарства према разним видовима власништва (домаћина) које је поделила у 7 видава.

	Румунија		Сава	
	коза:	Добруџа:	коза:	Добруџа:
1.) Крупни власници земље, свакије биле су сопственици стоке:	7.187	0,7	178	0,5
2.) Знатнији, трговци са стоком биле су сопственици стоке:	4.324	0,5	787	2,3
3.) Земљорадници, власници земље биле су сопственици стоке:	787.396	91,1	25.715	74,1
4.) Земљор. — радници (без своје земље) биле су сопственици стоке:	89.531	9,2	5.390	15,5
5.) Трговци и индустријалци биле су сопственици стоке:	37.654	3,9	1.207	3,5
6.) Државни и општински заводи биле су сопственици стоке:	258	0,0	34	0,1
7.) Остали сопственици стоке, биле су сопственици стоке:	44.971	4,6	1.416	4,0
Свега	971.321	100,6	34.727	100,0

Из ових прегледа могу се црпнети велике поуке о савремену стању сточарства, што остављају за другу прилику, а сад да премоно на други не мање примеран и интересант одсека:

Размера власништва стоком којом се управало и слнка распоред и подела тог народног блага на стањовништву румунско, изгледа овако:

Козарство. Домаћини који су били сопственици 1 коза — 101.445 (28,6%) — 2 коза 144.632 (40,7%) — 3 до 4 коза 83.892 (23,6%) — 5 до 10 коза — 23.412 (6,6%) — преко 10 коза — 1.046 (0,5%) или свега: 355.926 (100,0%).

Говеда и бивола. Домаћини који су били сопственици 1 говецета или бивола — 77.399 (10,2%) — 2 — 296.286 (39,2%) — 3 до 4 — 256.511 (34,0%) — 5 до 10 — 114.196 (15,1%) — 11 до 20 — 7.186 (1,0%) — 21 до 100 — 2.443 (0,3%) — преко 100 — 569 (0,1%) свега 754.500 (100,0%).

Овчарство. Домаћини који су били сопственици 1 до 5 овице — 145.846 (37,2%) — 6 до 10 — 130.331 (33,2%) — 11 до 50 — 104.119 (26,5%) — 51 до 100 — 7.217 (1,8%) — 101 до 500 — 4.300 (1,1%) — 501 до 1.000 — 440 (0,1%) — преко — 900 — 270 (0,1%), а свега 392.523 (100,0%).

Свињарство. Домаћини који су били сопственици 1 до 5 свиње — 736.260 (95,8%) — 6 до 20 — 29.473 (3,9%) — 21 до 50 — 1.399 (0,2%) — преко 50 — 887 (0,1%), а свега 762.019 (100,0%).

Из тих бројева у стању смо, да добијемо слици што приближно слику привредног стања Румуније. Ма да овима сельворадници власништва и у Румунији пресловути (192) и у нас, видимо, да се и крупна знатно одају сточарству.

Цена продајне биле су: 1 кова просечно 114 (од 60—192) и 1 говецета и биво 97 (од 64—145) — 1 овица 950 — 1 овица 750

Упоредом појединих година пописа сточарства добијемо овај преглед:

	кова	магар, магар	говеда и бивола	овце	козе	свиње
1884 год.	532.881	2.482	2.376.056	4.654.776	244.925	886.441
1888	563.744	6.044	2.406.017	4.973.280	165.205	796.907
1890	594.962	6.400	2.520.380	5.022.300	209.990	926.114
1897	670.909	5.461	2.138.315	6.847.825	286.876	1.079.202
1900	864.824	7.701	2.588.526	5.655.444	232.515	1.703.265

Они су бројеви да нас особито научи. Највећи смер ка увећању, представљају бројеви за свиње, потом за коње, Говеда, бивола, овице и козе у мањем степењу, готово остало за нешто мери кроз разлик времена од 15 година. У ово доба кад је отпочео привредни раз у Аустро-Угарској, 1888. постојале се у свињарству козарица, у трговци оцавама, али од 1890. стални је смер увећавању бројног стања свињарства, јер су власници и фабрике за прераду меса чиниле своје.

На последњу прилику ради упоређења и један преглед о стању сточарства разних држава, у разлику од 1892—1900.

Државе	Кова		Говеда и бивола		Овце		Свиње	
	у 1000	на 1000	у 1000	на 1000	у 1000	на 1000	у 1000	на 1000
	грама	стањовника	грама	стањовника	грама	стањовника	грама	стањовника
Канадска	9,028	50	11,345	282	31,880	788	4,091	100
Аустрија	1,348	65	8,944	362	3,187	133	3,550	149
Велика	372	43	1,421	294	436	37	1,168	183
Бугарска	448	120	2,008	336	6,832	196	3,530	98
Немачка	4,193	74	18,640	336	9,892	173	16,807	298
Данска	449	191	1,745	741	1,074	445	1,168	69
Италија	720	23	2,000	158	6,900	219	1,800	57
Норвешка	161	71	1,008	471	1,418	664	121	57
Румунија	21,742	207	32,155	200	37,605	548	11,528	110
Франција	891	144	2,988	431	5,855	948	1,709	283
Грција	179	74	923	399	3,094	1,388	961	391
Мађарска	2,308	126	6,738	367	8,123	445	7,390	400
Финанска	3,917	75	13,551	350	21,825	551	6,265	163
Холандска	280	96	1,614	326	7,731	147	714	142
Швајцарска	109	30	1,302	427	272	99	567	185
Шведска	523	104	2,082	512	1,291	266	916	163
Јапун	1,588	35	1,230	27				
Сред. Амер. Државе	15,338	182	43,902	590	41,883	563	38,652	520
Аргентинска	4,447	1,111	37,792	3,425	74,380	18,600		

Исправка. Бугарска има оваца 2080 на 1000 стањовника!

Гагаринска.

ЈАВНА ГОВОРНИЦА

Окружни одбори у овим окружњима, а за срце, у којима нема школа, ни учитеља, умовени су, да потпогну Друштво у приривању података, годико важних по савремену привредног стања у земљи. Сем тога и они су умовени, да поред год Г. Г. учитеља, и да код школа, где буде потребно, да се што пре одозву овим захтеву друштвоу, припреде му одговоре за своје место, односно према школству. Било је предметише задатке окружних одбора, да се брину у привредном напредку и добру свога краја, а ова истрага, што је Друштво предузело, да они се општег привредног добру, та се нада од ових области и својој помоћи, у овоме важном послу.

Први потпуно одговоре подацима о привредном стању свога среза. — Г. Мит. Рајковић, државни економски стручњак, по захтеву Друштва, први је потпуно и прибрао податаке из 45 места у своје срезе и послао Друштву за употребу. И ако вели, да су тачно попуњени подаци само за она места, где је он лично могао стићи и објаснити и лични попуњавати и важности прибављања ових података, омет је за похаљивање сваког учесника ових података, омет је за похваљивање и важности прибирања ових података, јер ће се подаци и за оне општине у које није могао стићи лично и ако није одговори потпуно изабавио, моћи употребити, пошто се провере и утврде. Желимо да се и остали државни економски стручњаци попуњави изабави, а г. Рајковића молимо, да се још увери и пропита, да ли су и за остала места у срезу, у којима школа има и за која су обраси г.г. учитељима послати, одговори попуњени и да настане, да се Друштву и пошаљу.

Опширније одговоре о стању полске привреде свога места или краја, а нарочито о аграрним приликама и недаћама постојања су ова г.г. учитељи основних школа: Милета Тодоровић, Тешћ (срез Ловачка), Јов. Св. Јовановић Костојевић, Влад. М. Николић Ђукић (ср. ниваа, опр. пиротски), Светозар Михаиловић Корбуловић и Мих. Константиновић Мала Монтаница а сад Брело (ср. тавно, опр. ваљевска) који је послао и нарочиту расправу: „Једно мишљење какве народне школе треба да се установе по селима, са савременом борбом учитеља и народа“.

И ако су сви овакви приноси из новега и из народа, драгоцени и важни, по обавезе главнога предмета, по коме Друштво истражу води, омет би било исто толико важно, да је сваки од њих могао нам послати и стварне податке за своје место, по образцу удешеном у виду питања и одговора.

Ми знамо, да је сваки од интелектуалних људи у народу, остерећен и слабењим носом и сконвљеним срцем извољана и злеудни стањем и да на њих нешто сваки и тражи их онаку бесплатну услугу, али ипак Друштво сматра да је овај њихов садашњи посао, истрага о материјалном стању и предвид народног, основани добра и државе и свију појединца, најважнији и најобављивији и да ће интелектуална срца, увиђајући то, одавати се родољубивој услузи, с вољом и са жаром, јер је на то позива дужност срца отаџбине, у данашња оштра криза и опасности, где је свака мома добродошла и снажнији уз и рад, узакон у ону истрагу, рад за добро земље и народа, родољубље... И Друштво очекује искрен одан од срца интелектуалне у народу!

Одговоре за сазнавање стања радности у земљи, добило је Друштво досада од г.г. Засара Карамањковића у Левтинцу, Јосефа Ченског у Шкарпачу, Иштвана Бајковић у Сивога у М. Црнцу, Пра. ака. лебарског друштва у Београду, Воје Тадића и Светозара К. Поповића и Стевана Петковића у Ваљеву, Димитрија и Браће Павловића у Крагујевцу где за мликарство; Јована Томасовића и Браће и Рајка Рајковића Дуље, за мликарство; Милорада Стевановића Ниш, Браће Ј. Јарчевића за кокарство; Ниваре ваљев. удесн. удружења за индустријско удружење Ваљеве, Бозе Драгољевића за укарство и текарство, Парашинске Мехарске Задруге, Дим. Узгоновића бугарца Ниш, Бенава докарско-угарско-мугарског Прокуље, М. Миловоновић, — Лемњанина сапунарско-свокарске радње Крагујевца и Браће Р. Гођевац, фабрике и ливница твоража Београд.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XVI СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

држане 10 маја 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Мала Јованкић, чланови Управе г.г. Јов. Ф. Витешка, Мирко Милошевић, Милош Ж. Петровић, Жинко Шокић, Душан С. Кривошевић, Вељ. Стојковић и благодјиница Наја Стојковић.

Бележио секретар Д-р Ђ. Рађић.

105. Чита се записник XV седнице. — Прима се.

106. Ужи Одбор за припремање овогодшњих изложба извештава Управу о до сада извршених припремака за Обласну изложбу стоке и др. у Јагодина. Извештај гласи: У питању је да се Друштво са општинском јагодинском споразуми и утврди колико је то сада могуће о припремака за изложбу стоке коју ће Друштво ове године да приреди у Јагодина, — отишао су као друштвени изасланици: Председник друштва г. Вучко С., Богдановић и члан друштвене Управе г. Вељ. Стојковић, 4 о. м. у Јагодина, одакле је носе г. Стојковић, отишао у Турину, да ту ствар представи и окружном начелнику и да се и с њим о свему споразуме. На томе путу проведи су 2 дана.

Том приликом је са општинском утврђено, да изложба буде 8 и 9 и 10 септембра о. г. и то на општинском ваљевцу, Општина је јагодинска, односно њен председник, прихватио се по овој ствари у свему врло предустрајан и наповољније је прихватио намеру Друштва, обећаши сваку могућу, лако моралну, тако и материјалну помоћ. У том циљу, он је омак позвао на договор г. Перу Петковића пензионара, г. Боду окружног инспектора и г. Браће окружног марешког дежара и с њима је утврђено, да се образле један ужи припремачки Одбор од 6 до 8 лица, који би ови и споразуми с општинском Управом изабрали, а у који би и они сами ушли. Том приликом је попуњен г. Браће да се прими за директора изложбе, што је он омак врло радо прихватио и обећао, да ће са своје стране уннити све, да изложба изастане у сваком погледу задовољавајућа.

Даље је Председник општине ставио у изглед, да ће општина дати потребну грађу за преграђивање појединих одељења за изложбу, а могуће, да ће то исто учинити и за подизање потребних припремних шупа. Само ће однесено тога бити потребно, да Друштво упути општини нарочити акт, којим ту помоћ од општине тражи, а у акту да се обласи: колико ће и каквог материјала бити потребно за подизање напред наведених објеката, а једно да пошаље и начртане планове за та изложбена одељења.

Од стране општинских представника изабрао је омак приликом и та замисао, да би требало у изложбу стоке приредити и изложбу живине, и ако не земљевску, а оно бар само обласну, јер је Јагодина врло важно извозно место са дрема кланцима. Но по овој ствари није се могло ништа дефинитивно решавати, него је остало на томе, да предлог за изложбу живине потекла нарочито од њихове стране, с мотивацијом, да би се, могао бити, уз изложбу стоке, могао приредити још и обласна изложба живине, ако би г. Министар Народне Привреде одредио да то нарочиту помоћ.

Одбору је част предложити Управу, да се као повереници за попуњавање и прибављање пријава уму у свакоме срезу државни економски и њихови помоћници, на онда и марешни дежари: да се проширу упушта и формулари за те пријаве, које ће се у потребном броју одштампати и повереницима послати: да се они повереници за њихов труд награде према броју пријава, у којима се буде стока изложила и према марљивости и тачности и попуњавалу тих пријава, које ће се изјављиве до 4 септембра плати да поднесе изложбеном Одбору у Јагодина. — Даље, да се извести сви окружни и сресни Одбори о овој изложби, нарочито пак о одељени за продају и куповину природних грађа говеди из целе земље, а у исто време да се Одбори позову и унаде, да Друштво што пре о томе извести: желе-ли за своје округе, односно срезове, куповати што од природно стоке, како би се према таквим пријавама могао утврдити на то, да се за продају доведе што више и што бољих грађа.

Што се пак појединих одељења и награда за поједина одељена тиче, Одбор је учинио следећи распоред: (види број 18 где је већ штампан тај распоред).

Према напред изложеном, било би свега 123 награда у вредности од 7315 динара, што је распоредено овако:

На одељене *овега* долазе 69 награда у вредности од 5350 динара:

на одељене *за ове* долазе 22 награде у вредности од 970 динара:

на одељене *за њихве* долазе 3 награде у вредности од 210 динара. —

на одељене *за сточне производе* 29, у вредности 785 динара.

Извештај се прима к знању, а предлози се у свима појединоствима усвајају с тим, да се потребан број плаката за изложбу штитима и у народ растури; изазивањима пак да се изда дневница за два дана по 10 динара дневно, а путни трошкови да им се по поднесеном рачуну признају и нештаје.

107. По предлогу Ужог Одбора за извршење XI тачке из програма овогodiшњег Друштвеног рада, и решењу Управником од 18 априла о. г. — одређење се г. Светозару Гаприловићу као изабраном лицу за разраду поменуте тачке програма 100 динара месечно, што ће му се издати од 7 априла о. г. из

суме депонованих камата ранијих година, а према одредби тач. 2 чл. 53 друштвених Правила.

108. Како је према расписаној објави за набавку планог камена само један оферт принео и то од г. Илије Милишића од тргона, то је решено, да се од свега узме потребна количина од 40.000 килограма по цени од 64 динара у злату од 100 килограма, по условима, које је Друштво 30 априла о. г. бр. 2806 прислало и г. Милишић, на њих пристао, по с тим, да се од ове цене одбје наплаћена парина у корист Друштва, ако Друштво добије дозволу од г. Министра Финансија да може набављен камен без парине и осталих дажбина увести.

На знање. Како ће се због обласне сточне изложбе, уредник банити у Јагодини, то је уредништво издало ова два броја уједно и унапред, да не би било застоја.

ОГЛАСИ

ПОВЛАШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРОКАЛИЦУ ЗА ПРОКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до данас наусавршенију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економиа и виноградара, опробаву под називом

„**КРАЈИНА**“

са знатно јефтинијом ценом него ли оне са стране донесене а квалитетом и својом содајном изработом никако не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Банке, и радњи Радка Гођевића на Сави.

9—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од осити врсте једног ступца по 10 пара дна.; од осталих круцијих писмена по 15 пара од врсте и од ступца.
Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед 25. и 26. броја „Тежак“. *Чланци:* После сваке жетве њиве очистити. — Угарујемо стрипишта на вино. — Проф. Д-р Јан Б. Лавбл (сирпета). — Гајење јечма ошма. — Помагање приватне иницијативе и извозна трговина (наставни се). — Крајак оне енглеских сточних раса (сирпих се). — Сираљаве сирева. — Из виноградарства на Златној Коши (наставак). — *Белешке.* — *Гласник.* — *Блескост:* Румунско сточарство. — *Јавна говорница.* — *Друштвени и подружњеник послови.* — *Оглас.* — *Цена огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

УПУТУЈУ СЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ

У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРИМАЈУ И СВЕ ПОШТЕ

КА ОДНОСНО НАЈВИШОЈ ПЕНИЈИ ОД АПРИЛА
1906 ГОДИНЕ И 20% ПЕНИЈИ ДРУШТВИ
ПОСЛ ПОШТА ВЕКАЛНО

Цена оглашавања напомена је на
последњој страни.

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАЧЕЦА ЈАНИНА

БРОЈ 27.

У БЕОГРАДУ, 20 СЕПТЕМБРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ОБРАЂИВАЊЕ ЗЕМЉЕ

Земља је ствариште свега на и културнога биља. Човек гаји и подиже биљке да би њима могао подмирити разне потребе своје.

Кад ли он земљу не би спремно на време и не би их неговао, не би могла успевати. Њихов живот и успелост зависи дакле од човека. Он их гаји и негује, па зато се и зове културно биље.

Да би усеви које човек гаји, могли напредовати, потребно је да се земља нарочито спреми; и то спремање зове се обрађивање земље. Оно има циљ да потпомогне природне чиниоце те да се створи што бољи услови за исхрану биљака. Да би се пак то постигло треба земљу до извесне дубине орати, прекопавати и рилати. Оравањем и прекопавањем, она се преврће, дробн и излаже улању ваздуха, да је киселина, угљена киселина и амонјак отајде и оспособе за билању исхрану.

Кад се земља не би на овај начин обрађивала, била би храна која се у њој налази а и по неким странама не би никад могла досећи као билана храна. Стога је потребно земљу што чешће орати или прекопавати, како би што већа површина била изложена улању ваздуха. Јер, он, не само што потпоможе распадне минералних делова, већ и органских материја које су за успелост биљака од велике вредности. Хумус, који се налази у земљи, био би бескористан за билању исхрану, кад се оравањем не би излагао улању ваздуха.

Обрађивање земље не само што се потпоможе распадне минералних делова и органских материја, већ се и мене оничке особине поправаљу.

Да ли ће бити веће или мање користи од обрађивања земље, зависи од тога, кад се оно предузима. И ако је одоста неона важно питање: кад треба оравање или прекопавање предузети, ипак се не може тачно и одређено казати. То се из праксе најбоље зна. Главни је да то послу ваља приступити онда, кад се земља налази у умерено простуреном стању, јер се тада боље дробн и не лепа за оравање.

Влажну земљу не треба орати ни прекопавати, јер се бразде и гурдине не могу да распаљују, већ остају целе те ваздух не може у њих да улази и потпомогне распадне минералних делова. А сем тога, из таквих бразда и бусева испари много више влаге него из раздробљених. Трошица и деветиња земља испарава капе; влага се у вој више за-

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРЕБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНА. НА ВОЈНА ГОДИНА 8 ДИНА.
КЛАСНЕ ПОМАГАЊА, КЛАСНЕ СНИ ДРУШТЕ.
ВОЈУЖИНА, ОСОБ. ШЕЊИ, ВОЈНИШТИ СТУЛА.
ПЛАТА, ТАКМИ. НАСТАВНИЦИ, НАСТАВНИЦИ
НАСТАВНИЦИ И НАСТАВНИЦИ ДОСТАВНИ ЛИСТ
У ВОЈНА ДИНА, АКО ПОЛОЖЕ КРИТИКАТУ
ТРАЖИТИ ЗА НАЈУ ГОДИНУ

ВАН СРЕБИЈЕ

НА ГОД. 8 ДИНА. КАН 4 ФОР. А. ФР. ПО СРП.
ПОМОЖИТЕ. ЗАРПЖИЊА И НАСТАВНИЦИ
КАМ И СРЕБИЈЕ. НАСТАВНИЦИ. НАСТАВНИЦИ И
НАСТАВНИЦИ. ДИНА. ШЕЊИ. И НАСТАВНИЦИ ДО-
СТАВНИ ЛИСТ НА 6 ФРАН. КАН 3 ФОР. А.
ФР. КАН 3 ФОР. А. ФР. КАН 3 ФОР. А. ФР.
КАД РИЈАТИ. КОЛОЖЕ КРИТИКАТУ И
КАД СЕ КРИТИКАТУ ВОЈ СЛОЈ ЗАРПЖИЊА
ПРОМО КОЈА НЕ БИ СЕ ЛИСТ СЛАТИ.

држава и равнотерније је подељена, те на пораст била боље утиче.

Оравање и прекопавање земље често се предузима и ради тога да се уништи корова. А то се може најбоље постићи, ако се оравање или прекопавање што боље изврши и земља издуби и устони. Али, пре него што се приступи оравању, ако је земљиште коровито, треба сити коров на могућности почутиати, а нарочито онај, чије је семе зрео и још није пало на земљу. Почутиати коров, ваља најбоље скупити, из њих изнети, сипати и несео бацити на буњиште или ристурати по њиву. И тек, кад се то учини, треба приступити зорвању осталога корова.

Да би се коров што боље уништио, треба оравање што раније предузети. То стога, да би многи коров имао времена да изникне и појави се. А чим се то примени, треба влазу драљачом предузети, којом ће се прилаком коров уништити. А још је боље, гдја је то могуће још једном влазу учинити.

Кољико ће се пута која земља орати, зависи на првом месту од њених физичких особина као и од тога: да ли се оре за усењ, или да се уништи коров или најзад да се љубе зорве.

Могло би се као правило поставити да би тешке земље, а нарочито јако коровите, требало орати чешће не суво и нековито. Суве, нековите земље, ваља ижају плаге, те би биле још сувије кад би се чешће орава, и усењ би пре страдио не ижаке.

Што се тиче тога: треба ли орати мање или дубље, зависи од особина земље. А свакојоко боље је орати дубље, бар тешке земље, јер се доња слојева више на површину, отајде се, те корен може из неће дубине узнати храну. Поред ове, корист је од дубљета оравања још и то, што се влага више задржава у земљи те усењ мање страда од суше. Па и ако је дубоко оравање корисно, ипак се не сме изнети одмах после љубрења, јер би влаза љубрега могла да сине у дубље слојева до којих корен не долази, што би свакоко било штетно.

При оравању, ваља изнети, да бразде буду једнаке дубине и ширине, као и да не буде „оплазана“ и празније, не оораване места, јер усењ неједнако иже. Земља, која није правилно ооравана, не може добро ни да се подрва а и радови ручни на таквој земљи тежи су.

Влазу, велике површине, тешко је правилно ооравати. Стога је треба подељати, на сваки део за себе орати. У тој

случају браде ће бити правилније и једначитаје: веће имају кривина и „оплашина“.

Насловетно ораше се предузима још и зато, да се љубре заоре. И при овом послу ваља добро шазити. Кад је љубре већ по њима растурено, треба приступити заоравању, али га не треба дубоко заоравати, а нарочито још ако није добро агорело. Дубоко заораво љубре не може брао да истурне и да се распаше, те нема снаге за онај усев за који оно пребрили. Стога је веће љубре шазити заоравати, јер ће се пре распашти усед већега таласа ваздуха.

Земља мора бити добро изаробљена, без великих грудана и бусена, јер љубре испод њих не трпе лако.

Усех у ратарству занесен у главном од тога, како је земља за усев припремана. Стога то и јесте важна радња.

Како треба земљу за који усев припремати, о томе исепо говорили, већ у опште о обрађивању које претходно спрени за поједине усеве. То читаоци ваља да знају на ум.

И. К.

ЗАОРАВАЈТЕ СТРЊИШТЕ!

На свакој њиви и у сваком житу има више или мање корова. Овај коров сазрева хахом кад и жито и за време жетве њихово семе највећи део остаје на њиви, растуто по стрњици.

Зна се шта вреди чиста њива и како се слађа семе — жито без уродилце. — Зато треба да је главни задатак и тежња сваког земљорадника и пољопривредника уонште, да ну на њиви, а с тим и у житу, што мање корова буде, а то ће постати онда, ако стрњиште одмах после подигнутог снопа заорава.

Ово заораване стрњишке треба да буде што могуће шље, како би семе од корова, које је по стрњици растуто, што шље у браду пало и што тавни слојеве земље било покривено. Овако заораво семе убрао никне, на се доцнија дубљим орањем, што треба извршити пред јесен, пониле биљке, дубоко у земљу затрпају, где истурну, те се на тај начин њива, односно будући усев, од корова обезбеди, и у исто време земља унеколико лађубри.

Ако ли се пак, стрњица одмах не заоре, већ се тај посао остави за јесен, па често и за пролеће, што се па жалост и штету пољопривредника чеће и дешава, онда ако семе од корова остане у земљи случајно преко знопа, па се коров с пролећа, када посејани усев никне, у велико појати, те му одузима храну и гушећа га не да му могућности да се правилно развија и расте. — Оваквим радом чинише њиву из године у годину све више коровљом, с губитком плода и у кољачици и у каловића, губише и понав.

У колико су значајне и велике користе од благовременог и правилног заораване стрњице у погледу утањивања корова, у толико су не мање важне и користе које се састоје у томе, што се благовременци разораване земља отвара и излаже утицају влаге, топлоте, светлости и ваздуха, који утичу на стварање биљне хране и поправљање земље, а тиме се стварају услови за плодносно успелане усеве, које ћемо с јесени или с пролећа посејати.

Спои је већ одавно са њиве подигнуто, зато земљораднике, похватај да лагу што пре у земљу зарипеш и стрњику заораво, ако то већ до сада ниси учинио, јер буди уверен и па често с тим, да ће ти будућа жетва, па на кога то усеве било, овај труд објавно наградити. Рад. А. Несић

ХРАЊЕЊЕ ГОВЕЧЕТА НА ПАШЊАКУ

Овај се начин храњења сматра природнијим, јер говечету пружа слободно кретање које му прија. Нежне хранивне биљке одговарају тако погинуће своје цела, по кад се оне за време бујне вегетације које и полажу стоци, почта овако издани око косидбе и полагача састави отпадују. У исто време масло и сир од такве стоке, која се на пашњи храни, има вишији укуе и боље је квалитета, по кад се стока у стаји храни.

Где поволае земљиште и климске прилике покажу пораст траве, или где је гађавање мање интензивно — као што је случај код нас — населеност такође има, вредност земљишта њила, ту се нема ништа рећи против храњења на пашњи.

У овим пак пределима, где је култура мање интензивнија, где се цене земљишту врелично високе, ту треба завети стајеко храњење.

На земљиштима са скромном вегетацијом и сувом климом храњење на пашњи не сахо што је једнако, већ је и сава стока изложена, кад се налази у слободи, по неким болестима и неправилностима у храњењу.

Ако смо се већ одлучили за пашу, то ваља део пашњака поделити на неколико одељака, јер је она подепа врло важна за стање пашњака.

Она подепа пашњака на одељке има још и тај циљ, да се биљке што је могуће брже и погину поласу, а то се обично изврши за 8—10 дана. Непонашене биљке и коров ваља покосити и одмах удаљити, критичако и љубре растури и најзад прудити драљне. Сада могу биљке без смитња расти и јаче се убокорити.

Ако ли пак стоци оставише део пашњака да га понасе, то ће она тражити бола и питвоја жеста, па тај начин биљке, које су једном понашене, изгубе, кад се и по други пут поласу, ноћ убокоралама, и старије биљке образују семе и сапуше се.

У највише случајева подепа се изврши на 6 одељака. Ако се узме, да на 1000 кгр. животног телмане дневно дође по 120—180 кгр. траве, то се онда на овога може приближно одредити потреба количина траве на пашњаку.

Љубре се може поделити, пашњака се исто тако може испорити, а и равноморан пораст кад траве биље се постиже, кад се говече на пашњаку веже за колац и остави да понасе само толико колико може уже да дохвати у кругу. Овај се начин употребава поглавито тамо, где су гађивности распарчана.

Прелаз од зимеког стајеког храњења на пашњу треба предузимати постепено, повољу полагача сточне рене, мрке, зелене ражи или ренице.

При истеривању на пашњаке, који су засејани травом и деталном, и ако то била при кагловитом, кишном и росном времену, чеће се онда јавља надимаше код стоке. Да би се то надимаше избегло, ваља давати најутра сламе а стоку не појати.

Неки засејавају извел редова и ким, и тврди се да је се оно показало као практично.

Ако је се надућ већ појавио, то ваља гасове по могућству што пре из стокама пругити на поље.

За овај циљ треба дајти говечету сваких 10—15 млита $\frac{1}{2}$ литра воде са једном кашиком негашеног креча или воденог раствора амониака. Грло ваља ажваљати сламног тужвом и подивати га хладном водом по телу.

Најбоље се врши испуштање гасова помоћу нарочите цеви за испуштање, који се претходно прелазе кроз ждрело и једвак увуче у бунар, а гасо врх тога мора стојати својим предњим делом нешто више. Ако је опасност већа, то мора употребити трокар.

ТРАПЉЕЊЕ КРОМПИРА

— Др. Ђ. Рашић —

И томе се после време приближије, па с тога схватамо за дуголет, да још за времена узгоравно наше пољопривреднике на овај врло важан посао, од кога остатак и трајање утрпаљеног кромпирз зависи.

Циљ трапљења је тај, да се кромпир за зиме месеци одржи здрав и добар како за јело, тако и за сваку привредну и фабричку употребу. Оставањем — трапљењем — кромпир у нарочитим просторијима, нпр. у подручима, заданим траповинама са одесно намененим одузимања итн., може се препоручити само за шљонитије, некије сорте, док је обично трапљење омет скочано са разним негодима, па и штетним последицама.

Кад мало ближе проучимо и испитамо узроке тих штетних последица, највишемо на два узрока, на две чињенице, који, или свака за себе, или обо заједнички на кварак Фропира у траповинама дејствују, а то су *сиранима* и *болести* које *поступају* услед *разних* *штетносних* *гљивичи*.

Кромпир се сиранима од прољетне при — 1°, а кад га ухвати хладноћа од — 3°, онда већ и пропада, јер у тој ступњу сирани се кромпирз скроз и скроз на једану. Али зато баш, што на сиранима тачно знамо: који ступањ хладноће може кромпир да издржи, а да се на сиранима, треба непрестано да контролирамо утрпаљене кромпире са нарочитим топломерима и да их на тај начин од сиранима одучимо. Ми смо у стању да кромпир тако утрпаљемо, да не може да изгори, а кад би изгорио, сигуран је знак, да није као што треба утрпаљен, и онда смо томе ми сами криви.

Много је пак теже сачувати утрпаљене кромпире од *трпања*. Ово *трпање* изазивају штетни организми, који могу још на пољу да се узвук у кромпир, али ми се кљаци на површину кромпирз прилику и тек у трапу развијају, ако ми се за развијења укажу негодни услови, а они су: кад је у гонили нешто влага и велика топлота. Као најразличаји проузроковачи *трпања* у траповинама, јесу неке гљивиче и бактерије.

Гљивича *Fusarium* још онда највише улогу. Она се на појединим кромпирзима при и на пољу налази. Ако је болест тек у првом зачетку, онда се, на знатно глаткој и чистој површини дотичног кромпирз, појави жамбе или веће, мало удаљене неге, које су мало загастије боје. Кад се ова болест почне јаче да развија, онда дувако почне да тргне и да се док, а под тих местима је месо суво, као сув сулфур. Та се болест зове „сува трпања“, коју поменути гљивича проузрокује, кад се у месо увуче. — Исто појаве проузрокују и гљивиче *Rhizoglyphus infestans*, али не у тој мери као *Fusarium*.

Кромпир, који су још на пољу ухватили кљаци болести, па тако оболели већ, утрпаљени, не могу се од даљег квара спасти; они су пропали, па их при припреми треба потржити и уклањати; није по овим загастијим местима лако распознати. Свакојкога треба на то пазити, да се кромпирци при трапљењу добро просуше од оне земне влаге, јер влага, ма колика била, потпомаже развјатк оних гљивича. Треба

и на то пазити, да се у траповинама не развије прекомерна топлота, која би с оном влагом још јаке углинисали на штетно развије оних гљивичи. Сигурније је кад је у трапу хладније, него кад је топлије.

Разне бактерије проузрокују и разне видове *трпања*. Најопаснија је *Bacillus phythophthorus*, која проузрокује нову, тако звану „*трпању болест*“ на кромпирној лози. То су црне пруге на лози, услед којих лоза као кост отвара. Очаке (кућике) са том болешћу треба обележити, па на тих очака само оне кромпире одбацити за трапљење, чија је површина сасвим глатка и здрава.

Испазне бактерије проузрокују и „*влажну*“ *трпању*, која се још на пољу највише и велику штету причињава. Обе бактерије у стању су и кроз највању ранину да се у кромпир увуку, а кад се увуку, онда дотичној кртоли (кромпирз) мора лека; она нагло почне да тргну, угњати сва, па је онда и за све околине у гонили опасна. Зато треба још на пољу пазовити и оне кромпире, који би од овако оболелог само оболелим били. Од бактерија проузрокована влажна *трпања* много је опаснија, од оне, коју проузрокују гљивиче, јер ова много брже шапрузаје, али је већи скрад код оних кромпирз, који су оболели услед гљивичи, него код оних, који су оболели услед бактерија.

У добрим траповинама не сме температура *спати* испод — 1°, а не треба ни да буде већо од +8°; осим тога треба преко целе зиме да су траповине што могуће суви.

Траповине се не смеју проврати у зиме, да се земља влага не би могла у дву трапу акумулати, а још мање у трапу продрати. И на само земљиште треба, при избору места, обрађати нарочито пажљиво. Кроз лужу, невољито земљу, лажне प्रदेशе зема — мраз; али ни одвише влажна гљива није подесна. Треба нешто тако пазити и на стране од куда јаки ветрови (горњак, копава итн.) дувају, јер са тих страна треба траповине увек јаке обложити и сламом и земљом. На подесним местима можемо с године на годину непрестано правити траповине; само онда би морали место променити, ако би се у трапу појавила нека болест.

За трапљење одрвених кромпирз треба да су здрави и чисти; сваки отишени кромпир треба извадити. Нарочито треба пазити на оне кромпире, које ћемо кудег пређе употребити за сађење; миш можемо баш и сасвим одвојено трапити.

И на *околичину* трапа треба пазити. Главни је да не буде одвише широк при дну у томељу. Најпирши може бити 1-5 метар. У ширину се теже регулише температура. Дужина се уграваја према потреби; само треба на то припазити, да при отварању и затварању трапа, не пређе у нешто мраз.

Места с малим *нишом*, најбоља су за смештање трапови, јер се на њима и влага најпиршије одвише и кромпир у трапу остаје суви, а то много значи.

Покривач је најважнији ствар на трапу, зато треба за покривање узети подесан и добар материјал, па онда покривање пажљиво извршити. Трап мора бити у виду *кућине* *кромпа*

За при покривач треба узети само суво сламу, којом треба, 15 сант. дебело, кромпире покрити, а преко сламе бацити 10 сант. дебело земље. Преко земље треба сад итепути други покривач, али не одмах, него после 3—4 недеље, што ће зависити од времена; ако раније наступи већа

хладноћа, раније ћемо жетити и други покривач. И за овај други покривач употребљено сламу, напротиву (где је има) и томе подобан материјал; а овај други покривач — слама — да буде 15 сантиметара дебело. Код овог другог покривача најглавније је то, да се јако не збије, јер кроз њега треба да циркулише ваздух, који ће регулисавати температуру у трави: а преко ове сламе набадањено до 15 сантима. дебело земље. Ови дуили покривачи много су сигурнији.

Ако су крошири при влажној времену из земље вађени, или ако се је бојати да ће крошири у трави боловати, онда треба направити нарочиту одушку, која ће из трава сунути влагу спроводити. Та се одушка прави онако: кад се трап обложи првим покривачем (сламом и земљом), онда се на сламе, целом дужином, положи подебла, *слагача* дрвена облица. Преко ове облице наслаже се слама другог покривача, а преко сламе земља. После 2—3 дана она се облица извуче, на које остане шупљина, кроз коју се влага из трава испарава. *Али све то бива илалнино, ако се крошири при сувом времену ваде, после тога добро од земље очисте и при сувом времену утрапе.* Добра је, да се у трапу наслажави крошири, пре него што се покрају првом сламом, пошту сувим дрвеним пелетом; и то их од влаги и боловања чува.

С пролећа треба овако покривене травне остатке све дотле, док на паду не буде 10°—12° топлоте; онда је време, да се трапови разграју. Тако радећи, остаће утрапљени крошири до пролећа здрави, претпостављајући, да се при трапљењу није и неки обласи крошир потхраи, на што треба при прибирању, пре трапљења, добро pazити.

Врбова лика материјал за предиво и за ткање

Реч је о врби за плетарство и о једном проналазку којим се ушло, да се из лике врбове коре добије драгоцен материјал за предиво и за ткање, о чему „Deutsche Landwirtschaft. Presse“ № 54 од 25 јула ове год. доноси на читаве две своје велике стране, са 7 слика по фотографским снимцима, чланак од др. *Ф. Гирсберга* (Düngung der Weidenkulturen und die Verwertung des Weidenbastes als Textilfaserstoffes), из кога смо најједном могли научити три важне ствари које и нас у врло великом степену интересовати могу.

Прва је, да због великог разлика корпарско радноети последњих десетак двајестак година у Немачкој која је радност узела дотле никад несугуби полет, Немачка данас мора један знатан део сировог материјала — врбовог прућа — повлачити из иностранства, што би сваки отпадо да врба рационалније гаје и да на њих приврнењу негу ма и најпотребнију. Дакле из тога видимо, да је пруже плетарске врбе постало извозни артикал и да је унесо одавати се газењу врбе, пошто за врбаке и подизање врбе, има у Србији врло много погодних места која нису узале никашта друго.

Видимо из горњег чланка даље, да су велика тражиња и цене врбовог прућа скочиле тако, да ствар постаје важна и за удаљеније крајеве, а за коришћење подизања врбаз говорни најважније та околност, што су у округу Хајнбергу шир. баш због великих приноса постигнутих од врбе последњих година, отпочели земљорадници таковима и власи с најбољом земљом, да засађују врбам.

Друга је поука из горњег чланка Гирсберговог та, што видимо, да и врба изкупе узасну негу, за коју је врло благодарна, а нарочито за унешо и разумно ђубрење које најважнија богатим приносима не само по количини добиве-

нога прућа, већ и по каквој лике која је постала материјал за предиво, јер тако добијено влакно јако је као кудељо, по суредљивости личи на памук, а по јетвиној на јуту. Из влакна од врбове лике израђени предмети, као лађарски панталони, коноши, ткања и т. д. врло су јаки и издржљиви, из њега израђени цакони за жито, крошир готово су неодољиви.

Природни врбади по потребују обично никакве неге ни ђубрења, ако су подигнути крај речних обала, где је земљиште по себи већ плодно, наносно и где се поплавама и новим насипима оно редовно, готово сваке године ђубри и онда што се сваке године сечења прућа за употребу и истеријањем новог, од земље одуше, природом сајом надокнађава.



Слика 1.
Врбова лика употребљена грубо оцањена и убодена

Али за подизање, засађивање врбаха на вештачки начин, употребљавају се најгора и најнеплоднија земљишта, било по себи плодна и мочарна, било калемита и личае посна и изупрена и с тога је потребна и нега и ђубрење, пошто се земља сама од себе не може оплодити, а онако личе и кад после неколико година ступне, у принципу се претвори, није довољно, да то и постигне. Нарочито, ако се већ при подизању није земља дубоко изрљала и ако се после врбак не копа и не загреје и коров не поштатава, на том прилику и стајени ђубретом не ђубри и по Србији озго „по глави“ те чини ђубретом не ђубри. Др. Гирсберг износи врло интересантне доказе и пријере из Немачке, Велике и Француске о ђубрењу вештачких врбаха са вештачким ђубретом, на у рети и слици резултат таквог ђубрења с Томасовим брашном, по 1500 кгр. на хектар врбаха. Он износи и овај интере-

савити и научан пријер о резултату ђубрења, из кога ћемо видети и цене врбовог прућа, ради оцене, колико је добар извозан артијал данас врбово пруће.

Са хектара је насечено 3000 кгр. врбовог прућа из врбака неђубреног, а 7000 кгр. из врбака ђубреног. Дужина прућа с неђубреног земљишта износила је 100—130 см. а са ђубреног од 170 до 200 см. и преко тога. Цена 100 кгр. врбовог прућа је 5—6 динара, а Томасовог брашна (вештачког ђубрива) 4 динара. Вредност бербе на неђубреном земљишту је 150 дин., на пођубреном 350 дин. по хектару, дакле више сирам неђубреног 200 динара. Кад се одбије трошак за ђубрење у динара 60, остаје *чист вишак приноса на пођубреном земљишту 140 динара по хектару.*

У западној Пруској просечан принос врбака био је 113 до 130 центна зеленог врбовог прућа; а цена за 1 центу парке 2-50 (3-25 динара).



Слика 2.

Грубо из трљани окладова врбовог ланка и грубо, убављено влакно из предива

Разуме се, да ради вештачког ђубрења, ваља најпре извршити прописне пробе, те да се определи које врсте ђубрива и у којој количини, ваља употребљавати за ђубрење, према врсти земљишта на коме је врбак подигнут, начину и степену испривљености земље бербом прућа.

Али трећу и најважнију поуку коју пренео из Гирберговога саопштења то је: нов проналазак који изгледа да ће гађење шлетарске врбе моћи да узми још приходнијом привредном гранком до досада што је био случај. Данас се успело, да се на прегат један начин, из ланке врбове коре добије драгоцен текстилни (за предиво и ткање) материјал тако, да се оно, што је досада сматрано као бесцени отпацак, може технички употребити на најбољи начин.

Како је ствар још слабо позната, држимо да ће бити вредно да је овде саопштина.

Познато је, да при дунтењу врбовог прућа отпада велика количина ланке која често износи $\frac{2}{3}$ укупне тежине прућа. Сад је пронађен један начин прераде ове ланке, „врбовог влакна“, који нарочито данас, код великих научних цена, изгледа да је позват, да ускоро почне играти изванредно важну улогу у текстилној индустрији.

Зато говорим три врло важне чињенице: јединица спреног материјала који се данас може употребити само за предиво и ткање а која ће (влакна) с једне стране услед алкових јачина, с друге стране услед финоће њихове структуре моћи бити употребљавана као самосталан азбикат, а не само као сурогат (заменик) у текстилној индустрији. Влакно од ланке у погледу своје еластичности или чврстине, не заостаје иза кодуле, по стоји шта више с њоме потпуно на равни ножи, а у погледу чистоте знатно је превасиљавља и приближује се у својој чистоти (чистоти), ва јако, влакну памучном.

Слика 3.
Небављена руком предива врба од врбовог влакнаСлика 4.
Убављена руком прерађена врба од врбовог влакна.

Што се тиче начина добијања врбовог влакна, он је врло прост. Врбона ланка остави се на пољу, као откоси сена или детелине, да се осуши, на се потом пресеје и повеже у дењкове. За нужду они дењкови могу годинама да стоје, па да се тек за прераду употребе. Ланка се за тај циљ претходно подвргава нарочитом мочуњу — процесу издужавања — да се влакно одвоји, потом се осуши и очини (да се тавина — црвила — изуче, *entgerbt*). Потом се механичким путем на трљани оклади, да се уклоне дрвенести делови и кора. Ова последња је врло драгоценна штина (*Berberlohe*) за штавање леке коже рукавичарске и за тај се циљ и сада извози за Француску.

Даља прерада састоји се као и код лана и конопље, у влакнесту (лонљесту) и трлању које постоје жене или деца врше на обичан начин. Гирберг по тачнији податцима тврди, да 100 кгр. припрењеног влакна од врбове ланке, припрењеног за предиво, по одбитку свију трошкова стаје око 32-50 дин.

Узгред буди речено да је ово влакно и за фабрикацију артије водено, као и то, да су тачни хируршки огледи са „врбовом вуном“ показали да је уграђено влакно од врбове

лике, азерски материјал за узгојање равеника и да има vrlo велику ноћ упијана.

У општем је интересу, да се ови интересанти огледа даље прати, је тиме добила на значају подизање вештачких врбака, пошто се отвара још један нов извор приноса и употребе врбовог прућа.

КРАТАК ОПИС ЕНГЛЕСКИХ СТОЧНИХ РАСА

(С погледом на наше погледе за извоз стоке на енглески трг)

(продатак)

Међу краткорунним енглеским овцама најинтересантија је *Сусданка* (*Southdown*) која носи своје име по јужној предгорију сусекских кречовитих брежњих ланаца. Средиште величине, широка и дубока телесна склопа и правилац за голажу ову тражени паралелоипедни (трупасти) облик. Особито широке грудице и леђне партије, набијене мајем и месом. Жута, прикветно-модрикава клинста глава, вуната је до очију. Над њима налазе се карактеристично удубљене чеокаче. Танке фице ноге су пилеке, покривене прикветом оштром длаком. На стрижиби једна овца да ошране вуне 1,6—2 кгр. Вуна је

позивалац енглеског сточарства, широчно тврди, да је ова раса постала укрштањем кушудских овнова са хемширским или сусданским и то ускочким раслодом: пуштањем овна један једини пут, на дужином заштом мезаца „из себе“ — строгим одабирањем брва која су одговарали добијеном поновом типу, а брижљивим изабацивањем снагод брва која је показивао на и најмањи уступ. На тај начин поступајући кроз десетак, двајест година, успели су енглески запљатници, да у овом новом, потпуно вештачки створеном типу, утврде особине обе крајности: крупноћу дуговунате енглеске овце (кушудске) са крупноћу и облицима гојане овце, а што је главно са извршним длаком.

Нови тип је сад разноврстан, јаког склопа, облика развијеног крпачог, наклоности ка раностасу и гојаности и уз добру квалитету меса, одликује се тешким густим руном.

Она је пашвачка овца, живи радо на пољу, у топу, без опасности, издржљива је и добројешта.

Постанак њен можемо објаснити себи на овај начин. Стара рогула земалска овца Хемширска, била је већ раније исправљена крљу сусданског и за то је и зову „Хемшир-данка“; кушудски овнови имали су извесну количину крпачијестерске. И према томе у самој ствари формула *оксфорд-данске* је: (Хемширска × Сусданка) × (Кушудска × Лестерска). За то је било могуће једини јединим убртавањем



Слика 2.

кратко праменаста (8—10 см.) средње фице у (упоређују с хемширској: секунда или терција) више кале коврала, или само увојката и у последњем случају vrlo добро употребљива за чоју. Раностаса јако, али vrlo осетљива и слабо плодна, са чега у Европи није могла да захвати свуда чисто земљиште. У Енглеској је на западу распрострајена. У Француској на Лоари и Нијевири и код Горње Вијење. У Немачкој само на два-три места.

Оксфордширска овца у постојбини истог имена и по брдима и долинама. Мора бити да је постала укрштањем Сусданске са Кушудском, јер час један, час други тип искривава у потомству. Међу тим *Динселберг*, најбољи немачки

крпач кушудске, у завршену хемширску овцу, добити овај јако драгоцени нови тип који се верно преноси данас и при укрштању немачких немачких раса и са чега је он (тај нови тип) толико омиљан на европској кошу.

Хемширданска о којој је већ била реч, то је краткорунна овца. Она је телом ниша од блиске јој средње сусданске, а прамени јој је дужи, опуштена тела, широка трупа, на кратким темелним ногама. На стрижиби, даје овак праше вуне (на телу живог) 1·6 до 4, овца 1·5—2 кгр. Vрло је плодна, тако да близине и у мезаца ове расе имају никаква реткост, притом је vrlo раностаса, тако, да се јатвад 5—6 недеља стара већ „бацају на храну“ ради подгојања. Годишњаца

шпоци достижу често знатну класу тежину. У старијих града покладито веће да настију местимично нагонивања доја при гојењу.

Провирира, средње крупна оваца, грубог костура, а опет раниста, биће по свој прилици да је произлази једне крвне мешавине слично оксфордширданки, само, што је основика: стара рогата земљска раса истега имена. Најпре су почили исеу поправку са дорзетката, доишче а лестеркана, да најзад су прихватили се суседске, с којом је што се крупноће тела тиче слична и ако је груба. Хвале исеу издрљивост и чарству, брзо телесно развијање и велику гојавност.

Ушито мана је племенитијих енглеских гојавних раса, што је врло тешко уздржати њихову гојавност, да не буде на рачу плодности, а потош... што су слабо млечне. То је један од главних урока, што врло добри огледи у нас нарочито са Хеширданком, (слика 2) исеу могли, у народу оварских крајева, бити прихваћени, а не сме се заборававати, да оне хоће добро гоје наше и доста а добри зимне хране, на да се одрже у својим добрим обичајима.

Међу тим, у нас је највише рађено на поправку оварства и данас, када се мора пошмљати на то, да се и од ове врсте стоке добије роба за извоз с једне стране, да се поправе и мала млечност наше овице и слаба приходост у вуни и по количина и по каквоће, мора се гледати, да се дође до бољих резултата.

У разна времена, ја сам предавао поправку оваца у два-три праца. Предавао сам развије Лестерку, да се добије раниста и гојавност. Предавао сам потом Сузданку за поправку гојавности и вуне. 1893 год. у мило ову последњу и не набависко уз набавку отаџних врста стоке, по решењу ондашње велике сточарске комисије. На почетку сам предавао, да се обратиш Истоку, у често Западу, да Караваном или Македонком, пристувамо попраци крупноће и вуне у наших оваца.

У Бугарској, исеу се после прилагодити расе: провирирска, или оксфордширданска. У тамошњем подобиљу — липсали су набављени запатни брваи.

Али врло добро успевају: исеочно-орвајска за поправку — крупноће, млечности и плодности оваца и карактерска — мисеренска, за пронаводу јагњача са тригунских багавама за астраханске постане и шубаре. И у нас ове последне, по узелу на Восту, биле су набављене... али не хвале се најбоље исеом пригодљивошћу. Но мала обновили крв и... поставити их у новонајне погодбе, да се нада, шта је урок њеној рђавој прилагоди у нас, кад је у Европи знала толико на глас, а у суседа и с једне и друге стране добро успева. Ито тако, ваља учинити одседе (узрало поновити их после 1885—1887) са исеочно-орвајском овцом, због млечности. Наше овице за сезону једва дију у ваљову рuku до 30 литара, а ове дотерују и до 120—150 и дају близна, на и тројке. На овојој рутинској изложби у Букрешту, видео сам ширедно добре усеве државне школске ферме у Лазу, ушривања итајје с овом овцом и то ми даје селдосто. Да предложи ушривање ове овице са најбоље вунашке наших овцама гулцјанскога типа у Сврљигу и око Парота.

Али главно је огледати, да се одобрание наше најбоље рутјанске и по пореклу од сјенчких — плешичке и мичоичке овице, гојавнога типа, поправе *убунавањем* оргинале лестерске крви, како би се добио један тип оваца за извоз а за трг.

У остало, чине се микроскопска испитивања руна наших оваца, која ће бити важна принова за науку уопште, за исе

особито: *путовога* за практику, да можемо појздано приступити поправци наших земљских раса оваца.

Осепитано је правило при поправци исе стоке уопште: *прочишћење и оглед, као основица за решење толико крупних заштитних истава, како је пошривка стоке.* Друго главно правило гласи: *При поправци земљских раса, ваља се послужити убривањем чистокрвних родоначелних, расотворних раса, где год је то могуће.*

Наше сличне порекло је истоветно а енглески — само у другом правцу. Крв је једна: питомог европског и питомог индиског сивачета. Наша оваца је по свој прилици порекла азјиског а ако нам испитивања вуно то потврде, биће велика добит, по питање о попраци овице.

Наше говече: староседеоц на Балкану је *Bos brachyceros*, а дошлак — *Bos primigenius*. Ми постижемо успехе са широкоземним говецетом, са нашим плавичким типом (староседеоцем) *неиспречно*, али с дошљаком (*Bos primigenius*) *испречно*, пошто је претходно укритан с типом *brachyceros*... И ми смо *наизаско* од „оргиналине“ града из најнове постојбине, пропневли: *Марјиховско-Лаванталку* и *Хана-Берку* (из Моравске иначе). Само ваља оглед да пак каже, како се староно проповоде та града, без „оргинале“ *Марјиховско-Лаванталске* крви, већ *неиспречно* од провритних родоначелника великих и онда... не порано илн у *Корумку* и *Штајерску*, ради освежавања крви, кад можемо овде сиви, подесном крвом мешавином стварати *те оргинале*.

Степ. Гапрловска.

БЕЛЕШКЕ

Којим се запатним и привредним поступком може увећати тежина на живо лажих сојева сточних? —

Запатни илнхтор Демингер-Диселдорф на ово питање одговара у „Landw. Zeitschrift f. d. Rheinprovinz“ овако: 1) Обилати храњем младе телад. Изајрне давати им доволно исека. После одбијања од исека хранили их добро са подесном снажком храном. Таквим храњем у првој години постају града раниста и постигу на тај начин подобност, да слажу месо и сало, ието тако таква града достижу у потпуно телесно развије велику тежину на живо. 2) Брижљиви одгајивањем и нарочито теранем на исеу настају код младих града снажно развијање костура и жиљица. 3) Понијим припуштањем женских града. Јуница које са 2 $\frac{1}{4}$ године отели прво теле постане тежа крва, по она којој са 2 године већ теле има. Превећ рано за раслоду употребења града остају ситни и при најбољем храњем не могу доишче достипи пропустити. 4) Избором добро снажких, брзо растућих мужских раслодице. Млади бикови у којих развијања крста исеу много исеа од греевске, који сеп тога исеу крваце цваре и дешаств трчи, остају ситни и не достижу велику тежину на живо, исео правилоно скројена града. Они исеу за крајење, у којина је нужно повећати крупноћу и тежину на живо. 5) Подобности и привредне сточне моћ једнога краја, могу се у знатној мери појачати, отарвањем обилатих извора за исехрану и увећењем рутиног зимског храњења. Ни пошто не сиемо мислити, да исеу у увећењу тежих раса, ваља јемство, да је уопште могуће, одгајити и тежа града. Некиновно настају исеу, ако дотични сеп не одговара природни и привредни погодбама месности и од повога соја издржаче се тада инаша друго по сано боја... и разглобље, разведежен организми.

Опдање европског овчарства. — По Live Stock Journal види се велико опдање овчарства у Европи :

	СТАЊЕ ОВЧАРСТВА	
	кни последњег пребројавања пре 10 година	кни пребројавања пре 10 година
Некачка	9,692,000	24,990,000
Аустрија	2,621,000	5,026,000
Данска	877,000	1,549,000
Француска	17,954,000	22,616,000
Мађарска	8,123,000	15,077,000
Италија	6,900,000	8,596,000
Русија	45,498,000	51,822,000
Велика Британска	29,105,000	30,830,000
Србија (1905)	3,066,231	3,094,206

ГЛАСНИК

Сиромаштво у савршенијим пољопривредним справама среза жуписког. (Анкета Срп. Пољопривр. Друштва) — У 7 општина, 45 места среза жуписког, од 2551 домова, са 1 варошином (Александровца) од пољопривредних справа и машина за савршенију обраду земље и усева имају свега:

Плугова *говедина* 132 *дома* и то места, Добродубици 1 (94 ралицу), Рогачица 3 (на 82), Стањева 1 (на 28), Стубал 2 (на 35), Ратаји 56 (на 150), Далинци 25 (на 73), Трајак 4 (на 31), Шејак 2 (на 13), Тулеш 5 (на 62), Бобота 7 (на 40), Вит-

ково 6 (на 65), Новаци 2 (на 50), Трпавци 10 (на 79), Злегина 2 (на 48), Гор. Злегина 3 (на 76), Суботица 4 (на 80), Владогрици 5 (на 38);

Трпавци 4 *дома* (Александровца 3, Далинци 1).
Вејалица 4 *дома* (Далинци 1, Трајак 2, Бобота 1).
Дрљача с *дрвним лупачима* 7 *дома* (Далинци, Витково, Новаци, Бобота 4).
 Плуговима је вредност 30—40 динара, вејалицама 70, дрљачама 6.

Немају ни алумина, ни на каквом другом месту: Шављиво, Нарчи, Пласи, Кољина, Беоцица, Грчац, Стреница, Ботурићи, Раља, Ржаница, В. Врбалица, Лесковина, Бела Глава, Д. Вратари, Поповици и Стари, Пуховци, Аесеници, Ласковци, Дрочач, Г. Вратари, Брагићи, Руденице, Љубинци, Рокчи, Језадици, Пача и Врљатица.

Према томе овај срез ваља обилато потпомаћи прибавком бољих справа за обраду земље и усева.

ОГЛАСИ

НОВ ПРОНАЛАЗАК КАЗАНА ЗА ПЕЦИВО РАКИЈЕ, која се добија више, боље, брже и укусење ракије, без отула, уз који није потребна засебна стабарка.

Овај казан је покретан, на три точка и слава јевтинијом по досадашњи казан. За обавештења и депу обратити се на адресу:

Мита Петровић
 економ Черак (Срем)

1-3

ПОВАЛАНЂЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРОКАЛИЦУ ЗА ПРОСКАЊЕ ВИНОВЕ ДОЗЕ

до данас најсавршенију и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економи и виноградара, опробану под називом

„**КРАЈИНА**“

са знатно јевтинијом ценом него да оне са стране донесене а квалитетом и својом солидном изработком никакко не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем стоваришту до Народне Банке, и радиња Равка Гођевића на Сави.



10—10

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Најмим од четит врсте једног ступца по 10 пара днн.; од осталих крупних вишенена по 15 пара од врсте и од ступца. **Већим огласима:** *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустрајске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јевтиније.

Преглед броја 27. „Тежака.“ *Чланци:* Обрађивање земље. — Заоравате стрићку! — Храњење говечета на пашњак. — О травањској провирни. — Врбова липа материјал за предно и тлање. — Кратак опис европских сточних раса (свршетак). — *Белешке.* — *Гласник.* — *Оглас.* — *Цени огласима.*

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАЧКА УЛАЦИ

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 28.

У БЕОГРАДУ, 1 ОКТОБРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

Досуђене награде на обласној сточној изложби у Јагодини

Пре но што стигнемо довести један „Критички поглед на обласну сточну изложбу у Јагодини,“ изицијати и по добу у које пада и по резултатима које запитивамо и сточарство потичне области показују, доносимо сада резултат досуђених награда по одени одређеног Одељачког Суда.

Напомена је била врло обилато заступљена и врло пољуба за све стручњаци и посетите. Какоћом једна од најбољих, и нарочито потчна по питању раса породачкаца и њених резултата у поправци домаће сточе, нарочито говеда.

На награде оном приликом издато је свега динара 7340. Од којих 100 динара одређених од стране председавајника срезе величког делегаци су двојни привредника на поменутог среза за краве с тољадна. Остало су награде Министарства Народне Привреде и Српског Пољопривредног Друштва.

Сва тага оном приликом Министарство Народне Привреде преко нарочите комисије откупило је 18 бикова за 6530 динара и исти су изазвени појединим окружја за поправку домаћих говеда у њима. Начелник Министарства г. Вучко С. Богдановић био је од министарства овлашћен, да на лицу места, учини распоред с овим биковима.

Округ правски купио је 8 бикова, а округ тичошки 2 бика и 2 краве.

По одени Одељачког Суда, досуђене су и раздате излагачима оне награде:

Главна награда Министарства Народне Привреде од 400 динара, у Критеровом тријери № 1 и новцу, бику бр. 1762 Стевана Милошевића из Њивадице.

Одвојене краве са откодишним теладима:

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 200 динара, у једном Алава-Лавал сепаратору, крава бр. 87 Ранка Милетића из Јацова.

2. Наградом Министарства Народне Привреде од 150 динара у сепкалаци А и новцу, крава бр. 1614 Даница Доцића из Марковица.

3. Наградом Министарства Народне Привреде од 100 динара у сепкалаци Е и новцу, крава бр. 818 Миловоја Дамјановића из Јацова.

4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 80 динара, у Савојом плуту D7M са кољечкама и новцу, крава бр. 1757 Стевана Милошевића из Кушљева.

5. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара у Савојом плуту D6M са кољечкама, крава бр. 91 Милоша Петковића из Јацова.

6. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара у холштајнској бућкалаци, крава бр. 93 Јосифа Милошевића из Јацова.

7. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара у Савојом дводелној дрвањи, крава бр. 1413 Живана Стојановића из Јацова.

8. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара, у балканском плуту обрнуту с точком и новцу, крава бр. 1158 Саве Тошића из Бачине.

9. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара у прашку комбинаваном са ортуљачем и новцу, крава бр. 237 Зарије Веселиновића из Ђурије.

10. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара, у стављеној бућкалаци и новцу, крава бр. 1411 Јована Тодоровића из Јацова.

11. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара, у ханти за млеко од 20 литара и новцу, крава бр. 1458 Мице Милића из Јацова.

12. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара у ноку за сено, младици и новцу, крава бр. 1461 Јосифа Милошевића из Јацова.

13. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 30 динара у музали, додиници и новцу, крава бр. 90 Илије Стевановића из Јацова.

14. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 30 динара, у 10 штр. лудерне и новцу, крава бр. 306 Симе Дилића из Јагодине.

15. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара у 10 штр. лудерне и новцу, крава бр. 1625 Петца Петровића из В. Плана.

16. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 30 динара у 10 штр. лудерке и новцу, крава бр. 20 Стевана Рајковића из Свињадица.

Одељке за јучне испод 3 године који нису употребљавани ни за прилодо, ни за телене:

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 150 динара у Мајеровом тријери № 1а и новцу јунак бр. 1129 Димитрија Башића из Варварина.

2. Наградом Министарства Народне Привреде од 100 динара, у сепкалаци А, јунак бр. 1935 Александра Милановића из Јацова.

3. Наградом Министарства Народне Привреде од 80 динара, у сепкалаци В, јунак бр. 1150 Милоша Радошевића из Варварина.

4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара у Савојом плуту D6M са кољечкама, јунак бр. 1294 Ранка Јанковића из Кијева.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara, svežalcani za renu, junac br. 377 Dimitrija Todosenjevića iz Dušanice.

6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u balkanskom platu obrtaču s točkom i novcu, junac br. 242 Stevana Veljkovića iz Jagodine.

7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u pršuću kombinovanom sa orgtanjem, i novcu, junac br. 560 Milovana Peravišića iz Lalova.

8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u kanti za mleko od 20 litara i novcu, junac br. 1754 Dimitrija Maksimovića iz Posolova.

9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u balkanskom platu obrtaču s točkom i novcu, junac br. 84 Milana Rakića iz Popova.

10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u nožu za seno, muzalici i novcu, junac br. 1615 Miloša Milojevića iz Markova.

11. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u nožu za seno, pedici i novcu, junac br. 1947 Svetoslava Stanivojevića iz St. Adibečkova.

12. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u 10 kgr. luterke i novcu, junac br. 1436 Vojislava Borčevića iz Siniša.

Poljovnikom za junca čistog Simentalca 14 meseci starog Anta Stevanovića iz Krupača.

Odelene za junice ispod 2 godine koje nisu onložavane:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 200 dinara u jačerovom trijeru № 1a i novcu, junica br. 1417 Milosa Todorenovića iz Lalova.

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 150 dinara u svežalcani A i novcu, junica br. 370 Andreje Milekovića iz Medveđe.

3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 100 dinara u svežalcani K i novcu, junica br. 1280 Aleksandra Nikolića iz Brana.

4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 80 dinara u Sakoškom platu D7MN sa koleškama i novcu, junica br. 365 Vase Ninkodževića iz Sedlara.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 60 dinara u svežalcani za renu i novcu, junica br. 1450 Velja Mijatovića iz Siniša.

6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u vaskarševskoj bučaljici i novcu, junica br. 1758 Stevana Maksimovića iz Kušidlena.

7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u balkanskom platu obrtaču s točkom i novcu, junica br. 92 Jovanka Mladonovića iz Lalova.

8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u pršuću kombinovanom sa orgtanjem i novcu, junica br. 1421 Svetozara Galgoričevića iz Lalova.

9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u kanti za mleko od 20 litara i novcu, junica br. 1423 Milovana Tanaskovića iz Lalova.

10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u 20 kgr. luterke i novcu, junica br. 1455 Blagoja Božića iz Bodvećana.

11. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 35 dinara 40 kgr. esparsete i novcu, junica br. 1248 Borfa Petrovića iz Batocine.

12. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u 10 kgr. luterke i novcu, junica br. 847 Stevana Jovčevića iz Parahina.

13. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 25 dinara u 10 kgr. luterke i novcu, junica br. 57 Jovana Katića iz Crvenice.

14. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 26 dinara, u nožu za seno i novcu, junica br. 77 Milovana Lukića iz Lalova.

15. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 10 dinara u 1 litru sirnita — ekstrakta — i novcu junica br. 1459 Nastasa Živkovića iz Ražnja.

16. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 5 dinara u makalama za struju, ovača, junica br. 147 Branaka Petrovića iz V. Popovića.

Poljovnikom junica br. 256 Mihaila V. Kosovkovića iz Jagodine.

Odelene za bikove:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 200 dinara u Sakoškom platu D7MN sa koleškama, trodelnoj drvačici i novcu, bik br. 224 Jivana Mladonovića iz V. Popovića.

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 150 dinara u svežalcani A i novcu, bik br. 95 Milovana Ivanovića iz Lalova.

3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 100 dinara u svežalcani K i novcu, bik br. 1033 Jerotija Stevanovića iz Buzara.

4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 80 dinara u Sakoškom platu D7MN sa koleškama i novcu, bik br. 1763 Dimitrija Tošića iz Jabara.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 86 dinara, u Sakoškom dvojednoj drvačici i novcu, bik br. 217 Vihentija Mladonovića iz M. Popovića.

6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u balkanskom platu obrtaču s točkom i novcu, bik br. 1545 Jankovića Mladonovića iz Mračanice.

7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara, u pršuću kombinovanom sa orgtanjem i novcu, bik br. 1323 Stamenka Krestaša iz D. Štuplja.

8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u pršuću kombinovanom sa orgtanjem i novcu, bik br. 1263 Ljubisava Rakića iz Brana.

9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u nožu za seno, pedici i u novcu, bik br. 150 Marka Jevrenovića iz Prasinje.

10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u kanti za mleko od 20 litara i novcu, bik br. 64 Nikole Stevanovića iz Dubča.

11. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara, u balkanskom platu obrtaču, bik br. 1629 Milosava Bogiševića iz Kraljeva.

12. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u 20 kgr. luterke i novcu, bik Aleksandra Vasića iz Krčinja.

Odelene za stoke krasne:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 200 dinara u kovskim grablama „Tigar“, krava br. 241 Maksima Veljkovića iz Jagodine.

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 150 dinara u svežalcani A i novcu, krava br. 611 Mijata Nastiva iz Vranova.

3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 100 dinara u svežalcani K i novcu, krava br. 1943 Milda Veljkovića.

4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 80 dinara, u Sakoškom platu D7MN sa koleškama i novcu, krava br. 1410 Marja Milića iz Markova.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 60 dinara, u holštajnskoj bučaljici i novcu, krava br. 890 Miluša Popovića iz Parahina.

6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u vaskarševskoj bučaljici, krava br. 268 Velisava Mihalovića iz Naševca.

7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u svežalcani za renu, krava br. 43 Milovana Katića iz Crvenice.

8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara, u svežalcani za renu, krava br. 1612 Svetozara Arsenića iz Vel. Palane.

9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u kanti za mleko od 20 litara i novcu, krava br. 1266 Milosava Veljkovića iz Batocine.

10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara, u nožu za seno, pedici za mleko i novcu, krava br. 1626 Alekse Živkovića iz V. Orašja.

11. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara, u 20 ktr. luterke i novcu, kрана бр. 1624 Јеремије Брашковића из Крушевца.

12. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 50 dinara u balkanskom platu obrtucu s ročkom i novcu, kрана бр. 989 Lazar Milovanovića, — Nikolića iz Бугара.

13. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 30 dinara, u 40 ktr. esparjete i novcu, kрана бр. 1611 Mилосавца Арсена.

14. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara, u novcu za seno, i novcu, kрана бр. 151 Љубомира Никодића из Крушевца.

15. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara u cedvici za mлеко i novcu, kрана бр. 874 Живојина Петковића из Параћина.

16. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara, u cedvici za mлеко i novcu, kрана бр. 1046 Милана Војиновића из Јапанца.

Пожалованом Драгути Рачић, из Параћина за 2 кране.

Одеље за телеће волови:

1. Nagradom Ministarstva Нар. Привреде od 100 dinara, u lakevoj livadskoj дрљачи волови, бр. 1993 Адама Ђорђевића из Кушљева.

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 100 dinara, u Sokovom platu sa soljicima i novcu, волови бр. 888 Петровица Живојина из Вадова.

3. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 80 dinara, u sedkalcini ХХС i novcu, волови бр. 813 Милосавца Петковића из Лалова.

4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u balkanskom platu obrtucu i novcu, волови бр. 968 Стевана Вашића из Марковића.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara, u priručnu kombinovanom sa ovcama i novcu, волови бр. 1308 Таназија Рачића из Чајановца.

6. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 40 dinara, u 40 ktr. esparjete i novcu, волови бр. 1448 Бугарана Младеновића из Лалова.

7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara, u novcu za seno i novcu, волови бр. 257 Михаила Косовљанина из Јагодина.

(Сарајево се)

ГОЈЕЊЕ ЖИВИНЕ

Под „гојењем“ разуме се таква радња, помоћу које смо у стању да једно грло, старо 6—8 месеца, угојимо за 3 недеље толико, да буде тешко 3, па и више килограма. За једно је чудо што се код нас у Србији обраћа тако мала нажда на врло корисно гојење живине. И код нас гојење може довести велике користи као и у другим земљама; да, оно би могло бити можда још и корисније, пошто нас издаци и храна илеу тако скупци, ишти су пак трошкови око преноса тако велики. — Управно поноћу гојења можемо знатно успрешити наше живинарство, које се тек у последње време почело лагано подизати.

Разликујемо *потпуно* и *полугојење*.

Потпуно гојење може се безусловно изводити у великим газдинствима, а рента се само одде, где је храна јевтина, и где се газдинство нахои у близи какве велике вароши.

Међу тим полу-гојење рента се спуд, и сваки, ма и скромнији одгајивач, треба би с тога да се заанима са оваквом врстом гојења живине. Код полу-гојења живина се угоји

просто од врна, један врло лак посао, код кога није потребно клукане резаницама (пудлама).

Грла која су одређена за гојење морају бити потпуно израсла; код сунше младих грла сва снажна храна ишла би на рачун развијања (пораста) тела, код старијих грла на стварање мисти оно срца и развијање водене болести. Грла треба благовремено половина одвојити, како би се спречило преревено спаринање. Ако ове одвајене насмо гојали благовремено извести, онда је сва мукта узалуд; гојење ће се вршити без успеха. Наравно свака раса није подобна за гојење. За препоруку су: *мехелине* и *бавроеле*.

Француске расе и Деркин имају до душе врло епшо месо, али се њихов подкладак тешко подиже. Што-голе расе маве су подобне за гојење, потем жута маст и жута кожа илеу баш тако вривавања.

Код тешких раса пак за кратко време нагоиола се доста мисти, ако ил се слободан излаз закрати. О овине треба водити рачуна и грла благовремено залати, иначе ако се пропусти, грла јако страдају од водене болести.

Ток радње састоји се у следећем.

