

1726
53

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупно се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу најавнишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвеној
пошти пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво издавач, прелогодник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дн., или 80 др.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дн.

Примљени рукописи се не враћају

Претплата се поакре једанпут
за целу годину.

Број 1.

БЕОГРАД, 6. ЈАНУАРА 1924. године.

Година LI.

У новој години.

Прошла 1923. година, може се у опште рећи, била је једна средња година, јако по величини пољопривредне производње, тако и по величини извоза. Прошлогодишња суши је, истинा, много нашкодила усевима, нарочито кукурузу и шећерној репи, али је ипак пружила нашим пољопривредницима, јелико искуство више у борби противу суше, које ће они, надајмо се, у овој години умети искористити.

У прошлој години производња жита је скоро у свима крајевима наше простране отаџбине и по количини и по квалитету доста задављајућа.

Благодарен повољним климатским приликама нарочито је знатно повећана жетва пшенице, тако да се рачуна, да не преко десет погрошених остати више као 35 хиљада вагона. И у прошлој години се показало да због суши, које у последњим годинама код нас наступају рано с пролећем, треба рачунати поглавито на озиму пшеницу, јер се само од ње може очекивати сигурна жетва. Како ми са нашом пшеницом наилазимо на јаку конкуренцију нарочито америчких жита, вала се стварати не само да се побољша производња тог усева, него да се и изнесе на страна тржишта у оном облику, како не моћи да ту конкуренцију издржи. Добра обрада земље, ћубрење, избор ваљањог семена, потапање семена у раствор плавог камена, паметан плодоред, чијашење, и тријесирање пшенице за продају и т. д. све су то средства која се и количини и каквоћи пшенице поправи.

Код кукуруза осетио се у прошлој години један досад знатан мањак у производњи према претпрошлој години, премда ће бити знатан сувишак тога усева за извоз. Али, ипак, не може се рећи да је у прошлој години било читавих крајева, у којима је кукуруз потпуно од суше настрадао, као што је то било у претпрошлој години. Мањак у производњи кукуруза посјој, али се он распостира више мање на све крајеве, који гаје кукуруз, те ће се у толико лакше и подлегти. Суша, која се већ неколико година једно за друго појавља, научила је многе пољопривреднике да

земљу за гајење кукуруза припремају у јесен и преко зime. Таквим радом, најбоље се прикупља у земљи зимска влага и ствара обилна резерва за сушне дане. Они који још нису припремили земљу за кукуруз имају обилно времена да то учине до сејаја и да себи осигурају сигурну жетву у идућој години.

Воће је у прошлој години добро родило скоро у свима крајевима и нишче отаџбине. Два највећа воћарска артикли сува-шљива и јабука поред све стрепње, да се неће моћи про дати због велике конкуренције — што је многоше наше пољопривреднике одвратило од сушње шљиве — извезени су у великом количинама и продати по добрым ценама. И ако се данас мора рачунати са јаком конкуренцијом воћа на иностраним тржиштима, далеко је од тога да ће код нас ускоро наступити воћарска криза, како се то хоће да престави. На против, ми сматрамо да нам тек предстоји један интензиван рад и на подизању и на унапређењу воћарства. Моментане кризе у продаји нарочито воћарских производа — с обзиром на то што је воће у исхрани људској артикал не прве него тек друге класе, даље с обзиром на велике заштитне парнице у разним државама и најзад с обзиром на општу скупоћу која у свету влада — јављају се и јављају се и будуће. Али с обзиром на то да тајко стање неће довека трајати, да се територија потрошила нашег воћи има временом знатно повећати, како у земљи тако и на страни, ми се морамо користити природним погодбама, које имамо за воћарство и радити на његовом ширењу, а нарочито на повећању производње оних врста воћа, у којима оскудевамо чак и за подмирење наше домаће прашње.

Прошлогодишњи воћни род није због дуготрајних леђних суши довољно крупан, па је то утицало и на цену тих производа. Ниши воћари се не брину довољно да својим воћкама створе резерву у влаги и осигурају их од суше преко лета. Не треба остављати годинама у ledиње воћњаке, као што чини највећи број наших одгивача, јер кроз ледину зимска влага не може про

дирати у дубине земље. И воћњак тражи обраду земље као и друге културне биљке и само се том обрадом могу прихватити кишне воде, које је јесени и преко зиме падну и добити крунији род.

И виногради су у овој години, у опште говорећи, добро родили, али су са тим у неким крајевима изазвали и јачу виноградску кризу. Производња вина у нашој земљи тако је мала — око 5 милиона леколитара — према неким другим земљама у Европи, да се прости, човек чудити мора откуд винарске кризе у нас. Криза та постоји што је потрошња ракије у нашем народу, на жалост, једно национално пиће и та велика потрошња ракије сузбија потрошњу вина, које се опет због високих царина не може извести у иностранство. Несумњиво је, да, с обзиром на све веће и веће сузбијање и борбу противу алкохолизма, у подизању нових винограда треба опрезно радити. Земље, на којима се могу успешно гајити разне индустријске биљке или воћке или друго културно биље, треба засађивати пре тим биљкама, а земље на виноградским положајима, тамо где ће се сигурно добити вина боље каквоће употребити за гајење винове лозе.

Наша сточарска производња игра врло важну улогу како у нашој пољској тако и у нашој општој привреди. Сточарска производња, благодарећи дуготрајним ратовима претрпела је један осетан манак у свима зараћеним државама у Европи. Отуда док се још не обнови сточарство у Европи и не доведе на предратну меру, а то неће још бити тако скоро, изгледи на добру продају стоке и сточарских производа још не за подуже време бити добри.

Наши губици у стоци за време рата били су

ПОДЛИСТАК

ЗА УНАПРЕЂЕЊЕ ПОЉСКЕ ПРИВРЕДЕ У МЕТОХИЈИ

Живећи више од једне и по године у Пећи, Метохијског окр. и упознавајући се с приликама сеоског гајдinstva у овом округу, дошао сам до неких закључака, које ћу овде изложити.

Из статистичких података Министарства Пољопривреде и Вода за 1920 и 1921 годину, види се, да Метохијски округ има земљишта, које се обрађује — оранице, виногради и воћњаци — свега 19.14 хектара.

Рачунајући, да за правилно - приходно гајdinstvo земља мора бити гнојена сваке године не мање од 1/3 за сву обрађену земљу т. ј. за б. 640 хектара и на сваки хектар постављено до 30.000. кгр. ћубрета, треба годишње: $30,000 \times 6,640 = 199,200,000$ кгр. истог.

На доној таблици показано је која се количина ћубрета може у ствари добити од разне стоке, које имамо у овом крају у 1922 годину (податци су узети из службено састављене табличе окружног економа метохијског округа):

огромни, такви какве ниједна зараћена држава није имала. Природно је да ће и обнова нашег сточарства још дugo и дugo трајати. Па ипак, с обзиром на велику тражњу и потрошњу сточарских производа на страним тржиштима, наши сточари треба да удвоје своје напоре, те да и број свих врсти стоке повећају.

Повећању броју стоке сметало је много последњих неколико година велика оскудица у сточарству храни. Сено је, може се рећи, најглавнија храна свим стокама и она, ако због суше сена нема у довољној количини, наступа велики застој у сточарству. Ми се надамо да ће наши сточари у будућем поклонити више пажње гајењу птичјих биљака, које су и поред највеће суше увек сигуранје у жетвном приносу него ли сено. Исто тако ометају бржи развој нашег сточарства и многе сточне болести које се из године у годину повећавају. Али данас постоје у нашој земљи многи заводи за спровођање разних серума и лекова против сточних болести; тим средствима, која су на практици дала добре резултате, треба да се обилије користе наши земљорадници и да их у већој мери примењују.

Најзад, у ово време велике скупоље сточне хране, већа обратити нарочиту пажњу не само на паметну исхрану стоке него и на избор расе, која се хоће гајити. Несумњиво ће дати најбољег рачуна сточару расе, које најбоље искоришћију сточну храну и које уз то још и брзо стасавају.

У овој години, која, према досадајним подацима о засејају, површине озимих усева и обиљној количини водених талога, који почивају падати, изгледа бити повољна, треба се користити, у пуној мери прошлогодишњим искуством, па методе рада, праксу и сву привреду из имљу управити оним

НАЗИВ СТОКЕ	ЖИВА МЕРА КГР.	БРОЈ ГРЛА	КОЛИЧИНА ЉУБРЕТА НА 1. ГРЛО	СВА КОЛИЧИНА ЉУБРЕТА
Рогате марке	200	35674	4300	153,398,200 *
Коњи и мазги	300	1878	4300	8,075,400
Оваца	40	63284	300	18,985,200 *
Коза	—	11127	300	3,338,100
Свинја	—	2022	1000	2,022,000
М. гараша	—	789	3000	2,367,000
				178,165,900

Пошто је на 6.640. хект. потребно — како је напрет речено — 199,200.000. кгр., а има се 178,165.000. кгр., значи, недостаје 21,035.000. кгр. љубрета сваке године. Ова количина љубрета може се добити са увећањем броја рогате стоке, или оваца или коња и то: рогате стоке за 1,9 од садашњег броја, коња за 2,6 пута, а оваца на 1,1 пута.

Увећати број стоке до потребите норме, изискава бити велике расходе за издржавање, а да се избегне овако ставе треба:

I. Постави се о поправљању расе крава, коња, оваца, свиња и овим самим увећати ће се жива мера стоке, те ћемо добити кориснију и скупљу стоку, као и велику количину љубрета. За овај циљ, потребно је

* ова година на ковини

путем, како би се постигли још бољи резултати него у прошлој години.

Са најлепшим жељама, да напиши польопривредници уложе и више напора и више знања и више умешности у својим пословима, те да виде још веће користи од своје привреде, него у прошлој години, Тежак их најискреније поздравља и жели им срећну 1924 годину

ИЗ РАТАРСТВА

Гајење кромпира

Кромпир успева и доноси лепле приходе скоро на сваком земљишту и под сваким поднебљем. Само на земљишту подводном или сасвим сушном нема се рачуна гајити кромпира.

Стари људи говоре: „у крајевима где се кромпир много гаји, — и најлошијих година за земљорадника — никада не може бити глади, као у крајевима, где се гаје само жита“. И имају право, јер кромпир употребљују и за људску и за сточну храну, а осим тога, пошто кромпир садржи у себи материје, које се лако претварају у алкохол, то у многим местима (најчешћи у Русији и Немачкој) од њега добијају и одличан шиприрут.

У прилог гајењу кромпира треба додати још и то, што после кромпира, земљиште се врло добро расгресе и уништи све коровољне бљске, тако да после те бљске врло добру успевају посејана жита, а нарочито јечам, зоб и пасуљ.

На жалост многи од наших польопривредника не добијају тај привош од кромпира, какав добијају у другим државама, као на пример у Немачкој или Западној Русији (садашња Литванија), а то се долази забог тога што наш польопривредник ни до сада не зна правилно гајити кромпир, нити рационално га обрађивају,

дати насељу добре производње, одређујући по општина и селима станице са добрим мушким грлима.

Пошто је Метохијски округ више од 1/3 свога пространства брдовит, по чијим брдима пасу краве, а коњи често пролазе по планинским путовима, рђаве из прављеним — требало би при бирању расе производића обавезно брати планинску расу, са ниским ногама и не велике тежине. Иначе тешка на великом ногама стока неупотребљива је због спорог и немотујног кретања преко високих стрмених (избрдица).

За коње брати на пример, расу планинску „Арденску“ из Француске, јер се одликује својом издржљивошћу и има складну телесну грађу и лепу фигуру. За краве „Берзенску“ расу такође из Енглеске. Ово је планинска, месаста раса строгог одгоја, која даје много меса и одличну белу, дугу вуну. Такође су „добри“ Линкольни, а у последње време ушли су у моду Ромни Марш. За свиње, Јокширску расу белу, премда црни Беркишири више су покретни, боље подносе врућину — обе су из Енглеске; или Шумадијску из Србије.

Пошто је показати начин увеличавања броја стоке до добијања потребног органског ѡубрета дosta дуг,

* Ур.

При правилној обради и избору земљишта, као и добро одабраној врсти семена — кромпира за оно место где се он гаји, може се дсбити по хектару до 200—250 тонова кромпира, а то — ја нарочито подвлачим — не не треба никад заборавити, јер је тешко наћи такву бљску, која би дала такав принос по хектару.

Без обзира на то што кромпир може успевати — како сам у почетку рекао — на сваком земљишту и при сваком поднебљу као и без нарочитог вилнишког знања се гајити, ипак је свакому одгајнивачу кромпира потребно знати нешто теорије о њему и применевати ово знање на практику.

Кромпир је коренаста — односно кртоласта — бљска, плод од кромпира добијен није од стабла и класа као код житарица, већ од корена — жила — под земљом. То није прави плод већ само одељење меснате жиле кромпира. И кромпир као и све остale бљске има свој прави плод, а то је зеленкасто бела јабучица, која се појављује крајем лета или у почетку јесени на крајевима граница од кромпировог стабла, на месту где је био заметну цвет кромпира. Ове плодове-јабучице неутолико су за јело, али имају унутра светло-жуће семенке. Од овога се семена такође може производити кромпир, али само то задаје врло много посла, јер семе треба најпре посајати у топле леје, па посла неколико пута пресађивати. Зато се овај начин у пракси не примењује већ обично гајање кромпира производи се на тај начин, што се с пролећа саде у земљу већ готове прошлогодишње кртоле, односно ове удељење меснате жиле кромпира, које и називају плодом.

Ако разгледамо овакав плод кромпира, видимо, да на њему има неколико пупољака, слично пупољцима дрвета или виновој лози. Ови пупољци када се кромпир посади у земљу, или само лежи на влажном mestu

то је неопходно потребно применити у широким размерима неорганско ѡубре, садржујуће у себи азота (азотна ѡубрета), фосфорну киселину — (фосфатна ѡубрета) калија — калијумова ѡубрета —. У Русији за ову сврху употребљавала се у великој количини чилеска шалитра, суперфосfat, фосфорне азуре, кајнат, 40%, — калајумова со и стављала под озиму пшеницу, озиму раж, јечам и друго зрачно биље, под сточну и шећерну репу и добивало су се одлични резултати. Исти су се разулати добивали при оваквом ѡубрењу и разловрсним волака, а такође и поврћа.

II. Не гледајући на одличне услове у којима се налази Метохијска долина како у погледу климе, која, даје дosta топлоте и светлости, тако и по великој количини влаге која се добива наталањем из река: Бистрице, Дрима и Ереника, чији је почетак из планина, ипак средњи ред зрачног и кртоластог биља, како се то види из статистичких података Министарства Польопривреде и Веда за 1920.—1921. година, није велик. Ово проилази:

1. Од недостатка ѡубрета како је горе речено
2. Од немања добrog земљоделског алата: плагуља, машине сортирача за зиро, дрљача, вегрењача, тријера итд.

— Српшиће се —

простру и пуштју од себе стабло, а после и живе т.ј. исто тако као и код осталих биљака.

Пошто се на сваком кромпиру налазе неколико оваквих пупользака, а сваки пупользак простира и пушта стабло и живе, то зато од једног посађеног кромпира израсте неколико стабала. Свако стабло које је израсло из поменутог пупользака је као посебна биљка, која има своје живе, а на жилама плодове кромпира. Због тога се кромпир може одговарати — односно садити, не само целим плодовим већ и резаним комадима; само приликом речња крајтира за сађење треба пазити, да у сваком „древном комаду“ има бар један пупользак.