Да би живицу угојили храном (полу-гојење) ваља је затворити у какан повећа кавез за гојење и хранити је 14 дана до 3 недеље. Кавез мора имати два одељена; једно одељење служи живини за преко дана, друго одељење, у коме ваља наметнати седала, служи живини за ноћни одмор (легало). Ово последње одељење мора бити преко целе ноћи јако замрачено, да се живина не би невотребни кретањем замарала. О тога ваља кавез поставити на такво место где се преко дана, па и ноћи, ретко долази.

Кавез треба два пут дневно чистити, јер ћено само тако с успехом живицу угојити. Као главна храна даје се зрно (халла, кукура, јечам), као споредна кувано крошница са шпенчицим мекњана или хлеб са млеком увекшан. Храну треба давати 3—4 пута преко дана. Изјутра даје крошниц са мекњана и гојалик зрнасте хране, коланко могу појести; 3 часа доцније даје поново зрнасту храну, после 3 часа поново меку храну и најзад поново зрнасту храну. Од новембра месеца — услед кратке дане — доволно је три пута их хранити дневно. Поред ове хране морамо се побринути, да има у наобилу чисте и свеже воде, меса и креча. Месо, брашно од меса, брашно од рибе, дају месу живине врло непријатан укуе, и с тога их ваља одбацити. Она грла која без ваље ситуји и невотребно кувају, ваља одмах новадити из кавеза и уштејити у слободу. За ове врме гојења треба обратити особиту пажњу на здравствено стање грла.

Једнок тачно и пажљиво одгајивачу и сами изметити даће доволно материја да суди, да ли се грла правилно гоје или болују.

С овим изчином гојења одгајивач ће добити врло тешка, месната, млада грла, али која притом илеу много масна. Да би се ово последње постигло, морамо употребити потпуно гојење.

Потпуно гојење може се извести на 3 надела, и то:

1. *Клуканем резаницама* (пудлама). По свежу судећи ово је један од претариј начина. Још за доба Египћана био је овај је начин у великој мери применљив. У израјцима од Сокара пронађена је једна огура, која нам даје доволно обавештења о овој методи гојења.

Резаница се праве од мешавине хладног брашна, утучаних крошница и новог млека, у лебљани обичног врста. Грло се узме између колена, левом руком отвори се кљуи, а

десној уносе резаца у једвак. Резаца морају бити предходно потопљена у воду да омекшају.

Још је боље потопити резаца у млеко. При овом раду виаа обратити пажњу, да грла сама гутају резаца, а никакво их силам сагонити кроз једвак. Почне се са два комада, резаца, па се постепено дије толико, да вољка буде пуна. Вољка ће се још брже повути, ако силажете резаца потпомогном ками-претом и нацим, које треба лагано повлачити извз врат.

Врше хранења мора бити тачно одређено и стално га се држати, и ако ово вршико, инаћење свакако и успеха у гојешу.

2. *Клаукање помоћу лека*, који на свом доњем крају не сме бити оштар. Као храна употребљана се густи каша од брашна, поеног млека и растојеног овнјског леја. Ова се каша сипа у левак све дотле, догод се вољка не испуни.

3. *Клаукање помоћу машине*. И код ове методе употребљана се густи каша од брашна. Овај апарат има ту добру страну што се може лако покретати ногом и што се грла не узнемирују. Главно је код њега држати се тачно времена кад треба грла наклаукати, почем се следеће клаукање не сме извршити све дотле, догод се вољка не испуни. Овакви апарати прилично су скупи и захтевају доста добро извезбану руку.

Гојеше се дели у две периоде. Такозвано *сојевално гојеше* изврше свма грла за 8—10 дана.

После овог времена ова више не једу толико, но колико је потребно, и сада се претупа *принудном гојешу*. Код овог гојеша првих дана вољка мора бити до пола пуна, тек доцније вољка може бити сасвим пуна. На овај начин грло се потпуно утоји за 10—25 дана, наравно ако је раса за то погодна.

Да је се грло потпуно утојило познатије лако по његовом тежком дисању. Кожа савијен шобели, лећа се заокругле, а на врату и плећкама има доста кисти.

Кавез, у коме се грла гоје, врло је прост, и представља један сандучић од 23 см. висине, 26 см. ширине и исто толике дубине. Дно чине летвице од 5 см. ширине. Летвице су удаљене једна од друге за 5 см. и кроз те шупљине пролази намет и пада на свежу и суву земљу испод кавеза. Висце су заоблене, преградне даскине излазе толико напље, да се грла узајамно не могу видети. Поклонци се налазе с горње стране и удешен је за прекрцавање. Кавез почиња на четрири стуба, који су високи од прилаке 25 см. Испред решетке, а испод преградних дасака находе се чашнице за храну и воду.

Простор у коме се нахои кавез са живином треба да је вратици, чист и да се лако може проветрати. Промоје у њему не сме никакво бити. Природно је, да у таквом простору мора владаати примерна чистоћа, јер се зна да насно несо има ту особину, да сваки непријатан изрис прији у се. Због ове особности меса, неки на једну недељу дана, пре но што ће се завршити гојеше, додају храни разне зачиње, као цимет, клеку и др.

џ.

ТРИ ОДЛИЧНЕ НОВЕ СОРТЕ ОЗИМЕ РАЖИ

— Др. Б. Радећ —

Са солидарности своје призната чешка семеноварска радња г. Х. Вахека у Прагу,^{*)} послала ми је ниже описане три сорте озиме ражи у класу и зрну на углед. Заиста одличне сорте! Ево да ошине њихове особине:



Слика 1.

1. *Сорта професора Хајнриха*. Ово је четвореда сорта, која до 2 метра високо расти и има круту сламу, са чега не полеже, а врло добро успева и рађа и на слабијим некушана. За пролази 7 година, надржала је све зино без штете; дакле је потпуно издржљива.

Приложена слика представља клас у природној величини, па и он чврсто и круто усправно стоји; пун је здравог и кружног зрна, које чврсто у савијени стоји и с тога тешко

^{*)} Heinrich Vasek, Samenhandlung in Prag.

непада, а у сваком класу има по 90 до 100 зрна, која не стоје, као код обичне раки, усправно на класу, него више мање у страну. Највише зрна има у средњим класи. Стога, што је класу преину зрна, зрно није обла, него је мало кошкасто, кратко, али посеје пуно.

2. *Краљевска раж.* Једна од најиздржљивијих сората, која је произведена врло пажљивим избором зрна за сејање. Она се сорта врло јако бодора, тако, да у сваком бусу има по 10—16 класова, а порашћује до 2 метра у висину.



Слика 2.

Класови су 12—14 сантиметара дугачки и пуно. Зрно је пуно, брашноло и лепо отворено пезласте боје. Слама је чврста и крута, на врло тешко полеже. У правосу је много богатија од сваке старије сорте. У земљи не прави разлике, а нарочито је добра ова сорта за планинске крајеве. И у ове сорте стоји зрно у класу врло чврсто и с тога не непада. Цвета за 8 до 10 дана допунје од обичне раки, па је с тога сигурнија од познијих мразена.

3. *Сорта „Мамут.“* Ова је производ дугогодишњег пажљивог избора семена. Семе је бирао на најразвијенијих класова, па је и одатле узимано само најкруније и најразвијеније зрно. Без сумње је ова једна од најодличнијих сората које данас имамо, јер ју ни једна сорта не надмањује у погледу висине и ефиноће зрна, дужине сламе, родности и издржљивости. На свакој могућој земљишту сигурно и обилато рађа; има 15 до 18 сантиметара дугачко и пуно класе, тешко, брашноло и ведро зрно.



Слика 3.

Наши пољопривредницима, који сеју раж, топло препоручујемо ове три сорте, а Српско Пољопривредно Друштво радо ће се пријети посредовати за набавку ових сората.

РЪЈАВА ОБРАДА ЗЕМЉЕ ЗА ОЗИМЕ УСЕВЕ

Од 11—18 септембра оне године пропунтовао сам један део округа моравског, крагујевачког, чабанског, кршћевачког, нишког и пиротског и нашао сам *чисто* у окупираним нишким и пиротским само *не неколико места*, да се после тредног угарена, преоранава стравике, приступило другој орону за озиме усеве. Иначе нигде нише, није ни плугот, ни ралице, ни кљунице у земљу, а то ли да ко и поимања за засевање озиме.

Једино 16 и 17 септембра нашао сам на ораче (ралице) нише Нишора срезз нишавског у округу пиротском, где брањом земљу равне и сејача где сејање врше. Сен само-нишким на гувњу и око гувња, другога зеленаца нена.

Свет се занима другим пословима. Верба шљива у округу крагујевачком (од Јагодине, преко Брђана, Лазова до Крагујевца зеленицама, од Крагујевца до Краљева и одале преко Трстепица до Сталаћа колџина) заревања, али кување и преливање покрева одузима их све време. Кукурузи рани узревају у то доба, али пошви још су зелени и затекал их је јака слава која је се од 12—18 сваке јутру јако хватала и оних крајина, где се спремао за бербу винограда.

Око Пирота по нишавској долини, нарочито у правцу Ралице и Вата, видео сам нише потпуно узуратога кукуруза и клипови већ оборени а земља, пала по земљи. Рђаво време да настане па ће почети трулити то благо, једне ретко плодородне године. Познај кукуруз пак, још зелен, слава је охватила, орањала и испараљакљала лишће, као да је град био.

Ма да има шљива на којима је берба кукуруза, нарочито раних, а особито у окупирани моравског, крагујевачког, чабанског и крушевачког, потпуно довриња и да је посечена на се семе паша и прибрају узордице, нарочито дуаени, а друге стране, нарочито у окупирани нишким и пиротским, куда сам у то време прошао, кристине житне и ако су здене у стогове, још се насељају на гувњу у вршаје и још се копања и воловања жито врше и допатака веје. Напао се и зденутих житних стогова који ће тек доцније доћи на вршај, докле се отањају остали врешни послови. По свој прилици то су домаћини који нису ни гладни, нити им је потреба, да чим надне први сноп, трче у град, да за порез или дуг жито продају.

Долинско моравско око Алексинца и Крушевца довриње се берба дувана и он напашан суши се по платовима и по странама од домова и стаја. У селима око Крушевца, врло добра кукаса поваљена на мочила, суми се и бели, а већи део сложан је у иване или веће куне, на се увелико, свуда угру, трам и повесно одаја за продају и за кућевну употребу.

Виноградска берба није отпочела, кад је слава напанала и све зелено грође и јатруди сирјала, да изгледа, као скупана. Биће и иначе због кишнотав времена у току зрења грођа, доста киселине у вину. И казалише у велико раде.

Али главно је, што није још, у *септембру месецу*, ни половина кукуруза обрана, што су дакле иване, на којима по трошљивом или двошљивом плодороду има доћи стрно жито још закрене и не могу се угарати и што ће народ, по свој прилици хорати за озимцу орати и припремати иване на којима је онет стрно жито било. И, што се задочишло и са угареним и са орањем за озиме усеве.

Међу тим, не могу веровати, да сами земљорадници не схватају значај благовременога угарена стравике и валцево

обраде земље за озимце. Види се јасно, колико је потребно и поухе и угледа за све врсте послова око обраде и сетве усева и колико се још много има порадићи у томе погледу; а таква велика улога предстоји и државним и осталим напредницијим економима, чија би дужност била, да долазе у чешић и у већи додир са народом и да већи утицај врше на његово земљорадничко васпитање и образовање.

Нарочито у погледу ђубрених и схватана важности и значаја плодорода има још врло много да се учиња; распоредом правилних знања о томе и предначевном примером. Маса ђубрета леже неупотребљене, по нечистија двориштама, око блатњаних и у гаду орањаних стаја, а на њедоме путу, не можеш видети, ни сто ивана на које је ђубре ишето и распространо да се зоре и да се земља за усеве припрема.

Међу тим у том погледу, као и у многим чему осталом, вазало би бар државне привредне јединице да предначе. Но од толиких знања које посетих стаја, или ралице, не видех, ни на једном једном месту, но нигде ни окупирани пољопривредној станици у Гуприју, *узрало озимитно ђубренице*, а у иле самају чак о употреби венитачког ђубрета које и поведе ваза кувонати. Код ни једног приватног економи у Србији не видех, да су у томе напреднаји од државних звана. Ја то осуетно ђубреница приносиу земљу, а не немогућности свиквања на уредност и ред у руковођењу ивашем. Волео бих, место оних лепих и четих канцеларија на државним ивашма, да сам видео велико и уређено ђубренице.

Но и у другом погледу и у објављаних и вредних ралика, ваза им повољн у доцнијану, да користе народу, у коме живе и делажу.

Не би била на одмет установа читача пољопривредних поука окупирани земљорадницима, нарочито у зиме дане и кад би се по примеру Руције и других земаља, завеле нешто народне читаонице: да се листови и књиге шила из цете у место и да се подстреку, на и награде, учитељи, свештеница, економи, да их читају земљорадницима и поухе тумаче.

Даје види се, нарочито у брдским и планинским крајевима велика оскудица и основних оруба за обраду земље и за *чишћење и трепљене семена*. Преготовска ралица замењује још једнако бољи плуг гвоздених, а лопата ралициу и тријер.

Иштале о увођењу било балканскога плуга, било гвоздене ралице, водене за наше брдске и страновитне земље, ипрешно је и на дневном реду, да се ивне позабаве стручњаци и држава. Стручњаци да одределе типове, а држава да створи могућност лаке и водене забавке основних оруба за обраду земље, на одплату и потпомагањем малог стопаршта за сваки срез, било код земљорадничких задруга, било код државних економи, Подружана итд.

Но то су само узгредне напомене, а ја сам рад да се зауставим на рђавој обради земље за озиме усеве и на припреману семена за сејање.

Ја ћу то повторати у најкраћим потезима.

Угарени или преоранава стравике важан је посао, који ваза благовремено, одмах по жетви, предузимати, не само да се изничил коров пошита, да угрзе коров ишнике до правог зимског орања, да се орица сачува да земна влага не испарн, већ да се и бактеријана земнија које потпомажу досиелет земље (прегоранава што рекли Валевци) да наха да се размноје и умноже. А за то ни је потребно влаге, светлости, ваздуха и топлоте.

Дава обрада ориње зависи од врсте земље и семена за орону. Њиву не би вазало орати дубље, но што кишнотав

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(СЪБТЕ Д' ОУР У ФРАНЦУСКОЈ)

ИСТАВАК

Разливање вина у стакла.

Вина, која су се према њиховој природи чувања две три четврти или пет година у бурцима, разливали смо у стакла. У стаклима се овде чувају вина, све до продаје, кад две кад три кад и више година. Вина, која се хоће сачувати дуже времена не треба ништом да се неистростано у бурети чувају, јер тако теško могу одржати оне особине, које их одликују. Вадух, односно мезг киселина, који доведемо поновно утиче на вино постаје на крају крајша штетан; после извесног времена вино се и поред свадуг нега мезга, ветри и гући од своје ароме и боје. Док се вино чува у бурети, ваља га редовно доливати, ако се хоће да стабиле циркулира. Какоџа се пробити вино неће променити, само овца, ако се буре, у коме се то вино чува, долина таквим нитим вином. Међу тим кад год се једино вино чува 6, 8 и 10 година никад ниан споро никад се не долива нитим вином. А кад се једино вино сваког месеца долива другим каквим вином, неоспорно је да ће изгубити од својих пробитних особина. Дуже чување вина од 6 година није ни мало, према томе, за преворуку. Не треба мислити да кад се вино сасвим одстраи од додира са ваздухом, кад се даље затвори у бутелки да ће се тиме спречити побољшање, оно ипак природно застарелање. Као год у бурети тако исто и у стаклима, вино се временом под утицајем киселина, побољшава и добија уцени. Тај киселини изгледа смо пролази, кад је вино у бурети, кроз вору на ваздух; кад је пак вино затворено у стаклети, он пролази кроз вору на запечаћу. Ако ли се пак запечаћу покрије слојем смоле, поре ће бити заптвене, али ће у вино ипак побољшати чувањем, само у мањој мери, утицајем киселиника, који је вино при разливању усвојило из ваздуха.



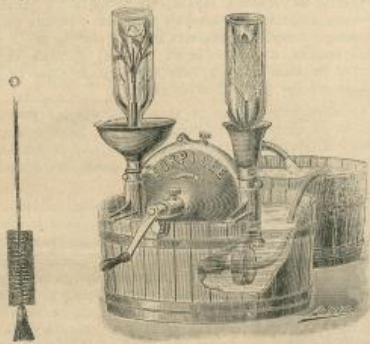
Сл. 31. Двојна стаклина за разливање вина у стакла.

Врао је ваљно тачно одредити време када једино вино треба разлити у бутеле. Ако се то разливање изврши сувише рано, пре него што се извршило потпуно проварање вина, стакла могу, услед разливања узнеме киселине, да се расукуле. Ако ли се пак разлива вино пре него што су се стабилноле све материје, које треба да се из вина поново извесног времена ставине, образоване се у стаклети велики талог, који може бити од врло штетних последица по оштећане вина. Кад се сувише младо вина разливају у стакла она ће услед тога што се застаревале вина у стаклима врло споро врши, сакупати овај свој пробитни укус на младо, недопрело вино. Кад се пак сувише одоци са разливањем, вина се услед дугог чувања у бурети могу као што смо напред рекли да поремете. Није, дакле, баш тако лака ствар одредити тачно време када вино треба разлити у стакла. При свем том се на основу стеченог искуства у подружјама г. Динервеза лака нешка и деликатна вина, која брзо застарелају разливају у другој, мадање у трећој години. Пуна јако бојена и ошра вина, која треба да остану дуже времена у бурети, те да се додиром на већој површини са ваздухом оксидише један део њихове боје и тачинских материја и да тиме изгубе лепог од своје ошрости, разливају се овде четврти, а по некад чак и пете године.

Разливање вина у стакла врши се у овим подружјама обично у јесен и у зиму. Но ипак кад се разливају вина, по потреби и у лет; овде се по одје по подруж за чување вина са сталном температуром, те тачан рад не оставља за собом никаквих последица. Онда је и време хладно, овде су и вина најбистрија, овде су и други услови повољни да се разливање

као што треба изврши, нарочито на то ваља пазити, ако је подруж у коме се вина чувају са променљивом температуром. При разливању обрабаи смо увек највише на два, кад смо тај посао вршили. Нисмо на пример, никад разливали вина ако је на пољу биле мутно и променљиво време, када се као што се зна и притисак и температура мезлау и када се талог са два бурета лако неће и мути вино. Као и претакана вина, тако смо и разливање у бутеле вршили увек, кад је време било хладно, суво и ветро и кад је на пољу дувао северни ветар.

Пре него што смо хтели неко време вина преточити, испитивали смо време светлости да ли је потпуно бистро. Ако смо притом налазили да је вино макар врло мало замуњено, нисмо га ни разливали. Кад се неоспорно бистра вина разливају, у стаклима се не личи да преко чувања талог, често пута ведине задржице, који се овца мора одвајати. Тиме би пак вино могло само изгубити од своје каквоће, узелд налаг неоспорног додира са ваздухом, нарочито још ако је вино и деликатно. Ако би се ошрвали да једино вино није потпуно бистро, најпре смо га бистрили, па тек онда разливали. Боље је у осталом и одложити разливање из мало че наве-



Сл. 32. Четка за чишћење бутела.

Сл. 33. Справа за чишћење и поправке стаклина. Немарт - Ернст Хаузе Маркс. Стрце око 180 цм.

деног раднога, него ли тај посао извршити кад је вино мутно. Вина, којима смо додвали материје за бистрење, претакани смо пошто су се изостригла у овлаш закарбу, суморнији до-мо оксидом, буред и латим смо их остављали на миру за 2-3 недеље дана, пре него што ћемо их разлити у стакла. Није ла преворуку да се разливају вина, која нису претходно одвојена од додате материје за бистрење, јер се талог при тој преворуци може лако издвоји са два бурета и прелив у стакло. Буреду може лако издвоји са два бурета и прелив у стакло. Буреду рад у која смо претакани изостригла вина била су претходно мало нагнута напред и добро утаљана, а по који пут и са намештеним двојним славинама (сл. 31). Горе олет на тин нитим бурцима сасвим бавуу врата отварају само бургином једну малу рупицу, коју смо привремено запечаћивали једином чењеним. У време разливања узхваћали смо само тај чењик, те је тако вино могло да итече на сланини. На тај начин вино при разливању није било излагано никаквом потресу ни ударом чева на врату ни нагнањем бурета, но се тако талог, ако та је у опште била, са два бурета није издвајао нити пролазило у стакла.

Сталац у која смо разливали вина треба да су доброг састава, без илзиова и у опште без икаквих гас. С хемисног гледања стакло се састоји од силиција, креча, ваљца, напурија, алуминија и оксида гнозда. Разливе ових састојака мезлау се преко природо стаклата, а то баш и чини да је једино стакло рђаво да дуже чување вина, у друго добује. У опште најбоље је оно стакло за чување вина, које садржи највише натрија, ваљца и нарочито креча. Кад је стакло сувише кречно или алкално, слободне киселине у вину га нагнају, те се притом

образuju tartрати калцијума, калијума, натријума итд. који су претворањем и стаљењу један део боје на вина. Када у стаклитој или још и алкалних сулфида, развише се дејством слободних киселина сумпорних водоник, услед чега ће вина његово попримљиво мирисати (на покарена јаја). Има једно средство, (њаме смо се и њи оиде посуђајима) којим се врло лако поције може да се дато стакло унотребити за чување вина. Са рле набављене стакла за различане унамали смо три до четири и у њих сипали 1—2% разблажене сумпорне киселине. Те смо бутље загревали неколико сати у води која је кључала. Затим смо их остављали да се расхладе. Ако је стакло храние какаво, киселина, која се сипала у бутље, побелеће и узмутће се. Ако у стаклитој или и алкалних сулфида, развише се сумпорних водоник, који се лако може познати по свом карактеристичном мирису. Разуме се да неку рлу са које су се узела таква стакла не павља вишотројно употребити за чување вина. Оиде се узимају стакла из најбољих кућа; те су увек врло доброг састава и без икаквих маља; отуда се у њима вино одржава по неколико година у потпуно исправном стању.

БЕЛЕШКЕ

Морска болест код животиња. — Један француски лист доноси интересантне податке о понашању појединих животиња при превозу морем. Велики недуг једина је животиња на свету која радосно иде на лађу; сви остали његови похваћани сауитија, без изузетка, бране се очајнички, сваки на свој начин, јер врло добро осећају да вода њим тла. Они урлају, деру се, ницу, грочку, маучу, докле их морска болест не савлада и не ућутка. Тигар највише пати; клаћење лађе од првог га тренутка оневесели. Он цица, да га је човеку жао и гада трубу са својом свакином шапком, а оти му не претретао стале. Који уклоне подносе, они могу шта њиме махњати од морске болести. Волонг напротив издрже храбро путне тежбе. Слонови су готово исто толко осетљиви као и тигар, само подносе лежење и негу. Обично товал шаптак једног акона зашекерене воде са 2 литра ражије и 20 грама клипна. Играча подносе клаћење лађе за чубо добро. А од сваку најугучевији мајмун, отпочне весело приметање и скакање, чим му се главница луца да да је жваће.

Г Л А С Н И К

Државни привредни програм. — Министар Народне Привреде г. Коста Стојановић изложио је појединим својим одељенима, и обротно се Српског Пољопривредног Друштва, да му спреме грађу за израду државног привредног програма представе стање појединих привредних грана и предложе мере за њихово унапређење, за један савлањен и систематски рад који је досада сувише оскудевао. У Пољопривредној Одељени добили су поједине гране на разраду њим најбољи стручњаци, ради чега су ослобођени и од канцеларијскога рада, пошто је г. Министар продужио рок за довршетак тога важног посла до 15 октобра оне год. кад ће се израђене представке и предлози предати у штампу, ради обавештања јавности и раздвања народних посланика. У први мах помоћници се државне јединице мални привредни зајам, на подлози прихода Класне Лутрије, од 4—5 мил. динара, да се државне и окружне привредне установе потпоре и уреде и да се и приватна иницијатива поддржане и покрене. Надамо се, да ће и Народна Скупштина увидети преку потребу тога важнога посла, у давашње доба привредног проскрета у Србији и њим једногласно и својски на суверет гласу стручњака, у интересу унапређења целокупне привреде у земљи.

Привредна и окружна скупштина. — Редовни годишњи сазив окружних скупштина у целој земљи, био је дела привреда, да се сазна живише меродавних чиновца о извешајама и привредним потребама сваког појединог округа. Не знамо је ли предвидено, у закону, али би овим скупштинама, валадо да присуствује изасланик Министарства Народне Привреде, ради обавештавања по привредном ресору ради окружних скупштина, да се он уиути корисницим и циљскојидницим правде. Појаљује се јака струја и за и против установе средњих вољних председника и државних економиа, према личном успеху и уместности појединих ових органа у народу и практичним резултатима њиховог рада. Једна од њих зариче самоуправно начело, да окупује и срезови бирају себи државне економие. Под извеснијим околностима томе би се можда могло ићи на суверет, ако се он установе и с финансијског гледишта не би могле претворити у чисто државне, нарочито с погледом на потребу инспекцију и контролу која је у нас окрунта због „дугрија“ и путовања ради пронођења, а не стварне контроле, у свим с упућивањем дотичних на бољи и правнији рад. Под извесним околностима т.ј. рецимо да окружне скупштине ипр. бирају тројум економиа за једно место, а министар привреде, да им од изабраних (разуме се са потребних квалификацијама) поставља једног. Но о овоме вреди засебно проговорити.



Слика 34.

Сл. 35. Спирала за винарне стакле — Loris Mathis — Маџон Стрје око 40 динара.

Не само да треба баваити добра стакла за различане вина, него их још треба и валазо испрати, пре него што ће се зато употребити. Нове бутље потпаљали смо најпре у врућу воду и у њој остављали по неколико сати да би се сва она прашина, блато и разни отпади у њима раскиселили. Затим смо их четком (сл. 32) рибали све докле док исец биле потпуно очишћене. Стара стакла, у којима има увек на дувариома талогоа тартрата, бући и других нечистоћа рибали смо у врућој води, у којој смо растворили соде (10%). Ова материја тако што се зна уклања врло лако све нечистоте, те је за рибље нечистића бутља врло погодна. Нишотро не треба чистити бутље са алкалним арнома, јер из непашке може арно може остати у бутљи, па ће се у додиру са вином образовати отровна сода. Испрање и лезе и старе бутље испрали смо на једној нарочитој спиралној машини у води која је долазила у вод притиском. Испрање бутље ређали смо с грдљика воде окренути по једној гвођденој направи (сл. 36 и 37) где су се веделе и сушиле.

(Наставиће се)

150.000 динара obrukna skitvinina okr. beogradskog naseljena je osimljau obrukau poloprivredne stanine, jer se unija potreba sprema za praktičnih radnika da unaprjeđuju privredu na jedinicama — poloprivredni izlaski. Možno i ostale obruke, da nam blagovremeno saopšte svoje obruke odnoseće se na privredno stanje i unaprjeđuje staou obruka.

Vinararski kurs. — U toku prošle nedelje priređeno je praktično-teorijski vinararski kurs u drжавној ааконој расадници u Јагодина са овим програмом:

Чег ажа u шпир? Одрештање шефера и кн оаине u шпир. Кад ваља вршити бербу грозда. Какав треба да је лоза гдје шпра прешре? Какав треба да су судови u којима шпра прешре? Чишање винског состава, сираца и лозкала u коме шпра прешре. Чување грозда. Погрешавање шпре. Сиравање ирон вина. Сиравање белог вина. Сиравање преног (ругачастиог) вина. Сиравање слатког вина. Сиравање и употреба винске кисе. Сиравање шпре. Улога влажних глинница и влажних продуката u преварау шпре. Утицај различних чиница и влажних продуката u преварау шпре. Утицај различних чиница на ток преварава шпре. Проветравање шпре. Загревање шпре. Отапање вина од коаине (отапање) Чењење коаине. Наклада преварање. Чување младих вина. Чување и употреба коаине.

Г. Васил Мацалик шроф. средње полoprивредне школе u Перану у Моравској, на позив својих пријатеља, приспео је 9 септембра u јутру u Јагодину, да расмотри нашу сточну област у изложбу и да прочити изложне типове и расе. Затим је од 11—18 септембра прокутовао, u пратњи једног нашег стручњака: Јанова, Крагујевца, преко Грчке u Краљеву и Јаичу, одатле на Врбање, Тресетицу и Крушевачу и Сталаћ, железницом прео Поморавље до Ниша, потом до Широта и одатле једним правцем до села Гасице, али не да види „езеро“, већ привредно стање широтске околине, потом у другом правцу преко Нишора, Копривашице, Б. Јукање и Гостуше, чак на сувае Васауа, Врбиног и затим, 18 септембра био је пријатељ од Г. Министра Народне Привреде, да му соншти своје утиске с пута, а истог дана посетито је и београдску младину Г. Мацалик имао је прилику на своје путу да види и посети модерно градећу Косовљанкову пилану у Јагодина, сивлару у Лапову, леуу изложбу женских радова у Крагујевцу, фабрику шекера и бради Г. Иа. Ливчака у Ставиоци, Ратарску школу у Краљеву и инаше г.г. Кисељевича и Радоновића. U Широту сретсе војни расадници и сивањ шпужидних сивања.

U пут су сиваја предузвимања мерена и сивања стове, а г. прометроу узавио је u неколико чисто сеоских кућа и обавештавао се u вачину живота и привреде, нарочито наших горштара који воде музак живот борбе и храваа са стуропим силама привреде. Он који је сив Русине и Шпанце, посетито и прометроу све остале земље у Европи, изразило се о овоме својом путу, да је за њега био најинтересантнији и најпоучнији: Оно, што је пре 100 и више година у нас посетило и што се сад само чита и приповеда, те сам сад више рођеним оиважа: намелажу сточу у јеку поправа на болве, без издвајања по западне шпру и без издвајања у групе; причитивају привреду и живот и бистро, привреду, причитивају „дује“ све прешаје од комадеког (Црловине), до потпуно „културног живота“.

Нарочито му се допадају уређење и рад наше кааине. Јагоднска пилотска сточна — највећа је изложба, што ју је видело. Допада му се и издвајање сираца и јааина, место маграда u поведу. Услугу је аловом ружом приброио примерке кивне, за поведу послате му збирку, за микроскопоно осматрање и испитивање кивне српских ошача које је предлао, на молбу Српског Полoprивредног Друштва.

Набавка запаатних чистокрвних јоркширских брава. — Према тражњи многог трга, Министарство Народне Привреде, усерио је пригитити набавку чистокрвних јоркширских запаатних брава, у Моравској и Немачкој, ради образовања запаатних стабаа код државних завода, на неколико места у земљи и раздвајање угодних одјединицама који испуне извесне погодбе и приже извесне обавезе, од којих је најславнија, да друге године у прилатку врате угледљиви на број запаатних брава. Набавиће се око 400 сиврањих крача и 40—50 нерастова.

Најтежа потиска свињина по хостолитру 80-6 кгр. произведена је на инаљу Миљена Миљеновића из В. Орашца и од 80 кгр. на инаљу „Јованчићу“ у Бањани бану Вегграда и може се видети у Српском Полoprивредном Друштву. Оно друго инаље имаало је пре 2 године земљанте једну прљуну и произведена свињина на леку, најбоља је пример, шта чини боља обрда земље.

Чопор белих енглеских мелеза — свиња, Јованчићу и Јаванчића на Влашким воља, 80 брва, инаље се у обрву београдске пиланце и најбоља је пример и по летови и по наједначини и по тежини (пресечно 220—250 кгр. денећи од она брва, колико вреду укривање наших свиња са белма јоркширским за трговинање, као и за запаатичне циљеве.

В6 тежак 1300 кгр. — Одражен под српским поднебјеи и од српских одјединца г.г. Кисељевича и Радоновића у Краљеву. Овај коао од вола, као био, најрадије је трећом наградои на изложби у Крушевцу и отаи је запаатног сивне емоменталне расе у ратарској школи у Краљеву. Вредно био овог најтежег досада бело српског, излошито где год, да се видети и оценити може. Од сопственика добила смо и фотографију овог ретког граа.

Последње српско царинског сукоба. — Wiener landw. Zeitung, добила је вест из Зеница, да усаод великих царина, за тамошње рационисте немоту је био усвој сивров шљина из Србије. Две тамошње велике фабрике за певичо рачије које су годишње трошиле 1300—1400 вагона шљина, као и многе осеаде дуж Саве, а које су своју потрбу у шљавина покривале из Србије, веле, да су се сад окренуле Босни, Славонији и Седмобрешкој ради подмиравања своје потрбе у шљавина за певичо рачије.

Стога је добро што је Министарство Народне Привреде проузвучило одређе закона о монополу на алкохол, да се за сиравање алкохола може употребљавати леће, али кава се чини с погледом на балансноно тиско пение културу, да би ваља ваљаа у овом погледу да уини ковак блаже, па да закон о монополу алкохола који једе расхидна своје изванчне приходе, свесим укине, на догшту за извазно извазно певичо алкохола и из краће, нарочито културу и тамо створи једну нову грану земљане радишности која је пред извазноје монопола тек била отпочела и обесваља велики полет.

Пројаја садница. — Према решењу Господина Министра Народне Привреде од 6 тек. мес. Шбр. 25.415, Управа државног сточарског завода распродаће све јесени еве прете благорачних војних садница из овог расадника у Јубичеву по знатио сивштених ценама: од 0-10—0-20 динара по једном комаду. Саднице су од јасеминичких варијетета, одјасне лено и у обилапна различн. С поручивања ваља се обратити непосредно Управном одељку у Јубичеву. Паданање ће почети од 20 тек. месеца и трајати све док јачи израсти, по вистине.

НЕКРОЛОГ

Др. Михаило В. Цвијовић, председник Удружења Полoprивредне Подружнице — умро је 23 августа 1906 године у Ужичу у 5 сати пре подне. Сахрањен је у у гробници породичној у селу Ђурелотинама сутрадан.

Понајни Михаило рођен је у селу Ђурелотинама срезу и округу ужичком године 1877. Основау школу свршио је у Барану, а ратарску у Краљеву. Свршио је: полoprивредну школу у Хрбуљу; полoprивредну школу на универзитету у Лапцију и државне науке на универзитету у Тибингену, где је промовисао за *доктора полoprивредних наука*.

Јануара 1905 постављен је (по свршетку школа) за инасара Министарства Народне Привреде, а септембра месеца исте године постављен је за вршиоца дужности економ окуп. ужичког.

Понајни је био и Председник Земљорадничке Задушце у Ужичу.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖНИК ПАСЛОВИ

ЗАПИСНИК XVII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

дроме 16 маја 1906 год. у Београду

Висли су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, чланови Управе г. Јов. Ф. Вишетица, Мирко Милошевић, Живо Шошара, Милош Ж. Петровић, Нинко Јовановић и Вељ. Стојковић.

Воложнички секретар Д-р. Е. Радић.

109. Чита се записник XVI седнице — Прима се.

110. Читају се резолути угољених државних сполноа о подизању Ђубришта, која су, према расписаном Стегају „да угољење напредних начина рада“ подигли: Душан Петровић, сполно из Пирота у срезу колачничком и Ђорђе Тошић, пољопривредник из Пирота — Решено: да се Душан Петровић награди са 50 динара, а Ђорђе Тошић са 30 динара. Резолутима, односно цененицима пак, г.г. Милошу Тодоровићу државном сполноу округа пиротског и С. Пешњу државном сполноу среза колачничког, да се на ња на име дијурне и путнога трошка по 10 динара.

111. Чита се молба г. Врете Боковића учитеља из В. Врбашце у срезу рашинском, који жели да се награди за подизање шљавара — Решено: да се за основу овог шљавара као резервни умале: државни економ округа крушевачког г. Сретен Јевтић и Председник крушевачке Пољопривредне Друштине г. В. Виторовић, да од на име места и то у времену кад буду подигнути шљавари у зрелом роду, и да учине стварица угољење између пољева каленјичког и овог од плавања подизањем шљавара; да тачно прегледа начин из који су шљавари подигнути, нарочито да види у виду растојање у који су дрва поседана; да ли су дрва потресивана и на који начин и да о свему поднесе Друштву тачно детаљан извештај. Да се поменути господи на име десетине изда по 10 динара, а путни трошкови да им се исплате по рачуну, који буд Друштву подати.

112. Чита се молба г-ђице Катарине Ђ. Божићевој оца, поштара, којом жели да се ослободи плавања једног изгубљеног Друштвених пакета плавог камена у вредности од 19-20 динара — С обзиром на обавезности под којима је дотични налет изгубљен, загурен, или, може бити, и испредат. — решено је, да се г-ђица Божићева од плавања тога пакета ослободи.

113. Чита се молба г. Дим. Милановића државног писмоца у Јамабу-у да му се „Тексак“ шљаб беслатно — Решено да му се учини по молби и „Тексак“ шљаб беслатно.

114. Читају се повуде пријављених штампара за штампање XV „Практичне Пољопривредне Поште“ „Болести и штетници културних биљака“ од г. Ник. Рапојевића. Како је према постављеним условима, од пријављених штампарија, највише покупила штампарија „код Простете“, и то: штампарије и хартира у 3000 примерака по табаклу 67 динара, а за поева по 22 паре од коваца, то је решено: да се зарада поменути дела уступи штампарији „код Простете“.

115. Саопштава се извештај државног економиа округа пиротског г. Милоша Тодоровића о тамошњим Подружницама — Прима се и знају.

116. Чита се молба Рад. В. Милошевића сполноа из Радобуче, да му Друштву исплати једну цеситеру за испревање вода — Решено: да се исплати државни економ среза пожељског, да од: до молбених у Радобуче и да се на лицу места упути о ствари председнику у име овог год. завода, и онда о свему поднесе Друштву извештај, на основу кога би Друштво могло донети своје решење по тражењу молбеничног Економиа да се изда на име десетине 10 динара, а путни трошак да му се исплати по рачуну који буд Друштву подати.

117. Саопштава се позив „Савеза Српских Земљорадничких Друштва“ у Загребу, да Друштву учествује на IX. Конгресу, који ће се држати у Осеку 16 и 17 маја ове године — Решено: да се Конгрес поддржи денаром.

118. Винодаско-Вођарске школе у Букоји, актом својим од 11 априла ове године бр. 577, тражи, да ју Друштву пошаље 10-50 динара за 2 петака и 3 кошошке, која су гра на прошло-годишњој изложби случајно промешана — Решено: да се Управи

пошаље 10-50 динара за буџетске партије на непродељене трошкове, а кошошке, који су Управи у месту њених послата, да Друштву врати, или преда, а отуда добијен новац Друштву пошаље.

119. Чита се акт тимочке Пољопривредне Друштине од 11 маја ове год. Бр. 13 којим шљаб записник седнице Управног Одбора као Програм подружничког рада за ову годину — По тачке је решено: да се Подружници препоручи, да за извршење 1 тачке поднесених Програма позове околних економиа као стручно лице за мишљење и да у споразуму с њим приступи подизању оног лозног житњика, а кад се тај споразум постигне и трешком овог извршења тога рад утврди, онда нека се Подружница за потребу повож Друштву обрати. Што се 2 и 3 тачке Програма тиче, које се односе на практична предавања, Управи је уверена, да та предавања на начин, као што их Подружница, по саопштењу, мисли предмети, није могуће извршити, него у односу тога да се Подружница стави у споразум с околним економиом, како би се могло наћи подеснија места, на који би се та предавања могла предмети и остварити; а односно 4 тачке Програма, да се Подружница извести, да Друштву плави камен, равају и прескади може дати само за готов новац, пошто и Друштву те предмете за готов новац набавља.

ЗАПИСНИК XVIII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

дроме 9 јуна 1906 године у Београду

Висли су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић, благајник г. Павле Стоја, чланови Управе г. Јов. Ф. Вишетица, Љубат Ђадица, Милош Ж. Петровић, Нинко Јовановић и редован члан г. Свет. Гавриловић као гост.

Воложнички секретар Д-р. Е. Радић.

120. Чита се записник XVII седнице — Прима се.

121. Износи се на разматрање предлог Улега Одбора за извршење XI тачке Програма друштвеног рада за ову годину, којим се предлажу потребне мере за регулсање нашег житарства и житне трговине, с погледом на промене прилике нашег житварског завода. — Пошто је, пре свега, Председник објаснио присутнима, од куда је ово питање и овај предмет дошао на решавање у седници друштвене Управе, и после њених објашњавања од стране појединих присутних чланова, једногласно је усвојен поднесени предлог у свима појединоствима и усвојено Председничко, да га у целости поднесе г. Министру Народне Привреде и да га умоли, да што пре приступи извршењу предлозених мера, у колико то учинити може, и да му, где буде потребно, стави на расположење Друштвене услуге у варади и извршењу потребних мера, које би собом донесли извођење овога предлога у пракци.

122. Износи се на коначно решење предмет о исплати потраживања г. Ж. Живадиновића Друштвеног адвоката, по извршењу друштвених парницама — Решено: да му се по поднесеним рачунима исплати 276-65 динара, а неспрешне још предмете, који се код њега налазе, да Друштву врати.

123. Чита се молба г. Петра Вучковића учитеља из Звездана, којом жели да Друштву посредује код г. Министра Народне Привреде, да му се за подизање житарничка изда из Класне Југирије 1200 динара као позајмица. — Како је Друштву познато да постоји решење, да се из Класне Југирије не могу чинити позајмице правителним лицима, то се за молбу извести, да му Друштву по тој ствари не може посредовати; него му тако и Друштву из својих средстава не може дати позајмицу, пошто би то било противно друштвеним Правилима.

124. Чита се молба жупске Подружнице, да јој се за ову годину изда помоћ од 250 динара — Решено: да јој се у субвенцији переносице пошаље 150 шт. пламена камена и да јој се одговори: зашто јој се не шаље тражена помоћ у 200 динара.

125. Саопштава се молба Удружења Мариних денара, да им се уступи Друштвена дуправа за државне годишњег Боора на дан 18 јуна ове године — Одобрава се.

126. Чита се писмо сполноа срце колачничког, којим извештава Друштву, да се код њега налазе 65 комада непро-

датih Kalendarâ od prošle 1905 godine i predlaže da mu Društvo odobri, da te Kalendarâ može dati kao nagrade dobrim članima osnovnih škola u njegovom srezu o nastupajućih ispitivanja — Rešeno: da sve neprodane Kalendarâ prati Društvo natrag.

ЗАПИСНИК XIX СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

Државне 27 јуна 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, чланови Управе г.г. Алекса Ј. Поповић, Ада Живановић, Милосав Ж. Петровић, Ђиват Бајалони, Јов. Ф. Штеглица, Нинко Јовановић, Живко Шокорац, Велимир Стојковић и редовни чланови г.г. Рад. Нешић и Божа Милановић као гости.

Бележно секретар: Др. Ђ. Радич.

127. Чита се записник XVIII седнице — Прима се.

128. Саопштава се одговор г. Министра Народне Привреде на друштвено представку односно регулација житне производње и житне трговине. — Уз највеће признање прима се к знању.

129. Саопштава се одговор Управе Државних Монопола, да прима позив, да са својим дуваном и цигаретама од истога, учествује на изложби, коју ће Друштво приредити о својој Слави 30 октобра ове године — Прима се с благодарношћу к знању.

130. Саопштава се писмо професора г. Василија Маладица из Прерова, да ће се радо одозвати позиву, да предузме иницијативу и таксименомично испитивање вуле српских овца — Прима се к повољном знању.

131. Чита се извештај Ужичке Пољопривредне Подружнице о одржању изложби стоке, приреденој 23 маја ове године у Ужичу — Прима се к знању.

132. Саопштава се писмо драгачевске Пољопривредне Подружнице, којим извештава Друштво, да се Подружница обновила, попу Управу изабрала и рад свој отпочела — Прима се к знању с тим, да јој се пошљу нова друштвена Правала, према којима ће Подружница саобраћати своја стара Правала, и тако ће их Друштву на увидјат и одобрење поднети.

У исто време бира се и нови Одбор, који ће се старати о извршењу VIII тачке Програма друштвеног рада за ову годину, у који су изабрани чланови Управе г.г. Ада Живановић, Нинко Јовановић и Живко Шокорац.

133. Износи се на решавање молба г. Ђорђа Ж. Стојановића настојаника крајинског земског расадника, да му Друштво откупи 200 комада књига „Практичне поуне о гајењу винове лозе“ — Решено да се откупи 200 комада са 30% рабата.

134. Износи се на решавање молба оца књижара Главичког и Стојанчића, да им се даду друштвена књижарна издања у композицији — Решено: да им се ло молби учини, а под условима, који су за то од стране Друштва прописани.

135. Износи се на решавање понуда г. Тих. Н. Николића, оца трговца, који нуди Друштву на откуп 30 комада кошница Ђорџани по 9 динара комад — Решено: да члан Управе г. Ада Живановић ове кошнице прегледа и своје мишљење о њима Управи Друштвеној поднесе, на основи кога ће се о откупу решити.

136. Саопштава се позив Савеза Српских Земљорадничких Задруга, да Друштво учествује на Конгресу, који ће се одржати у месецу августу у Широзу — Решено: да на том Конгресу буде Друштво заступљено у лицу свога Председника г. Вучка С. Богдановића.

127. Подноси се на одобрење предлог уредника „Тешака“ о хонорарној штампањих радња у 13, 14, 15, 16 и 17 броју — Усаја се по предлогу и штеглицејој норми, а књигу хонорара да овере чланови Управе г.г. Алекса Ј. Поповић и Милосав Ж. Петровић.

Књижевни оглас

Готов је у издању Српског Пољопр. Друштва

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

ЗА ПРОСТУ 1907 ГОДИНУ

УРЕДИО

Велимир Н. Стојковић

ГОДИНА XXV.

ШТАМПАРИЈА ДОСИТИЈА ОБРАДОВИЋА

Поред календарског дела с месечним радњама, у њему је поштин део с оном садржином:

О брању, одбирању, сушењу, сортирању и продаји шљива В. Н. Стојковић. — Храњење и нега сувастих кријача и прасида, М. Т. Ђурић. — Стаско љубре (појиво) с паричитим обзиром на љубриште и поступак с љубретом на љубришту и на пљав, А. Г. Јовановић. — Гојење жинице, Андра Гајторјенић. — Неколико напомена о пошраци и неки знаци И. К. — Гајење оваца за извоз, Светозар Гајторјенић. — О хлебу и води од А-Р Доб. Гер. Поповића. — О преврљиву шире, В. Н. Стојковић. — Крава музара, М. С. Радосављевић. — Беашице. — Пољопривредне установе и удружења итд.

Поверљиви и чланови Друштва који се одају радовању ове корисне народне књиге, умножавају се, да пожури са својим поручбима.

ОГЛАСИ

НОВ ПРОНАЈАЗАК КАЗАНА ЗА ПЕЧИВО РАБИЈЕ, с којим се добија више, боље, брже и укусије ракије, без етала, уз који није потребна засеба стабарка.

Овај казан је шокретан, на три точка и сила јединији до досадашњих казан. За обавештења и цену обратити се на адресат:

Мита Петровић

економ Черепић (Срем)

2-3

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од четит врсте једног ступца по 10 пара див.: од осталих крушних писмена по 15 пара од врсте и од ступца. **Велики огласима:** *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустр. вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање важе пута, 10 од ето јестинаје.

Преглед броја 28. „Тешака.“ *Чланци:* Досеђене награде на обласној сточној изложби у Лагодина. — Гојење жинице. — Три одличне нове сорте оазне ракије. — Рђва обрада земље за оазне усеве. — Из винарства на Златној Коши (паставак). — *Беошице.* — *Гласник.* — *Новорлог.* — *Књижевни оглас:* Пољопривредни Календар. — *Оглас.* — *Цела огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
ПРЕПЛАТУ СЕ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ
ПРЕПЛАТУ ПРИМАЈУ И СВИ ПОШТЕ

НА ОСНОВУ НАЈВИШЕГ РЕШЕЊА ОД АПРИЛА
1869 ГОДИНЕ № 304 СРПСКОГ ДРУШТВА
ПОШТ. КОНТА БЕОГРАДУ

Цена огласних изложена је на
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво гласник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
БЕГРАДСКА УЛИЦА

БРОЈ 29.

У БЕОГРАДУ, 10 ОКТОБРА 1906 ГОДИНЕ.

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ГОДИНА XXXVII.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИР., НА ПОЛА ГОДИНУ 3 ДИР.,
ЧЛАНОВИ БИРАЧАРИ, ЧЛАНОВИ СВИ ДРУШТЕ
ОДЛУЖБЕНИ, ОСОБ. ПОШТ., БОЛШЕИ СТАЛ.
КАРА, ТАКШ, НАНАСЦИТЕ, ЗЕМАЉСКИТЕ
САДРЖИ И ПРВАКЕ ПИЊА ДОМАЊИЦИ ЛЕВУ
У ПОЛА ЦЕНЕ, АКО ПОШТЕ ПРЕПЛАТУ
УНАПРЕД ЗА ЦЕЛУ ГОДИНУ

ВАН СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 ЗРИЛ. КАН 4 ФОР. А. ЗР., ВО СРП.
ВОДОСВЕТЕ. ЗАДРУЖБА И НЕКОЛИ ЧЛАНОВИ
КАО И СРПСКИ ЗЕМАЉСКИ САДРЖИ И ЧИ-
ТАРИЦИ, ПРВАКЕ, ПИЊЕ И МАНАСТИРИ ДО-
МАЊИЦИ ЛЕВУ ЗА 4 ФРИЛ. КАН 3 ФОР. А.
ЗРИЛ. КАН ЧЛАНОВИ ПОЉОПРИВРЕДНОГ И
КАО СР ПРЕПЛАТУ КОЈ ОНОГ ЗАДРУЖБА
ПРЕКО КОЈА ХИ ИИ СР ЛЕВУ СЛАТИ.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

КОЈЕ СТОЈИ ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ ЊЕГОВОГ ВЕЛИЧАНСТВА КРАЉА СРБИЈЕ

ПЕТРА I.

на дан св. Краља Милутина — 30. октобра ов. год. — слави своју Славу и
приређује у своме дому (Немањина ул. 11.) поред II. Земаљске Изложбе
Живине и изложбу свежег и прерађеног воћа, пића (вина, пива, ра-
кије, коњака и јабуковаче), дувана и млечних производа (тврдих и
меких сирева, кајмака, масла и бутера).

I. ПРОГРАМ СЛАВЕ

1. У 8 часова пре подне скуп свију чланова друштвених и осталих привредника и гостију у
дому друштвеном.
 2. У 9 и по часова водоосвећење са сечењем славског колача.
 3. Поздрав гостију од стране друштвеног Председника.
 5. Свечано отварање изложба.
- За време свечаности свираће војна музика.

II. ПРОГРАМ ИЗЛОЖБЕ ВОЋА И ДР.

1. Свеже и прерађено воће.

Свеже воће: Јабуре, крушке, дуње, мушмуле, оскоруше, ораси, лешњици, бадеми, кестење. —
Од сваке врсте треба послати по 2 килограма. Мање количине неће се примати ни излагати.

Прерађено воће: суве шљиве, јабуке, крушке, трешње, вишње и др.; слатко, компоти, сирупи,
мармеладе, лекмез и др.; разни колачи и остале послastiце од воћа. — Од сваке сорте примаће се по
1 килограм.

За **свеже и прерађено воће** одређене су следеће награде: 5 награда по 30 дин. = **150 дин.**; 15 награда по 20 дин. = **300 динара**; 20 награда по 15 дин. = **300 динара**; 40 награда по 10 динара = **400 динара** и 60 награда по 5 дин. = **300 динара**, — свега **140 награда** у суми од **1450 динара**.

2. Пића

Вино, пиво, разне ракије и ликери, коњак и јабуковача. — Од сваке сорте треба послати по 2 флаше од 1 литра.

За **пиће** су одређене ове награде: 5 награда по 30 динара = **150 динара**; 10 награда по 20 дин. = **200 динара**; 20 награда по 10 динара = **200 динара** и 30 награда по 5 динара = **150 динара**, — свега **65 награда** у суми од **700 динара**.

3. Млечни производи

Разни тврди и меки сиреви, кајмак, масло и бутер. — Треба изложити: од већих тврдих сирева по 2—3 комада, а од мањих по 3—4 комада; од сасвим малих пак по 8—10 комада. Меког сира, кајмака, масла и бутера по 1 килограм.

За **млечне производе** ове су награде: 1 награда од 150 динара = **150 динара**; 2 награде по 100 динара = **200 динара**; 5 награда по 50 динара = **250 динара** и 10 награда по 25 динара = **250 динара**, — свега **18 награда** у суми **850 динара**.

4. Дуван

У листу, прерађен и у цигаретама — **ван награде**.
Осим побројаних награда у новцу, даваће се и **похвалнице**.

* * *

Програм **II. Земаљске изложбе живине** објављен је раније и у „Тежаку“ и нарочитим плакатима.

* * *

Предмети из свију преднаведених група имају се предати државним економима или Подружницама, који ће примљене предмете, пажљиво паковане, тако послати Друштву, да ови **најдаље до 25. октобра о. г.** буду у рукама Српског Пољопривредног Друштва. Осим тога, могу поједини излагачи своје производе и сами непосредно предати или послати Друштву.

После 25. октобра послати предмети ниши ће се примити, ни излагачи.

Изложбе ове трају од 30. октобра до 3. новембра, кога ће се дана у 4 часа по подне свечано затворити.

Бр. 5168. Из седнице Управе Срп. Пољопривредног Друштва, 22. септембра 1906. у Београду.

Досуђене награде на обласној сточној изложби у Јагодини

(СРЕПНИТАК)

Одељне за узгојна говеда:

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 150 динара, у Саконом плуту D7MN са кољечкама, Сакова тродела дрљача и новцу, волови бр. 962 Милоша Прокића из Багдана.

2. Наградом Министарства Народне Привреде од 100 динара, у сепкалци, А, волови бр. 882 Степана Белића из А. Мутинае.

3. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 80 динара у сепкалци ХХС и новцу, волови бр. 969 Животе Милошевића из Марковића.

4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара, у сепкалци за рену и новцу, волови бр. 1105 Љубисава Станишиновића из Цајкана.

Одељне за стада од 5 оваца и 1 овца.

1. Наградом Министарства Народне Привреде од 150 динара, у сепкалци ХХС и новцу, овце Милана Милошевића из Мајфце.

2. Наградом Министарства Народне Привреде од 100 динара, у сепкалци ХХС и новцу, овце Живана Петровића из Великог Поповића.

3. Наградом Министарства Народне Привреде од 80 динара у Саконом плуту D7MN са кољечкама и новцу, овце Милана Јовановића из Мајфце.

4. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 60 динара у Саконом плуту D6M са кољечкама, овце Саве Васиљевића из Јагодине.

5. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара у Балканском плуту обртачу с точком и новцу, овце Лазара Данђиловића из Лалова.

6. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 50 динара у ирландцу комбинованом са огртачем и новцу, овце Стојана Милојевића из Лалова.

7. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара у новцу за сиво, црвеница за млеко и новцу, овце Радослава Мејевевића из Лалова.

8. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 40 динара у 50 кгр. сепарете, макама за стрижку оваца и новцу, овце Милосава Вучковића из Дражмировића.

9. Наградом Српског Пољопривредног Друштва од 30 динара у 20 кгр. сепарете, муталица и новцу, овце Ђорђе Пруговића из Брзана.

10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u 30 kgr. esparzete, makazama za strižu ovača i novcu, ovice Dobrosava Bogojevića iz Trufčeva.

11. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara u novcu za seno i novcu, ovice Miloša Jovanovića iz Volčave.

12. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara u pedcini za mlesko i novcu, ovice Dimitrija Markovića iz Palažana.

13. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u makazama za strižu ovača, sirništu i novcu, ovice Jovana Mladenovića iz V. Polovnja.

14. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara u novcu za seno, sirništu i novcu, ovice Stevana Matija iz Parajfina.

Maslo toplemno i metopleno:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 40 dinara kgr. esparzete i novcu, Mislavo Stevanović iz D. Štuplja.

2. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 15 dinara u pedcini za mlesko i novcu, Mladen Vujić iz Lavinšta.

Srpski meki i toridi:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 40 dinara u 40 kgr. esparzete i novcu, Stanjimir Petrović iz Bunara.

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 35 dinara u 40 kgr. esparzete i novcu, Milosav Vučković iz Dražimirca.

3. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u 10 kgr. luterke i novcu, Alesanije Kostić iz Gor. Račinaka.

4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 15 dinara u makazama za strižu ovača sirništu i novcu, Dragutin Mitrović iz Volčave.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 10 dinara u litar sirništa i novcu, Lazar Cvetković iz Trnave.

6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 5 dinara u makazama za strižu ovača, Mladen Vujić iz Lavinšta.

Kojmak:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 40 dinara u novcu za seno, makazama za strižu ovača i novcu, Aleksandar Vasić iz Krčina.

2. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u novcu za seno, makazama i novcu, Todor Stevanović iz Bunara.

3. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara u novcu za seno i novcu, Dragutin Radojević iz Slatine.

Vuna prama, vaprama i kozina:

1. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 70 dinara u Sakovom plugu DFMN sa kolčecima i novcu, za nepravu vunu Mladen Vujić iz D. Štuplja.

2. Nagradom Ministarstva Narodne Privrede od 60 dinara u balkaskom plugu obrtazu s točkom i novcu, za nepravu vunu Radojko Milošević iz Mašuje.

3. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u balkaskom plugu obrtazu bez točka i novcu, za nepravu vunu Jovana Mladenovića iz V. Polovnja.

4. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 40 dinara u novcu za seno, makazama za strižu ovača, u sirništu i novcu, za nepravu vunu Alesanije Stojilović iz Spinja.

5. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 35 dinara u novcu za seno, makazama za strižu ovača sirništu i novcu, za nepravu vunu Dimitrije Marković iz Palažana.

6. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 30 dinara u novcu za seno, makazama za strižu ovača sirništu i novcu, za nepravu vunu Marko Lučić iz Kovačeva.

7. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 25 dinara u novcu za seno, makazama za strižu ovača i novcu, za kozinu Miloša Jovanovića iz Mašuje.

8. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 20 dinara u makazama za strižu ovača, sirništu i novcu, za pravu vunu Milosav Vučković iz Dražimirca.

9. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 15 dinara u makazama za strižu ovača, sirništu i novcu, za nepravu vunu Jovana Jovanović iz Mašuje.

10. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 10 dinara u makazama za strižu ovača i novcu, za kozinu Milana Miloševića iz Mašuje.

Plimbe bilame:

1. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 60 dinara u Sakovoj dvoделој дрљачи i novcu, za stočnu renu Stenozar Jovanović iz Dobrave.

2. Nagradom Srpskog Poljoprivrednog Društva od 50 dinara u Sakovoj dvoделој дрљачи, za seno od duperke Ranko Smiljović iz Milošava.

Показнице: Poljoprivredni Standju okruga moravskog za izlozenu esparzetu zlotovsku od zlatne kurzurivske.

Nagradom skupštine srepa beličkih, okruga moravskog, nagrađeni su i to:

1. Nagradom od 50 dinara kralja sa telsetom br. 993 Marka Lučića iz Kovačeva.

2. Nagradom od 50 dinara kralja sa telsetu br. 1938 Danila Aškanovića iz Jovca.

M. T. B.

Припремање и мочене житног семена ради уништавања сьети.

Сек избора семена за сетву, у погледу његове добротe, Крдноће, чистоте итд. и припремања земље напавном обрадом за пријаме, ницане и даље развијање доброта семена, од највеће је важности мочене, или потањања, нарочито шнепичнога семена за сетву, у разне хемјјске растворе, ради предхохране од ошакe болештине *сьети или гари* (негде погрешно у нас зване главице). Али *сьет* или *гар* опасна је и поњаваје се и на осталим житним врстама, на јечку, оасу, па и кукурзун и ража.

То је најраспрострањенија и најопаснија болест наших жита. Она је била позната и у старо доба и добила је своје име (*гар*) од прага праха свога.

И циљ је мочену житног семена у разне хемјјске растворе, да се на зрну уништи онај прии прашак, тако зване споре сьетне. То су класе за развијањем сьетне, главице једне срдљане и лешље које штетно дела својим јаки разишожањем на животну уеву и која у виду сьиуних коичица прокива влад до класова, некаса билу и у зрелу нешто белогa брашна произвођа као гар прии прашак, споре или класе за ону болест. Овај прашак састоји се из милијуну сьиуних спора поноћу којих се сьет даље развијања. Зрнелые сьетњиво по себи, или спорима попрашено, при вршадби, постаје лако шкренa оне ошакe болести. Прашак, споре или класе у отвари, разлећу се при вршају, падају и хавају се по владу, слама и по здравом зрну, а нарочито на средној оној брадаци и на жаланом крају његовом. Он се никаквим сьрапања, ни механичким путем не да, чак ни у најсавршенијим млиновима, потпуно ичистиати. Једино се понаку прањен у води јако сьетаногa жита, да се уиште продати, или самети може, а да нема подозрљиву кодру боју и онај рђав укус, од нега добишено брашно.

На тај начин доспевају и на илну: разлетавени прашка са сьетњивом класовом и семенов "огареним", сламом зареденом која би чак и у потпуно неогорелом стању, рецкио у ђубриту, доспела на илну. Досепа тако на илну, онај прашак — класе сьетне — класи, ниче и расте заједно са семеновом, на своје цвасте класице гьвади у младе житне класице

и билацне. На тај начин у усеву на њиви шири се даље легао гљивнице — свети — која одраста на својој „лузари“ (житној благај) као снага готоника (парзит), досеена у клице и у њему проишводи прашае, нар, гове споре или клице. Светога познати су заражени властох, што пред зрелу усева, тло класови стоје исправно, штурги су и закрљали и кроз танку плевницу, доде се или прие. Осеба се израе на реблу салауру, кад се притисну ближе или класе растара.

Но до скоро се држало, да је то једини начин разножавања свети. Али она се разножава и на други једини много опаснији начин, противу кога не показе важе никакве моћеве, за које се досада такође мислило, да је једино и потпуно поуздано средство за предохрану противу свети. Али тек савреде светне споре, ветров разнежае, падају на жит у исто доба цвешталог здравог жита, ту клијају и своје муррасте или цвештаке клицеве терају у ткиве владог цвештог плода. Зрно које зре не бива ниткољско оштетено и оно на савредо начин не даје на знање каквог опасног госта у себи скрива. Само нам та микроскоп може показати, како се гљивница ткиве угнездиле у шупћурина зрна. Са зрном заједно и гљивница светна отпочива, а са клицавим зрном буди се и у њој живот, да се развије са житини властох, докле са образовањем гари (спора) понова не стане разурнувати класе.

До скоро познат је био само први начин заражавања усева и против тога се употребљавало моћеве у хемијске растворе, нарочито од плавих камена, којим се поштивавале споре, спода на зрну нагонилане. Али други подукан начин заразе открио је и објаснио маршалом и значајни ишпитивањем Бурбад. Лако је увидети, да се не може ништа противу светно гљивнице заштити у самоме зрну, а да се у исто доба не поштити и зрно, или семе.

Устау у првом реду мора се на то гледати, да се за семе оставља зрно добросо са њиме незаражено од свети. Разуме се, да се само у маломе може извршити, у пракцији, откидање и згоровење светљавих класова пред саму цвештају жита. Испордобни добрих хубрењем може се постићи брже цвештање и заметање жита, те тиме скратити опасност заражавања. Код

овса боде је избегавати хубрење са стајекии хубрењем, овења светна гљивница у стајекох хубрењу најлакше прво повољно земљинице за усевање.

Прод тога не сме се никад пропустити ни моћеве, да се бар усева у клијању заштити од заразе.

Свет као и све гљиве воде влагу. Зато плавина и жорчара земљинице морају бити осушена, ако се на њима жели жито сејати.

Главна досад позната средства за сузбијање ширења свети састојаца су се у њичеву-семена пре сетве у раствору, а на првом месту у раствору од плавих камена по Кину. Употребава се $\frac{1}{4}$ проценти раствор бакарног витриола (плавог камена) т.ј. $\frac{1}{8}$ кгр. на 100 литара воде. Камен раствора се у прелоз води и докљива се толико ладе, докле се не постигне потребна јачина раствора. Онда се понова жито и то тако, да раствор још за шаку изнад жита (семена) оставе. У том мочилу остави се семе да претретија 12—16 сати. Докле одвадити себестива зрна која испљивају на врх. Мешавио ваља по могућству, да свако зрно буде издигнуто и прерућто. После тог времена моча (раствор) се оточи и по зрну се излаже кречо каљко, да 5 минута на семе утисне. Кречо њико сирпања се од $5\frac{1}{2}$ кгр. печенога креча раствореног у 100 литара воде. После тога швенца се расастре и суше.

Многи после моћеве не проинају семе кречини каљком. У том случају мора се гушће сејати, јер на семе непривредно кречо, раствор плавих камена и даље утисне и тим се може схватити клијањем многог зрна. Циљ је моћи тим, да се ужије клијањем спора, а не и семена. То спречава после кречо власто.

Савина власта одбацити сваки други начин моћеве семена, а не у каљци као што је описано. На пр. поштивање раствором гониле сежена на земљи кад воду, у прервтање и мањше гониле дошито. Успех мора бити неуотур, јер раствор не дође ни са свакии зрном у додир, нити потпуно објуји цело зрно, не може заки сауд у светло мале швенцинога зрна; утисај је одевћ краткотрајаи, а да се и могу све светне споре утрити.

ПОДЛИСТАК

ПРИВЕДА, НАРОДНА ПРИВЕДА И ПРИВЕДНА ДЕЛАТНОСТ

Приведа је скупи мера управљених на производњу и употребу средстава којима се имају поднирити потребе или жеље буду каког лица (заједно с његовом породницом) или каквог бео групе лица. У првом случају приведа је *лична* (индивидуална) или *породична*, а у другом, она се зове исто тако или *друштвене*, према томе, каква удела имају у њеном управљању та лица за која она саужи. Тако, она је *приведа кооперативна* или *артелина*, ако то лице у циљу поштивања потреба у привреди има непосредна удеоња, т.ј. артели!) и артелику, и *приведа друштвена, задружна*, када то лице у циљу прибављања потребних средстава има у привреди непосредна удела, шир. *приведа државна, областна (окржна, срепна), градска, министарска, добротворних устанога* итд.

Све засебне приведе у каквој било земљи и у каквог било народа, међу собом су у тесној вези и по јачини тих уздациности, чине укупно једну целину, привреду целог народа, *народну привреду*. Као прешта потреба за народну привреду

је политичка независност народа и установа више државне власти, која можеју права и закона одређује уздацини однос појединих привреда. По томе свака народна привреда је и *привреда политичка* (економија политичка). Отуда је јасно, зашто не може да буде народна привреда шпанска, татарска и др. и зашто обратно може да постоји народна привреда српска, руска, француска, немачка итд.

Својакме народне приведе доас се у три групе у *привредној, потрошњој и развојној*. Прва прибавља средства за поднирење колективне потребе, друга зрочи за средства, а последња, која стоји изнад њих, развијања је у сваком народу утолкну условно поједине привреде производеће продукте друге привреде, т.ј. утолкну, утолкну је у ног народа развијања специјализација појединих засебних привреда.

Народни привредни занима се политичка економија, те је прена томе иста економија наука о производњи, развојној и потрошњи свих средстава којима аду поднирују своје потребе.

Посебаном, које човек живи у циљу добињања средстава да њима поднире своје потребе и да њима постигне свој циљ, зове се *привредна делатност*. По томе, привредна је делатност двојаква: *тељовна и употреба (потрошња)*. У узем смислу, делатност је привредна само онда, кад се моно постигне циљ са што је могућно мање жртвава. Узрок, који побужде луде на привредну делатност јесте њихова брига да поднире своје потребе. То потребе зависе од тројакх чинилаца: *људске природе*, т.ј. од њихове *физичке, умне и моралне снаге*. А по томе, какве су то потребе у оглоду на живот и чување здравља, она могу бити двојакве: *стварне и лухушне*.

Шашкин.

¹ Артели су обила задружне производње која се распрострањена на све привредне гране. То су махом задружне привредне артели, т.ј. удружења се старујући потребног зема, за се одвак растурају кад се нешто сажив. Савремена, класе барају класово, пружају повољно заједнице, она за артели ради живе по најповољнијим условима, одговарајући је саопшарају а зараду деле појединоме.

Други начин уникштавања сибетних спорна на семени, јмало у *Лемсеновом* поступку: *умакава семена у врелу воду*. Жито се у коринама потапа, умаче, 4—5 минута у суд с врелом водом (од 50—60° Целсија) умаче чега се сибетне споре потпуно уникштавају, а клицјасте семена не штети. По умакаву корце са семеном у врелу воду, разлађују се умакањем у ладну, а после тога семе се на танко распростре да се осуши. Ако се има више семена за умакање, онда се мора пре умакања новог оброка семена, воду у суду затрвати доливачем извесне количине калачале воде, тако, да остане ранијорно преда и на потребном степену топлоте.

У последње време обичајено је мочило формалином, по пропису *Холмстромовом*. Приправн се у довољно пространој каци формалином раствор, узимајућа на 250 литара воде 1 кгр. формалина. У овај раствор потопи се корца са семеном, (корца обложена куделима гугтам платвом) да раствор обухвати семе и поврх семена за четину шаку. Тад се добро меша докле се не може предоставити да је свако зрно добро потопљено, а одавдати испирава се сибетљива зрна. Онда се корца извади, раствор оточи, жито на тонину сручи и остави да једно 4 сата тако престоји, да може раствор формалина накландо утицати. Да се горња слој гомила семена не би брзо сасушило, те да зрно у тој служи не би довољно било лаштањено, ваља гомилу одмах прекрократи влажним ћебетом или наковина, али с том наложеном, да су и та ћебад или оковачи претходно натопани локалн четри сата у раствору формалина.

Потом се гомила разгри да се семе осуши и може се дуже времена држати и чувати пре по што се употреби за сетву.

Мочене семена у раствору формалина, над моченом у раствору плавога камена, има ту предлагу, што мање времена изасује и што се тим поступком *врло мало* клицјасте семена ошета. Дале с формалином мочено семе, ако би што престојало од сејања, може се употребити за храну, пошто се претходно добро келере водом. Докле мочено у плавог ка-

мена, са дугот утицаја његовог је отровано и није за другу употребу.

Стога се оно у ношце доба све више омачајује и потискује употребу плавога камена.

Помогање приватне иницијативе и извозна трговина

(Поставак)

И у нас поред контролисана извоза сувих жњавца, државна ваља да помаже приватну иницијативу: *створити мливе*, пречишћа и сивна александра; преправе извоза по количини и добивеној вредности и поставити појединца и друштва који радом својим и постигнутим резултатом буду давали најбоље језетва за унапређење ове гране трговине.

Али у области вођарства извозна трговина има још врло много да учини и у погледу организовања трговине са привним, сировим воћем, нарочито змијних стбних сората које се добро плађају и којих има већ у изобилу код нас, као и у погледу трговине са оним сортама воћа које се у нас траже за прераду виња од воћа.

Било је много лакше у шпанској трговини, влашн трговинама, да калазуе некемерарија са стране, па да се потом и сами одају некемерарству, него ли, да се баве њоме омијини, много чистијим и много рентабилнијим послом: *тргованем са сировим воћем змијних сората, месо сортираним и накованим*. Много лакше, јер сва наша трговина и сав наш подстрек и одавље пошти начинички трговине, сводно се доседа на *грелене веб углажачим стајама*. Нема предузимљивог духа и потребног трговачког образовања, а нарочито има недостатаке добро познавања светских тргона и ваљоних потреба.

Иначе како се може разумеати наше неколко такмаке у међународној трговини једини јединак правце; како се може разумеати подизање толких новчаних завода, чији капитал служи интеррежијаву и развијају сувањоних потреба и лук-

ПОДЛИСТАК

ПРАКТИЧНИ САВЕТИ ПОЉОПРИВРЕДНИЦИМА

1. При почетку сваког рада имај на уму, да марљивост, штедљивост и поштење осигуравају највећи успех, и да је све то скупа најбољн и најважни капитал у сваком предузећу.
 2. Старај се да плућу на време и правило узорен и знај за увек, за у колико је пута нише узорен, у толико ћеш пута и више плода добити.
 3. Гледај да нишу одмах после спаке жетве узорен, јер ћеш је на тај начин најбоље очистити од корова, тог домова којг краде храну и земљи и усеву.
 4. Иред јеси ори снамад дубље, јер је богато земље у дољки слагенима и ти их мораш подићи на више, ако желши да ти увеси плодоносније усевају.
 5. Ако не сејеш озиме усеве, увек гледај да ти пред зиму њива буде разорана, јер је вредно зиме мраз, — тај најбољи ориз — за пролећну сетву најбоље припрема.
 6. Још сада одбирај и оставај за сетву оно семе, које је најбоље и најдужије и старај се да га правило и на време посејеш, јер се узвлад не може:
- „Како зрно, тако плод;
Како сева, онаква и жетва“;
7. Марљиво прикупај свако зуре и радије покривај њине више и знаде, него себе лепим оделом; јер је зуре капитал, који интерес стално доноси, а одело није то, већ те

прави сујетни и улачи у дугове. — Нек ти марис зурећи буде ваљек иницијативе него поља своеских мелаца:

8. Чим жито и друге плодове продаш, прво нек ти буде да платиш дугове, јер ће ти оно довести спокљост и безбрижне часове, а повелати и воду за свик будић рад!

9. Старај се увек да само добру стоку држиш и гајиш, јер ће ти на крају крајева само добра стока доносити и највише прихода:

10. Поред добре хране, гледај да стоку сваког дана ти-мариш, јер се не вели узвлад: „добро отмижарено у вода нахраљено“;

11. Никад не пропуштај да стоку што више и што чешће истерујеш на вазу, јер поред природне хране, најбоље она чу и довољно чиста и свежа ваздуха, који јој је за здравље потребан. Ако ли најмања немаш, а ти је свако дневно истеруј у ограде (борбе, испусте) ради кретања по чистом ваздуху, а за то време вестри добро стаје:

12. Старај се да за своје радове набављаш потребне сирове и машини; али узимај само оне, за које си увек, има ишам гаранције, да су добре и да са њима на имаљу можеш успешно радити:

13. Кад сипирама или машиница рад обавиш, очисти их и намажи, на остави под шупу или на кљав закон, да не кисну и не рђају;

14. Не заборавај себи, да ћеш моћи савремено и са успехом земљу обрађивати и стоку гајити и без читаво по-допривредних кљата и стручних знаности. Зато их набављај и марљиво читај и не сматрај за изгубљено ни време ни новац, јер ће те потучити како ћеш са њима више и бољег рада скидати и од стоке више прихода и ради.

Рад. А. Мешић.

суза, у место кретању и развијању трговине и радности, како се може замислити, да и Извозна Банка, с омако лепим програмом и смером, досада се ограничавала, на старе гране трговине и на табуле у томе за странци комисионарима и агентама који су осмислили и држали све важније гране наше извозне трговине.

Код нас се сеоба велика оскудица у правој трговачкој спреми и интелекцији лебу нашим извозницима. Све се одавало узовој трговини, јер је то и лакше и удобније и без лакшога банкротства, може се нуталандије и више зарадити и са мање ризика: кредит у једини интерес играју у томе врло важну улогу.

Не може се извозна трговина успешно развијати и на крупно организовати, према спременим захтевима извозне трговине, са интересијским кредитом наших пољачких завода — са 10 и 12, па и 15 на сто интереса (с месичним таксом, искривних итд.). Са толиком интересном стопом не може се извака трговина водити, јер се не може зарадити толики грдан интерес, код оволико развијеног посредничтва, између произвођача и потрошача, какво код нас буја и вика као штећотине паразита.

Међу тих дух удруживања пронао је за дуго година и саранен је сак... *уконим друштвима*. Ми нисмо у стању створити и трајно одржати и производити и у прерађивачкој радности, ни једну задругу, ни један најобичнији отпакул! Не о томе ћу говорити више и подобије у чланку: *„Поправителне приватне иницијативе и полска привреда“*.

Доктрину је питање о извозу сировог воћа. И он је постао зан инквизиције наших извозника. Извоз сирових шљива, а потом и осталог сировог воћа, нарочито јабука, за прераду у ракију и у вино воће: експедиције воћа à la finfo (на гонде и на бутуре), постало је сам од себе и развило се врло брзо.

Али, у Србији, још и данас пропада једна велика, грдно велика маса воћа, само за то, што нека ко да је се прихвати и да је извезе на трг, а и ово што се прихвати, то овако на гонду и на бутуре извозено и несортирано, продаје се у безбедне, да је Богу пакати. Такве цене, лебу тим, нису у стању да утучу на развиће воћарства, развиће у правој смислу те речи.

Трговина са сувим шљивама постоји преко 50 година, трговина некемарика нешто мање и олет ни цело Полоравље и дух жељезнице пруга, а то да сии удаљенији наши шљиварски крајеви, нису никада још ни видели некемарских казна у својој средини.

Недавно читао сам, како су октобру прошле године у Хановеру, приликом изложбе воћа у одељку воћа за трговину, приређали воћарима и воћарским трговцима, практично предавање о *извозном воћу*. Од послатих 100 пакета, сандука, корпи и буради упакованог воћа, како су отпрано, лежи за трг или за изложбу, неће се нико веровати, али је чивеница, да ни 10 пошљака нису беспрекорно приспели. 90 од сто показало се олако и однећ некарно спаковано. *„Велика немачка воћара, нема ни појама о честитом извозном воћу“*.

На речивој изложби у Хановеру, једини је био воћар неки Цансер у Падну који је воће своје паковао на начин који одговара потреби трговине. У већини осталих сандука, корпи, или буради, било је воће однећ олам смешито у ситну дрвену струголину (Holzwole). Тако олаки, да се струголина могла добро притиснути и сбити, колико је олам и некарљиво воће паковано, шта више поједини пакети нису били до прха ни тако попуњени, но се могла изнутра претурати.

Као при Богу код нас, тако и у осталом свету, залагаи нису на оцену, ницубавају се како горе воће да добије награду, а изложено „боле“ није ни узгајано у објар, жале се на „вапивију“ прераду... а изложено воће дошло трлао и провало, јер није дукаи упаковано било.

И са ралла, што „ије довало произвођача просто „изложити добро сортирају и како ваља упаковати пошљаку „воћа, коју развили рљави и ваншети огао. „! награда,“ на „да се поуче и угледају: но им се мора показати, у прак- тини, сортирање и паковање и дукаи објаснити... из тог разлога на воћној изложби у Хановеру 6 и 7 октобра пре и после подве, држате су практичне демонстрације, у тако „простом послу“: сортирају и пакувано воћа за пошљаку жељезницом, лабом, колима итд. А то је одмао леп пример за угледање.

И доста српском воћарству, уз мало више рада и умешности предстоји велика будућност у: трговином са *свежим воћем*. Почел од шљива, на до „ишијеј стоног воћа свију прета... Само ваља научити наш свет да воће боље пакује и да вишије сорте боље цену... и организовати трговину о воћем. Поноћу приватно усталаишно и подети прве жртве за организовање итот. Нека нас у смену не учи ови странци и нека не односе оиа прве и највеће добити од сваког новог посла.

У трговини са свежим воћем које се товари непаковано у вагоне (à la finfo), нарочито за прераду вољног вина и које се товари упаковано а у судоница: корана, као шљиве за левио ракије и пробирање за јело... на и ту су нам странци били учтељи.

У шта говоримо. Оиа ће нам и за боотради трг почети доносити и снабдевати нас са животином намрничима, у којима толико оскудева, или које плаћамо скунае у Беотраду, по странци што их плаћају за се извозне трошкове! Ни толико нема у Србији правог предузичаког духа, оног духа, који налази нове артикле и удара ноим путевима, а не нешто утабали и прокрченм старим!

Међу тим, читао у „Wiener landwirt. Zeitung“ од познатог Јабланица, *„о стању овогвишиса трга воћем за Јабучаву“*, да прена извештајима из преко 300 воћарских земља и Сједињених Америчких Држава, о очекиваној берби јабука изгледа, да ће нека, што се тиче стоног воћа и оног за воће вино, некасти невод средње. У појединим земљама постићи ће се чак олаб резултат. Нустомена инсектима, пролећи израваи и град, као и при ракију, наступале пред зрње јакот трљива воћа, десетинали су род још на дрвету, те су уназадли у каковоу бербу. И ако су изгледа за воће за вино воће прилажни, услед трулења кахвоћа биће подређена. И стога се препоручује оиима који са воћем раде, да изабануј сорте које брзо преравају или трулеж показују, те да се не би побрла нева која ће се ушети ноки постићи. „Јер кад „из једне земље ма само неколико вагона ломијеса воћа „(патрулок) досе, на омижење воће тргове, ондо се одма „иовина цена воћу из те земље, па тако и остаје“.

И кад се такве губае чују и на воће извозено из Аустрале, а да шта ће на наше воће, код кога се и на утоваривање дуке чека и оно на голој ракији и под ведрић небом чека на вагоне на станици и код кога и транспортно баснословно дуго траје до... Немачке.

А један од највећих тргова за воће за справљене јабуковаче и крупковаче (нарочито за аустрајско воће!), то је Виртемберг, услед његовог шаридно велике потрошње и потребе у јабуковачи, односно трг за таково воће у Штутгарту.

Угаред да напоменемо, да су досада при најмањем довозу (од 4—8 септембра оне године) од 10 вагона дневно,

биле цене по wagonu jabuci 700—880 maraka (wagon od 10 tona). *Glavni uvoz na imenovanom trgu i ovdunim trgovinama s obhom za vino, pada od sredine oktobra do kraja novembra*. Koliko je ogroman promet ovog voća na tržnitsu one po prostiranosti i broju stanovništva razliorne male zemlje, možemo videti iz izveštaja jedne od najvećih uvoznickih kuća za to voće. Cene za 7878 wagona voća za jabukovicu, prema raslini mogućnosti trga, a što ga je ova zemlja od 1901—1905 prodala u komesovnu, iznosila je prosечно 600—800 maraka po wagonu od 10 tona.

Šta tako povoljno će uticati na veću tražnju ovog voća, u ovoj godini u Немачкој и на povećanju cene, dvo važne stvari. Dosađa je saho za Виртемберг uvezeno godišnje oko 250 wagona rožina (svog grožđa) za proizvodnju odnosno doteravaња jabukovice i ostalog pića, što je po stručnoj ošeni odgovaralo količini od 1500 wagona voća za vino. Davao se plaća na rožinu parnaka 24 marke, mesto ranije 8 maraka od 100 kgr.

Zatim bila je jaka i pozno se pojavila переносора u виноградима готово целе немачке цареве области i sa nedovoljno savladavana ove zatre, бербa grožđa ispunila loše i po količini i по квалитету. I stoga ће бити већа тражња и потражња voća od vina. И ишло je pokušalo u Немачкој, usled povećane цене na skrivinu za pivарство. И „пиволице“ обратиле се јаче jabukovici.

Dakle izvozna trgovina боље организована, a нарочито наша извештајна служба са тргова на наше главнице производе, o oвиh приликама и менаџа трга и његових захтева, мора водити стrogу рачуна и ишло је, да и у овом погледу буде прва контрола и учешће производња.

Нарочито за *skupoceno, франциско стоно воће*, воће којег воћ има u нас повећао, да се може рачунати на њега као на трговачки артикул.

У то име државна зма да помогне развијању ове трговине која ће довести каже вајде наших производњачка:

1. Организовањем извозне трговине, a нарочито на економско-трговинској основици удешене извештајне службе на шведским трговина; било отварањем трговинских агенција, било правно трговинских конзулата... са музеема наших производа;

2. Организовањем истрага и пописа u земљи, да се зна бројно стање стогом voћа, по сортама, количини и квалитету, u нашим воћарским местима и крајевима;

3. Потпомагање приватне иницијативе, са технички стручној сарајној за ову врсту трговине, која би се хтела одати специјално тој трговини, да је руководи и да је изводи, u литересу земљаске производње;

4. Потпомагање приватне иницијативе и то подизањем ладница за смештање, чување и сортирање voћа, до најбољег доба за његово увозчење и новчаном помоћи, да извозничко удружење или воћарски извозник, може дати *авансе* привољчанима, до коначне продје voћа;

5. Наградња за подизање правило и рационално засађања воћњака, jabučара итд. од једне, или друге, приватне серте која се тражи и боље плаћа, a која успева u овој или овој воћарској области најош.

Имају да говорим и о сумеву и другом прерађивању таквог овог стогом voћа и о огромним користима од истог, јер се има још прво много народити на организовању извозне трговине наших скровина и подупрерађивања, *a још ошне на подизању производње* пре и што се може пошизлати, према уређењу и саставу нашег одељења за трговину и радност и према буџетским средствима, на вели већи и осећивају преобраћу привреде наше.

Прећи ћу сад на *стоочарство*, a посебно на оно за извоз т.ј. *господарство и сависност*, што се тиче извозне трговине са четња.

Независно од питања производње:

1. Ваља ли стоочарство уопште ограничати, a на рачун истог повећати земљорад;

2. Имамо ли и данас стоочарства за извоз, сувишка производње, или га ми одлајамо за извоз, од својих уста, на рачун домаће потрошње и истрване свога становништва;

3. Или ваља заузети итезијаначи начин стоочарствa: с једне стране сејидбу „вештичких ливаца“ (вићних бљака), с друге стране декларисати и запатништво (говела, свиња, ошца) за трговинске циљеве;

4. Тежити увођењу „оделе рада“ у запатништво и по врстама стого и по запатници циљевима у четњи врстама итд.

Независно од свега тога, на овом месту, ваља прво, u погледу сточне извозне трговине, пречистити питање о Ахиловој пети ланова српског: *може ли се и ошма ли и од сада извозити стоку u досадашнем ошду, то јест као живу стоку и... онда, на коју страну?*

(Српска се)

ЦАРНИСКИ РАТ СРБИЈЕ С АУСТРО-УГАРСКОМ

Д-р К. „Gospodarskom listu“, органу хрватско-славонског полупривредног друштва у Загребу u бројевима 15 и 16 од 5 и 20 сеп. ове године објавио се и на: *Царински рат изазбу воше монархије и Србије*. Тим написном и тај стручан, братски написан, ступио је на политичко гледиште оних који у царинском рату Србије са суседном монархијом гледају или нашу проваст, или као д-р К. „ведну стиску“.

„Тезак“ као чисто полупривредно гласило, још пре 11 и више година, 1895, u мање-више сличном случају, објавило је своје гледиште u чланку: *„Може ли Србија издржати царински и стоковни рат?“* и изнео је своје мишљење шта сие урадити и чему се притрутити ваља, да се Србија u економско погледу што пре и што потпуније ослободи потчињености и зависности од Аустро-Угарске. То мишљење пре 10 година и данас је језгро свега онга што се предлаже, предузима и ради у нас, толико је оно било израз савремених потреба u привредном савезу Краљевине Србије.

„Gospodarski list“ и његов д-р К. написало, да је за први час готово сав наш извоз подирипа, a „степио ли се, да је „80%“ његовог извоза ишло u нашу монархију, можемо си по-мислити, колика ће од овог рата штета настати за народно „господарство“ суседне краљевине. Би ли јој рат оруђијом могао „намети већу штету?“

И ако „Gospodarski list“ неће да се упушта, u пресуђивање која је држава u ирају и ако налази, да су уштеји стављени Србији тврди, налази ипак само толико, да су они (ушова) „тврди“, за то, јер ће наша монархија као велика држава лагље „прободети, ако изостане нелатијни експорт (ишво) од 30-4 мил. u Србију, но ова свој експорт од 68-5 мил. круна који „као редовно сачињава 80%“ њеног чистог експорта (извоза).“

Онда, ваљово како је Србија узвила пр. год. у А.-Угарску 71.400 говеда, 47.000 оваца и коза, 171.000 свиња и 28.758 живине у укунјој вредности од 38-3 мил. круна, a извоз јаја износио је 1748 мет. поната. А из Аустро-Угарске узвила је највише шехера, артије, коже, говедне роје.

Немамо ништа против тога, што се се д-р К. радује овом царинском субоју, јер „нема сумње, да ће извозној производњи тај царински рат само користити.“ Исто тако ни против „пароуовезица“ његовог од овога субоја нашега што, u подизању Краљевине Србије може видети Хрватске и Славонија савну „свога подизања да случају царинског ошцењања од Царизма-није и царинског рата с њоме.“

Ali što nas se tiče i što hoćemo da ispravno ovim pravilom to je ispravno predstavljanje stava i položaja Srbije, u ovome parniske sukobe, u kome se od Srbije traže sve krave a ne daje joj se ništa i u kome se siram Srbije, kao nezavisne susjedne države, uzima tlo zabrinutoga tužerstva i povlašća kao siram pokorene zemlje ali okupirane provincije.

Mi smo 1895 godine još u ovome rasmatranju, može li Srbija nadzirati parniske i ekonomski rat, istočnja, da Srbija u interesu svoga ekonomskog preobražaja i oslobađanja valja da pokuša i da privlači ponuđenu joj poziciju u predstojećem ekonomskom i parniske ratu s Austro-Ugarskom, jer je ta pozicija i vrlo jaka i prirodno utvrđena: Polovinu priredne države . . . i u stavu su i u mogućnosti su, da sa mnogo više nalora i jrtva izdrže svako zatvaranje granice i svaki ekonomski i parniske rat, no svaka država volje i industrijska.

Ali kao god što Srbiji pod ovimim prirodni (bezgodni geografski položaj), nemala mora, zavisnost u izvozu na sever i zapad od Austro-Ugarske, a u izvozu na jug od Turske i Bugarske) i vanjskim uslovnima, nije moguće trajno da živi samostalnim narodnim životom, a danas da tako olako zagađi u parniske rat — isto tako i Austro-Ugarska, izmaje da pretvori veliki poraz i da izdrži prilicnu krah, jer veća fabricka industrija ima da ratuna sa mnogo većim gubitkom, no što je cijera većega uvoza u Srbiju, za koju omladini posmatraoci nalaze da iznosi vrednost od najao 30-4 mil. kruva!

Pril takvom podnošivoj ratuna o dobitku ili gubitku jedne države, spram druge, na slučaju parniske rata, ne sme se zabavljati:

1) Nastupanje formalnog nepriznateštva na granici i jedne i druge države. Prijevljanje zakona i o analizeznoj zaradici o sanitetskoj i veterinarskoj policiji itd. Ako se krave ne mogu odvesti da su zaradene kao stoka, mogu se oglasiti kao opasne po zdravlje i t. d. To onda važi i za uvoz, i za izvoz i za provoz, u mađoj vli većoj meri. Sek toga ne privleču se samo ovim parniske tarlima, no i povećane nete do 300%, od vrednosti same robe.

2) Da Srbija potpuno gubi uvoz žita sviji presta zbog minimalnih vrao velikih tarifa i da i pril ugovornim stavu s Austro-Ugarskom mora potražiti za tu dobru " " , svoga izvoza druge trgove, kao što ih je našla u Belgiji, Italiji itd.

3) Da ni dosada onih 80% , svoga izvoza bezoludnih u poziciji uvoza Austro-Ugarske, nije Srbija klasirala cijelo u susjedni monarhiji, već da je veliki deo ponovo više izvožen, nlija upotrebljavan za ishranu naricito radnickego sveta u monarhiji, za ponovu trgoviniskog bilansa, izvozom većnog "tevljenog blaga:"

4) Da Austro-Ugarska gubi ne saivo 30.4 mil. kruva uvoza svojih fabrickata u Srbiju, već u veliko dolaze u italije i 70 mil. uvoza i provosa većnog u Bugarsku, naročito u slučaju iskrvne ekonome zajednice obe susjedne balkanske države;

5) Da je i Austro-Ugarska trgovina pretvrieta jedan veliki gubitak bar od nekoliko milijuna kruva *zastupke isrednicke na isprednja srpskih proizvođača i nekoliko milijuna kruva ekonomie dobiti, na zameni manje životinjskog srpskim, naročito stocarskim proizvođačima svojih volja i skuplja proizvođača, namješeno izvozu za zapad, a da ne računamo i gubitak u poskupljanju namirnica za život, na stoga i poskupljanju nadnica i radne snage u susjednoj monarhiji. I ako je Austro-Ugarska velika država i ako je zavše podneti ove "tprde uvjete", onet to znati za nep ekonomski bilanz jedan manjak od 70—100 mil. kruva godišnje;*

6) Da ne računamo ni u što onaj ekonomski dobitak po trgoviniskom bilanzu susjedne monarhije, što ga ima veća industrija u preradi srpskih sirovina, jer *he nete moći dobavljati i na drugih zemalja, ali mora se razumjeti i s tačtackog i s ekonomskog gledišta na ovaj proizvod, što he ta i Srbiji i u posleđu trgovine i u posleđu naricito industrije, stvoriati ekonomski rat s Austro-Ugarskom: Austro-Ugarska, stavivši na Balkanu za svoju trgovinu i za svoju industriju jednako važnima, vika, u posleđu trgovine i u industrije u Srbiji koje, su dosad dobivane i kočeje nizakom zaštitom a sa uvozem s Austro-Ugarskom.*

7) Na posletku nije istina, da Srbija s promenom proizvodnje, nli s uvođenjem i podizanjem novih grana neće moći

sa svojim "blagom" (stokom), u Englesku i druge severne krajeve. Prvo naloga toga "blaga" nije tako ravna, kao što se to zamisla, naricito naša ovogodnja oblasta stocna izložba u Jagodini pokazala je, da Srbija ima *od d'ovak bar za polovinu svoga stocnog proizvođača, materijala vrednog za izvoz i u te severne krajeve. Drugo i ako je toliko meren transport u izvoz kine stoke, bezobrada kamiona obebeđuje je izvoz sirovina u zaloznom i uglednom stavu i preko mora, a meru proizvodje od strane države za podizanje savršenstva, izmjenjuju ovu granu proizvodnje, jako izmjenjuju, za godinu dana potpuno. Isto tako podizati merala na podizanju ovcarnitva i govedarstva, naricito u rucnoj zaštitivnoj za trgoviniske ciljeve i podstrekom i rucnoj zaštitivnoj za trgoviniske ciljeve u podizanju mlakarstva, stvaraju za 2—3 godine: veća i savršenija izvoz svoja stocarstva, a da i ne govoremo o podizanju trgovine i proizvodnje u živinjartvu i u stocarstvu koje je moguće izvesti u vrlo kratkom vremenu.*

Srpski poloprivrednici, u velikim, snatruju parniske i ekonomski rat sa susjednom monarhijom kao neminovni a ne izbjezak a posledica biće *blagotne, po razvoju i napredku celovite zemljote proizvodnje.*

Narveća je dobit, što Srbija, ograničena već u svojoj ekonomskoj slobodi svojim geografskim položajem, nije oslobađena, a pre a posle velike onosti po glodu ekonomsku samostalnost: *ostavljati za niko jedan jednaki izvozni pravom i bolje he odgovoriti ekonomski snajemom svojini u uznoj Nijemotina za celo Srstvo.*

1895 Srbija nije imala ni svoju klaninu, ni svoje veze trgoviniske s Turskom i Bugarskom. Dadas nli sve to nli i mudra politika državnja uveće jako da je izvele i da je uziti na pravi tlu dužnosti i časti.

To je najdublje ubeđenje srpskih poloprivrednika.

BELEŠKE

Uticađ doba tevlja krava na količinu mleka. —

Svaka odgajalnicna stoka volana je da vreme, u koje se dešava tevlja krava, ima veliki uticaj i na količinu mleka kod istih. To je stalno uicajnici ogledani, čijiemo i analize u Švicarskoj, jasno dokazana. Njizov jedan poloprivredni članio veći: *zabeleženo je bilo u celoj godini 1472 slučajta tevlja, a po tevlju utvrđena mužom dobavlena količina mleka, tako:*

Poslednje su bile ove:

	u otelazao se mesecu krava	dobavleno godišnje litara mleka	% od % mesni	stvarno izvoda litr.
Avgustu . . .	74	7.406	3:34	123:68
Septembru . . .	104	7.950	3:37	133:90
Oktobru . . .	156	8.549	3:85	143:20
Novembru . . .	188	8.299	3:40	145:08
Decembru . . .	154	7.882	3:37	132:01
Janjuru . . .	112	7.803	3:36	133:01
Febjuru . . .	139	7.522	3:43	129:00
Martu . . .	173	7:423	3:37	125:07
Aprilu . . .	142	6.900	3:40	117:03
Maju . . .	104	6.622	3:35	100:92
Junu . . .	83	6.352	3:35	109:58
Julu . . .	43	5.800	3:45	100:05
Prosечно . . .			3:48	127:78

Isz toga izlazi 1) da je najveća količina mleka dobavlena po tevlju njim 2). Krava koje su se otelile njim dale su i najviše mleka.

Isz toga izlazi zaključak: da svaki poloprivrednik, odgajalnic stoke, valja da nastojava da mu se krave, u vo-

liko je to moguće, telo u mesecima zvezsjan oktobru i novembru.

Та је стар и најновијим огледима у Данској потврђена.

Коприва као крмиво (храна). — Ако није могуће преворучити тајне коприве, то је ипак штета преоберавати ову биљку, јер као храна има врло велику вредност. Могућно је у употребити и као суву и као сирову храну. Коприва се употребљава сад само као едначино средство за исхрану живине, на даље на ву нико не окреће ни главе. Све од коприве кад садржи двапут више белих састојака него сено ливадско, и за четвртину више белих састојака и два пута више киселих састојака, него ли сено од детелице. На тога гласај, да није на вално економски преоберавати коприву.

M. C. Кукић.

Г Л А С Н И К

Неће учествовати на живинарској изложби — Српско Полупривредно Друштво позвало је Бугарско Народно Земљоделско и Живинарско Друштво, да на изложби узму учешћа шаптањем своје живине код нас у Београду. Међу тим, Бугарско Земљоделско Друштво, изјавило се, што не може узети учешћа на нашој изложби и ако би желело, зато, што и поред великог износа јаја, њихово живинарство излази се још у погледу, они су још на огледима у погледу извојена раса на поправку свога живинарства. На и они деле мишљење своје браће српских стручњака о потреби узданијег оближења и солидарности.

И студије на вестима новина, бугарске привредници посетили Београд о прослави стогодишњине на можда и нашу живинарску изложбу.

Похвално и корисно дело. — Г. Министар народне привреде ове године, одређивањем помоћи, дао је прилике, неколицини државних земаља, да посете хрватско-славонску полупривредну изложбу у Загребу и да том приликом, поред поште коју им је изложба врнула, за усавишање у својој струци, учине усуг и излете на неколико угледних установа и имања.

Под предвођењем г. Веље Стојковића чиновника министарства, заједнички је посетило изложбу и учинило излет 7 српског. Они су у Новоје Саду посетили Адамовићеве лозни расадник и винарски радњу. Пријавили су им највећи казани за печење шљива и казани за печење козице. Посетили су и подруме, ваздане ове и чувене радње и куќани вина.

У Загребу су посетили Виноделско-винарску изложбу и изложбу полупривредних сирара. Пријавили им је љакву Ридерова, америкашка сушница за сушење јабука (која ће се копати и ако стигне радити на изложби о слави друштвеној) коју су посетили у радњу. Посетили су изложбу вина и куќани вина.

Одјеле су посетили у Војводини, државно добро од 1000 хектара са целокупном пољском привредом. Угледне стаје за 50 бивола (расе шипшавска, сивмелтаска, алијске сиве и и мрке. Посетарили дојене гедди (1 месец под кравом; 2-га месец трипут дневно доје, трећег месеца: прве две недеље двапут, друге две недеље једанпут доје преко два, — даје им се по вољу зоби и отави; четвртог и петог месеца: Даје им се обарано млеко с прекруком — $\frac{1}{2}$ кр. зоби, $\frac{1}{2}$ трпа, $\frac{1}{2}$ јарме кукурузне; у шестом се едначију полови). Посетили су на добру фабрику шиприне за воду. Обилих виноград, расаднике воћне и лозне, лево уређено лубриште. Свијазл ситије јоркширске расе. На добру је двогодишњи теуч за сеовку лону.

У Крикуви, где постоји полупривредна школа, посетили су школу, знаме, угледне стаје, свијазл кривоје јоркширске расе. Од живине граде само једну расу. Сушење воћа на гајенацкијој ступици. Поред школе, одржава се годишњи практични курс за одрасле. Настава само зими, а цело остало време пракса. Свака добија стани и 30 круна месечно, а хране се у

иснаки. Угледан млекарник са сирарањем сирепа. Лено тредне лабораторије, од којих се испичу хејнске, батеријолошка и за контролу семена, са огледном станицом.

Одана погубна путовања врло су корисна за подстрек и за угледнашња практичнијим живинарским привредном програма и похвално је од министарства, што је стаме отпочело. Желети је, да се им једна знања дела и корисна врлина не пропустити, као што је пропуста би особито лено уређења и погубна румнска општа земљана изложба — а да се што већи број наших људи, што болје у своим погубијим сирара и угуди. Они ће о више воље и разумевања вршити онда поверење им задати.

Јели нећа корист или штета? — Мораме се запитати, на глас, да суседна Бугарска, у велико кулуре, на тимочке области, запатила грма, нарочито праве музаре, исправљене наше расе за оснивање својих млекарника, пошто они оскудењају и у говедима и у произвођај млека близу градова. У Варни, зими, млеко стаје и до 40, у Бургазу и до 60 пара дин. литар. Код сваког државног завода имају по угледан млекарник, а лично раде на оснивању млекарских задруга, од којих њих неколико успешно делују.

А ни?... Ми извојена кокоши, место да извојена јаја: продајемо краву, место млека и сира, можда за тренутну корист, лакоће се за бољу цену, што је добијемо, а остајући без добре запатне стоке. То је штета.

Корист би била, ако би та добра тракља и продаја запатних јуница и крала, била подстрек за развијање запатнијих тимочке области која у поправку говеда предајати осталих наших крајевима нарочито брдским.

Дукањот је окружана одбора, да се востара за уобичајено уређење и за одржавање добрих општинских бивола за запат; да се изаболују или истоворни, организацијом бивола омије стале расе које је окрује веб у 1893 години набавно, да се прво обнови и учврсти и да се говедарство у погледу расе издржава. И држава мора постати, да се говедарство ове области одужи на поставијеној мери, јер што рекао наш пријатељ проф. Малићки; „иного је лакше поправити, по одржати и сачувати добру стоку“.

И онда садашња куповина за Бугарску неће и не може бити од штете.

Набавка живине за запат и оснивање мреже живинарских станица. — И Србија је почела пошљати бригу и стараше сивмелтаском и систематском раду око унапређења живинарства. Одредена комисија од 12 хљада динара, врената се у Немачку за набавку живине за запат, за поједино државни станице. Пошто се огледима наком веб, утицало постојањем и издрживошћу, прилагођавањем појединих раса живине, енд ће се набавити за те станице расе за осмишљавање крви. За нове станице набавиће се неке нове расе, више у појединој грма, на првој земљској, живинарској изложби, изложено од појединачно. Набавиће се три провладне расе за гојење и месо: *Доринге* (енглеске), *Баварске* (француске) и *Мелтаске* (белгиске); за произвођај јаја и за месо поднећемо добре (за гојење другогласне): *орингтонске*, *вијангтонске*, *лиманске*, *алимеске*; за произвођај јаја: *јарембачке* гоједнице и *шпирске*. Од јајанака: *кемпонске* и *руанске*. Од Бурка: *бромске*. Од гузаса: *сидеске* и *галузијске*.

Свака станица добиће од комисију једну расу, а ове ће добиће две или више расе које имају могућности, да их раздмело и засебно подвојене држе.

Ваља проинати не само начин држава и хрвања веб, и вођење потребних огледа и болешана, о стани и току запата, о приносу и о јемности, стајању издржавања и приходности раса енд. Ваља да се учино, да се оријенталног јавашлука отресемо!

У то име срећан рад.

Откуп бивола на изложби у Гагодини. — Господин Министар Народне Привреде, а у циљу да би потпомого побољшање нашег говедарства, данашњем бољих кривих приплодних грла за принаод округана и срезована, као и да би се добри одговарачи стоке потпомогли у своје одговарачкој посади, откупио њихових добрих приплодних грла, изводе је одредити суму од 10000 динара, војом да се на Обласној Изложби говеда, коју је Српско Полупривредно Друштво при-

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ведelo 9 и 10 септембра ове год. у Јагодинам откупе бикова, ако би и у колико било погодних града за привлаз.

За избор и куповину бикова одредно је комисију, у коју су ушли г. г. Мирко Милковић управник топицдерске економије, Милош Лукићевић управник државног сточарског завода и Радомир Нешћ управатељ Ратарске школе у Шапцу.

Одредена комисија откупила је 18 бикова и то од: Милана Велковића из Јагодина једног бика за 250 динара, Стретана Стојановића из Јагодина једног бика за 360 динара, Милана Милковића и Кушиновића два бика за 700 динара, Ђорђа Милковића из Ланова једног бика за 360 динара, Радомира Драгићевића из Брања једног бика за 450 динара, Милована Прешћа из Ланова два бика за 710 динара, Милоја Милковића из Марицева једног бика за 400 динара, Илије Марковића из Добреце два бика за 680 динара, Станка Крејића из Д. Штација једног бика за 400 динара, Станка Милошевића из Јивадице једног бика за 500 динара, Јевте Прешћа из Ланова једног бика за 300 динара, Марка Језерковића из Пранице једног бика за 400 динара, Војислава Ђорђевића из Сивина једног бика за 420 динара, Александра Милadinовића из Јовца једног бика за 300 динара, и

Милоја Гродановића из Ланова једног бика за 300 динара. Од откупљених бикова одмах су уступљени: два бика Милована Прешћа из Ланова округу врањском, и 4 бика откупљена од Стретана Стојановића, Станка Милошевића, Јевте Прешћа и Војислава Ђорђевића округу рудничком.

Осталих 12 бикова предати су привремено Управи државног сточарског завода на храну и чување, док се са истима не учини распоред.

КЊИЖЕВНОСТ

Нове Књиге

Пољска привреда у Србији, њено преображавање и радови земљорадника преко године. — изложба у предавањима Његовом Краљевском Величанству Престолонаследнику Ђорђу, Младунг М. Савић I свеака, Београд Нова Штамарија — Давидовић, Дечанска ул. 14. 1906, 8^е 55 страна.

Војна о гајењу стриха жита. — саставно Милан Т. Грковић секретар Минист. Народне Привреде. Београд Државна штамарија Краљевског Величанства 1906, 8^е стр. 84 и 4 прилога таблица. Издање Минист. Народне Привреде. (Одељење за пољску привреду и ветеринарство).

Годишњи отчет на државнати Земљед. Општина станица из Садовог отъ К. Малџов (управитељ на станицати). Година трета — 1905. Шкодињв Търговска печатница 1906, 8^е стр. 176 и X таблица снимака. Издање Министратства трговине и земљедланиа.

Amelioration des moutons roumains par la race de la Frise résultat de dix années d'essais à la ferme — modèle „Laza," par George Nicolescu et Constantin G. Mantu, Bucaresti 1906. Ministère de l' Agriculture, du Commerce, de l' Industrie et des domaines. Direction de l' Agriculture; 8^е p. 119 са 2 снимка прилога.

О овим књигама преговорилимо засебно, а нарочито о последњати двема, бугарском и румунском издању. Мелени овади штајати & франциских, изложени су и на изложби у Букурешту и резултати су описани и документовани нарочитим белешкама и потписаниа присутних (махом случајних посетилаца), нарочито мужи.

ЗАПИСНИК XX СЕДНИЦЕ

**Управе Српског Пољопривредног Друштва
држеца 11 јула 1906 год. у Београду**

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, чланови Управе г. г. Јов. Ф. Вишетенка, Јилко Шкоран, Миловак Ж. Петровић, Вел. Стојковић и Нилко Јовановић, а као гост г. С. Кучарић.

Присутствовало балагајник г. Палеа Стојановић, Вележко секретар Д-р В. Радић.

138. Чита се депеша, којом је Његово Величанство Краљ благоволео најмилистватије одговорити на честитку, којом је Друштво честитало Његовом Величанству рођен-дан 29 јуна ове године, одговор гласи:

ВУЧКУ БОГДАНОВИЋУ

Председнику Српског Пољопривредног Друштва

БЕОГРАД

Вредном Српском Пољопривредном Друштву искрено захваљујем на честитати.

Петар.

Чланови Управе саслушали су овај одговор са узвиком: „Жилко Краљ!“

Честитка је гласила:

Његовом Величанству Краљу Србије

ПЕТРУ I.

Српско Пољовић. Друштво принос данас Свевишњем Творцу најдулотије молитве за дуг и срећан живот слогом Највишег Заштитника Краљевства и у највећој пошности поднос Вамек Величанству изјаву своје непоколебљиве верности и оданости са усрљиком:

Да живи Његово Величанство Краљ Србије и Највиши Заштитник наш Петар I!

Да живи Његов Престетан Дом!

Секретар Српског Пољопривредног Друштва
Д-р В. Радић. Вучко С. Богдановић.

139. Председник извештава Управу о смрци многозлаудног и дугогодишњег друштвеног редовног члана г. *Светозлака Петковића*, који је 9 овог месеца преминуо у Шапцу као окр. државни економ и Управатељ Пољопривредне Станице. Уједно савештава и то, да је умрло потпредседника г. Милана Јовановића, да као представник Друштвени оде у Шабац и присуствоје укупно, а да му се за то изда дневница по 10 динара, и путни трошак по рачуну који Друштву поднесе. — У знак жалости истакнута је на друштвеном дому црна застава, а чланови Управе устајањем и са „Бог да му душу прости“ — оддали су пошту врломе покојнику.

140. Чита се заненик XIX седнице — Призма се.

141. Саопштава се претине г. Министра Нар. Привреде од 5 јула ове године ШР. 19.605 којим изајљује Друштву своје признање на спремању *Пољопривредног Програма* за будући рад на потпомагању и унапређењу пољске привреде, и с обзиром на садашње привредно-трговачке прилике, које протистичу из нових и будућих трговачких уговора са страним државама, и позива Друштво, да са израдом тога Програма позната, пошто и поверено му Министратство баш на томе ради. — Да би се Друштво овом позиву г. Министра могло одозвати, решено је: да се позове пододбор, коме је израда тога Програма од стране Друштва поверена, да са израдом ускори, а у исто време да Друштво извести, у колико је успео да по тои ниталу до сада уради и за које време мисли да може с тим радом бити готов, а ако је могућно, да достави Друштву и главниоке и напред, но коме пододбор тај Програма разрађује, како би се прена својом томе могло и г. Министар извести.

142. Саопштава се мишљење окр. економа г. Илије Фремића одозно награде, коју траже Браћа Стаменковић из

Бабице и ер. десеточником, за подигнут виноград. Пошто ово тражење није одређено на расписаном Сучењу „за увођење напреднијих начина рада,“ то се Браћи Стаменковићима не може ни издавати награда коју они траже, о чему да их г. Крекић и извести.

143. Чита се писмо г. Рада Миловића учитеља из Млаог Пожарева, који моли, да Друштво поради код г. Министра Просвете по предлогу који се у писму налаже, а који се односи на употребу дрвених порта за играње ђака, у корист школске окупације која је зашлењава благородним воћем и украсним дрвешем — Решено: да се по молби утврди и уреди г. Министар, да онај спор између учитеља и одашћениг свештеника изолви решити у корист већ засађеног школског земљишта, који служи ђацима за пошту, и тражењима за углед.

144. Чита се молба Вукимића Ђукића члана некедашње Подружнице, против рада подружничког благодјелника — Решено: да се уклони ер. економ г. Сретен Јевтић да оде до Медвеђе, извиди стање ствари у Подружници и о спему поднесе Друштву извештај. Господињу Јевтићу да се на њене дванаест илди по 10 динара, и туђи трошкове да му се исплате по рачуну који буде поднео.

145. Износи се на решавање поновна молба Мах, Триновица из Сеопаје, да Друштво одреди стручно лице, који ће оценити његове веревале — Решено: да се Триновиц позове да једну веревалу поведе Друштву, коју ће Друштво оцде саестрано и стручњацима оценити и да онама издати цену, по којој може своје веревале дати, па ће онда према томе Друштво са своје стране уннити даље што за усмено нађе.

146. Чита се молба Душана Станковића из Јошанице, средом холмоног, да му Друштво најдештје потребама хатеријала средста да може школовати свога брата у Ратарској школи — Решено: да се изолово извести, да за пријем у Ратарску школу постоје Законом за ниже полвоприредне школе прописана Правила и према томе да се по тој обради најдештје изострија.

147. Управник пољног расадника средом јадранског пита: да ли и државни расадници, по извесним таквица Сучења „за увођење напреднијих начина рада,“ имају права таргачиња за награду као и мајстари, школе, привке и општине? — Да му се одговори: да расадници, као државне установе, које по дужности својој треба да предлажу у напреднијих радоница по извесним правилима пољске привредне, — немају права на такмичења за награде.

148. Благодјиник подноси на одобрење рачун примања и издавања Друштвеног за месец јуна ове године — Одобрава се.

ЗАПИСНИК XXI СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

Државне 24 јула 1906 године у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић, чланови Управе г.г. Мирко Миловић, Нинко Јовановић, Милосав Ж. Петровић, Јивко Шоковић и Веа. Стојановић, благодјиник Павле Стојановић.

Бележко секретар Д-р. В. Радич.

149. Чита се записник XX седнице. — Прима се.

150. Чита се акт друштвеног Председништва од 20. јуна о. г. Бр. 421.1, којим извештава Управу, да је позвао г. Светозара Гавриловића да од сада стално ради у друштвеном цанцеларију на сређивању и изради програма будућег рада на унапређењу пољске привредне, пошто је тај посао и врло отроман и врло хитан, па је решио, да се г. Гавриловић на име награде за тај рад издаје месечно по 250 динара, на основу чл. 53. тачке 2. друштвених правила, из камаме пољопривредног Фонда, која је у суми од 5692.50 динара од ранијих година донована и која се по бугењу за јуно годину може утрошити на то. Ова награда да се издаје г. Гавриловићу од 10 о. м. све догас, док на томе послу буде радио, — и моли Управу, да овај поступак, односно издатак одобри. — Одобрава се.

151. Износи се на решавање питање о учешћу странаца на П. Земалској Изложби живине, коју друштво о својој Слави — 30. октобра о. г. приређује. — Решено: да се странцима

тачно одреде извесни простори, које им Друштво уступишти може за излагање живине, и да им се у позову одах обрати изричито пажава на то, да ће се на изложбу принуђено најодобријава граа. Уједно је решено, да се на уштеће позове и Бугарско Земљорадничко Друштво.

152. Чита се писмо деловнег Одбора округа подрињског, који моли повратну помоћ за приређивање живинарске изложбе о стогодишњици мишарске битке. — С Равнога, што Друштво и само приређује П. Земалској Изложби Живине, нашто ће утрошити леалу бугуретку суму одређену на тај циљ, то је у немогућности, да може повратно потпоишти тај Одбор; једино му може у помоћ притећи познатијом кавеза, који би Одбору били потребни за сменити живине, ако би Одбор успео, да привилком те просране и изложбу живине приреди; али ће целскохидије бити по интересе целе земље, садедствено и по интереса тога округа, да Одбор најдештје, да се из тога краја што летна и одобравају живине прибере и пошле на предстојећу П. Земалској Изложку, коју Друштво 30. октобра о. г. приређује, него да се о тој просрани приређује округна изложба.

153. Чита се извештај економи средом пожешког о извршењем прегледу чланица г. Миловановићевог у Радоубици. — Како се из извештаја види, да се у дотичном чланицу за сада још врло мали број коњица налази, то је решено: да се молбину сада не може изложити непријетнуга коју је тражио а за коју је за интересе мода из сања много више коњица потребно; а кад молбину буде број коњица повећао, па му буде непријетнуга потребна, Друштво ће му онда радо са једном у помоћ притећи.

154. Г-ђиња Драга Стојановићева ученица паварска, моли, да јој се за 10—15 дана уступи друштвених пакиља, у коме би могла извршавати неке слике. — Одобрава се.

155. Уредник „Тежак“ подноси на одобрење предлог о хонорисању штампаних радова у 18. 19. 20. и 21. броју. — Одобрава се по предлогу и постојећој норми, а киву хонорара да овере чланови Управе г.г. Милан Јовановић и Милосав Петровић.

ЗАПИСНИК XXII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

Државне 18. августа 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, чланови Управе г.г. Јоз. Ф. Вишетић, Алекса Ј. Поповић, Мирко Миловић, Јивко Шоковић, Нинко Јовановић и Милосав Ж. Петровић.

Бележко секретар: Д-р. В. Радич.

Председник извештава Управу о сирти дуготогодишњег Друштвеног редовног члана г. Тодора Петрашковића, вишег марљеног лекара, који је овде у Београду пребивао 17. августа о. г. — У знак жалости истакнува је на друштвеном дому прва застава; па сироводу и онеду присуствовао је, у одсуству председника, друштвени секретар и најавио породични саучешће, а чланови Управе устајалих и са „Бог да му дуги происти“ — одаши су и од своје стране пошлу вољојунку.

157. Председник саопштава, да је 31. проишаг месеца, кад је био својим послом у Јагодина, присуствовао седници Изложбеног Одбора и уверио се, да Одбор ради на припремању за приређење Обласне изложбе говеди, и да ће потребно бити да Друштво одоши суму од 2500 динара за набавку материјала за ограде сточних одсеља и подизање једне шуре и трибине. Да не би због тога послови застали, он је паредно, те је друштвена благодјина послала Изложбеном Одбору 1600 динара, — на је потребно, да Управа одобри овај поступак, а једно да одобри и нео издатак од 2500 динара. Уједно саопштава и то, да је том привилком позовао и редовног члана друштвеног г. Светозара Гавриловића, те је он у Јагодина био присутан седници Изложбеног Одбора, а зитиа дао потребни учешћа и објашњења; погледу попуњавања и припрема „Издавања“ за изложбу и у уређењу изложбе саме. Са попуњавањем проше је г. Гавриловић три дана на том послом. — Управа прима све то с заљуду и решава: Да се на уређење изложбе у Јагодина може утрошити до 2500 динара на партије на то бугежом одобрене; а г. Гавриловићу, као друштвеном

издавању, да се призна дневница за три dana дневно по 10 динара и подвоз железницом II. класе, као што се и остала даде.

158. Наводи се на решавање питање о избору чланова за Оцењивачки Суд на Обласној Изложби у Јагодину и на предлог председника буду изабрани: за оцену изложбене сточе г.г. Мирко Милковић управитељ топицарске економије, Радомир Нешић управитељ пољопривредне школе у Шапцу, Милош И. Лукићевић управитељ државног сточног завода, Андра Вршић окр. марвоин лекар из Јагодине, Светозар Гавриловић агроном и Милан Бурић агроном обојица из Београда, а поред ових лица, да избере Изложбени Одбор још двојицу јагодинских трговаца, поглавног извозног сточе. За оцену пак сточних изложбених предмета на тој изложби, изабрани су: г.г. Милан Јованић подпредседник Друштва, Пера Петровић ивачелик Министарства у пензији из Јагодина, Јов. Марковић државни окр. сконов и Милан Тодоровић професор из Јагодине.

159. Како је при утврђивању програма за сточарску изложбу у Јагодину решено, да се за време изложбе држи и једно предавање, које ће расправљати неко савремено питање из сточарства, то је решено: да се ухвати г. Свет. Гавриловић агроном и редовни члан Друштва, да он то предавање држи и по свом најбољем нахођењу тему за то избере.

За руковање и демонстрирање сточарске одређених за давање излагачима као награде, одређује се друшвени сконов г. Макс Боговац, који ће уједно пришти и све исплате на изложби.

Поред одређених лица, која ће као чланови Оцењивачког Суда ићи у Јагдину на изложбу, решено је: да друшвени председник г. Вучко Боговаковић буде на изложби као друштвени представник.

Даље је по предлогу председника решено: да г. Свет. Гавриловић оде раније у Јагдину и то 4. септембра, да би могао бити у покоњу при сирени и уређивању изложбе, а г. Боговац да оде 5. септембра, ради уређења оделена стараца.

Свиња напред именованим лицима, која иду у Јагдину одређује се дневница по 10 динара и накнада подвозних трошкова по рачуну, који буду водени.

160. Саопштава се позив Изложбеног Одбора хрватско-славонске земљске изложбе, која се у Загребу приређује и која ће се отворити 19. августа о. г. и трајати месец дана, да и наше Друштво изложбу посети. — Решено: да се отварање изложбе поздравља од стране Друштва денешом. — Министарству Народне Привреде утичи представка, да би сходно било, да оно од своје стране ношће изазвање на ту изложбу, који би том приликом пружили изложбене предмете и упознали се са најретком свињу пољопривредних краја суседних нам и братских круковина Хрватске и Славоније.

161. Саопштава се позив Приређивачког Одбора за прославу мањарске стогодишњице у Шапцу, који позива, да и Друштво на тој прослави, која је скочњача с привредним изложбама, учествује. — Решено: да у име Друштва оду и на прославу учествују друшвени подпредседник г. Милан Јованић и секретар г. Д-р Ђ. Радић и да им се на име дневнице изда по 10 динара дневно, а путни трошкови принаду по рачуну који буду водени.

162. Председник извештава Управу, да је, према ранијем решењу, уложио архивисту г. Влад. Поповића, да поду друштвену зграду Прегледа, означе све потребне оправке на кој и направи за шо предрачу коштања; и према томе тражи од Управе, да она одобри све издатке, који ће по предрачу бити потребни за оправку зграде. — Одобрена се.

Књижевни оглас

Готов је у издању Српског Пољопр. Друштва

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

ЗА ПРОСТУ 1907 ГОДИНУ

уредио
Везимир Н. Стојковић
ГОДИНА XXV.

ШТАМПАРИЈА Државна Обрадовича

Поред календарског дела с месечним радовима, у њему је изузетно део с оном садржином:

О брању, одбирању, ступењу, сортирању и продаји шљива В. Н. Стојковић. — Храњење и нега супрасних крача и прасца, М. Ђ. Бурић. — Стајско љубре (гојино) с нарочитим обзиром на љубрених и поступањ с љубретом на љубрштину и на шљива, А. Г. Јовановић. — Гејење живине, Андра Гавриловић. — Неколико напомена о поправци и нези шљива И. Е. — Гејење оваца за месо, Светозар Гавриловић. — О хлебу и води од др Доб. Гер. Поповића. — О преварињу шаре, В. Н. Стојковић. — Крава мзара, М. С. Радоковић. — Белешке. — Пољопривредне установе и удружења итд.

Повременци и чланови друштвени који се одују раздавању ове корисне народне књиге, умољавају се, да покупе са својим поручницама.

ОГЛАСИ

НОВ ПРОНАЛАЗАК КАЗАНА ЗА ПЕЧИВО РАКИЈЕ, е који се добила више, боље, брже и укуеије ракије, без оулаа, уз који није потребна засебна стабарка.

Овај казан је покретан, па три точка и сила јетвиција по досадашњи казан. За обавештења и цену обратити се на адресу:

Мита Петровић
сконов Черњив (Срби)

3-3

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Најмим од петят врте једног ступца по 10 пара дни; од осталих крупних писмена по 15 пара од врте и од ступца.
Већим огласима: *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2-50 динара (2-50 круна).
За оглашавање више пута, 10 од сто јетвиције.

Преглед броја 28. „Тежак.“ Програм изложбе. — *Чланови:* Досуђене награде на обласној сточној изложби у Јагодину. — Припремање и жетвене житног семена ради уништавања смрти. — Помагање прилате иницијативне и извозна трговина. — Царински рат с Аустро-Угарском. — *Подстицањ:* Привреда, народна привреда и привредна делатност. — Практични савети пољопривредницима. — *Белешке.* — *Гласник.* — *Књижевност:* Нове књиге. — *Друштвени и покретнички послови.* — *Књижевни оглас:* Пољопривредни Календар. — *Оглас.* — *Цена огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 савног месца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

ГЕОГРАФИЈЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ

У БЕОГРАДУ

ПРЕТПЛАТУ ПРЕМЛАТ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВУ НАКЉЕНЕГ УГОВОРА ОД АПРИЛА
1889 ГОДИНЕ № 204 СРПСКОГ ДРУШТВА
НОСИ ПОШТА ЕКСПЛУАТАЦИЈУ

Цена огласних изложених је на
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНЕ 5 ДИНА, НА КОЈА ГОДИНЕ 5 ДИНА,
ЧЛАНОВИ ЕКСПЛУАТАЦИЈЕ ДРУШТВА.
ПОДПИСНИЦИ, ОСНОВ. КОЛОНИЈА, КОЛОНИЈА СТАВА,
КАДРОВИ, ТАКМИЧЕНИЦИ, НЕМАТЕРИЈАЛНИ
КАДРОВИ И ЧЛАНОВИ ЕКСПЛУАТАЦИЈЕ ДРУШТВА
У КОЈА ЦЕНА, АКО ПОДОБНО ПРЕТПЛАТУ
УПЛАТИТИ НА ПЕТА ГОДИНЕ

У СРБИЈИ

НА ГОД 5 СРБИЈА, ЕДИН 4 КОП. А. ДР., ПО СРП.
ПОДПИСНИЦИ, ДРУШТВА И ЧЛАНОВИ ЕКСПЛУАТАЦИЈЕ
КАО И СРПСКЕ ЕКСПЛУАТАЦИЈЕ, ЗАДРУГА И ЧЛ.
ТАКОНИЦИ, ПРЕМА, ШКОЛИ И МАНАСТИРИ ДО-
БРОСТАЈУ ЛИСТ ЗА 6 СРБИЈА, ЕДИН 3 КОП. А.
ДРБИЈА. ЧЛАНОВИ ЕКСПЛУАТАЦИЈЕ ДРУШТВА И
КАО И ЕКСПЛУАТАЦИЈЕ КОЈИ СУОП ГАРУДИЈА
ПРЕМА КОЈА ДА ИЛИ СЕ ЛИСТ СЛАБИ.

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ДЕКАТОРАТСКА ПЛАТНА

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 30 и 31.

У БЕОГРАДУ, 1 НОВЕМБРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

САСТАНЦИ - КОНФЕРЕНЦИЈЕ

ПРИЛИКОМ СЛАВЕ И ИЗЛОЖАБА

СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

У БЕОГРАДУ

О слави Српског Пољопривредног Друштва, и за време трајања изложба, које Друштво том приликом приређује од 30. октобра до 3. новембра, вероватно је, да ће поред излагача и привредника — посетиоца у опште, ако не сви а оно велика већина државних чиновника и службеника, по струци пољопривредној доћи, да посете славу и те изложбе.

Олакшице које се дају посетиоцима Славе и изложба на жељезници и лађама за долазак у Београд и повратак, дају могућност и привредницима, друштвеним члановима, као и државним чиновницима и службеницима по пољопривредној струци, да могу доћи, па се може очекивати да ће доица и доћи.

То ће бити zgodna прилика, да се пољопривредни чиновници и службеници и сви други пољопривредници, поред уобичајене посете и разгледања изложба, састају, разговоре и договоре о извесним прешним стварима и на дневном реду данас које се тичу струке којој су се посветили, па и о стварима, које се њих лично тичу.

Овакве састанке — конференције — најбоље је одржавати у Дому Српског Пољопривредног Друштва и то само у вече, почињући од 6. часова, а могли би и треба да буду сваког дана.

Распоред и програм ових састанака — конференција, биће овај:

30. октобра — о живинарству а поглавито:

1. О расама живине, што их има у појединим крајевима Србије; о њиховој подобности за одгајивање ради меса и ради носива јаја; могу ли се и даље задржати у запатима такве какве су, или би их требало укрштати са другим и којима, или их сасвим заменити новим и којим расама.

2. Има ли у дотичном крају погодних услова за живинарење и шта је потребно, па да се живинарство ојача и у ком правцу, т. ј. да ли ради одгајивања живине за месо и извоз или за носиво јаја за извоз.

3. О могућности и олакшицама продаје и куповине јаја за извоз и о организацији тога посла заједно са организацијом извоза јаја.

31. октобра и 1. новембра — о воћарству, посебице о следећем:

1. О врстама и сортама воћа, којих у појединим крајевима Србије има; о њиховој економској вредности како за домаћу потребу, тако и за извоз и које су сорте највише рентабилне.

2. Има ли дотични крај довољно својих месних сората воћа или су му потребне друге и које поименце сорте.

3. Проверити u koliko se uspjelo i sa kakvim rezultatom dosada, da se u pojedinim vošarskim krajevima uvedu i gaје samo one sorte voša, koje je stručna komisija predložila, a Ministarstvo Narodne Privrede rešise i raspisom od 15. novembra 1899. godine Збр. 6.179. odobrilo i препоручило. Da li tako да остане и даље или треба чинити какве измене u извесним сортама.

4. Критички поглед на воће изложено u овој години.

5. Опажа ли се и колики напредак u вошарству од када постоје срески воћни расадници, и да ли је и колики утицај u томе од расадника и државних економиа.

2. новембра — из млекарства.

1. Постоје ли погодбе за млекарење u Србији.

2. O народном и модерном млекарењу.

3. Шта ваља да чини држава а шта приватна иницијатива ради унапређења млекарства.

4. Критички поглед на садашња млечних производа.

3. новембра — o личним односима и положајима пољопривредних чиновника и службеника u државној служби, u народу и међусобном опхођењу.



На конференцији имаће приступа сви чиновници и службеници пољопривредне струке, пољопривредници и они, који се баве ма којом граном пољопривреде, било да им је она главно или споредно занимање.

Желети је да се посетитиоци конференција претходно што боље упознаду са појединим предметима и питањима, што ће се том приликом расправљати; да своја мишљења како о садашњем стању дотичних пољопривредних грана, тако и о томе да ли треба и на који начин потпомоћи њено унапређење, могу изнети прецизно, сређено и утврђено. Тиме би се јако олакшало и убрзало рад конференција, којима је време трајања и иначе врло кратко и ограничено.

ЖИТАРСКА ПРОИЗВОДЊА И ЗАХТЕВИ ПОТРОШЊЕ

U овације доба опажа се оштра тежња u пољској привреди напреднијих држава, да стрне усеве уколико је могуће више областороде, да их по каквоји толико поправе и дотерају, како ће моћи одговорити свима онај захтевима које на њих полажу разне гране технолошке пракције. Та је тежња нарочито u производњи јечма учинила велики скок, особито што се тиче пиварског јечма. Не само да се успело код ове врсте створити усеве, да се она каквошћу издигне, но, што је такође од важности, да се знатно уздагне и привнесу по јединици површине.

U Аустрији, у том погледу није још много што-шта учињено за штедњу и раж, нарочито што се тиче захтева изишана. Стојакса (професор и руковођа овнаолошке огледне станице четог одеља земљског културног савета за краљевину Чешку) се једне, *) а други доктор — Дашерт, **) особито у својој лево расветлили ово важко питање о напредку и полету u земљораду, од како је у свету стаало да се уважавана и поштује уређење огледних станица које су огромне услуге учиниле и науци и пракцији пољопривредној... u наметну свету.

Ако испитијемо напредовање пољске привреде појединих народа и интензивност с којом они негују огледе, то нам се највише закључак, да је оправдано узети као мерило животне снаге u пољској привреди једнога народа: делатност на пољу огледа (Дашерт).

Сређивше америчке државе са 73 станице и округло на 40 милијуна динара буџета за огледе и нешто макарство са 56 станица и око 1 1/2 милијуна динара дотација, стоје на челу осталих држава.

*) Ueber die Qualität- und Quantitätsverbesserung unserer Brodfruchte.

**) Einiges über Versuche und das landwirtschaftliche Versuchswesen.

Румунија, судећи по ономе како се представила на својој земљској изложби u Вукурешу, има примерно уређењу огледну станицу за земљорад (а не више, за деитивнаше болести бљаних и средстава против њих). Бугарска има две лепо уређене огледне станице у обе своје средне пољопривредне школе u Салону и Ручицу које узалко утичу на поправку семена бљаних усева и на ширење бљаних сората и које су у вези са огледним пољима, код свију неких државних пољопривредних установа и оне поклању велику марљивост у уређе у подстицању пољске привреде напреднијим путевима.

Једно Србију не трови даљина ни пару на орисне огледа, једино она не поштује пољопривредну науку и по кој се у пракцији не узирава и где може и где треба, једино она има огледну пољопривредну станицу... на артију, а која је ишла у зборав, са смрћу немог вредни прови уграњика др. М. Бајића!

Међу тих „тамо, где влада привреда још слабо развијена, у младим и заосталим земљама, осећа се преки потреба, узнити се прво огледима пре но што се поучавати станае и тако даљак добија све више на значају завод који се учи огледима, справ завода који огледа да поучава, како се на много страна уздуже и хвали пољопривредно школовање као идеални вид организације пољопривредне наставе (Дашерт).

U Аустрији осниване огледних станица за обраду шећерне репе дало је подстрека, динас, да се тежи завођењу сличних завода за проучавање свију земљских производа, за добро и за корист земљорадничке пракције. Тек сад почиње се откривати завета над загодетној сликној начину и тога хранења наших главних стварица, штеднице и ражи. Стојакса поставља као задатак таквих огледних станица, да испитију и сазнају погодбе, повољу којих се ова главна хлебни усевни могу одржати подобни за утакмичу, а посебиде како могу бити дотерани што боље за потребе и циљеве млнар-

стви. У том погледу ни у Аустрији није била шта учињено... више је учињено у Бугарској која има изврних жита за напонарство и за трговинску сметку.

У Аустрији се у главном сва најважна обрађивала некултивисано постигнуто што већих приноса са једнога хектара. Гужина су да тај циљ постигну у једне стране погоднији избор семенa, а друге стране напакном хранљива земља испрваљеног жетвама. Уводили су стране сорте пшенице и ражи које су потисале и... некарпаде домаће сорте.

Тек у појаве време отпочело се проучавање физиолошке пшенице и ражи као биљке. Преузела се испитивања саставна испитивањег и ржаног зрна и ошнрина и испрвна проучавања о каквоћи брашна добијеног од њихових стрних жита, па су предузјани и потребни огледи о почетку потих (брашна).

Просечни жетвени принос пшенице и ражи за Аустрију износио је у година 1904: за пшеницу 13.1 q. на ха., ражи 12.1 q.').

Средња јој Саксонска и Баварска у истој години имају далеко боље приносе и што оне северније леже и што Баварска у погледу земљината горе стоји. У Баварској је просечна жетва 15.4 q. пшенице и 16.4 q. ражи, а у Саксонској просечно 25 q. пшенице и 20.6 q. ражи, рачунајући на 1 хектар! Србија, с њеним много повољнијим поднебљем и многохладном плодношћу, имала је 1901 г. жетвени принос у пшеници омиљни 7-49, а у ражи 10-69 на 1 хектар.

Својакса нагине томе, да тај сразмерно слаб принос хлебне хране у његовој држави протумачи неповољним непама домаћег храна, па домаћим трговина, понто Аустрији жито и брашно исподана Угарска, (а Балканске Државе Угарску) и да би Аустрија своју потребу сопственом производњом могла покривати, морала би хитвајући рачун, на основу садашњег жетвоног приноса, *готово удвојити* засевну површину пшенице. А то није могуће, већ он би место тога, да се доста мален жетвени принос, свима силама и средствима, на досадашњој засевној површини, *повисне*. То би се могло постићи разупни одабравањем семена и потребићи ђубрива, да се напакма жетвом попречна количина хранљива земља, хранителна усева. *Својакса* налази, да би се могло постићи, да се жетвени принос повисне са 50 до 75 процената и да се покрије потреба Аустрије у житу. И у теорији је то доста и лако... и за нас. Али у пракси... ту лежи чвор и ту лежата ваља свизна силама!... За нас ће за дуго година бити то још једнако, оваквн радок... један тек лес сав, као и оно познатије наше од париске изложбе на овале "... на палезу а напреду Данску," а пре тога на исто тако "налезу и напреду Швајцарску." Ово последње уређивање више би вредило, бар у погледу именованог непадног гостарског пољојача... и Данска је одасвуда готово окружена морем! И по смену далеко од нас, где има "много чега врлога"... у нашој привредној политици и привредној организацији и државној и приватној.

Проучавањем начина и тога хранљива ових главних стрних усева која за људску храну служе, сазнајемо да и за њих важи оно што и за остале усеве, да је потреба њихова на храну, нарочито у порасту, у младо доба њихово, сразмерно велика. Стојакса наводи ове податке који најбоље осветљују попречне количине хранљивих материја са 1 хектара, што их утроне омиљне (пшеница и ражи) од трестуца 28 кг. у јесен, до младе младе године. Код пшенице она износи 25 кг. азота т.ј. 33%, (трешћу) целокупне потребе на азоту од сења до зрелости пшенице. У исто доба пшеница излажила калција 25 кг. калција ил. 50%, (половину) укупне потребе на калцију и 18 кгг. фосфорна киселина ил. 36%, укупне

потребе у том хранљиву. За раж су подаци још интересантијни. Овде налазимо, да је земан одузета преко земле, половина ове количине азота која је ражи потребна уопште од сења до зрелости. Исто важи и у погледу приноса калција и фосфорне киселине (32 кгг. азота = 49%, 28 кгг. калција = 47%, и 18 кгг. фосфорне киселине = 41%, укупне потребе на тоу хранљиву ржане биљке).

Они важни бројни подаци то су резултати најновијег испитивања и она нам показују које количине главних хранљивих материја потребују главна наша жита у младости, првој периоди пораста.

Значи да је досада потрешно рађено и потрешно потучавано и да се досадашњи начин обраде и ђубрења усева мора заменити новим. За пшеницу и раж неопходно је потребно, да се напакма хранљивих материја још се јесени и то у лако пријемном вазду ни извршати. Не сме се препоручити, ни као досад употребљавати једнострано вештачко ђубре, у коме има органскога азота и одвише, а осталих главних хранљива врло мало, и где је оно досада употребљавано, зашто је нарочито чинско напакма препоручљива. Нарочито се има хотрети на то, да не постоји несразмера између азота, калција, фосфорне киселине, креча и магнезије.

Шта је главно код производње жита? Нарочито пшенице и ражи? Да се добије изврсан производ који ће бити најповољнији за пекарске циљеве и да буде у стању од тако подесне каквоће производити довољно количину, не само за нашу донају потребу, но и за извоз. На првом месту морало текати да постигнемо у погледу каквоће пшенице какољу изјаварске, нарочито потијеске ил. банатске пшенице и да сем ње узедемо и боље бугарске пшенице које су далеко подесније од наших за потребу страних тргова и тражау њихових потражача.

Потујеску пшеницу узели смо, почев од ланске и ове године у часи и од ње произвели извесну количину која се откупљена могла употребити за даље раздвајање телена на роду. Ове године набављено је и радато од исте 181.456 кгг. за сејане оне јесени. Од бугарске пшенице набављено је од огледне станице у Садозу по 167 кгг. од 2 сорте „загарје“ (тврде) пшенице и од једне нове старо-загорске (прилагођене стране) сорте која не полезе, за огледно сејане код завода и приватних, пре по што се раздвајати етане. *Даберт* противно појављеном мишљењу у нас, у погледу непосредног начина раздвајања на роду бољег семена, нарочито негиче наредно велики утицај избора сорте пшеничне на принос и приликву му важи већи значај но и ђубрењу.

Што се даљих подробности овог дела раздвајања нашег таче, имамо да напоменемо, да наша главна напакма има бити на то управљена, да постигнемо производњу чврстог, стакластог (у прелому) зрна које ће сразмерно садржавати мало воде, бити једно, слабо хигроскопично (да на ваздуха воду не упија), како ће тако у жето доба при сменгању и чувању у житница и магацину моћи противстајати загревању и умлачењу мекилнога испрса.

Као што знамо ми разликујемо две главне напакме (варијетете) пшенице: чврсте, стакласте сорте које су особито подобне за пекарске циљеве; оне се одликују и великом садржиноу лења, имају укупну садржиноу белачевине 12-15%, а садржиноу лења је између 10-12%. Такве чврсте (тврде) пшенице садрже 10-11% воде и дају брашно најбоље подобности за пекарске циљеве. У другу групу спадају меке, брашњаве сорте пшенице. Ове имају укупну садржиноу белачевине од 8-11%, садрже белачевине 6-8%, воде 11-15 до 13%, и много ваље су подобне за пекарске циљеве.

КАКО ТРЕБА ПОДИЗАТИ СТОЧНЕ СТАЈЕ

Томлико пути имао емо прилике да се уверимо, да код нас и јави дивља оскудња основног знања при подизању сточних стаја. Како већи број наших домаћих животиња мора провести у стаји бар половину свога живота и како ваздух и вода стајски имају знатан утицај на здравље, то држице да неће бити на одмет, ако преиспитујемо да стаје треба тако саградити, да потпуно одговарају здравственим приликама.

Место, на коме ће бити стаја саграђена, треба да буде нешто више, а то с тога, да се не би вода у близини стаје смрзавала и да може мокраћа и друга стајска нечистоћа лако отицати. Ако је земља таква, да се у њој зарањена вода лако задржава, може се или настати каквим пропустним материјалом, или се земља дренажа тако, да дренажа лежи на $\frac{1}{2}$ м. дубље но темељ стајског зида. Исто тако дренажа мора имати как нагиб. Ако је у стаји ваздушна азбура атраска — прострела — то ћемо је тако одкалонити да се поново не јави, кад земљу дренарамо.

Што се тиче *главних стране* (фронта) стаје, мора се обратити нарочита пажња на циљеве употребе и климатске прилике. За мене и већину предела најбољи је правац према истоку. Тако пак, где зима и у јесен дунају јаки источни ветрови најбољи је правац према југо-западу или западу. Северан правац је негодан, јужни је леги сувише топао и негодан за гојању и радну сток.

Зидове треба подизати од таквог материјала који покаже честу промену ваздуха, те тако не само што долази чист ваздух, већ се тоди променом и сама температура у стаји подешава. Порозни зидови су рђаво топлоносе, на је услед тога и стаја зими топлија, и леги хладнија. Невољни зидови су влажни и хладни, осим тога помажу образовање бактерија, које производе у стаји непријатан и опасан мирис. У таквим стајама стока често болује од катарис, реуматизма, запаљења плућа и влажне марамиче. Други разлог, зашто је стаја стално влажна, лежи још у томе што је се при справљању малтера употребља рђав вода. Ако вода има у себи доста једињења хлора и нитрата, то преч образује из оних

једињења хлор-калцијум и калцијум-нитрат. Оба ова једињења испуштају лако воду, али је и при најмањој влажности ваздуха лако примају. Зидови су услед тога час влажни, час суви и малтер се стално распада.