Приликом простирања пупользака, посађени кромпир служи као храна за младу биљку, док иста и пусти своје живе, које почну простира храну из земље т.ј. исто тако као и код других биљака.

— Наставите се —

ИЗ ВОЂАРСТВА.

Конзервирање воћа и поврћа.

Нема сумње да конзервирано воће и поврће заузима данас видно место у исхрани људства. Видно и важно не само по томе, што се као конзервирано може имати у свако доба године, већ и по томе, што је се најзад увидело да је воће и поврће најздравија храна.

И колико нас је конзервирање воћа и поврћа рођено и расте онако како је то било и у другим културним земљама: интичко везано за културно стање једне околнине, иде и развија се са њим упоредо. Нисмо још достигли ономе где циљмо, али полако, потак, прогрес у свима правцима друштвеног развијатка, одвеште и ову трану на своје место — ми у то тврдо верујемо —, тако да ћемо је скоро видети на оном ступњу који ми сви желимо.



Са 1. — Практично предавање о конзервирању воћа и поврћа у Житковцу.

Српско Пољопривредно Друштво посматрајући увек са живљим интересовањем ток развоја пољопривреде у народу, налазило је увек погодан момент, да у народ убаци оно, што је баш у даном моменту потребно: иако било скупа, иако било расправа економских питања, у коме Друштво није узело учешћа, било речју, било делом.

Једно од последњих дела друштвених јесте: пропаганда конзервирању воћа и поврћа. У том циљу Друштво је ставило себи у програм, да у току ове године а у различим крајевима изше земље одржи практични предавања о конзервирању воћа и поврћа. Познавајући истину: да је увек боље преј слушаоцима практично извести посао него ли теоријат, Друштво је, не жалећи труда ни материјалних средстава набавило и нарочите пени за конзервирање, као и тегле са херметичким затвором, које је раздавало у најоду по ценама коштања, а предавања пак држала су друштвени делегати увек практично, конзервишући на лицу места по известавајућим глаголима са различним воћем и поврћем.

Ми, који у народу живимо, најбоље осећамо благодет овакве пропаганде. Јер не само исто смо научили да припремимо добру „зимницу“, него увајамо још да чешћи поучни састанци чине у исто време и контрабаланс великој разноти у начину живота баш и код људи истога краја. Ови састанци још воде узајамном споразумевању и удруžивању на бази равнopravnosti и солидарности служећи тако и овој великој идеји: спремити народ да живи у миру и задовољству. Н језд оваја пропаганда има и другу добру страну, јер даје полета овој грани да постане индустријска.

Па ипак, све ово што Друштво чини за народ, неба имало толико дејства, да у народу нема људи који Друштво свесрдло помажу, који сами делују на своју околину и сами ризе на откалању сметњи које им стају на путу; људи који не очекују само туђу помоћ и сарадњу, нарочито државну, јесу свесни тога шта све може да учини приватна иницијатива.

Тим поводом не можемо да пређемо нутке, а да не истакнемо неколико светлых примера пожртвовања и показивања добре воље да се пољопривреди уопште да видије место.

По програму друштвеним на дан 4 септембра ове год, одржало је једно предавање о конзервирању воћа и поврћа у Житковцу, уз сарадњу тамошње пољопривредне подружине. Још по припремама, које су за ово предавање ученице, дало се запасити да је интересовање велико и да је управа подржана због чије ученица се, да предава испадне на опште задовољство.

При почетку предавања одржало је врло леп говор председник подружине првог г. Душан Веселиновић, истичући најочитоје важност воћа и поврћа као хране и позивајући присутне да пажљиво саслушају предавање.

Предавање је било особито добор посечен, а учешће су узели и наставници Алексиначке пољопривредне школе са ученицима. У току слободе са дискусије дао је врло лепа образложења о конзервирању поврћа у флашама, суплент Алексиначке пољопривредне школе г. Милојковић.

Не мање интересовања и пажње показао је и млађи спрски економ г. Срећко Милицковић. Судећи по припремленом материјалу за конзервирање, могло се одмах закључити да је по ред великом интересовању г. Милицковић још и врло добро посвећен у ову ствар.

Али што нарочито зреди истаја, то је да је председник подружине првог. Веселиновић одмах по свршеном предавању сазвао седницу управе подружничке, на којој је

решено; да се одмах поред тегли, поручених од стране слушалаца, појачи и један већи број тегли разних димензија, које ће се о трошку подржине испунити — конзервисати разним воћем и поврћем — и донације продајати народу по цени коштаља. Чланови подржине г. Гојаковић монополски надзорник и Милиновић грекски економ, узели су већ улогу да овај посао обаве, не тражећи, за труд никакву награду.

Леп пример на унапређењу польске привреде уочише дао нам је и г. Милоје Гојаковић монополски надзорник у Житковцу. Председник подржине г. Веселковић није се устројио да им каже, да се велики број чланова у подржини, у првом реду има да благодари г. Гојаковићу. Ну, није само то: делатност своју г. Гојаковић показао нам је тек у својој окућници! На малом простору његове окућнице могло је се видети тако реди све: овде неколико оцаца извадрених дина и лубеница, онда купус, патрика, патилица итд. Онамо опет у једном углу окућнице види се практичан животињарник од дасака и у њему чиста раса кокошка Сосекс. Њему се дугује, што околина Алексинца дала обилује једном чистом и добрим расом животињама.

Мало даље од окућнице поред пута се дивно логориште оклопљене лозе, које је, смело тврдимо, служило за углед целој околини.

Укратко, активност овога човека у привредију стручни може да послужи као светао пример, достојан пажње и поштовања, јер је, у колико знамо, свуда где је службовао, поред својих редовних послова из монополске струкве као привредник чинио много да се морално и материјално стање у народу подигне. Стварајући здрав зазам у том правцу, успео је да у својој околини оживи волју за напредак.

Поред овога предавања у Житковцу, друштвени делегат је одржко предавања још и у Јагодини, Рековцу, Трстенику, Ва, Хану и Лазаревцу.

Вредно је нагласити да је и у Рековцу предавање било особито добро посечено, захваљујући заузимљивости председника подржине г. Милована Перешића, греког економа г. Александра Маринковића и т. д-р Воркалића.

Благодарећи људима из народа, који прихватају идеје за ширење културе у народу, надамо се да неко ускоро постиги циљ: да конзервисање воћа и поврћа буде редован посао не само домаћицама по варошима, већ и оних са села.

— Б. М.

ИЗ ЗАШТИТЕ БИЉА И ЖИВОТИЊА.

Вилина косица на пижиним биљкама

Једна од најопаснијих биљних штеточина, паразита, из пижиним биљкама јесте вилина косица. Гајити пижине биљке а непознатавати добро ову штеточину, њен живот и развијак, велим, била би права бесчиница за сваког земљорадника, који сеје и гаји пижине биљке, а да се у случају њене појаве, не би умро помоћи, и нави потребна средства за одбрану и њено уништавање.

Вилина косица појављује се на различим биљкама: детелина, граворици, конопљу, лану, ливадским травама и копривом. У почетку се јавља на врло малом простору, донације се па рашира и заузме веће површине. Она спада у ред правих биљних паразита, јер живи искључиво на рачун других корисних биљака. Заражена места вилином кошицом, виде се још из далека. Назаднуга и заражена места бивају обично неправилно ограничена и густо уплетена, где се змијасто стабло вилине косице на све стране увија око биљке, сисајући из ње храну све докле она не угине. Посматрамо ли је излизба, видљиво само бледа стабла која су се чарсто припила и испреплетала око биљака. Обично она овако изгледају за време цветаја, после којега стабла добију више жућкасту боју. Стабло је без лиша.

Размножава се семеном. Њено је семе врло ситно, ситније је од семена детелине. Боја семена је тамна, међу којима се налази и зрак црнасто и зеленкасто обояено, а већином су округла. Семе заражава клијавост у земљи 4-6 година. По сазревању семе падне на земљу, или се приликом кошидбе детелине за семе пре несе на гувно, где се заједно са детелином озре и на тај се начин помеша, а и семе заражи вилином кошицом.

Семе, када падне на земљу почине клијати, чији се зачетчија јављају у виду коренчића, врло тавих влакана, која се змијасто увијају на све страже, тражећи своју хршу (биљку) да је обавижи. Има најгору способност, која се састоји у томе што зајди крајни делови стабла поступно изумиру, а предњи сме више расту. Тако, она својим предњим крајевима хвата биљку, око које се брзо припила образујући сплет; или у почетку раста, она пушта крајеве што даље од себе, да би што више захватила млађе биљке, па тек тада ствара сплет, обмотавајући биљку, у којој пушта своје сисаљке.

Сада да ви њимо, какву нам штету наноси вилина косица? При свега, она својим густим сплетовима обмотава биљку и тиме је угушије; затим одузима биљкама својим сисаљкама потребну храну, услед чега биљке слабе и најзад угину. Сем овога вилина се косица много разградњава обухватајући и све суседне биљке стварајући тиме густа забјена и небаста гувња. Спајајући вилине косице са биљкамим стаблом потпуњује. Из почетка постоје мали отоци из којих донације постапа сисаљке које се пробију унутра, споје са ткивом биљке и то тако да проникну све до унутрашњих судова, где се припоје налику а помоћу нелици од лине на дрво и на тај начин директно одузимају храну.

Вилина косица мора да води живот паразитска, јер као што је познато она нема лиша, биљног зеленила, па ни корена, те не може, дакле, из земље и ваздуха примати потребну храну, те је због тога једино и упућена на овај начин живота којим проузрокује велике штете.

Вилина косица цвета рано с пролећа а нарочито у месецу јуну, јулу и аугусту и то там више у колико је она сама и када је биљка у порасту заостала. Њено је семе смештено у чауре по 1—4 семенке, које су окружени облика и сличне семену од детелине. Способна су да одмах клијају а могу и неколико година лежати у земљи без да никну. Вилине косице има три врсте и

ТО: вилина косица сипчија, највише на детелини, грахорици и ливадским травама; **вилана косица средња** на пасуљу, грахорици, хмељу и врби и **велика вилина косица** на лану и конопљу.

Борба против вилине косице састоји се на првом месту у сејању чистог семена. То ћемо најбоље осигурати, ако га сами произведемо, а ако то није могуће, онда набавку семена најбоље вршити од Српског Польопривредног Друштва и Главног Савеза Земљорадничких задруга, које набављају само чисто и прегледано семе од стране Државне Огледне Станице.

Када се вилина косица појави треба је што пре отклонити, док је још млада. Најбоље је уништавати докле није још цветала, а никако не смемо дозволити да образује семе и исто на земљу пропске. Заражена места виља покосити до саме земље и то пре или у почетку цветања, и све то пажљivo покупните и изнети из детелишта. А, ако се она већ налази у цвету и семе образовала, у том случају не можемо се задовољити кошењем, већ је морамо помоћу срла до саме земље сасећи па и унекоде за 50 см. даље од зараженог места, које све њаша спалити. То се чини помоћу сламе (најбоље јечмене) ситно исечаке и гасом поливене Исецкану сламу положену у слоју од 20 см. назаражено место запалимо и тиме не само што уништимо стабла покосених биљака већ и испало семе од вилине косице. Ако заражено место није доволно спаљено, можемо овај посао ради сваке сигурности још једанпут поновити.

У већим размерама биља ће бити тешко овај посао изводити, и зато се препоручује, да се заражени простор изриља у колико је могуће дубље, те се на тај начин семе угуши. Природно је, да овде није искључено, да семе идуће године поновним обрађивањем дође ближе површини, што се може десити и после дужег низа година и да понова клија као што је већ и праксом доказано.

На места, где је била вилина косица препоручује се да се посјеја каква мешавина биљака, које брзо расту, пошто поправка детелином не би дала жељено користи.

Сем поменутих средстава препоручује се и прехаље раствором зелене галице 15-18%, јачине. Ово је средство којо изгледа сигурно, јер вилина косица потпуно изчезне, а детелина и друге биљке, које до душе појирне брзо се опораве и даље напредују. Истим начином уништавамо и вилину косицу на ливадама, где је овај рад много тежи него ли из детелиштима.

ГЛАСНИК.

БЕЛЕШИКЕ.

Штитимо и прихрањујмо птице певачице.

На овим зимским времену, када је све покривено снегом, први је задатак, који нам се намеће тај, да наше корисне птице сачувамо од снега и студи, ако мислимо да нам опет с пролеће понова пруже своје обилате помоћи тако потребне за нашу польопривредну производњу, која много трипти вати од многобројних штеточина и готована, јер они могу у току само једне године

нанети толико штете да се она неда тако лако израчунати. Само велим, да је огромна!

У ово зимско доба, временске прилике, цича, павоне наше птице да се испред несношљиве студи и снега, који је својим белим плаштот све покрио, склањају у близину наших домова, стаја, комора и трла тражећи себи склоништа и хране да се до првих лепих дана одрже.

Имајмо милосрђа и љубави према овим птицама, које не умеју говорити ни тражити, а које нам поред толиких користи пружају још и своје умилне песме, које нас за време радова у пољу опијају и овесељавају. Не дозволимо да нам ове пропадају на очиглед свију нас! Имајмо на уму увек њихов значај у польској привреди и незаборавимо да је та наша помоћ и сувише мала, по трајању кратка, а по вредности нивешта. Јер треба и ове упамтити да без њих нема родних и беретних година, пошто су и оне један важан и привредни чинилац.

Када све то знамо какве нам користи и све дражи у нашем животу пружају птице, онда без сумње наша је дужност да и ми — сви земљорадници према њима морамо бити из благодарности пажљиви, да се на свима овим местима где се оне скупљају изнесу и оставе кућински отпади, очини и разна друга семена, које свака земљорадничка кућа има у изобиљу. Очистимо та места од снега, храну ту оставимо па ће оне весело долетати и падати да се нахрани. Учинимо ли ово да време великих снегова и мразова, можемо бити уверени да смо на тај начин спасли многе хиљаде живота наших птица певачица, а тиме спасли и душу своју. На посао земљорадници!

Глашак.

ГЛАСНИК.

Питомци С. П. Друштва са праксом у Чехословачкој. Наши читаоци сећају се да је почетком ове године Српско Польопривредно Друштво послато у Чехословачку 15 младића, синова наших земљорадника да се тамо на имањима чешких польопривредника у року од године дана усаврше у польопривредној пракси. 10 од тих младића пре неки дан су се вратили у Београд, а 5 су остали да продуže праксу, како би се још боље припремили за рад у свој ограбини.

Сваког од тих питомаца С. П. Друштва, који су се вратили, испитао је у дому С. П. Друштва председник Г. Д-р В. Стојковић — у присуству чешког польопривредног атаџеа г. Хлохолушеца — о радовима и праксам у Чешкој, о будућим њиховим намерама итд. Сви су они једногласно изјавили да су веома задовољни својим бављењем у Чехословачкој, да су им чешки польопривредни код којих су били на пракси указивали пуно пажње и сматрали као своју децу и да су многе и корисне ствари тамо научили.

Сви су питомци научили врло добро говорити чешки.

Г. Стојковић им је при растанку пожелео да све оно што су тамо видeli и научили примене уз сарадњу са svojim родитељима и своје браће и из svojim imenima i da оправдају наде, које су њих пољаже Српско Польопривредно Друштво.

Окуражени добрим постигнутим резултатима са шиљаком младићи на праксу у Чехословачку С. П. Друштво напремари, да и у овој години испољи на праксу неколико младића, рачунајући на потпору Централног

Пољопривредног Друштва, Једноте — у Прагу, која га је у овом послу савесрдно помогло.

За похвалу. — Окружна Скупштина округа крајинског, сказати ју значи унапређење пољске привреде у своме крају, одобрила је кредит у своме буџету за 1924. год. и то:

а) за набавку приплодне стоке и живине	50.000
б) помоћ за приређивање пољопривредне изложбе	8.000
в) помоћ окр. Пољопривред. Подружници	2.000
	Свега динара 60.000

Истичући овај пример иако према пољској привреди, желити је да се и остало самоуправна тела углађују и пођу путем округа крајинског.

ЗАПИСНИК

XXXII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 1. септембра 1923. год. у дому друштвеним у Београду.

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић и председник г. Д-р Веља Н. Стојковић и чланови Управе: т-р Александар Радовановић, Душан Татић, Никола Петровић, Софијоније Партонић, Светислав Пешанић и багајничар друштвеник г. Никола А. Прокић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић, Вележко секретар Милан Л. Анастасијевић.

І.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице.

ІІ.

Прочитано је стање благајне за проши месец. — Одбор је, примио значу и одлучио: да стањи члан Финансијског Одбора буде т. Софијоније Партонић на место г. Јове Јовановића, који ретко по сењује седнице.

ІІІ.

Прочитана су мишљења Набављачког Одбора по предметима:

- а) Бр. 4515, 4792, 5259, 5882, 5632, 5881, 6004, 6011, 6126, 6163 и 6363. — Одбор је усвојио сна мишљења по овим предметима и одлучио: да се набавке по истима, из инзистих разлога Набављачког Одбора, не врше;

- б) Бр. 6053. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да чланови Управе г. С. Партонић и С. Пешанић прегледају понуђене музе и пресе и о томе Одбору реферирају;

- в) Бр. 5929. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се трохи понуда од фабрике Данила Д. Л.

ІV.

Прочитана су мишљења Подружничког инспектора по предметима:

- а) Бр. 6289. — Одбор је усвојио предложене мишљење и одлучио: да Подружници у В. Хаму обреди други дат за приређивање превоза, а за превозача у ово и друга места, за која је одређена учитељица г. Ружа Метејевићева, одржи предавања г. Милован Јадоровић;

- б) Бр. 6031. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се преко Управе Вин. Вод. Школе узмоли г. Вој. Бурјан да одржи предавање у Неготину о преради воћа, које томашини Подружници желе прирећити;

- в) Бр. 6293. — Одбор је одлучио: да се Подружници у Чачку од бараје помоћи за приређивање изложбе од Министарства Пољопривреде и Вода пошаље 5000 динара у готову; и да одређени делегати Друштвеник г. Петковић ради уређења изложбе ове у Чачку на 8. дана раше, пошто је томашини окр. економ заузет у комисији за соравничање шума;

- г) Бр. 6344. — Одбор је примио значу и одобрила да Аграрна Поверенитост у Приштини и Косовској Митровини узму учешће у изложби са својим редовним прашницима насељенца у дијаграмима и фотографијама.

V.

Прочитан је предлог Бр. 6210. Изложбени Одбор са подели помоћи за приређивање изложби, добијене од Министарства Пољо-

правреде и Вода. — Управни Одбор је исту усвојио и одлучио: да се ове те помоћи подели;

1. Пољопривредној Подружници у Чачку;	свега: 15.000 дни.
2. Пољопривредној Подружници у Приштини	свега: 25.000 .
3.	у Пећи
4.	у Лазаревцу
За експедицију справа и осталих трошкова	7000 .
	8000 .

Свега Динара 65.000].

VI.

На предлог председника да се одреде лица, која ће отворити изложбе и за чланове Одељењачког Суда, који ће осењавати изложене предмете на изложбама. — Одбор је одлучио:

а) да отворе изложбу: у Приштини председник г. Паја Т. Тодоровић, у Чачку и председник г. Д-р Веља Стојковић и у Лазаревцу г. Вида Радовановић.

Задаче Одељењачких Судова одређени су редовним члановима:

а) У Приштини: г. Никола Белојрк пољопривредни инспектор у Скопљу, Станко Станковић прв. економ и Драгомир Грујић суплејент Сточарске Школе у Краљеву;

б) У Чачку: г. г. Никола Ж. Петровић инспектор МИН. Подо-правреде и Вода, Бора Нешчић окр. економ, Стојан Петровић суплејент Сточарске Школе у Краљеву и Д-р Андра Вранић марија лекар из Београда.

в) У Пећи: г. г. Никола Белојрк инспектор у Скопљу, Драг. Грујић суплејент Сточарске Школе у Краљеву и окр. економ и његов заступник на Пећи;

г) У Лазаревцу: г. г. Вида Т. Радовановић управа УГД. Добра у Дабречеву, Светислав Пешанић специјалиста Угља, Добра у Топчићеву и Душан Татић окр. економ у пензији.

VII.

Члан изложеног Одбора г. Ал. Рашиковић предлаже да Друштво Пољопривредној Подружници у Приштини да јој се од обзрења суме за приређивање изложбе у 10.000 динара у спровозу и алатима, али у току 10.000 динара а у спровозу, алатима и др. изда у време за 30.000 динара. — Одбор је усвојио овај предлог и одлучио: да се по њему поступи.

VIII.

Прочитана су мишљења Књижевног Одбора, по предметима:

а) Бр. 6181. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се покупију књиге, вингоградарство не откупљаје;

б) Бр. 5535. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се окупни 200 примерака књиге „Мала поука о чувану зарване домашне стoke“ са 25% попустом;

в) Бр. 6421. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се за друштву књижницу избие све предложене књиге и стручни листови по списку, а за цене не се информисати код књижара члан Управе г. П. Петковић и секретар друштва;

IX.

Прочитана је молба Бр. 6401. г. Драгомира Ј. Грујића суплејента Сточарске Школе у Краљеву, да му Друштво да помоћ ради поседовања изложбама, које Друштво приређује у шиљу проучавања домаћег сточарства. — Одбор је одлучио: да се г. Грујић одреди у Одељењачки Суд на изложбама у Приштини и Пећи.

X.

Прочитана су саветија по предметима:

а) Бр. 6052, којим гра. Милана Лаз. Јовановића докладује Друштву библиотеку свог нач. мужа Лазе Јовановића бив. дри. саветника и Председника овог Друштва. — Одбор је примио овај популарни издавање са захвалништвом и одлучио: да се њега увезе у инвентар имовине и изјави писмена захвалност;

б) Бр. 6402. Министарство Пољопривреде и Вода да Друштву одреди једног свог делегата у комисију за претрес закона о уређењу вингоградарских раденика. — Одбор је одредио члане Управе г. Соф. Партонића;

в) Бр. 6404, поезија Првејначаког Одбора за пославу Правредничкој 25-годишњици. — Одбор је одлучио: да Друштво престављају о појесавији Председник, п. председник и секретар Друштва.

За овој је седница закључена.

ЦЕНОВНИК

СПРАВА, АЛАТА, СЕМЕНА И МАТЕРИЈАЛА КОЈИ ДРУШТВО
ИМА У СВОМ МАГАЦИНУ НА ПРОДАЈУ.

воћарски нож	35	дин.	сириште у флашама од 1 лит.	55	дин.
воћарске маказе	30	"	deo за подривач (Битарт)	280	"
маказе за овце	25	"	калијева со (100 кгр.)	160	"
маказе за ограду	80	"	цијанамид (100 кгр.)	320	"
маказе за гусеничка гњезда .	20	"	калијев метабисулфит (1 кгр.)	30	"
рез. плазови за плугове . .	12	"	сумпор у праху (1 кгр.)	6	"
рез. табани за плугове . . .	10	"	сумпор у шинкама (1 кгр.)	0.30	"
рез. шрафови за плугове . .	2	"	сејалица за кукуруз са два реда	500	"
рез. кључеви за плугове . .	6	"	рибља бешника за бистрење		
рез. раоници за плуг Н. 6 и 7 .	30	"	вина 1 дни. грам	1	"
рез. раоници за плуг Н. 8 . .	35	"	сакови прашачи и огратчи . .	900	"
рез. даске за плуг Н. 6. и 7 .	70	"	плави камен килограм	12.50	"
рез. ланци за плуг	60	"	прскалица Морава	450	"
дрљаче сакове дводеле и лаке .	600	"	прскалица Верморел	650	"
дрљаче сакове дводеле теже .	750	"	ручни запрашивачи	65	"
дрљаче сакове трод. лакше .	900	"	семе грахорице (пролетња и оч.)	7	"
тријери Мајерови Н. 1/2 . .	2000	"	семе просо	7	"
ручни круњачи мали	50	"	цртала за плугове	30	"
круњачи за 1 клип без ветрила .	700	"	сакове вестачне сејалице са 11		
круњач за 1 клип са ветрилом .	850	"	реди	4000	"
круњач за 2 клипа са ветрилом .	1250	"	сакове врстачне сејалице са 13		
сечке за репу	600	"	реди	4500	"
сечке за фураж мање	650	"	рафија	13	"
сечке за фураж веће по 1100.			вршалица ручна	3300	"
1500 и	1800	"	четке за скидање маховине .	20	"
саков плуг Н. 4. (са једним			ков за косе	12.50	"
точком)	500	"	нени за Главинићеве сушнице	1000	"
саков плуг Н. 5	650	"	патент тегле од 1 лит.	16	"
саков плуг Н. 6	650	"	патент тегле од 2 лит.	25	"
саков плуг Н. 7	700	"	патент тегле од 3 лит.	32	"
саков плуг Н. 7. са претплутом .	900	"	патент тегле од 4 лит.	40	"
саков плуг обртач са 1 точ.	850	"	тегле за мед од 1 кгр.	15	"
саков плуг обртач са колечком .	900	"	патент тегле за мед од 1/2 кгр.	7	"
пресе за грожђе од 90 лит . .	1400	"	тегле од мајолике од 2 кгр.	20	"
сириште у флашама од 1/2 . .	30	"			

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИМ ДРУШТВОМ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1863. г. премијеру архитектуру
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

Број 2.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД. 13. ЈАНУАРА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годику 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годицу дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Претплатна се полаже уједавиту
за целу годину.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Година LI.

Гајење раног поврћа.

Приближују се дана када треба мало да про-
мислимо о гајењу раног поврћа.

Ранije када је било кило раних кромпира за
динар, кило салат- за 0-50 д. па и све остало беше
за багателу.

Па ипак и ако је све било јевтино, тако рећи
цабе према данашњим ценама, и онда су вредни
пољопривредници и градинари мисили и гајење
раног поврћа.

Па када су они то онда радили, како ми сада
о томе се мислимо, када је прошлог пролећа
било тако скупо рано поврће, да ни сами не можемо
веровати.

Један килограм ране беле борачије продават
је по 30 динара, кило раних кромпира 20 динаара,
ране папrike, парадајс као и све остало продајато
врло скуно, и сваки оној ко се озим послом бавио
могао је, и поред највеће суше, бити задовољан, труд
његов скупо је наплатио.

Поводом тога намера нам је да побудимо
вољу код свих оних земљорадника, који за то
имају спреме и могућности — да зиму не про-
веду беспослено, већ да сада о томе добро про-
мисле и припреме шта треба и да се прихвате
оготов корисног посласа.

Рано поврће рано се сеје, рано стиче и увек
се прода по доброј цени.

Оно се гаји у топлим лејама. Ове топле леје
могу бити затворене и отворене.

У затвореним топлим лејама поврће пре сти-
гне, али за ове леје треба доста трошка, те многи
наши земљорадници то не би могли издржати.

Гајење поврћа у отвореним топлим лејама
много је јеатиније, те је могуће готово свакоме
да удеси ове леје.

Топле леје за гајење раног поврћа овако се
подижу:

Треба ископати једну јamu дубоку 1 метар,
широку 120 см. у горњем крају, а доле 1 метар,
а у дужини може ини колико желимо, али не
т.е. да је дужа од 4 метра. У ову јamu треба

набазати коњског несагорелог ћубрета пуну јamu и
добро га нагазити.

Кад се ћубре слегне, треба га водом наква-
сити ако је суво — да би могао отпочети да са-
горева и производи топлоту, која је потребна
засејањом поврћу за пораст и добро успевање.

После треба узeti ситно сагорело ћубре —
измешано са земљом и то добро посугти по оном
несагорелом ћубрету.

Овог сагорелог ћубрета — мешавине треба
метути дебљи слој — што зависи које немо по-
врће гајити. Ако гајимо поврће које дубоко пуш-
тити корен, онда морамо метути дебој слој мешавине,
а ако гајимо поврће које плиће пушта корен, онда
морамо метути танъи слој мешавине.

Кад се овако покрије топла леја, онда грабу-
јом треба све лепо поравнити тако да је свуда
подједнак слој — и треба прочекати дан-два да
се све лепо слегне, па тек онда приступити сејању
поврћа.

Било сејање семена или расађивање расада
од поврћа у топле леје мора се назнати да није
сувишне дубоко.

Семе се сеје на кућице или омашке, како је
које повије.

Ако се хоће прво да произведе расад, онда
се код сејања на омашке прсне семе гушће, а ако
мислимо оставити биљку да ту и даље расте, онда
се сеје ређе.

Кад се посеје поврће, дрвцима или чим другим
обележи се где је сејано, па се послагају залива
кантоном, који има ситну решетку;

Залива се само у јутру, кад мало сунце ограње.

Као што смо рекли, топлија леја има две врсте:
покривене са стаклом, а од наоколо рам од дасака,
и отворене — просте, које се покривају асурама.

У топлим лејама под стаклетом засејано или
расађено поврће расте брже и боље; али као што
рекосмо, то данас стаје врло скупо и онда нам
остаје оној други простији и јеатинији начин.

Ако је време хладно, топле леје морају цео
дан бити покривене асурама одигнутим на пречага-
ма преко топлих леја, и само по мало их отворити
ако сунце буде топло; ако је дан сунчан и топao,

онда леје могу цео дан стајати отворене, па само увече, чим захладни, покрти их осурама.

Ако су јаки ветрови, треба од дасака начинити брану и метути је поред леја од куд ветар дува, да не дува на леје.

После неколико дана сeme почине да ниче.

Сада треба нарочито пазити на младе и не-живе биљице да не пострадају од хладноће. Зато се обраћа врло велика пажња на заливаше, покривање и заклањање од хладних ветрова.

Када биљке мало одрасту, и вакинку се на промену температуре испак треба пазити да не наступи од једном ни велика хладноћа, кити пак велика топлота. Нагла промена врло јако утиче на младе биљке. Нарочито се има пазити, да их мраз или слана не дохвати.

Ако се по лејама појави коров, треба га плевити, али врло пажљиво да с коровом не исчупамо и младе биљке, које су врло нежне и осетљиве.

Свремена на време треба поврће задивити, али увек ако је хладно са мало смачечевим водом.

Ако смо поврће сејали за расад, треба га чупати и расађивати било у топле леје или изнад ћима чим мало одрас е. Не треба много чекати, јер се оно лакше и боље прима кад се раније расади, само ако време то дозвољава.

Друго поврће, које одмах сејемо на стално место, треба мотицицама чешће опрашити и плевити. У овом послу морамо бити веома пажљиви, да не би смо повредили жиле или корен биљке.

Као рано поврће може се гајити: кунус, кел,

кромпир, келораба, ротквице, салата, паприка, патлиџан, краставци, тиквице, пасуљ — бела бобија, спанаћ, па и друго поврће које има потрошача.

У овако отвореним топлим лејама можемо одлично гајење разлог поврћа око почетка фебруара, — што све зависи од времена.