Исто може да наступи и код сувих зидова, а нарочито онда, ако дубре и мокраћа дође у додир са доњим делом стајског зида. Амонијак, који се ствара у дубрету, оксидише у амониј кiselу, а ова се омет спаја са калцијумом. Ако је стаја влажна од адравних воде, онда треба после дренарања поставити темељ од таквог материјала, који, као што су шир, гранит или бетон, тешко пропусту воду. Преко темеља треба тако изградити један слој од добро печених цигала. Најбољи материјал за зид сувише порозне цигле. Дебљина — спољашњег зида не треба више да износи од 35 см. Уместо експонираних цигала некемо направити зид и од шабоја. Зидови од дрвета нису практични, јер се јако влаже и у њима лако легу разни инсекти и микрорганизми. Простор над стајом служи обично за смештај и чување хране. Таваницу треба направити од таквог материјала, који не пропусту гасове, јер храна угаљ подупларе постаје влажна и плеснива (буђана). У стајама за силње, говеде, коње и овце треба поставити масивну таваницу.

Најважну пажњу треба обратити на под стајски. Јер ако се рђаво постави, служеће стално као лега разних болести, међу којима су најопасније: прострел, плућна зараза, провал и заразна побацивања. Под мора бити непропустан и да би се течности могле лако савицати, а да не продру у под, мора бити виши од земљиште на коме је стаја за 30 см. Затим под мора бити астрајан, али не сме бити хладан, тврда и гладка. Под од дрвета није практичан, пошто је увек влажан и прљав. Калдрисан под не спречава савицање мокраће, осим тога је тврда и неравна и тако је стоци врло непријатан за одмор. За ове стаје најбољи је под од добро печених цигала. Он се обично подиже на подлози од цемента, а цементајни малтерон вежу се цигле једна за другу. Најзад под може бити од бетона, нарочито за говеде и свиње, и то ако је довољно тврдо саграђено.

Врата да се довољно велика и тако наменшта, да се ни највања проваја не производи. У стајама за дробаћд

ПОДЛИСТАК

ДОБРО, ИЛИ БЛАГО, ИМОВИНА И БОГАТСТВО

Свако средство које је удесено за подниривање људских потреба зове се у политичкој економији *добром* или *благом*. Заједно с повећањем и извештавањем људских потреба увећавају се и невоља и сима добра, т. ј. и она су разноврснија и савршенија.

По месту свога налажења, добра су *унутрашња* или *лична* и *спољашња* или *стварна*. Добра прве врсте нераздвојива су од лица коме она припадају (здравље, сила, некретност, умно разлици, дар, разум, знање итд.). Другица они могу послужити само у виду личне услуге њихова сопственика. Добра ове врсте теку се (свом наслеђењем, воспитанњем, учењем, радом) од чести ради њих самих, а од чести за добијање других добара. Добра пак друге врсте могу прелазити од једног лица на друго и тако се њима првенствено и бави политичка економија.

Природа је мена добра дала у неизмерној количини, нпр. сунчево светлост и сунчево топлоту и не могу се никакво присвојити, а понека омет добра и ако би се могла присвојити, прена томе уколико су потребна, по који нут се налазе у врло великој количини нпр. земља, шума и вода у местима слабо насељеним. Добра ове врсте називају се *слободним* за разлику од *привредних* којих у односу према томе у којој су

мери потребна има у ограниченој количини или се и нарочитим радом морају производити. Да би се тим добрима могло слободно распологати, људи на њих полажу право сопствености.

Сава привредна добра деле се у три групе. У прву групу убрајају се *лична* и *личне услуге*. У земљама, у којима је пољство и правдо јачега, спадају овде робови и њихови господари, а у местима, у којима се признаје лична слобода, у ову групу добара, уринују се само личне услуге и то само за неко одређено време. — У другу групу спадају стварни предмети: некретни и покретни. А у трећу, засебно односи према лицу или ствари који се могу оценити исто тако као и сваки други предмет. Тако нпр. кад ко купи фабрику каже радње, он купује тале (веноже) те радње који има већу купујуца. То исто лична и при куповању новина, закупта гостиница на станицама и у позоришту. Овде се уринују и приватнегаје, патенти, монополи, установе и уређебе за правано испуњавање личних услуга као што су различне државне и друге јавне установе. Такав је исти однос и дужника према поверљиво.

У нацине за теквину привредних добара убрајају се: 1. *Ради*, уринуван на производњу таквих добара потребних топеку и 2. *Слободна размена* (куповина и продаја) стварних добара или личних услуга за таква добра или услуге других лица.

Уколико су људске потребе многообразне и уколико су различите потребе појединачна, уколико је мања могућност да сваки сам производи све што му је потребно, те је уколико већа потреба за размену добара.

Упоредо са развијањем размене иде и *водела* рода. За себе привреде посвећују своју делатност све већој и већој

treba postaviti još i uspravne valjke od 20 cm. debljine i 2 m visine. Ovo se radi s toga, da ne bi ždrebad pri izlazu iz staja ubila kukove. Nete valjke treba postaviti i u oštijim stajama, da ne bi njače ovdje štetale svoje ruho. Pravoće treba postaviti tako da leže u jednoj ravlini sa podom, jer bi se njače stoja lako spoginjala i višacina koji zaglavak.

Prozore treba tako namjestiti da propuštaju dovoljno svjetlosti. Celokupina površina prozora treba da iznosi $\frac{1}{4}$ pldne površine. Njšto svjetlost ne sme da pada direktno trlika u oči, to treba prozore namjestiti nešto više. Ako prozori u isto vreme služe i za ventilaciju, to se onda mogu prevorčiti gvozdjeni prozori za prekretaње, da bi se mogla staja proizvodno zamračiti, kao što je to potrebno u stajama u kojima se stoja gaji, ali radna stoja preko podne osmara, prozori se mogu provući slavnici lesnana ili asurana.

Visina staja podemana se prema veličini i broju grla. U malim stajama, u kojima mogu stati samo 10—12 grla, iznos visina 3 m. u većim se 13—35 grla do 3,5—4,5 m. u još većim do 5 m. Kojka i gvozda postavljaју se neklinom u pravcu dubine staje. Prostor za jedno grlo podemana se prema njegovoj veličini i prema toje, da li se ono u staji slobodno kreće ili je vezano. Za jedno spretnog koja treba prostora 1,3—1,6 m. širine i 2,5—3,0 m. dužine. Da se ne bi koji tukovi, odaje se pojedina odjelena pregradama tvako odjelena ima izozidat blag nagib, pored kojga je spiroveden kanal za odvođenje mokraće. U tom kanalu ne sme se mokraća nikad duго задржавати. Ne uzimajuју u obzir troneve vazduha, često puta javi se zaravno pobadivanje, kad pomoću mokraće dođe izmet od bolesne kравe u dodir sa rukavcem polnog uda kakne zdrave kравe. Ako se u kakvoj staji nojavljuje pobadivanje, onda treba sav izmet smaltiti ili ga uništiti pomoću suvozarne kiseline. Rukavac se isperе једно-процентним раствором воде и кревлина, одводи канал добро очистити и дезинвирати. Тако исто треба добро очистити и дезинвирати: под, задње, таваницу, лонате, виле итд. За дезинвиранију служи раствор субимката или кревлина вода.

Дрвена јасла добри су само за овце. За данас су нај-

производни једно врсте добара у циљу да се размењу за добра произведена у другој којој природи. Такава радња, која се оснива с планом на недели рада, зове се обртна размена. За себе привредне узму се по томе међу собом обртном разменом добара која она производе.

Област, у којој какво било добро капази или може рачунати да вађе за себе правидан промет зове се трг.

Отуда, разицање размине, повећање трга и недели рада, међу собом су у тесној вези.

Промет некога добра може се увећати на три начина: 1) проширавањем области у којој то добро налази за себе размењу; 2) појавом веће тражије, због јаче насељености или повећања народнога благостања или најзад због показане веће корисности самога добра и 3) једним и другим начином заједно. Тако повећање промета зове се *проширење трга*. Онда је најам о тргу промет: ту је област у којој извесно добро налази за себе промет а ту је и размера тражије која у тој области важи за извесно добро.

Разицања привредна добра размењују се једна с другим у различитим сразмерама, и та количина привредних добара која се добија на тргу размењу за извесну количину неог добра, зове се *разменски вредност* тога добра. Отуда је разменска вредност израз односа количине и капије у којима се привредна добра размењују једна с другима. Нпр. један вршњак извесне краве = 4 пара цинела или = 65,5 килограма шећера или = 1015 литр. чаја = 10 литр хартије за писање итд. Подраском се свака извесна кравка.

Разменска вредност каквог привредног добра изражена у новцу јесте његова цена.

бола јасла од гвождених плочаче или емајлираног лименог гвожда. То би за нас била, нека спора, једна пољна и прелично скупоцена ствар, али се држице начела, да, кад се једног нешто злата и подиже, треба свакако нешто лепо и корисно подићи.

Рогове и виаце на јаслима треба што је могуће више избегавати, и може се слободно узети да је најбољи облик хористат.

Висина јасла код говечета износи обично 0,65 cm. код оваца 40—50 cm. а код коња треба да су нешто виша од лакотине чворуге. Сувише висока јасла отежавају с једне стране правилно дохватање хране, а с друге стране проузрокјују усталу крив у козгу.

Ако младци коњи имају навикну да гризу јасла, онда треба јасла да буду нешто нижа, а изнад пода за неко извесно време у насини до 30 cm.

Кош за сено код којга треба наместити за 30—40 cm. ниже јасла. Ако је кош сувише нисок, то су коњи приориани да неспиродно исперујају и окрећу главу, услед чега се отекана длаваје и гутање, а при чувању сева из коња, испувају делови сева, као нпр. лишће или цвеће ако је сено од детелине. Код ждребади бива сасвим други случај. Ако су код ждребади лева дугачка и слаба, онда она јако и брзо улетну. Ако прутини од коња стоје врло које, то о њих који често ударају јасла и услед тога прашина и плева испадна и прадуре у очи и уши. Да од овога долазе тешка заваљена не треба ни говорити. С тога треба направити у анду какво удубљење у коме се утврди кош са усправним прутиница.

Ако је под твр, то је неоходно потребно разасртити претстиру ради заштите коњака, шапка и удова, а не узимамо уобичај још и то, што се стаја одржава стално чиста и мокраћа утија. Код нас још није обичај, да у таконизаним дубоким стajама остављају ђубре дуже време под стоком. Преведа се на овај начин добија извесно ђубре, ипак се он не може преворучити баш с обзиром на здравље код стоке. Шта више и употребом великих количина претстире и најбољих средстава за конзервирале, као што су нпр. кајинит,

Да би које привредно добро могло изаћи равменску вредност, потребно је, да осем познате му и од сваког признаме му корисности има и такве особине да се може лако програтити и предати у искључивој сопствености, претстављајући да је то програтује од свакога жељено с тога, што би задобивање предмета другим начином било тешко.

Ну и поред најбољих потреба, понека добра као таква не могу изаћи своју равменску вредност. Такав је случај кад се за промет предмети нема никакво трга. Тако нпр. у многим местима, ђубре, сено, слама а често и корености усени, нису уведени за пренос на даља растојања због тога што запремају много места а у близини немају развијен трг због слабе тражије, те зато немају ни равменске вредности. Не на тога био погрешан закључак, да такви предмети немају никакве цене, јер она личу, које припадају, могу довести извесне користи за сопствену употребу, те потоме имају вредност домаће потребе.

Из наведеног налази, да се равменске вредности имају и вредност потрошњу за домању потребу, али не и обртно.

Скуп свих привредних добара која су својина извесног или правнога лица, налази се *имовином*. Имовина је приватна, акционарска, култивна, манастрска, градска, општинска, народна. Већа количина имовине, која припада једном лицу у поређењу с другим лицима, налази се *благостањем*.

Приватна имовина може бити само таква само на основи права сопствености и у границама тога права гарантованог (узјемног) од савременог друштва.

суперосоват, тресет итд. не постиже се никак апсолутно чист ваздух.

У таквом случају ђубре може само да служи као по-дељно место на развијање и одржавање заразних болести. Зашаљене ивицама и очкују, гнојна зашалаена пушка, разне раше на телу, крате коните и рак жабици, најчешће се срећу у дубоким стајанима, а све ове горе поменуто болести пролазе врло тешко.

Поред оваквих рђавих страна дубока стаја, ту се мора убројати и та кожна околност, што ђубре остаје за дуже време главни извор заразног бацила, који проузрокују сакхагију, утубољу, говећу кугу итд.

Ма да позивање заразних материја није тако објивно, ипак смо данас о по неким болестима допало обавештени како оне постају и како се шире.

Знатна штета данас се у првом реду зајемчава ветеринарним законима, забрањеног увоза стоке и сточних производа, строгим прегледима граа која прелазе границу итд.

Али је далеко већи задатак сваког пољопривредника, да буде опрезан при куповини граа и да купљена граа одели од остале домаће стоке најмање за 4 недеље ради посматрања. Чак и онда, кад граа долазе из здравих стаја, могу се ипак на путу, на тргу, механском дворани врло лако заразити. Ако се заразна болест појави где-год у близини, стока се не сме пуштати на пашу, јер се и на тој може лако заразити.

Кад избије болест утубоље или шала, треба врло бржљиво избегавати јавне путеве. Послужи стајској мори се без-уследно забрањити посећивање заражених стаја, јер се заразне клице могу пренети одамо и обљом.

Исто тако треба дозвати што више у додир са марвених трговцима и месарима. Ако се нађе по које граа у стаду стубљиво, треба га одмах издвојити од осталих здравих граа. У случају да имамо довољно одевана на раснопољску, онда треба здраву граа одмах издвојити и у њих затворити. Код болести утубоље и шала ово издвајање није од користи, пошто је већ касно, и болест се с тим не може ни најмање ограничити.

ЧИНИОЦИ ПРОИЗВОДЕ

Да би се могло произвести какво привредно добро (благо) за подмирење потреба, људи пуштају у тој својој снагу и способност које су им Богом дале, а у наједничком развијању употребљавају и различита средства од којих су нека дарови природе, а нека произведена њима самим; на тај начин у производњи имају удела: *род, природа и капитал*, који су по томе чиниоци производње.

Материју и силу, човек није у стању ни да створи ни да уништи. Свеколико пословања његово у производњи своди се само на то да он помоћу тих или других сила може раставити, савезати, повезати и преместити ту материју или силу на коју је управљена његова делатност. На тај начин сва усилвања човечија имају за циљ или измешљивање објакта или премештање материје које му је подарила природа. Тако нар. пољопривредник сије и земљу ђубри и обрађује, резултат је његова пословања *растење дрвећа* које није ништа друго него нови објект удружених материја које су раније биле у семени, ђубрету, земљи и тисовсери. А давањем добијеног раставља стони, он помоћу сточјег организма претвара материје које су биле у растину, у млеко, масло, сир, путу, месо итд. Рађеник добија оне или друге материје из земље (угља, руда, нафту итд.). Превозици и купци имају за посао премештање материје с места на место. Машинар се занима физичкици дрвољеном различног зрнаваља да добије крупу, брашно и мекшине. Угља и дрво при горењу дају могућности да претворе снагу хемијскога

Једна још опаснија болест која се увек заврши смрћу, јесте сакхагија код коња. Зараза се преноси углавном ба-цила сакхагије у нос, затим додиром базе из носа, слузокоже носа, било то јаснима, дозрака или подрицама. Привошење је такође могуће утубољем шокричама, запреге и оруђа за тинарије. Мишљење неких пољопривредника, да сакхагија постаје услед рђаве хране и неудобних стаја из основа је погрешно. До дуге обе ове околности помажу даље ширење ове болести. Значај ту долазе и друге болести, као нар. туберкулоза код говеди итд. и све те болести врло штетно утву на стоку.

На крају да напоменемо, да је много лакше и јединије паметним керала какву болест спречити, но је лечити.

М. Ђ. Турин.

Прасад за трг или један привредни правац свињарства

Где су природне погодба повољне по свињарство уопште, а нарочито тамо, где се као крај великих градова (за сад нашег Београда), врло добро рента хлекарство... ту је на свом месту и интензивни занат прасад. Јер ту је и балана доброд трга за продају, та најважнија погодба у виду привредних погодба. Уопште хлекарство онда ваља да има као пратилца свињарство, јер се тако суртка, оплављено или опомљено млеко, гршеница итд. најбоље искористију, нај-боље продају. Свињарство, било запалом добрих запалних граа за продају другим одгајивачима, било запалом прасад за продају државном крмачу за прасене. Прво је запални, друго један од привредних правца свињарства.

Запални правац свињарства изискује *чистокрван занат*, а не производњу хелеза и за то су данас најповољнији чистокрвни бели англески запати: крушни или средњи јоркшири.

Привредни правац свињарства — одгајивање прасад за трг — не изискује чистокрван занат, већ се мора управљати према укусу трга. Наш су укуе: *сисманча*; морају бити

средства у толату, ову, помоћу извесних прибора у покрет, овај такође помоћу парногачког прибора у електрику која се латим преноси на лећа или мања растојања.

Сви споменути примери, а таквих има врло много, утврђују, да сваки поједици случај производње, није ништа друго него покрет, разумна управа човечија за постизање жељенога циља. Покрет тај пражавља се или у премештању предмета и састављању материја, или у хемијском раздвајању оних и по-ном тргуисању атома, или у претварању једног објекта покрета у други објект (преобрабавање снаге).

Произвођава нехеморјичалних добара т. ј. угљак, потпуно је слична производњи хеморјичалних добара: некар привремено хлеб, тај хлеб ја сам појео; хлеб као такав нестоје је, али је његова производна снага остала и даље, тај хлеб ми је дао могућности, да могу произвести извесну количину ради (нар. да направим десет трговачких довапа) и више добио такође извесан производ; лекар ми је дао свој савет који је његов лични производ ја сам се користим тим саветом и увекто био бих боловао 10 дана, боловао сам само 5 т. лекарски савет ми је дао пет радних дана које сам употребљено на исти или каква други посао. Учитељ ми је дао извесно знање, његове лекције су претале данно, али је и даље остао резултат, мој је ум обогаћен знањем који ми је произвешти или иже произвођа или иже савршеностијих произукта. Отуда, свака корисна радња која је управљена на ствар, силу и човека, уједно је и производна радња.

Шинкин.

дебелушна, али не ствари дебеља, на зато и отузна, као пченица.

Овај други правац нарочито, то је *интензивно* запатништво и изнекује доста вискозности... и подесно, обилато хранење. Уз маскарство, најбоља начин одгајивања. Према извесном српском укусу за то су најбоља *мелани* наших свиња с јоркширских.

Питање је од које расе ваља да је *нераст*: од јоркширске или од шумадинске или чачванске, уопште од наше расе свиња?

Пошто је у том запатнишћу смеру поред велике плодности главна *рајност*, а то није расиска подобије, већ пасивиска или још тек и лична, онда се само по себи казује, да *нераст* има бити чистокрван јоркширски. Мушка запатна грла су носилац најредног наследног променама, носилац пасивиска и личних особина, дакле и *рајности*. За то *нераста* енглеског (*нарочито крузне расе*) и крмаче ваља раси и вотои... кад се укрштава, првим, другим скоком енглеског *нераста*, на наше крмаче, *омилена кривога прасица* за *трџ* *постигне*, онда за даље запатништво остављати и одабирати од *постигња*, па и поставити одгајивање *мелана* т.ј. *мелани* до *остигња* и *нераст* и *крмаче*.

Радује се, да за овај, као и за чисто запатништво, ваља и крмаче да буду одабране, не само крузне, добро јемше, већ и брао добро криво — добро дојале.

При даљем запатништву мора се, као и у свинарству уопште, особито на то водити, да се избегаву *рододејство* т.ј. *расилод* у најближем крвом сродству. *Нераст* и крмача не сме бити у сродству ни по *уходеој*, ни по *ниходеој*, ни по *побојној* линији сродства (ни отац, ни син, брат, ујах сестрић, стриц, синовић). Изокрвање, закршљаност, кривне кране, неплодност итд. брза су последица таквог запатња.

Шта више, доказана је ствар, да у даљем запатништву *мелана* изнекује себе, у привредног килу, ради добијања добрих прасица за трџ, ваља, у потребном тренутку, чим се првешти попуштене добрих наследних особина на прасицама, нарочито попуштене у плодности крмача, прегрнути обратном *расилоду* т.ј. на крмаче *меланске* привнесити *нераста* шумадинске или још боље које важе *дивљачице* расе (ковара или *кострешку*). Он ће повратити равнотежу.

Кад се запатништво доведе на праву меру т.ј. отпочну *мелани* употребљавати за производњу *годеца* прасица за трџ, онда *букарене* и *оплођавање* крмача, (у подесно хранење и негу), ваља удестити тако, да свака крмача днашту годишње *прасица*... да се у томе може терати *доле*, да *прасе* *нет пута* у *две године*. Оно *летња* *китурна* крмаче и оно се убрзо морају изабавити из запатња, чим оне (крмаче) поштују и *окудају* се, чим *пошту* *прасица* *свјету*, *слабувају*, *поштују* *прасица*, *поред* *свјета* *доброг* *хранења* и *неге*. Онда, где запатник не врши сам одбирање прасица за *облавање* запатних *брав*, где он сам не надгледа најближњине: *букарене*, *скачке*, *прасеве*, где он сам не држи *по* запатничка *поступак* у својим *рукама* и не настојава и на даљем *хранењу* и *неги*, ту је и *прасеве* крмача у две године *четири* *пута*, *допано* *жорно* и *тешко* за крмаче... *утолико* *теже*, што су оне *нежије* и што су *напуштеније*, *било* да су *изнурене*, *било* да су *претерани* и *неумени* *хранењем* у *брао* *одебладе* и *отекладе*.

Привредни обрт са *прасевем* крмача *нет пута* за *две године*, *могуће* је *удесити* *само* *тако*, ако се *прасец* *оставе* да доје крмачу *четири* *највише* *пет* *недеља*, на да се *одебију*, *било* *омах* на *продају* *изнеку*, или *преогаттак* *постави* *даље*

хранити, *подуже* *време*, *клевачно* *храном*, *шунца* *млеком*, *па* *опошењем* (коме је *повођено* *масло*), *па* *сврстком*, *грушеваном* итд. *Радује* се, да у том *случају* *ваља* *нарочито* *најближњине* *удесити* и *изводити* *хранење* и *негу* *крмача*, да се *ни* *мако* *време* не *губи* у *пропуштању* или у *запамњавању* *полнога* *патгона*,... *појаве* *букарена*.

Брзину енглеску *белу* *расу* *свиња*, за *извођење* *овог* *привредног* *праваца* у запатнишћу *свиња*, *препорукује* за то, што се *она* *одликује* *великом* *плодовитишћу* и што се *она* *не* *попаша* *толико* *„свињски“* т.ј. да се *тако* *брзо* *као* *мада* и *средња* *јоркширска* *раса*, *угодја* и *тима* за *запат* *оно* *способно*. Она се *обично* *деветого* *дапа* на *одебињу* *прасица* *разуборку* и *може* се *нерасту* *ставити* на *расположење* за *нову* „*фабрикујућу*“ *прасица*. Она *даље* *даје* *крпуну* и *добру* *прасица* *која* је *већ* *са* *20—25* *дана* *добра* *за* *продају*. Она је *што* је *најглавнија* и „*најмаскарнија*“, а *не* *онолико* „*масна*“ и *лако* *гојана*, *да* *сваки* *нишћ* *месца* *паша* у *масти*. Све *особине* *које* *ју* *пашу* за *овај* *смер*: *производњу* *мелана* за *запатнишћу* *прасица*.

Друго *једно* *питање* *које* *решити* *ваља* *то* је, *кад* *ваља* *удесити* *спаривање* *крмача*, у *погледу* на *доба* *прасена* и *прасица* *ваља* *прасица* за *трџ*. То *питање* *ваља* *да* *реше* *местне* *зрелице*, *кад* је *најбоља* *цена* *прасица*, у *неки* *са* *највећом* *тражњом* *ниховом*. За *некину* *наших* *градона* *биће* на *свом* *месту*, да *прасец* *буду* за *продају* *готови* за *Београд*, *пошто* је *онда* *највећа* *потрошња* *прасица*. За *Београд* и за *трџ* и за *клавницу*, за *завоз* *свеже* *прасевине*, *неју* *ти* *онда*, *кад* *су* *прасец* *најређа* т.ј. да *прво* *прасене* *вада* у *друго* или *треће* *месецу* *од* *године* (себурзу или *марту*), *како* *би* *друго* *прасене* *могли* *очекивати* *крајем* *јула* до *крајем* *септембра*, *онда* *дакле*, *кад* се за *прасец* *најбоље* *цене* *поставља* *могу*.

Важно је у *хранењу* и *гледању* *крмача* за *овакав* *начин* *запатништва* *одредене*, *подемавање* *намен* *поступка*, *нарочито* у *добу* *по* *одебињу* *прасица* и за *трајања* *супрасности*. *Пошто* се *прасец* *одузме*, *ваља* *оброке* *скратити*, *окудати* *крмаче* на *криву* *храну*, *шмет*, и *тако* *их* *хранити* *све* до *повољне* *нове* *супрасности*. *Хранити* *их* *данашту* *дневно* *појилом* *од* *кравне* *паше* *са* *нешто* *вазо* *забркнах*, *барених* *крочица* и... *пуштеном* *па* *пашу*, *како* *је* *време* *за* *то* *подесно*. *Тек* *од* *повољне* *супрасности*, *постепено* „*нећ*“ или „*допу*“ *привађати* *снажнији* *оброк* и *то* у *врелу*, а *не* у *јарни*.

И *то* *је* *од* *примене* *све* *што* *се* *у* *овоме* *начину* *запатништва* *свиња* *може* *рећи* *ушаред*.

Једно *можда* *још* *ако* *би* *имали* *додати* *коју* *реч* *у* *избор* *крмача* *мелански*.

При *измишљању* *запата*, *имало* *најпре* *утврдити* *начело* *кад* *се* *добивају* *најбоље*, *односно* *најукуснији* *прасица*: *да* *ли* *од* *мелански* *које* *су* *поставле* *од* *првога* *скока* *чистокрвни* *јоркширскога* *нераста*, *или* *другог* *скока* (т.ј. *да* *је* *свако* *на* *српску* *крмачу*, *потон* *на* *добити* *не* *клер*, *да* *је* *по* *други* *пут* *опет* *скакао* и *онда* *је* *нераст* *јоркширске* *расе*). *Кад* *се* *ти* *бу* *будено* *на* *чисто*, *онда* *имамо* *извршити* *од* *добитених* *мелана*, *одредене* *потребнога* *броја* *нераста* и *крмача* *за* *даље* *запат*, а *организању* *енглеско* *нерасте* *или* *нево* *исклучити*, *или* *употребљавати* *на* *друге* *запатничке* *целине*.

Најважније је *по* *том* *од* *тог* *даље*, *новог* *запата*, *меланна*, *известити* *одредене* *за* *наш* *смер* *најподеснијих* *крмача* и *остављати* *за* *запат* *такве* *које* *су* и *добре* *дојале* и *које* *су* *добро* *плодне* и *које* *се* *одржавају* у *несу*, а *не* *ваљају* у *крајност*: у *гојаност* и *брзо* *оноспособљавање* за *запат*, *чим* *се* *коде* *добро* *хранити* *стану*, *то* *јест* у *другој* *повољној* *супрасности* и *за* *време* *дојења* *прасица*, *кад* *се* *због* *прасица* и *њиховог* *развијања* *морају* *боље* *прихрањивати*.

И на послетку, ваља и тај зајет изнати: крајене по-девавати прена личина складовима запитних крајка ка наглој и преврешној гојавости. *Запитни нераст и запитни крајце ваља да су јешни, рањастости, урањени и да добро изгледају, да су снажни, али не и да одмак орезну у сало, да се уноје.*

У сваком послу привреде дудске, начело подела рада, доноси и најбоље користи и најсаверенија је поштунак.

Један привредни запитнички прапац нашег будућег свињарства, оследа сам да опшире и коју га препоручити нашим запитничима.

Свет. Гаврилонић.

ИЗ ВИНАРСТВА НА ФРАНЦОЈ КОСИ

(ОБЕ У ОР У ФРАНЦУСКОЈ)

ИСТАКА

Биоао сам код мањих поседника једну врло практичну справу т.д. горниљу (сл. 33) за чишћење и испирање стаклади, за коју није потребна вода под притиском. Та се справа састоји из двеју децитаруглаких цуна, које се помоћу једне поугте с ручицом стављају у покрет и црну воду из шањоља, на коме је део тај апарат наместен. Савна цуна стоји у води са једном цени, на коју се намести стакло, које се жели испрати. Окретањем поугте с ручицом вода се једновршено тора у обе бутље. На једној цени се равије стакла помоћу нарочитих четкица од жина, које су сложене у једну разгранату четку (сл. 34). На другој цени тако ирибање бутље се испирају. Ако су се у стакладама, која се желе употребити за вино чување какве масне или слатке течности, онда их ваља најпре ирибаити, помоћу металне четке водом, у којој је растворено соде. Да би тако ирибање бутље могло испрати чистом водом ваља поред једнога шањоља, на коме је притржења справа имати још један са чистом с водом, на га наместити мало више од првог. Једном цени од налуца, која иде у праву, доведе се у воду чиста вода са пумпом, која шаље воду у цев, где се испирају стакла. Тако се стакла с једне стране водом из првог шањоља, а у другој металне четке рибају, а с друге стране ирибање испирају чистом водом. Шта више може се вода, којом се испирају бутље ирибаити у исти шањољ, ако се то једним преном удеси; тако се уштеђује вода тамо где је нема у шањољу.



Слика 36.



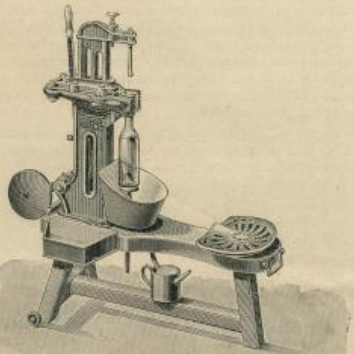
Слика 37.

Осим ове, биоао сам још једну просторију и јектинију справу (сл. 35), на којој се стакла омет помоћу металне четке изди-залише и ситнијаша, рибају. Обе ове справе су врло практичне и добре, те се нарочито још с обзиром на цену коштова могу препоручити нашим виноградарима.

Потпуно осушене бутље пунима смо вином помоћу двојне славине (сл. 31). Тако се млаз вина, које се точило из бурета, виђе јавско прекидо. Кад се пак за разливање вина употребљава обична славина, млаз се, чим се које стакло напуни, мора да

прекине; услед тога се вино у бурету узбривава и издиже талог, који онда и у стакла прелизи. Прва два до три литра остављају смо на страну; пред свршетак разливања испитивали смо вино у чини а преча сластојсти и чим смо и напавна изтаљу у вино ирибањем престади смо са точком. Такође од вина употребљавали, смо за лечење ракије.

И каквоћа самих запитача игра доста важну улогу на звање вина, те зато и на њихов избор ваља обратити особиту пажњу. Ми смо одае употребљавали за затварање стакла увек добре и нове запитаче. Доста, ваља одавати запитаче, који нису се пола глатки, који су сурвише тврди или избрадани ходиницима од првог. Ирибаити они последњи су врло исподеси за запитивање стакла, јер вино кроз ње ходине, кад се стакло држи положено, као што то обично и бива, може лако да процири. Старе запитаче не треба такође узимати, ирибаити кад се вино жели дужи времена чувати у стаклима. Они изаду у својим порам разних шкодаљивих клица, с којима би вино могло доћи у додир и ишеу ни толико сластицима као нови запитачи.



Сл. 38. Справа за утицавање вакуума у бутље. (Добр 150 динара. Discouron Frs. Bouscat — Bordeaux France).

Запитачи било нови било стари обично су покривени прашчином, у којој често нута има и врло шкодаљивих клица. Они су осим тога и тврди и већер ирибаити него ли глатки од бутље. Да би се с пола очистио и да би се могли лако упути, преходио се кувају заједно с водом. Тако припремљени запитачи, нарочито, кад се добро не оиде, пуни су воде која је, ако су они лошије каквоћа, прљана и мутна. Утеривањем запитача у стакла та се прљаво вода испеди и помера са вином, на које може рђаво да утиче. Кад се тако припремају запитачи, врло је корисно да се најпре добро испеди и затим чистом крпом наклијиво избришу. Још је добро да се на тако ошлеђени запитачица при утеривању докони суфијером, пре него што ће се подметнути стакла да их ириба, сва она вода, која се притиском ирибање ододе прикупила.

Ми смо оиде влажним запитаче над вођеном паром, која их врло дено може да умиша. Њоме се не могу оидино ни натовити запитачи водом као кад се у води кувају, те је то и најбољи начин за размекчавање запитача. Тако ошлеђене запитаче потпуно смо зати у алкохол, јер тјме лакше кроз справу за утицавање клице у стакла.

Запитаче смо утицавали у стакла помоћу једне нарочити справе (сл. 38.) која итеина доста скупо кошта, али је врло добра и практична. Мањи поседници слаже се на ту иел једном простом и врло јектинном справом којом се такође, само спорим радом, постижу врло добри резултати (сл. 39). Обра-вали смо пажњу при разливању да су пак стакла добро ири-пуњена вином, како не би, пошто се утиче запитач, остало

правилно у грављу. Кад заврши у стаклету не додиривши вино онда овај задржан ваздух може брзо утисати на вино. Кад се стаклет пресмешта вино се, ако има прашине у грављу лако узбурило, услед чега се талог на дну стакла може скитнути и вино заутити. Навуњена и запуњена стакла чувају се оиде у подруму са сталном температуром и то у малим купцима на једној великој подаци направљеној од америчког дрвета. У тим купцима ређани смо стакла отворене са истим вином наизмучујући на једној страни од лиза привољеној на челу кувине, која је сорта вина у стаклу и које је годиње разликова. У неким подрумима на Швајцрској Коен виђао сам да се стакла чувају поредана извесним редом по поду подрума.



Слика 39.

Прир ред стакла с предњим крајевима напред дође на једном талком слоју некако други ред се онокој дестина наслиде на прир, али тако да задњи крајевни стакла буду окренути напред, трећи на други с предњим крајевима напред итд. и цела рива је покаткад висока 1 1/2 до 2 метра, а дугачка по 3 па и 4 метра (сл. 40). Бутеље које се желе дуже времена чувати ваља обавезати воштом (или синилом).

Кад се вино разлије у своје време, у стаклима се да преко чувања не издаје никакви други до цвирања талог од боје, која је оксидисањем постала перасторјива. Тај се талог хвата по дну стакла. Обично смо стакла, у којима је било површине овог талогоа пресмешта у други, чисту стаклет. То прешине вршило смо у присуству ваздуха, јер је другачије немогуће радити. Тиме вино губи много од свога мириса, па је зато увек боље, ако се само то може, и не прешинати вина из једног стакла у друго.

(Наставак се)

ПОТРЕБА ШВАЈЦАРСКЕ У ПОЉОПРИВРЕДНИМ ПРОИЗВОДИМА

Познато је, да и мала напредна Швајцарска спада у државе код којих потрошња расте, а које нису у стању ису да подмире сопственом производњом. Све прегињуће и просвећеност швајцарских круних и ститих власника земље, сва вихова српана и рационална привреда имену у стању да то постигну. Трећину својих потреба у пољопривредним производима морају набављати са стране.

У снабдевању Швајцарске тим производима главају учешћа поглавно Италија, Француска, Аустро-Угарска и Шпанија. С овом последњом Швајцарска је од 1 јула ове год. у царинском рату, а преговори са Француском су на... „готове“, за лако могући прекид. На желеу француске скупштине продужен је рок био још до краја јула, да се огадла још последњи споразум и успело се, да се поставне још један провиноријум до краја октобра ов. год.

Шпанија је у години 1905 увезла својих вина 680 хиљаде литара. Француска, јестина, пива и стоке за клавне за 80 милијуна динара. Ако би настало неугорно стање и са Француском 1. Канич из Цириха у „Wiener landwirt. Zeitung“ предлаже, да би Аустро-Угарска могла да понуди један велики део шпанског, а још више француског воаза... и ако сећ и сама рона и нее да коље место пресецања!

У знаменалу потреба тржишне разних потрошачких држава, мислим да није на одмет, подсудити се Канџином подацима, повећаним аустријској пољопривреди.

1904 Француска је увезла у Швајцарску:

Сточне хране	у вредности милијуна франака	2,76
Растина, семена, сена	„	4,10
Масла	„	4,30
Јаја	„	1,00
Меса	„	око 7,0
Живине	„	4,80
Воћа, грожђа	„	3,60
Зелени	„	око 2,0
Грица, брашна, жита	„	8,00
Вина	„	6,30
Кова	„	2,50
Волова	„	14,20
Злат, бикова	„	1,80
Свиња	„	3,25

Можда би и ми могли помислити, на последње везе са Швајцарском, преко Италије, да неке од наших важијих производа сад одмах, у овом тренутку а још више би могли поднети пошту за будућности, да у виду извоза волова, свиња живине, меса итд. рачунамо на западно-европске тргове, у које спада и Швајцарска и да један део своје производње отпочино подешавати и преулавати према тражињи и потреби ових тргова.

Али, да би оцењени за једне стране потребу или куповину подобног Швајцарске за пољопривредне производе, с друге стране увезише наше такмичарске Аустро-Угарске у увозу Швајцарске, изведе из горњега рада и овај преглед, из године 1905. Било је увезено у Швајцарску:

	Укупно; из Аустро-Угарске	метарских тоара
Растина, семена, сена	807,288	68,103
Масла	54,229	6,541
Јаја	109,620	18,423
Свежег меса	55,054	6,507
Живине живе и клавне	39,586	1,765
Воћа	124,907	6,353
Грожђа	111,280	?
Поврћа	374,500	6,227
Брашна, грица, таране,	577,430	8,502
Жита	5,791,334	26,195
Свега	8,044,928	148,716

хектолитара

Вина	2,061,690	134,488
Стоке:	грав одговсно брва	
Кова	14,328	1,095
Волова	51,745	6,142
Бикова за занат	6,962	800
Свиња	76,279	1,334
Оваци	102,615	18,927
Свега	251,929	28,298

И ја могу препоручити нашим оно, што Канич препоручује својим пољопривредним круговима: „У првом реду ваља се потрудити, на увозити земљу и луде, обичне и потребу Швајцарске и одржане вине уинити. А да се оне и неспорите и да се трајно одржане могу, вова транспорт аустро-угарских железница бити бржи и поудачни. Производи, као поврће, крошњив, масло, месо, па и стока, одређени за Швајцарку, према савременом начину експедиције дуго, се задржавају увек... „друштвa пољопривредна, да утучу на измену тога, на савештање подвожних тарива и на кишња саобраћаја... и прече је „бавити се сада тим питањима, по плантником.“

Земља се тако јаким производном снагом, као Србија, не сме се вине повезати за један извозни тргов, као доседа, не сме се освајати на туђе посредничко и трговинско... ако желе отпочино своју привредну самосталност. Она мора издати више „свешта ситности“ и на све стране, да не кувачи туђину, да јој не поткопају и не побивају ову производњу поштом које поткопају од ње, да не буде вине увозно и овозако зависна, од једног полуљемборадничког а лажно цивилизованог пољско државе, непријатељско будућности своје и свога намена.

Станино на своје рођене ноге и.... заводимо везе и саобраћај са целим светом, изиђимо из своје пужевске луштуре и пренимо сопственом снагом, да као наши стари пре једнога века, ступимо на ново, државна, своју слободу.

Радимо и опет радимо!

БЕЛЕШКЕ

Жетвени принос целог света 1906 године. —

Прошла година може се сматрати као једна од најберектенијих на целој земљи.

На основу прикупљених статистичких података, прошлогодњишња свесветска жетва донела је општег жетвеног приноса на 8,2 милијарди килограма више него што је био целокупан принос с крајем месеца августа 1905 године.



шеница

94,9



раж

38,2



јечам

31,5



овас

52,7



кукуруз

98,7

Овогодшња свесветска жетва дала је:

шенице	94,9	милијарди килограма
ражи	38,2	"
јечма	31,5	"
Овса	52,7	"
Кукуруза	98,7	"

Најслабију жетву имала је 1906 год. Француска, док је чак и Немачка имала извредно добар жетвени принос тако, да принос од шенице износи 3,9, раж 9,6, оvas 7,5, јечам 3,14 милијарди килограма. Јечам 1906 чак је за 1 милијарду пребио принос из 1905 године.

Неколики интересантни бројеви за размишљање. —

1) 1902 год. била је вредност извоза из Србије 72.123.654 дин. — увода у 44.820.754 "

Вредност трг. саобраћаја 116.944.408 или на сваког становника по 46-23 дин.

2) Вредност жетвеног приноса 1902 била је: — своју жетву (с кукур.) 109.051.652 дин. или на сваког становника 42-85 дин.

Вредност варива, башт. усева, крошњира и лидустриских биљака	17.395.086	"
Вредност пшеница (воћњака)	26.399.041	"
" Јабучка, круш., орах	8.972.496	35.371.467

Вредност добијеног виле	14.462.582	дин.
" ливака и дестањита	23.702.582	"
" славе	7.345.530	"

Вредност црнок. жетв. приноса 207.628.899 дин. или на сваког становника 80-59 дин.

3) Држ. буџет износио је дин. 92.414.196-82, на сваког становника 39-00 дин.	
Овр. издатак	2.789.680-92
Орски	14.614.091-23
Овшт.	10.492.788-34

Својим порезом и додатоцима 114.027.609-70, на сваког становника 45-07 "

4) Државни дуг 1902 износио је 414.854.199-20 или на сваког становника 164-02 дин.

Примедба. — Становништво је рачунато за 1900 год. у 2.529.196.

Паковање воћа у велико за трговину. — 6 а 7 октобра пр. године у Хановеру на изложби воћа, пре и после водне, вршена је практична поука у паковању воћа.

Како и ми (и без слика прилогодних томе извешћу) можемо пошрети отуд леуу поуку, то, саопштавамо из извештаја ово што иде:

Најбоља начин уночављања воћа увек је продаја негог у свежих стању. За то су погодбе: добра берба, стална потражња, а пре свега како ваља сортирање и брижљиво паковање.

Сортирање ваља извршити још пред воћком и то у I, II и III одбир. I крупно, лепо, без икаквих мава стоно воћа, II средње крупноћа стоно воће и III воће најгоре, ситно, неуглавно.

Пошто је и практично показано такво одбирање, онда се имало неколико стотина килограма и одобрати на томим.

За паковање годна су бурад од цемента која хватају 40 кгр. стају нова I, а стара $\frac{1}{2}$ марке; корисе и сандуци од скупе. Паковање мора бити што јединице, да не би воће услед паковања јако посухљивало. Као средство за паковање служи најчистија дрвена струготина. Она се за употребу спреми, потпуно расправи и рашчешља, да буде што изданија и што пријатливија. За буре сме се употребити најчистије $\frac{1}{2}$ марке. У струготини не смеју остати траги гутома.

На два бурета дође најпре слој струготине. Онда се воће, сваки комад за се, једно поред другог слаже и наслана около са танко утиснутом струготином. Свака поједиња јабука струготином је заглављена и задња плодови леже савим чврсто, докле се предњи накују. Кад се један слој доврши, онда се длањаница наслано притисне, овог дође танак слој дрвене струготине и онда отпочиње нов слој. Кад буре буде пуно, онда се покрије још једним слојем дрв. струготине, да може поклопан бити пригнетут. Не потребује преса при добром паковању. Поклопан се утврди, кад се арбор обрч с малим јекерима наслано око вљавке кује.

То је присто паковање за трговину у велико.

Заједничка набавка оригиналних каракуских оваца из Бухаре за аустријске запатнике. — Два виђена стручњака, и нама позната са својих радња, др. Леополд Адамец професор на ишњој полноривредној школи у Бечу и др. Јулиус Кин професор на полноривредном институту у Хале, држали су ове године, један на курсу за практичне полноривреднике, други у биолошког друштва, предавања о каракуској овци и о важности њеног државља за средњу и северну Европу. Раније је за Немачку извршено набавку овних оваца Кин, а сада су аустријски запатници целу ствар око ове темке и скупе набавке поверили Адамecu, да је он изведе. Пошто је данас врло тешко добити оригиналане и често

квине каракуле оне, непосредно из њихове постојбине, а набавка извршена без одбара и стручног размјенања могла би учинити да наредне годе оград са овим новим запатниш правцима која тако много обожава, стога од начина извршења оне набавке зависи цио успех или неуспех е каракуле оне ована.

Да би видели под каквим се погодбама и с каквом збољач и обмислом, у другом своме извештају овеке набавке, своштиншћу како сам Адамек слика извршене слике.

Прво он бира за то свога асистента Макеа Дире који одлично познаје запатништво каракуле оне и који је морално и физички достало тошкљана путовања у Бухару и тепошћана саме набавке. Једна ножда од највећих тепошћана није у томе, већ што на одраслим бравима не постоје никакве спољаш позадани знаци, из којих се са сигурношћу може закључити на каквоју кожда од ојањених јагњанаца, а домаћи сточари и ако то знају и стварне су препреде, да ће тако олако лати из руку свој најбољој материјала, да их Киришалини стварају утаквању у њиховој досада непознатој заради! Снабдевен са добром препоруком Дире ће у новембру поћи у Бухару, да се преко домаћих поверљива обазре и упутја у земљи, где и код кога најбоља стада постоје која ће потражити у ливни оборака. Али најважније је, кога сачекати себурар, кад се пошту у одабраних стадама оне јагњата, да се може лични посматрањем уверети у каквоју јагњаче кожда, на да непосредно закључи погодбу запатног брва (оше). Једино тако може се знати могућности и поуздана, да ће се допета првокласни материјал добавити. Министарство је дало за овај пут Дире 2000 круна помоћи.

Кинова набавка у 1903 стада је просечно по браву круна 350; Адамцова набавка са свима тепошћанама до Вена стаће по браву круна 290 (за стадо од 200 до 300 брва).

Но и даље тепошће. Кириша мора преко Русије и ако би настала зарада, да се граница затвори, онда ни набављено стадо не може даље. Морао је ваћи поделено имање једног свог учешка у Русији, да у тој случају припа стадо, док зарада не претстане и забрана увоза. И у Греницелорцу у Бечу морају неколико недеља издржати контумалан, пре но што се раздаду набављачима.

Г Л А С Н И К

Набавка три сорте бугарске пшенице, за семе. — За овогодинше јесење сејање набављене од стране Министарства народне привреде а преко бугарског министарства са Савојске оградне станице по 167 ктр. ових сората бугарске пшенице за семе, на име: *Беловласка*, *сивовласка* *загарица* и нова *старо-загорска пшеница*. *Загарица* сивовласка у *тврде* *вишнице*, а ова *Беловласка* у *спирнице*, ова која је у Бугарској још за турско време дошетама из Азије и тамо се доведла одомљана. *Загарица* се сеју у Бугарској од незнатних времена.

Загарица имају високине класове, влак висок 100—102 см. зрно тврдо, вантине боје и стаљастог прелома, оне дају особито добро бравно за пекарство и с тога су прирествена трговачка роба. Клас дугачак до 8 см. У кошуљци по 2 зрна. У 10 грама 205 зрна, у једном класу 40, до 60 зрна. Зрно дуге 8—10 а ширине 3—4 мм. Беловласка садржи више сироба и ако је ситнија од осталих, раја на $\frac{1}{10}$ хектара до 302 ктр. зрна на хектару тепошк 77 ктр. И она је на толикој месту, ниже положење, јер не може много влаге. Сивовласка је покривена густим влакнама и воле да се рашире посеје, а од сијну загарица она је понајпогоднија за сејање у влажним поднебљу, на вишим положацима. Само она више страда од сувети и семе

се моћији мора. Могу се сејати о Петковци и о Митровдану. Воле јаку црву или глиништу земљу.

Нова старо-загорска пшеница. — Првита из Азије или Аерино, добро претретеу зиму, влак достаке и до 2 м. висине (140—150 см. средње) класони дуги 8 см. а зрна 2-3—5-8 грама, у једном класу средње по 50 (28—60) зрна. У кошуљци обично по 3, ређе 2 или 4 зрна. Слама, влак и оше више од целога класа 62, а само зрно 38%. Зрна су полу-стаљастог прелома. 1904 у Савоју дала је на $\frac{1}{10}$ хектара 300 ктр. зрна од 80 ктр. тепошк хектоктариске. На доброј години и доброј земљи може да је и до 400 ктр. зрна на $\frac{1}{10}$ хектара. *Ова стада у вишине које не пољежу.* Од њо је и Другство добило 50 ктр. семена раја одла.

Ове нове сорте пшенице раздаће се државним економијама и појединим практичним економијама, у разним крајевима, раја оградног сејања, а с обзоров, да од прве четве морају послати раја угледа, уношења и оне по 1 ктр. зрна.

Највише одликовање. — Наш пријатељ професор средње пољопривредне школе у Преваји у Моравској Е. Васел Мадалин, а који претседник агрономико-ветеринарске експије јорног конгреса српских лекара и природњака у Београду која је ове године поество сточну областу изложбу у Јагодини и учинио једино мало научно путовање кроз Србију, одликовао је ово дана светоскопским орденом IV класе. Ми му подносио своја искрена честитања!

Посета бугарских привредника. — Другство бугарских агронома пријавило је значајно посету својих чланова наше Српског Пољопривредног Друштво у слави и изложбама 30 октобра до 3 новембра. Они су видели програм и позвали и остала стучна друштва, да учествују у тој посети. Они су намерни, да том приликом дуж идуће изложбенике од Царибрда до Београда поште и виде неколико важних привредних услова, државних и приватних, да виде и које стипо сеоско гадништво и моливи су Председника Српског Пољопривредног Друштва, да им буде на руци у састављању програма за ту њихову посету. Наше Друштво одазвало се томе с великим урехом и предлажало им, да сирате у Ниш, да виде државни лозни расадник, угледни подум „Горина“, ларни или „Константин“, Пастеров завод и — *Теле* — чулу; у Турију, да виде пољопривредну станицу окуп. и дрског, сточарски завод у Добричову, државни рудник угља у Селу и маџистр Раваницу; у Јагодину, да виде државни лозни расадник и подум, учитељску школу, класици П. И. Клошина и шинару Косовљашинову и стају с тејаном сточом; у Ламову да виде свилару и које сеоско гадништво тако, да у Београду буду 30 октобра изгтрта, да присуствују спечалом отарану изложба. У Београду да виде све више привредне установе и фабрике и толичерску економију. При повратку Сведероше државни лозни расадник, угледни виноград окуп. краља Александра и угледни млекарица Милорада Драшковића; Вел. Палану, да виде обе класице Шеуеву и Шуматерову. Радујемо се овој појави упозивања и зближавања привредних стучњака две братске и суседне земље и у то име жељимо нашим гостима искрену добродошлицу.

Ушесте државних економија на живинарској изложби. — *Државни сточарски завод у Добричову* пријавио је по 5 гра од кокошних раса оригитов, талдијана и данглин, емдјеске гуске 4, и по 5 плована од раса великшине и руске; *Виноделско-вољарске школе у Букову*, од кокошну по 1 стабло (3 гра) раса миорске и доржан; 2 емдјеске гуске и 3 великшине пловке; *Тивчицка економија*; по 1 стабло кокошну раса оригитов, беле валдијане и палимерске; по 1 стабло пловка расе великшине, руске и вијидије; 3 емдјеске гуске и 3 беле бурле. Тивчицка економија подиже за своју живину варијети живинарски, а ако буде могуће и буде се стигао и остали државни заводи добиће засебно одељење за излагачке живине. Добричово и Тивчицк имаће оделито и своја продајна одељена живине.

Највише излагачи на II немалској живинарској изложби. — То је живинарски парк „Језанак“ Петра М. Тристуца на Алексини. Он је пријавио на изложбу од кокошну од расе талдијане — беле 11, јаребичане 6 и прве 3 гра; по 2 стабла од расе немалске, данглиане, браме, оригитов, палимерск и худанке и од морске; по 1 стабло (3 гра) од расе:

мшорка, вијаданг и од мелеза: худанко с домаћом, худанко с пажисером, ориштито с домаћом, ориштито домаћи са јареб, тајландском с пажисером с домаћом, тајландске домаћом, зангити с мшорком. Од тупаца: 9 елдовајих, 10 тајландских и по 1 стабло мелеза: елдонске и тајландске са домаћом тупком. Од плавана од раса пелнико 10, идонске 7, русијске 3. Од јурака 4 беле и 3 тамне пилве. И „Леленац“ добиће засебно оделење за свој живинарски наплатиш.

Љубимир Станковић послужитељ министарства народне привреде пријавио је од кокошић од раса: ориштито 8, пажисер 3, зангити 3, белих америкањских 8, брама 6 и меледских 3.

Двадесет до тридесет питомца за практиковање у Чешкој. — Г. Светозар Гавриловић редовни члан Друштва и објавио је да је преко г. проф. Мавалина усено, да на чешким угледним сеоским економијама, за наше ђаке изних приредних школа, изврши бесплатна питомачка меса, да у практиковању и раду науче савршене вешине рада и управљање са средњим сеоским имањима. Питомци биће тамо примљени у породицу и имаће да раде, као синови домаћинови, да имају ствар, надграђање и према успеху и износу плату, за ситне трошкове. Обавеза је, да су преко 18 година стари, да су добри ученици и да ће годину дава остати на практици. Ваља о Божићу написати да поћу одатде, и да се пријаве што пре, ради потребног распореда с њима. Изаду се издатици за које траже се нарочито кесе практицима да усаврше: за сточарство, млекарство, поварство и осталу воћа, ратарство, млекарство итд.

Моле се државни економци и остали пријатељи народни који појме велику важност оваке привреде за наше пољопривреднике с њихим школовањем, да у својој околини објаве овај проглаше и да поруче код омладине на наше струке, да се овоме позиву одазву. Пријаве и сва питања могу се упућивати Пољопривредном Друштву, или г. Гавриловићу и то што пре, пошто питања из Чешке, по овоме предмету почињу већ стицати.

Распоред и раздавање семена потијске пшенице. — Да би се побољшала производања жита код нас, и да би наша пшеница достигла на страним пијадима, глас министре робе Господина Министар нар. привреде овој години поручи мера на извозни пристаништима да се само пречишћена храна може извозити на стране пијаде, наредно је, да се набави и извезе пољска оригинална *и потијске пшенице* и иста рађу пољопривредницима за семе, у замену за њихову давања. Био је изаслао у Балат инспектор Г. Александар Мијоковић и он је набавио семе од најбољих произвођача у 145.734 килограма.

Поред ове количине откупиљено је од произвођача у Србији и то овет од пране банатске пшенице, којима је прошле године семе дато од набављеног са стране и то: од Пољопривредне Станице у Шању 9737, килограма, г. Милана Јованчића аграрна на Баљци 5460, итр. г. Милена Милениновића економија из Бел. Орашја 525 килограма, што свега чини 161.456 килограма.

Сву пшеницу како набављено са стране тако и у земљи пријавио је Српско Пољопривредно Друштво, и према добијеном распореду од Министарства Народне привреде издато је овде и разаслао у унутрашњост и то:

Управи Товчићерске Економије 300, килограма, г. Јовану Обрадовићу економија од 400, килограма, г. Милану Јованчићу аграрно у Баљци 350, килограма, срезу пажисером 4600, килограма, Општини Дубовачко 450 килограма, Начелнику ср. посавског за Униш 2350, килограма, Начелнику среза протаческог 4260, килограма, Начелнику среза косајског 10.000, килограма, Начелнику среза посавског округа ваљевског 1600, килограма, Начелнику среза тамнаског 5900, килограма, Начелнику среза ваљевског 7217, килограма, Начелнику среза таковског 4595, килограма, Начелнику среза кацкерског на Руднику 200, килограма, Начелнику среза гружачког 5180, килограма, Начелнику среза крагујевачког 1325, килограма, Начелнику среза левчињског 15.900, килограма, Начелнику среза јасеничког у Арањеловцу 3312, килограма, Начелнику среза смедеревског 6000, килограма, Начелнику среза позаревачког 15.000, килограма, Начелнику среза рамског 5435, килограма, Начелнику среза гудубачког 6595, килограма, Начелнику среза

вањинског 300, килограма, Начелнику среза хоњског 1797, килограма, Начелнику среза сурљачког 1020, килограма, Начелнику среза бранковачког 4030, килограма, Начелнику среза негитинског 10.585, килограма, Начелнику среза крајишког 1750, килограма, Управи школу за винограде и воћарство у Буквицу 290, итр. Пољопривредног Станица у Зајечару 390, Начелнику среза моравског у Жабарима 3530, килограма, Начелнику среза балског 2770, килограма, Државном Сточарском Заводу у Добричеву 3000, килограма, Начелнику среза бело-палавачког 2440, килограма, Начелнику среза вишњачког 5630, килограма, Начелнику среза дуњичког 1930, килограма, Начелнику среза левчињског 3530, килограма, Начелнику среза левчињског 2450, килограма, Начелнику среза пољаничког 125, килограма, Начелнику среза мистричког 1882, килограма, Начелнику среза чичинског 59, килограма, Пољопривредног станица у Лесковцу 1390, килограма, Начелнику среза добричког 180, килограма, Начелнику среза прокупачког 475, килограма, Начелнику среза косајског 2005, килограма, Начелнику среза сурљачког 3695, килограма, Управи ратарске школе у Шању 650, килограма, Управи ратарске школе у Краљеву 1900, килограма.

Поред овога наређено је Државном Сточарском Заводу у Добричеву, Пољопривредним Станицама у Гунђири и Лесковцу и Ратарској школи у Краљеву, да сву потијску пшеницу дебијену са свога имања у овој години, а у великој њига не буде за семе требала раздаду, околини привредницима за семе, а у замену за њихову.

КЊИЖЕВНОСТ

Statisches Jahrbuch des K. K. Ackerbau-Ministeriums für das Jahr 1905. Erstes Heft: Statistik der Ernte des Jahres 1905, mit 6 Diagrammen, 2 Tafeln und 8 Karten. Wien 1905, 8^o 995 страна. — Од 1896 године отпочело је издавање овог *Статистичког Годинашња*, у садашњем виду и табеларном прегледу.

После увода и објашњења знакова налазе се на првом месту, како је било према, у појединим земљама и покрајинама од почетка новембра 1904 до краја октобра 1905. За ошчињеног предмета приложене су и две претеже таблице. Једна, на основици круга подељаног на 12 полуиријезина, за 12 месеца, од октобра 1904, до октобра 1905, окружена је дељом месецима, у којима према колебању температуре у појединим земљама, а за поједине валијеге радоне (их 16 на броју). Друга таблица, у виду размарника и уздужних прихх стубина показује за тих 16 градова, вину водених талогова у м, за време од октобра 1904 до октобра 1905 и у уносрмеју са нормалном висини. Интересантно је овде, да су најмањи највиши вину талогова: преко 250 м. Рива у мају, Салцбург у августу, код и Брегенц, а најнижу 79 одн. 80 м. у августу Часлав и Прера. Љубљана 210 у октобру 905, а Кремзинстер 195 м. у августу.

Потом се у смислу значајних вештаја о стању летине, налазе у описна разних дотичних друштава: *Метео у години 1905* за све усеве и за све покрајине, једним већ усвојеним редом.

Интересантно је ошчи преглед: *резултати жетве најожијених приххних усева у години 1905* на основи значајних извора министарства земљорада. Ту се за главније житне усеве (пшеницу, раж, јечам, зоб и кукуруз) и за поједине покрајине, у таблицама са сираним знацима и са прици и нареданици положеним размарницима представља: засејана површина и жетва у цетал, просечно по хектару, у талијци (q=100 кг.) и прици издржење (хектолитра) за 1905 и засејана површина и жетва на 1 х, по просечној од 1895—1904 г. — на једној (завој) страни таблице. На другој (десној) страни исте: жетва 1905 и просечна десетогодишња, у размарнику и просечну. А на крају тек одјељак са три стране крајина, талијачна објашњења тих пет десетрајних и предходних таблица. Тај начин налагања у великој упоритачама, само стар и чини, да се нештобача свака стубина изнотрачања и доседа разнотача.

Потом следе списак појединих области, са умеренима срединама вилима: 17 области са 104 срезе, ради управљања при читаву даљих сложенијих бројних таблица.

На основу података катастарске ревизије састављени су
даљи одељци.

На првом месту представљена је засејана (културна) по-
вршина свих 17 области и то у ступицама овакв редом: пшаве
(10,624,161 ха.) земљиште под житоњом, дуњаре, под кустеном
и лавориком у Далмацији, Источној, Браничу, Герицу и Градишци
и Трсту (54,588) пшавина (2,655,996) алије (1,399,725), куку-
рузе (9,779,561) јевеца, блате и оспа водена (106,445), 36мр кул-
турне површине (28,249,622 ха.). Онда земљиште под аградама

и дворница, непризводна површина и остала од пореза осло-
бођена земљишта (1,751,194). На посљетку укупна површина
(30,600,816).

На другом месту наложене су таблице на којих се за
српске и поједине области даде подаци: *обрађена површина,*
молочне жете, принос до хектара и жетовинарска тежина, за
све улове редом.

На тих прегледа видимо, да је од укупне површине по-
вршина у 13,608,320 ха. било:

	ха.	ч.	или по 1 ха =
Пшеница	1,125,973	родило	14,840,941
Крушица	4,783	"	13,597
Рај	1,968,643	"	24,940,893
Јечам	1,188,137	"	13,342,879
Овас	1,807,971	"	17,981,070
Кукуруз	348,472	"	4,392,516
Ниолиц	23,686	"	396,836
Елда (први род)	76,048	"	1,169,068
Елда (други род)	94,321	"	1,121,169
Просо	63,109	"	"
Сорго	628	"	867,039
Пиринач	300	"	3,600
Репала и суревница	23,737	"	325,911
Маунасто биље	285,102.5	"	3,314,005
Сламо укупна количина	—	"	153,597,710
Лавиник	322	"	3,148
Мак	7,130	"	61,830
Анасон и морач	420	"	4,311
Хризантемум	408	"	3,512
Лан, семена	72,213	"	347,994
Лан, влакна	"	"	558,496
Колонада, семена	29,143	"	168,793
Колонада, влакна	"	"	173,539
Чешдуга	529	"	95,886
Сундокрет	30	"	170
Дунав	5,288	"	65,134
Хмељ	21,682	"	178,286
Кромпир	1,290,002	"	158,346,056
Шећерна репа	159,926	"	71,844,818
Сточ. репа, мрква	139,469	"	30,276,860
Цихорија	3,882	"	746,751
Угарљача репа	67,042	"	6,608,842
Кунус	73,332	"	7,748,126
Кунус	733	"	4,649
Тикве	3,317	"	309,438
Тикве (уродина)	18,274	"	1,309,580
Остало трг. биље и поврће	972,784	"	—
Децк. сено и отава	15	"	—
Децк. угарљача	15	"	30,159,792
Мешавина (граорина, туси кукуруз итд.)	239,355	"	6,731,411
Мешавина (граорина, туси кукуруз итд.)	13,730	"	248,556
Линад. површина ориџа	128,063	"	—
Површина не водна, кул- тура и угар	436,317	"	—
Децк. семе	2,944	"	—
Децк. семе	87,459	"	157,232
Ливаде	2,979,604	"	83,390,943
Алп. ливаде	143,912	"	1,454,618
Пивске ливаде	128,063	"	4,140,699
Беога вина	2,996,182	"	—
Виногради	249,049	приног ков.	2,083,200 257,882
укупно хла.			5,337,264 или по 1 ха = 21.4

Воћњаци:

Грожња	21,502	ч.
Смокае	28,721	"
Кестена	42,888	"
Јабучасти воћа	2,714,203	"
Кошчицаво воћа	2,944,588	"
Ораха	32,657	"
Бадема	2,982	"
Маслин. уља	45,136	"
Дудовог листа	609,529	"
Лаворовог листа	3,527	"

Даље је представљен однос површине појединих усењених група и осталих приноса од земље, у процентима од укупно површине земаља у 1905 и у десетогодишњој просечној приноси од 1895—1904.

Као и десетогодишња просечна жетва, приноси по хектару главних усева: пшенице, ражи, жетва, зоби, кукуруза, кромпира, шећера репе и вина.

Најоштрије је одвајао: засејане површине и жетва најважнијих жита (пшенице, ражи, жетва, оваса и кукуруза) године 1905 по окрузима и срезовима, за свах 17 области. Одатле ћемо савијати за поједине области (земље, кромпира) принос по хектару и тежину по хектолитру.

	ПШЕНИЦА		РАЖ		ЖЕТА		ОВАС		КУКУРУЗ						
	на 1 ха. егр. у		на 1 ха. егр. у		на 1 ха. егр. у		на 1 ха. егр. у		на 1 ха. егр. у						
	хект.	к.	хект.	к.	хект.	к.	хект.	к.	хект.	к.					
Дона Аустрија	22.2	17.4	78.1	21.8	15.4	70.4	22.9	14.9	64.6	22.5	10.6	47.8	21.4	15.8	73.6
Горња Аустрија	18.5	13.5	73	20.7	13.7	65.5	19.5	11	59.5	21	9.9	42.2	—	—	—
Салцбург	13	11	73.7	22.3	14.8	66.2	15.9	10.2	64.1	23.2	3	37.9	—	—	—
Штирија	13.3	10.4	79.3	13.2	9.1	63.9	16.3	10.1	62.1	22.3	10.3	49.3	21	14.9	71
Боравица	19.7	9.3	73.3	11.5	8	70	21.3	13.4	63.2	24.1	10.6	44	19.2	13.4	69.5
Брава	12.4	9.2	74.9	14.2	8.3	63.2	13.3	9.2	61.6	21.6	9.6	44.7	18.4	12.6	68.2
Тирола	11.7	10.9	74.2	11.5	10.3	70.6	11.6	10	62.7	18.9	8	42.4	19.3	13.9	72.4
Форарберга	16.2	10.7	69.1	15.9	9.6	60.1	14.5	8.3	57.4	18.1	7.7	48	17.9	12.6	70.8
Гера-Градиана	9.6	6.8	79.9	10.4	7.3	70.1	11	6.8	62.4	9.2	3.7	43.4	13.2	8	65.8
Треш	13	9.8	75.3	9.9	7	71	17.1	10.8	63	—	—	—	8.5	6.3	74
Италија	7.7	5.9	76	5.4	9.7	63.9	7.3	4.9	64.5	4	29	48.8	7.5	3.8	76.7
Данска	6.2	4.3	76.8	6.4	4.4	66.3	6.2	3.8	61.2	10.2	3.1	47.2	10	7.9	78.9
Чешка	20.5	15.9	77.8	19.9	14.2	71.8	20.9	14.1	57.0	20.9	9.3	45.8	—	—	—
Моравска	22.1	17.3	79.1	20.5	15	73.2	25.2	17.4	69	25.8	12.5	48.4	21.1	15.3	72.7
Шведска	10.4	12.3	76.7	17.7	13.5	70.6	17.3	11.5	60.4	21.5	10.2	46.9	—	—	—
Галиција (Бракови)	14.4	10.8	74.6	15.2	10.5	69.5	14.9	9.1	61.4	22.6	10	44.2	—	—	—
Галиција (Добберг)	13.8	12	76.3	15.4	10.5	68.4	16.6	10.3	62.1	20.3	9.4	46.3	17.4	13.1	75.4
Вуковиш	20.7	15.7	73.8	20.9	14.9	70.7	21.6	13.7	63.5	27.7	11.6	42	19.2	14.8	72.2
Аустрија зма 1905	17.2	13.2	—	18	12.7	—	19.7	12.9	—	21.7	9.9	—	17	12.6	—
Аустрија просечно 95—904	11.4	—	—	10.5	—	—	11.9	—	—	9.0	—	—	11.8	—	—

На посетку за четири главна жита, или страна жита (пшеницу, раж, жетва и оваса), Додоси „Статистички Годшњак“ вредност жетве за 1905 и за годину 1898—1905, овега по појединим областима. И то за сваки усева најпре процент за трг подобне роб, потом појединачну цену за трку и за трг неподобну роб и овда укупну вредност жетве, за сваку област у хилјадита круна.

8 динарама у боји представљају у разним тоновима и писменица принос за 1905 и за десетогодишња (95—904) просечни принос по хектару, за поједине области и то за: пшеницу, раж, жетва, оваса, кукуруз, кромпира, шећеру репу, и вино и још више помажу лакшој прегледности и схватању...

Једно бих, да се и нама Статистика угледа на овај Годшњак, при састављању својих годишњака... бар што се тиче скраћене, употребе овљих знакова и овакве прегледности, ако није могуће постиги и „класичарску тачност“ жетве и приноса. Нека отпадну милијуну кгр. и динара, а заведе се мањи број динара, са товарица и са...хилјадита динара! То већ уштеда 5 еубаца на свакој, или сваке две стране.

У таква врста наметга и користи скраћене таблица и оно саседне стране, да се лакше читају таблице разних усева, а да се не морају повторавати и да нас не мора бунити преврћене листова и отексати прегледност по претврте, или...проширивање таблица и преко облица (формата) књиге.

Новe Књиге

La Bulgarie contemporaine (Савремена Бугарска) Edition officielle du ministère du commerce et de l'agriculture de Bulgarie. Bruxelles 1905 8° p. 364 са 27 слика и 3 таблице.

Значајно издање за изложбу у Лијежу, где се све, наука, стручне снаге и умотност издавачка удружења, да давинаш Бугарску представе у што сјајнијем стању. Особито мањкоу писанах су главо о земљини и водности (радша др. К. Свицарски и др. X. Муњаков), о путевима и саобраћају, о савременој трговини (од Хар. Д. Колцова) и о предцима уставноста. Пољску привреду радио је само Петко Дечев и... она је представљена слабије и у мањој мери, по што она одста заслагује.

Кад се упореди и по количини и по каквоћи података српско значајно издање, на француском језику, за исти циљ,

нарочито одељни народни-природни, онда се можемо научити ово књигом, како ваља, у будуће представљати Србију у осветљени бројних и морних података.

О храни и стању, два предавања др. Добр. Гер. Поповић, држана набору ресанских земљорад задруга 1905, г. Надаље и штапица књижевника и штампарије Боривуша и Галића у Јагодина 1906, 16° егр. 118 и 3 илустра етанова.

Поклањај радици др. Милана Јовановића-Батуца, на народној хитгајни; пок. др. Лазе Димитријевића-Батуца; животи др. Лазе Илића; „Здравак“ др. Гаде Вукановића; „Здравлак“ др. Данића, предавања Бугутова, Свезгора Марковића, на сад и др. Добр. Гер. Поповића, за наш кромопривредни земљораднички ред, о чувању народног здравља, то су глатке књиге за народ, достојан рад српских лекара, писани задатка задругаца за чување народног здравља! Српски пољопривредници багедерни су тр. лекарима који књигом и писаном реч, а талико прегледања и пожитровања шире знања најкориснија по народ... Зар и оваквим књижицама болје кака преносити треба? Ви који не бесте срећни, да чујете ова предавања, кунјете их и читајте их народу... то је „Тежљак“ ницкренјаја жала.

Mezőgazdasági Kereskedelemian, Krolopp Hugo (Пољопривредна трговачка струпа). 8° XI i 524, 1906 Мађар. Овар.

По приказу у струјаних листовима овог дела Кредомент који је дописи у Мађар. Овару и по томе што је дело добило потпору мађар. минист. привреде да угледа света, савремено сам за потребно, да укратко упознам и наше читаоце са садржином и биром истога. Пољопривредници мора бити не само добар произвођач, већ и још бољи трговац. Стручно знање о пољопривредној производњи може прибавити у школи и углавдо, практично... али усева целог његовог рада и тежња знања трговца исто тако и од његове трговачког подобности, а ту пољопривредници не тек у школи, већ у животу плаћају је често својом кожом. Колико год је ваљко, да пољопривредници уме да производе, толико је често још накинје, да произведе тако уме да прода, претвори у новац; да зна и уме, да покрити своју потребу у новцу, машинама, производима и роба, на најповољнији и најкориснији начин. Делу овом задатка и да понуди ту истрајну и образовању пољопривредника и укњижевности... Желети је, да струјачки наши, знајца мађарског језика о овој књиги новина прозоре коју нише и да нас упознаду издање са садржином.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПИСМО

ЗАПИСНИК XXIII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

Држење 1. септембра 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић и г. чланови Управе: Алекса Ђ. Поповић, Мирао Миланковић, Живо Шокоран, Нико Јовановић, Милошав Ж. Петровић, и Веа. Стојковић.