Да би земљорадници искористили ово рано гајење поврћа, прво је потребно да се сами интересују за то, и да пруче потрошњу раног поврћа у својој околини — на најближим пијацима, те да виде што се рано може продати по доброј ценi па то и гајити.

Рано поврће треба сејати и гајити, као што рекосим, на време и пажљиво. Такав рац доноси користи.

Ко не може да набави семе у својој околини од раног поврћа, нека се обрати свом среском економу, па ће му овај то брзо и добро набавити од најбољих семенара. —

Скрепећу пажњу земљораднику, а и осталима које овај рад интересује, смело им тврдимо, да ће нам увек бити благодари, ако нас послушају и одлично са гајењем раног поврћа.

Идуће пролеће ће нам показати, колико смо у овом послу успели.

„Прегаоцу и Бог помаже“, вели народна пословица.

Марко-Маша Тодоровић
економ.

ПОДЛИСТАК

ЗА УНАПРЕЂЕЊЕ ПОЉСКЕ ПРИВРЕДЕ У МЕТОХИЈИ

3. Земљоделац не знаде рационално обраћивати и неговати земљу. Као доказ печеног веома се често може видети сељак, где оре своју земљу праобртним библијским плугом дрвеним. О гвозденим дрљачама нико готово, и нема појма. За 1920, 21, 22 и 23. годину продато је становишту до 1000. плугова „Сака и Грос-ширман“. Овај је број веома мали за 19.612 хектара земље, разбите на мала сеоска газдинства.

Гвоздених брана (дрљача), „зиг заг“ продато је за то време 150. комада. Плодореда нико и не познаје.

Често видим, да се једни иста биљка гаји непрекидно на једној истој земљи. О законима учвршћивања и очувања влаге у земљи, који је толико потребна земљи у беззимним годинама, нико нема ни појма. Имајућим плуговима ору рђаво. Претходног спремања земље па сејање и нема и не ради се, а за време сејања узору земљу и одмах је и засију, а при томе и често ору не дубље од 6 до 8, см. Сјеме је врло рђаво сортирano, и пуно је разних трава, особито кукола, кога у пшеници понекад има 20%.

Тубре се извози на њиву, где лежи у гомилице 2

до 3 недеље на потпуну штету усева, који ће бити почијан на ту њиву.

Род кромпира (кртола) је мали. На пр. у 1920. г 8080. кгр. у 1921. г. само 2699. кила на хектар. Ово произлази због тога: прво, што земљу за кромпир ору веома плитко, друго, што за сјеме узимају ситан кромпир, а крупни увек секу и што га не сеју на једнаком и потребном одстојању, те неки ибуниви имају и овлаше слободног поља за газвијање, док други без тога кржљају и губе моло рашаће.

Сијане кромпира мало је распрострањено у Метохијском округу не гледајући на то, што кромпир за храну човека заузима прво место после хлеба, премда је у другим областима Краљевине као: у Хрватској, Босни и Херцеговини, и Војводини, кромпир јако распрострањен.

III. Напред је речено, да увеличити количину ђубрета значи поправити домаћу расу конja, крава, овца и свиња и увеличивати њихову животну меру. Поправка расе домаће стоке има још и тај значај, јер давајући основу богатства сељака, даје се богатство целој држави.

У Метохијском округу, крава, како је речено у напред изнетој таблици, има средњу меру око 200 кгр. У њој је мало меса, а даје око 5 до 6 литара млека за 24 сата. Међутим, благодарећи огромном простран-

ИЗ РАТАРСТВА

Гајење кромпира

Код крупног кромпира посађеног у земљи ове хране има и сувине, па ју млада биљка не може сву ни утрошити, те зато у јесен, приликом вађења кромпира, често пута можемо наћи сасвим читаво семе посађеног кромпира, које је само нешто мршавије и црније од младог кромпира, и разуме се за храну већ неугодно. Због тога утврђено је, да нема потребе остављати за семе и садити најкрупнији кромпир.

Не треба такође садити и најситнији кромпир, јер код таквог кромпира пупољци су сасвим слаби и не дају добрих резултата, као и то што такво семе кромпира има мало хране потребне за младу биљку, те жите још сасвим младе биљке морају одмах тражити ову храну у земљи, а где не могу увек доволно добити, нарочито када земљиште није „најбоље“ обрађено и припремљено за сађење кромпира.

Најбоље је за семе остављати и садити кромпир средње крупоће, пошто такав кромпир има и доволно хране у себи, а и стање га на хектар много мање него крупног.

Ако искамо доволно кромпира за сетву, онда се може перозати кромпир на два или више делова, само приликом резања треба пазити, да у сваком одрезају комаду има бар један пупољак. Тако перозани кромпир оставити на ваздуху или још боље изнети га на сунце па оставити тако док пупољци не завену и после садити.

Може се урадити и овако: извадити из сваког кромпира све пупољке са нешто меса-кромпира, све извадене пупољке изнети на сунце док не завену, па садити по два-три комада у једном месту.

ству пашњака, како у самој долини, тако и брдима (планина), могло би се добивати много више млека, а благодарећи овоме, могло би се развијати производство масла и производство сира бољег квалитета. Међутим, из овдашњој пијаци масла нема, а цена литру млека је као у Београду — још се већа количина млека добија од коза и овца. На брдима, заклапајућим Метохијском долину, расту свемогуће и одличне врсте трава, на у чему не уступају алпским, и израђивање сира боље врсте било би за насељене једна веома лажа и богата зарада.

Како је већ раније речено, најбоља раса за подржављање овла, крава, била би ћерзеска раса, како по живој мери, тако и по својој млечности.

Овчарство у Метохијском округу, како по свему изгледа стоји у бољем положају него сви други родови стопарства. Но тим, обичнољава расе ипак је потребно, а за то најбоља и једино најпредснија, била би, бела, меснатна острвена Енглеска раса, „Конволд“, Линколни и Ромнин марш.

IV. У метохијском округу, благодарећи добро клими, успевају одличне врсте јабука, и крушака врло укусних за јело, са одличним мирисом. Него су јабуке сасвим и често су оштећене. У свим војводинама, које сам имао прилике видети, дрвеће није засађено на правилно и потребно одстојање — нема правилну круну и не чисти се, земља под њима готово није копана и дрвеће не добија ћубрета.

Због немања кромпира поједини пољопривредници употребљују за сађење кожу од кромпира очишћену заједно са пупољцима, али ипак не треба никад заборавити следећу пословницу: „што посјемо, то ћемо и по жетви“ Те за то и овде ја тврдим, да кожу од кромпира, извиђене пупољке, а донекле и перозани кромпир на ситне делове, употребљавајте само онда, када неможете набавити доволно целог кромпира за семе. —

Од посађене коже кромпира, као и од извађених пупољака можемо очекивати приличан принос само онда, ако је земљиште врло добrog квалитета, и одлично обрађено и припремљено; осим тога и ако су услови времена погодни за вегетацију кромпира.

Од крупног кромпира перозаног на комаде и посађеног, често пута можемо добити принос исто онакав, као и од посађеног целог средње круне, но ипак је сигурније садити кромпир чео средње крупоће.

Ако се деси да пољопривредни мори садити кромпир сасвим сушан не резани или средње крупоће перозити на делове, онда боље нека изабере последњијер јед ситног кромпира скоро увек добијамо принос много мања него од крупујијег резаног.

Примера ради навешћу ћу следеће:

1914. године на земљишту огледне пољопривредне станице (Имање Љаманово — Русија) вршена су следећи остварења: избратво било по 15 фуната (6 килограма) кромпира „Император“ ситног, средње крупоће, крупног перозаног на два дела и крупног целог перозаног па урађено следеће:

1). Са 15. фуната ситног кромпира засадили комад земљишта од 80. квадр. метара.

2) Са 15. фуната кромпира средње крупоће засађено било 60. квадр. метара.

Што се тиче врсте овдашњег грожђа, оно је већије и том месецу. Гице, лозе (чокот) посађене су, не на правилни одстојању кореном од корена, но од прилике, како је долазило с руке. Пратке се не стављају, а лоза се никако и не подвезује. На зиму се гице свагда не затгрди. Француске лозе одличног квалитета, не може се видети, те за то и када је добра година — плюц је мали — на један чот-из више од 1. кгр. Виногради су често заражени филоксером. Како се види ова грана сеоског газдинства триког патржијог рада и здравља.

V. Велико пространство ливада и шума иду на сусрет развијући пчеларство, но ова се година газдинства не развија и чека иницијативу и учешће интелигенције снеле.

Свршетком великог светског рата 1914-1918. г. Краљевина Србија се проширила више него три пута и ујединила са Хрватима и Словенацима у једну јединствену Краљевину Срба, Хрвата и Словенaca, која има велики простор земљишта. Влада Краљевине, уз жале је већ много труха и бриге на срећу овога народа и тај труд веће пропонује. 20. до 25. године, па ће се Метохијски округ и њему слични, који су вековима били под тужњом, претворити у културне, добро уређене и срећне области.

18. јуна 1823. год.
Пећ.

Никола Тјакан
Инжињер, Рус

3.) Са 15. фуната крупног порезаног на два дела засађено било 50. квадр. метара.

4.) Са 15. фуната крупног целог не резаног кромпира засађено било 25. квадр. метара.

Од овог посађеног кромпира добијен је следећи принос:

- 1.) паоцела донела 135. фуната (54 килограма)
- 2.) парцела донела 247 1/5. фуната (99. килограма)
- 3.) парцела донела 225. фуната (90. килограма). и
- 4.) парцела донела 155. фуната (61. килограм).

Ако немој овај усев и принос обрачунати по хектару онда ћемо добити следећи преглед:

парцела бр. 1. посађене на хектар:	730. кгр.	—	принос:	6.750. кгр.
• • 2. • •	1.000. • —	•	16.200. •	
• • 3. • •	1.200. • —	•	18.000. •	
• • 4. • •	2.400. • —	•	24.400. •	

По овдјелку семена чист принос са бр.

- 1.) 6000. килограма;
- 2.) 15.500. килограма;
- 3.) 16.800. килограма; и
- 4.) 22.000. килограма: —

Из горе наведеног прегледа ми јасно и кратко можемо доћи до закључка, да посађени ситан кромпир даје највећи принос, кромпир средње крупноће даје скоро исто онакав принос као и кромпир крупај порезан на два дела и да највећи принос даје посађени крупан цео кромпир.

По овоме примеру излази, да би требало садити само крупан кромпир, што је потпуно исправно, али ствар је у томе, што на 1. хектар треба посадити крупног кромпира на 1400. килограма, односно скоро у 2 1/2 пута више него кромпира средње крупноће, а свакоме од нас је познато да је пред сетву, односно у пролеће, кило кромпира скоро 3 — 4 пута скупље него у јесен; дакле у јесен ових 6.500. килограма добијених више од посађеног крупног кромпира према посађеном кромпиру средње крупноће имају скоро исту онакву вредност као 1400. килограма у пролеће. Ако се овоме још долаз да је много лакше сачувати од јесени до пролећа 1000. килограма кромпира средње крупноће него 2.400. килограма кромпира крупнијег, онда је већ јасно зашто ја препоручујем и тврдим, да има више користи за вољоприједника садити кромпир средње крупноће него крупан а у сваком случају има више користи садити кромпир средње крупноће — цео, од кромпира крупног — преполовљеног. Н-јмање се има рачуна садити ситан кромпир, јер за сетву иле само на 250. килограма монје по хектару од кромпира средње крупноће, а ипак је добијамо, како сам већ горе навео, на 9750. килограма мање него од кромпира средње крупноће. Али на жалост наши пољопривредници, не водећи никаквог рачуна о томе што сам горе навео, обично узимају за сетву најстинији кромпир: —

Може се добити доста добар принос и од резаног кромпира средње крупноће, али то треба изводити са особитим пажњавашу, т. ј. да за сађење вреба употребљавати само горње одредске од таквог кромпира, којима треба најпре дати времена да пупуљни завену — доњи одсечци могу се употребити за храну; — земљиште треба најпажљивије обрадити и ћубрати, па и потом више пуга окопавати и плевити. —

Као главно правило за гајење кромпира препоручујем следеће:

1.) Садити кромпир цео — иперезни — срење крупноће.

2.) Приликом сађења нарочиту пажњу обратити на то, да кромпир по могућности буде што истоветнији по крупноћи, здрав, без трулежа и др. мана.

3.) Једном рејчу за семе трбба одабирати по могућности што може боља кромпир средњај крупноће.

4.) Пощто је кромпир чувати преко зиме доста тешко, нарочито ко га има веће количине, а како се не би потрошio преко зиме кромпир који је најбољи за семе, одабирати такав још с' јесени, приликом вађења, и тако одабрани чувати засебно од другог намењеног за употребу преко зиме. —

Тек тако одабрани кромпир може се рећи, да је погодан за семе и ми можемо с' правом очекивати од тако посађеног кромпира и добар принос — разуме се ако се остали услови разумног гајења буду изпунљавали,

А. Љуможески.
дил.агромон.

ИЗ ВИНАРСТВА

Ниселина у вину.

Она такође има важну улогу у шири, због тога што помаже рад гљивица врења, јер им служи као храна а у исто време сузбија школњиве гљивице и бактерије, те на тај начин осигурава правилно врење. Сем тога даје јаснију и постојајућу боју вину и доприноси стварању његовог пријатног укуса и тако за: букев, који се добија временом услед стварања разних стара под утицајем алкохола и киселине. У вину има више разних киселина и ако се добија утисак једне киселине, као што је случај и са алкохолом. Само једне киселине дају вину пријатан укус а друге непријати и у већој количини служе као доказ болести. Важно је знати да се извесне киселине стварају тек у току врења. Кисео укус код здравих вина даје у главном винска киселине и једла кисела с.т.зв. вински камен „стреш“, који постаје јединињем винске киселине и калија.

У практичном погледу потребно је о киселини знати следеће:

1.) Количина киселине зависи од сортне грожђа, климе, доба зрења итд., као што је случај и са шећером. Само у колико је грожђе зрелије киселина код њега опада, што са шећером бива обратно. Обично се узима, да је количина киселине у вину позоља када има 7—10 грама винске киселине по литру. Прек десет грама вино је кисело, а испод 7 вино је блутаво и није постојано. Задаје је поштрење да се код вина, нарочито код болих и оних која гу одређена за извоз и чување, углавном количина киселине не само укусом него и нарочитим саставом, од којих неке, како калицимешар, имају скоро све наше вољоприједне усаванове, ће се њима ћурба користити.