Бележко секретар Д-р Ђ. Радич.

163. Председник извештава Управу о сирти редовног члана Друштва, бившег окружног економа у Ужину г. *Д-ра Милоша Цвијовића*, — што су чланови Управе устајањем прилики к знању, изјавили своје саучешће: „Бог да му душу прости!“

146. Председник подноси предрачуи за откуп Друштвеног дома, — и он се понова олакшаје, да по том предрачуи, а са обзиром на учинење примедбе од стране чланова Управе може ступити с дотичним изајелером у договор, како би се оправкама могао одмах приступити.

165. Председник подноси предрачуи и пртеже за подизање нове шуне, потребне за изложбу живине — Одобравају се и пртежи и предрачуи, а Председник олакшаје, да по истима може одмах уступити подизање шуне онои од позватих предзнамача, који буде поднео најповољнију понуду.

166. Председник саопштава, да је г. Министар Народне Привреде одредио 10.000 динара за откуп припадних грађа на Јагодинакској изложби, која ће се грађа распоредити у народ у циљу повраће домаћег стоочарства — Прима се к знању.

167. Чини се предлог, да се на изложби у Јагодинак награђава грађа фотографијом и да се од њих, као и од ранице на изложбама фотографисаних грађа направља албум — Одобрава се.

168. Саопштава се извештај г. г. В. Виторовића председника Крушевачког Пољопривредног Подружја и Српског Јевитића државног економа на Крушевца о извршеном прегледу шљивара г. Крсте Војковића учитаља из В. Врбнице — Решено: да се г. Војковић за два у свему приноси подигнути шљивара награди са 100 динара.

169. Новоустановљена Пољопривредна Подружја у Беоковима, писмом својим од 20 августа ове године Бр. 2. извештава Друштво, да се је под именом: „Качерска Подружја Српског Пољопривредног Друштва“ конституисала, желећи Друштво да је у свој склад прили и Правила јој одобри, која тога ради Друштво шаље — Упућује се ужком Одбору за образовање нових Подружја на даљи поступак.

170. Саопштава се извештај изасланика г. Срега Јевитића окружног економа из Крушевца по предмету међлеђе Подружје — Прима се к знању.

171. Саопштава се извештај државног економа г. Јон. Владана из Ужана о постојаним Подружјама у Б. Ваши и Ариљу. — Решено: да се начелник среза рачанске позове, да на основу чл. 40 Друштвених Правила, пошаље Друштво од постојавше б. бантаске Подружје наплаћених 290-55 динара, на даље руковање, а начелник среза ариљског да се уложи да извиди имовно стање постојавше ариљске Подружје и да о томе Друштво оно што пре извести.

172. Износи се молба г. Пера Тодоровића, да Друштво откупи 250 комада његових књига. „Хигијена крава музара“. — Предаје се резервенту за књижевне радове на мишљење.

173. Износи се молба радобуђе Земљорадничке Задруге, да јој Друштво бесплатно уступља „Тежак“ као и остала друштвена књижевна издава. — Како је Друштво много оттерећено бесплатним данањем својих књижевних издава, то се Задруга не може по молби уштити.

174. Износи се молба селана села Приједелића (срез подгорски, окр. ваљевски), да им се изда награда, да могу пошумити неку своје земљиште. — Да се уште на 4 тачку Судажа за увођење напреднијих начина рада, која говори о пошумљавању.

175. Председник предлаже, да се на поновни позив Главног Изложбеног Одбора у Загребу и од стране Друштва пошљу изасланици на ту Изложбу — Решено: да од стране Друштва оду председник г. Вучко С. Богдановић и чланови г. г. Веа. Стојковић и Милан Ђурић. На име свију трошкова да им се изда по 150 динара.

176. Благајник подноси на одобрење рачун примања и издавања Друштвеног за месеце јули и август — Одобрава се.

177. Благајник извештава Управу, да му је бив. председник г. Др. Марко Леко предао уложку књижицу Београдске Прометне Банке под бр. 2292 са уложеном сумом од 1200 динара, коју је књижицу предао Друштво бив. благајник пок. Јев. Пандуровић, на име науцје — Решено: да се до даљег наређења чува у друштвеној каси.

Књижевни оглас

Готов је у издању Српског Пољопр. Друштва

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

ЗА ПРОСТУ 1907 ГОДИНУ

уредио

Велимир Н. Стојковић

ГОДИНА XXV.

ШТАМПАРИЈА ДОСИТЊА ОБРАДОВИЋА

Поред календарског дела с месечним радовима, у њему је путичи део с овом садржином:

О брању, одбирању, сушењу, сортирању и продаји шљива В. И. Стојковић. Храњење и нега супрасних крава и прасца, М. Ђ. Ђурић. — Стајење љубре (гвојино) с нарочитим обзиром на љубриште и поступак с љубретом на љубришту и на љива, А. Г. Јовановић. — Гојене жинице, Андра Галгоријевић. — Неколико напомена о неправци и неки динада И. К. — Гајене оваца за месо, Стевозар Гајириновић. — О хлабу и води од Д-р Доб. Гер. Поповића. — О преврљано шаре, В. Н. Стојковић. — Крава музара, М. С. Радошљевић. — Бележике, — Пољопривредне установе и удружења итд.

Посерици и чланови Друштвени који се одају раздлавању оне корисне народне књиге, уживавају се, да пожури са својим порубинама.

Повећање цене справама и алатима. Пошто су цене гвозда у последње време у скакнуту, то су фабрике, које стоје у пословној вези са Друштвом, известиле га, да су услед овога и цене *справама и алатима* са 5¹/₆ веће од досадашњих цена.

ОГЛАСИ

Саднице на Расаднику Виноделско-Вођарске Школе ове јесени почеће се издавати од 15 октобра ове године. Купцима којима се шле железницом и дабом неће се наплаћивати паковање и вренос. Ценовици и одговор на писма шаље се, ако се поштом понтањена марка од 10 пара.

Адреса: Виноделско-Вођарској школи Букова — Неготин. Бр. 2380. Из Управе Виноделско-Вођарске школе у Букову 5 октобра 1906 године.

Управа Гагарске школе у Шапцу отпочеће са издавањем вођних и четинарских садница из свога расадника од 15 октобра ове године.

Цене су садницама:

Јабуре 1 комад 0 25 динара, 100 комада у више сората 20 динара.

Брушке 1 комад 0 40 динара, 100 комада у више сората 35 динара.

Трешње 1 комад 0 35 динара, 100 комада у више сората 32 динара.

Мареле 1 комад 0 40 динара, 100 комада у више сората 35 динара.

Касјеце 1 комад 0 60 динара, 100 комада у више сората 60 динара.

рата Бреске 1 комад 0 50 динара, 100 комада у више сората 50 динара.

Гуље (Дуље) 1 комад 0 50 динара, 100 комада у више сората 45 динара.

Мушмуле 1 комад 0 50 динара, 100 комада у више сората 45 динара.

Ораси 1 комад 0 50 динара, 100 комада у више сората 50 динара.

Шљиве 1 комад 0 30 динара, 100 комада у више сората 25 динара.

Јеле од 2 м. вишене 1 комад 1 — динар, 100 ком у више сората 90 динара.

Смрче до 0 80 м. вишене 1 комад 0 60 динара, 100 ком у више сората 55 динара.

Смрче до 1 м. вишене 1 комад 0 80 динара, 100 комада у више сората 74 динара.

Смрче до 1 50 м. вишене 1 комад 1 динар, 100 комада у више сората 90 динара.

Смрче до 2 метра вишене 1 комад 1 20 динара, 100 ком у више сората 110 динара.

Повишале се цене само на дошлату, а трошкови око паковања и експедиције надују на терет поручиоца.

Бр. 365. Из канцеларије Управе Гагарске школе 13 октобра 1906 године у Шапцу.

ПОВАЛАШЋЕНА ФАБРИКА ПОЉОПРИВРЕДНИХ СПРАВА И МАШИНА

БРАЋЕ Р. ГОЂЕВЦА

У БЕОГРАДУ

ПРЕПОРУЧУЈЕ СВОЈЕ СОПСТВЕНЕ ИЗРАДЕ

ПРОКАЛИЦУ ЗА ПРСКАЊЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ

до данас најгаварнијом и од стручне комисије Српског Пољопривредног Друштва, што и од већине економија и виноградара, опробану под називом

„**КРАЈИНА**“

са знатно јефтинијом ценом него да оне са стране донесене а квалитетом и својом содним изразом **никако не уступа првим страним патентираним фабрикатима те врсте.**

Иста се може добити и код Српског Пољопривредног Друштва, у нашем етоваршту до Народне Банке, и радње Равна Гољца на Сави. 10—10

Два броја излазе уједно због славе и изложба и заузетости часништва друштвеним послом.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од четит врсте једног ступца по 10 пара дни.; од осталих крупних писмена по 15 пара од врсте и од ступца. **Већим огласима:** *Цела страна* 10 динара (10 круна аустр. вредности), *пола стране* 5 динара (5 круна аустријске вредности), *четврт стране* 2 50 динара (2 50 круна).

За оглашавање више пута, 10 од сто јефтиније.

Преглед броја 30 и 31. „Тежак.“ Саставци-Конаереније *Улица:* — Житарска производња и захтеви производње. — Како треба подизати сточи стаје. — Прасад на трг или један пољопривредни правци сивљарства. — Из виларства на Златној Коси (наставак). — Потреба Швајцарске у пољопривредној производњи. — *Подјесен:* Добра, или благо, земљина и богатство. — *Чиниоци* производње. — *Белешка.* — *Гласина.* — *Књижевност:* Нове књиге. — *Друштвени и пољопривредни востани.* — *Књижевни оглас:* Пољопривредни Календар. — *Оглас.* — *Цена огласима.*

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
УПУТУЈУ СЕ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

ПРЕПЛАТ? ПРЕЈАТ! И СВЕ ПОШТЕ

КА ОСОБНО КАЗНИТЕ СЕБИ ОД ЛЕГЕНА
1898 ГОДИНЕ И 204 ПРИБИЛИК ДРУШТЕЛНИХ
ВОСЕ БОЈИНА ПЕЧАЛАТО

Цена огласних извојених је по
пословној страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАЧКА КИТА

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК
ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 32 и 33.

У БЕОГРАДУ, 10 и 20 НОВОБРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

ПОЗДРАВНА РЕЧ

Председника Срп. Пољоприв. Друштва о друштвеној слави
30. октобра 1906. године.

*Ваше Величанство,
Поштовани гости!*

И данашњег дана, када Срп. Пољопривредно Друштво прославља свога патрона, Њ. Краља Милутина има да истакне на прво место своју велику радост, што га је удостојило својом високом поштом, Његово Величанство, наш прекидљива Краљ, као највиши заштитник Друштва и високи и свагдашњи поборник и пријатељ прикрене и привреднога напретка у Србији.

Радостно је тако исто што у редовних својих драгих и милих гостију и својих чланова види поглавара наше свете цркве, г. митрополита Димитрија, председника и чланове Краљевске Владе, драге наш госте из Бугарске и толике још посетиоце из места и са стране.

Колико је тако исто Српско Пољопривредно Друштво велика значај данашњег дана већ и по томе сачмо, што је данас његова слава, дан када се сваки Србин домаћин, спремач и богат, мали и велики, — радује и весели; у толико је он важнији и значајнији, што Друштво, уз ову радост и весеље, дружа својим, високим и милим гостима прилику, да у приређених изложбама виде и цене изложене предмете наших вредних пољопривредника и привредника у опште.

Несумњиво је и велика горност од изложбама, како по саме произвођаче — излагаче, тако и по остале привредника и посетиоце тих изложбама. Због тога је Друштво и ове године, поред ублажавајуће *изложбе олова*, приређало ову прилику још и изложбу: *пшеница, млевачки производа и дуванца*. Охрабрено новосили пријемом и признањем да је оправдано било, што је у прошлој години приређено земалску изложбу живине, оно је и ове године приређено и приређило другу такву изложбу, верујући да је она и већа и боље уређена од прошлогодшњег и да ће у толико више задовољати и одгајиваче живине и посетиоце изложбе.

Друштво се је старало, да према својим малим средствима и недовољној радној силици, приреди ове изложбе тако, како ће оне бити што лепше и што стварице огледало наше домаће производње из области воћарства, живинарства,

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРЕЊИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНА, НА ВОЈНА ГОДИНЕ 4 ДИНА,
ЧЛАНОВИ ВОМАСАНИ, ЧЛАНОВИ ОНЕ ДРУШТЕ
УДРУЖЕНА, ОСОБЕ, ШКОЛЕ, ВОЈНИЦИ СТАЛ
КАДРА, НАЈИ, НАПОСРЕДНИ, НЕПОСРЕДНИЦИ
НАДТИ И ЧЛАНОВИ КИТА ДОМАЉУ ЛАСИ
У ВОЈНА ПЕНЕ, АКО ВОЈОКЕ ПРЕПЛАТУ
ТВАРИД НА ПЕРУ ГОДИНУ

ВАН СРЕЊИЈЕ

НА ГОД. 3 БРАНА, НАМ 4 СОР. А. ЗР., ПО СРП.
ПОЉОПРИВ. ДРУШТЕЉА И НЕКОЈИ ЧЛАНОВИ
КАО И ОСТАЛИ НЕМАТОРА. НАДТИ И ЧИ
ТАКОЈИ, ЛЕПОН, ШКОЛЕ И МАЛОСТРИ
ДОМАЉУ ЛАСИ НА 6 БРАНА, НАМ 4 СОР. А.
ПЕРУ. КАД УНАПРЕД ПОЛОНЕ ПРЕПЛАТУ И
КАД СЕ ПРЕПЛАТУ КОД ШТОГ УНАПРЕД
ПЕРУ ВОЈА КИ ПЕН СЕ ЛАСИ СЛАТИ.

млекарства, производње дувана и пшеница. Лепки одзивом наших привредника — излагача и посетиоца на првом месту државних и економских органа и осталих својих признатих пријатеља, — Друштво се нада да ће задовољити своје госте и посетиоце.

Благодарећи у име Срп. Пољопривредног Друштва Његово Величанству Краљу на посети и високој нахали, благодарећи Краљевској Влади, многобројним гостима из Бугарске и српика осталим гостима на посети, — ја предуглажујем Друштву и своју личну жалу шељама свију присутних, наражену у једнодушном и радосном узвику:

Да живи Његово Величанство Краљ Петар I!
Да живи Његово Дом!

КРИТИЧКИ ПОГЛЕД

НА ИЗМАЉСКУ ИЗЛОЖБУ ЖИВИНЕ

Приређивањем изложба живине за целу земљу, нема сумње, да је Српско Пољопривредно Друштво, отпочело постављање камена темеља за будућу аграрну унапређивање живинарства, те толико важне привредне гране, у земљама са ситним власништвом земље и са широким привредницима на доју.

Оно је пристуило томе послу под срећнијим успесом, са жељом система, воље и труда и са правом научном обзиром, но што је био случај са осталим изложбама, што их је досада приређивало по осталим гранама. Не само да је скупљеним и стручним распоредом живине, омогућило стручњацима преглед и смјуту, одликило проучавање приређенога изложбеног материјала, већ је срећнијем података из пријавна и штампаним каталога са тих изложба, отворило богату ризницу евогратској оцени и систематској примени стемених и проучених података.

Сем тога, што су данашње руковође послонима Друштвеним, користећи се искусном приређивањем ласике, И земалске изложбе живине (тако лепо прилажене и у круговима стручњацима и у круговима излагача и одгајивача), употребило сав нап и усрђе, да овогодшњег изложба буде већа, боља, прегледнија и поукајна, увођеном ове године у практику састанака од

стручњака теориjsки и практички спремних у овој привредној грани: sastavka (konverzencija) у виду неусвојеног, другарског разговора и договора, с утврђеном садржином предмета за разрађивање, Српско Пољопривредно Друштво, пошло је један важан, готово епохални корак напред, да се од приређених изложба подрне све оне огромне користи које се приређивањем стручно и савремено уређених изложби поштрипти имају. И ако су на sastanku стручњака који је имао за предмет расправу Живинарство, паде врло лепе мисли и визири, на основу добијеног мишљења голмк пострахеману лено и прегледно уређене нарочито оне II изложбе живине, олет не сматрам, да је с тиме завршена и дебата по тој важном питању, тим пре, што и по месту и по времену државна онег sastavka, стручњацима није била могуће да имају за расположењу све оне податке и сну ону грађу која је прибраја на изложбу, али која није могла послужити за темелно и снострано, право научно проучавање изложбе и на основу ње и живинарства у већем делу крајева и места представљених и заступљених на живинарској изложби. Није било могуће користити се тим, велики, за то, што је изашло сеети, на средити и критички осветлити све те податке и сну ту грађу... што сада онема накнадно чиним.

Истина, по епштег признавању и востинацију и већине стручњака — и олет да нагласим: на основу ланског искуства — овогацина изложба живине, била је тако уређена и распоредна, да је систематски преглед и темелно проучавање било у далеко већој мери могуће по досада. Истина је да изложба обухватала удабно просторство, да су поред већег броја гавеза, на изложби била и засеба оделена у четрнајест живинарских за по 2 јата, ограђених наркованиа од живе, да је стајао на расположењу и један мали по отворен навилон (у виду хангара). Дакле, да је све учињено, што се могло на брзу руку, почев од насинања једног неподесог земљишта, до савременог уређења и распореда живине по вртаха и расана... Али, далеко је јом од тога, да и ова изложба буде представљена онако, како изложбе могу бити представљене и како би оне морале бити представљене... у земљи, у којој се тако много окудева на статистички и уопште стручно-научни подацима, потребним за проучавање сваке привредне гране, важне по земљу, *зарад утисаивања те гране и у погледу количине и у погледу квалитете дотичне производње.*

Тако и земљаска изложба живине мора бити одсада по само по сопвањима, по елетној и распореду, богато одгледано земљаског живинарства, по и садржином самог, унутрашњом вредношћу и штог *сервије* одгледано тог (земљаског) живинарства. На изложби морају бити прибраја и представљени сва она средина која су карактеристична по живинарству, са самим изложеним материјалом (живином), као и меморатички, бројно и у слици, у опису и реча, уколико ису могу бити заступљена и на делу. На тај начин, да сваки посетилац, и нарочито сваки прави стручњак, шаје све оно што ће олакшати његово проучавање Земљаског Живинарства, што ће дати праву слику стања и развића те гране. Проучавања која ће послужити за основнику питању о унапређењу живинарства, за научну оцену досадашњег успеха или неуспеха и... за основнику практичнога живота: како *производње, тако и трговине.*

Производње — за решавање питања о расама и извохог забору, према природним и природним приликама квалитета или одлети; о начину, правцу и смеру одгајивања и забору истога према приликама; о праведном рачуну оваког или онаког начина производње итд.

Трговине — за уносавање живинарског богатства и по количини и по квалитету, у појединим производима, вестима и

крајевима. Подаци о количини и квалитету живе живине, као и њених производа, нарочито јаја и меса итд.

Разуме се, да за постигнуће тако идеално уређене и приређене изложбе, ваља имати на расположењу и више времена и више радника и више средстава.

У нас се изложбе приређују на брзу руку, без потребне скимљиве и разумне организације. Окудевају људи вишине спремни и вољни да послуже важном задатку скупљања наградних производа и потребних података о питања. Чак се у круговима скупљача и излагача не појми неминовна потреба и необично велика важност тачног, потпуног и ваљаног наковања и маркирања (обележавања) предмета за изложбу, да их сваки, на изложби, прихватиати и распоредити може и да друга и научна пошмала и путовање за живињу буде што је могуће мање пакла и тамница. Залуду је било све обаштавање и писање: и ове године било је доста рђавих и неумених пошмала!

Марке су се морале наком дезинвирати (туначити).

У нас се сем тога мора јом доста обдиривати и подстреканати овет, да схвати и појми значај и важност изложба и да награде не схатра и не дочекује као хавара (дутрију или консу) и материјални љар, већ да се граби за њих као за одликовање његове привредне умености и способности, одликовање истински изврснога производа.

У нас се дакле морају спремити помагачи и повереници, скупљачи предмета за изложбу, као и скупљачи података за представу правог стања и развића дотичне привредне гране.

И на спрехи за изложбу мора радити истински и својски бар један човек, ако не капила „ужи одбор“, радити *дуже времена пред изложбу.* Он мора радити више усмених обавештења и придобијања и скупљања и излагача, посетити бар најважнијих средитија за ту грану привредну, него ли писмено; руководиати организацију на делу и на месту, а не, руковођати организацију припремања изложбе пза оделенога канцеларског стола.

У тај начин кога ће се за III земљаску изложбу живине, учинити много више, не за досадашње две, те да се подсетне све оне, што се данас у Европи, од четитог приређених изложба може очекивати и тражити, а што нећемо ни оне тако јом не испуњавају и не пружају.

Говорећи све то, ја то чиним у земљи, да одсада буде много боље и да се одсада постигне много више и ако знам, да се изложбе, што их је приредило Српско Пољопривредно Друштво, како по броју заступљених предмета, тако и у погледу уређења и распореда, систематике и постигнутог успеха, могу с правом уопшоревати са многим савременим сличним изложбама и далеко најпродвијених земља од Србије. И ако се руковођања може честитати и на онема, под овакви приликама, и овакоко постигнутога, ја желим да им у будуће могу честитати јом и... усудиће и са више задовољства, далеко већи и далеко отворајћи успех.

Да пређе на систематску обраду прибрајених података на II земљаској живинарској изложби, пре по што будем приступити правог критичког разбору:

1. Преглед по местима и расама заступљеним на изложби.

На II земљаској изложби живине било је од свију врта живиња највише изложено јава *коковију* 453, *аловани* 86, *гусако* 70, *бурана* 74 и *галубова* 50 јат.

У погледу *раса* коковију највећи број представљали су *земљи*, 83 јата, потом долази тако звава *дамско* *раса* са 68, затим узете једногталијанке са 61 јатом (*беле* — 39,

јаребичасте 17, црне 5), лангшана са 53, пилмес-рок са 45, ориштонске са 38, мекелске са 37 јата. Тих 7 група представљају највећи и уједно и најважнији број. Остале расе биле су заступљене у далеко мањем броју. Тако црне миворке са 11 јата, беле американке са 9, браве и кохичке са по 6, гитани са 5, малине и худанке са по 4, свиц. азијске са 3, босанке и креверке са по 2, а са по 1 јатом расе: ерделанке, вијандетке, заелешанке, доркинг, хамбурганке и еверлока.

Значи било је заступљено свега четих раса кокошију 21. И то 20 страних раса.

Али с погледом на то, што нама тако звана доња кокош не представља ни по боји, ни по приредном подобности, ни по мешавини крви, никакву одређену расу или расе, у правој мисли то речи, већ по свој прилици, знаће да припада неколици мекеласким, вреленом и врлатоком *установени* типова, оно, што се могло уочити и на првој и на другој живинарској изложби, то је, што показују и горњи бројеви, да су за живинарство у нашој земљи од значаја и важности ових врних 6 страних раса кокошију. На име: *талијанке* (а од ових првенствено беле), *лангшани*, *пилмес-рок*, *ориштонске* и *мекелске*, као честократно одгајиване.

Од ових страних раса имају природнога значаја, као обилне носиле, дакле за производњу јаја — *талијанке*; за њих *миворке* долазе на друго подређено место. Као расе за производњу меса: *мекелске* и *пилмес-рок*. Ове две расе изгледа да су се у највише одаваши као расе народне, сеоске. Рајиче *лангшанке*, а у позичје врне још јаче *ориштонске*, итету су, нарочито по градовима, као расе обостраних привредних подобности, добре и за месо и за јаја.

Место речи и разлагања, да пустимо на две да бројеви говоре и да пречисте наша мишљења и изведу наше закључке.

Највећи број раса и јата кокошију изложбе је *Београд* — 13 раса и 60 јата. И то *ориштонске* су представљене са 13 јата (а 11 излагача), талијанке са 10 (беле 6, јаребичасте 4), пилмес-рок са 9, лангшанке са 7, американке са 5, домаће и гитани са по 4, мекелске са 3 (1 излагач), браве, креверке, малине, миворке, свилене азијске са по 1.

И околине Београда, у којима је била заступљена на II живинарској изложби показује иста смер.

Тако *Тошчичер* представља је био са 8 раса и 30 јата. И то ориштонске и пилмес-рок са по 8, талијанке са 6, (беле — 4, јаребичасте 2), домаћа раса са 4 и са по 1 јатом расе: американске, босанске, мекелске, еверлока.

Раковица и *Ваћевац* срез носавски изложби су по 1 јато ориштонски. *Витиново* — 3 јата пилмес-рок. *Умак* 1 јато гитана и *Рамиловац* срез косајски у 4 јата 4 расе (малине, лангшане, талијанке беле и ориштонске).

Друго важно средиште по гајење кокошију то је *Алексинач* с околином. Не само, да је ту давна ваљда највећи живинарски парк у Србији „Јеленац“ Петра М. Трауновића и да се њему иже благодарити и за многе огледе извршене у живинарству, већ ту се најбоље показује утицај (са срећно повољеног избора расе — мекелске) срезских привредних јединица, јер расаднику срезва алексиначког припада заслуга за срећно ширење тога доброг утицаја на живинарство у народу тог краја.

Алексинач је био заступљен са 10 раса и 33 јата (не учествувајући већи број јата Трауновић за изложбене расе) и то изложено је било: мекелске 7, миворке и талијанке (беле) 3, јаребичасте 2, црне 1, по 6 јата, лангшана и ориштонски по 3, пилмес-рок, брава и худанки по 2, малина и вијандетки по 1 јато.

Угљевац срезва алексиначког округа изложбу изложио је 1 расу у 6 јата — мекелску.

Бобошине — иету расу у 3 јата. *Краљево* истог срезва по 1 јато мекелске и пилмес-рок, а *Суботинац* по 1 јато мекелске и лангшана.

И ако по административној подели припадају округу *Крушевачком*, али по природном утицају припадају области алексиначкој и *Рањани*, као и село *Брањина* срезва рањанског. Они су били представљени на изложби: *Рањани* са по 1 јатом раса мекелске, и талијанке јаребичасте, а *Брањина* с 1 јатом мекелске расе.

Као треће средиште по гајење кокошију долази *Крагујевац*. Он је био заступљен са 10 раса у 20 јата. И то лангшана са 4, а домаћа, мекелске и талијанка бела са по 3 јата, пилмес-рок са 2, миворке, худанке, креверке, малине и свилене члске (или азијске?) са по 1 јатом. Два пасошарана живинара: 1 ошкар и 1 гитанаст, овде, изложбу њихве расе, допринесе овозможено шаренилу.

У осталих 9 места тога округа већ не ваљда толико шаренила раса и она се ограничавају на привредно корисније и опрбене расе, на не ваљутају ни своју доњу кокош. *Кијево* крагујевацко излаже 2 јата домаће расе, исто тако *Градиш* и *Лисаво* срезва ленивачког, излажу први 5 (4 излагача), а друго 1 јато домаће расе. *Арамболовац* поред домаће расе 1 јата и 2 јата ориштонки (срезки расадник). И из гружачког срезва: *Пајосевоц* — 2, а *Лесковац* — 1 јато домаће расе. *Вучки* срезва ленивачког, *Рача* и *Грошница* срезва гружачког излажу по 1 јато мекелске расе.

Четврто средиште по гајење кокошију представља *Шабаци* са 9 раса и 15 јата, 3 излагача, а из једног истог дома (отац, мати и кћи). Изложено је 3 јата ориштонки и лангшана; мекелске и пилмес-рок по 2 и американке, босанке, кохичке, миворке, талијанки бели по 1 јато.

Из округа подређене изложби су још из срезва мичванског *Саван* 1 јато хамбурганки; из срезва носаво-ташанског: *Вуковић* домаће расе и кохичке по 2, лангшана и пилмес-рок по 1 јато, *Круле* по 1 јато лангшана и пилмес-рок, *Владимирци* 1 јато пилмес-рок; из срезва поцерког *Мрочка* и *Коварина*, домаће по 2 јата.

Пето средиште је *Цирок* са 3 расе и 15 јата. И то: домаће расе 9, пилмес-рок 5 и лангшана 1 јато. Из округа киртоког: *Шестибгар* изложио је 1 јато домаће расе, *Блато*, 2 јата лангшана и 1 домаће расе, *Сумоо* по 1 јато домаће и пилмес-рок.

Једно средиште представља још *Српки* са срезом истог имена у округу нишког. Свираг је изложио у 6 јата 3 расе: домаће јата 3, по 1 јато лангшана, талијанки бели и јаребичасте. *Нисово* у 3 јата 2 расе, домаће 1 и талијанке беле 2 јата (1 излагач). *Бурдино* и *Црноловица* талијанки белих по 1 јато.

Овде би ижели припадати: *Соко-Бања* са 2 јата домаће и 1 јатом брава расе. *Траговице* ср. бавског са 3 јата кохичке и *Ниво* са 4 расе у 7 јата и то талијанки (белих) и јаребичасте по 2) 4 јата; по 1 јато домаће, свилене азијске и мекелске.

По броју места позљарвачки округ заузима прво место, али једино је средиште срез мављске с *Петровцем* и ако је овај изложио само 2 јата лангшана. *Прелаци* је представља са 3 расе и 5 јата, по 2 јата од домаће расе и од лангшана и 1 ерделанки. *Трочка*, *Була*, *Каменица* са по 1 јатом лангшана и *Бистрица* талијанки белих.

За тив долазе остала места тога округа. *Вел. Градинице* са 3 расе у 4 јата. И то: 2 јата домаће и по 1 мекелске

и лангшана. *Голубица* са 1 јатом лангшана, а *Кучица* са 1 јатом талијанки белих. Из ерзова пошарачице: *Велико село* са по 1 јатом доњаке расе и оришитога, *Бродари* и *Брежани* са по 1 јатом доњаке расе, *Оремишница* са по 1 јатом лангшана и палине-рок и *Бабеши* са 1 јатом лангшана.

Онда се пишу: *Крушеви* са по 1 јатом оришитога и талијанке јаребичасте. *Трстеник* са по 1 јатом доњаки и оришитога. *Брус* са 4 расе у 5 јата и то: доњаке расе 3 јата, талијанке 3 (2 црне, 1 бела), по 1 јато палине-рок и доњаке. *Александарова* са 1 јатом талијанки белих. *Ратаје* са 1 јатом талијанки белих. *Стојана* срез трстенички са по 1 јатом мезелске и оришитога.

Јагодина са 1 јатом палине-рок. Из ерза тешињског: *Вошњани* са 1 јатом оришитога, *Д. Круши* са 1 јатом талијанки белих, *Јоманица* по 1 јато амерханке и браме, *Варвари* по 1 јато доњаке расе и оришитога.

Краљево, 1 јато палине-рок, *Аврами* са 1 јатом доњаке расе, *Саманце* са 1 јатом браме.

Ђурија и *Параћин* са по 1 јатом палине-рок. *Добричево*: по 1 јато оришитога, лангшана, талијанки црних и јаребичастих.

Кладово: 1 јато лангшана, *Кусак*: 1 јато палине-рок, *Јабучавац*: 1 јато талијанки белих. *Буково* код Неготина по 1 јато доржак и минорке.

Обреновац: 2 јата лангшана и 1 мезелске. *Уб* по 1 јато доњаке расе и лангшана, *Паузе*: 2 јата доњаке расе. *Лесковац*: по 1 јато палине-рок и талијанки белих. *Винарци* — 1 јато доњаке расе.

Паланка: по 1 јато доњаке расе и палине-рок. *Вел. Паланка*: доњаких 2, мезелских 2, талијанки црних и јаребичастих по 1 јато.

Бљезавац: 1 јато доњаке расе. *Прокупац*: у 5 јата 4 расе. И то: талијанки белих 2, и по 1 јато од палине-рок, лангшана и лављешаки.

Сомладино: по 1 јато лангшана и палине-рок. *В. Орашје*: (смедерев.): 1 јато палине-рок.

Миловац: ср. љубљски, окр. руднички: 1 јато талијанки белих.

Глибовац: 1 јато палине-рок.

Што се тиче мезела домаћих *кокошију* с разним расама, видимо овску слику:

На првом месту видимо, да је било заступљено *тројански* мезела: укрштање страних раса и домаћих *кокошију*; укрштање 2 и 3 чистокрвне стране и укрштање мезела две стране расе са домаћим *кокошица*.

Бројно је највећа прва група *кокошију* — 56 јата. Најмања је трећа група.

О погледом на стране расе употребљене за укрштање са нашим домаћим *кокошица*, на прво место долазе палине-рок са 14 јата, на талијанке са 9, лангшани и оришитога са по 8, брава са 5, *кохинка* са 4, мезелка и хуџанка са по 2 и *кревкерка*, *тигани*, *ерделанка* и *миорка* са по 1 јатом.

По броју мезеланских јата и родонамених раса на прво место долазе *Београд* с *Топчидером*. *Београд* са 14 а *Топчидер* са 4 јата. И то *Београд* има мезела од оришитога и палине-рока по 3 јата, од талијанке, *кревкерке*, *трше* и *тигана* по 1 јато и све тога по 1 јато мезела: талијанке X *ерделанке*, палине-рок X *трше* X *доњаке*, лангшана X *трше*, *Топчидер* 2 јата мезела од палине-рока и по 1 од лангшана и оришитога.

На друго место долазе *Александар* са 10 мезеланских јата, од којих 7 припадају П. Трстенику (по 1 јато: хуџанке, оришитога, палине-рок и талијанке с домаћим *кокоши* и по 1 јато: хуџанке X палине-рок, оришитога X талијанке јаребичасте, лангшана X *миорка*); 1 јато од палине-рока и 1 мезел три расе (лангшана X оришитога X брава). Од села изложно је само *Суботинац* 1 јато мезела од талијанке.

О мезелима могу бити интересантни још *Крагујевац* и *Кучево*.

Крагујевац имао је мезела: хуџанке X талијанке, талијанке *кревкерке* и мезеле талијанке X браме X доњаке *кокоши*.

Кучево: 3 јата мезела од *кохинке* и 1 јато мезела: браме X *кохинке*.

Остали градови изложени су такође једно шаренило и ако мали број:

Прокупац 1 јато мезела од лангшана; *Крушевац* — 1 од оришитога, *Шабач* — 2 од палине-рока, *Пирот* — 2

ПОДЛИСТАК

ОДРЖАВАЊЕ ЗЕМЉЕ У СНАЗИ

За пољопривредно питање је најпре, како ће земљотростити привноса одржавање? И кад му одговор јасно нестане, Нека Бога прозвоне, одакле остане На дослу мистине — оспрн, оспрн: Конак ме дало да му узрава — Препрета бече му талас у власта.

Задатак је Пољске Природе: *производња* намирница за живот, свега онога што човеку потребује за телесни живот његов; или *арерадо* мртвих (неорганских, минералних) *састојача* земље, у живне створове (органске): *биљке* и *животиње* (стоку). *Али* циљ је *Природе* *уопште*, да што *више*, што *боље* *произведе*, са што *мање* *труда* и *трошока*. *Мега* је *дакле* *сваког* пољопривредног рада, *привредна*, *темена*, што *већи* *успех*, а *мерило* је за *успех*: *чист* *принос*, *добит* *или* *бар*. *Значи* *мега* *му* је *што* *већи* *принос*, *што* *већи* *добит* *од* *пољопривреде*, *као* *радња*, *као* *радишности*.

За сваку радњу потребује, да се у њу улаже *готовина* или *богатство*, *главнина*, *капитал* (новачи и средства за *производњу*) и *рад*: *рад* *старина* *нових* *добра*, *новог* *богатства*.

Али човек у пољопривредној радњи *нарочито*, не би ништа учинио са својим богатством и радом, да се не користити и *омишља*

богатством *природе*, што му та она *уступа* *бесплатно* и *сама* *од* *себе*, *или* *под* *извесним* *потодама*, *кад* *је* *на* *то* *намера*.

Од тих *богатства* *Природе*, *дакле*, *једна* *су* *му* *бесплатни* *помогачи* и *радији*: *сила* — *светлост*, *топлота* и *неке* *материје* — *угљени* *двооксид* *ваздух* и *вода*; *друга* *богатства* *Природе* *мора* *присвојити*, *навањити* *себи* *или* *кунџи* — а *та* *су* *богатства*: *земља*, *та* *радишница* и *помогаћина* *пољопривредница* *коју* *мора* *чувати*, *одржавати* и *као* и *рад* и *средства* *за* *рад* *усправљати*.

Да *то* и *народ* *правилно* *осврла* и *тако* *види*, *види* *се* *из* *тога*, *што* *говори*, *о* *богатству* и *о* *опривреднању* *земље*.¹ *Под* *богатством* *земље* *разуме* *се* *всена* *животиња* *или* *добра*, *всена* *снози*: *а* *то* *је* *готовина*, *главнина* *оних* *састојача*, *који* *се* *у* *земљи* *на* *тоде* *и* *који* *за* *биљну* *трансу* *служе*.

И *од* *штитвених* *главна* *брита* и *старане* *људи*, *који* *су* *се* *привредом* *бавили* и *од* *ње* *живили*, *била* *је* *управљање* *на* *чување* *или* *одржавање* *богатства* *или* *снаге* *земљине*. *Још* *доста* *рано* *бригуни* *су* *се* *о* *томе* *си* *присвојени* и *штитни* *народи* *пољопривреднички* и *у* *пробитно* *доба*, *у* *оно* *„старо* *златно* *време*“, *о* *коже* *се* *сада* *само* *привноде*; *бригуни* *су* *се* *и* *нарочито* *подевањали* *свој* *начин* *рада*, *привреду* *сноју*, *тако* *всена* *на* *земљи* *или* *нимају*.

Још *онда*, *кад* *је* *света* *населена* *била* *мало*, *кад* *су* *и* *потребе* *биле* *пробитне*, *мале*, *а* *земље* *слободне*, *ничије*, *у* *ни* *била* *и* *кад* *се* *није* *ни* *спавало* *о* *Статисти* *Полароде*: *науци* *о* *одржаву* *развитоке* *између* *исцрпљивања* *земљине* *снаге* и *новралања* *те* *снаге* *или* *накада* *те* *снаге* *нарочитим* *радом*, *бригом* *и* *стараном* *људским*.

Знање *или* *учење* *Статистике* *развијало* *се* *и* *стојало* *је* *у* *присвој* *визи* *са* *назорима*, *који* *су* *се* *у* *ком* *добу* *нишли* *о*

од шпанског, 1 од хуланке X шпанског-рока; *Јагодина* — 1 од браме; *Кралство* — 1 од хуланке; *Петровка* — 1 од лангшана, 1 талијанке X ердељанке; *Аранбелови* — 1 од талијанке беле; *Соко-Бина* — по 1 од шпорке и од браме; *Голубац* — 2 од лангшана, 1 лангшан X талијанка; *В. Граднице*; — 1 шпанског X меканке; *Обрвенаци* — 1 лангшан X кохинке; *Квадоо* — 1 брама X лангшан; *Брус* — 1 од талијанке и 1 новозеландског порекла; *Сорлиг* 1 од талијанке и 1 талијанке X ердељанке.

И остала неонатрја места, па и нека села с излагачем меледа показују мање више такв укус, односно, да и тамо има већ живинара, управо шпеонарих дубетва и ако ни она свн нису само учитељи, свештеници, трговци или механичери.

Владимир и Вуковић по 1 јато меледа од шпанског-рока. *Салаш* (мачв.) по 1 јато од кохинке и ердељанке. *Нерестина* и *Габровац* (ср. јанеичка окр. средера.) по 1 јато од браме. *Бабог* (ишан. шпорци) по 1 јато од лангшана и шпанског-рока. *Прелеаци* (мљавци) по 1 од лангшана и оришитога. *Мноковци* (дубић. руан.) по 1 од талијанке и браме. *Јошаница* (манастир у ср. левач. окр. морав.) по 1 јато од оришитога и браме X шпанског-рока. *Нишени* (српљин.) и *Вел. Пљани* по 1 јато од талијанки белих. *Кнежинска* (морав.) 1 од лангшана.

Неопређеленог или неозначеног порекла су мелезавска јата: 2 Дубоке срева змијког пожара, 2 Ранилошчи средња комскајског беогр. по 1 Каопа ср. пољског подрир. Уловца ср. посаво-ташавског подрир. В. Погона ср. хлазског пољско-репатског и Баљева ср. носавског беогрског.

2. Преглед по расама, местима с погледом на досу-ђење награде.

Отрчуна оцена и досуђење награде, одбирањем најбољег изложеног материјала у погледу раса и јединица с једне стране ититуру рад на живинарству, појединих одгајивача и извршу оцну правцу и скору њиховог одгајивања, а с друге стране одликовањем тога материјала, дају нов праван и подстрек, ако не ободравају досадашњи.

Што се тиче награда досуђених кохинкама, оне су од оценивачког суда биле овако додељене:

биљној храни, о испрљивању земљине снаге усевима. Оно је исто тако старо као и Подоради и ако је тек у прошлом веку добило и своје нарочито име.

Искуство и рачун или посматрање, научили су још доста раније старе народе, да се богатство земља испрљивује, да се снага њена изнурава, да она осиромашњава деловима и раскинућетвом природе дубоке. И разикујући су почели увиђати, да се мора номшљати и на други начин гађивања или рада, те да се отчува и одржи старина снага њена.

Но да видимо у кратко, каквим је тоном ишло развитак тога искуства о богатству и осиромашњању земље, те да бисмо схватили којим се начинима пољопривредник данас може тежити чувању или одржавању снаге земљине, њеног богатства.

Докле стари народи још не беху осетили потребу насељавана, невинана свога на тргују земљом, докле се још ниш стално одваљали Подоради, но су кинели од тона дивљих животиња, на од принитога љавана њиховог, од домаће стоке, докле су живели номадским, чергарским животом, седећи се по земљом шару за понавном своје стоке, долге илне ни било њена, до само пасишта. Земља је рајала дивље траве и дивље биљке, дрва и рашиће који нити је по усевом, ни садно, ни кошов ни живео и сав тај бујни пораст биљни, ту је и узроко, ту и сканао где је порастао. Тако је годишана, вековима ишло из године, у годину, беспренидо. Све што је порасло из земље, то је, а пре в после, ту и сканало и *стругуло*, на земљи остало. Њено првобитно богатство или снага, била је (узрок ванредне случаје: потоне, поплаве итд.) у ствари, једна меса, али биље је пречепо храну из доњих слојева земље, из *здравице* да је наслаже, по утинују — тргуљем, у горње слојеве, *орануку*

Награђено је 1 наградо (од 30 динара) 62 излагача (међу њима 2 по 2 награде, 1 пак 7 награда);

II наградо (од 20 динара) 59 излагача (међу њима 1,—4 награде);

III наградо (од 10 динара) 24 излагача.

Сем тога добили су похвалница 67 излагача.

Домале расе било је изложено 68 ербабал (јата: 1 штво и 2 кохин највише), а досуђено им је: I награде 1 (Свраг), II награде — 6 (Давлово, Вуковић, ср. посаво-ташав. окр. подрир. В. Граднице, Соко-Бина, Пауне ср. ташав. окр. ваљевски, Свраг), III награде — 5 (Пирот, В. Граднице, Градан лепен, кратујев. Црлепац млав. ноз. Суково пиротски, Паланка); похвалница 6 (Градан 2, Београд 2, Кратујевач, УБ).

Од страних раса:

Американска било је изложено 9 јата, а досуђена је III награда 1 (Београд за 2 јата), похвалница — 3 (Београд за 2 јата, Топчедер и Јошаница);

Босански било је изложено 2 јата, а досуђена III награда 1 (Топчедер), похвалница 1 (Шабан);

Брама изложено 6 јата, а досуђена им је I награда 1 (Алексинач), II награда 1 (Београд), III — 1 (Јошаница), похвалница 2 (Алексинач и Соко-Бава);

Вијадотки белих, изложено 1 јато;

Гисана изложено 5 јата и досуђено им похвалница 2 (Београд);

Доркини изложено 1 јато — ван награде;

Ердељанки изложено 1 јато и досуђена похвалница 1 (Црлепац);

Кохинке изложено 6 јата, а досуђено II награда 1 (Шабан), III—2 (Вуковић и Шабан), похвалница 1 (Трговиште ср. бањски окр. нишени);

Крвојерски изложено 2 јата, досуђена похвалница 1 (Кратујевач);

Лангшански изложено 53 јата, а досуђено награда: I—8 (Алексинач 2, Београд 2, Шабан, Свраг, Црлепац 2), II—6 (Орешковца пожарев. Трговица ср. млав. пожар. Петровац, Алексинач, Влато пиротски, Београд), III—3 (Београд 2, Кратујевач); похвалница 10 (Прокупац, Београд, Петровац,

и ту наслаже хумус, образује вршцу. И колико је ветар нанео на једну ораницу минералних састојака, истоно истронене земље или вршине, толико је редино кина и отиољен снег, исплакао са ње и односно на ниже положење земље. Земља се сама, природно, одржавала у снази, равнотежа није била ничим ресељена. Једино нагомилана биљних остатака на ораници, горњем слају, градило је хумус, који је трајно вредео, труљењем својим, за стварање утљене киселине и засног нитрата. Земља се злати сама израђивала и припремала, ише светила, због живота биљног на њој, злини јаче ретларала и ако се у истоку богатству или плодности одржавала у њеној исини, до дубине и здравље, у горњем слају, ораници постала је богатија, плоднија, па и траве и рашиће су све више бујали, нарочито они што шлеше свој корен и своје киле пуштају.

Непогоде, нарочито зноја и незоге, дивљи ветрови и борбе с дивљим народима о брља ласишта за стогу, по свој прилици су, у старих настарених народа, породиле мисао о настљивању. Занос и противрече ласишта у сеполоно, морали су бити први пољопривредни радњи и прва пољопривредничка употреба земља, у том прилазно добу.

(Продолжаће се)

Каневца ср. хорв. жж. Баћевац пож. Крагујевац, Вуковић, Савијац, Обреновац, Уб);

Ла-флешанки изложено 1 јато;

Малина изложено 4 јата;

Меслина изложено 37 јата, а досуђено награда: 1—1 (Алексић), 2—9 (Тоичићер, Краљево Алек. нишка, Бобовиште Алек. 2, Суботинац Алек. Браљина разажљак крушев. Крагујевац, Шабан, Београд), 3—3 (Рутевац 2, Бобовиште Алек.), похвалница 8 (Крагујевац 2, Алексић, Вучић ср. лепен. краг. В. Граднице, Грошница гржж. краг. Ниш, Вел. Плана);

Мишкови изложено 11 јата, а досуђено награда: 1—2 (Алексић, Шабан), 2—2 (Алексић), 3—1 (Ражањ); похвалница 3 (Алексић 2, Београд 1);

Оригитови изложено 38, а досуђено награда 1—10 (Алексић, Београд 4, Тоичићер 4, Раковица), 2—6 (Алексић, Тоичићер 3, Београд 2), 3—0; похвалница — 7 (В. Село пож. Баћевац понав. боград. Арањеловац, Алексић, Шабан, Крушевци, Београд);

Палис-рок изложено 48 јата, а досуђено награда: 1—9 (Алексић, Тоичићер 5, Београд 2, Витшић), 2—4 (Тоичићер, Вишњица, Шабан, Кусјак ср. негод. крањиски), 3—2 (Београд); похвалница 11 (Краљево, Алексић, Вишњица, Паланка, Глибовиц, Пирот 2, Београд 2, Свјатлац, Ђурија);

Селене азилске изложено 3 јата, награђено похвалница 2 (Крагујевац, Ниш).

Талијански било је изложено:

а), белх 39 јата, награђено наградом 1—7 (Црнојевић Срвјан, Нишава ср. сръански, Кучево, Винарија ср. лесков. Ратаје ср. жуписки окр. крушевачки), 2—6 (Тоичићер, Крагујевац 2, Ниш, Врус, Алексић), похвалница — 7 (Београд 3, Крагујевац, Шабан, Алексић, Бурдико ср. сръански); б), јаребичастх 17 јата, награђено наградом 1—6 (Алексић, Крушевци, Ражањ, В. Плана, Александровац, Београд), 2—1 (Београд), 3—1 (Алексић); в), врних изложено јата 5, награђено наградом 1—1 (Врус), 2—1 (Врус);

Фаверолана изложено 1 јато и награђено 1 наградом; *Хамбургски* изложено 1 јато и награђено 2 наградом; *Худанки* изложено 4 јата, награђено 2 наградом 2 (Алексић, Крагујевац);

Меласа домаће и разних страних кокошицу изложено 83 јата, а награђено 1 наградом — 13 (Баћевац — белх, Тоичићер и лангшаника, Београд, талијанка и ерделанка, Шабан домаћа и палис-рок, Петровац домаћа и лангшаника, Кнежица ср. класки окр. пож. домаћа и лангшаном, Алексић лангшан и оригитовица, Београд пирваца, (f) Переница ср. азилски окр. докарв. домаћа и брама, Кучево — домаће и кокицама, Београд — домаће и палис-рок, Јагодина — домаће и брамом; 2 наградом — 14 (Алексић — домаће са худанкама, и оригитовица, и талијанкама, ипирка и лангшаника; Суботинац Алек. дожије и талијанка, Тоичићер — домаћа и оригитов, Срвјан — талијанка и ерделанка, Нишава ср. сръански окр. нишка — домаћа и белхи талијанка, Алексић — домаћа и палис-рок. Арањеловац домаће и талијанка, Крагујевац талијанка и браме, В. Граднице палис-рок и нехелиска, Соко-Бања: домаће и брама, Београд: оригитови и домаћа); 3 наградом — 4 (Пирот и палис-рок, Београд — е талијанкама, Кладиво — брама и лангшан Ракицаи ср. докарвски окр. београд. (f); похвалница — 2 (Пирот — худанка и палис-рок, Београд — тршаве).

(Наставак сл.)

НАШИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

ПОВОДОМ ОВОГОДИШЊЕ ИЗЛОЖБЕ СРП. ПОЛЮПР. ДРУШТВА

Изложба је већ прошла.

Поред лепе и трајне услове на воћне и млечне производе, који су, крај све економске вредности, још и својим врским квалитетом утинали на многобројне посетиоце тако лепи утисак, јавља се и она, за нас од веће важности, критична оцена: у којој је која грања у свој развоју до овог момента показала успеха.

Управо циљ овакојх изложба и јесте, да се целокупан материјал једне грање — у којој је могао бити прикупан из целе земље — не само стручно оцени, већ и да се у упоређењу са ранијим материјалом добије здрав поглед на стварно његово побољшање.

Имајући ово у виду, поред крајње оцене млечних производа, било је сасвим у реду, да се чују тои приликом мишљења и осталих заинтересованог света, кајко и којим путем ваља поћи на унапређењу изложарства у земљи.

Тога ради Друштво је у току изложбе приредило неколико конвенција, и на конвенцији из класарства ваља је врло лепи идеја и предлога у виду мера за унапређење оне полупривредне грање.

После свега овог, Полупривредно Друштво остаје задатак, да из ових сръанхх водатак створи једну реалну основу, на којој ће бити само, било преко Министарства Нар. Привреде, делата на подизању класарства у нас.

Ове млечне производе, који на овогодишњој изложби беху изложени, можемо, према својој техници израде, делати на: *домаће простије (аримитионе)* и *домаће културније врсте*.

Како ми је намера, да овога пута прикажем само домаће простије млечне производе, то ћу се на ваја засада у кратко задаржати, а идућег пута прикажаћу и другу групу млечних продуката.

I. Скоруп-Кажмак

Под кајмаком разуме се у једном ширем делу Србије (ужички, руднички, крушевачки и чакањски округ) *скорупа* који се склада са овариног млека. Сама реч „кајмак“ турског је порекла. Справљање скорупа (тако ћемо у будуће звати овај производ, пошто је српска реч) је врло просто. Свеже понужено млеко стави се на ватру и кува све докле, докле год не узвари. Затим се млеко брзо разијде у ваље или дубље дрвене карлице и остави неко павено време на ватру. При тои се на површини млека образује једна кокица — талак скоруп — који поред млека садржи још и *белачичи-насте састојке*. После 20—24 сата набере се скорупа у дебљици туио стране од ножа. Скоруп се затим — што у осталом лавени од обичаја дотичног краја — разије или доиције понуки и уије у дрвену кацину. Он се бере с млека све докле, док год млеко остаје слатко и неасерено.

Пре но што се скоруп уије у кацину, прво се добро измеша сав раније уиљени скоруп, на се тек онда уије вои скоруп. У по неком крају то не раде, већ скоруп слажу у кацину слој по слој а да би сок — млечанка — одишла, оставе на дашету мали отвор, кроз који млечанка одишла. На овај начин се завлачи како крање тако ието овце и које млеко (често пута и помешано).

Што се тиче приноса у скорупу, о тои не било могаи дати тачне податке, на и ти подаци биљ би више мање од погодбене вредности, потех ни квалитета мласти у самои про-

дугу, па и целог и пољног млека исуз изабљено познати. Али је навешно, да, према свежу оног што о условима владавине глатко, принос у скорути, услед узавирања на натри, три златан губитак.

С друго стране не смею губити из вида и ту околност, да је овај својствен начин навлачења потпуно прилагођен нашим данашњим приликама. Не смею забравити, да за једно дуже време наше (а такође и мичне периоде) у већем делу наше земље влада права оскудица у води. Та се оскудица у не неком крају толико осећа, да често пута воде нема за напој.

Ту је стога прикована до сваки други дан наје на појило. На тај начин народ цреро целог лета не само што располаже са малом количином воде, већ је и та вода таквог квалитета (овде разумем млеку температуру) да он не би могло применити ни један савршеног метода навлачења (иа пр. Шарлов). Поред ове околности и дневна летња температура неће се тако високо, да је апсолутно немогуће, одржати млеко за 16—24 часова непромењено и слатко.

Из свих ових ваљано код нашег народа једну врло интересантну страну, како он такође и *a posteriori* прилежује један немотиву стерилизације, јер он брзину узавирањем млека укидана у свежу један неки број бактерија (иа пр. бактерије мичне киселине).

Кад би благодата и просвећеност нашег народа стајали на већем степену, да може лако да набази и користи да употреба *separator* за делене млека, онда би, наравно, и све горе поборјале технике биле уклоњене. Поноћу *separator* могло би он млеко брзо и потпуно да одлава, а на сваки начин да би и употребљиве млека било веће.

Скорути (како млад тако и стар) служи или за непосредну потрошњу или се од неге где-где — или бар ретко — прави топлоено масло.

Почев производња млека пада наком у летње и јесене месеце, то је и само сиралачке скорути за ове доба годише незано. Да би његова трајаност била што већа, дода се скорути, који хоће дуже време да се чува, нешто соли, па се после извесног времена испусти течност — сок — који се на дну кајиче образовао.

За то време наступи у скорути време мичне киселине и скорути постаје кисело. Према месних приликама, како где влада чистота, у скорути се јављају после неког времена и други процеси распадова. Тако често пута наступају видне појаве прена у узем свиску реч (алкохолно прена). Доцније налазимо — нарочито код старијих производа — време бутерне киселине, а често пута и појаве трулења.

Док млад, слатка скорути има стално овај познат карактеристичан укус на кувано млеко, дотле је укус старог скорути врло различит.

Тако ћемо на пр. наћи скорути, који има наклеео и пријатан, ароматичан, често чупа и пикантан укус, који подеља на неке врсте неке оранжуске сирева (иа пр. Камамберт), а често ћемо наћи и такав скорути, који има овај одржан ирис и укус на бутерну киселину.

На овогадњој изложби било је на пр. неколико примерака из земљске среза, који су по свој вилеру и укуку били врло пријатни за јело.

У Босни овако раде. Скорути пак, који је намењен за тошљење, сиралава се на исти начин као и овај скорути, који је одређен за непосредну потрошњу. То јест, скорути се овакш услед, и сваки пут, кад се дода нова порција свежег скорути, добро промена.

Скорути се прибира све дотле, док год се у кајичи не абере потребна количина. Тада се скорути остаци 10—14 дана на какво хладнаје место и за то време већ се појаве у млеку видне појаве глатке. Чим се почну развијати гасови и на површини појаве *плесни*, тада се целокупна маса скорути добро промена. Услед овог мешања после извесног времена добија се мист од сока — мичавине. —

Затим се мист стави на ватру и тако ускоро претопи у масло.

Производња скорути и топлоеног масла јавља се, готово већим делом, на нешто производње бутера (мисла), који се у скреним количинама производи мичког код млекареких задруга и неколико приватних лица у већим варошима. Др. Пивјиди наводи да „Арбанаси и сав западни крајеви нашег народа праве сир, скорути, кисело млеко, не бућкају млеко и не ваде масло, али бар врло ретко. Обрнуто је код Цинцара, у неким деловима Србије и у Бугарској. Овде се скорути ретко одваја, млеко се бућка и добије масло или прави качкавал.“⁴⁾ У нечином и југоисточном делу Србије налази се једна врста бућкалице, која једва да има 2 стопе у висину. Др Тих. Р. Ђорђевић⁵⁾ и С. Тројановић⁶⁾ спомињу имену такву бућкалицу. У тим крајевима употребљавају обично овде или које млеко за бућкање, и није чудно што топлоено масло, поред других техничких мана, има непријатан ирис на лој.

Скорути — изузев локалну потрошњу — нема као трговински артиклак готово никакво значај. Топлоено масло на пр. једино се извози за Турску, Бугарску и Грчку, где се поред других мичних производа доста тражи и кукује.

II. Масни сир од целог млека.

Поред домаћег масног сира, као што је на пр. *масно* сир, чија је производња наком позната и која у неколико предетава цвет наше домаће сирарске технике, у околини око Сарајева сиралава се такође једна врста масног сирова сира — а то је *српачкиа* *тхроин* сир. Овај се сир сиралава од мичег, којег, а и од крављег млека, или бар ретко.

Код ове прсте млеко се подира обичном домаћом сиршином мајом, затим се сиревана прерути у грудвању. Попрх делца — грудваље — стави се какава даска, а над даском камене. После извесног времена делца се одвије, а свежа сиревина исече у кришке и сложи у чабрицу. После сиршењег времена, сир се наводи из чабрице и ругама добро истроши. Затим га поново метну у чабрицу и наљују топлоеним маслом. Овако сиршењем сир чувају преко зиме, па га троше или за кућну потребу или га делом продају.

Због своје особитости да наведемо један оригиналан начин сиралавања у Босни.

У околини Влашинице на пр. сиралавају се танки, једва 2—2,5 см. дебели колачи (котури) од сира, који су намењени за брзу и непосредну потрошњу. Овај се сир сиралава од целог млека и на исти начин као раније поменути сир. Леги се овакав сир мора утрнати најдуже за 5 дана, јер се иначе тотално осуши и постаје неупотребљив за јело.

Колачи од 4 дана ивију жућкасту, рохасту, жрт и суву кору, а у самој колачу испод коре налази се још непомешана и свежа маса — сиревина. — Дакле, као сир овај се продају, строго узев, не може узети, јер ишти има шупљика, ишти пак показује какве знаке прена.

⁴⁾ Види: Др. Ј. Пивјиди, *Наслова Српских Земља*, свата I, страна СXXXIV, Српски Етнографски Зборник, 1902.

⁵⁾ Види: Др. Тих. Р. Ђорђевић, *Крива* наше Ругине стр. 31, В. 1906.

⁶⁾ С. Тројановић: *Старинска српска јела* и *каћа* В. 1896.

Да би се колачи дуже време очували, често пута ступе се на диму. Рада овога колачи се праве у даблинџ од два прете, дакле пошто дебла не обично. Од два образује се на колачу кора, на којој бактерије не могу никако умешати. Испод коре сиревина остаје дуже време влажна и свежа, а често пута — после кратког времена — наступе крхоси зрени. У источној делу Србије, па ине у крајњем округу оне планине Митроца праве такође једну прету меког масног сира. Млеко подерне на исти начин сирнином мајом (мажом јакном на јамбоџег сиривата) и пошто се сурутка оцеди, груд се ипаче на кришке и одмах наслажу у чабрицу, већ се неисте кришке положе на брзано лишће и вишеко неко време сушачица араџица. Код се сир тако простути, онда га слажу у кацине и сол¹⁾.

Сен овог штећног обичаја намег народа, да у сириницају нају (нарочито кад се покаже недовољно јака) веће рачне шкодакне мирофије и друге примесе, па овогоднишњој жалози ванаш сам једну кацину са сиром, у којој је било и *киселица ишарика*. Она је кацина дошла из јаквог сире. У огушци сирета (сиретне киселице) тамошња народ се користи млечном киселином у сире, те на тај начин кисели сире направи. Ово киселице врши се на прот начин: између кришка сира слаже по један слој свежих наприка, а тако то слагања, ред сира, ред наприка, иде све до врха чабрице.

И ако се, по уверавању многих, киселе наприке врло добре и укуса за јело, ипак се, с обзиром на правилно зреше и чистоћу сира, овај начин не може никак препоручити.

III. Сир од посног млека.

У једном доста великом делу наше домовине сиривања се, како за донају потрошњу, тако и за продају на оближњим тржиштима, једна врста посног сира.

Овај сир се сиривања или од вареног и ошлављеног млека или од изабенице. Сиривања била спонтано, или помоћу сиривне маје. Сиревина се прво ослободи од сурутке, затим се уопш и слаже у чабрице.

Процес зрени бива на исти начин као и код обичног масног сира. Само овај производ, после довршеног зреше, изгледа, услед мање количине масти, суи и трешан, а има неки карактеристичан млањак укусе — прокисног сира. — Услед ове неговне трешне и грудасте особина народ га зове: *прости аосин сир* — чукани сир.

Процес сиривања врше код ошлављеног млека *киселице лавице*, као што су на пр. неке врсте од *Tyrositrix-a* — *Vac. mesentericus vulgaris* и т. д. Ове врсте *Tyrositrix-a* не производе киселину, већ неки фермент, који има исто дејство као и сирнича маја. Код се млеко вари (увањене) све бактерије млечне киселине у млеку буду уништене, а осталу само грађину облика горе поменутих групе бактерија. У млањој ири од унција су и осталим и бактерије млечне киселине, пошто ипак овако спонтано сасирано млеко има стално кисеог укусе. То долази отуда што бактерије млечне киселине наизвидно, после уавањана, иновацирају млеко.

Поред домаће потрошне овај врсти сир продаје се и на домаћим трговима по врло ниску цену од 0,40—0,60 дина.

Као што је већ познато све ове изабрајене врсте домаћег сира драге се у оку, такош, преслоду, који се погледам на размерено зреше, квалитет, укусе и чистоћу сира има много својих рђавих страна.

Врло је интересантно прегледати природне узроке, са којих је народ на некућна дошао на тај оригинална начин

конзервирана сира помоћу сока. У огушци јаће организације за брзу и сигурну проћу неких сирева, произвођач је сликом околности већ прилагоди, да нађе неки начин конзервирани, помоћу којег би свој производ, који је ипаче наложно брзом сушењу и кварењу, очувао на дуже време свеж и неукварен.

Да се лати тог оригиналног начина напустила га је не толико мања приредна особина млеког сира и слаба прџа, колико његова управо нехотична грешка у сувишном додавању соли. Само неке врсте неких сирева, особито француски неки сиревци, који не зру, већ се као свежи и неварли треше, соле се тек при језу и у укуте. Остале врсте сирева соле се чак и за време зрени.

Главни циљ солена лежи у томе, да се сир направни укусоцима, лакше савршавајим и трајашијим. Св даје и друге важне користе. Услед тога што се, кад дође у додир са свежом сиривном, унија влагу и тај раствор прелази у сок, јамљају се тада осмотична протеси: а једне стране влази растворена св у унутрашњост сиревина, а с друге стране на сиривна дучи се тежност, која у себи садржи грутку, млечни шећер, креч и основну киселину, све у раствореном стању. Отлагод је доказано, да је тежина излучене тежноти много већа, по тежини унцијеног самог раствора.

Тако смо, дакле, у стању, да солена унавишко количину воде у сире, услед чега сир постаје суи и трешан. На ових разлога сависно је разумљива овај навика намег народа, да и поред велике количине соли, задржи сире, помоћу сока, потребну влагу и мекоту. Ипаче јако уредан мек сир не би ни у ком случају могао остати дуже време без сока мак и влажан, он би се укорко тако састужио и постао трешан и ролаи, да у опште не би могао бити употребан за јело.

Питање о побољшању намег домаћег сира, остаје можда и даље нерешено, ако се, поред добро организоване истаје у подоправрадици школама и мџкарским културама, обавдио не прегле код наших земљорадица на набавци савременијих сиревачких сирива и на подизању подесацијна локала за зреше и чување сирева.

Подизањем саобраћајних средстава и оснивањем млекарских задруга и питање о проћи биће лако и брзо решено, јер смо уверени, да ћемо са влашћу поправљеним млечним производима увек наћи тржиште, не само у земљи, већ и на страни, где се они за данас највише траже и троне.

IV. Качкавал.

Ово је поред *монтира*²⁾ једина врста тврдог сира који се троне и у земљи и на страни (бугарски, турски и грчки) тржиштима. Начин израде овог сира после је неикономичан и несавршен, јер сир не зра као што треба, те услед тога дођица овај својствен укус и мирис. Поред нештога и других техничких знања, као главни узрок што сир не зри готово никако, вредно је поменути оно ошавно предзнање сиривања врлом водом, те се на тај начин ирици у неку руку стерилизација сирне масе.

Природно је, да овај штећан обичај утиче дошције врло недовољно на правилно зреше качкавала.

Подизањем удобних локала за фабрикацију и зреше, затим набавком сирива за савременују производњу качкавала, могло би се и од овог млечног продукта направити једна културнаја врста тврдог сира, која би била слична „Гуда“ сире, чија је фабрикација доста проста, а зри врло брзо.

М. Ђ. Бурић.

¹⁾ Види Тежак за 1895, стр. 117.

²⁾ Увореди: Adamsa, Milch-Zt 1892. S. 456, 471 и 489.

ЖИТАРСКА ПРОИЗВОЂА И ЗАХТЕВИ ПОТРОШЊЕ¹⁾

(СРБИЈА)

И при микроскопском истраживању зрна жене, обичне пшенице, изгледа, да су ћелије лепка сразмерно мање, а ћелије брашнаре крупне и негуравне скробои. Зрна меке пшенице јако су порозна и знају велику способност, да пријају влагу из ваздуха, на да примљену влагу и задрже у себи тако, да се она и при млевењу не може потпуно одлежавати. Свакоме је познато, да се жене, скробои богате пшенице одлежују тине, што им је семена лепка жилава, јака и честа и што се таква пшеница прилагодна млевењу оштре (тешко се меље) па да и стога и већи проценат отпадака — меквиња — лају.

Тај проценат меквиња код неких пшеничних сората може изнети да 15%, више, по при млевењу тврдаих, стакластих сората. Ове последње имају врло озну дуску и услед тога лају мало меквиња.

Дале биће познато и то, да се од тврде стакласте пшенице добија далеко отприје брашно, по што га је млинарство у стању произвести млевењем меких сората пшенице. Мађарска, нарочито потијска пшеница одликује се особинама тврдоће и стакластог стања, има врло дуску и при млевењу лаје оштро брашно које је неопходно добро за хемесе и за печење. Међу тим врсна ошкница и бела јарница, те обичне сорте наших пшеница, састојају у мекане, скробоите или брашнаве пшенице и стога је важио заменити жете новии, огледани, тврди сората.

О српским сортама жита уопште имамо врло мало стварних података, мезиличких и хемичких анализа, и међу тим важило је познатијати се тим дитанима, у интересу и нашег житарства и нашег млинарства, и да се одстоје само на истраживању г. Николе Равојевића о нечистоћи пшенице и прикесама (и пок. д-р Милана Бајића, од кога су сачињене и анализе (а без навода) у значајном издању министарства народне привреде: „La Serbie à l'Exposition universelle de 1905 à Liège, 1905.“ По чему хемичка анализа српске пшенице дала је ове резултате:

	максимум	минимум
воде	14-10%	8-38%
албумина	13-87	9-25
масти	2-92	1-32
целулозе	3-50	1-85
безазотних материја	72-96	67-00
пепела	2-00	1-32
тежина 1 хектолитра	82-5 кгр.	74-9 кгр.
абсолутна тежина	5-55 гр.	3-60 гр.

Према хемичком саставу (види се ту) најбоља је српска пшеница она врсна (ошкних и крушних зрна)...

Међу тим огледа о производни брашна, унцијау воде, различитог његовог, као и о количини или проценту меквиња од разних сората српске пшенице ваљда и не постоје у јавности, ма да предпоставља, да наши већии млиновии морају бити, у њихову интересу и ти огледи познати и од њих да су и извршавани.

„Техак“ је већ у 2—3 маха досекао извештаје о предузетии огледују у нас да поправку нашег житарства. Двогодишнии огледа с већии количинама потрјеке пшенице, раздвојене народу по целој земљи, обављају многа да постигнуће

тога циља. У њих ваља избројати и овогодишњи њаваку њавих количина од три сорте пшенице из Бугарске, једне одомаћене из Азије и две тврде пшенице „Загардије“, на које се надало, да ће се и овако мало дође, заузети одабрани повереници, да се засеје и како ваља обрне, пошто те сорте пшенице у Бугарској сеју и до Божиха, па понегаде и после Божиха.

Но да би и без података из наше земље и без икстуства о томе, могли ценити важиност таквих огледа и знати њиховог извршавања као и даљу њахову примену, морао се и овде послужити страни икстуство.

Др. Стоклас, у свом томе наведеном врло вели, да је његов помоћник др. Једликов лавске године из њиховог огледног стањии извршио низ анализа којима је био смер да пречисне питање о квалитету чешких жита. И он вели да се из њих може већ сад знати закључак, да је квалитет чешких пшеничних сората врло развољак. Старе домаће пшенице садрже 11—15%, лепка. Стране пшенице — које скоро све припадају искључиво меким и брашњавим сортама — а које су последњии година ушла јако у моду у Чешкој, имају су само 11%, белачичности катерија, а од тога беху 6 до 8%, лепка. Лепак у овии страним сортама не беше еластичан и врло се испирао, што је знак његове јошвије квалитете. Млилари чини овии пшеницама замекру, јер брашно добијено од њих није се допаладо потрошавати. И науца истраживања чешке огледне станице као да те замекру потврђују.

Што се тиче састава лепка — наводи др. Стоклас даље — који је од утицаја на нарастање теста при преварању његовог, то и он беше развољак. Лепак садржи 44—62% глуканина и 56—38% глутенина. У брашну ваљало би нетрпни да буде размера 75 глуканина : 25 глутенина, али при анализи пшеничнога зрна досеко је био и лепак из слоја вод дуском (која се при млевењу с меквињава падава) у њаво (брашно ита) и услед тога количина глутенина на изглед је већа, пошто млиновии глутенина све је већа што ближе дусци. Пшенице анализирана тамо не садрже у себи конглутин. Само у једном једином случају он је утврђен са скоро једним целим процентом.

Да би повисии садржињу белачичности — вели Стоклас — а нарочито лепка, морају се увек узимати у обзир недовољне (земљини) прилике. Притом је врло важио, да орнике ижају у себи на расположењу довољне количине калцијумових и магнезијумових једињена. На име, кад употребили јаче азотно дубрење, неопходно потрјебно за повишању и количине и квалитете пшенице — пшеница одузвана земљи жетову просечно 85 кгр. азота на ха. (хектар) — онда се лако може десати, да увек (пшеница) будућа бујати развијен, зато полече, што у земљи оскудевају у довољној количини калцијум и магнезијум, толико неопходии састојци за стварање чистог азота. Стога је свакојак врло важио, да пшеница и раж, већ у почетку пораста свога добију одмах азот који ће моћи бити и одмах уицијен, како би илад увек своју потрјебу на њеку могао подхитити још у јесен т. ј. у првој степену развијања свога. На жалост пак, знамо да не постоји подесније средство, да се азот односно шалитрине киевнина, увек врзати, по што је чистак шалитра. И то је угоднио више да жалене, што се чистак шалитра мора не само куповати, но и увозити са стране, а она се да сад ничии другиј заменити не да. А кад већ азот употребљемо и један дес с јесени а други с пролећа у иладу чистак шалитре разлагиремо по њави и то у количини, с јесени и с пролећа, од не 100—150, у дело 300—300 кгр. на хектар, онда наравно да тиме није још подхитрена потпуна потрјеба у азоту. (А кад ни не дајемо

¹⁾ У првом броју у овоме издању, стр. 251, други стуба, у другом реду воде, исправити потрјебу, уместо: „садржи белачичности 6—8% воде“ ита, илаво читати: „садржи лепка“ 6—8%.

земљи ni azot stajskog ĥubreta?!). Posle detaljne pishenja nalazi uzek dnevno gotovinu azota, ali ona se uslovno uspešno postepeno u toku porasta. Zbog toga je potrebno — veli Stoklasa — da se za vreme porasta useva razvijajući se suvinihi azot blagovremeno uadrži, a to he se postići posebkim postakim na taj način, ako ga upotrebljavu zajedno s kalcijem i sa fosforom kiseljavim (do 300 kgr. 40% ĥlorokalcijuna i 300 kgr. 16% super-fosfata). Stoklasa je jednim svojim ravnici radon išeo dokazao, da ako u odseku spirai ostaleo bivašog hranjivu u zemlji postoji natomiljavane ili suvinihi u žmogu, da se u žetvi dobiva veši prišos slake, a da u isto doba usporivao proces sazrepana i naslage lenka, na šta višne ne postiče se ni povolan odnos između mešogov gladišna i glutena. I višne dobivao veši prišos, ali lošiju kakvošu.

Govorēhi o žitarškoj proizvodnji s gledaniha zahteva proširēhi, ali sam se naročito zadržao na nekim primercima i oledjima u sudelnoj ili čarevini i ako žnam, da smo ni daleko od et tih oledja i od tih priljaka, da i takva pitanja proizvodnje praktički rešavamo, u Srbiji, gde ni pitanje o prišici stajskog ĥubreta, ni o plodoredi, ni o razvinoj obradi zemlje, preva zahtevima prirodnihi i privrednihi priljaka, u veši sa zahtevima poljodnihi useva, više ni početo da se rešava i raspravlja, a kako li u praktički da se po takvim načelima i rukovodi. Žnam ja vrlo dobro, da he i u tom i u ostalim toliko važnim pitanjima proizvodnje, pored neuzošnosti i neznanja našeg zemljoradnika u našu i u pojedinihi, privredne priljake, privredni račun, još dušo godinu izgata glavnu ulogu, kao što je mođu izgrati i u pitanju o prišici veštackog (fabričkog ili mineralnog) ĥubreta usvešnog od nauke celog sveta i u praktički ostavrenog u napredijani zemljana, a kojih se pitanje stručnanih u Srbiji ne mogu obilno baviti se nose, dokle privredne potrebe čine, da je cena pishenja basnovalovo niška a da se nose razvina žitarška proizvodnja teško rešivati može. Žnam ja, da je i danis, kad se izvoz stočarskih proizvoda i izvoz stoke nalazi na ovaško sudbinišnoj prekretnici, još jednako vrlo veliko pitanje, sme li Srbija uopšte i pomišljati, da stočarsku proizvodnju nose ograničava za račun zemljoradne proizvodnje uopšte, a žitarške posebice i t. d.

Žnam ja sme to i kao vlak nalazim za potrebno, da o ovim i ovakim stvarima u „Težaku“, kao praktičkom poljoprivrednom organu, vodim reč, to ne činih bez izvesnoga smera. A taj je, da u pitanju privredne borbe sa stvarnihi nepovolnihi trgovniško-političkihi priljaka naše zemlje, više ni čialo glavno pitanje onde gde se ono izgrati i nalazi, pod rukovodstvom ovakog shvatana privredne politike. Niše glavno izvozna trgovina, čialo obebešivane novih izvoznih priljaka i iznajavlēne novih trgova nihi nah predstoji, no je bar u istoj meri važno i pitanje: šta za izvoz imamo, kakvini suvinihi u proizvodnji preko naših donavihi potreba raspolazemo. I u to pitanje potrudihu se dušom priljekom, da pobroviše ušem.

Onde je valalo pitaši nekoliko konenata važnih po ocenu pitanja o izmini proizvodnje, to da se može videti i pojniti, kako je to pitanje krušno, složeno i da se uvidi, kako se ni jedno i naprednešije pitanje privredne politike, a to li praktičko pitanje naše žvovne trgovine, ne može i ne sme rešavati, bez punog ušeha i sudelovanja često poljoprivrednih predstavnika i činioaca, kao poznavaoca i zaštitnika raznih grana zemalške proizvodnje.

Glavna privredna politika naše zemlje ima da počeva na poljskoj privredni i stoga se mora rukovoditi vešinihi

interesima. Poljska privreda i veši interesi imaju prirodne nastupničke u Srbiji... u školovanju žvovka te struke. I ako su oni daleko od političke i ispu političkih, da se mešaju i da se nalova reč uvajavati i slušati mora, kako bi bilo potrebno u interese zemlje. I ako ne imaju gde he pre, kad dajase još vrlo vno mođu raditi i na usavršavanju poljoprivredne tehniške u narodu, mođu raditi s punim naponom čare i s potpuno razvijenihi jedrilama.

IZ VINAŖSTVA NA ZLATNOJ KOSI

(SĖBE U ORU O FRANCUŠKOJ)

—*—
NASTAVAK

Pasterizacije vina u stakalima.

Vino se može očuvati u dobrom stanju za duši vno godinu, samo ako se oslobodi od ovih kizica, koje prozrokuju razne viniske bolesti. Te kizice se uvdaju na vna redovno i pravilno negom vna kao pretakivaju bistrēvom vna, ali se mogu potpuno uništiti samo zagrevanjem do izvesne temperature ili tako zvanim *pasterizovanjem* vina.

Vino se pasterizuju u naročito za to udešenim aparatima — pasterizatorima, ali se tako pasterizava čvaju u čistim i vodenom parom zaparanim sudovima. Ali taj posao je skopčan sa izvesnim neugodama (skupnošću i nesavršenošću pasterizatora, teškoće pri radu, uske na zagređe vno itd.), te se u podunima g. Americe, a skoro nigde u Burgundiji ne praktičku. Nalazi sme ravnice da emiltri od amonijevskih veši zasēuju onde pasterizatoru. Međutim pasterizacije vna u stakalima nema tih neugoda, te je taj način pasterizacije vna onde jako rasprostranjen.

Mi smo pasterizaciju stakala s vinom u ovakim kotlovanja, natimēnim od gvozdēnog pleka, a u vodi, koju smo zagrevani vodenom parom. Za taj rad se može upotrebiti kakva rezervoar od cementa, u koje se voda zagređa rezervoar vna, slično pasterizaciju stakala s vinom u vinarima ali pak običan kazan, u koje se voda zagređa neposredno vatrom, slično pasterizaciju paradizja. Pasterizacije sme vršiti odmah no razvijanju vna pre nego što bi se uхватilo talog iz vina no duvarovima stakala. Vina, koja su se dušo vremena čvuala u stakalima i koja u opšte imaju taloga na duvarovima stakla, vala najpre odvojiti od tog taloga, na tek onda pasterizati.

Zagrevanje se gasovni, naročito udešeni kovog diševni a i samo vno, čialo i druge tečnosti šire, te se time povećava priškos u stakletu. Usled toga zašupat može iz stakala da izleti i vno da se prose. Ako li se pak zašupat privredni za grahi stakalata kakvini kazanom ili žvovom, vno he sa gasovniha kizicima između zašupata i unutaršev duvara grahiha, nemogući da izide vaniše, te se vime na taj način sterilizuje i zašupata. To privredniše zašupata kazanom ili žvovom dosta je zametan posao, naročito, kad se ima da pasterizuju noveši broj stakala. Da bi to izbegli, služavni sme se onde pri tom radu jednom malom napravom (sl. 41), kojom sme zatavranj prišoreno stakala. To je jedna s obe strane otvorena u sredini proširena stakala devičica, privredniše na proširenom zašupatu od kačvuka.

Za vreme zagrevanja stakala, vno i gasovnihi odležali u prošireni dio veševine. Čim se stakala povuše na kalcij i rasohlade, vno se povuče natrag. Zbog toga se uvdaju devičice sa zašupatom od kačvuka i stakala zašupate zašupatom od plute sterilizovanim u vodenom pari. Ta mala naprava je jedna vrlo korisna stvar; priljčno skupo staje, ali može dušo vraditi.



Sl. 41. Naprava za pasterizaciju vna u stakalima. (Abeil — 26 Revue agricole — Paris, Cena 0-70 din. kovaka.)

Стакла су јам у котловима стајала усправно, а била су потопљена у води до близу затвора. Загревање је ишло латано и поевенело да би се избегло рабијање стакала и да би вино, заштољено флаши топаномом, могло да прили топлоју загревање воде. Спрожена стакала с нечистица задржали смо најпре у котлу с водом, чија је температура била 35°—40°; затим смо их одатле вадили на одговарајући котло, у коме је температура воде била на 60°. Најзад одатле понашање бутеља носили смо у котло, у коме је температура воде била 80°. Тако настерисани бутељи вадили смо и носили у котло у коме је температура воде била 40—50°, па одатле у котло са водом од 25—30° и најзад вадили и остављали да се расхладе. (Овде се праксом утврдио да се, тако радећи најмањи број бутеља променом температуре, поразбија. Вино смо загревали до 80° и на тој га температури држали око 2 минута, јер је огледима утврђено да се на тој температури, чак и на нешто вишој (60°), а у прилици алкохол и киселине све класе винских болести уништавају. Да би чак знали тачно температуру вина, уз стакла са вином држали смо у врлој води и једно стакло са водом, у коме је био зачуван кроз запушач један термометар. Тако смо на термометру, чији је тањи крај стрчио могли читати температуру воде у стаклету на смо према томе изнадим да је приближно таква и температура вина у осталим стаклетима. За свако ново настерисање мењали смо воду у стаклету с термометром.

Шилање проба, паковање и експедиција вина

Буди како да је извршена нека роба, која се у каквом месту производи, потрошач јој се не може наћи, док је претходно не види, не опроба, док се не увери о њеној квалитету. Г. Диверже, знајући то, шаље своје трговачке путнике да путују с једном Французе на други или из једне земље у другу, те да помоћу проба, које са собом носе уношују страни свет са производима, која се у његовим подручјима справљају. Чим у какву већу варош дођу, ти трговачки агенти подносе на пробу у малим стаклима разна вина, ракије и коваље продајцима сличних производа или чак приређују и изложбине са кушањем у намери да што већи број потрошача придобују. Они ревносно отправљају тај посао, јер их на то пострекала добра награда, коју с правом и заслужују.



Сл. 42. Кутија од хартије за шилање проба од вина и ракије.

За винске пробе узимали смо мала стакла (1/2—2 деци), а за ракијске још мању. Кад смо хтели узети пробу од неког вина, изваљачи смо помоћу једног стакленог натега мало од тог вина и то на горњој руци бурета и затим испитивали према свећи и кушањем да ли се уверили о његовој боји, бистрини и укусу. Ако је дато вино било потпуно исправно у сваком погледу, винци смо њиме претходно марљиво очишћену стаклад, ознакујући етикетама коју смо врсту вина у ово или оно стакло смисли. Ако ли је пак дато вино имало буди какву ману, нисмо од њега ни узимали пробе. Винске пробе овде стално припрема једно лице, које разуме се има врло осетљиве и извештаје нешто, те је кушањем у стању да раснопа и најмању ману једног вина. И ракијске пробе припремају се на сличан начин, само што тај посао овет врши друго једно лице. Напуњена стакла за пробе запушћивали смо новим запушћачима, потом наковали у кутијама од хартије (сл. 42) и експедирали по потреби пошто као иустре без вредности.

Највише до својих вина и ракије продаје и експедира г. Диверже у бурадима. За експедицију вина у бурадима употребљавали смо стару бурад, коју смо увек с пола мало галдана (фарбан оброче, изгребани дасци и т. д.) да би дешна

изгледала. Ту смо бурад најпре добро испирали чистом водом, па потом запаривали. Кад смо била напуњена вином или ракијом затварали смо их горе и доле кратким чеповима, на смо поврх ових прикључивали четвртасте плочице од лимса са жигом трговачке радње г. Диверже. Да се не би при товарењу и истоваривању, којегаљем, употребљавале дуге и гвоздене обруче, на тако опремљену бурад лативали смо по неколико дрвених обруча са једне и друге стране лимса враћа. Кад смо



Сл. 43. Експедиција вина и ракије. Изглед вршиошког и таквог па кој за тврње роције.

експедирали вина у даље, нарочито хладније пределе, у Немачку, Белгију и Швајцарску, обавијали смо бурад свуда унаоколо једним слојем сламе, коју смо овет покривали дебелом платном, да се не би вино за време преноса изрло. На слабијим бурадиима смо појачавали давала једним слојем гнуса и једном попречном даском (сл. 43).



Сл. 44. Справа за наковнање влажних калпака на стаклима. (L. Mathé-Masou. Цена 125 фр.).

Стакла с вином и ракијом поковали смо и експедирали у сандуцима. Најпре смо им глати обавијали калајним калпацама или слојем ратно обојеног воска. Калпике смо наковнали на стаклима помоћу једне врло добре, али прилично скузе справце (сл. 44). На многим местима се за тај циљ употребљавала друга једна справа (сл. 45), која је такође добра и знатно

јевтинија. Затим смо на сваку бутелу ленили лепо израђену отклетку, на којој је била назначена врста вина или разре, од којима је година и из кога је праја. Тако сирењем ставила смо унутрашњи механи, равно објешеним хартијама, на затим улазачу у сламне навалке да се тако не би једна с другом у саудуку додиривале. У саудуку, у коме смо наковани ставила разавестила смо на дну један слој сламе, на онда ређали ставила са сламеним навалкама једно поред другог, окрећујући једно градињем десно а друго лево. Напунивше саудуке покривамо смо једини слојем сламе, која је, кад се горњи наковани заковава, притискивала на стакла, да се она није могла унутра померати. На саудуцима је уметкивало усвајаним гвозденим слојима име г. Диверкса-а, место производње и роба, која се есенцира.

Болести вина.

За време док сам се бавио у подрумима г. Диверкса-а лечили смо једно буре с вином од буњи, три четири од цинкулости, и два од горчине. Само о тим трима болестима, нарочито методама, којима смо их лечили биће речи у овом извештају. Те су се болести излетно појављиве јер се оцде, као што се могло видети из овога што је досад речено, обраћа веома велика пажња и на спречавање и на негу вина.



Цр. 43. Справа за навалкавање каљаних винаца из стаклашка.
(L. Mothés-Macon. Цена 40 фран.)

Мерс на буњу долази или од тругог и бујавог грољња или пак од судова, у којима се вино чува и негје. Вино, које смо овде лечили, добило је тај мирис од бурета, које, димачно радник није као што треба очистио. Лек, који смо употребили противу буњи био је брашно од сламине. На буре од 228 литара узели смо 70 гр. тог брашна. У једном смо суду најпре загрејали вода литра воде, на смо у овој размутили брашно и оставили понова суд на ватри да још пола сата вода у њему кључа. Тако смо уништавали димљасту, које има у слабини и која би могла да произведе есенцију од сламине, а од оне би и вино могло довести непријатан укус. Кад је то било свршено остављали смо суд на миру, да се у њему брашно сложжи. Затим смо бистру воду преточили и брашно употребили као сваку материју за бистрење. Унего брашно мешали смо у бутету 4—5 пута дневно да би га тако одржали по свој маси вина, јер онда боље дејствује него ли кад се остави да се сталожи на дно бурета. Тако лечено вино претављало смо после 10—15 у закључку од ваздуха. Преточеном вину додавали су нешто материје за бистрење да би њоме уклонили на вина брашно, које је могло случајно заостати.

Цинкулоз изазива гљиваца *Mycoderma aceti*, која поново киселина из ваздуха претвара алкохол из вина у сирењету киселину. Та се болест може најчешће наћи ако се вино у бутету не доводи у неспоредан додир с ваздухом. У пуном буретима вино савршено без икакве опасности, јер се ваздух пролази кроз шупљике дуга пречишћена од гљиваца и меша са вином. Напротив, ако буред није доувишена тј. кад се отпрвањена, ваздух пролази кроз врањ испуњена ту вршанину, па се меша с вином, коме предаје и различне гљивце. По томе најсигурније је средство, којим се цинкулоз као и киселин цвет него избеги, кад се буред одржавају стално пуна тј. кад се редовно доливају. Лечење цинкулози је веома тешко и кад та болест узме маха понајчешће није да се вино што пре потроши или претвори у ефире. Ми смо ту болест овде сузбијали потахом (каљивањем карбонатом) — наравно још док

се није била развила у великом степену, — која са сирењетом киселином гради једну се, аметат калцијума. Међу тих ток методам лечена високо била задовољни, јер њоме високо инада добијали овакве резултате какве смо очекивали. Разлог је томе у осталој потпуно јасан. У вино има оне сирењете киселине још и друге, слободних киселина (винске, јабучне), које такође дејствују на потапу пре притом граде разнаже соли. Кад се онда унесе у вино одређена количина поташе њоме се неутралише соли једна две сирењете киселине. Да би се пак сва сирењета киселина могла неутралирати, требало би додати вину већу количину поташе него ли што је то теориски потребно. Тиме би пак и велики део слободних киселина неутралирали, те би вино сасвим променило укус. Отуда смо при лечењу цинкулози вршили пробае у маломе (узимајући на литар вина најпре 0.5 гр. поташе), па чим смо пробаиве после 5—6 дана приметили да вино додавањем новесне количине поташе мења укус, заустављали смо се без обзира на то да ли је вино излечено од цинкулости. Тако истина високо могли смо сирењету киселину из вина да уклонимо, али смо неутралисавали бар један њен део, те је вино другачије изгледало, него ли у почетку. У истој поташе може се додати вину и неутрални калцијумов тартрат (СН²С²О⁴), јер се с том соду постижу добри резултати противу цинкулости.

У више слојева мешали смо мало цинкула вина са страним, блажим, нарочито шнаљовским вињима да би их на тај начин поправили. Том смо се методом служили само онда кад смо цинкула вина хтели што пре истурати из подрума. Иначе, кад се цинкула вина мешају са другим, па се меље још и чувати у подруму неко време цела се мешавина може за кратко време усирењети.

Горчина. Од те су пак болести боловала само два бурета старог приг вино. И за лечење оне болести употребили смо методу мешања. Та је метода за препоруку само онда кад се горка вина меље што пре продати. Мали поседици онде лече горка вина, пропуштајући их кроз сажу кокину.

(Свршао се)

БЕЛЕШКЕ

Одржавање сочног меснатог воћа. — У погледу одржавања воћа кроз дуже време, има та коштичагов, с љуском и... меснатог, сочног.

Месо сочног меснатог воћа особито је осетљиво и брзо труга. Уопште не постоји потреба чувања оваког воћа недељама и месецима. Али с погледом на тржиште, леу и веома класице, тражњу и довоз, ивого вреди, умети га одржати 10—14 дана. То се наизвиано од нешто раније брине, пре поташе зрелости, постиче најбоље одржавање у ладној простанту, где толико не сматра под нулу (0°) а не паше се ни преко 1°. Цела. Тако смештене шр, кајацие из Калифорније стичу у савени свежем стању на лондонски трг у ладњачама морских лађа.

У пошње доба у Енглеској меко, сочно воће припремају са 3 процентима формалин (спржава се из 40 процентима формалдехида у трговини познатог). Плод спунштају 10 минута у течност за конзервирвање (одржавање) а потом 5 минута у чистој води. Такав плод одржава се 7 до 10 дана дуже, но непоштан у течност.

У огледу с тих средстаом било је руководе начело, да ваља убити на површини мекога воћа, на љуци, налазеће се кљаци или иназиваче трулежи, па ће се воће држати, докле се не напале и не образују нове бактерије које трулеж наизвају.

ГЛАСНИК

Свечаности приликом отварања овогодншњих изложба. — Друштво дои ове године, у својој слави, изабрало је велики број отмених гостију и званика. Његово Величанство Краљ, највиши заштитник Друштва и пратилац дежурног алутага, тачно у 9½ часова саслао је нарочитог, раније познату друштвеном и удостојеног Друштво, о његовој слави, својом високом посетом. Исто тако Његово Високоревелтско великошито митрополит Србије г. Димитрије, затим од стране Краљевске владе, председник министарства г. Никола П. Пашић, министар унутрашњих послова г. Ст. Протић, народне привреде г. Кошта Стојановић, просвете г. Андрија Николић, и правде г. Миленко Р. Веселић. Исто тако велики број отмених гостију и друштвених чланова, као и гости из Бугарске, њих 90 на броју који су 29 најутра брази возом припели у Београд и на жељезничкој станици причекани су од нарочитог изасланика Друштва.

По савршеном обреду водоосвећења и сечења колача, Председник Друштва поздравео је госте речу коју доносио на челу листа и уложио је Његово Величанство, да отвори изложбе: воћа, млечних производа, пића и дунава и II Београдску изложбу живине, чему се Највиши Заштитник одзваљу и честитајући Друштву славу, отворио изложбу.

Из збирке дворана (где је била свечаност) и која је била сва декорисана преткомнским њилановима и гланцима предсиде протекле њилановске задруге, — као и ходник и остале просторје — Председник Друштва, као домаћин притекао је Његово Величанство и остале госте, кроз тако звану комачку собу и кроз шпалер питеманца свето-славске богословије који су у дворани одговарали на питања, у навлику у коме је распоређена и смештена богата и лепа изложба воћа, пића и млечних производа и дунава. Краљ и остали гости интересовали су се изложеним предметима, прегледали их и распитивали се о њима. Председник је у навлику представљао Директора изложбе г. Вељу Стојановића, и овај се ставио гостима на расположбене ради показивања и објашњења.

Гости су се прилично позабавили разгледавањем навликова, а доде је нарочито друштвени редар показао госте на Бугарске (од којих једна мања група беше у дворани, а већа у комачкој соби), навео их у дворити где је била смештена и распоређена изложба живине и поистамо их у један дугачак шпалер, окуда, куда ће Његово Величанство са својом проћи и ући у живинарску изложбу.

И кад се Краљ указао на стеницама из дома у дворити, дечача клинашема у дворити окупљених Друштвених чланова, неколико маглата и гостију из Бугарске, притекао га је директор изложбе живине г. Ана М. Живановић, кога му је Председник представљао. Кад је Председник Краљу обрнуто напаву на шпалер гостију из Бугарске, представљајући разних земљорадничких задругама из суседне Бисенине, Његово Величанство рече као се редом са свима у предњем реду и распитивао од сваког појединце о здрављу, настојаности и са сваком проговором по неколико љубавних речи, а потом је у пратњи своје обилно прво стари, а потом синиш свих стеница и нови навлику, у коме су биле смештене по неким клинашама са прегрдава и одсељенима копити донаше, страних чистокрвних раса и мезела, у знатном броју. Одатле су дном дворити прегледали засеба оделења у нарочитим дрвеним живинарницама, огрђена паровима од жинте, тако, да је свака раса била за себе. На дну дворити била је живина зинаоде. Вођарске школе из Букова, г-ђа Батикве В. У. Јовановића и Јеленасете М. Милановића из Тошчидера, г-ђе Мице Ч. Поповић из Београда, управна државног сточарског завода из Добричева и економике из Тошчидера. Затим околу у заданим живинарницама са паровима од жинте, прикључило је узгледно оделење набављене живине за ипатити циљено из Немачке (са изложбе у Вирабургу) која је била стилна за нашу изложбу и распоређена одде, засебно, по врстама и расама.

Одатле око старог маглата Друштвеног у засебним живинарницама и паровима, као и у неколико навеза, прикључило је живина, изложба у маси из живинарског парка „Јелењца“ г. Петра Трифуна из Алексинца који је представљао Његовом Величанству и предсказао локална своје живине у 9 њих

јата страних чистокрвних раса (тадијанке беле, јаребичке иге и крине, жинорје, вијадотке беле, ориштинтове, брама, худале, лантанске, мекелске и валнесорве); 7 јата раних мезела кокошију; 3 јата пекинских и по I индијских и руанских пловача, по 2 јата гузака емелских и тадијанских чистокрвних и по 1 јато мезела с домаћим гуенама; на посетку по 1 јато белих и плавих ћурка. На овом оделењу су и фотографски снимци овог највећег живинарства у Србији.

Средину дворити заузимала су 2 дугачка реда од по 30 маглаташних прегрда за смештање њиланова. Око та два реда, у виду II заштитне је био низ канова отворених, за остатак њиланова и за гуске, ћуре су биле смештене у кановима с клинаша од делова у старим навлику живинарског, испред њега, и под стрешњом вођарског њиланова и Друштвеног дома и маглата.

Потом је Његово Величанство и тај део изложбе у пратњи митрополита, владе и свите обилио, госте се распитивао и интересовало, директор изложбе и Друштвени председник, уложили су високе госте, да им покажу у половини маглатина смештене изложбу јаја, закљачке живине и живинарских машина и справа, нешто из збирке, а нешто послато на изложбу од познате фабрике Ф. Сарторија из Гетингена у Немачкој. У уласку их је дочекао и представљао им је директор тога оделења г. Рад. А. Немшћ, који је раније завлао све лампе на машинама и справама за извођење и одгајивање живине, објашњавао сваки рад са њима и приказао и сва остала аутоматска војна, гиведа и т. д.

Разгледање овог оделења трајало је порилично, а за тим се Његово Величанство, као и остали високи гости оиристали од домаћина, честитао на великом успеху и заблагодарни на пречек, па се за Краљом кроз гиведају завину на дворити и кроз шпалер окупљеног воћ нестрепљивог народа, угулила и испратила га до његових кола, уз одушевљено клинаше народа који је свуда испраћао и претретао свога краља с поштовањем и љубављу.

Тек потом је, у 11½ часова, наргнуо силан свет и у једну и у другу изложбу и о час прекренио сва оделења.

Па је то тако трајало сва три дана беспрекидно. Изложбе су посетили у групи и ученици и ученице ода, Никола.

Гостима, стручњацима из Бугарске, остављено је на пову ради у добрих прилика, пошто су се бавили само 30 и 31 Октобра у Београду, да изложбе могу се посетити и расмотрили од 12 до 2 по подне, за време док се изложбе у подне заворене за публику. Они су дошли са ипатитима: трицима из триободе Бугарске и ипачи један бугарска, а други српска триободе. Дошкити, чланови пољопривредног Друштва, носили су на бањкету значке: ружуку из триободе српске, а ипачице један из српске и други из бугарских народних боја.

Боравак гостију из Бугарске и њихова екскурзија по Србији. — 29 Октобра брази возом припели су гости из Бугарске њих 89 на броју причекани од изасланика: потпредседника г. Милана Јовановића, члана управе г. Ј. Ф. Шветске и Живка Шољкира и редовног члана Светогора Гавриловића. У име српског пољопривредног Друштва, на перону их је поздрављао с неколико добрих речи добровољнице потпредседник г. Јовановић. Од стране Бугара озгодувано је вођа гостију г. К. Илчић и Јелења, да их је руководио Јелења, да су упуноду с борбика и носилима пољопривредног профиторија у суседној и братској Србији, као и са њеним привредним ставом и изпретком, те да је овом приликом посете.

Госте су причекали раније припремљена кола, па су отишли по хотелима где су им од домаћина места резервисано за време боравка у Београду.

Тога дана по подне на засебним трамвајима одезли су се у Тошчидер, да разгледају улазну економску државну и Тошчидер.

30 присуствовали су свечаности отварања изложба и расматрају изложбе, а у вече присуствовали конференцији Друштвених чланова и присутних маглата живинара и расправи о живинарству. А потом у девет часова отишли у групи с домаћинима на бањкет у хотел „Париз“ припређен њима у чест.

Тог јутра припремо је брази возом и слава живинарског сточарства у Бугарском министарству земљорадње и трговине г. Христо Сибирон с гостином и придружио се осталој групи.

31 oktobra pre podne gosti iz Butarske, u vratih odredjenih domaćina, stihali su na željezničku stanicu gde ih je očekivao zasoban voz koji ih je odveo na klanjicu akcionara, društva i vratilo nazad. U dvorištu je sacekao goste asistuntin direktorov kancelarova klanjice, upoznao se s njima i siproveo ih kroz sva odsejka koja su radila u punom jeku, počev od obora sa živim svinjama gde im je sve pokazao i objasnio, na im radatti i prošlogodišnja izveštaja Društvenja. Goste je tu sve do nazadnih sitnica interesovalo. Kod obora najviše su se pozabavili oko razlagadnja ztonora melasa jonsjir-pana iz Vlasok Polja, pomenutih u jednom ranijem broju „Tezaka“, a potom u odsejama za klanje i ujeње, solenje i slaganje mesa.

Još u toku njihovog boravka, bi gostima javljeno, da je Njegovo Velicanstvo Kralj koji je vrlo čest gost klanjice, čijim se radom i narjetkom interesuje, došao u posetu i gosti su ga očekivali dokle god se nije vratilo iz prostorija klanjicnih, oneg postrojenu u šinaliru, nadajući se, da ga nadzrade kad se pored njih iproveze u kolima, ali Kralj na jednoj isprekru u drugu stranu, od kud mu se nisu nadali, i nešice, navje na donju grupu šinalira, osloni tamo se iztekao goste i podnari s njima, slazeći odgata u levo kolima, koja proredješe u klanicu duž šinalira butarskih gostiju, uz njihovo nadzradavanje i klanje.

Po podne su gosti pregledali meso beogradske zaborake — fabricku duvana i fabricku braće Gojkeva i t. d.

1. novembra kretnu su se dnevnim vozom ispraneni od Društvenog predjednika i siprovejenu od g. Jone Markovića i Svetozara Gavrilovića, za Turiju gde će odosteti.

Sa vobra podrazarao je g. B. Ilićen godim rečima xvalje i blagodarnosti, oporinjajući se s predjednikom g. Bogdanovićem i ovaj im je ubjeđeno pozvalo srešan put i izjavio xvalje, da se srpski i butarski pivrednici za dobro svojih naroda xvalje sasetaju i dogovaraју. I voz se krete za klanje: ura! i živjeli!

Tog dana po podne stigli su u Turiju gde su privcekani od upravništva Državnog stocarskog zavoda u Dobricu koji im je stavio na raspolozenje sva kola njih iz zavod imna (6-8a), jedna mala grupa imala je pregledati zavod u Dobricu, a druga veća ostati tu i pregledati poljoprivrednu stanicu ok. moravskog, radi čega je i dupovao s njima iz Beograda upravništvo stanicne g. Markovića.

U Dobricu pregledali su staje koline i goveta, kao i zdane klanjice, zagacane i t. d. oranje i vjine (nekakih 15—20 šulova jedna za drugim bati u radu), za tim čvoru čestotjernih štučarskih svinja čuvenog dobričkog zapata, na njima, blizu Međe (šumine gde su koline), Red i vjesta u zavodu, obrada zemlje i dobro stanje vjina, a naročito zapat kako mladih, tako i starijih svinja, koji se no starosti i no polu nadzreju drske i čuvali, učinila su vrlo lez uvekni na goste. Odgata se ova grupa odveza natrag i stigla još do mraka da pregleda i okružju poljoprivrednu stanicu i vjenu ureenje koj je ona prava veća grupa već ostavila dotle i nastojala bristinjati tam.

Na večeri, svi gosti i domaćini, sastali su se u prvoj i najvećoj gradskoj gostionici „Ujedinićev“ osvetljenoj adektivnim gasom, u brio su bili sastavljeni stolovi i savski za svoj račun poručivao je i veteraru, tu muziku mesnu koja ih je privleklo zadovoljila. Najinteresantniji trenutak bio je, kad su po poručju jednoga od domaćina, svirani zasvirali narodnu himnu butarsku: „Šujni Marica“ koju su svi prisustvni podignu se na noge saslušali. Ranaje su nas nititali za vriju i toket naše narodne himne i siprovejenu ih je objasnio, da im njezamo zvanjane himne, ali, da je narod pri dolasku sadašnjeg kralja odabrao Miletijevu pesmu kao himnu. I posle nekoliko trenutaka muzika zasvirala: „Oro klanje sa vjine!“ koju sad onet i Srbij i Bugari saslušane stojeli za stolovima.

Kako se imalo sedjeti do 2 s.ah, no noćuju, jer se nije imalo gde spavati a gosti su brim vozom u 3 s.ah. imali otputovati za Niš, to se nekako, igralo, na i... nadzradavalo.

Govra svoja uglednijih licnosti dala je primjer. G. Jona Markovića nadzravio je gostima i bliznjaku i bratstvu stružavala prave i najvažnije stvike u oba naroda. Butari su držali nekoliko dnevniča, urne xvalje i odupševjaka za postignuti i vjebeni pivredni napredak, naročito istaknut na

izlozbaama u Beogradu i na dobrom uređenju pivrednih zavoda. Na posletku je drazice zasvirao siprovejenu gostiju Gavrilovića istetuju značaj one posete bratetskih nam stružavaka, značaj ekonomskog obilaznja i siprozavala koji nam djetuju vreme i prilike, istovetna sudbina u prošlosti i sadašnjosti, istovetni neprijatelj i da na osnovu ekonomske razmene daju država, na osnovu ekonomskog računa s obe strane, vidi jektstvo i za ostarenje tog obilaznja i na delu, a koje biće do kraja samo na reči. Ekonomski račun — interes — Srbije, da predok Butarske dođe još jednim pravcem do mora i do svet-skih trgova, Butarske, da da posla i poseta svojim željezničama i da obebedi sebi koristi prevoza za Srbiju i pri pivzov i pri vjenu.

U 3 s.ah. svi su bili na željezničkoj stanici i očekivali brim voz. I ako su iz Turije poručjeni bili zavodi, zbog njima posetavata na Beograd, brim voz ne mogade ih primjati, a redovni putnički voz stigao je tek sa 3 $\frac{1}{2}$ časaka zakasneća!... Ali dogd vreme na istoj stanici i na ladnome jutru prošlo je brio u desetvama i palama. I u Niš stajone u 10 $\frac{1}{2}$, pre podne.

Pregledali su grad, vjinski lezini rasjednik levo uređen, podruke „Gorica“, Nastorov zavod i istorijsku Tala-Kuaz.

3. novembra prišli su za Soveju. Na Dzirbrova zastavali se Društvo doneseno na dovozu, ta od klanjice „zaborak“ snoga siprovejenu, odveza ga i do Sobeje i gostiju ta puta 3 dana. Prvo vete u „Golovnja“ svi s njima pomili čamu vjina (koja je bila najveće bure). Drugo vete u „Gojadu“ odabrani kurt pivredno mu večeru s koje su nadzravali doneseno predjednika g. Bogdanovića, i temeno poručili srpskim poljoprivrednicima, da im 1. maja 1907. duju u goste i vrate posetu, privlekno 25 godišnje svečane proslave otvaranja njihove prve srednje poljoprivredne škole u Sadovu blizu Slavovja. Smeraju za tu privleku da vprave jednu vjenu oblacu (za 3 okruga) izlozbu.

O bankeju pivrednom gostima iz Butarske 30 oktobra u vete, od strane Srpskog Poljoprivrednog Društva, progovorijelo nazivadno i zasobno.

Butarski ministar zemljoradnje i trgovine, g. Dr Nik. Gondačić, meću ostalima koji su Društvo čestitali, obratio se naročitim nasokom g. Bogdanoviću predjedniku društvenom, čestitao slavu i labogardano na pivzov, saklaze-vajju što se svoje pivzov nije mogao odaznati ovom privlekno zbog poslova u narodnom saboru koje je na okupu.

Sastav ocenjivačkih sudova na društvenim izlozbaama. — Za ovetu izlozobne živjine: g. g. Aleksa B. Polovnik, Dr Bođe Radin, Ana Jovanović, Radomir A. Nešić i Svetislava Terapić. Za ovetu izlozobnog radu: g. g. Ilić, D. Todorović, Voj. Burmaj, Ant. Majerović. Ovu ocenjivačku sud poluzino se članom g. Vjkom Matijević. Za ovetu vjine: g. g. Matijević Savić, A. Zega i V. Stojković za vjine; g. g. Aleksa Miletijević klanjica i Mihaljo Dinić vjinar i raklijica za izlozobne rakije. Za vjine prozlove: g. g. Savo Kutnjarić, Aleksa Jovanović suca. ratar, škola, Milan Burin. Za ovetu izlozobnih duvana: g. g. Bođe Mitin i Stojan Todorović (stare duvanjice) i Savo Kutnjarić.

Svi ocenjivački sudovi srpskimi su povorene im poslove na zadovolstvo. Druždalni nagrade i neki su nalagati već svoje nagrade i poditaj.

Rad u ocenjivačkom sudu je počasan, besplatna posao, — zamoran i neprijatan i stoga zaokupju zahvalnost Društvenju, kao društvenim članovima koji se toj dužnosti odazivaju, tako još i vjine ova gospoda koja to vjnu.

Odor za balkansku izlozbu izdvo je dva proglasa, na se obratio u Srpskom Poljoprivrednom Društvo i ono se odazvalo time, što je nazivalo, da be predstaviti stvaje stocarska i volgarata Srbije, a povatati i svoje članove, da tamu učestva na balkanskoj izlozbi, toliko važnoj no namu vjenu i zbog engleskog najvećeg svetokog trga i zbog učestva i klanjice Butarske na istoj koja je na taj jid odredila 460 xvalda dinara i sem sredinjnom odbora obrozavala i okružane, na vjina i pravilnik i program izlozbe.

Brojni pregled dosuđenih nagrada na ovogodišnjim izlozbaama. — Na izlozbu živjine dostuženo je:

medalja 1 za klanje 62 nagrade, za plavke 21, za guske 8 i za bure 9 snega 30 nagrada; za kokoni po 30, za plavke po 20 i za guske po 40 dinara;

награда II za košonke 59, za plavke 18, za guske 9 i za burje 11 nagrada, svega 97 nagrada; za kokoši po 20 dinara, za plavce po 10 dinara, za guske po 20 i za burje po 30 din.; **награда III** za košonke 15, za plavke 3, za guske 4, za burje 9, svega 41 nagrada; za kokoši po 10, za plavce po 5, za guske po 10, za burje po 20 dinara.

Godovini su dobili 5 nagrada I, 15—II, **Zaklona zemljana** 2 nagrade I (po 15), 3 II (po 10) i I nagrada III (5 dinara).

Сви тога награђени су *показатељима* сви излагачи јаја, сви остали излагачи бурјака и за kokoši 67, за plavke 6, за guske 4 и за godovine 2 излагача. И на последњу награђени су за парчета одликовања излагачи г.г. Петар Трифуновић из Алексинца и Вилхелм Шумахер из В. Панае.

Изложба свежег и прерађеног воћа била је и ове године обилна. Било је укупно 501 излагач за 881 збирку (колекцију). *Излагачи свежег воћа* били је: јабука 270 са 524 колекцијом, крушка 65 са 82 колекције, дуња са 66 колекцијом, кивија 15 са 15 колекцијом, ораха 54 са 60 колекцијом, муншула, кестена, лешњика по 1 излагач за по 1 колекцијом и бадема 4 са 4 колекције. *Излагачи прерађеног воћа* били је: сувих јабука 58 излагача и 84 колекције, сувих јабука 3 са 4, сувих крушка 2 са 4, сувих кајенија 1 са 1, пекмеца 2 са 2, слатки и комања 18 са 31 колекцијом.

Награђени су I за јабуке *Колочари* 1 са I, 3 са II, 3 са III, 13 са IV и 10 са V наградом; *Буре*: 2 са II, 3 са IV, 4 са V наградом; *Будимске*: по 1 са III, IV и V наградом; *Освишће*: 1 са III наградом; *Високе* *Пармске мачице*: по 1 са II, III и IV наградом; *Подгорице* и *Кожари*: по 1 с III наградом; *Каленија*: 2 са IV наградом; *Милоске*: 1 с IV наградом; *Шумитоске*: 3 с IV и 1 с V наградом; *Рискоке*: 2 с V наградом; *Вакуловића Рогети*: 1 с V наградом; *Степени*: 9 с V наградом; *Јабуре дуге*: 3 с V наградом; *Рискоке*: 2 с V наградом; „*Земља маличника*“ и *Зеленица* по 1 с V наградом.

II За крушке: *Калуђерке*: по 1 с I, II и III и 3 с IV наградом; *Алексиноске*: 1 с II наградом; *Златке подгорице* и *Парке прешке*: по 1 с III; *Полошке*: 1 с IV наградом; *Тикунске*: по 1 с IV и V наградом; „*Овчиња*“: по 1 с IV и V наградом; „*Нова бујина*“ и *Зетинаја (Баловца)* по 1 с V наградом.

III За дуње: 1 с II, 4 с III, 3 с IV и 5 с V наградом; IV За суве јабуке: 3 с I, 5 с II, 5 с III, 7 с IV, 8 с V наградом; суве крушке: по 1 с II и IV; суве крушке: 1 с III наградом.

Сви тога да се одликују похвалницама: Винодњевско-Вољарска, Ратарске школе у Краљеву и Шапцу, Топчидерска скупштина; расадници српца алексиноцац, ресавског, мисирничког, позаревачког и добричког (за по 1 врсту воћа); пољопривредне подружнице: крушевачка, обреновачка и широтска;

Излагачи: Јавозна Банка, Шабачка трговачка банка, Савска Банка, Рајко Тодановић, Поповић и Коки Стојић и Х. Павловић Београд, Таса Суботић и Ком. Обреновић, Илија Паранос Шабац, Света Вујкић и Јуба Димитровић Ваљево.

За суве јабуке 21 произвођач; за јабуке (разне сорте) 61 излагач; за крушке 4; за дуње 1; за орахе 14, за бадеме 2, за пекмеце 2, за муншуле 5, за оскурте 1 и за јанашине муншуле (каси) за оглед о њеном увећавању г. Михаило Турчић из Београда.

За остале одељке: мачица произвођачи и пиће у највећем броју. После чланова: Британијских погледа на изложбу живине и мачица произвођачи, највећемо и у изложби воћа један такав рад.

Поред органа земљоделског друштва „*Орава*“ који већ више година излази у Совању и „*Садова*“ часописа који уређује садовске средња пољопривредна школа и једне масе посебних листова и часописа за поједине граде палске приреде, ово је треће озбиљно пољопривредно гласило које Бугарска добила и које заслужује нашу пажњу, по збоља и урбу с којима се уређење и издаје.

У прве две свеске, на основу статистичких података и посебне истраге, заслужује помена оригинална илустрација: „*Земљоредња у Бугарској*“ о коме вреди засебно проговорити, кад се рад тај доврши. Поред тога излазе се чланци: „*Гођење свиња*“, „*Може ли се кукољ употребљавати за исхрану домаће стоке*“, „*Мале сеоских пораста*“, „*Зашто се суше прирађене лозе (са сликана)*“, „*Стање лозе у румунском крају*“, „*Прегледање вина*“, „*Наше воћарство и његова будућност*“, „*Избор воћних дрва*“, „*Један описан непродуктивни воћњак*“, „*Радничка кајенија*“, „*Штета од дубоког садења воћњака*“, „*Сједињавање слабих ројева*“, „*Трутови у коњаци*“, „*Бугарско живинарство од К. Брауна (штампано лице у „Телужа“)*“ Једно мишљење о организацији пољопривредних инжињерата у нас, „*Зиджавање плаге у земљи*“, „*Штампарске козе (са сликана)*“, „*Правилна за одгајивање свиња*“, „*Гости као храна за живину*“, „*Болести и непродуктивни лозе и борба против њих*“, „*Утицај ваздуха на вина*“, „*Засади нових воћњака*“, „*Одгајивање пернатца у малом*“, „*Занимљивање пчела*“, „*Равно*“.

Преворучујемо овај часопис нашим пољопривредницима.

Привредни Календар Живинар са појмама о живинарству за 1907 годину. Издање живинарског парка „*Јеленац*“ Петра Трифуновића Алексинца, година III Београд 1906. Цена 0-30 динара 16^т стр. 62.

Сви календарског дела и таблица за претварање оца у килограме и обратно и за крају лаватра у Србији, садржина је ова: Користи од пернате живине — Кратке поуке и упућивања за несајанљиве живине. — Одгајивање пилука. — Храњење одрасле живине. — Нешто о болестима код пернате живине. — Кресте које код живине. — Први живинарски курс у Алексинцу. Напоследку илустрије се ту и Поповић јаја за пседа живине у савиштење, да „*Јеленац*“ даје околици својој за знаат честоурина итјика грама, на свој ризик ако нешта титива, а под поговору, да после озбиљне врајујућу грама и за послугу једно или два од добивених пекмеца.

II **Земљанска изложба живине**, приређена, 30, 31 октобра и 1 новембра 1906 у Београду. *Списак излагача*, директор изложбе Алесис М. Живановић члан управе, с насловном сликом 16^т 74 стране Београд 1906. Цена 20 пара дина.

I издање било је готово за први дан изложбе, гостина званијанима поклањало, а љубавци продајало.

II *Издање са доубивеним наградама* — ивињао је 12 новембра ове године и може се добити у канцеларији Српског Пољопривредног Друштва и код друштвених повереника, државних скомова, по цену од 20 пара дина.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖНИКИ СЛОВО

ЗАПИСНИК XXIV СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

државе 22 септембра 1906 год. у Београду

Била су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, потпредседник г. Милан Јовановић и чланови Управе: г. г. Јов. Ф. Вишетица, Игњав Вајцона, Аида Живановић, Милослав Ж. Петровић, Живко Шенкорд и Вел. Стојиковић.

Бележко секретар Д-р Б. Радић.

178. Читају се закључци XXI, XXII, и XXIII седнице, — Одобренију се.

179. Барају се директор и чланови Општинских Судова за поједине групе изложбених предмета. — За директора изложбе живине буде изабран г. Аида Живановић, а за изложбу

КЊИЖЕВНОСТ

Земљедјелска прѣглед списивање за земљедјелце, скотоводство и дробићит земљедјелски отрасли, редактори: К. Ишњев, управителы на Землед. Учудице вѣ Боргисе, Тиринско. Издањие 1906. година I кн. I и II, 8^т.

Крајем августа ове године отпочео је излазити у Бугарској овај стручни часопис који ће излазити 10 пута годишње у свескама од по 2^т, до 3 штампана листа и који у претилати стаје 5 динара годишње.

vođa i ostalih predmeta g. Bealimir Stojanović; za članove pak Odeljenja Studija za pojedine grupe i to:

1. *Za sesije u priručno kobe* g. g. Naju Todorovića upravnika vinodelsko-vinarske škole, Blažuju Todorovića upravnika Gatarске škole u Kraljevu, Vojteka Burđana vođara vinod.-vinarske škole i Antonija Majerovića, državnog ekonomista u Aranđelovcu.

2. *Za sesije*: g. g. Milutina Savića načelnika Ministar. Narodne Privrede u penziji, Dr-a Alekse Žegu hemičara u Beogradu, Stojanovića člana Uprave.

3. *Za mesne proizvode*: g. g. Dr-a Milana Vlazinića sekretara Ministarstva Narodne Privrede, Milazina Vurića činovnika Uprave Državnih Monopola u Aleksi, Jovanovića suvlasnika Gatarске škole u Kraljevu.

4. *Za duvan*: g. g. Niku Jovanovića šefa za proizvodnju duvana pri Upravi Državnih Monopola, s tim, da od svoje strane predloži još dva stručna lica za članove za ocenju duvana.

5. *Za mesovnu*: g. g. Alekse J. Popovića glavnog marv. lekara, Radojara Nemiša upravnika Gatarске škole u Španju, Svetislava Terapića marvenog lekara u Beogradu i društvenog sekretara Dr-a B. Radića.

Našrod imenovanih lica, koja nisu iz Beograda, određuju se dnevnicu po 10 dinara dnevno, a putni troškovi da im se priznaju po računu koji budu podneli; za sve pak koji su dejstvenici činovnici, da se traži od nadležnih Ministara potrebno odsustvo.

180. Nizosi se na rešavajuće predmet o nagradama za izlagачke vođa, i niša i vlednih proizvoda. — Ovlašćuje se Predsedniku, da u sporazumu s direktorima izložaba učinu raspored nagrada za izlagачke tih grupa, na koji je niša — pored predviđene sume u društvenom bužetu — i g. Ministar Narodne Privrede navole odrediti 2000 dinara.

181. Stavka se na rešavajuće pitanje o rasporedu pojedinih činova za Slavu društvenu. — Usvaja se proizvodnja i raspored.

182. Nizosi se na rešavajuće molbu Medvođice Poduzimice, koja mozi pokoz za ovu godinu. — Ulužuje se nadležnoj Odboru.

183. Nizosi se na rešavajuće molbu okružnog narvenog lekara g. Andre Vrišća kao direktora javnih, disne stocarske izložbe, koje mozi, da mu se naknade troškova koje je učinio putujući po izložbenoj oblasti i prikupljajući predmete za izložbu. Rešeno: da mu se izda iz bužetne partije „na priređavajuće obilne izložbe stocne i stocnih proizvoda“ 400 dinara. Ujedno se rešava, da se za sudelovanje oko spreme, kao i za pribavljanje predmeta za izložbu izdatu nagrada i g. g. Džubonjiru Kizavoinju kalendaru 50 dinara, Marju Todoroviću, brj. ekonomu 20 dinara, i Milanu Svetkoinju rukovodnu radnika 30 dinara, i svez toga da mu se nakladi podvoz iz Jagodine u Beogradu i nazrak, kad je dolazio da podnese račune o izložbi.

184. Nizosi se molba Ivana Protivča ekonomista iz Brusu, da se izlagачima živine od toga udaljenije kvadr pripreme u pokoz za prenos živine od Brusu do Stalaka i nazrak. — Rešeno: da se na taj cilj pošle državnom ekonomu sreda konvencijom 30 dinara i da se uzlozi, da se on pobrane za najodredniji način toga prenosa.

185. Nizosi se na rešavajuće molba g. Irandije Bođi-okr. inžnera iz Jagodine, da mu se na ime nagrade oko priređavajuće izložbe, pokloni četiriha vavtlika za merenje. — S obzirom na radove koje je g. Bođi pri spremaju izložbe izradio, rešava se, da mu se na ime nagrade tražena vavtlika pokloni, a ujedno da se ista na inventaru društvenih stvari raschode.

186. Urednik „Težaka“ predlaže nagrade za štampane radove u 22. 23. 24. 25. 26. i 27. broj. — Odobrava se po predlogu i postojećoj normi, a knjigu honorara da opere g. g. Milana Jovanovića i Miodosa Petrovića članova Uprave.

OBZNA NE

Povećanje cene spravama i alatima. Pošto su cene gvozdja u poslednje vreme u svakom, to su fabrike, koje stoje u poslovnoj vezi sa Društvom, izvestile ga, da su *usled ovolu i cene sirovaca i alata sa 5%, obole od dosadomnje cene.*

Živinarstva drveni po francuskom uzgladu, za po dva odelita jata od 6—7 grla živine koji su bili unotrebljeni za izlagачke zasobnih odelava na II Zemaljskoj izložbi živine, prodaju se i staju po komadu 33 dinara, koliko Društvo staju.

U moloz od žmice od živinarskih parkova zajedno s okvirima i dirizivijima takođe je za prodaju i po ceni, po koju Društvo staje.

Prilazajuće se u društvenoj kancelariji.

Travnja semena. — Srpsko Poljoпривредно Društvo obilazju stečaj za nabavu semena od raznog vođa, šiblja, povrća i nišnih biljaka, odvajeno i proizvedeno u našoj zemlji. Seme mora biti prve klasice, čisto od primesa i nametnika, čisto po sortu i lepo pribavilo i prebrano.

Proizvođači koji imaju koje od gorivih semena viznaju se da javne količinu koju imaju i po koju bi ga cenu dali, na da ga pokud i zaemčene uzglade (mustrе) pošalju.

34 i 35 broj izahije ujedno do 10 decembra ove godine, što se znanja radi javlja.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Maњim od četiri vrete jednog stupa po 10 para dnev.; od ostalih kruvnih niseva po 15 para od vrete i od stupca.

Veћim огласима: *Цела страна* 10 dinara (10 kruva ausur. vrednosti), *polu strane* 5 dinara (5 kruva austrijske vrednosti), *četvrt strane* 2-50 dinara (2-50 kruva).

Za oglašavanje izine puta, 10 od sto letinjice.

Преглед броја 32 и 33. „Тежак.“ Подравна реч Председника Српског Полjoпривредног Друштва о производној слави 30 октобра 1906 године. — *Чланови:* Критички поглед на II земалској изложби живине. — Ниши млечни производи на овогодншњој изложби Српског Полjoпривредног Друштва. — Житарска производња и захтеви потрошње (сарштат). — Из виларства на Златној Коси (наставак). — *Подметак:* Одржавље земље у свани. — *Велике.* — *Гласник.* — *Књижевност.* — *Друштвени и полjoпривредни послови.* — *Обилне.* — *Цена огласима.*

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ

КРЕТУЈУ СЕ

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ

У БЕОГРАДУ

ПРЕГЛЕДАЈТЕ ПРЕКЛАД И СВЕ ПОШТЕ

КА ОБОЈИ НАЈВИШЕ РЕКЕНА ОД КРЕТАЛА
1909 ГОДИНЕ И 204 ПРЕКЛОД ДРУШТВЕНИХ
НОВИХ ПОШТА ИСПЛАТНОЦена огласника изложена је на
повлајеној страни.

ИЗУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник

Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БЕЗНАБОЈАЧА ГЛАСИЛА

ОДГОВОРНИ УРЕДНИК

ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

БРОЈ 34 и 35.

У БЕОГРАДУ, 1 и 10 ДЕЦЕМБРА 1906 ГОДИНЕ.

ГОДИНА XXXVII.

Пред зиму

I.

Снег мирисе...

Ветар весник студии,

Стару песму гуде:

Спремајте се људи,

Зима!...

Зима... зима... зима...

Ној ноје зо шале,

Палиће мангале,

Пуните бокале,

Зима!...

II.

Иде зима, иде веселица

Веселица, а! не весели ме,

Треба кружа, треба топа кружа,

Знам је: пуста, још од оне лине.

Иде зима, иде благи диеви,

А треба их дочекат' — а! чине?...

Веселице, веселица ме,

Знам те, пуста, још од оне зиме.

Све сам дао из кошца и тора,

Све сам дао, коме бити мора,

Нек се други мојим инојем хране, —

Зимуј зимо, а! немој к'о лана!

Милорад М. Петровић.

ПОЉОПРИВРЕДНЕ КОНФЕРЕНЦИЈЕ

— из разговора о живиништу —

Нису ретки састаници стручњака и заинтересованих у разним струкама, на којима се прегледају не само разни често стручни предмети већ и питања, која се тичу личних односа и интереса или свију или појединца само из тих струка.

Само пољопривредна струка не може се похвалити ни таквим састаницима. Пређу десетине година, а пољопривредници се не скупе да сви заједнички и сви својко договоре и договоре се о инициј прешних стварица и питањима која се тичу и њихове струке и њих лично. Место састанака и заједнице, а њико калени кадар стручних пољопривредника подваја се, те и оно једино место заједничкога и сложнога

ЗА СРБИЈУ

КА КОЈИМЕ 6 ДИЕ., НА ВОЈА ГОДИНЕ 3 ДИЕ.,
ТАКОЈИ ПОСТАЈАТЕ, ТАКОЈИ СНИ ДРУШТЕ,
КОЈИМА, ОСНОВ, ПЕКОЈИ, КОЈИМА СТАЛ,
КАРА, ВАЈИ, КАВАТИНОЈ, КОЈИМА ТАКОЈИ
КАДРЕ И ЧУВАЈИ ПУКА ДОЈИМАЈ ЛЕСТ
У ВОЈА ПЕКОЈИ, АКО КОЈИМА КРЕТУЈАТ
КРЕТУЈАТЕ НА КОЈУ ГОДИНУ

ВАН СРБИЈЕ

НА ПОЛ 8 СРП. ПИЕ 4 СРП. А. КР. ПО СРП.
КОЈИМА, КРЕТУЈАТЕ, КРЕТУЈАТЕ И ПЕКОЈИ
КОЈИМА КАО И СТОЈИ ПЕКОЈАЛ, КРЕТУЈАТЕ И
ЧЕТАРИМА, ПЕКОЈИ, ПЕКОЈИ И КАВАТИНОЈ
ДОЈИМАЈ ЛЕСТ ДА 6 СРП. ПИЕ 3 СРП. А.
ПЕКОЈИ, КАД ПЕКОЈИМА ПЕКОЈИ КРЕТУЈАТЕ
И КАД СЕ ПЕКОЈАТЕ КОЈИ СНОП КРЕТУЈАТЕ
ПЕКОЈИ КОЈА КЕ КИ СЕ ЛЕСТ СЛАТИ.

рада, инициј занемарују, очекујући и изложени задовољство, кад се не постигне и не уради на тамо онолико и овако, како то данашња савремена потреба захтева.

Да појединци називају такве пољопривредне састанке — конференције, да их одређују и у њих се састају, не би ни било лако. У толико је оправданост и с правои би се очекивало и захтевало, да се за то употреби свака прилика, која омогућава и стварљаве иницијативних и иницијативних пољопривредника и привредника у опште, и већине и распразлање појединих питања на привредне. Не тако прилике бити су тако честе инициј тако погодне. На инициј свакој године, ако не инициј једна, а оно бар једном, пада једна таква врло година прилика, а та је о слави Срп. пољоприв. друштва; када се на адекватном месту у Београду, са значајним окупљеницима у подноу и државним железничким и паробродним, судским и пољопривредници, а излагачи и посетници из свију крајева Србије.

Кроз неколико већ година, одако Друштво прослава своју славу, такви су додаци уобичајени. Сви који тои приликом дођу у Београд, посете славу и дои пољоприв. друштва, разгледају изложбе, виде се и међусобно поздраве, проговоре по нешто кожда и о својој струци и о својим питањима и невољама, хуре да што инициј слободна инициј пробаве по Београду, па да се врате у своја места.

Први пут ове године инициј је покушај, да се приликом друштвене славе привредне и нарочити састаници — конференције и пољопривредника и осталих привредника и пријатеља привредне, на којима да се разговоре и иницијати мисли о појединим предметима и питањима привредних.

По распореду који је унапред био утврђен, те су конференције одржане и то: 30 и 31. октобра у вече, а и 1. и 2. новембра и пре подне и у вече. Одржане су дакле свега 6 пута. На њима се водно разговор и распразлање све о живиништу, о војарству, о млекојству и о односима пољопривредних иницијатива и студијима. Све су биле врло добро посећене како од свију пољопривредника из иницијативности и иницијативности из Београда, тако и од извесних народних посланика, учитеља народних школа и других привредника. Први конференцијима присуствовало је пошине гостију — пољопривредника из Бугарске.

Расправа појединих питања, која су инициј била унапред истакнута и формулисана, али без нарочитих унапред одређених реферата, — текла је врло прилично и достојанствено,

како и doljaku i kako se moglo ocekivati. Pokazalo se i utvrdilo, da su ovakvi sastanci korisni i po poljoprivrednu struku i po same poljoprivrednike i ucinak na njima. Razgovori i mislovanja na ovim konferencijama nisu mogli biti ni odmet ni onima, koji su nalazili svoga razloga, da ne budu na njima prisutni.

Da svojstveno sa konferencije i razgovora o *живинарству* ovo što je vaznije.

I ranije, pre 2—3 meseca, живинарство je bilo predmet narocitoga razgovora na konferencijama, koje su radi toga narocito odrazile u domu Српског полjoprivrednoga друштва. Тада су врмљиви учешћа у тим конференцијама махом чланови срп. полjопр. друштва и пријатељи привреде и живинарства из Београда, а разговори су вођени наводно специјалног и исприног резервата редовног друштва члана тога. Милутина Савића, који се олет јавља као последња његова бављева и проучавања живинарства у Чешкој.

На састанку пак 30. октобра били су присутни и већин делов учествоваоци у разговору и претресаву истаљаних питања на живинарства, стручни полjопривредници и други који су том приликом дошли из унутрашњости, поред оних из Београда.

Три су као најважнија питања на живинарства била предмет разговора. Прво је, о коме се и највише говорило: о *расама живине* што их има у Србији; о њиховој подобности за одгајивање ради меса и ради носива јаја; хогу ли се и даље задржати у закитима омакве кавке су, или би их требало укрити са страним или их селекциjе заменити страним и којим расама.

Мање је говорника и поборника било за нашу домаћу кокош, па и они сви саслађивали су се, да она оваква таква је не задолжава потребу. Већина се изјаснила да треба домати кокош или повратиати било само бољом храном и негама, било уз то још и укритањем са бољим страним расама, или је заменити бољим страним расама. У прилог домаћих кокошју наводило се, како су оне врло издрљиве и са слабијом храном и негом задолжава, а нису ни лоше носиле. Нарочито

се итиче као добра домаћа кокош шира или јаробичаста, јер даје лепо и укусно месо и добро носе. Утврђено је, да се домаћа кокош одржава у народу у местима даље од вароши.

Гледајући у питању о укритању домаћих са страним расама кокоши била су подељена, на да се оно сматра као неизбежно, како ради побољшавања домаћих у крупноћи за месо, тако и ради појачања у носиву јаја. Домаћа је кокош и досад скоро свуда већ замењена. Понекуда је, да се залажао, да желани шаркати и гањаста нису тако добра, но да су боље головоге; међу којима жерасте талјанке имају преимућство у томе, што им палици брзо расту и што су врло вредне што чини да су врло добре носиле.

Језа да се стране расе јако у чистој крви оправдава, али теко је то постепено преко омаке, како се код нас живина држи и гаји. Тако гајење могуће је код ограниченог броја живинара, који се нарочито посвете томе послу и који имају погодна места и потребних средстава за то. То треба да чине државни, окружни и срески полjопривр. завод и установе.

Народ треба прерогичвати оно што је већ опробано и доказано као добро. Не треба губити на вида, да је год нас клима негде блажа негде оштрија и да у појединим климатским рејонима треба гајити ону живину, која се у које рејону поклае најбоља.

Као најбоље стране расе кокошју за наше прилике, било за укритање или чисто гајење, итису се на прво место талјанке за носиво и плимес-рок за крупноћу и месо. Затим ориштит, махалике, мајорке и др.

Колико су мишљена и гледашта односно кокоши била подељена, у толико су она једногласна било о другој живини, на име: да су домаће гуске и шловке тако ситне и хрљаве, да их треба заменити бољим и крупнијим страним расама, које се могу гајити и у чистој крви; наше су домаће гуске сасвим добре и треба их само бирати за места где су најбоље и најкрупније, па их боље хрвати и неговати.

О другом питању, које је гласило: *има ли погодније услова код нас за живинарство, шта је потребно па да се живинарство ојача и у ком правцу т. ј. да ли ради меса или ради носива јаја*, — разговор је био кратак, јер је

ПОДЛИСТАК

ПРИРОДА

Природа је у произвођачу од огромнога значаја: она даје материју и силу, а човек их само преобрађава.

Материје и силе које човек добива од природе, налазе се или у земљи или у атмосфери која земљу окружава. Однос између земље и климата у различитим местима је врло различит. Има места, у којима се може обитавати, али због своје суровости нису удесна и за обрађивање земље. Стаљивини таквих места не могу да се угадију напад помодског живота; они живе или од јелењских стада као шпр. Андалезци или лова и риболова, шпр. Ескимји. Издуби од севера на југ, све више и више расте број културнога растља и већи су, обилнији, жетвени приноси појединих усева, јер се једине и исте површине добијају по две, па шта више и по три жетве у години; затим, смањују се потребе у храни, оделу и становању; аграре могу бити и просије, треба мање огрева, лакша одела и мања количина хране за одржавање унутрашње топлоте. Сви полjопривредни ридови могу се у толијим крајевима размаћи на већи период времена и могућно их је распоредити равномерије, а ти околности повољна је, да се држи и мање стоке и мање справа. Напосетку, ти дарови природе, којима се

човек може непосредно користити, у толијим крајевима су много обилнији.

Климат је од значаја не само за полjопривредника већ и за хрвоца у томе, што се у извесно доба у хладним пределима замрзну реке и мора у пристаништима, а у то доба борн се он и са свеским сметовима итд.

Климат има утицаја и на прерађивачку радност: саободно време од полjопривредних послова утицаја климата посејкује се радности, а он ренана и избор оне или оне произвођаче.

Радничност извесних места, огледа се: 1) У *плодности земље*: што је земља плоднија, то ће сопственику требати мање послована за добијање извесне количине произдата а у стиз, имаће и већи избор у тојкој усеву. Та раднина у плодности земље испољавана се у толико јаче, уколико је мање развијена економија култура народа уопште. На већем степену економије културе, различа између земља које су плодне од природе и земља које су по природи довије плодности, изравања се јазим ђубрењем и основици поправљана; најошесне плодне земље, најошесне ланора, неупијавана, наводњавање итд. 2) У *количини и квалитету рурнога блага којеј има у земљи* шпр. камени угља, руде, нафта, фосфорити и др. и 3) У *дужини морских обала, основици пристаништа и основици река које протичу кроз та места*; корист у овоме случају, у циљу нагомиланања богатства, теко да нађе претоварица и од плодности земље; у старом свету и у средњем веку, најнапреднија места, нису била она која су имала најбоље претоварице или најплоднију земљу већ она, која су извлична користи из

ono у опште и у појединости додиривано приликом расправе првога питања и јер су сви учесници и говорници сагласни били у томе:

1., да у целој Србији има и сувршене и повољних природних услова за живинарство, и у малом и у већем размери и споредно уз остала привредна занимања и искључиво само са тог гране привреде.

2., да је за ојачање живинарства потребно у првом реду радити на томе, да нами земљопоседници имају какве такве живинарнице као склоности за своју живину; да се тога ради подуху угледни живинарници у општинама, било код угледних домаћина, било код појединих школованих пољоприведника или учитеља, само да су што практичнији и што јевтинији; да се даље обрати пажња на боље хранење и негу живине, да се из запата одабирају најбоље носилке и лежалке и најбољи петлови за даље одржавање у запату и да се одгајивању пилочки поклони такође боља и већа пажња.

3., да гајење кокошки код нас има још скоро појединачку важност и ради неса и ради постојања јаја, и једно и друго и за подмирење домаће потребе и за извоз. Које ће од тога двога бити прече у коме крају одлучивање неса тражиња и потреба. Но свакојасу у целој земљи треба далеко више него досада, задржавати и одржавати кокошине, воде добре носилке за ношења јаја; јер и сам рачун казује сваком одгајивачу живине, да од сваке носилке кокошке може имати 3—4 пута веће знане кад јаја продаје, него ли кад прода кокошку, на нарочито још у доб и онда, кад она баш носи јаја.

Гуке, ћурке и патке веома гајити једино ради неса и тежити да оне постану много већи и важнији извозни артикул, јер се од тога може снагди имати добре користе и зараде.

О могућности и околностима продаје и куповине јаја из извоз и организација тога посла, — као трећем питању о коме се на овом састању неколико, — утврдио је пре свега: да би јаћа производња и већа понуда јаја привукла и више купаца, па тада би се свакојасу и организација тога посла могла правилније извести; а наља тежити да се путем задруга или нарочитих месних удружења у појединим местима, привојних привредних положаја (Атина, Тир, Марсел, Мелни, Бенца, слободне вароши Балтискога мора).

У топлим крајевима, где је природа тако даровљива, и у крајевима онег где је она тако оскудна, овишња и уна снага човекова не развије се тако као у крајевима где је природа умерена, јер се онде рад човечији сразмерно најбоље награђује. Зато *Мек* и има право кад вели: „овишња и уна снага развијају се у негодика а не онема где оних нема“.

Пшња, на којој се гаји банана (хлебно дрво) може да испрани 25 пута веће становништво но толика виња на којој се гаји швињина. Потребна количина хране за годину, може се на отрву Пашки (Аустралији) осигурати само са три радна дана. Кад се са овим пореди рад Ланцадоса и Бексина, онда је разлика која делана од природе веома уочљива.

„У зноју лица свога имаш хлеб свој“.

Природа! Она нас је, вели *Гете*, околонила и ухватила; њоме укучаници нити можемо не ве, нити можемо у ну; неутражева и неможења, завистаља нас она у вихору игре своје, теру нас и окреће, док не сретнемо и док не кљанемо на обградњаја велинога“.

Шпишкни.

бјрају, нештују и затим продају јаја без нарочитих посредника. Свакојасу решење тога питања зависи елејни од тога: да ли ће се у будуће радити далеко више на производњи јаја и да ли ће се поштини, да у земљи буде толико јаја, да и ни сами можемо јести много више — 5—6 пута више — јаја но сада, а да их не порано плаћати у Београду по 7, 8 па и 10 пара дина. комад; и да ли ће преко те домаће потрошње прогнатија да у продају у толикој мери, да се тај посао регистра извозницима. Биће да за сада немамо трговаца, што немамо довољно јаја за продају. Кад их произведемо толико, да буду обилан предмет трговине, најбоље се трговаца, па ма то били и Јевреји, као што је случај у Бугарској. Већа производња јаја велика је и заслужна потреба.

На извршетку разговора о живинарству најављена је жеља, да и срп. пољопривредно друштво и државна управа прине на знање и учине примену од нисли, које су овом приликом наале и изнете; поред тога што ће сви присутни извести за себе поуке и одређено изиће шта и како треба радити на унапређењу домаћег живинарства.

Хрватско-Славонско пољопривредно изложба у Загребу¹⁾

— Јос. Марковић —

Година 1891., — пре 15 година, била је последња изложба коју је приредило Хрватско-Славонско Пољопривр. Друштво у Загребу. Оногодинашњи изложбом хтео се утврдити напредак пољопривредних прилика и резултат искуства до којих се дошло радом и настојањем за последњих 15 година.

Изложба је отворно 1. септембра (но новим календару) хрватских баш грог Пејаћевци, који је уједино властелин, велико-поседник и видан трудбеник народне економске прилика у Хрватској.

Изложба је подељена на *трајнију* и *повремену*. У трајнију изложбу била су заступљена: пољопривредна оруђа и живине, пчеларство са пчеларским приборима, пољопривредна настава и коледзи за наставу, рибарство, пављено земљике пољопривредне управе, ботаничка башња, воћно растље, новинарство, стакљена башња, школска башња и др. што љу касије засебно у кратким погледима описати.

Од повремених изложба вредно је споменути изложбе: раног грошка, пшела, коња, говеда, оваца, коза, пернате живине, класирских производа, каснога воња и грошка, риба и наса. Свега тога изложено су демонстрације, државни предлози па а зноучни излети на уређењаја земљаска и приматна имања.

Пољопривредне машини и оруђа. Ова изложба одолева била су заступљена велики делови страних фирми.

Највећу пажњу скреће посетителу фабрика Бехера и Мелихара на Будим-пеште, који је изложил разне плугове, сејалце за страннице и за сточну репу.