2.) Кисео укус код вина може да се на дозвољен начин вештачки мења, т. ј. да се повећава и смањује, тиме што се може да мења и количина материја које дају

хиселину. Ово има практичног значаја за поправљање сувише или недовољно киселих вина. Тако на пр. вински камен, који се у алкохолу не расправа, са повећањем овога може да се изазове његово таложење у вину и шире, те да се на тај начин смањи киселина. Ово је таложење веће у хладниот него у топлоти, те се на основу свега овога може објаснити зашто талога винског камнија има више у вину него у шире:

3.) Киселина у шире налази се у већој количини него у вину (од прилике за 1|4). Ово долази отуда, што гљивице врења употребите као храну један део киселине. Сем тога, вински камен, који се, као што смо рекали, не расправа у алкохолу, таложи се у колико се врењем производи алкохол. То исто бива и доцније, кад се врење заврши и вино се охлади, а тако исто у току јесени и зиме, код тамипературе спадне. Овим се објашњава зашто вино, које дуже стоји, губи од своје киселине, што има наравно последице за његов укус и до број одрижаке. Зашиште винима која су *наменена да се дуже чувају и негују, остававши више киселине, него пинима која се одмах шире*. Нарочито је потребни видити рачуна о киселини у ова два случаја:

1.) Када се преparaје грожђе које није потпуно зрело због изузетних прилика (појаве инсеката, болести, града итд.). У овом случају шире не имати сувише киселине а мало шећера, те би и вино било много кисело и слабо у погледу алкохола. Једини добар ствара код оваквих вина је што се могу дуго да одрже, јер киселина служи као предхраница против болести. Да би се оваква вина могла употребити, треба им не само смањити киселину него повећати и алкохол. Ово се може извршити код шире или код вина. У првом случају може се додати шећер шире (или алкохол) чиме се повећава количина алкохола а уједно смањује киселина, услед таложења винског камена, а у другом случају може се извршити мешање јако киселих вина са јаче алкохолним винима, која немајуовољно киселине. Овај рад се може извршити на два начина: додавањем јачег вина са мање киселине слабијем, о чему је раније било речи, или па обратно додавањем слабијег вина са много киселине јаче алкохолним вину, зашто постоји ово практично правило:

Одрди се разлика у ступену алкохола између јачег вина и оног које се жељи да се мешањем добије. Исто тако утврди се разлика између ступена алкохола овог последњег и слабијег вина. Количина јачег вина помножи се са првом разликом, па се производ подели са другом разликом и то што се добија преставља количину слабијег вина, коју треба додати јачем вину. На пр. имамо 1800 лит. вина од 14 степени кога треба да додамо вино од 7 степени и јако кисело али тако да добијемо вино од 9 степени, код кога ће киселина бити у умереној количини.

$$\begin{array}{r} \text{Рад би био } 14 - 9 = 5 \quad 1800 \times 5 = 9000 \quad 4500 \\ \quad 9 - 7 = 2 \qquad \qquad \qquad 2 \end{array}$$

Дакле треба додати 4500. слабијег вина.

У сваком случају када вино имаовољно алкохола киселина, ако је има »ало више, не смета много, нарочито винима која се жеље да дуже чувају, јер их чува од болести, а сем тога због таложења винског

камена киселина у вину временом се смањује а исто тако само у мањој количини због стварања етара, који дају буке.

II. Када је гроžje одређено за прераду презрало, било услед суше или шта је остављено да презари, нарочито код сората која дају слаба вина. Због тога, како у шире немаовољно киселине, вино не бити блутаво и лако подложено квасу, јер таква шире обично не потпуно преври, те шећер који остане у вину служи као храна разним шкодљивим гљивицама и бактеријама. Сем тога у шире где има много шећера а мало киселине, рђаве гљивице лако се развијају и отежавају развијање и рад гљивица врења, које уз то због недостатка киселине немају један део потребне хране. Да се код такве шире осигура правилно врење треба употребити срећта, којима се појачава рад добрих гљивица а сусбије рад рђавих гљивица као: матафилусфит, одабране гљивице, регулисање топлоте, проветривање шире, пректака итд., о чему је било реч у „тежаку.“

На тај начин могу се лако одклонити тешкоће које долазе због велике количине шећера у шире, те остаје као главни задатак да се повећа киселина. Ово вештачко повећавање киселине, које се врши мањом код шире, може бити на више начина као:

1.) Додавање гипса у праху после муљања. Али како је овај посao веома деликатан није код нас за препоруку, јер вина која имају преко 2 грама супфат-калија, који се образује додавањем гипса, постају школдљиве за здравље, те се према хигијенским прописима забрањују;

2.) Додавање винске киселине шире чиме се уједно повољно утиче и на врење, јер ова киселина служи као храна гљивицама врења а у исто време сусбија рђаве гљивице. При употреби ове киселине треба имати у виду да само један део (нешто више 1|2) иде на повећање киселине а остатак са губи стварањем винског камена, који се повећањем шире, таложи. На основу тога и кад се зна количина киселине у шире, може се одредити колико је потребно додати винске киселине. Али како је ово поред свега тешко тачно извести, обично се у почетку врења употреби мања количина, па се после бурног врења дода разлика.

За ову сврху раствори се винска киселина у млакој шире (од прилике 500 грама винске киселине на литар шире) па се исто по степену додаваје главној шире. Овај раствор треба справити у дрвеном суду а никако у гвозденом.

— Наставиће се. —

ИЗ ЖИВИНАРСТВА

Хранење живине одређено за пасмину.

Ми смо већ много говорили у прошлним чланцима о хранљиву живине, и пажљиви читалац може лако по њима поставити представу о сastаву хране, њеном значају и циљу.

Сада у питању о хранењу живине за пасмину остаје нам само да кажемо о томе, каква треба да је храна па да може развити код живине особине: неопходне за

произвођење добrog потомства, које би у себи, сконцептисало по затим даље предавало све најбоље особине расе, добивене помоћу добrog избора и строге селекције.

Производилац мора бити крупна, лепо уређен, мора довољно носити јаја добре тежине и имати способност да те особине предаје свом потомству. Зато мора имати лепо развијен квостур, добар стомак, добро развијену полну сферу, довољну интензивност. Значи, храну треба изабрати такву, која ће изненадити се те особине. Ако живина добре врсте одузимемо слободу и почнемо је хранити сувише јаком храном — напр. кукурузом и јечамом — она ће угојити, задржаваће се развијеност костура, полна стера ослабити и живина ће изгубити неопходну енергију и значи неће бити погодна за пасмину. И обратно: ако јој дате храну сувише слабу без довољне количине фосфора (неопходног за развијеност костију) и сумпора — (потребног за перје) живина се неће потпуно развијити због недовољног и неправилног развијеног пигмента коштане основе. Да 3. месечног узрасла храњење и гајење будућих иосиља (чија ће се јаја узимати само за пројају, али не за пасмину) и кокошију одређених за пасмину готово је једнако, а од тога времена храна им се даје различна. Док се иосиљама даје храна која ће потпомагати стварању јаја, кокошијама одређеним за пасмину даје се храна која ће помагати њихову развијеност, т.ј. у којој ће бити фосфора (због костију), месне хране ради развијене енергије и хранљиве, али не тешке или сувише масне хране, због развијене масе.

Остављајући главно правило — „хранити живину док се не насети“ — треба пазити да се не би сувише угојила, зато јој треба давати следећу храну: просо, пшеницу, брашно од овса (у ограниченој количини), месну храну у виду разних првина, кошто и месо, брашно и у повећаној количини купус, цвеклу, репу и уопште биљну храну, која одлично утите на стомак.

У другој години живота кокошке постају наклане угоности уопште, зато ту треба бити још пажљивијим и спречити гојење. Зими старе кокошке треба само толико хранити у колико да им се подржава живот, иначе неће број угојити.

Четврте (често и треће) године кокошке за пасмину пуштају се на кљукање, јер већ у то време оне нису погодили за пасмину.

Борис Зајољска.

ИЗ ЖИВОТА И РАДА НА СЕЛУ

Како живи наш сељак!

Ко је мало више путовао по овој најбољој лепој и богатој земљи могао је се уверити, да наш сељак не живи онако како би то требало.

Можемо смело рећи, да мало има тих сељака који добро раде — штеде а и удобно живе, зато о њима и нећemo говорити пошто представљају мањину.

Путујући кроз нове а и стари ваше крајеве видели smo, како сељак и данас спава око огњишта, које горе челе ноги када је хладно време. Немају нарочита одећења за спавање и рад.

Где оне има, ту се у собама налазе мале пљехане пећи, које се ложе сламом и дрвима — грањем, јер дрва мало има, и сви ту спавају око пећи.

Куће су ниске и онда кад их подижу од камења, што је врло чест случај, јер камења немају свуда.

Као светлост скужи им ватра на огњишту или мале пљехане лампе без склака. Ваћење фитиља врше иглом.

У већини случајева под истим кровом налази се сва стока коју имају; одељење где стока борави ничим није одвојено од одељења где људи живе са звојом чељади.

Сваки је најсигурији кад му стока лежи поред њега.

Износити последице по здравље укућана код оваке економије нема потребе, када сви знају, да у такој заступљеној стаји нема здравља.

Стока се преко лета храни пашом а зими — сеном, сламом, и шашом; начин храњења је прост — примитиван — још из 16. столећа.

О каквим справама и алатима за спровођење хране нема ни помена, иако ко има, то је за причу и чудо.

Куће ако су на изнадрдици онда су на два спрата и у тим кућама је мало боље, јер доле у приземљу борави стока а горе чељад. Питос је од обичних дасака.

Нигде у дворишту нема пунника; нигде врше око куће или ограде, иза дрвета или томе подобно.

Дворишта су пећиста и неограђена већим делом, или, ако су ограђена, они само трњем.

Воћака заједнички врло мало има, а о шуми — пошумавању и да не говорим.

Одејају се врло скромно и штедљиво, јер немају толико прихода да имају као наши у мачви, стигу, поморављу и шумадији. Тако исто мало имају постљених спавањих ствари.

Храна је врло слаба, пости све постое, среде и петке — мало што се омрси и боље поједе то је само о великим празницима и другим благим данима. У остале дане храна му је качамак. И пасуљ ређе једе, јер то продаје да подмири своје потребе.

Хлеб месе са кукурузног, а врло често мешају и раж.

У околини Бруса и Рашке — Новог Пазара мешају кукуруз, раж, овас и једљу. Хлеб је врло рђав, нарочито када се охлади и дуже стоји.

Кукуруз се врло мало сеје, не зато што не може да успева, него тако је то ушло у навику, и ако се посеје не уради се на време и тако пропадне.

У тим крајевима нема кошева ни магацина за сметјашта кукуруза.

Појмимо возом од Ниша до Ђевђелије, никада нема кошева.

Куће омазане само блатом споља и изнутра и једва се применује у даљини. —

Штала, обора за храњење свиња, млекара никада нема.

Оскунци у шуми сигурно гони овај народ да у дворишту има само кућу и по коју малу згридицу.

Савремених чипеларника нема — а иначе и домаћих кошица врло ретко где има.

Живинарство тако исто неразвијено и скучено по старом начину. —

Једино што се може рећи да им даје користи, то је дуван, мак и свилобубре — а све остало врло мало, а у већини случајева ни мало.

Износити овако станови нашег дела земљорадника требало би се свестрано заузети да му се помогне.

За сада, док се прилике још не среди, стање стабилизира, пстребно је да ти земљорадци настану својски да и они пођу тих болним путем који води бољем раду, разумној штедњи и удобном животу.

Свако село има свог попу и учитеља, а сваки срез економија; па ти земљорадници који оскудавају у знању да се њами обрате и они не их упутити на тај добар и правилан пут који води срећи.

Тако исто ти земљорадници који су жељни бољег и удобнијег живота, нека се претпостави на текаж и од Друштва купе добро и поучне књиге које Друштво издаје, те да и они пођу добрим путем.

Српско Пољопривредно Друштво има књига на продају из свих пољопривредних грана наше польске привреде, а свака добра и корисна књига није скупа.

Поред тога треба одмах оснивати Пољопривредне подружине, Дечје клубове, Школе за сеоске домаћице, чатионаце и онда ту се спремати за бољи рад и удобнији живот.

Сад је зимско време, напољу снег и хладно, мало посلا око стоке и куће и онда мажемо све ово да урадимо, само ако себи жељимо обра.

Зар има тога ко не жели себи добра? —

Марко-Маша Тодоровић
економ.

ИЗ СТОЧАРСТВА

Питања и одговори

Питање:

Имам доста свиња, које већином узгајам на слободи. Чешће ми се дешава да су поједуна грла врло тужна, болују и да тешко балгату, па чак могу и да угину. Одговор:

Познато је, да су свиње, од све наше домаће стоке, најпожрљивије и да не све појести што више; то у толико пре, ако су још и недовољно хранење, јер на испашама они не могу узeti и највећи потербни оброк. Те, тако се исто догађа, да хранеца или само даје појела квасну или неку тешко сварљиву храну, свиња лако оболи и добије затвар-се балга; тада ће се спуждати и оненеселити, имати нарочити израз очији, тешке дисати и тешко кретати. Нај радије воли да леже потрбушке или да се за друго не мича с места, јер тада је спадају врло чести болови стомака.

Захвалијују арло великој отпорности стомака, утиче не бива чест случај. Но, дужност је одгајивача да јој што пре помогне, а исто може ученик: клистирањем и напојом сулфата пре клистирања млаком водом, чмар треба олако опрети са сапуном, да се не би позадио. Давање сулфата 50 грама треба бити што чешће, ако је затвар јак, свако пола сбота па мало — у пола узете количине.

Питање:

Имам крмаче-прасиље врло плодне, али једна од ових никад не сачува више од половине опрашених прасади. То обично их пригњечи — утјави при легању ради дојења.

Одговор:

Гњављење прасади код крмаче је мана, коју треба увек избегавати. Ако се испак деси у круг таква крмача, одгајивач треба бити врло опрезан и присуствовати, кад ће је то могуће, дојењу прасаца. Поред тога избегавати употребу дугачке сламе за простирику, и употребљавати што ситнију, како би се прасци мање заплitali

и лакше проvalчили приликом приступања сиси. Имају један начин, да сачувамо прасце од непажљивих матера, који је нарочито подесан ако су оне затворене у озидане свињарнике — боксове. Од задова, свуда увакољо, треба узидати јаче летве или гредице на 30 см. дужине и 30 см. висине од патоса. На тај начин, једна таква крмача при легању, јко је прасе позади ње а простирика ситна, неће мори утјавити га легањући према зиду, зато што ће је полујута сметати — одигнуће је — док се прасци не измigtole и побегну ка зиду.

— Наставиће се —

Б Е Л Е Ш К Е

Мирис на дим код ракије. Наши пољопривредници више пута не обрате довољно пажње при печењу ракије, те услед тога ова добије разне неobične мирисе. Тако кад се пече гушћа количина ракије у обичним казанима, дејством сувише јаке ватре производи се мирис на дим код ракије. Да би се избегао тај мирис, који много школи укусу и убија цену ракији, комину, односно цибу, треба пећи лагано и на слабој ватри и мешати ако још и казан има направу за мешање. Ако пак казан нема направу за мешање може се најпре скинuti капак, па онда цибу мешати док се добро не загреје — до близу кључаша, па онда опет наместити капак.

Мирис на дим тешко се може уклонити, те због тога треба тежити за тим да се он рјавом праксом не створи.

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА 1924. ГОДИНУ

ИЗАШАО ЈЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ

С А Д Р Ж А Ј Е М :

Предговор; Календарски део; Поучни део; Шта треба да има једно село; О вештачким нутривеним средствима; Значај гајења детелина и правилно подизање детелишта; Пољопривреда и култура; Воћне конзерве (компоти) Употреба сумпора диносцида и селекционисаних гљивица ради луколошног врсева при преради грожђа у вино; О длеме болестима шљива биљног порекла; Судбине; Образовање круне и нога воћњака; Гајење и конзервирање — чување поврћа на селу; Четворе очи; О сеоским сточарским удружењима; Искраш млечних крава; Производња јаја на сељачким имањима; Важније вапломене при гајењу свињобуба; Корист од пчеларења; Употреба прашаца и врстичне сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског гијовија; Хигијена рада на селу; Ствари више по спрском грађанском закону; О воћарским задругама; Стање пољопривреде у Краљевини Срба, Хрвата и Словенаца; Површина обрађене земље и жетвени принос у 1922.; Из марвеног лекарства; Мескнички пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Термометарске скале; Српско Пољопривредно Друштво и његове установе.

Почућубичне за Календар прима Друштво

ЦЕНА ЈЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

ЦЕНОВНИК

СПРАВА, АЛАТА, СЕМЕНА И МАТЕРИЈАЛА КОЈИ ДРУШТВО
ИМА У СВОМ МАГАЦИНУ НА ПРОДАЈУ.

воћарски нож	35	дин.	сириште у флашама од 1 лит.	55	дин.
воћарске маказе	30	"	deo за подривач (Битарт)	280	"
маказе за овце	25	"	калијева со (100 кгр.)	160	"
маказе за ограду	80	"	цијанамид (100 кгр.)	320	"
маказе за гусеничка гњезда	20	"	калијев метабисулфит (1 кгр.)	30	"
рез. плавови за плугове	12	"	сумпор у праху (1 кгр.)	6	"
рез. табани за плугове	10	"	сумпор у шипкама (1 кгр.)	0.30	"
рез. шрафови за плугове	2	"	сејалица за кукуруз са два реда	500	"
рез. кључеви за плугове	6	"	рибља бешика за бистрење		
рез. раоници за плуг Н. 6 и 7	30	"	вина 1 дин. грам	1	
рез. раоници за плуг Н. 8	35	"	сакови прашачи и огратчи	900	
рез. даске за плуг Н. 6. и 7	70	"	плави камен килограм	12.50	
рез. ланци за плуг	60	"	прскалица Морава	450	
дрљаче сакове вододеље и лаке	600	"	прскалица Верморел	650	
дрљаче сакове вододеље теже	750	"	ручни заправничачи	65	
дрљаче сакове трод. лакше	900	"	семе грахорице (пролетња и оч.)	7	
тријери Мајерови Н. 1/2	2000	"	семе просо	7	
ручни круњачи мали	50	"	цртала за плугове	30	
круњачи за 1 клип без ветрила	700	"	сакова вестачне сејалице са 11		
круњач за 1 клип са ветрилом	850	"	реди	4000	
круњач за 2 клипа са ветрилом	1250	"	сакове вестачне сејалице са 13		
сечке за репу	600	"	реди	4500	
сечке за фураж мање	650	"	рафија	13	
сечке за фураж веће по 1100,			вршалница ручна	3300	
1500 и			четке за скидање маховине	20	
саков плуг Н. 4. (са једним			ков за косе	12.50	
точком)	500	"	пехи за Главинићеве сушнице	1000	
саков плуг Н. 5.	650	"	патент тегле од 1 лит.	16	
саков плуг Н. 6.	650	"	патент тегле од 2 лит.	25	
саков плуг Н. 7.	700	"	патент тегле од 3 лит.	32	
саков плуг Н. 7. са претплугом	900	"	патент тегле од 4 лит.	40	
саков плуг обртач са 1 точ.	850	"	тегле за мед од 1 кгр.	15	
саков плуг обртач са колечком	900	"	патент тегле за мед од $\frac{1}{2}$ кгр.	7	
пресе за грожђе од 90 лит	1400	"	тегле од мајолике од 2 кгр.	20	
сириште у флашама од 1/2	30	"			

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
укупно се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На овојству највишег решења од
априла 1868. г. предиску праштевену
посла пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1860 ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштв.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Број 3.

БЕОГРАД, 20. ЈАНУАРА 1924. године.

Година LI.

О уређењу малог поседа.

Раније је живот пољопривредника био лакши, јер су потребе на дому биле обичије и јефти, није, пореза, а и друга плаћања мања. Али од Балканског рата па на овамо, све се измени. Услед већих потреба на дому, а и већих издатака око производње, стање постаје све теже; зато се мора пољопривредник удвоствученом снагом трудити, да би свој приход повећао.

Данас не можемо више онако пословати, како су нам стари чинили, него морамо разноличније гајити, а свако гајење и произвађање рачунски изводити, да би смо могли опстати.

Данас није доволно да пољопривредник зна само гајити, већ да зна према приликама изабрати шта треба да гаји и који ће му производ донети највише користи.

А да се код овог питања не би заплео, пољопривредник мора познавати своју земљу, влађајућу климу, саобраћајне неизгode, тешкоће уновчавања и потрошачке потребе.

Само на темељу горе реченог моћиће пољопривредник уредити своје имање. Али код уређивања имања, као и код сваког предузећа, потребан је известан капитал; јер као што ни најбоља њива не може да је добар род у житу кад је суša, тако исто ни најбоље имање не може дати задовољавајући приход, кад је оскудица у обрту капиталу, и кад се постојећи капитал не зна искористити како треба.

А како је, на жалост, баш код нас с једне стране оскудица у капиталу, а с друге стране незнјање у искоришћавању постојећег капитала, то сам нашао за потребно да баш овом пружим пољопривреднику мало савета.

Пре него што бих прешао на разлагања, напомињем да овде мислим говорити у опште.

Код уређења једног имања намеће се прво питање, којим системом газдовања мислимо ради, јер система има више.

Оно имање, које је снабдевено свим потребним справама, а код ког се улаже велики рад

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаци:

на годину 20 дни. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Примљени поузданци се уједињују
за целу годину.

ТЕЖАК

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

преко године, а колико може родити на имању; колико је жита потребно за домаљук, а колико се може уновочити. За све ово има се тачно утврдити колико треба радне стоке, колико друге радне снаге, каквих справа и алат: (машинерија) и каквих зграда.

Код избора усева, треба узети оне, од којих се може добити највише прихода. Најбоље је узети бар две врсте тако, да једна врста буде за домаћу употребу, а друга за продају.

Од окопавина такође треба узети 2 врсте и то: једну за лудску, а другу за сточну храну.

Од птићних биљака треба на једном делу имања гајити озиме, на другом делу јаре, а на трећем вишегодишње, као лунцерку, еспарзету и т.д.

Трговачко биље гајимо само тада, ако имамо сигурне нијаце.

После наведених општих правила, да пређемо на само уређење разних поседа по величини.

— Наславиће се —

ИЗ ВОЂАРСТВА.

Огледима за уништавање маслинове мушкице у нашем приморју

Маслинова мушкица (*Dacus oleae*, Rossi) раширила је на свим облама Средоземног и побочних му мора, у целој Африци и у овобром делу Азије, где год расте која врста од рода маслине (*Olea*). Умињава се великим брзином јер имаје преко лета три генерације, а свака појединачна јевка снесе по 200 до 300 јаја. Према томе, рачнајући, да се излаже половина мушкица са половина женских, од једне мушкице добија се јаја:

I генерација	—	јаја:	250
II . . .	125 × 250 . . .		31250
III . . .	15625 × 250 . . .		3,906.250
Укупно јаја			3,937.750

ПОДЛИСТАК

ИМАЊЕ ГРОФА ЧЕКОЊИЋА ИЗ ЖОМБОЉА — БАНАТ*)

Велики поседи са потпуно модерном организацијом нису постојали у претради Србији. Зато, мислим, неће бити без интереса за читаоце овога листа да опишем и изнесем, у општим потезима: организацију, рад и производњу једног велиоког и потпуно уређеног имања.

І. ИМАЊЕ ПРЕ РАТА.

І. ПОЛОЖАЈ, ЗЕМЉА, ВЕЛИЧИНА И КЛИМА.

Имање се налази на простору Жомбоба — Бечкерек. Протеже се са Севера ка Југу. Надморска висина 82 м. Представљало је један комплек од 19.917,2 хектара, дужине 38 километара и просечне ширине 4-5 километара. Цело имање ограничено је засајеним дравећем (највише багрен).

Од ових 19.917,2 хектара било је:

опраше земље	17.606,6 хектара.
пашњака	805,7

*) Понто је о овом великом имању било много говора у последње време у јавности, желимо да ишаче са овим списом о њему обавештимо.

Дакле потомство јељне једине мушкице кроз једно лето и јесен, може да тотално или деломично уништи скоро 4 милијона црне маслине или 10 до 12.000 кг. плода што одговара на 2000 до 3500 кг. уљу — наравно, кад на би мушкице гинуле и услед других узроха (птице пауци, нелогоде времена и т. д.)

Питанje уништавања овог ужасног штеточина је већ од најдавнијих времена у велико забирњавало гајитеље маслине, много се је тога препоручавало и искушавало кроз стога ли без успеха. Први, који је погодио прави пут био је Проф. Мауро Де Цалис године 1896 који је пропоручио тровље мушкице са арсеновим је ињекцијама, растопљеним у води заједно са меласом од шећера. Било је, наиме, доказано, да се код муха у опште не појављује сполни нагон, ако пре не поједу коју слатку храну. Требало им је, дакле, приредити ту слатку храну и пружити је али отровану.

Ово средство се је одмах показало успешно, али је много потешкоће давало питање, како да се то средство пружи, да не буде школдљиво за вегетацију стабла, особитим обзиром на ширење чајанице (*Antennaria*), да не захтева много воде, много радних сила и ни много материјала и коначно, да се може употребљавати без погибјења за људе и за животиње, обзиром на то, што је арсен (сичван) врло як отров.

У првом почетку се је пробало пресаве целог стабла, али се од тога морало одустати ради чајанице, која би се на то појавила врло интензивно.

Кушало се је касније разних више или мање практичких начина, као на пр. отроване текућине у врећицама, (помешане са мекинь-ма од пишенице), у земљаним и у лименим судовима, попрскану на спонице сухог грања покривене са лименим кровљицама и коначно пресаваје само једне или двоје дебљих грана на стаблу.

ливада 519,9 хектара.

шуме 550,3 "

земље под чичком (чићком) 2,9 "

вештачки пашњак 5,8 "

рит 5,8 "

неплодно земљиште 7,6 "

Земља под зградама, сејацима и т. д. 333,6 хектара.

Земља је ситна, трошина првица, слоја до 24 см.

Под овим слојем налази се слој глине измешан са мало тресета на дубину 40 см. због чега је дубина орања обичним плутом од 24 см. а парним плутом до 40 см.

Последњих 20 година средња је температура била 10,9°C, а водени талог годишњи 674 mm.

2. ОРГАНИЗАЦИЈА ИМАЊА

Да би се овако великим имањем могло управљати, организација је изведена на овај начин:

У самом месту Жомбобу постоји Управа имања. Поред сопственика има: директора имања, главног књиговода, благајника, потребан број чиновника (писара, цртача, дактилографа и т. д.) Све је особље са стручним спремом. Цело имање подељено је на „мајуре“. Таквих „мајура“ било је 15, а већина је имала своје филијале. Сваки мајур има своје име. Највећи је мајур 1774,3 хектара, а најмањи 865,9 хектара. Подела на ма-

Растопина се је по Де Цилису у почетку приређивала овако:

- 40 делова меласе,
- 40 „ изврцилог меда,
- 2 дела натријева арсенита и
- 18 делова воде

Ова би се мешавина кол употребе разредила са још девет пута толико воде.

Године 1907. проф. *Chapelle et Ruby* у Француској нешто су изменили ови формулу, те су употребљавали:

- 65 % меласе,
- 31 „ меда,
- 2 „ глицерина, и
- 2 „ натријева арсенита.

Ову би мешавину растопили у девет пута толико воде.

Године 1908. проф. Берлесе је узео:

98 % меласе и
2 „ натријева арсенита, од ове мешавине би 20 кг. растопио у 100 литара воде.

Сви су ови огледи доказали, да отрована меласа делује убитично на маслинову мушкицу, те се даље проучавало у скоро свим земљама, где се гаји маслина, на разне начине модифицирани овај лек, али увек на истом принципу.

Уместо арсена кушало се употребљавати и молра галица ($Cu SO_4$), која је јефтина и није тако погibeljча за људе, али без успеха.

Извештаји са разних страна били су врло повољни. О тому се је много расправљало у стручкој литератури, у организацијама и друштвима гајитеља маслина и напокон у националним и интернационалним конгресима гајитеља и стручњака маслинарства, који су се ово задњих година држали у Француској, Италији и у Шпанији.

Јуре вршена је према самој природи земљишта и на појединим је вршена више пољопривреда, а на другим више гајево сточарство.

На сваком мајуру био је Управник-стручњак са свршеном аграрном школом и имао је потребан број особља: чиновника, момака, радника стапних, занатлија и т. д.

Укупан број особља и чиновника био је на целим имањима:

У централни чиновници	12
на мајуру	37
Свега	49.

Послуге, раденика и занатлија на целом имању са централом 824.

Укупно чиновника и особља 873.

Чиновници, послуга и стапни раденици, имали су годишњу плату и додатке у натури (брзино, масти, со, дрва и т. д.) Сви су имали и право на пензију као и њихове породице. Склад за пензију била је према складу државних чиновника.

Поред тога сваки мајур имао је потребан број зграда за становљавање свакога особља, магацине за смештај хране, штаде ит. д.

Укупан број ових згради са фабрикама био је 1200.

Од особите важности за ту сврху били су интернационални конгреси:

Marrakech et Rabat (25_{th} до 10_{th} 1922), конференција у *Madrid* у (18 до 21_{st} 1923) и *Nice*-у у Француској (14 до 20_{th} 1923).

На овим конгресима је утврђена чињеница о користи употребе отроване меласе за уништавање маслинове мушкице, а истодобно практије се је и развијатак питања уништавања маслинове мушкице помоћу њених изравних непријатеља, које већ од неколико година проучавају разни стручњаци а особито проф. Силвестри из Италије. Ово питање није још дало никаквих позитивних резултата а проф. Берлесе је мисља, да ће се у опште тешко доћи с тим начином до почитивих резултата јер, како он тврди, маслинова мушкица није једна штеточина, која је можда импортирана у Јужну Европу од мало дејишија, већ се она налази ту од најдавнијих давнина. Спомињу је разни римски писци у њиховим делима. Поншто пак на свим обалама Средоземнога Мора, маслина се гаји у неком континуитету, могли су ту нарањи паразити, који се већином налазе у Северној Африци (*Opicus concolor*), кроз толико векова и сами доћи или некога бити пренесени овамо. Питање је дакле, да ли подносе клому јужне Европе те, да ли постоји овамо какви други паразити, који нападају маслинове мушкице те их уништавају.

Будућност, можда не даљка, доказаће нам, који је од двојице ученика имао право, да ли Силвестри или Берлесе.

На овим конгресима наша држава није била заступана по својим стручњацима, преима на обали Јадрана, од Сушака до Бајиће, имаде преко чегира милијона посађених маслинових стабала и време се и код нас провраћају још од године 1911. о државном трошку.

Централа из Жомбоља везана је са мајурама засебном телефонском линијом, чија је мрежа дужине 73-5 км. Кроз имање спроведена је мала железничка пруга-колосека 0,60 см., која је спојена првотом истог колосека Жомбољ-Бечкерек. Дужина пруге овога имања је 188 км са 3 лакомотиве и потребним бројем вагонета.

Сем ове пруге која је стапна, постоји и резерва у шинама за преносну — покретну пругу у дужини око 3 км. Како један део имања лежи поред канала „Беџеј“ то је и оз službeno као линија за транспорт производа.

За рад на имању и транспорт било је пре рата:

Коња за вучу и рад	402
Волова	1034
Бивола	134

3. ПОЉОПРИВРЕДА

На имању су гајени ови плодови: пшеница, јејчар, јесењи и пролетњи, кукуруз, воб, шећерна репа, репница, детелина-црвена и плава, граорница, мухар и граорница за сточну храну.