Нагледа да је прво практичан плуг за фабрику Бехера т. зв. „Винартов плуг“, који се састоји из два плукања, па иле из објект који оре у дубини од 10 до 20 см. и ни подрижава на засебног гредаљу али на заједнички кошлица који некаш оранишу до 10 см. Са овим плугом видна је уштеда на радној и спрехној снази, јер на овај начин не треба подрижав нарочиту посету.

Одмах до не је пављено фабрике Мек Корчка из Чаката која је изложила справе за жетву и коледбу са уређењем раднишћом за поправку косачница и жетовина.

¹⁾ После овога допелимо пратих извештаја и са друштвених оштега 99. класне изложбе.

Врло лепу серију сирани за жетву изложила је у засебној павиљону фабрика *The Johnston Harvester in Croatia*. Његовим жеталицама уштеда се много на времену а растур при раду сведен је на најмању меру. Цене ове врсте врло су умерене, тако да и мањи привредници могу овакве сирани набавити.

Фабрика Мајера на Солбатавци изложила је своје бензин — моторе, који су врло изостални али ипак јаке снаге. Покретна снага ни је врло јетина а својим саставом одликује се много од досадашњих гасних и бензинских мотора.

Заступљена је била у засебној павиљону и Мајарска акционарска фабрика пољопривредних сирани и машина. Имен заступница на изложби био је тако добар, па ни је објаснио и инсталацију фабрике, у којој ради последовно 15 хиљада радника са моторном снагом од 16 хиљада коњских снага. Фабрика се у главне бани грађалом локомотива.

Фабрика *Клетт и Шулцеберга* у Бечу, изложила је све врсте пољопривредних сирани и алата од најједноставнијих до најсавршенијих. Вршалице са шаром и вртлом одвајају својим изразом од осталих излагача.

Нова Крајстонова вршалица за деловну „Монитор“ заслужује пажњу солидном изразом и савршенством у раду. За рад је потребно 6 коњских снага а стаје 5000 динара.

Осим тога изложила је и вретину сојаницу у којој се налазе „Хозјејерни“ точкови за правилно раздвајање семена при раду на неравној терени.

Каме из Мошова показало је на овој изложби своја ново конструисана ватрана ручна и на вртло. Као новост треба споменути његов прекрпач: „Soel“ који је раздвоен на двоје тако, да се може са њим и брањено жетати.

Сем поменутих страних излагача било је и неколико хрватских: *Смекала, Ајзеншт и Хенисберг*, до ове су са изложеним предметима од страних фабрика далеко изостале.

Индустријско са ичеларским приборима. Један од најјачих излагача био је *Мило Кош* учитељ из Копривнице, који је између осталог изложио прелосни печалник на колима, ретокот, која сваког стручњака мора заинтересовати. *Анџа Рагард* изложио је „бабу“ који носе на леђима коншину а кроз урта његова излазе ичеле. Била је изложена и врло практична алатка за хрватске летуре жуготлавица, који је познат као вент негодаран. Врло укусу цркву са два торња као ичеларина, изложио је бискуп крижевачки.

Пољопривредна настава и модели за наставу. Културно-технички одсек земљске владе изложио је све радње које се односе на неуправљање и наводњавање. Вакву важност има у пољопривредној културној техници најједноставније нам представљају изложене културе које су произведене на осушеном и одвојеном земљишту. Ко је то год прегледао са разумевањем овог део изложбе тај се морао уверити да се последњих година у Хрватској енергично радило на продуктивности земљишта.

Агркултурно хемички завод изложио је резултате хемичке анализе вина, које су прегледао у таблице сребрене. Таблице су врло поучне, јер показују ранње погрешке које су чиниле у овоме правцу. Овај завод већ четири године испитује вина и сређује податке за вискну статистику, на основу којих података би се могло допсти потребан вискни закон за продају вина. Овакве анализе нема сумње да су веома важне не само за државу већ и за поједине виноградаре.

У деонијој експозицији организирана изложени су модели који служе предавањима на технологије слушавница шумарске академије. Сви овако врло су изваљено сребрен и вложци, који предочују хемички састав најважнијих хранљива и таблица,

која представља тржишну цену хранљивих јединица у великом броју разноврсних хранљива. Држим да би згодније било да се са тржишта узео неколико најобичнијих хранљива, па да се на њима предочио вештачко надомештање извесних хранљивих делова.

Пољопривредни завод у Крижевцима изложио је пет таблица од којих средња предочује рад завода од 1902 до 1905 год. Како се из оне таблице види, изазви, да је најинтензивнији рад био 1904 год. Сви рад завода сводио се на научна истраживања.

Две мање таблице представљају рад завода на пољу израђивања вискне статистике. Има још таблица којима да се са тржишта узео неколико најобичнијих хранљива у Хрватске и Словеније. Анализе су врло опширне. Тако на пр. пензе је потпуно истражен, што је веома важно ради минералних саставних делова а нарочито фосфора и креча, а обзиром на Градску културу домаћих животиња. Под овом је таблицом изложено око 20 врста сева и детаљне, исечено и у стакленим кубусима смештено.

Најинтересантија је она таблица, која показује годишњи губитак ђубрета на хранљивим састојцима једне општине у Хрватској. Врло згодна идеја којом се утврђује бројно губити најважнијих састојка у ђубрету. Ја немам права да покушам у исправност тих бројева, али, они су невероватно велики. У самој једној општини је тај губитак годишње на 70.000 динара.

(Спринато се)

Подизање сточне производње и питање о поправци стоке.

У нас се су одавна претресала питања о поправци наше стоке свиђу врта, било уопште, или поједино, посебно. Членици су предлази и представке о подизању сточарства било уопште, било у појединим посебним правцима. Та су питања претресана и такви предлози чинили, не само у јавности, во и у званичним представкама појединих службеника, нарочито оних који су служили у државним заводима који се баве и запалитивном стоке где се у већој или мањој мери гајде и гаје поједине врсте стоке, обично у чисто-крвним запалима, ради лагега распада у народ, у циљу поправке донаше стоке, путем укрштања.

Па таква су питања претресана и обзори, у комисијама, на вине пута и у секцијским седницама и конзервацијана Српског Пољопривредног Друштва.

Та су питања постављана, подстрек за њих потицаје је од стране државе, вискних појединих завода или виховних потреба, као и од стране појединих округа, а често и на личну иницијативу појединца, стручњака који су се заинтересовали за ова и оваква питања.

И та се питања постављају, претресају и расправљају, од тридесет година на овако и све чеље и све усрдије. И може, се констатовати, да се она и све вине уопштавају (генерално).

Али та питања решавања и расправљања теоријски, од стручњака који имају мање вине сребрених и практичних, емпиријских посматрања и закључака, често пута, у решавану су и извођено решена претривања практиком, животом. Сточна трговина која је у Србији водала прву реч на практичко пољу, претходила је у подстицају сточарске производње, из

свога материјалног интереса, да произвођују подређене у правцу који је према захтевима тржишта и трга, имао да служи њеном (трговинском) полету и интересима. И представници њених руковођама су се у избору начина извођења поправке дошаке стоке и у избору запатнога материјала, махом са стране, својим посматрањем и својим искуством.

На тај начин узривањем су се у решавању и практичном извођењу најважнијег запатничког питања, питања о поправци дошаке стоке: људи од теорије, школаници повола-привредници и људи од праксе, сточарски трговци, махом и сами запатници стоке.

А то је лако разумети. Питање о поправци стоке у Србији која је првенствено сточарска земља, кад немало досадашњи резултат њенога извоза, нарочито по вредности, то питање има велике важности у нашој земљи, а нарочито данас, кад се за нас извесно досадашњег извозног правца и напуштањем досадашњег потрошача и тржишта, мора приступити и извесном преображају у сточарству. У земљи, у којој дошака стока чинилаца највећи део обртног капитала народног, највеће богатство покретне имовине његове, у којој сточарство има велике будућности, у којој стока и сточни производ, у међународном саобраћају, у размени производа са туђином, играју тако велику улогу, извесно јачу половицу целокупног годишњег извоза, то питање није само питање стручно, чисто зоотехничко (сточарско или запатничко), већ питање народно-економско у државно.

Стока и сточни производи, овакви закни су данас, подмирију велики део привредних и војно-одбрамбених потреба у самој земљи, служе дошакој потреби, земљској потрошњи и у исто су доба и најважније средство и за спољашњу саобраћај и размену, од чега зависи активност или пасивност нашег трговинског биланса с иностранством. Она, као савременји вид прерађивања и на други начин често и неопходних земљорадничких сировина биљних, прерађивањем виталних (животних) енциклошких процесама и много су погоднији облик за размену с туђином и много кориснији по рентабилитет (приходост, бар) наше размене с иностранством.

У овој логичној представи важности сточарства за Србију, према трговинским вредностима прилика, где је индустријализација пољског привреде још далеко и од прага повоља, где су саобраћајна средства тек обележена (трактовани) у главним правцима једнога започетка од саобраћајне мреже, имали смо на уму целокупно сточарско производњу, сточарство уопште, све врсте дошаке стоке, сивне и крушне и истакли важност сточарства у два главна правца: за потребе унутрашње, привредне и одбрамбене и за потребе спољашње за размену нашу са туђином, за спољашњу трговину нашу.

Према природи саме стоке појединих врста, најмој подобности за понуду и потраживању туђине у данашње време и с погледом на извесне начелне одговоре, морали би сву стоку у Србији поделити у две главне групе:

а). *Кови и ове* — служе више за сад подмиривању земљских унутрашњих потреба;

б). *Говеда и сивне* — живе међународно саобраћају. Али поред овог главног задатка обим ове врсте стоке и говеда и сивне служе у великој и оном првом задатку: подмиривању унутрашњих, земљских потреба. И према томе, ове две врсте стоке, *говеда и сивне*, у садашњем су трговачку за Србију и важије.

И Србија има још просторних области, у којима се ефикасности мање више све природне погодбе за запатничтво — одгајивање — говеда и сивна, на начин који и ако је примитив-

ан, може да буде у исто доба са мало више труда и умешности и приходан (да се рента). Па и мимо ту погодбу рентабилитета овај начин дрвања говеда и сивна, одговара савременим привредним погодбама у земљи, тој другој групи важних погодба, по успех држања стоке и рентабилитет (приходост) тога држања.

У Србији и за ову прву групу дошаке стоке, за које и за ове, постоје све потребне природне погодбе, али што се привредних погодба тиче, ту и ако су ове биле у стању да се имања на и на штету производности своје потпуно прилагоде и поред свега овадања у каквој, просторности за пенашу стоке (од којих ове добијају обично оне најмање врсте), који нису могли да се прилагоде у тој мери, извесни привредни погодбама њиховог држања, јер је њихово држање и по себи већ и скупоценије и различите по привредности, на тако примитивније стенови, као што су наше, где још проваљати и сатан посед земље, исто толико колико и шкотанина.

Привредни интереси Србије упућују њено становништво на држање стоке и она се стога мора губројавати у сточарске земље, за друго још. Тек се једна трећина земље у Србији држи; са земљиштем које служи другој употреби — нарочито шуме, шумети, утрине, сувати — она једна држи небу повољну целокупног просторства Србије, значи: да у Србији привредни интерес још једнако упућује становништво земљорадничко на екстензиван начин привреде, на држање стоке своју врсту, нарочито говеда, сивна и оваца и да код све примитивности прилика и привредивања народног, то је запала и најрационалнији пут.

И поред свију повољних природних погодба за сточарство и поред свију наше мање повољних привредних погодба за екстензиван привреду и у сточарству, *дегенерација* (бројно овадање) свих врста стоке у Србији, како пољски стоке покажују и ако лагано, али стално расте. Не по само то, но ова и каквоћно оваца и сивне ове, се мање (у млеи). Поред бројног овадања, смањивања стоке у односу на приривај стеновиштва, привреде се, поред свега утицаја странај, производничјих раса и овадање производних подобности и крађарење у порасту, дакле у крушној. У овом погледу чине мелези изуметак, над коле повољности приликама држања и неге.

Ако је та чињеница општа за масу стоке у земљи, оваца значи, да ни екстензиван начин привреде, једини држање и искривљање стоке увекло, није више у стању да одговори савременим потребама потрошње и тржишта. У размени са туђином, овако сточарство у Србији до сада је одржавало утакмицу на светском тржишту једино јавитишћом своје живе стоке и неких њених производа. И близином тржишта, где повољни тржиштов и киле (губитак на мери — кољене), нису могли утицати на поскупилаване цене стоки, на потцељивање поље потрошње вредности.

Овадање стоке по каквоћно, као и овадање бројно (или дегенерација), ишла је постепено са квалитативна поторивањем просторства за екстензиван начин искривне стоке, с погоривањем наситица, сузумањем његових за рачун израћења, па и са општег уррока: рђавог и неуменог запатничства, чему је приносила и грамазлава трговина са стоком, извесној квалитативно најбоља, на и запатна града.

Природне погодбе нису се толико измениле у Србији, већ привреде и тек се почине примавати утицај ове измене и на неге природне погодбе.

Рђава привреда са шумама, сатирање горе и рђаво обрада земље, на примитиван начин, тражећи за разор све

više novinu i krevinu na svo strani, kao i poslednje takve rđave priprede: suše ili poljano, otoglašavanje i pogoršavanje ogromnih prostora, izmena su dovele i same prirodne pogodbe takvog ekstenzivnog i jeftinog držanja stoke, čak i u onih najistočnijih krajevima našim. Prostranstvo nasitna, urvina, jirnaša itd. nešto je se, razgrađivajući oštinitke i oštne-narodne zemlje i smaljčavalo u toku godina, razorom, ali daleko više zbog šire razlike čukara i toleti, urvina i potocija na sve strane; pošlavo su sa svih strana plodne slojeve zemlje, a stune su i uravnoj sirjila i unistili svaki porast trave iz korena i iz najstinitijeg žlaka!

Dakle i tonak, zapadni i privredni, imao bi da se pobrine veštacki za kvalitativno poboljšavanje ili uveličavanje tih prostora, za isplavu i za hexravu u letoj i mavač u opadavu težine, sa opadanjem kručine.

To iziskuje od nas u Srbiji nekakoni tok savremenih potreba potrošnje, kako u zemlju, tako i na stranu.

I dostava i u Srbiji se potreba za rasprostiračen detelne i uvoženim zaselaža naših biljaka uošte, počela dosta rano javljati. Takvih veštackih zbilava — detelnicita — kako veli „poške“ bilo je 1897 godine na 5000 hektara; ali suđeše po tome, što onih poslednjih godina samo Orisko Poljoprivredno Društvo razdaje godišnje detelnicog semena na 5000 — 8000 kilograma, to jest jednu količinu za 200 — 350 hektara godišnje i značajni da detelnicita (duvorka) traju više godina, koje se ređa da se to prostranstvo uveličalo na 10 hiljada hektara. I detelnicita se šire i zaseljavaju po našim više ratarskim, no stocarskim krajevima, osim, gde je i viratne zemlje više rasprostirano, no dolninski krajevima, u kojima je procent viratne zemlje naved, na stoga i neustje u urvine za isplavu stoke skuceniji. Tu se dakle morala pojavljivati prvo i potreba za izmenom i privrednih, ako ne i privrednih pogodba držanja stoke. Na tu je nastupiti najpre i promena pravca stocarsva, proizvodnog koristolovana stokom, čini vreme za to dođe.

Prema rečenome, u Srbiji postoje u glavnome dva regiona privrednih oblasti: *plavinski ili stocarski, urvno zapadni i dolninski ili ratarski region, uz proizvodno koristolovane stoke jošte u zametku.*

Plavinski region obuhvata veći deo prostora Srbije, veći jeuzvi, južnotocvini i južozaladni kraj, dakle okruge: vronski, vivotski, tolnički, krajinski, timočki, no jedan deo požarevačkog, rudničkog i čičančkog, kručevačkog i užički okrug. Mavoh su u tone regionu i najveći i najbujniji suvati i nasitna za stoku. U tone regionu prirodne pogodbe nisu jošte toliko izmenjene privredom tih krajeva, da nemaju podudarnosti sa privrednim pogodba držanja stoke i to nije sa ogromnosti oštiteg prostora tih okruža, sa više naseljenosti vivotne, no zbog drugih gore navedenih uzroka rđave privrede sa šumama i orničkima.

U dolninskom regionu koji obuhvata malu polovinu Srbije, nočen sa vintoni, moravski, kručevački, valjevski, bogrodski, smeredevski, delavski požarevačkog (Stig) i vobrdneog (Mavča i Posavo-Tamnava) i kručevačkog okruga, prirodne pogodbe držanja stoke nisu još toliko izmenjene za boke, kožko bi bilo potrebno, da se stocarsvo koje vršiti i dalje na neobudani i neograničeni ekstenzivni način jeftine proizvodnje stocine. Drugim rečima, da se može bez velikih zapitaničkih napora, bez pripomoći znanja i umelnosti stocarski uveliko kao nekada. Na tu se i najjavljalo

oseća potreba, da se kvantitet (broj) stoke skoro snižu vrata, zamena boljim kvalitetom (kakošno, dobrotom) menom.

Privredne pogodbe stocarsva i stocarska nisu još toliko izmenjene u oblastima ovoga regiona, da se može tako brzo počinjavati, na *podslu rada u zapitaničnom asplu*, kao što je to slučaj u ostalim zapređijim jevroskim država, sa mnogogodišnjim oteladima i širenjem zapitaničnog znanja u masu, sa uspehom na velika poljoprivredna zbilava i sa temeljnim školovanjem, teorijaskim i praktičkim, zemljoradničkim svinova koja ostaju verni svojoj grudni zemlje i svoje snazi, da predvode primerom okolnih, primenjavani svoim znanja i sa mnogih obradaka koji svojoj oteladima podesevaju za hexravu stoku, pomaku poslove goveda, nekareva itd. na jedan dosta jeftin i od prirodnih pogodba naved zavisan način.

No i ako privredno razviće Srbije nije još stiglo da počne ovako oštru vrtu u ograničavajućim ovim regiona, predvode plavinskog od dolninskog regiona, u pogledu stocarske privrede, kakvu su granicu, u samoj stvari povukle prirodne, za donekle i privredne pogodbe stocarsva, ošet zato čini nam se, da oblasti našeg plavinskog regiona imaju i prirodni i privredni poziv, da iskoristivavaju vivotnih nasrećnih nasitna i vivotnih seoskova, vivotnih bradskih i plavinskih pašnjaka, poslužve već i ovoj vivotnoj uzlici: *da se stalno bave zapitaničnom, odvajanjem ostalih zapitanih stabala, na da odvajaju vivotnu stoku prodaju, u vreme rudu, namis dolninskog regionu, kao i zemljama koje su u ovom pogledu mane obdarene, da se ne bave isključivo svetskim i pašnjackim goveom stoke ili odvajanjem vivotnog, ali bez odbirana i bez obzira na kvantitet vivotne stoke.*

I onda same prilike, preko nere pojačan vivot i goveda i svinova i čove na vrtu, razlaka u vlotavu stoke kručine, ranostajnosti i s boljom kakošnom i velom kvalitativnom mesa i masta, navelavale su u nas nabavku stranih zapitanih vrtla od pojednina i pokretave pitanja o podizavanju stocarsva, o popravi stoke vivotnih vrata, ovo poslednje čičajest, triestak godina.

Uvelavale se uošte, da proizvodne podobnosti naše stoke svih vrata, ne odgovaraju više savremenim potrebama potrošnje i tražnje na stranu; da namia vivotna vivotnastena stoka, vivotne malo tvuda ovako kako se odvajaju, ali da sa sporog razvijanja stoka vivotne vivotne vivotne, dokle za prodaju bude vrtla, kao i da je sa takvog držanja i oteladivavala, detelnicita (vivotna so), jako osteladila i zakručevala. Pentabilitet (vivotnost) i stocarsva i stocarske trgovine, u samoj stvari, smaljčavale se i vrtivo je.

S druge strane videlo se na stranom krajini, za donekle i u vivotu proizvodničkih i podobnosti zapitanih vrtla stranih rasa, no samo lepina i podobnosti vivotnija, savršenstvo telaenih oblika, sa daleko razvijenijsim podobnostima, naročito su videli u oči kručine i težina i onda je sasvini prirodno, da se moralo pojaviti vivotne o načinu popravke stocarsva. Kako u nasitni je odrala ili otuvana na vr. među govedima, ili jedna proizvodno istaknutija rasa ili nasca sasvini je bilo prirodno, da se pitavalo o toke koje rase stoke vlot držaji u nas, radi vlotava, vrlo lake i vrlo brzo vivotkretale u pitavle koje rase i oteladilo vlot nabavljati za popravku vivotnih zemljaskih rasa. S druge ravnice *uvrtavane naših sa stranini rasama* poravalo je i u praktički i u teoriji, pridobiti za se vivotni vivotnava, kao lakvi, brzi i daleko privredniji vivot za vivotnivanje glavne težine: popravke domaće stoke. I onda i

у оно време још, кад су и природне и привредне погодбе државна стоке, у смислу јоштине екстензивне производње њене, можда и допуштале помозанити се на питању о поправци бар неких врста и раса, одбајавањем (селекцијом), раслојом у једнострани, сопственокравни занат, на побољшање поправке стоке посредством бољег одгајивања и гледања земљског занатног материјала.

И ако су та питања, за оно двадесет-тридесет година постављана и решавана, увеколико разних прилика и ако су чиници огледа са страних расама у циљу поправке домаћих, путем укрштања, још то питање није потпуно предчињено и утврђено. После огледа са швајцарског и ширцалског расом говеда 1852, раније са степском, мађарском, потом са холандском, бернском, па негдашњом сивенталском; у постојећу доба са алијским расама, почет прво са алгајском и у најновије доба са сивенталском расом код говеда. После огледа са арапском, енглеском, першеронском итд. на потом с арапском, енглеском, алгајо-арапском и алгајо-норманском расом код коња. Огледа са еријанком, караманском, потом са еријанском и мерском расом оваца, на дошлице са разбуде, па са питаја, питаја-рајком, хемширданком и каракулском расом код оваца. После свију тих огледа који су чиници и који се чине, сточарско искуство и сточарска наука, што је имамо у представницима разних правца, није изрекла свој општи суд, није предчињила правца и утврдила резултате. Нећу да наводим, нећу ни да нагађем улоге. Није једина и најважнија, што сви ти предузвани огледи поправке стоке, укрштањем, у рано време и са разних расама, није оправдали полагана очекивања у њих.

Да није тако, зашто би се онда та питања обављала и расправљала, зашто би још постојала толико различита и толико противположна мишљења, да су једни једнако за укрштање, да вољак вредност на расу, други да су за занат у сопственој крви (селекцију) и ако су за занат по производњи подобностиа!

Место питања које раса и сојене стоке ваља набављати за поправку земљске стоке, како су та питања постављана и решавана, можда би било боље и водило пре сагласности у решавању, да су се та питања постављала у овој смислу: *које су расе и сојени подобни за сваку поједину природну и привредну област*; други реклих место, да се при наредном решавању питања о начину поправке стоке, пошло корак напред у темелном расправљању његовом: *подлегу Србије на рејоне, према природним погодбама и запатничким правцима, одмах се приступило набавкама страних раса и без темелног познавања њихне тиске сличности и крвне подударности са нашом домаћом стоком.*

Полазећи с те бакве, држим, да би се питање о поправци наше стоке могло расправљати трајно и стручно и поправка изводити доследно и успешно. Онда би се главно питање овако постављено логички разчлањавало даље, саобрзано стварних потребама: *које се корисне особине имају природне подобности стоке, дају најповољније услове и којим начинима запата и одгајивања? Или* дружице речено: *где је унесено и потребно — ако је такав случај, као што може такав случај и бити — одржавати уроне расе или сојене, па их само у својој крви поправати и дотерати, а где се морамо помоћи укрштањем и на послетку, има ли и таквих прилика, ма и усмљених, где се исти морају потпуно заменити коришћењем и подобнијим запатима (домалцима) или пасивна стока?*

Нема сумње, да су многи како запатници стоке, тако и школовани стручњаци и за привреду заинтересована људи,

о овим питањима, мање-више, већ утврдили себи одређене погледе које у даљоје случају уворно и бране. Али исто је тако поуздано, да они погледи често почивају, на доста скућеним локалним искуствима, или врло ограниченим огледима и да их не достигају довољно регистрована (уочена) и оцртана (тачна) посматрања о подобностиа и корисним особинама појединих раса и сојева, о њиховим потребама и захтевима у погледу на храну и негу, поред утврђења тиске сличности и крвне подударности претих послова земљске, спољних облика, код пометома ове или оне врсте стоке, постојат од разних раса под нашим и природним и привредним (животним) погодбама.

Нећу ни мало да се позабавим и око тога, колико у појединачна баш оваде, велику улогу играју пасија и побољшање за млоду.

И онда не може бити чудно, што при тако недовољној посматрању и при решавању овако важних питања, какво је питање о поправци стоке за целу једну земљу, што су таква гледања, такви погледи појединачна уносили се и у доношење одлука и у окончавање расправе! Није ли било умесно замишљати се, да се веће на државни рачун чинити проба, без утврђења илава и система, исто онако, као што су их чинили и чине појединци за свој сопствени рачун? Другим речима, је ли онда чудо, што питање о поправци стоке, с времена на време, икак стално и уворно пред нас исушава и што оно, како нагледа, или према своје решење осећује, или се мора прилагођавати савременим потребама и измњеним приликама.

Ако је прво случај, онда би то значило, да се једвако проба, да питање није могло бити почачије тако расправљено, како ће оно и на делу, у пракци, одговорити теоријским погледима оних који су их за свој рачун или за рачун своје државе расправљали. Значило би, да огледа са укрштањем и избори раса за поправку домаће стоке, нити су свуда успели, нити су на где завршени.

И ако се до данас и могло и смело допустити овако решавање овог по Србију, као сточарско земљу толико важног питања, као што је питање о поправци стоке, о сточарској производњи; ако се до данас могло и смело допустити, да се чине огледа и проба — данас, кад нам се ово питање понова намеће с питањем преобратица сточне производње, према измњеним приликама потроне и тражње на страни, услед извоза других правцима, данас то питање не сме бити решавано на досадашњи начин, данас оно не сме остајати нерасправљено и неутврђено; од данас се не смеју и не могу више допустити никакво зување у пракци, никакво претачање, никакви огледа без илава и илава. Данас држава мора да се стави на чело и тих захтева сточарске производње. Данас се за све поједине врсте стоке, према областима, мора утврдити норма, запатни каду (изабрати запатна грла да све поједине врсте), по коме ће се вршити раслој стоке, размишљавање у отаџина (припатку, лотолству), јер се ти питања мора дати стручно расправљати што потудацима одговор и онда, ако није био други случај, да се према савременим потребама и измњеним приликама, мора увек и сточарска производња предузавати и невати.

КРИТИЧКИ ПОГЛЕД

НА И ЗЕМАЉСКУ ИЗЛОЖБУ ЖИВИНЕ

3. Преглед по местима и расама, као и досуђени наградама осталих врста живине заступљених на II земаљској изложби живине.

Плошке су биле заступљене на овогодшњој изложби овако:

Домаће плошке са 22 јата и то само *Пирот* са 7 јата а са по 1 јатом: *Суково* (ср. нишан.), Ниш, Сврљиг, Нишевић (ср. сврљашки), Салаш (ваљевски), Вуковић (посаво-таласки), Брадарич (пожарев.), Цареван и Турџа (рамски), Грабавиц (гужавски), Силић (денечки), Палашка, Глибовић (ср. јасенички окр. сведерев.), Јошаница (окр. хоравски), Београд.

Од страних плошкови:

Пешкиње са 62 јата и то: Београд 12, Топчидер 4, Вишњица 1, Рашиловић (козајски) 1, Алексић 7 (1 излагач 3 јата), Бобовиште (алекс.), 1, Ражаз 2, Браљина (раж.) 1, Крушевци 1; Свилајнац, Ђурија, Добричево по 1 јато, Варвари 2; Крагујевац 2, Арашбеловац 1, Бадњевац (денечки) 1, Рача (ленев.) 1, Палашка 1, Глибовић 2, Орашје 2, Вел. Плана 7 (1 излагач); Ниш 1, Соко-Бања 2, Шабан 2; Обреновац 2, по 1 јато Јабучје (ср. таласки), Буково, Краљево и Витково (срв. галски);

Индиски са 4 јата: Алексић 2 (1 излагач) и по једно Топчидер и Крагујевац;

Руменске са 9 јата и то Крагујевац и Београд са по 2, а са по 1 јатом: Раковица, Топчидер, Добричево, Алексић и Шабан.

Мелези и то пешкиње са дожаћом по 1 јато Топчидер и Александровац (жушки).

Награђено је по оцени оцењивачког суда:

Од *домаћих плошкови* само 2 јата и то са II наградом (Београд и Глибовић јасен. сведерев.).

Од *индиских* само 1 јато (Крагујевац) и то са II наградом.

Од *руменских* плошкови: I наградом 3 јата (Алексић 1, Београд 2), II наградом 3 јата (Раковица, Крагујевац и Шабан) и III наградом 1 јато (Крагујевац);

Пешкиње плошке однеде су велики број награда и то: I награду 16 јата (управо 22, јер један излагач добио је I награду за изложених 7 јата г. В. Шумхалер из Вел. Плана; Топчидер 2, Београд 2, Алексић 3, Шабан, Бобовиште, Вишњица, Арашбеловац, Орашје, Ниш, Соко-Бања и Бадњевац); II награду 11 јато (Београд 5, Топчидер, Рашиловић, Обреновац, Ражаз, Шабан и Крагујевац); III награду 1 јато (Београд); похвалница 6 (Свилајнац, Ђурија, Краљево, Алексић, Палашка, Орашје).

И *мелези* добила су једну III награду (Топчидер).

Гуске биле су заступљене на изложби са 75 јата.

Домаће гуске са 32 јата и то: Београд са 6 јата, Вуковић са 3; Јошаница и Јовановац (ср. и окр. крагујевачки), Суково и Бадњевац са по 2 јата, а са по 1 јатом: Биеклица (ср. класки), Ниш, Чапљинац (ср. окр. нишки), Мишљевовац (вањски), Салаш, Варвари, Слатина (денечки), Сирдан (ср. шивањски окр. пиротски), Кијево (ср. окр. крагујевачки), Лавово, Градац (денечки), Мужинац (ср. бански), Кучево, Вел. Плана, Станови (ср. гужав.).

Емденске гуске са 31 јатом и то: Алексић 5 (1 излагач 4), Београд 4, Палашка и Обреновац (оде I излагач)

са по 3, Добричево и Суботинац са по 2 јата и са по 1 јатом: Топчидер, Буково, Ниш, Трновац (иласки), Арашбеловац, Орашје, Свилајнац, Краљево (алекси.), Корнац, Глибовић, Рашиловић, Александровац (жушки).

Поморанке са 2 јата (1 излагач): Топчидер.

Тулушке с 1 јатом: Вел. Плана.

Талијанске гуске са 14 јата и то: Вел. Плана 6 јата (4 јата I излагач), Алексић 5 јата (1 излагач), Краљево, (алекси.) 2 јата и Рашиловић — 1 јато.

Мелези у 5 јата и то: Алексић 2, по 1 јато мелеза емденска × домаћа и талијанска × домаћа; Глаговац (ср. алек.) 2 јата и Вуковић 1 јато: емденска × домаћа.

Гускама су *досуђене* ове награде.

Домаћим гускама: II награде 2 (Београд и Вел. Плана); III награде 3 (Београд са 2 јата уједно), Бадњевац и Станови и похвалница 1 (Јошаница).

Емденским гускама: I награде 4 (Алексић, Београд, Обреновац, Рашиловић); II награде 5 (Ниш, Трновац (иласки), Арашбеловац, Суботинац, 2); III награде 1 (Београд); и *Поморанке* добила су 1 награду I.

Талијанске: I награде 3 (Алексић, Вел. Плана и Краљево алекс.), II награде 2 (Рашиловић и Краљево алекс.). Тулушке гуске и мелези нису добиле награду.

На посетку од корисне живине за привредне циљеве у Србији изако још, да саставио преглед за *куруке*.

Турака је било изложено 78 јата.

Белес курака 19 јата и то: Вел. Плана 7 јата (1 излагач 6), Алексић 2 (1 излагач), Топчидер 2; и по 1 јато: Вел. Градиште, Сврљиг, Орашје, Глибовић, Београд, Скепа (посав.-ваљев.), Суботинац и Краљево (алекс.).

Брвонастих курака 16 јата и то: Топчидер, Пирот, Шестабар по 2 јата, и по 1 јато: Суботинац, Рутевац, Корнац, Сврљиг, Прилепница; Вуковић, Рашиловић, Гвозденић (талас.-ваљев.), Мрсовка и Кучево.

Плавне курака 11 јата и то: Мрсовка (поперска) 3 (2 излагача), Јошаница 2 (1 излагач), по 1 јато: Турџа и Каоно (вањски), Алексић, Рутевац, Суботинац, Пирковић (сврљашки).

Црне курака 24 јата и то: Трговиште 4; Вел. Плана, Вуковић, Варвари и Лавово по 2 јата; по 1 јато: Топчидер, Рутевац, Орашје, Палашка (пожарев.), Кијево, Силић, Бадњевац, Вруц, Каоно (поцер.), Градац, Сврљиг, Нишевић.

Шервене курака 8 јата и то: Пирот 4, Градац 2 и Бадњевац, Дубок (мањски) по 1 јато.

Награђена су сва изложена јата курака и то:

Беле са 7 награда II (Алексић, Суботинац, Краљево (алек.), Вел. Плана, Вел. Градиште, Скепа и Београд).

Брвонасте по 3 награде II (Топчидер, Рашиловић, Шестабар) и III (Пирот, Суботинац, Топчидер).

Црне са 4 награде III (Вуковић, Топчидер, Лавово, Орашје).

Шервене са 10 наградом II (Градац) и III (Пирот). Сва остала јата курака добила су похвалницу.

Прво што пада у очи и код II земљске изложбе живине, то је, да су код свију врста живине (шугаво само кураке) уделе претежнијој мери заступљене стране расе и да тако зване *домаће кокови, плошке и гуске*, заступљају по свој подређено место и по количини, а још и више по квалитету.

На први поглед дакле што се призвати мора то је ово двоје: — да су изложене *чистоврне стране риве*, било да су гајене код градских, било код сеоских промишљивања иуд и камо узгледније и боље од тако зване *домашних*, а истом да су и те тако зване *домаше* кокоши исто онолико по шаренилу разноврне, по савољавношћу и по особинама различите, колико и оне кокоши које су као скоримим мезели биле изложене на изложби и тако пријављене; да су *домаше* аловке ситне, неумудне и да им месо и белок и шареник и да то исто, у главноме, али у мањој мери, важи и за гусе.

Пре по то што претходно длаке и подробијем разбираму целокупне изложбе живине, а да би могли ценити значај и утицај мора предузетих од стране државе за унапређење земљског живинарства, у слици која нам се на изложби приказује, биће потребно, да изложимо овде:

(Наставиће се)

Поступање са суждребним кобилама и одгајивање ждребади.

При храњењу суждребних кобила треба обратити пажњу на то, да се појлаже само чиста и здрава храна. Нездрава храна произведе често пута побацивање и друге рђаве последице. Кобиле се најбоље хране здравим и неухареним осеом, добро ерефином сеном и сламом. Темпу савршану храну, као: раж, пшта, грмак, пшенич-овак, покварено сено и сламу, заповиљену пелену пићу треба сасвим из хране побациати.

Прелаз од једне хране на другу треба да је постепено, да би се на тај начин отклониле сваки поремећаји у варењу. Да би варене било што правилније, треба давати умерене количине кухињске соли. Са исто толико пажње треба вршити и појење. Вода за напој да није хладнија од 10—17°C.

Она не сме бити ступице кречна, мутна и пуна трулежи. Конјункцију треба одржавати чисто и под глат чеље подметати суву и топлу простирку. Лаки радови, као: дрљање и лако орање суждребној кобили никак неће шкодиати. Суждребну кобилу не треба никак пренати у раду, јер би удари руде према трбуху биле врло опасни по малад организам у трбуху материце. Затим такву кобилу не треба никак употребљавати за тежне радове, као: за преношење дрва и камења.

Суждребност траје 322—409 дана.

Цијелост се јавља по правилу сваког месеца, али је она код различитих кобила врло поједнака. На 6—9 дана после ждребљења готово свака кобила је вољна да прими напету, ма да пак не показује особите знаке цијелости.

Последњих неколико пред ждребљење треба кобила што више да се креће и употребљавати за лакије радове. На 8—14 дана пред ждребљење треба кобилу пустиати у какво засебно оделење, чија је под покривен дебелом простирком.

По ждребљању треба кобила давати за 6—8 дана поквашене трице и половињу дневне количине овса. Шелевцима гравина треба давати за време док доје ждребе, 5,600 кгр. овса, 4,480 кгр. сена; протјини гравина 6,720 кгр. овса, и 5 кгр. сена.

Ако кобила не лучи доповно млека, то се ждребе подведе под кавку другу кобилу, или му се у крајнем случају даје свежег краваљег млека, које треба разблажити малом водом и додати му мало шећера.

Ако је време топло, треба кобилу заједно са ждребетом пустиати у слободу, али при тој треба строго шивати, да ждребе никако не закисне, јер се внастаје длака на ждребету, коју лакоши тек после 6—10 недеља јака и глатка длака, тежику суши. Иначе може ждребе врло лако да набеје и оболн.

После 10—14 дана кобила се не може употребити за умерене радове, и то 1—2 часа пре и по ноће. После извесног времена кобила може да ради и нео дан. Кад је месо време, ждребе се може пустиати да иде с кобилу, али у случају, да се ждребе мора затварати, ждребу треба онда чеље пуштати ка ждребету. После 3—4 недеља ждребету се може давати чвршћа храна, као: прежура од овса, сено или трава.

Чеље се јавља код ждребета прозим. Он длази од рђавог млека, дијететичних напх, кад кобила пије хладну воду, насе хладну траву итд. У таквом случају одмах се мора преступити лечењу.

Не наје је опасна и уметост, која се јавља одмах после ждребљења, или крајем периода дојења. Болест се обично шири завриш. Она болест код ждребади долман услед зараве.

Ждребе има често обичај, да једе влакнату простирку с вода, а овај штетан обичај долман од сувишка желудачног сока. Свака природа побуђује животињу, да сувишну киселину желудачног сока веже са амонијаком из љубрета. Зато треба ждребету, чим се ово овази, давати креде, или магnezиа карбоната или најзад двоструког натријум карбоната.

Ждребе доји у ергелани 5—6 месеца, ипаче у приватним ергелани свега 3—4 месеца. Ждребе се мора одбити од кобиле постепено, тј. треба та од материце одвојити у све дужи и дужи размацима времена. Кад се већ ждребе одбило, онда му треба давати, прена ведични и јачији, 2—3 кгр. овса и мало сечке, и 3—5 кгр. сена. Храну треба давати дневно у 4—6 оброка, а појити два пута, пре и по ноће.

До прве године ждребад треба држати немозана у стаји, која мора бити пространа и дозвољно застрт просторком.

Увек треба одвојити већу и јачу ждребад од слабијих и мавих. Са ждребадима треба поступати особито благо. Кошите треба свакодневно чистити и поговати, затим сваке недеље кошите сасецати. Тако исто је корисно, да се ждребе свакодневно креће у какво слободном простору. У лето, друге године, треба пуштати младе на пашаке, а зими пак треба им давати сена, сламе, пшенице и 2—3 кгр. овса.

Ону ждребад, коју нежемо употребити за приплод, треба — ако су јача — почистити у првој години, а слабија у другој години.

Почишћивање бава обично с пролећа и с јесени.

У ергелани употребљавају ждребад за рад у петог години, а приватни одгајивачи у четвртој.

У првом раду треба обратити пажњу на улазу и запрежну опрему. Жвале треба да су дебеле и у средини са једним зглобом.

Танке савијене жвале су непогодне. Тако звали очни штитови на улазна ипне шкоде, по што користе, јер су грла припорана да очи природно управљају. Киша и прашина пада са тих штитова у очи, које се услед тога стално драже. Поред овога грла постају често пашаке, јер предмети изнепада искрену пред њих. Кад се вођице драге ступише увек, онда коњи носе главу природно, ноге се не крећу слободно, лако се спотичу и косе.

Седло треба да је удешено према грађи триј и тако направљено, да површину коју додирије равномерно терети.

Што се тиче избора запрежне опреме, за теške коше сувет је бољи од обичног ама, јер се рад чини на већу површину тла. Што се обичај да више употребљава код ратних коша, то долази отуда, што се и' г'рло лакше прилагоди, затим што је јевтинији и лакши.

M.

ИЗ ВИНАРСТВА НА ЗЛАТНОЈ КОСИ

(СЪБЕ Д'ОК У ФРАНЦУСКОЈ)

СИНТЕТАС

IV. Прављења раније комосине

Чување комине до печења (дистицисања)

У комини, по печењу, дозасте извесна количина вина, која изнесо које 7—10%, укупно добијеног вина. Она се може употребити било за прављење шилера, у коме се случајно заостаје више у њој изваљач испирање, било за печење ракције, у коме се случајно тоштом истерује из ње, односно из вина, које она садржи, алкохол. Ми смо овде сву комину некад и у спирални тако назив „*бурилу*“ *бурилу*“ која се у Француској веома цени. Изази смо преврну комину (од првих вина), и непреврну (од белих вина). Ширед кога још смо кувањали и велику количину комине од многих посевница — по 2 динара од 100 кило — јер је печење ракције у овој држави еквивалент са плавањем првог велике пореме, то мнозина није могуће да се тим послом баве. У Француској се налази на алкохолна пића ракције, коване нд, осим вина, јабучање и вина, 200 дан, пореме на хектолитр чистог алкохола, не рачунајући ту тропарину и друге дробине у појединим паронима. Таме се нарочито тежило да се сачува потрошња јанх алкохолних пића и сувиби алкохолна, а да се повећа потрошња вина, па које се плава само 1-50 динара од хектолитра и других житњених пића, као јабучање, вина нд. Отуда је прво стегна контрола над диница, која неку расину и која се у ониме баве производњом алкохола.

Преврну комину однесли смо се целице, по свршеном печењу, у једну нарочиту собу. Ту смо је слој по слој слагали и добро сабијали једним бретом, пуњим воде, да се не би у њој заржако нимало ваздуха. Кад је комине било наслагано до близу тавана, тако да се није више могла навидати покривачи смо је одогао најпре једном хартином, па потом једним слојем блати. Уважи смо такође смо добро затворили и блатом обривали, да не би ваздух никуда могао пролазити и дозастити у додир са комином. То је било неопходно потребно уштити, јер се она за касиони из ваздуха потрошавале разне сирнетних гљиваца, чије су клице за време печења и преносе, а можда још и у бачи дошле до кожике. Сирнетне гљивиче пак претварају алкохол у сирнетну киселину, услед чега се добија ракија лониче какоње. Комина је у тој соби аскала читавих месец и на дана, па је онда отуда вањена и пошена у казан. Чување је нависо време комина може само добити у алкохолу, то је у интересу виноградаря да је не пече одмах. Кад се преврела шира одвоји од комине, наведи смо да преточено вино садри извесну малу количину шећера. Услед тога и може настати тако звано наквнито или тучо преврале. Као год што у претечном, тек преврелом вину има шећера, тако га исто има и у комини, која је са њим заједно време. Тај непреврени шећер може се радом гљиваца, кад се комина чува неко време у лакоту од ваздуха, претворити у алкохол и тиме повећати принос у ракији. Али би се комина одмах из леднице носила у казан, непреврени шећер остао би у комини — вибри по свршеном печењу и онда би се нешто мање и ракије добило. Виноградар је у отаџбини и с друге стране од интереса да не дистицира своју комину, чим из ње некеди вино; јер он тај посао може одложити до онда, кад му снег и рјаво време не допуштају да друго што ради.

Приликом сам да мали посевници чувају комину у самој ледници, коју остављају у вршници или чак и напољу. Будући

наложена утицају ваздуха, та се комина убрзо по крајевима таване. Гљиваца изваљачи претвара, као што рекосмо, алкохол у сирнетну киселину, те тиме комина много изгуби од своје вредности. Ако ли се посевница још бавају у вршници или подстилу са снегом, велики ће се број сирнетних гљиваца развити по бундарица или бачвама, а и по то ће онај ваздух бити њима извршен, а то веома штетно утиче на одржавање вина.

Много је боље чувати комину до употребе у казани или бундарица и бачвама са једним само дангетом што сам такође вједу да се ради на овимаме дошевима. У том се случају испељена комина добро испити и мало по мало слава а у исто време и најбоја потрима или маљем у малу чаше повремену судица. Кад комина буде дошла до на 30 см, испити пакше судица, онда се попроче таквим слојем сувог слоја или сламе или шивенице, славе и поврх она једним слојем блати од 10 см дебљине. Али блато се после извесног времена испити, те се по њему направе нукоине, кроз које може ваздух лако да долази у додир са комином. Судица и комина се, разуме се, надгледају, па се нукоине, чим се примете омет блатом затварају или ситним неким засицају.

Непреврела комина не садржи алкохола, јер над белу вино шира засебно преврне. Она треба најпре да преврне, те да се дистицира. Испељена непреврела комину смо најпре добро испити утицају ваздуха. Затим смо је сипали, онако суву у каде и ту је добро сабијали. Каде напуњене комином, смо затим одогао добро обривали блатом. За време чувања сва шећер у непреврелу комину преносе. Непреврела комина може се и раније употребити за печење ракције, кад се ипр. испељена преврне алкохол водом (од 20—25%), па затим остаји да преврне. То преврале траје кратко време, три четири дана, услед мале количине шећера, у комини. Преврела комина заједно с вином (шилером) сипа се у казан и дистицира.

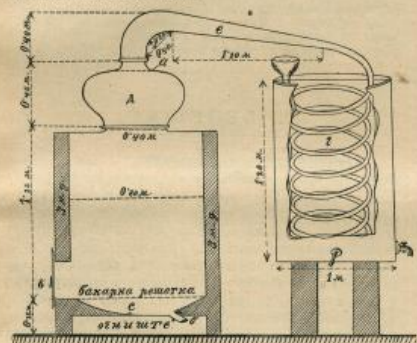
Печења (дистицисања) комине.

Комину смо некад и два нарочито направљена бањена казана. То су велики казани, који захватају око 5¹/₂ хектолитра течности (ед. 47). Изају изнутра једну бакрену решетку (с), која се може лако изваљити; комина се на њој заржава, иште би нала на дно казана, те би лако могла загорети. Са стране има вратаниа (н), која се са казаном спајају прављењем, а при тој је омет гљиваца (б). Кад се комина месече, вратаниа се отворе и комина изише напоље, а на днуви се омет отаче вино без алкохола, прикупљено на дно казана. Казан се оновоу прављеном снаја са протреним бањеним кањком (д), који при врху има утврђену решетку (в); она не да шретни тешама, која кључањем да ве добу да прећу у змијасту пец. Са кањком се ширавицом снаја подреба свијениа тек (е), која се омет при улазу у табарику снаја за змијастом пецом (г). Змијаста се две налази у резервоару, напуњеном хладном водом, хладноводна или табарику и доњим крајем налази напоље. Сви су ти делови једно за друго добро пригнати тако да пара из казана иде право у змијасту пец, где се агнтивана и као ракија излази на поље. Утицају тоштом алкохол излази у виду паре заједно с воденом паром, пеме се у кањак и одатле кроз кришу иде право у змијасту пец. Оне बारे изају сад да прећу подугачак пец, јер је змијаста већ врло дугачка, па да изаљу напоље. Али како је вода у табарици увек хладна, наре се на том путу савити расхладе и агтежу и тако у обанку сипоше од алкохола и воде излазе напоље.

У нас је обично ретко наћи где казан са змијастом пецом. То су обично бакрени казани са дрвеним кањком, који се протрлажу у једну праву „гузу“. Сви су ти делови рђаво свијени међу собом, свијаца се често махом обривају блатом, које се, кад се заргре, лако испуца. Пара од алкохола пролази из казана кроз те нукоине на поље, иштеће се судица око свијених места, а то је очигледно, врло велики штета. Вода се у табарици врло ретко мења, тако да човек не може дуго држати руку у њој, толико је врућ онај горњи слој. Гуза је у табарици израва и, наравно, врло кратка према змијастој пецви; пара према томе има врло кратког пут да преће, пре него што ће изаћи из пецоме. Ако се сад томе дода да се вода у табарици врло ретко мења да је врућа, онда је појамно да ће се свако један дес алкохола изгубити, а други у виду паре вањати кроз пец напоље. Чим ракија излази на агте врћа, значи да је и

вода u tabarici vruća i onda je izvaseo da se jedan deo alkohola gubi. Ako li nik ranija na duze nalaže hladno, znači da je voda u tabarici dovoljno hladna, što vrlo retko kad biva, i onda se ona para alkohola pretvara u tečnost, u rakiju.

Komnu smo u vlažne sinjali ožgo, oko 4^o, hektolitru u svaki razvijaču tu i za trećinu te zapremine vode i to posle smo vađire kavan utoljima. Kad je to bilo svršeno, novo smo namotali kavinu i potom smo kavinu lagano zagrevali. Niže potrebno javo zagrevati kavinu, jer bi nadođaje alkohola niže neoma naga, na mođa bi jedan deo pare proizlažno duze neuglavu. Posle izvaseo premeta alkohol i voda počivaju da isparavaju; nadođaje se para izdise, praskin kroz kavinu i ide u dimnjaku levo, gde se pod uticajem hladne vode u tabarici skupljava i kavinu u obliku rakije. U početku izlazi na duze skoro čista rakija, usled toga što alkohola kavinu na 78^o, a zatim dođuje, kad veš i voda počne isparivati izlazi sve slabija i slabija rakija dok najzad ne otpočinje da ispušta čista voda. Nih nam je alkoholemetar pokazivao 0^o, presjajali smo sa teškim. Za sve vreme isparavanja zagrevali smo kavinu lagano i uzeralo tako da je u vatra bila uvek ista. Voda nam je u tabarici bila uvek dovoljno rashlabena, jer je jedan mlaz u vodovodu nosio jedne čene nepravilno teško na dio tabarice. Tako je dova sačuvala u tabarici hladni, srednji mlaz, a gornja tovala i onda rashlabljavala paru ide postepeno, te se ni malo alkohola ne izgubi.



Слика 4.7. Казан за четене ракије.

Kad шећер прешире у мари, дођица се поред обичног етил-алкохола, који је главни производ, још и врло мало количина и виших алкохола (пропил, изобутил, амил алкохол и т. д.) и различитих других материја, које при печењу вина или комине предлазе у ракију и много штетно утичу на организам човечија. Количина тих споредних продуката зависи од температуре шире за време прерађања, киселине шире, природе гљивница и т. д. Обично, етил-алкохол испарава на 78^o, а они други, споредни производи испаравају неки на вишој, неки на вишој од те температуре, те се за време дистилација могу бач у леку реду изводити из ракије.

Ми смо најпре невали комину у великим казанима и то догле, док је у вод било алкохола. Тако смо добијали, међу паром невелике доста слабу комону ракију од 25—30^o, тму тим у Француску се пију само врло јаке ракије од 45^o на ва вино. Због тога смо саву ракију, коју смо за један дан, невеликом комине у оба велика казана добијали, естра дан пренимали у једном грећем јањем казану од 4 хектолитра садржане а у исто време и пречишћавали. При пренимању ракије навиши смо да ватра буде равномерна и не свине јака и да вода у табарци буде довољно хладна. Прва ракија или *аремин*, који тла излази на поље садрија врло много алкохола, а поред тога има и особити мирис и уку. Ово последње долази од ацеталда и етера, нарочито ерибетног, јер обе те материје, шкочљаве по здравље, кључају на нишкој температури него ди

обичан алкохол, те пресега томе највише и ваљу на казана. Kad год смо пренимали ракију у малим казану, утек смо одвајали на страну 6—9 литара овег атеуате тежноти, који је на дузи налазила. Остају пак ракију скупљали смо у једном бурету са док јој етеген није саишо до на 35^o—40^o. Остају пак ракије, које је излазила на дузи пренимали смо у другом једном суду све докле док јој етеген није саишо на 0^o. У овој последњој ракији има поред етега алкохола и виших алкохола, због којих смо је и извајали на страну. Прву и последњу ракију мешали смо с новом партијом ракије, која се имала пренимати. При пренимању друге партије ракије, овог смо одвајали прво и последњу закату и последњу поново мешали с новом партијом за пречишћавање итд. Пречистач ракија мерила нам је 60—70^o алкохола. Она иривине на комину и садрија доста вегитивних материја, које су у њу прешле из семени. Те вегитивне материје врло се јасно примећују кад се комонила у кавноу стаклуку пошема с водом.

У петим казанима, у којима смо невали комину, невали смо и талин, који нам је остају у бурдицима при пречишћају, бистрењу и различитим другим манипулацијама вина. Таког је ка што се она, врло тусе, те смо га ради лакшег дистилација мешали са два нута толико воде. Да не би нап затворе, усуде тако би и ракија добила нарочити уку, разнотарили смо по дну казана један слој сламе, који смо одржавали на месту помоћу комада од кањела. У казанима је био етор за половину михове запремине празан простор, који је испуњавала пена, јер таког при печењу јако несума. Некал смо при малој ватри, те се тако таког још у почетку свуда правилно загрева, мада денуио, и није се било бојати да ће загорети. Добрију ракију, мешали смо с комонином.

Неговаше ракије

Скоро пецена ракија комоница је безбојна, а на укусту дута и доста оштра. Чувањем пак у бурдици, она се после извесног времена обоји и утицајем ваздуха као и вино још побољша и уксти.

Ноне комонице чувају се овде вајире на тлаву од вршинице по 3 године и то у новим бурдицима мале запремине (71—114 лит.) од храстовог дрвета, на потом још неко време у бачвана. Што је мања запремина бурета, у тлаву ће бити маи ракија негивна више испарити, али и брже застарити, јер онда већа површина тих течности долази у додир с ваздухом. На тлаву овет ваздух се лакше мења, те се и оксидација брже врши, а после тога, ту нема као у влакнитој издурини ни бући, чији мирис алкохол немо лако усваја. Бурда смо тамо редили у редове, али их нисмо невали једно врз друго као бурд с вином да би проветривање на тај начин брже било. Још смо, зими, загревали вршиницу, у којој смо такође, у бачвана, чували ракије и кољске, те смо толиког, која је нила до тавана, убривали застаривање и ових ракија, доле и оних горе на тлаву.

За време дов ракија лежи у бурдицима, запремина се пена све нише и више скупља. То главицање запремине зависи од природе и димензија судова, температуре, хигрометриског стања доклади итд. Како је долаз у коме се чува ракија влазила, тади нарочито алкохол испарава и ракија губи у јачини. Ако ди је пак локал суи, више воде испари пречеда и алкохола нестане и тади ракија загуби много више и у запремини. Из дрвета, са којим је неспрестало у додир, ракија излази различите растворљиве састојке (танин, карбонит, жугу боју итд.) које је обоје, а јачионо утичу и на уку ракије. Чувањем, ракија дођица још и нарочити мирис, буре, који произилази од врло аропатичних етера. У ракији се утицајем киселина, коју оддише алкохол кроз поре на дрвету образује ерибетна киселина. Она а и друге киселине, које из дрвета ирећу у ну, комбинuju се с алкохолом, те се на тај начин ти аропатични етери и стварају.

Ракије смо бистрили овде шпанском земљом, која је једна прета, често нута доста неште, галине. Узимали смо по 300 грама од те земље на хектолитар ракије. Најире смо је стивно испуњали, потом је у једном шаваљу прелили кључалом водом, на смо тај раствор, нонто се расхладно уславили у бурд или бачве. Да би се пак та материја за бистрине у бачви што боље разредила, претисали смо ракију, у којој је била ишта земља у један шаваљ и одатле је нушкомо новона ватраг врнали.

Prvo se dobri rezultati dobijaju kad se rakije bristre bezalkoholnim od jageta.

Komovine smo мешали oвде с индустријским алкохолем, неутралног укуса, добијеним из зрна. Тако се спирала нећа количина комовине, која јестиније кошта, него ја чиста, те се и већи добитак тако може остварити. Комовине су нам мерице обично 30% алкохола. Штењн алкохола у ракијама сазнавали смо обичним мерением помоћу Гелдмановог алкохолметра, водећи притом увек рачуна и о температури течности. Алкохол се као што се зна узима шири на топлоту — отуда се он и употребљава за термометре — те ако се о тоне не би водило рачуна узимања би се велика грешка. Како пак ракија није истог степена при дну бурети или бачке као при врху — при врху је увек јача, јер се ту уреду мање еспондиране течине испуштају чак при дну бурети — проба за анализе смо узимали обично при претаквању, кад се та оба дела измешају. Ако ли нам је у ракији било више од 50%, сподели смо је на тај степен долажући јој дестилационе воде. За тај циљ може послужити и кишница само не обична вода, јер она садржи калцијумових соли узед чети се ранија може узмутити. Мешајући пак старе комовине с новина, а у прилогу индустријског алкохола спиралав смо *старе бурзундске комовине од 1848 год. 11%* (као што на етикетима од бутела бојане написано) које се по спуне износе продавању. После мешања ракије смо увек и бистрили да би се есенцији разних расија боље межу себи спојила те да се на укусу енака ракија за себе не може разликовати.



Сл. 48. Филтар за процедишње ракије.

Навели смо да ракија лежињем у бурети добија од дуга е којима је у додиру све лепши и лепши жути боји. Али то само доста споро иде. Али би се ракија хтела што брже обогити, ваљало би је чешће пресипати у нову бурет, а од тога би омет додало непријатан укус на дрво. Бољеје ракије карамелом је једно средство којим се нове комовине могу обогити и протрети као врло старе; тим смо се средством и ми у овој радњи служили. Карамел смо спиралав од белог шећера у једном обичном казану и то на овој ватри. Одржили смо и узели у бисан 30 кило шећера и преслили са 3 литра воде на све то загревали на ватри најпре лагано потом све јаче и јаче и у исто време мешали. Шећер се најпре топн, на онда карамелише, обогн жуто и изидне у виду пене. Да не би пак ова влашна пачоше, смисли смо у кизан с врењем на време по литар, два воде. Кад се сав шећер карамелисао (пријавља за мешањем), уклањали смо кизан с ватре и оставили да се мало расхлади. Затим смо успали још неколико литара вруће воде да би растворили карамел. Да би пак тај раствор био ступа једноставни, постављали смо понова казан на ватру па кратко време и неистроано мешали. Тако спиралењн карамел смисли смо у једно буре од 114 лит. и допунили индустријским алкохолем од 95%, па се до потребе мање служили. Кад смо хтели да бојимо ракије, ушмкли смо $\frac{1}{4}$ литра растворањн карамела на хектолитар, кад нисмо, кад омет мање, према томе да ли се хтела добити више или мање бојена ракија. По долавању карамела, ракије смо увек филтровали (процедили)

да би на тај начин добили што бистрију ракију. Филтар за процедишње расије је ове димног система којег а филтар за процедишње вина, (сл. 48).

Употреба испачене комине (цибре)

Испачена комина садржи поред воде и много друге корисне састојке, које долаз некрне из земље на време свога пораста, те се може употребити и као храна стоци и као ђубре Цибре, нарочито још дух је врло, особито тове ове. Овако је је меку тлу употребљавати за ђубрење виноград. Комина је по себи кисела а прао се толико распада у земљи, те ако се не би претходно припремила за ђубрење, могла би нашкдити и била кога се ђубри коме, а и земљишту чију би компактност повећала. Ми смо ове од печне комине, мешајући је с нешто ђубрета, спиралењн кошиоше, па је, тек пошто се добро распада и неутрализира, употребљавали. Ево како смо тај компост спиралењн. Прво смо на земљи направили један слој од комине од 25—30 см. дебљине. Тај смо слој затим подали гречним млеком. Овет смо носале тога правили један слој комине поврх првога и исте дебљине, па затим поново гречним млеком,¹⁾ па је овет дошао слој комине, па гречно млеко те све до врха. Ту гонили комине покривали смо једним слојем земље од 10 см. дебљине да би задржали амонијак, који се развија при распадању. Цела се та маса, направно, ако је довољно влажна, убрзо загреје и прерипи. Затим смо гонили развалини и понова успоставили мако дела од првначег места, да би се комина још боље распада и дестинила. Тако се сва киселина у цибри неутрализира, а и минерали састојци доведу у такво стање да их биљка може лакше и пре томејати.

БЕЛЕШКЕ

Храњење јоркширске прасади. — Државна намерава напово да изврши набавку једне партије средње јоркширске расе за заплат. После рђавог изкуства набавке у 1901 години, па напалжињање и у новчану помоћ наше класице која се енергично и са жртвама заступала за ову расу коју западни европски трг тражи, место кужаравог свињчета за јаст, влада кортећеи се тим изкуством бити обаврзанија најпре свињац на онда свињче! т. ј. не раздавати ову расу истересно и коме му драго, но онамо где има услова па мени ваљано и рационално држање. Гдо има и знања за извршење заплатног смера, свињац како влада, храну коју свињче изкутеје и... где је долаже свињац које ће се поправљати, по краи средно и припремање за закрпаче с јоркширцима.

У првом реду ст државни змодаци позвати, да се брину о вођењу и одржавању чистокрвних заплат: да спрече урдне савише, са чистом водом и четитом негов и да спрече и подењу храну. Па да воде и тачне родољубне килге и да не оставе бригу о спаривању робјашница и чуварима, по да се води строгог рачуна, да не буде спаривања у најближег кривом сродству!

Појединицама давати само онда, ако докажу, да поред разумелва распозку и с потребићи условима и ако се обвезу, да у заплатни брањаци после две године, уступљени или број и то чистокрвних брави врате држави!

Најважније је храњење прасади, јер код брзог пораста, раностаса ове расе, која у девет месеца нарасте и угоди се од 9—12 месеца, економично и неугодно: често напалжичко храњење (најзривање и самце!) свети се врло брзо, у потишту закрљављење, карањележ и губљењем раностаса. Што се у првом поделања и месецима пропушта... никад се више повратити не може!

¹⁾ Место гречко млеко се поресно употребити мекое, улично благо и калтер од старих кућа.

Храњива сразмера ваља с почетка да буде 1 : 4,5, потом 1 : 5—6 (види: *Храњиве стокe* од Пера Д. Тодоровића и Паје Т. Тодоровића).

Кромири, зелена дотелна, куван с вионом штир, мажине, *сточни грамци* (са богаства на кречу и фосфорној киселини, важном састојку за јак и добар кoтyр), стојна репа и јарна од јечма... то су храњива за јоркширске прасце и козамад. И то, основна су храна: кромир, дотелна, репа и штир у међу, а сјајна храна: стојни грамак, јечам и мажине.

Струтка и млечна отпацка, то су основна погодба добродогађивања прасца уштите. То је тачна јака храна која се одмах у крв претвора и од које прасад брзо расту.

Прасад за салам не смеју се гојати, то јест на често меће и забркане хране, место кишневог јечма, мора им се давати више сурова с сува, јер сувљива водљивост хране доприноси прераној шпиреу и раслабљивању варењих органа и наставају масти које се не може жалити код брава који ваља прво да расту, а не и да расту и да се гоје као прасад и пазилад спреман за продају или за трг.

У осталој трговинској роба била велел с нашим погладиш, шумадинско, маџанско... а не чистокрвни јоркширци. Добаће се лепо прасало кесо, а ле отужбо да плава у масти, нити да наслаже сувљиво сало у утроби, ни одвећ деболу салниву под кожом.

ГЛАСНИК

Одличкована првом наградом. — Вишодељско-Варска школа у Букову одличкована је на Међународној Панаожиби у Бриселу (у Белгији) за вредете, које је на тој изложби изложила, првом наградом, почасним кречком (croix d' honneur) Школа је на овој изложби изстувљена била са 55 предмета, међу којима су били: 42 сорте свежег воћа, 7 предмета осушеног и прерађеног воћа, 4 предмета сириног поврћа и 2 предмета осушеног поврћа (суве бораније и сувих дрвених патлиџана).

Највише признање, за успехе постигнуте на овогодишњим друштвеним изложбама. — Указом од 25 овог мес. сачињеним на Сп. провласног Андрију у „Српским Новинама“ којим су одличковани часници друштва и најистакнутији излагачи на овогодишњим изложбама, могу обрадовати сваког пријатеља аграрне и његова напретка. Они показују, да се на највишем месту, схвата права значај оваких наших културних успеха и да се умеју да лине напори и трудови уложени око привреднога напретка. А то је једна лепа залога за бољу будућност нашег привредног препорођаја, неопењено обдаравање за племениту утакмицу на пољу привредног сјажења и напретка земље. Одличковани су:

Ордемом дводелног белог орла V реда: Вукто С. Богдановић председник Српског Пољопривредног Друштва и Павле Т. Тодоровић управитељ школе за винодеље и воћарство. *Ордемом Св. Саве:* III реда — Алекса Ј. Поповић главни извршни секретар; IV реда — Алекса М. Јанковић инспектор Министарства Нар. Превреде, Благоје Д. Тодоровић управитељ ратарске школе у Краљеву; V реда — Марко Милковић управник топицарске економије, Радомир Нешић управитељ ратарске школе у Шапцу и Велимир Стојановић писар Министарства Народне Превреде.

Изабаци: *Златни медалјом за грађевинске заслуге.* Милорад Драшковић председник, Милан Јовановић потпредседник Српског Пољопривредног Друштва, Петар М. Трипуновић живинир из Алексинца, Војислав Сп. Ратнац, Трошница грузанска, Војислав Качаневић из Коњицке, Стеван Марковић из Делчевца, ср. жичка. *Сребрни медалјом за грађевинске заслуге:* Јован Ј. Јовановић из Гасице, ср. расиски, Александар Јован Јовановић из Гасице, ср. расиски, Никола Дазаре из Коњицке, ср. колубарски окр. валдеки, Никола Дазаре

уића из Пљасковица, ср. јасенички окр. крајевачки, Петар Радојичић из Попучака, ср. ваљевски, Светоар Бувак из Краљева, Тасаније Марковић из Смедерева, Милутин Крајић из Ужича, Војтеж Бурић воћар винодељ.-воћарске школе, Ваца Митровић из Алексинца и Младен Панаовић из Брава.

Задљичника вечера бугарских и српских пољопривредника, 30 октобра ове године на дан славе Српског Пољопривредног Друштва, догађај је од значаја који ваља — и ако овако тек после месец дана — сачувати услојени и описати и за оне који нису могли бити, на тој састанку, на коме је извршено побратимљивање бугарских и српских представника пољопривреднога напретка, а тај излагај тревућак познатарство више обеседило и ако изагламо, да је било вредно забележити га.

Задљичника вечера била је у средиште великом салону хотела „Париса“ на 130 значаја. На истој мећ свију гостију из Бугарске, био је г. Коста Стојановић, Министар Народне Превреде, г. Коста Д. Главић, Председник београдске општине, двугодишњи члан и врелат сарадник у Српског Пољопривредног Друштва и г. Коста Петровић и д. начелника трговинског одељена. Од српских пољопривредника старијих и млађих, била су позвана сви старији заслужници и сви млађи некадашњи чланови друштва. Увраво један штињани круг.

Наступио је тревућак исказивања мисли и обележавања начела које руководе духовима, у здрављима које су за то најодесенији начин речитог говора који продире к срцу и који се стога годинама памти.

Здравље је отпочео г. Министар Стојановић, здрављом нашег Краља као Највишег Заштитника Српског Пољопривредног Друштва, Председник Друштва Богдановић као домаћин поздравља је дражни гостију из Бугарске овим речима:

Госводе, другове и пријатеље. После толиких узајамних посета, извешених између српских и бугарских представника разних провинција, после толико пута мањестованих пријатељских братањих одоса између Србије и Бугарске, — ево дође ред и на нас пољопривреднике, да се састанемо, да се упознамо и разгоријемо о нашим стручним пољопривредним стварима, и да том приликом узидимо и ми једна, али вредан и најстабилнији камен темељац у ову неоплаћену зграду пријатељства и братства ове две суседне и једноплемене државе.

Ваља доследно оном народном конзервативу и неповерљиву у рад пољопривредника, и пољопривредна интелектуалца маж те није последња пришла узајамним другарским састањима на овако видан и изразит начин.

Ако су сви досадашњи састаји и пријатељска расположења између Срба и Бугара била одист искрени и ако ће резултатити културни и материјални напредак ове две братске државе, онда је и садашњи састајак бугарских и српских пољопривредника од велике важности за будући рад и напредак полске привреде у једној и другој држави.

Ја пријатим оптима који желе и верују у могућност и корисност пријатељских одоса и споразумнога рада у свима гранама државнога и народнога живота, те због тога осејах се лепо задовољан, што ми је принала та чест, да као представник српских пољопривредника, поздравим наше драге колеге браћу Бугаре искреном и братском српском добродошлицом.

Хвала вам браћо Бугари на посети и молим да заједно са свима нама уживнете: да живи Краљ бугарски Његово Царско Вишеочаштво Фердинанд!

После ове одушевљеног пријатљеног здравље, устао је г. К. Јанјич управник пољопривредне школе у Борзну, да од стране бугарских гостију захвали на причеу, усрдном дочеку, искреним братским сипативањима на све стране у Србији и од стране представника српских пољопривредне. И он је завршио здрављу испитивају чашу у здравље Краља Петра и Његовог Краљевског Дома.

Г. И. Габровски управитељ живинарске огадедне станице у Сокоци, захвалио се специјално још на братском причеу, С. И. Друштву и његовим представницима.

Г. И. Крајић (директор државног сточарског завода у Кабујку код Шумања), најбољи говорник међу бугарским гостима, с његовим лепим, одмереним, озбиљним, на влак одушевљеним говором о једнакој судбини, једнакој прошлости оба суседна, једноплемена, по вери и језику, једнака народа, утв-

ниje je na sve dubok utisak. Odrtao je jednak kulturni i ekonomski položaj obe susedne zemlje, jednak i eslativitet, jednak pravdati jer, dokle su i Srbija i Bugarska u skladu i razvijana zajednički narodnima koji ih je pretstavio i u poslovno bacio, drtalo je. Srbija mogla da se razvija i da napreduje i ako naroda danas imaju i jednog zajedničkog, onajko, jer kulturno ispirituelno, nepristatela slovenskog — Germanitnu koja tezi da nas ekonomsko napre potstani i eslativitetu. Zajednički polozaj, kao i zajednička sudbina naša, zajednička ostanje, neta nepristatela ustuju ime, na zajednički otvor, na ekonomsko zblagavljanje i pridratelje. I bugarski molovoprivednik, bugarska narod gotov je na sve krivot, da tu idet i u delo privede. Videlo je, userno se, da i u Srbiji ima pobornika to spasenosne ideje i zato namizna bratskoj slovi Srbija i Bugara.

Posle te odusverjenja klanjave prijavljene zdravice, nastao je svečani tajni i napretno otkrivenje, kad se pokazalo podize r. Kosta Stojanović ministar narodne privrede i kad se e. ot. uprehe u proleće trunak.

Г. Стојановић је у слух, изправнаправном говору прошао на тежко прилике по Србију с наступалех нове периде трговинских говора које су је затекле несрепму, привредно још неопалну. Одртао је борбу која се повела са суседном монархијом аустро-угарском и испривање које су наступале по наш изазов који је био нашата живота. Како је та монархија стављала све нове и све тове погодбе које неопу праве везе са економском политиком и са трговинским уговором, како је тражила од нас све, а није нам давала ништа. Наш тежак геогрaфски полозак и напика осећена практиком вековног кога нас је већина за један једини изазовни приаз, поставили су нас био у враг незадок, у некултурни полозак. Изазов је наступало, а није скоро ништа учињено да се он осебиди и усту понав изазовни приазни. И у тим по Србију темпни трепетива, у не осебидене дане, јављало се ипак пријателски српскога народа. Да му притве рету пријателске помоћи. Кад годеша тасно новика великих и малих држава, данас смеко рећи, да смо осебидани неопунавни изазов. И онда је обривни се гостива из Бугарске, настало нарочито пријателску предуспривљеност и помоћ Бугарске, бугарског народа и владе и како српски народ није ипак био небаждаран, како уме да кини такве урдне и братске усауте. Однесте поздрав Бугарског, његов народ и његој влади, од српског народа и српске владе, чини сам представити и у чире име говорим и вјавити нашу благодарност за тердин и братским усаутима и повоћу, у овим одудним трепетива по српску економику самосталност и независност. И ако ипак Бугарска дође у сачине прилике, да јој затреба и да затражи нашу помоћ и нашу усауту, да сме рачунати на братску помоћ срп. народа!

Здравница је пријавила са шлескавем и необитни одушевљење и гостују на Бугарске и присутних чланова Срп. Пољоприв. Друштва.

Затим су се извале здравнице. *На Бразово* управителу пољопривредне школе у Татризаарини (Јуна Бугарске), заблагодарило је за љубавност и срдачни пријем београдског грађанства, њива који су дошли из Бугарске, да се упознати с привредним напредком Србије и поздравља грађанство престонце српске у лицу г. Главнића председника општине. *Г. Главнић* се заблагодарио на здравници у име Београда и београдског грађанства. *Хр. Градоначел* (земљоделски инструктор жуписки) здравнио је српским земљорудничима и послоцима пољопривредне науке и аграрне политике члановима Српског Пољопривредног Друштва. *Г. Милош Јованов* поздраведник Српског Пољопривредног Друштва, заблагодарио је на тој здравници, у име Српских земљопозналаца и Српског Пољопривредног Друштва и здравнио је бугарским земљопозналаца и бугарским пољопривредним друштвима: агрономском и народно-земљопозналаца и сазво послоца економске независности и економског напретка, представника савезничког друштва и оба братска шара. *Г. Антон Чочев* учество *на Беле Чирке*, здравнио је поздравља пољопривредног напретка у оба шара — народним учествоцима. *Г. Стеван Јуришић* — покретачица овога савеза која су сазво околности одлучили ет. *Хр. Јосифов* управителу и *К. Милошу* наставнику средње пољопривредне школе у Садкову, председнику и подпредседнику бугарског агрономског Друштва.

И тим изазов здравница мислило се, да се оне заврше, али расположење је изазвало још неколико значајних здравница.

Г. Кривчић достало се историје српско-бугарских забуда које су их туркуле у отворено испривајачко једног братоубилачког рата, на који их је подстакао њихово заједнички душманство у прошлости и садашности. Како је савла тако политичка поргрена и претретицава, дошло у истинском економском и политичком зближењу, оба једноплемена, једнокрва братства једна њихова будућност и њихов спас. Мило му је, што оно, што је он на државно по чувено оно, данас повстатолани идеје: да у Бугарци има исто тако мудрих и цивилизованих људи, испривки поборника ове велике идеје која поје побрвати мора и осејати једног дана све узмете и српа у оба братска народа. *Г. Милош Јованов* говорио је о истој теми и како нас економски, наши изазовни интересе упућују на једнујку борбу против непријатеља, раме уз раме. *Г. Бранко* поддржио је у лицу г. Алексе Поповића главнер марнерог лекара, српске марнеро лекара, сарадника агронома да поправку етокарства у Србији. *Г. Ал. Поповић* — заблагодарио је на ту здравницу. *Г. Милутин Савић* здравнио је и други поздравити агрономају у народу, свештеницима у лицу бугарског свештеника оца Димитрија. *Г. Гавриловић*, здравнио је г. Ризову дипломатског агенту Епископске Бугарске, на српском двору (који је недавно био дошло после вестере), а г. *Јованов* је толиком речима ту здравницу допуно обаштљеном ко је г. Ризов и шта он значи за идеју која све окупљене одушевљала, да у њему има гледамо братску Бугарску и да су данашњи наши многобројни гости на Бугарске, само дошва г. Ризова.

На послатку говорили су још г. Ризов (српски) и г. Стојановић и као значајни представити својих држава и владе, поделили с присутнима одушевљење за идеју братства и солидарности оба суседна народа.

И после заједничког вестере, остала је једна нава група Срба и Бугара, са г. Јов. Ф. Вишетићем на захтев и на љубавни позив овог уваженог српског праведника и индустријалца који је не само ватрен поборник словенског братства, него и недовоно приности био у Бугарској, да се осећао обавезани, да се то љубавности одужи гостима нашим из Бугарске којима се није још славао. И ова група дочекала је на Бугарску... зору!

КЊИЖЕВНОСТ

О снамењу земље и о одржавању њене плодностии, разрађен говор С. М. Лоазинћа ректора универзитета, Председника Главниог Савеза Српских Земљорудничких Задруга и професора Министар Народне Привреде, држан на XI Конгресу Српских Земљорудничких Задруга у Парову 1906. Издање Главниог Савеза, Савеза четрдесет нећа, Београд 1906 8^е стр. 27. Цена 0-25 динара.

Као ономе који је 1892 године међу правина са радом: *Преврат у вољеној привреди*, испривиде обележио нове правци науке у применимају пронаоачка и оседа на пољопривредну практику, морало ми је бити мило, што се за идеју „савезна земље и одржавања њене плодностии“ тако јако заузео г. С. М. Лоазинћ, поштујући један од великих најреволуционистичкијих аналота у Србији. Тим мазије, што он као кметичар по струци и као Председник Главниог Савеза Земљорудничких Задруга, по позлојају, има најбољих поддржати и најбоље могућности, да идеју популаризира и да је практичним огледима и примером подесте. И у овој књижици г. Лоазинћ је најеторски, као нешт стивасти, ту идеју популарисао.

Но сем тога, и за стручњаке може бити од интереса, на како би била и у онозипаци, у ономе трезути, прираси кметичког љубрета у Србији оно, што г. Лоазинћ у корист питања: одакле ће наша земљорудња добаљати вештачко љубриво, триви да за производњу тог љубрета Србија има материјала у изобиљу. Да се пре краткиј времени пролаћени осеопити у великим мадањима, у Гучки и Сављату, на да ће их бити можда и у околним Мадењима. Они сазве за производњу су-

первосота. Водонади, што их има у изобиљу, послужиле за производњу водних бубрега на владу. Оба главна бубрега можда ће се текоро производити у земљи. Кречни бубрег сеуда има. Само оно што мало потребе у калцијумов бубрег мора се подрживати са стране.

Дале, за оне који нису знали, интересантна је напомена о најбољим вегетативним огледима, од стране Главана Савеса, по делу Србији, са смером: да нађу хранљиву моћ појединих наших земља и да за сваку пожељу комбиновају и дозу бубрега која даје највећу метну и најбољу добит. 1903 и 1904 наредено је 60 таквих огледа на 276 парцела, по сизма наших највиших долинама. Они су утврдили: 1) да су најурење земље дуге изражене, 2) највише су изуреве у азовито, негома мање у осоворној, а најмање у калцијумовој бијелој храни, 3) тешије земље имају обично довољно калција 4) мезофељско земљиште има довољно фосфата 5) земље су нам по плодности и колорима кречњине, а у већим долинама могу бити оскудне у кречму. И на овоме би се прилази ове књижевне да што се заснувати, кад не би даље било још нешто, да што се оснурати морах. На замерае и приговоре и исто, у благој вољи, али које су утицало тежакости, што их чини још професионални Министар Народне Привреде, под чијим су управљивањем ишли делови од послова, које сам уз бар ја и још понеки са мном, приписивали у засуду, а којима он, овде, сада, утврде, чини најбољег замерае.

Наука не сме знати за стравност и не сме падаћи на погрешка жеље за послеником, између маља и напомена.

Г. Јозанић напомиње: да је овај нови начин снажена земље нашла на отвор код неких наших школованих пољопривредника. С те је стране доказано: да вештачко бубре нема своју хранљиву делова и да је неопитно; да је, даље, да нас скупо и да га наш сељак веће умети да примени. Напомена да је јакто та појава, јер је вештачко бубре по целом свету себи утврди прокрива — оно је сеуда јесте удвојило, а ми од него зазирамо. И гуди бојене масти привезују вештачко бубре, а ми још махинемо гди.

Али то тако.

Иди, што у Универзитету није раније засновао Пољопривредни Одсек, коме земља, да има правне знаце пољопривредних наука и веће и боље, но што их имају данас и неки остали одсеци... за тај застој докита не смеже кривити наше школоване пољопривреднике, но не стога што они са својим енциклопедичким знањем нису могли да решавати пољопривредне проблеме, већ што је увек њихов глас остајао глас ванпуног у пустињи. Г. Јозанић као пређашњи министар привреде и као давашњи члан другштвена, морао би знати, да на нас (школоване пољопривреднике) не вада одговорност ни уколико, што нисмо утицали, да добијемо раније највишу пољопривредну школу, ради научног и практичног проучавања наше полске привреде. Толико пута и одана још, то важно питање претресано је у толиким седницама и чинене су толике предавања и предања. На увек ништа... Ето је и данас Пољопривредни Одсек на хартији... на и за то нису криви школовани пољопривредници.

Докта сеуда где привреда стада, сеуда је ку негује и предавају још наука. По огледима станицама највећу научнију проучавају пољопривредна питања по целој земљи, на сав практичне успехе достављају земљорадничким непосредно. И кад би Г. Јозанић и тој врло важној грани своје струке, хтео се посветити с оношко мара и усрда, да је популаризацио, као и основно питање земљорадње: свијезе земље, он би стекао још веће признање и у нас који немало још ни једне истраживе пољопривредне огледне станице, на које Удружишће Америчке Државе троше 40. Немачка неколико милијуна годишње, које имају и Јапун, Аустрија, Нова Зеланд, Канада, Шведска, Бугарска, Русија... а ми још ни једне немало. Огледне станице и за биљну и животињску производњу данашње најважније чинице пољопривредног напретка.

И овда за то што отараче Пољопривредни Одсек још једнако нашла на отвор Г. Јозанић велико ово: „Одлажемо још... неспрестало то кружно питање и ако се напредна чиница, по... земља у нашој полској привреди, јер нема ко да је води... Погледајмо само нашу криву увозну стоку, како смо је, у... нештома страним расама одржавали... Наша пољопривреда чека још неспрестало на свога вођу... Али народ Г. Јо-

занићу. Ви сте баш били министар народне привреде који сте 1894 извршили решење нашега претходника, набуљав на рачун државе и округа, велики број запатних града страних раса рогата стока?”

И тако није наша рогата стока просто упрошћена... Да није било утицаја страних раса, ми би данас извозили само у Египат, да конзумирамо... ститија говеђина из Српске. Не би смеде ни пошлжали на Италију... а пљхов главици изврени лекар у Велуи врло се дово изврло о српским тежије пресецие, од 380—420, 430—500 и највиши проценат од 500—600 кгр. једно градо. Има нешто и наше министарско засуде у томе што има данас те тежије волоне за талијански трг, јер тамо трговци данас те волоне продају (маде), али од веће крупности (600 до 700 кгр. пресецие). Што их Србија данас има, врљично има да заборавамо томе, што стране расе, нису само... упрошћене нашој рогату стоку.

На почетку Г. Јозанић врло учесно ставља у задатак наших пољопривредних школама и заводима, оружаном и тресним расадницима, да предавање у „снажењу земље“: појачавањем стајког бубрега вештачки.

Али ни Главни Савес, ни Земљорадничке Задруге не смеју се отказивати свога дужности: да не изостае оглед и предавање у томе.

Нове Књиге

Добили смо на прилаз интересантну, на три стране штампану пошту за народ:

— **Не пите алкохолна пића**, нише др. Добр. Гер. Павловић, издаје наредина среза ресавског 16р. 103, октобра 1906 год. Савладана, Права Ресавска Штампарија „Мамасија“ Ж. Д. Костања, 8^е 6 страна.

„Она се поука бесплатно раздаје грађанска среза ресавског, да виде какове негодности поседнице осталу носе употребе пића. — „Сваки је повач своје сребе“. Ча и у ономе. Ко не пије савуваће здравље и постова своје“.

Поука садржи: Шта је алкохолно пиће? Како дејствује пиће? Поседнице употребе пића... које су уштеде. Права поука за народ.

Рад достојан уздељања и моћније заштите... од стране државе.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XXV СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

државе 10 октобра 1906 год. у Београду

Ванш су присуни: Председник г. Вучио С. Богдановић, и чланови Управе: г. г. Јов. Бадељичић, Нинко Јовановић, Мирко Милковић, Малосав Ж. Петровић, Жинко Шкогар и Вес. Стојковић. Као гост Милан Бурић.

Бележко секретар Д-р Ђ. Рађић.

187. Чита се записник XXIV седнице. — Прима се.

188. Саопштена се одговор Бугарског Земљоделачког Друштва, да не може, према козину, утврдовати са италијаном живине на нашој живинарској изложби. — Прима се и знају.

189. Саопштена се писмо Бугарских Агронама, који изврљају да желе учинити једну експедију до Београда, том приликом посетити изложбу које Друштво привреде, а узабу водити на једна места и у њима се упознати са српским пољопривредницима и њиховим газдинством, моледи, да их Друштво повомојем и упити, како би могли тај циљ најбоље постићи. — Решено: да ми се одговор, да Друштво са задолжитијом прима то и знају; и да ће ми од своје стране радо бити на услузи, да ми се земља испуни, у колшко за то кратко време њиховог путовања и бављења буде могућно; а Председник се овлашћује, да може одредити 1—2 изасланика који ће

те госте на граници дочекаати и по утврђеном их распореду путовања од Београда спровести, похађајући унутр владина места и установе.

190. Чита се резерват резерента за књижевне радове о откупну књига „Хигијена крава музара“ од г. Перо Тодоровића. — Решено: да се откупи 250 комада од усамо, који је у резервату изложен.

191. Саопштава се изјава г. Нинка Јовановића, да не може да се прими за члана Одељивачког Суда за оцену дувана, и предлаже, да се за оцењиваче дувана узму г. г. Д-р Марко Лекс професор Универзитета у пенсаји, Стојан Тодоровић и Ђока Митић бив. дуванарије. — Решено: да се по предлогу умете понуна господ да се за оцењиваче приме, а да г. Нинко изложи дуван распореди по местима произвођаче и да остале као резерват у Одељивачком Суду.

192. Саопштава се одговор г. Паје Тодоровића управитеља Винод-Вођарске школе односно његовог избора за члана Одељивачког Суда за оцену воћа на изложби. — Решено: да му се нише и објасни са којих је рачунао и он изабрат за оцењивач воћа, на што се и онда не хтеде принити, да се на његово место изабере други. Уједно се Председник овапштаје, да може у сваком случају и по свом нахођењу узети друга лица за оцењиваче, на место оних, који се не хтеду тога принити.

193. Саопштава се одговор г. Д-ра Милана Ваљинића, да не може да се прими за члана Одељивачког Суда за оцену млечних производа. — Прима се к знању с тим, да се на његово место изабере друго лице.

194. Износи се понуда економија ср. брашњак, да му Друштво откупи 2000 кгр. семена од ситне проје. — Пошто понуда проба семена одговара захтевима Друштвеним, решено је: да се понуђена количина откупи по цени од 20 динара 100 килограма у Београду, с тим да се исплата изврши идуће године.

195. Износи се резерват уредника „Пољопривр. Гласника“ о принасли родописа за исти. — Решено: да се учини по предлогу уредничком.

196. Износи се на одобрење предлог уредника „Пољопривредног Календара за 1907. годину“ о наградама за штампачне радове у томе Календару — Усваја се по предлогу, а уреднику г. Вел. Стојковићу да се, за уређивање и остале послове изда награда од 200 динара.

197. Благјиник подноси на одобрење рачун признања и издавања друштвених за месец септембар о. г. — Одобрена се.

198. Благјиник извештава Управу о приносењу и издатиј сумма за обласну изложбу говеди идр. приређену 9. и 10-ог септембра о. год. у Јагодина, по коме је приложено 12.281-50 динар, а издато: на трошкове 5099-57 динар, на награде 7340— динар, свега 12.439-57 динара; више издато 158-67 динар. — Прима се к знању и одобрава.

ИСПРАВКА

На 270 страни прошлог броја „Тежакса“ из чланка „Наши млечни производи“ у 12 реду одоздо у место што стоји: Он се бере с млека све догле... треба да стоји: Он се бере с млека само једном, ча се затим млеко подгреје и подсири.

ОБЗНАНЕ

Повећање цене справама и алатима. Пошто су цене гвожђа у последње време у скакаву, то су фабрике, које стоје у пословној вези са Друштвом, известиле га, да су услед овога и цене справама и алатима са 5% веће од досадашњих цена.

Живинарици дрвеним по француском угледу, за по два оделста јаз од 6—7 грама живине који су били употребљени за излагање засебних оделста на II Земаљској изложби живине, продају се и стају по комаду 33 динара, колико Друштво стају.

И помет од жмич од живинарских парова заједно с овинарима и дирекцијма такође је за продају и по цени, по коју Друштво стаје.

Пријавити се у друштвеној канцеларији.

Трањна семена. — Српско Пољопривредно Друштво објављује откуп за набавку семена од разлог воћа, шибља, поврћа и цитљих биљака, одгајеног и произведеног у нашој земљи. Семе мора бити прже чаквоће, чисто од примеса и наметина, чисто по сорти и лепо прибрано и пребрано.

Произвођачи који имају које од горњих семена позивају се да јаве количину коју имају и по коју би га могу даћи, на да уз понуду и одрежене угаде (мустре) пошаљу.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петит врсте једног ступца по 10 пара дни; од осталих крупних писмена по 15 пара од врете и од ступца.

Већим огласима: Цела страна 10 динара (10 круна аутр. вредности), пола стране 5 динара (5 круна аутр. вредности), четврт стране 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавања више пути, 10 од сто јефтиније.

Преглед броја 34 и 35. „Тежакса.“ Пред зиму (весна). — Чланци: Пољопривредне кооперације. — Хрватско-Словенска пољопривредна изложба у Загребу. — Подизање сточне производње и питање о поправци стоке. — Критички поглед на II земљачку изложбу живине. — Поступање са суждреним кобалама и одгајивање жребади. — Из винарства на Златној Коци (сприштак). — Подизање: Природа. — Бележбе. — Гласник. — Књижевност. — Друштвени и пољопривредни асистенти. — Исправки. — Објаве. — Цена огласима.

ИЗЛАЗИ ДЕСЕТО-ДНЕВНО
1, 10 и 20 сваког месеца

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
ПЕТУЛУК ИЗ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
У БЕОГРАДУ

ПРЕТСТАВУ ПРИЈАТИ И СВЕ ПОШТЕ

НА ОСНОВ НАЈВИШЊЕ ЦЕНЕМА ОД АПРЕЛА
1899 ГОДИНЕ И 204 КРЕНСКОГ ДРУШТВЕНОГ
ПОСРЕДНИКА БЕОГРАДА

Цена огласних изјављених је на
последњој страни.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ГЛАСНИК СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

За Српско Пољопривредно Друштво власник
Председник ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ
ИЗДАВАЧАЦА ЈАНИНА

БРОЈ 36.

У БЕОГРАДУ, 20 ДЕЦЕМБРА 1906 ГОДИНЕ.

ЦЕНА ЛИСТУ

ЗА СРБИЈУ

НА ГОДИНУ 6 ДИНА. НА ПОЛУ ГОДИНУ 3 ДИНА.
УКЛУЧЕНО ПОШТАЦИНА. У КРАЈЕВИМА СЕ ДРУШТВО,
БОСНАНИНА, ОСОБНО, НЕМАЈУ, БОСНАНИНА СТАЛА,
КАРА, ВАЊЕ, МАНАСТИХИ, БЕКОЛОРАДНИЧКИ
ЗАДРУГЕ И ЦРКВА ИМА. ДОМАЊИМ ЛИСТ
У ПОЛУ ДИНА, АКО ПОШТАЦИНА ПРЕТПЛАТА
ПРЕПЛАТИ НА КРАЈ ГОДИНЕ

У ОСТАВЕ СРБИЈЕ

НА ГОД. 8 СТЕЈА. ПЛИ 4 СТЕЈА. А ПР. ВО СРП.
ПОШТОВНИМ КАРТИЦИМА И ШКОЛНИМ ЗАДНОМ
КАО И СРПСКИ БЕКОЛОРА. ЗАДРУГЕ И ЦР-
КОВИЦЕ, ПРИБЕ, НЕМАЈУ И МАНАСТИХИ ПО-
ШТАЦИНА ЛИСТ ЗА 6 СТЕЈА. ПЛИ 3 СТЕЈА. А-
КО У КРАЈЕВИМА ПОШТАЦИНА ПРЕТПЛАТА
У КРАЈ СЕ ПРЕТПЛАТИ КОД СВОГ ЗАДРУШНОГ
ПРЕСНО КОЈА ЗА 8 ИЛИ 9 СТЕЈА ЛИСТА.

ОГЛАСНИЦИ УРЕДНИК

ВУЧКО С. БОГДАНОВИЋ

ГОДИНА XXXVII.

ИЗ ПЛАЧНИХ ДОЛИНА

IV.

О драга децо, мога родног села,
Ја видим вама преплакула лица,
И тешком бригом избраладана чеља,
И сивава покрет челичних нитина,
О, драга децо, мога родног села.

Ја гледам покрет једне троне масе,
Предзнаке борбе дуге, величајне,
Назимем борбу једне крелне расе,
Подигте њене, и победо сјајне.
Ја гледам покрет једне троне масе.

И крп и безброј телеса без глава,
И чујем жако шапћу усне жртве,
Рађа се зора слободне и правна,
Падајте браћо не жалите жртве,
И крп и безброј телеса без глава.

Милорад М. Петровић.

Хрватско-Славонско пољопривредна изложба у Загребу

— Јок. Марковић —

СВЕТЛОСТ

Са протавне стране је смештен *бактериолошки* завод ове школе. Жалдан што морам приметити да овај завод није ни на далеки на тако широкој основи, са тако иррационалним и слободним цртама прикључе свој рад, као што је агркултурно кенијски завод учињено. Читав се завод бави ветеринарском бактериологијом, сигурно зато, што су управитеља завода и асистент — ветеринари. —

На најширој основи изложено је завод *оштра* *пола* у 100 кова. Лиценци донаца са развијеним љубрећним средствима. Ови владници покушавају интензиван рад на томе пољу. Употребљене су разне прете земља, разне биљке, на се на разне различне љубреће са развијеним средствима. Има оштра чији ће ошкат сваки лик разумети, а има их и таквих, где ни стручњак

неће знати, да ли је то негативан ошкат или за рукоо не-испаљ ошкат.

У средина навиљана наместена су два стола, од којих је један уређен овако, како служи учесницима завода за навођење кенијског аналитичких радова, а на другоје су понаместава хербарја.

У великом владним навиљом изложена је хрватска *орнитолошка* *кестра* и то овај део, који је најактивнији у пољопривреди — штећница. — У ирвом су реду штећне и корисне птице. Њихова корист или штета одређена је по садржини желуца. Они су такође изложени. Ненод овога изложена је група штећних зарезаних заједно са биолошким материјалом, тако етикетирани, да под сваког вредно зарезаника има тачно означено њихово појављивање, штета и одбрава.

Рибарство. У колективној изложби за рибарство изложене су слатководне и морске рибе. Међу овима: *Centrina Salvatica* која свада у морске иве и *морски нас* (*Mustella Caevis*) преко 1 мет. дужине. Месо му је неукусно и тешко сварљиво. Препарирани *Јогур* (*Xiphias gladius*) има 4. м. дужине а 4—500 кгр. тежине са врло укусином месом. На засебној владци изложена је ирпн шаран са ирпном љуском, свада у отворну рабу. Највише гледалаца привлачи *златни карам* (*Carassius auratus*) које је довољна у Кини и Јапану.

Међу живом рибом била је изложена: *сардел* и у ирпорићу ошлена риба т. зв. *скомбри* (*Scomber*) која је до 40 см. дуга и до 50 грама тежине. Месо од *скомбри* је изврсно, али се брзо квари. Иску се на ронтиљу и мажу овим зретином. Млада *скомбри* лому се *„дичић“* и стара *„дула“*. Приг се соли и у буранина спремају за зимску потрошњу. Такове три бачење усвољених младих *скомбри* било је у навиљому изложено.

У два стаклена орнаментна изложена је била *„туња“* (*Thynnus vulgaris*), риба селница која долази из Средоземног мора и ирорд Далматинских обала враћа се у Италију. Хрпна се сарделама, сатицион рибом и морским мекунцима. Згодна места за морску обалу где се туње лове се *„тонара“* на су таква два и изложена ненод крвна рибарског навлазна.

Изложени је и сав алат што га употребљају хрватски рибари. Изложени су га сави рибари, стога је материјал био богат и разноврстан.

Врло су занимљиви статистички подаци, које је саставио секретар селске коморе г. *Цицко* о поморској рибарству и риболову на хрватској обали.

Od izloženih živih riba u akvarijama vrijedno je spomenuti najviše kolekcije vlastelinstva Nišičkog A. Tiskorja iz Duvrara. U ovoj kolekciji vidljivi: šarana rane starosti, smučve, štuke, labake, zlatne jesove i američanske patuljaste sovove.

Zagrebčko ribarsko društvo zastupljeno je sa 9 akvarija. U tri su lastrike rane starosti, a u ostalima su rane ribe iz slatkih voda.

Školska bašta. Odmah levo kod glavnioga ulaza osnovana je školska bašta, u kojoj se predlaže dio različitih voćaka i loze pored ukusno povrtnoga voštaka. Ovdje se svakodnevno drže predavanja, kako bi se i živom rečju pobudila što jača volja za racionalni rad u povrtarici. Namšten je i zgodan uzanik sa nekoliko kompića pokretnog saša, a podignuta je u nalome i topla leja za proizvodnju rane zelene i povrća.

Mlekarski proizvodi. Ovi su izloženi u zasebnoj paviljonu sa mlekarskim spravama. Najbolju pažnju privlače izložbeni proizvodi g. *Ludovika Mohrija* iz Kopravnice. Svoja skra *grosira* i *triansto*, izložio je *maslo* i *kazeni*. Njegova mlekara i sirara u vezi je sa odgađajivom proizvodnjom svinja. Statističke tablice koje je on izložio o proizvodnji mlička, govtju, svinja i zavesu mlika i kazeina, vrlo su poučne. Mlekarskih ovaca traži dnevno 3.000 litara mlika, koje krunje od 420 seljaka iz okolnih mesta. Celokupni promet od 1900—1905 god. iznosio mu je 2 mil. kruna. Maslo izvozi u Englesku, Nemačku u Francusku. Kazein je otplovo proizvoditi od pre 2 godine za građevne gazdinstva predmeta. I nekakvo mlekarskih zdruza izložile su svoje dobro sređene proizvode.

Odmah do mlekarskih proizvoda izložila je svinja *Adolfa Krausa* iz Oseka *mlavo jaja* iz Slavonije. Ovdje se je lako moglo pročitati u kakvoj stani dođe jaja iz raznih krajeva Slavonije i kako treba da se ne podignuti, zaključiti i čistoti sortiraju za izvoz. Ovo nije samo dekorativna izložba, već su svi sadržaji potpuno jajina na 1440 kom. onako, kako se izvoze. Firma ova izvozi jaja u Nemačku kao hrvaćeti produkt, a u Englesku pod nazivom: *"Swanitch produce."* Godišnje izvozi 150 vozova valj 16.500 sanduka, a sada je počela izdati cementarne bazene u kojima će se jaja konzerirati. Izložene fotografije njegovih radionica pokazuju da je to veliko preduzeće i da je kadro podržati stranu utakmicu.

Privremene izložbe

Više voće i grožđe. Pod šatorom bilo je izloženo rano voće i grožđe na tri piramide i dva poduka stela. Na prvoj piramidi kod ulaza u šator, izloženo je grožđe i voće privrednika iz najbliže okoline zagrebačke.

Zemljaško dobro u Vojkovicima, izložilo je grožđe iz svojih vinograda i predstavilo trgovinu u izvozu grožđa u sanducima. Ova državna dočena bila se već 3 godine tih poslod i postigla je lene utjeh različitih grožđa u Češku, Krajevsku, Štajersku i Prizorje.

Aleksandar Adamovič iz Kamence izložio je sortiment od 80 raznih vrsta grožđa, od kojih se naročito ljetuju rane vrste tamnijanke.

Vlastelinstvo Kučeva izložilo je krasno voće na svojih velikih voćakama. Moderno pakovana vrsta jabuke "Gravenshtajnske", svakako je za veliku svetaku trgovinu. Izložene osuštve jabuke od vrste "Ananas" odlične su kakvoće, tako, da bi moglo izdržati svetaku izložbenju utakmicu. Računa se da je bilo oko 360 kilograma sa 2.000 predmeta. Sudeći po izložbenim predmetima, svaki se mogao uveriti, da su pri-

like za voštarevo u Hrvatskoj vrlo zgodne i da dobro spikovano i po vrstama odvojeno voće, može imati neograničenu prodaju, jedno zbog velike tražnje voća na slavanijski tržnjak, a drugo zbog sve veće šarava voštarske industrije, oabrijala konveri, spravljiva mlika i siraeta i t. d. Pa i svak voštarevo u Hrvatskoj dosta sporo napreduje.

Mi smo u voštarevu mnogo veće uspehe postigli u zasadašnju plemenitih vrsta voćaka, koji će se unesti posle izvesnog niza godina, kad voće stanu na rod, lako uočiti. Nalni srećka voćari razgledali živo i sa razumevanjem, doprizedli su mnogo voštarskoj privrednoj strani i u situaciji je kazale, da ćevo vremevoj u ovoj privrednoj strani predvičati.

Izložba kasne voća i grožđa. I ako suh samo voća dana na raspoloživoj imao da pručini ove izložbene odelje, i svak sam postigao da ga pažljivo osmotrim, a to je i potrebno bilo, po što izložbeni predmeti izložili najviše krajeva Hrvatske.

Moglo bi se ovoj izložbi prigovoriti, što izložbeni predmeti nisu bili determinirani, već samo naznačeni izvesno izlagatca. Svakako da Hrvati nemaju još dostojno stručnog i serećnog pomologa, kada su da determinirane pozvali čitavog češkog pomologa g. *Josipa Rika*.

Na ovoj izložbi izlagali su na prvom mestu vlastelinstvo Kučeva, koje po izložbenima sudski radi intenzivno i na dobro proizvodnoj osnovi. Svojni eksport voća i voćnih konveri, eksport grožđa i vina, ovo je vlastelinstvo osvojilo dobar deo svetoskog tržnjaka.

Ostali izložbeni od mlika su vrednosti i vakon jednake kakvoće izloženih predmeta.

Vredno je spomenuti u ovoj odeljevoj *vošnju pastu* koju je izložilo vlastelinstvo Kučeva. To je skućan i prodećan sok sa zmesom od raznovoga voća. Kućavoj soka prodavaše se raznih dek sa ne gzuće a po tom se osući i u kolace izreke. Ovak najviše upotrebe voća prihvata je iz Francuske, gde su, osobito u Normandiji podignute mnoge oabrijke, koje različitno voće u pastu prerabuju. Jedna oabrijka u Abenjavu, prerabuje godišnje jedan milijon ktr. jabučno meste. U rodini godišnjaka ovo je zgodan način da se voće korisno unovči.

Izložba stoke. Izložba je bila podeljena u pet odeljeva: *odeljevi goveda, svinja, ovaca i koza, koma i pernate ptice*.

Odeljevi goveda. Ukupno je bilo izloženo 550 grla goveda i to: 131 grlo pinčavsko-metalske rase, 170 grla simentalske, 160 grla dolove i 89 grla podolske rase. Od izložene stoke otpada 36% na neposredniju, a ostalo su izložili vlastelinstva i državni zavodi.

Pinčavsko-metalska pasmina. Goveđa ove rase mnogo su boća od ostalih. Strani stručnjaci, gde je postojela bila izložba, izrazili su se da ni alijske kopracije ne bi mogle biće i dešne kolekcije sastavnici. Niće vedeti deo Hrvatske na izložbi sa ovom rasom goveda bio zastupljen, ali ovde je bilo iz najrazličitijih krajeva, tako, da bi se po izložbenom moglo sa sigurnošću utvrditi da bi se ta rasa mogla u Hrvatskoj sasvim sigurno odmahiti.

Hrvatska pinčavska goveda mnogo su boća od ovih iz Slavonije i Sreva, na svaki način stoga, što se u Hrvatskoj mnogo ranije otpočelo sa odgađajivom ovoga soja, ne da će se i u Slavoniji i Sreva postići sa pinčavskimi sojem boća rezultat, o tome nema sumnje, samo ako se bude kolektivno na tome radilo.

Izložena grla stoke neposrednog izvoda u Krijevčička odista su mala, i što se eksterijera tiče, tako korekta da se pravilnije ne može saći ni u samoj Evropi.

Мноштво изложених грла з и кавковах доминирало је државно добро из Божјаковине. У изложбеном каталогу једино је ова доведена изначила количину меса, коју су поједине крање дале у 1905 год. Макумуи млека врема тење извештају био је 2787, а млишму 1502 литра.

Од приватних излагача у првом реду ветиче се владетелство Р. Ерадејде, које је изложило доста бројну колекцију крава и јуница све лепше једна од друге.

Врло добар материјал изложио су оцања из Крижвањског округа.

По општој оцени колекција Пилнгавске стоке из изложби, била је врло лепа, материјал наједначин, у грађи тога користан, користити него што се пилнгавска говеда изазве у оригиналној постојбини.

Професор сточарства на беошкој великој школи Д-р Ј. Адаме, који је од стране изложбеног одбора позван да дође и свој суд изрекне, изјавио се је: *Пилнгавско-металски мелези одговарају и најтеснојроднији сточарским захтевима, и овако производећи раса да струју стружи надзор подишће и узбуо узнедрити хрватско сточарство.*

Симентака раса. Беошко је изложило вилнгавске стоке утицала на постојеће својом егалацијом, толико је симентацка својим квалитетом, а сем тога била је и бројно добро заступљена, кад се зна да је земљаска управа тек од новијег времена почела да одира симентацкијој говеди.

И кад изложбена симентацка говеда, хома се као и код пилнгавских, констатовати, да је квалитет изложби из Хрватске далеко бољи од оног из Славоније и Срема. Наимку у овојо чини само Фр. Милер из Земља, који је изложио извршне чисте симентаце.

Врло су интересантна била два бика које је изложило владетелство Новинарскога, а који су набављени као јушци из Бабине најверне државне домене. Ови одмета репрезентативну лепу и реалну робу. Ича може бити на нама две стације, које не одговарају сточарској кући, но ипак изеријал отхрањен у Хрватској, не заостаје већ сада од директно извртнотривних грла.

Мелези. Ова колекција је одмета била најизначајнија, на омет зато врло јако уважавана од посетилаца. Разуме се да је томе допринишом околност, што се ова колекција налазила иза лепих чистотривних колекција. Призвати се мора, да мелези немају тако изначајне вредности, они ће и на дале играти видљиву улогу, докле год се доњава хрватска стока не замени чистотривном. Но за ово треба доста времена, стога се важност урештених грла хома још дуга ценати.

Државно добро у Божјаковини изложило је четири јунице, које су произвед разних мелеза са чистио симентацком расом у другој генерацији. Све четири су биле лепе, развијене, крушне, егалзирване и скоро лепше од чистих симентацких. Штага, што је оно само почетак покушаја и што се није могло видети и потомство ових мелеза.

Барон Отолевод изложио је две јунице Обервалтске расе са симентацком. Обе расе говеди нижу већ но себи лепо тело, а у мелезија је то тако хармонично изражено, да су својом спољношћом морале принуђи, важиу постопања, својим широком телом, идеално рипни леђима, тупом и једром грађом, једном рачи, то су били примерци, са којима мора и најоко-реалци формалста бити задовољан.

Поред ових мелеза, вредно је споменути и колекцију коју је изложио Г. Пијенца, по једног бика чисте шортхорске и нормандијске расе и мелезе од ових раса са донавом, у првој генерацији.

Обаде ове расе жив су изара уверена да је Хрватска подвена за продукцију меса и млека, и баш зато, што хр-

ватско говече има слабо развијене меснате партије, а што и шилнгавска раса није у таи партијама у младости поволна, има довољно оправданост, да се у доњаји свој увесе по мало и шортхорске крви. Нормандијска раса важи као доста оштра стока, но поред све отрпадога, доста добра на млеко.

Да ли ће они мелези играти какву улогу у хрватској сточарству, то се не може у напред казати, но свакако стоји да се наметном селекцијом, могу својства сваке расе променути и усавршати.

Подолска раса. На изложбени подолски грлица прижење се, да се овом соју не посвећује више бог има каква нажда. Подолско говече не одговара потребима наших поседника, јер је то стога за теласе, а не за производњу меса и млека, на и већи поседи, замењују је већ сејеница, која се боље милажују, с погледом на производњу млека и меса.

Ако се напомене да су излагачи, који су изложили подолска говеда, изложили употребом и говеда културнијих раса и да се међу изложених грлица нашло и мелеза као на пр. подолац са симентацком и подолац са хурбодером, онда је јасно, да гајене подолске расе у Хрватској уина се нави обим и да ће се са илвојих гајевина скоро престати.

Изложба црнате жемине. По изложбеној живини може се рећи да Хрватска није почело да данас за руком (као и код нас) одредити стајан прази, којих би требало поћи у овој привредној грани, с обзиром на климатске и прирадне прилике. На изложби се ишло најзначајнијих раса, некојих, које су докунујаи народи данас напустили, а некојих, које спадају више у шпорт и до одицу.

Код Орпигитон и Пилнзе-рога, могло се прихвати да је правац гајења раса и по нејиг и по обилку, различит, што је код гајења прилично теже, јер се морјују врло често набављати чистотривни комади, за сваке ноце, на даљина, да би се зра овекала.

Један једини излагач изложио је Худанке, да чего излази, да се ова раса у Хрватској неће одомљати.

Мирвен локал Аубланг изложио је кокоша белгичке расе (Cochon de Malines), које хлади као особито добре по силне поред укусов меса. Да ли ће одговарати приликама у Хрватској, показале време. Ова је изложба и интересантан модел вештачке кветке, који се састоји на три дела: простора за спавање, затвореног простора за чиркање и отвореног живом ограђеног дворшта за кретање пилнаш. Тошлоту дају две тамне у којима горе ула. То би била најпростија и најјезитивнија тошлота за вештачку производњу пилнаш, но како о овине нема још поштурног искуства, то се не може ни суд изрећи.

Сулоба по изложби изгледа да у Хрватској преовлађују Орпигитон жти, јер је њих било највише на изложби, те изгледа да ће се ова раса живине у Хрватској брзо раширети, а да ли она те заслужује, показале време.

Изложба шма. У овој се изложби штитила неједнакост извртјала и врло велика висина појединих тивова. Појављивали су се вилтски полукрвавици у најтиским оократу као они црвени полукрвавици а они и нешто тежи, као отприлике онглески „Хунтери“. Било је и четворобојних арашских кова, која се могу такмичити са онима из Бабине. Виђали су се и *лашкитери, белгијанци, арденци* па и *шотландци*.

Сељаци као и великопоседници у Хрватској очају велику дубав за копарство, зато се ово и развијало више „rag gout“ него „raf gaison“. Сељаци су зависни о вистурским евалпацима, која су у рудима најтискија, стога и одгајују већих делом полукрвакне, за потребу војске. Истотамавом хрватској влади отпочело се у правцу одгајавања теже бел-

гајске расе, која ће свакако бити од екивентне важности за пољопривреднике ради обављања тежких пољских радова.

Изложба је одржана 30. септембра по новој календару у 3 сата по подне, са сјајним ватрометом и концертном неколико певачких друштава.

РЕЗАНЦИ ОД ИСЦЕБЕНЕ ШЕЋЕРНЕ РЕПЕ

Према уговору фабрика шећера са произвођачина, обавеза је фабрика да онима уступу 30% лишњих заостатка (резанца) од целокупне нето количине издворене репе и то лако Боготра, коју ће произвођач бити дужан, да извуче најдале до краја децембра.

Резанци садрже у себи само 1/10 до 2/10 % шећера, мако осталих хранљивих честица и много воде, по зато су ониг врло добри, годна и јевтина храна, ако удаљеност од фабрике није велика.

Већа количина резанца може да се конверзише у травовина, као што се то ради са зеленом кисело храном од детелине или зеленог кукуруза, а још боље ће се сачувати, ако се пресовањем већа количина воде из њих одстрана.

Резанци су врло годна храна за прекиваре (говеда и овце), а нарочито за краве музаре и волове тољенике.

За обичну оцелу резанца као хране, нека послуже следећи подаци сачувати у постојанима.

	Простота (благотра)	Влажа	Маст	Екстрактна материја	Укупн издржај
Осипи резанци	0-6	1-5	0-1	4-0	7-0
Пресовани резанци	1-0	2-4	0-2	6-5	10-0
Кисели резанци	1-0	2-5	0-2	7-0	12-0

Из ових података јасно је да резанци садрже у себи велику количину воде и мало хранљивих честица, али, пошто се добијају бесплатно или врло мало коштају ради преноса, то се ипак са њима 1 кгр. хранљивих честица много јевтиније добија, него у другој којој храни.

Из глочно репа нека много веће предности од исцебених резанца, пошто и она садржи у себи: 88% воде, 1-1% протеина, 1-0% влакна, 0-1% маси и 9% екстрактних материја.

Да би се јасно могли видети вредност резанца, потребно је предочити састав њихових хранљивих честица, према саставу оне у другим врстама глочно хране:

	Пробављивање у %				Промена количине воде	Цена од 100 кгр.	Цена репе укупно једнакост у издржају
	Простота	Маст	Влажа	Екстрактна материја			
Сено средње квалитете	5-0	1-0	15-0	25-0	57	4-5	8
Осип	30-0	1-0	2-5	42-0	79	11-0	13
Кукуруз	80-0	1-0	67-0	160	180	19-0	18
Месине зрна	11-0	3-0	2-5	44-0	86	9-0	9
Погоде од сла. репке	25-0	2-0	1-0	33-0	69	11-0	11
Резанци свежи	0-4	0-1	12	4-0	11-5	0-25	3-8
" пресовани	0-6	0-2	2-0	6-0	10-5	0-30	2-9
" кисели	0-6	0-2	2-0	7-0	11-5	0-35	3-0

Из ових бројева види се да су резанци према осталим врстама хране мале вредности, пошто у њима има само 6 до 12 јединица смирњивих хранљивих честица, а у сену 57, у великим погачама 119. Свега тога размер протеина и других хранљивих честица је врло велики 1:15, пасирах онага у сену 1:8, у кукурузу 1:9.

Са екивалентног гледишта резанци су према томе врло једнострана храна без очите вредности, по ипак њихова вредност не стоји на екивалентној мизни, особито за прекиваре, којима је велика количина хране потребна.

Пошто је размера разних хранљива у резанцима једнострана (1:12 до 1:16), то је потребно ради бољег хранљива додати нешто хране са ужим размерима хранљивих честица, као што су: лекине, сено, узале погаче, кукурузу и др. да би размера била подеснија. Ова размера треба да је код краве музара 1:4%, телећих волова 1:6, а код говеда која не теле већ марију 1:10 до 1:13. По овој нормати могу се перадица говеда изхранити самим резанцима са врло малим додатком сламе, пасиве или сена, па да се одрже у екивалентној равнотежи.

Из горње таблице види се, да у резанцима има само 6 до 12 пробављивих јединица, а остала вредност хране 50 до 120, према томе су ове друге толико пута боље. Ако се у обзир узму леве хране, а то је за пољопривредника најважнија чинијница, онда ствар стоји сасвим другачије.

Из просечних тражних цена и просечних броја хранљивих честица, лако је израчунати да једна хранљива јединица издр. у сену стаје 8, у сену 13, а у великим погачама 11 пара дни. или просечно 10 пара дни., а у резанцима не кошта ништа, или ако се узме у обзир пренос из фабрике онда само 3 пара дни. Према томе резанци су три пута јевтинији од остале хране.

Ова разликама ипак „теоријски спекулације“, већ се оснивају на тежалима и вишеструким истраживањима на пољу науке о храну стоке.

Ради бољег схватања и оцене важности резанца, илустрирано и нормативе (оброке) или практичне „порције“ које су на основу стручног истраживања пренесене у праксу и одличне последице показале:

1. За волове од 500—550 кгр. живе тежине

а, при обичном раду:

киселих резанца	15—20 кгр.
сена	4—
сламе описне (сечке)	5—
јарме кукурузне	1—
" јечмене	1—

б, при тежком раду:

свежих резанца	60 кгр.
сена	5—
сламе описне (сечке)	5—
јарме кукурузне	1—

2. За краве музаре.

свежих резанца	25 кгр.
сена	5—
сламе описне (сечке)	5—
јарме кукурузне	1 1/2—

Не само за храну и одржавање екивалентној равнотежи, већ и за тољенике, могу се резанци врло корисно и са сигурношћу употребљавати. Из следеће таблице, јасно ће се сваки упознати на који начин и каквих оброка треба се

придржавати при тобљеном говеду. Овим начином и са овим оброцима, могу се волови од 450 кгр. живе тежине за 100 до 120 дана угојати за 130 до 150 кгр.

	I периода 30 дана	II периода 40 дана	III периода 40 дана
Резанка	кгр. 50	кгр. 50	кгр. 40
Сена од довојке	5	5	6
Славо лопине (сеча)	6	4	6
Мокша, јетма, кукурама, (журе)	2	2 1/2	2

Из ових података види се да су резанци од велике важности за хранење и гојење стоке и да се њиховом употребом може друге хране знатно уштедети.

J. M.

КРИТИЧКИ ПОГЛЕД

НА И ЗЕМАЉСКУ ИЗЛОЖБУ ЖИВИНЕ

(ИСТАВАК)

4. Преглед и распоред запатних станица живине и њихово стање¹⁾

а) *Стане до II земаљске изложбе живине:*
У целој земљи до II земаљске изложбе живине постојало је 18 живинарских станица и то:

- Александровић* — Лоци расадник ср. жуњског.
- Свијатлић, Рача (краг), Ражањ, Петровац, Гор. Милановац, В. Градштите, В. Орашје, Пирот, Александинац, Сврањин, Крушевци, Паланка — код српских војних расадника.
- Ђурија* — Пољопривредна станица окр. марањског.

- Добричево* } Сточарски завод
 - Љубичево* }
 - Бела Река* }
 - Буково* — Насотин, Винод.-Воћар. школа.
 - Краљево* — Ратарска школа.
 - Тошчидер* — Уграва економије.
- Од *покошију* заступене су ове расе:
Александровић: јаребичаста талијанке (3 петла и 8 кокошака).

Свијатлић: лангшани, плимес-рок (по 6 петлова и 30 кокошију).

Рача: мекхелиске, плимес-рок (6 петл. 12 кокошака и 3 петла 4 кокоши);

Ражањ: мекхелиске (2 петла и 8 кокошака).

Петровац: лангшан (21 пето 32 кокошке).

Гор. Милановац: белах талијанки (8 пет. 19 кокош. петлова илади, а 4 кокошке по 4 године!)

В. Градштите: мекхелиске (2 петла, 6 кокошака).

Александинац: мекхелиска (2 петла, 8 кокошака).

Српски: бела талијанка (6 петлова, 17 кокошака).

Паланка: плимес-рок (6 петла, 11 кокошака).

Веке станице илади и више раса и то:
Тошчидер: ориџинтоз (16 пет. 32 кокошке), плимес-рок (1 пет. 7 кокошака), бела талијанке (1 пето, 5 кокошака).

Добричево: (са Љубичевом и Белом Реком): ориџинтона (6 пет. 34 кокошке), лангшана (4 петла 20 кокошака и 70 иладику) и јаребичастих талијанки (12 пет. 16 кокошака).

Буково: мнорска (4 пет. 7 кокошака), доркинг (1 пето 3 кокошке), плимес-рок (1 пето 1 кокошка).

Краљево: плимес-рок (2 петла 8 кокошака), мнорска (2 петла 3 кокошке), ориџинтоз (1 пето 4 кокошке), браме (3 петла 6 кокошке).

Ђурија: плимес-рок (10 пет. 14 кокош. 18 пилча), ориџинтона белих (1 пето 2 кокошке 6 пилча).

За *изложке* имало је 13 станица.

Расадници:

Свијатлић: пекнишке (4 плована и 15 пловка).

Рача: пекнишке (5 и 5);

Ражањ: пекнишке (1: 3);

Петровац: пекнишке (1: 1);

В. Орашје: пекнишке (2: 6);

Александинац: пекнишке (1: 3);

Крушевци: пекнишке (1: 2);

Паланка: пекнишке (3: 2).

Заводи:

Тошчидер: пекнишке (4: 9), рутанске (5: 9) и илади-ске (3: 2);

Добричево: пекнишке (5: 28);

Буково: пекнишке (1: 4);

Краљево: пекнишке (1: 3);

Ђурија: пекнишке (4: 2 и 19 пловчића).

За *гуске*: имало је 10 станица:

Расадници:

Александровић: ендемске (1: 6);

Александинац: ендемске (1: 4);

Паланка: ендемске (4: 8);

Пирот: ендемске (1: 2);

Рача: ендемске (1: 2);

Свијатлић: ендемске (1: 3);

Заводи:

Буково: ендемске (1: 2);

Добричево: ендемске (6: 20);

Краљево: ендемске (1 гузка само); и

Ђурија: ендемске (5: 2 и 6 гушчића).

Тошчидер: ендемске (3: 7);

За *курке* су станице:

Буково: француска (1: 1);

Краљево: бронзете американске (1: 3);

Тошчидер: беле (1: 1);

Свега 3 станице.

6. *Стане по II земаљској изложби живине.*

Од живине што ју је Министарство Народне Прязреде, ове године прибавило из Базарске (са изложби у Вирџибургу) и која је на II земаљској изложби била представљена у изложно одељењу, разаслато је:

Заводима:

Буково: мнорска (1: 4)

Добричево: јаребичасте талијанке 8 јата (8: 40);

Љубичево: лангшана (3: 6);

Краљево: мнорска (1: 4), плимес-рок (1: 5);

Тошчидер: економија: ориџинтоз (1: 5), вијандотке јаребичасте (3: 14), куте талијанке (2: 13), плимес-рок (1: 5) и талијанске гуске (3: 4);

Шабац: ориџинтози (2: 6), лангшана (1: 5), мнорска (1: 5) и талијанске гуске (1: 4).

Зајечар: јаребичастих талијанки 8 јата (8: 40);

Расадници:

Тошчидер: (лоци расадници): лангшани (1: 5), јареб. вијандотке (1: 5), пекнишке пловке (6: 15) и ендемске гуске (2: 6);

¹⁾ По живинским заводима Министарства Народне Прязреде.

Нина: (доњи расадник): жуте вијандотке (1:3), ви-
ворке (1:4) и плимне-рок (1:5);

Пирот: (доњи расадник) средња шпанског; виворке
(2:7), плимне-рок (1:4), рунске пловке (2:5).

Преда томе данас има за *Ковони* 22 станице за пилва
запат, са 13 раса и са бројним ставак граа:

<i>браме:</i>	2	петла	6	коковију;	вијалиа
<i>вијандотке жреб:</i>	4	-	19	-	-
<i>вијандотке жуте:</i>	1	-	3	-	-
<i>дорими:</i>	1	-	3	-	-
<i>ланган:</i>	36	-	98	-	-
<i>испанске:</i>	22	-	34	-	-
<i>минован:</i>	13	-	34	-	-
<i>орингтон жута:</i>	34	-	79	-	-
<i>белки:</i>	1	-	2	-	6
<i>плимне-рок:</i>	33	-	67	-	16
<i>талајанки жреб:</i>	31	-	104	-	-
<i>талајанки белки:</i>	15	-	41	-	-
<i>талајанки жутке:</i>	2	-	13	-	-

Свега 195 петла 603 коковију, 22 пилота
Свега граа 720 и то 195 петлова, 503 коковију и 22
пилота.

За *пловке* има 14 станица за запат са 3 расе и са
бројним ставак граа:

<i>индијске:</i>	3	плована	2	пловке
<i>американске:</i>	38	-	101	-
<i>рунске:</i>	7	-	14	-

Свега 48 плована 117 пловка

Свега граа 184 са 48 плована, 117 пловке и 19
пловчица.

За *гуске* има 14 станица за запат са 2 расе и са број-
ним ставак граа:

<i>сиденке:</i>	26	гусана	63	гусака	6	гусчиња
<i>талајанке:</i>	4	-	8	-	-	-

Свега 30 гусана 71 гуска 6 гусчиња

Свега граа 107, са 30 гусана, 71 гуска и 6 гусчиња.

За *јурке* има 3 станице за запат, за 3 расе:

<i>беле:</i>	1	јурана,	1	јурка
<i>браун американ:</i>	1	-	3	-
<i>браун руске:</i>	1	-	1	-

Свега 3 јурана 5 јурка

Свега 8 граа: 3 јурана и 5 јурка.

Интересантно је овде, да су само две зајатне станице
укицале привреду противу раса које тичу. Зајатна станица
(срећки расадник) у Паланци, да би кокови расе плимне-рок
ваљало закенити ујалицијана. Ове би носиле и давале врлоход,
докле примне-рок на тамошњем тргу на случај предаје не жже
добита бољу цену, а живина је тало јетина. Пенанске пловке
не носе (по билејанику). Управа тошчидерске економије, на
основу околгодинашњег искуства с еменскијим гусанама тирца, да
оне у чистојавној зајати, дају врло резултате, али су за
укрпатање с домаћима добре и дају врло добре резултате.

(Зарадио се)

Опредељивање тежине на живо, у стоке, пант- љиком за мерење

Многи су се научници и практичари позабавали проуча-
вањем питања о закон и удобних начина опредељивања тежине
на живо, у стоке, пантљиком за мерење. Мера би била да
доуваји и да чини исправке оцена од оца која може варати

и за коју има ивати добре уверљивости, па и доста при-
роднога дара за то. Врло је важно како при куповини, тако
и при продаји, знати тежину самог граа или брава, јер
оца се има поуздана, да се неће прервати ни овај по ку-
пује, ни ко продаје. Ситна стока може се мерити и на обичном
каптару, али за крупнију, мора се већ ивати вага. А ову
немају ни наши државни полупривредна завода, ни све
општине које се носе извесно вариација, а то је појединачно.

У Немачкој *Прелер* је још 1854 удео једна начин
опредељивања тежине која је дотераним и немачки од стотине
„проналазача“ докле није „усаршени“ од *Кливер-Штрауха*.
Ту податно обоготено је савнавање тежине сточне поштуњом
др. Глетцаја (Bauers Viehwage, Anleitung zur Gewichtsbestimmung des Schweizeviehes und anderer nabestehender Racen nach dem Mass; Verlag von Huber Com. in Frauenfeld).

Кливер за опредељивања тежине узима пантљиком две
кере: обич граа (око предњег трупа за одлазницу или пле-
ћака и лактичана) и дукави (од испуцане раменава, у коју
на шмо дух трупа до испуцане седмаче). И на основу па-
чињених таблица, за добивање бројеве, прочита се тежина
(Klüvers Tabelle zur Brutto — und Netto — Gewichtsbestimmung des Rindviehes von R. Strauch Druck und Verlag von M. Heinsius Nachfolger Bremen).

Нова проналазак Глетцаја и ако је доктор, није ни
мало практичан. Морах мерити два објекта граа и то и с леве
и с десне стране, проналазећи шантљик узаву ногу, па и
обим по дукави — то јест око нештога трупа.

И ајде бар, да носе толике замке керове испадне на
пољко тачно, на приближно само. Али ни са једном немачком
пантљиком и таблицама досада познати не постаде се таква
ли приближна тачност. Разлика узаву керова појединачних
граа вагон и овим пантљикама вишоје у пракцији и до 70
килограма, а просечно у Кавора 24, у Глетцаја 21-5.

Мерење пантљиком ради савнавања тежине неоподатно
је и зато, што се не може прикрити и па све врете стоке,
непрактично је. Код одраслака, а врлојано скројених граа
још и којекаско. Али већина стоки неправилнос је кроја и
облика. Лепе порасе и негована јувнава, керове пантљиком,
показују мало резултат, али у предњем трупу неправилно скроје-
јене и слабије развијене, као што су нахон хранио нузаре, не
могу показати ни коле врљанку веру... и ако сви начини
и поступци керова пантљиком измју „доуше и исправке“,
за граа која вису нормалног пораста и кроја.

То чини и саме начине замлетовања, а прерпатање и
тражење по хајкици с таблицама, за практуку није ни мало
удобна ствар. И још нешто. Све су то начини за опреде-
љивање тежине на живо код једне врете стоке: говеда. За
остале вису применљиве, ни утврђене.

Међу тим пошто је много тачнији, много изобијни начини
опредељивања тежине у стоке кероме пантљиком, но фран-
цуском систему. Пошитоно се одликује пантљика *Жило Кре-
сента*). Она је дошвена, да се их њој може одмад прочитати
тежина у килограмама и подеса је за савнавање тежине
у свих врета стоке. Она нема везују за хатарск, ни нијоу
другу, по потпуно неугуењу, како ју је Крева утардио ду-
гогодишњим мерењем и контролисањем летог примером на ваги.
Она се пантљика примењује за опредељивање тежине на живо,
као и тежине месареко, савнавање количине меса, па живине
грау или браву.

*) На пројект код: Le Constructeur M. Gosselin, 4 Boulevard Saint-
Martin Paris. Граја по месту 3 динара алтерна: Bifida Zoométrique (порт-
љика за мерење стоке). Може се добити и право Кревоко Полупривредног
Друштва.

Ova štampalka ima svoju naročitu istoriju. Njen je tvorac franuski poljoprivrednik Žilb Krevat, a otkrio ju je i uveo u praksu profesor Vasil Mačalić koji ga je pridajući naučne vrednosti posvetio na njegovu znanu i za ostvarenje svog, isprobao je, uverio se o jednoj dobrobiti i uticao na Krevata, da je ukinjomi i u prodaju uvede.

Ja sam ove godine isprobao ovu meru, na svom putu s r. Mačalićem i uverio se o njenim izvrsnim rezultatima. Merio sam građ i brane, čija je težina bila polnata, važio određena. Navešću dva primera, kao dokaz.

U Kraljevu u staji r. g. Kaskevića i Radovanovića, premerio sam ja lično ovaj štampalok njihovog bika i utvrdio težinu na živo 1300 kgr. — koliko je živo i na vazi. U Beogradu na klanjaci, premerio sam štampalok jednog debelog mačevanskog brava i utvrdio da je tešak 250 kgr. Merac i posuda koji su mi poslani u tome, bili su dobroštavljeni i xhadi su se uveriti o istinitosti mere štampalok. Oteravne vošta na vazu i premeravne sa. Težino 250 kilograma, da sam bio i sam iznenađen tačnošću mere s štampalokom.

Kreva je našao u putu za upotrebu njegove štampalke. On preporučuje merenje sa četiri razna načina. Uzima se obim preko trbuha, gde je najviše ispupčen, ili obim grudni (preko grebena, plećaka, na između prednjih nogu) ili obim gde se vrti dubina grudni: na posletku nekog (Krevatovo) meru, a tu uzima, od vrha grudne kosti gore do srednje dela i odlatke, do srednje gorve butine, ispod debelih mesa. Oni načini, pri pravini, imaju različitu vrednost za stoku razne starosti i uravnoteženosti i Kreva, pronosuje neke nepravke i donose pročitano rezultata na štampalci. Za određivanje količine mesa na živom građu (zanimat služi drugi strana štampalke — B) još više.

Meru tak r. Mačalić preporučuje kod stari telena do 1100 kgr. svoj način merena koji je lakše izvršiti i koji može vršiti jedan čovek. On meri na tri mesta: uzima na trupu mere tri *okruglosti*. Jedan ima grebena, plećaka i zaključake za jednu šaku, do savog sastava rebara s grudnom kosti ili do srednje donje strane trupa. Drugi od leđa, na preko bokova, rebara i trbuha, do srednje donje strane trbuha, onda gde je on najispupčeniji. Treći ogo od krsta pravio do ove dubine što više između trbuha i zadnje noge. I to polnata štampaloku oba puta dvoje i pročita tek kad i trguju meru sinja.

Za teže brane meri ovoj drugoj stranom štampalke (A) i to uzima savo jeru obima dva grebena, plećake i zaključake, oko prednjeg trupa.

Za kontrolisanje nogu se (i kod lakših grla) primenjuju oba mere jedna za drugu, kad se čoveku učini nevernija. Imati da primeniti pri upotrebi ove štampalke s moje strane ono:

1). Pri merenju na naša štampaloku na vazo zatezati, savo levo da prilike, a pri sastavu krajevna štampalke, za uzimaju mere, ne pritizati mnogo, no javne omlati sastavnici, tačnije je rezultat;

2). Pri merenju sinja, bar uravnelih ian potpuno debelih, primenjujući načini merena obima, vasa dobijene broj pokazivati sa 2.

3). Za ovne kad se mere preko ruza, korajko pretходно utvrditi uporednim merenjem težine dobivene štampalokom i na vazi, te da se probranje pravni postupak.

4). Drugi da ne to isto biti slučaj i kod vasa, sinja i kod sinjini prilike stoke.

Ovaj način merena i Krevatova štampalka pravni su blagodat i za kućne i za prodajne stoke, da se ne prekare u ovoj, na osnovu oševne težine od oka.

G. Mačalić tvrdi, da je za ono 5—6 godina toliko rasprostranila ova mera u Moravskoj, da nema sela, gde ih nema bar nekoliko u upotrebi.

Svakome ku rado pokazati ovu štampaloku i načini merena stoke s vaze.

Gavrilović.

BELEŠKE

Obilata berba duvana. — Pošto se u pojedinih krajevima naše zemlje dosta gaji duvan, koji daje i odličan prihod proizvođačima, biće od interesa znati, da se ova godina znatno razlikuje od prošle godine u pogledu obilata berbe duvana, što bi i samim proizvođačima doneti i veće nagrade za ovaj njihov trud.

Radu tačnije upoređena izveštje jedan prihod. Prošle godine u okrugu krupničkom dobijeno je oko 206.500 kgr. duvana, dok među tim ovaj isti okrug sada ima za predaju odzvučni količina preko 334.000 kgr. duvana, što znači, da tu ima znatno više od prošle godine i ako po broju proizvođača sada ima više za predaju berbe u 370 lica preta proizvodji godini.

Pošto se duvan može utvrditi u red vrlo važnih privrednih produkata za izvoz, a naročito nam koji se kvalitetu stoji na prvo mesto, to bi mu što pre trebalo naša prijaže za izvoz, uzled čega bi se i proizvodnja povećala, te bi one ono donelo velike koristi proizvođačima duvana, koji sa malog prostora zemljišta mogu imati velike koristi baveći se ovom privrednom granom.

Kada se zna, da su naši zemljoposedioci posednici malih imanja, to bi im i toliko pre trebalo stvoriti mogućnost da se u što većoj meri proširiv proizvodnja duvana što bi imalo na porast i opštet ekonomskog napretka.

U prihod ovoga govora i za okolnost, što kod nas — a naročito u pojedinih krajevima — ima svih uslova za uspešno gajenje duvana.

B.

ГЛАСНИК

Образложење окружних пољопривредних Подружња. — Српско Пољопривредно Друштво u želji da proširi svoj uticaj na unapređenje poljovne privrede u zemlji, pristupilo je najedinstveniji osnivanju okružnih poљoprivrednih Podružnja. Za taj cilj primenilo je utvrdjeni Pravilnik. Zatim određilo i naročite svoje uslovljanje — poverenje koji je, u dogovoru s okružnim odborima i vlastima, državnim ekonomima u pojedinih mestima odraziti poverljivosti i laborove utvrdjenih poљoprivrednika i ljudi namobnih struka, radi obrazlovanja na jedne Podružnjine u svakome okrugu. Obratilo se i odborima i vlastima s molbom, da ga u tom zadatku vizioniraju i r. Ministru Narodne Privrede, da preporučuju vlastima i organima, da društvenom interesu uskladu sa svaku potporu u uslugu u tom, po značajuku prirodu valikom i značajnom poslu.

Određene su za *pooverenje* i *osnivanje* ova gospođara: Ana M. Živanovića, inspektor ministarstva za Naš, Pirovt, Preković i Lesković.

Pađa T. Todrović, upravitel' vinograd-voćarske škole u Bukovu, za Negotin i Žubčar;

Vlada K. Kuzaković, okružni ekonom za Požarevac i Smederevo;

Jozef Maršević, upravitel' poљoprivredne stanišne za Jagodinu;

Vlađoje D. Todrović, upravitel' retarske škole u Kraljevu za Čačak, Užice i Gor. Milanićević.

Вељу Виторовића председника Подружјаке за Крушевца; Радомира А. Нешића управитеља ратарске школе у Шапцу, за Шабан и Валево;

Дрбу Р. Јовановића савојом из Ланова за Крагуевац.

И ова господа предлажу су носач, пошто је жеља, да се до краја године образују Подружјаке по свима округима, како би у августу 1907 године могли све разрадити своје праксе, послати Друштва на одобрење, на заједнички састанак, да се удружењем сила и средствима, што областаци отпочне предати рад на Друштвеном задатку.

Учесће Друштва на Балканској Изложби у Лондону. — Зарад расправе питања о могућности и начину учешћа Српског Пољопривредног Друштва на тој за Србију најважнијој досада изложби на страни, поред одређених чланова г. Г. В. И. Стојковића и Светозара Гавриловића, који одбор појачаји је и г.г. Алексеј Б. Поповићем и Вучком С. Богдановићем.

Тридесет седам питомана за практиковање у Моравској и Чешкој, пријавило се на позив г. Светозара Гавриловића друштвеног члана, од сарњених ђака наших нижих пољопривредних школа, већином сеоских синова који ће се 19 овог месеца пренети преко Беча за Прерог где ће их сачекати чешки економци који су их пријавио на своја имена. Ђацима овој изложби краћи пут и да својим радом докаже се достојне поштом поверења и такође препоруке која јој је укључена, зарад њеног даљег усавршавања у струци, и у једној словенској накуратурној држави.

ДРУШТВЕНИ И ПОДРУЖИНСКИ ПОСЛОВИ

ЗАПИСНИК XXVI СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

државне 24 октобра 1906 године у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, и чланови Управе г.г. Јов. Ф. Вишетица, Нико Јовановић, Милоша ЈБ. Петровић, Јивко Шоколар и Вељ. Стојковић, а као гости били редовни чланови г.г. Светоз. Гавриловић и Милаш Ђурић.

Бележко секретар Д-р Б. Рашић.

199. Чита се прелиминарне Годиш. Министар Народне Привреде од 17. и. и. Шр. 6156, којом позива, да се и Друштво одазове позиву Одбора за Балканску Изложбу, која ће се приредити у Лондону маје, 1907. године, и да га у што краћем времену извести: на који би начин, са каквим предметима и у којој количини и Друштво на тој изложби учествовало? — Решило: да Друштво као корпорација на поменутој Изложби учествује, а зарад детаљнијег Програма о томе да се повери ужиј Одбору у који улазе члан Управе г. Вељ. Стојковић и редовни члан г. Свет. Гавриловић.

200. Саопштава се мишљење г. Симе Лозанића, као узлебног председника за ову рад „Огледа о кукурузу и пошто у делу о вештачкој ђубриви“, који је рад био наменен за „Пољопривредни Гласник“ — Решило, да се о томе извести уредник „П. Г.“ и писач г. М. Николић.

201. Чита се писмо редовног члана г. Светоз. Гавриловића као узлебног председника за рад: „Мисли о савременом привредном програму“, који је рад наменен за „Пољопривредни Гласник“. Решило: да се на дави поштује ужити уреднику „П. Г.“

202. Начелник среза аријаског, писмом својом од б. о. м. № 8173. извештава, да је по молби овога друштва учињено све што је за потребно изашо по предмету постојаше Пољопривредне Подружјаке за срез аријаски, и да је даље настати, да се сва изоставштена подружјаска, пошто се рачуна склопа, до краја овог месеца преда Друштву, ако се до тога времена Подружјаска не обнови. — Приме се к' знању.

203. Чита се писмо Српског Индустриског Билка, који молба, да јој се дозвоља, да на предстојећој изложби у двористи Друштвеном, може изложити један парку прилазног и један мотор-комобили. — Пошто ће иста двојиштина бити изложеног кавесна са живином, то се Друштво не може одавати молба бачином.

204. Чита се писмо старешине манастира Сукова, који молба, да Друштво за „Народну библиотеку и читалницу“ која је у манастиру основана, уступи бесплатно сва друштвена књижевна издања и „Тезак“. — Пошто је Друштво и сувише употребљено бесплатног давањем својих издања, то се по молби не може учинити, о чему да се молаци извести.

205. Саопштава се одговор г. Паје Тодоровића на писмо Друштвено од 11. о. м. бр. 5218. — Решило се к' знању.

206. Повода се поново рећи о издатијима, око приређивања изложба. — И оном се прихватио Председник овлашћује, да може извршити све надатке, који би се преко одређене буџетске суме учинити морали.

ЗАПИСНИК XXVII СЕДНИЦЕ

Управе Српског Пољопривредног Друштва

државне 28. октобра 1906 год. у Београду

Били су присутни: Председник г. Вучко С. Богдановић, подредакседник г. Милаш Јовановић и чланови Управе г.г. Јов. Ф. Вишетица, Пљавк Вадјанов, Алексеј Б. Поповић, Марко Мижковић, Јивко Шоколар, Нико Јовановић, Милоша ЈБ. Петровић, Душан Крешановић и В. Стојковић.

Бележко савојом Мајк. Т. Богзац

207. Председник саопштава, да је Друштво бугарских агронома јавило, да негових 76 чланова долазе да посету Друштвоу Саву и разгледају изложбе, које се тог приликом приређују, на који Управу да се посласује о дочеку, напоменути, да је одређено и већ послао секретара друштвеног г. Д-ра Радића да оде саостима у прелаз до Царибора, да их ту у име Друштва поздравља и да им преда уверења, која су им потребна, да се могу користити повластицама за војску у 1/4 часа.

Затим је решено: да чланове друштва бугарских агронома дочекају на станици подредакседник г. Милаш Јовановић, чланови Управе г.г. Јов. Ф. Вишетица и Јивко Шоколар и редовни члан Друштва Свет. Гавриловић, који ће са Председником и секретаром друштвима направити распоред о посетама наших привредних установа овде у Београду.

Садржина бр. 1—36 разлаже се уз бр. 1 за годину 1907.

ЦЕНА ОГЛАСИМА:

Мањим од петог врсте једног ступца по 10 пара див.: од осталих крунних новена по 15 пара од врсте и од ступца. **Већим огласима:** Цела страна 10 динара (10 круна аустр. вредности), пола стране 5 динара (5 круна аустр. вредности), четврт стране 2-50 динара (2-50 круна).

За оглашавање ише пута, 10 од сто релативне.

Преглед 36. броја „Тезака.“ На изложбу долина (весна). — Чланци: Хрватско-Славонска пољопривредна изложба у Загребу (српскак). — Реципи од исећене шећерне репе. — Критички поглед на П. Јовановић изложбу извине (српскак се). — Определување терена на живу у стоје, панталона за мерење. — Бележко. — Гласник. — Друштвени и подружјински послови. — Цени огласима.