Систем сејања био је 4, 6, 8, 10 и 12, реткот 9-9, т. ј. на једном земљишту једна иста врста сејана је 4, 6, 8, 10, или 12 године, а ретко 7 или 9.

Начин рада и резултати жетве за сваку врсту посебно, просечно су били ови:

— Наставите се —

огледи против маслинове мушкице у дosta велико онсегу.

Пошто сам ја још од године 1911 водим те огледе, у почетку договорно са управом бивше пољопривредне школе у Салиту а здњих година посве самостално, известнију овде у кратко цењене читателе „Тежака“, што, где и како се је радило и тиме ћу испунити обећање, што сам им задао прошле године у броју 16.

Прве огледе учинио сам како рекох, год. 1911 у Јањини на полуотоку Пељешцу. За ову смркју сам изабрао два овећа маслинавка, *Ograde* и *Drače*, доста добро изолирана.

Употребљен је сустав отворених посуда (од лима) са растопином од:

50 кгр. меласе,
2 , натријева арсенита и
26 литара воде.

Концем маја су ове посуде повешане на стабла, и то по једна на свако 8. или 10.; биле су дакле прилично ратке.

Како би се растопина преко лета агуснула услед исхлапњивања воде, надолиле би се посуде са водом

Преко лета прегледавао сам често ове посуде и налазио би у њима удављених разних кукаца (особито *Cetonia aurata*), многи нови лептири и маслинозу гризлицу (*Pinea oleaeella*) а од корисних мушкица само опно-крилац *Chrysopa perlata*. Пчела нисам нашао никад нити једине, време је пчеларство у околини Јањине врло развијено. Маслининове мушкице у почетку нисам налазио много, али су маслине изгледале још посве здраве.

Лето је било врло сушно тако су многи плодови згужвали са сушне падавине са стабла.

Тек иза прве јесенске кишне маслине су оједриле и истодобно су се и мушкице појавиле у већем броју; налазио би их много утопљених у посудама. У контролним маслинцима, било је већ спазити доста црва (ли-чинка), дочим у огледним, маслине су изгледале још здраве. Месец листопада су ради пречештик мушкица посуде слабо деловале и настала је инвазија мушкица из околине, где је плод био већ сва исцрвотачен и оборен на земљу. Са свим тим у огледним маслинцима је било око 30% здравог плода, док другђе нити 1%.

Ове огледе сам наставио год. 1912. и 1913. на истом месту и на Франjevачком Отоку крај Корчуле, са сличним резултатом.

Овај је сустав имао ту ману, да би текућина на површини направила један густи скоруп, у којем би било испреметано много утопљених кукана. Требало је дакле врло често чистити и надолевати посуде. Сем тога јесенске кишне, у најкритичније доба, налије би посуде и одвивше разредиле растопину, тако да би даље слабо деловала.

*

Забавно сам тада овај сустав и латио се сустава крвића по проф. Лотрионте, који се састоји у тому да се вешају на стабла мали везани спонози (друге око 35 см.) шибља или граничица, покривени једним крвићем од лима или од цинка, да их заштити од летне

сунчених жега и од кише. Кровићи су дуги 35 а широки 25 см.; од једне празне канте од петролеја даде се у чинили 4 троћића. Спомени угод крвића треба да су увек овлаžени са растопином отроване меласе.

Први покушај са крвићима учинио сам године 1918. на отоку Шолти (јер сам тада био премештен из среза Корчуланског у срез Сплитски), у пределу „Изване“. Потребита срећта сам примно директно од фитопатолошке постaje у Бечу. Употребио сам растопину од

40 кг. меласе

2 , натријева арсенита и воде до 100 литара

Кровићи су повешани концем месеца маја, преко лета су попрскани 8 дана, у септембру сваких 10 до 12 дана, и у октобру сваких 15 дана. При концу је уместо меласе употребљен обични трговачки шећер и то уместо 50 кг. 28. кг. шећера.

Пошто сам оног лета тешко оболио нисам био у стапу да до краја контролирам разватак ствари и не могу јаштити, да ли је до краја било сајт прописан учињено. Свакако могао сам то констатирати, да су крвићи сачували маслине здраве до јесени касне и тада је настала инвазија мушкица из околинских маслинавака, где је плод био сва оборен и пропало.

Положеј „Изване“ на острву Шолти није најбоље одговарао, јер није био потпуно изолован, маслине су биле у слабом културном стању, тако да није било нада у редовитом роđ, а сам тога одвише ретке, — на 4 km² око 4000 стабала — што је знатно повећавало трошкове.

Серије се

ИЗ ВИНАРСТВА

Киселина у вину.

У Италији се место винске киселине често додаје лимунова киселина. Она није школљива али у великих страним државама кад се нађе у већој количини сматра да је вино потврено, те није за препоруку, нарочито чито за вина која се извозе.

3.) Додавање извесних соли које садрже сумпорну киселину (је дланчиће сумпорне киселине са кречом или амонијаком). Начин употребе и резултат је исти као са гипсом, али је више за препоруку, јер не дају вину опори и непријатан укус као гипс. Количина је различита према томе да ли је ова са једињењем са сумпорном киселином или са амонијаком. У првом случају узима се 180-300 грама на 1000 килограма бербе у другом случају 500-1000 грама. Ова друга со је нарочито повољна за врење, јер амонијак појачава рад гљивица врења.

4.) Додавањем незрелих гроздова. Да се повећа киселина за 1 грам по литру шире треба додати 7-8 грама ових гроздова на 1000 грама бербе;

5.) У случају да у шире поред киселине недостаје и танин, као на првом шире са справљањем белих вина, може се употребити танин било у праку или растворен у малој количини млаке шире, пошто јој се дода мало алхолола да би се боље растворио. Количина коју треба употребити је следећа: 30-33 грама на 100 кгр. црвеног

грожђа; 50 гр. у случају да је грожђе делом натруло и 50 - 60 гр. за бело грожђе.

Сви ови начини представљају доста деликатан посао те захтевају и извесну вену стручност и нарочито по-модна средства, без којих је рад немогућ. С тога је за наше прилике најбољи начин за повећање и смањивање киселине: мешање двадесет или више вина који се допуштају у погледу алкохола и киселине. Само где је у питању вино из извоза или за чување треба и овак посао поверити стручњаку. Ово је један од многих разлога који упуњује наше виноградаре да стварају задружне подруме, где се сви ови послови врше сличночаки и систематски.

Танин.

Танин је у вину потребан с тога што га заштитију од болести, нарочито од тегљивости, служи за бистрење вина, јер изазива таложење беланчевинских материја, које дају мутну боју вину; одржава боју вину и, најзад, изазива извесне хемијске промене, које утичу повољно на зрение вина. Он, као и киселина, доприноси пријатном укусу вина. Танин се налази у покожици, семену, петљици и шепурини и тек после муљњаве прелази у ширу у колико се у истогу повећава алкохол. У соку грожђа га нема. Црни га вина имају више (1-3 гр) него бела (0,1 - 0,4 гр, по хл.), јер код њих шире превире у додиру са деловима који садрже танин док при спровођању белих вина то није случај. Количина танина је различитог према ставу бербе, сортама, начину пререде итд. У вину се временом таложи те се на тај начин смањује. Кад у вину има много танина оно је опоро (трпко). Ово најчешће бива кад код грожђа због болести, недовољног зрења, града и тд. зрина нису доволно развијена или су у веној количини опала, те се кожница, семе и шепурине налазе у веној количини, него што је то потребно у односу према соку грожђа а тако исто ако су они делови били дуго у додиру са широм. На против бела вина, као и црни код којих је количина шећера мања, па према томе имају мало алкохола, имају мало танина, те је потребно да им се исти додаја јер су таква вина изложена болести збације тегљивост. Зато је добро шири белих вина додати танин 3-4 гр. ох. хл. после откања. Црним винима није потребно додавати танин, сем ако је гроzdje натруло те се зрина одвајају од шепурине у ком случају треба додати 2-4 гр. танина по хл. За ову сврху употребљава се танин спроврађен са алкохолом, или танин добијени из семенки и из зрина од грожђа т.зв. *сношаник*. Растварање се врши на начин као што смо показали, па се раствор дода вину при чему вино треба промешати.

Исто тако ако у вину има гувише танина, да не би била опора, треба смањити количину танина што се постизава додавањем желатина вину (од прилике 30 гр. по хектолитру) којом се приликом врши и бистрење вина. Али како се на овај начин губи и боја може се код црних вина, која имају слабу боју, место тога извршити мешављење са вином које нема доволно танина. При овом раду не треба сунчићи смањити танин, нарочито код вина која су намењена за чување и неговање, јер се танин сам временом таложи и смањује.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Прошле године, овас ми није понајбоље радио, због велике суше, те је у изгледу да нећу имати зоби у доволној количини до нове жетве. Молим за одговор: да ли овас могу заменити којим хранећим средством, као и то, да ли је боље давати овас у цело (у зру) или га прекрупљавати?

Марко Јовановић

Одговор:

Доказано је, да је овас најбоља врста зоби за конја-нарочито у Европи, због специјалне садржине једног саставка: *авенција*; и, несумњиво је, да ће овас још за дуго и дуго остати без себе равним заменитељем међу осталим хранећим средствима, која би га могла потпuno заменити.

А што се тиче прекрупљавања или гњечења оваса за коње, ствар стoji овако. Коњи врло разоједу не-гњечен овас (у зру), али се он и као такав може с успехом унапредити. Поглавито би се могао дати гњечен овас, ждребљеним и старијим глимама, јер се сварљивост његова тада повећава бар за 10%; они гатада боље искористију јер због младих зуба или због немања зуба, изузето треба саставних материја не би била понајбоља. Старија пак грава, која имају добре — читаве — зубе најразлије воле овас у зру — „на цело”, који одлично се.

Питање:

Испод пластова, у сельјаку, остало ми је доста оштећеног сена, које не употребљавам за хранење. Знајући рјаво дејство поште и нарочито буђавање хране ово сено никад не положам конјима. Да такво сено не би бацио одмах на љубре и извукao још коју корист прво га просушим на сунцу и добро претресем, па га тада употребим за простируку коња. Коњи, мимо паро-тигот мириса овог сена, једу простируку поред све моје пажње, а нарочито ноћу.

Шта треба да радим и како да одстрашим коње од те навике, а да притом инак и даље узимам овакво сено за простируку.

Јово Першић

Одговор:

Да би коњ спречио да једу дату им простируку и да се у том случају не би десио који немио догађај, треба уградити овако: узети 3-4 кгр. крезила (креолина) који добро растворити на тим раствором попрскати такво примљено сено за простируку. Ова доза крезилог раствора била би довољна за сваких 100 кгр. простирке, а можда би се према приликама и смањила. Крезил се може купити у свакој апотеци, и има за дејство да да веprијатјава мирис који ће спречити коње да једу простируку. Но при свем том, не треба заборавити да се коњи морају добро и редовно хранити, и да им се даје храна у довољној количини.

П.

Питање:

За време изгнањства, запазио сам, да је у неким земљама велика употреба камута за спреју радијних коња. Та врста сорежног прибора допала ми је се, па повратку у домовину купио сам и ја за моје коње.

Али у току рада, приметио сам да је грива мојих коња врло оштећена, па не знам како би се помогао да избегнем ту рјаву страну камута.

Одговор:

Употреба камута нарочито се практикује за теже коње, али је исто тако могуће и за полутишке, који су добро храневени и неговани за јачу вучу. Што се тиче оштећене грине коња који ради са камутима, постоје два узрока: 1) да ја сам камут рђаво подешен, одкуда долази уништавање врата и грине заједно, и 2) да је камут врло тежак, због кога се сама грива мора поштетити, нарочито на месту где се он наславља.

У сваком случају, камут треба тако подесити: да дође више на рамена, и да горња страна врата буде што слободнија. Нарочито пазити да камут није сувише узан јер не само да не гриву да кида, већ може тада кида загушивати при раду. У осталим, ту је ману лако запазити и поправити, ако се је иоле руковало тим запрежним прибором. Узгред напоменуто, на камут не треба стављати никакве сувишине делове који служе више за украс а не за праву потребу и који чине да је камут тежак и неспретан за руковање.

С. П.

— Свршиле се —

КЊИЖЕВНОСТ

Наша пољопривреда. Изашла је из штампе књига „Наша Пољопривреда“ по статистичким подацима — од Миларда П. Зечевића секретара Министарства Пољопривреде и Вода.

Књига садржи податке из свију грана пољске привреде из ратарства подељено по свима културама, по-крајнама и реонима како се гаји засејану површину и добивени принос за последње три године; статистику шума, пољопривредних справа, воћарства, виноградарства, сточарства, живинарства, свицарства и пчеларства.

Све врсте културе упоређене су са европским државама и целим светом и изнето у ком односу стоји наша пољопривреда према свима у засејају површини, производи и проценту.

Књига може врло добро да послужи свима школованим пољопривредицима и јавним радицима, који прате развој наше пољопривреде и који се баве економском политиком.

Књига има један штампани табак, а цена јој је 5 дин. и може се добити код писца Проте Матеје улица бр. 62,

правцу залагати се да до глади никако и не дође нити до оскудице у сточној храни.

На реду је да се једној важној тадањој напомени и сада обрнемо, не само ради Београдског округа, но и ради целе земље, а то је *гајењу детелине*.

Детелина ће нам помоћи држање стоке, а стока послужити бољој обради земље, а обоје одржавању њене плодности.

Срп, Пољопривредно Друштво и до сада доста је потпомагало ширење детелине у народу набавком доброг и чистог семена, као и наградама за увођење детелине, али је све то мало; ценећи потребу за тим у народу треба радити и више.

За оцену овога нека се узме на ум да је пре 20 година у свој Србији било 3 и по до 4 и по хиљаде ектора под детелином. Нека је данас на томе простору десет пута више, па је то све мало сарем *тога колико вам треба* за стоку, колико за одмарашње земље од других усева, па и од саме детелине, која временом изнури своје тело.

Засебне поуке слало је Друштво уз семе од луцерке па и чланцима кроз „Тежак“ упућивало земљорадника на начин сејања, те овај мао можемо се задовољити само напоменом да се спронаша она сеје под овас или под јечам. Па како се време сејању овса примакло па и набавци семена од детелине треба се обратити.

Пољопривредне подружнице имају у томе лепу прилику да учите услуге својим члановима а и другим суседима, који би се покашт и решили да је посеј, али не стигну набавити семе, или не знају да се може и накnadno башти у земљу, пошто је већ овас или јечам у своје време посејан.

Горњи, заштитни усев потребан је детелини; али се не би могла сејати једино са овсем и детелином, па ни са јечјим, но свака за се и свака у своје време.

За сејање треба узимати само оно семе које је чисто од вилине косице. А при избору земљишта избегавати мочарно, где би она брзо угинула. М. С.

Суживање сисе код краве. Деси се код понеке краве, кад се отели да јој млеко правило излази кроз три сисе, а кроз четврти само у виду врло танког млаза. Код те четврте сисе чак се примећује да је и део вимена који јој одговара надувен. То суживање код крава музара од извесне старости последица је случајног запаљења из прошле лактације, али се и код младих крава то по који пут запажа. Тај се недостатак може отклонити проширењем отвора на сиси. И ако је то прост посао, ипак треба у том случају звати ветеринара, који то ширење отвора може помоћи подесним спрavама лако и чисто да изварши. Разуме се кад се сиса прошири, она ће се и више млека добијати.

Да се заштити жито од мишева. Пре извесног времена учињено је саопштење француском пољопривредном друштвству да се помоћу једног народског лека може врло добро сачувати жито, нарочито у циковима, противу мишева, а то је помоћу дивље менте (врсте којског босњака).

Довољно је метнути при дну и при врху сваког цака с пшеницом, овсем или буди којим житом по три

БЕЛЕШКЕ.

Потсећање на детелину. Свако зло има и своје добро. Тако и прошлогодишица суша.

Кад се пре двејесетиу година појавила глад у Београдском округу, писано је дosta о томе како да се глад субије и спречи, и учињено су многе напомене о привредним *ласићашању* народа, које треба олет напоменуту.

Не може се порећи многи је савет од оних и са слушани; али је потребно још и више радити, и у истом

или четири стаблике те бильке са лишћем. Ако је жито на гомили прелорује се да се покрије са неколико зелених или сувих листова те бильке.

Мишиви бегају чим осете мирис од менте и више се не враћају на жито и ако им је оно као што је поznато врло драго. Чак и у млекарницима, где се сир прави и чува, кад осете ту бильку мишиви бегају.

Не кошта ништа да тај лек опробају и наши читаоци.

Амерички ваљак. (Субвезер — пакер — подбраздач). Највећи прогрес у изградњи практичних и солидних пољопривредних справа и машина, без сумње, постигли је сев. Америка.

Проф. Кампбел, главни заснивач сувог обрађивања, први је увидио, да је највећа сметња прогресу земљорадње несавршеност плужнога раза и оскудица погодних и практичних справа за његову радионалну допуну.

Орући, плуг слаже бразде једну на другу и поред друге тако, да на површину здравице, — између ње и отсечених бразда — остају велике шупљине, које онемогућују везивање капилара (најситнијих вевчица којима се пење вода) здравице са земљом ораћег слоја. Ако после орања не падне буна киша, или, ако се ваљком и другим спровадом пообраћа земља не раздроби и не сабије — односно ис веже са здравицом, настане њено исушавање, грудве се окоре „као камен“ и требају много киште, па да се поново омекшују и могу разбити.

Ваљак, онакав, каквог га ми данас у употреби имамо иније подесан да успешно допуни рад плуга. Он својом тежином ретко доспне да раздроби грудве у цеој дубини ораћег слоја. Затим, он веже капиларе здравице до саме површине и на тај начин доводи до несметеног испаравања сву земљину влагу. Ово је особито са пролећа опасно, када дувају јаки ветрови и када земља на тај начин може само за неколико дана да изгуби највећи део своје зимске влаге. Код стрних усева ова се грешка у толико теке даје исправљати што они никад подесни за окопавање.

Проф. Кампбел, да би све та грешке обичног ваљка уклонио, конструисао је ваљак са свим другог састава. Он ји на једноја челичној осовини, на расстојањима од 14 см. упоредо ставио 10 тешких гвоздених точкова са пречинцима од по 62 см. Спољна ивица тих точкова није равна, као на колским точковима, већ је у средини оштро испукана, тако, да они кроз земљу сами себи пут просецају. Целокупна тежина једног таквог ваљка износи 400. кгр.

Овакав ваљак дубоко продире у земљу и својом тежином разбија грудве у дубљим слојевима оранице те на тај начин потпуно веже капиларе здравице са орцицом, без да при том сабије површину ораћег слоја, која и после његовог рада остаје растрешена и способна да спречава испаравање капиларне воде дубљих слојева.

Користи од допуне плужног рада ваљком, код нас су у опште мало познате. Сретне временске прилике извесних година, одржалају нашег пољопривредника у сталној заблуди, да је његов рад најпрактичнији, а да су неродне године зло које се не даје избегти. Међутим, по постигнутим успесима у пољопривредно напредним земљама, можело тврдити, да би било много мање „не-

родних“ година и да би се наш жетвени принос просечно значито попео, када би у нашу земљорадњу увршил напред описане америчанске ваљке. Ово би било сада у толико лакше провести, што се они могу набавити и из Немачке и у рачун ратне оштете и све их там, чуvene фирме пољопр. машина израђују. Особито су признате марке: Töpfersche Untergrundwalze „Flagranta“, Leipziggrosschöcher u. Furchenpacher von Hentel und Kleinhanhs, Landsberg a. W.

J. C. Николић

економ држ. ергеле у Јубичеву

ГЛАСНИК

Похвала економа. Господин Министар Пољопривреде и Вода решењем својим бр. 42.715/1 од 12. децембра прошле године извеле је похвалити досадашњи агилни рад г. г. Антонија Перовића, економа среза доњотрговског; Милоја Николића, економа среза охридског; Мила Бојовића, економа среза битољског; Гаврила П. Јовановића, економа среза прилепског; Живојина С. Петровића, економа среза јевЂелијског; Милоша Трифуновића, помоћника економа среза прилепског и Војислава Тодоровића, помоћника економа среза јевЂелијског, који оснивају срсских војника расадника као и пољопривредну пропаганду у народу у повереном им срезу, са препоруком да се и други економи угледају на њихов рад који је користан, напредан и продуктиван.

P. C. P.

Позив на скупштину Главног Савеза Југословенских виноградара. Привремени Одбор Главног Савеза југословенских виноградара објављује да ће одржати две 16. фебруара 1924. у 10 сати првје подне у „Дворани трговачке и обртничке коморе“ у Загребу, Трг 29. истоподла, I. кат, констатирајући главну скупштину у слиједећи дневни ред:

- 1.) Избор извршног одбора „Главног Савеза“;
- 2.) Дискусија о винској кризи, те како би се могло истој отпомоћи;
- 3.) Питање „Винскога закона“ за цијelu пржаву;
- 4.) Сузбијање гајидбе директно родеће лозе;
- 5.) Оснутак „Друштвеног гласила“;
- 6.) Евентуалност.

Ова главна скрпштина, вели Савез, нека буду уједно манифестација узајамности виноградара цијеле Југославије, која ће показати свој јавности, да и ми живимо и да имамо право на опстанак. Тога ради Савез позива све виноградаре из свију винородних покрајина, нека дођу у што већем броју на ову главну скупштину; уједно моле сва виноградарска удружења и друге пољопривредске организације из винородних крајева, да пошаљу на вијећање своје заступнице.

Учесници имају право на половичну карту на свим жељезницама и паробродима државе СХС.

Аграрна анкета у Београду. Удружење Пољопривредника СХС, „ЊИВА“ које је себи поставило за задатак изналажења, оцену и заштиту интереса пољопривредника, сматрајући да ће од начина спровођања

аграрне реформе у многоме зависити наша будућа организација земљашке привреде, готово је да и само до- принесе колико може да се аграрни питања спроводе што правичније и што боље.

Слога је „ЊИВА“ решена да организује једну велику стручну анкету од представника економиста, правника, практичних сконома, стручњака, представника пољопривредних друштава, и комора, јавних радника и свих оних који се аграрном реформом интересују, да би се једном озбиљном и стручном дискусијом најзад дошло до принципа, на којима треба аграрну реформу спроводити.

Да би се сва питања која аграрна реформа собом обухваћа могла свестрано прегrestи и по тима закључути довети, анкета је подељена у секције.

- I. Пољопривредну
- II. Социјалну
- III. Правну
- IV. Финансијску
- V. Трговинско-Индустријску
- VI. Шумарску.

„ЊИВА“ је до сада упутила 350 позивница у це- лој земљи стручњацима који би могли узeti учешћа у овој анкети и од већине добила потврдни одговор као и писмене своје предлоге и примедбе о принципима ваља- не аграрне реформе.

Ако ипак тим бројем нису обухваћени сви економисти, представници пољопривредних и индустриских друштава, комора, итд.; они дакле који би на анкети желели суделовати, нека се изволнi обратити „ЊИВИ“ (Кнез Михајловска, 17.Л. Београд).

Анкета ће трајати два и по потреби и више дана и одржат će се у великој сали „Хотел Петрограда“ на дан 23 и 24. јануара ове године у Београду.

ЗАПИСНИК

ХХХІІІ. редовне седмице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 7. септембра 1923. год. у дому друштваском у Београду.

Били су присутни: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. Др. Вељко Н. Стојановић и чланови Управе; г. г. Александар Рашковић, Никола Петровић, Павле Петровић, Софроније Паргинић, другари Стремац и Светислав Ђ. Пешић.

Председао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Безекој секретар Милан Л. Анастасијевић.

1.

Председник отвора седницу и моли да се оастници од даљињег реда и да ону седницу преобразито у СВЕЧАНУ СЕДНИЦУ. Познато јам је, да је иноће Величанство Краљица родила сина који је и Наследник Престола. Мисли сада се, да бете се и ви с томе савладати да Српско Пољопривредно Друштво, пошта је Његошево Величанство Краља Врховни Покровитељ Друштва, помаже да Престолна наследница буде спремна и славна, као што су му отац и остана предао билни споменици.

Председник даје се да се седница телеграфски пошташе честитка Краљу и да се избере Одбор, која ће савладити дешавље и отпратити је. У Одбор за претређивање ове десетине предложе г. г. Рашковића Н. Петровића и С. Паргинића. Одбор је једногласно усвојио предлог Председника.

2.

Одбор је саопштио и предложено ову дешављу.

ТЕГОВОМ ВЕЛИЧАНСТВУ КРАЉУ СРБА, ХРВАТА И СЛОВЕНАЦА
АЛЕКСАНДРУ I.

Београд

Управни Одбор Српског Пољопривредног Друштва, са своје СВЕЧАНЕ СЕДНИЦЕ има честу пајескавије честитки синон. Највишем Заштитнику Његовом Величанству Краљу и Њеном Величанству Краљици рођење Наследника Престола и у својој изјасној односности и разогти крене

Да живи Његошово Величанство Краљ!

Да живи Њено Величанство Краљица!

Да живи Њетово Височанство Наследник Престола!

Председник

Српског Пољопривредног Друштва
Павле Т. Тодоровић

Управни Одбор ову прочитану дешављу једногласно је прихватио и одлучује: да се иста одмах отправи.

III.

Члан Управе г. Н. Петровић предложе да се избери 2 члана Управе, који не отпади у Двор и у име Друштва лично честитати рођење Престолонаследника и мисли да би најбоље било да то учине председник и п. председник. — Одбор је одлучује: да ода у Двор, учини је у изјутру и изјави честитала у име Друштва: председник, п. председник и секретар а због се и лично бузе премаја честиташе, и то не учешћи у име Друштва.

За овим је седница закључена.

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА 1924. ГОДИНУ

ИЗАШАО јЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ.

САДРЖАЈЕМ:

Предговор; Календарски део; Погачни део; Штаг треба да има једно село; О венчачким ћубреним средствима; Знакај гајења детелина и правилно подизање детелишта; Пољопривреда и хултура; Воћне конзервере (компоти); Употреба сумпор диоксида и селекционисаних гљивица ради заштитног времља при преради грожђа у вино; О диве болестима шљива бильног порекла; Судбина; Образовање крупне и нега воћњака; Гајење и конзервирање — чување поварна на селу; Четворе очи; О сеоским сточарским удрожењима; Искрана млечних крава; Производња јаја на селачким имањима; Важнији напомене при гајењу свињобуба; Користи ап члешваре; Употреба прашана и врстичне сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског гнојива; Хигијена ради на селу; Ствари вичне по српском грађанском закону; О воћарским задругама; Ставе пољопривреде у Краљевини Србија, Хрвати и Словенија; Популарна обрађење земље и жетвени принос у 1922.; Из марвеног лекарства; Мескчни пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Герометарске скамле; Српско Пољопривредно Друштво и његове установе.

Поруџбине за Календар прима Друштво
ЦЕМА јЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СР. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1899. г. преносу друштвену
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Г. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Примљени рукописи се не враћају

Преплату се пошаке уједињују
за целу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 27. ЈАНУАРА 1924. године.

Година LI.

Зимске пољопривредне школе.

(Зимски пољопривредни течајеви.)

У новије вријеме показује се из приватне иницијативе повољно интересовање за стручну пољопривредну на образбу земљорадничког реда — онога дијела нашега народа, који досада у истини није обраћао пажњу својој стручној на образби.

Та појава интересовања наших тежака за пољопривредне школе заслужује особиту предурештливост и пажњу мјеродавних фактора, који би требали да у сваком погледу најинтересанјије помогну овај корисни покрет.

Ја ћу у неколико ријечи приказати овдје како замишљам рад у тим школама и како желим да се ради у тим школама.

Циљ школе. Нити може бити први ни једини циљ ове школе да учини тежаке односно тежачке синове свестраним познаваоцима многоврсних дисциплина пољопривредне струке. Нити је њихово предизије доволна подлога, на којој би се могло сигурно развијати макар и популарно разматрање свеукупне пољопривреде, нити уредба школе даје доволно времена, да се свестрано обради тај велики материјал.

С обзиром на петстојећто робовање, нарочито економско робовање нашега тежака први и најистакнутији циљ зимске пољопривредне школе треба да буде буђење, упућивање и отварање очију нашем тежаку. На пример нека му се са стручнога становишта приказује и објашњава да нашье стање пољопривредних прилика у свима правцима и модалитетима. Да се учи и убеђеју да је тежачки рад основа и извор државне привреде и зато најдостојнији посао слободнога човјека. Ваља у тим школама, што је могуће јаче и маркантније опрети важност тежачког реда и положаја, који тај сталеж заузима у држави и нада све му издигнути тај положај.

Све што се тиче чисто стручнога рада у зимским пољопривредним школама, истиче се, да тај рад мора бити збијен, одабран и смишљен. Главни стручни предмети су: земљорадња, гајење

питомих биљака, воћарство и индустријарство, сточарство, живинарство и задругарство. Поред тих главних предмета ваља с обзиром на наше прилике и потребе држати праћања из хигијене, ветерине, националне историје и књижевности. *Те школе треба да у стручном образовању доловају оно истину, што је од нарочите важности за област, у којој су основане.*

Наставници. Успјех ма каква било рада зависи од тога, како га схвати и колико му је дорастао његов извршилац. Иначе и најљепше замишљен рад остаје само жеља.

Представљајући стручну спрему као неопходну, од наставника пољопривредне школе тражи се велика и осећајна љубав премасталежу, с којим и за кога ради; тражи се разумна љубав према своме позиву и непоколебљив ујеренje да ће само савјесним и исправним радом међу тежачима и с њима моћи доћи до бољега стања наше пољопривреде. Њихов рад ваља да буде пројект истинским патриотским осећајем, који треба да буде и развијају и код својих ученика. Нека учитељи буду савјесни, а своје ученике нека науче и ујере, да се патриотизам најбоље исказује савјесним и корисним радом у циљу напреднога подизања своје земље.

Љубав према раду, реду и позиву, па освјеђочење у исправност свога рада морају бити фактори покретачи при вршењу наставничке дужности у зимским пољопривредним школама.

Посјетиоци (ћаџи). За сваку се стручну школу предпоставља и тражи барем елементарна на образбаза, те се према томе у њих примају само они ћаци који су барем свршили основну школу.

Наše зимске пољопривредне школе морају одустати од тога захтева. Међу тежачима, за које се оснијаву те школе има најмање 90% неписмених. Било би зато погрешно и неправо искључити највећи дио тежака од благодати, које не давати те школе.

Али још имаде разлога, који иду у прилог што ширем кругу посјетилаца. Зимске школе неће бити школе за дјецу него за одраслу момчад и

зреле људе, код којих вала више радити живом ријечи и разумом него учењем из књига. То у осталом налаже и оскудница ма каквих било уџбеника за ову врсту школа, јер тих уџбеника немамо.

Нека се с тога од посјетиоца зимске школе тражи само они ујети:

- 1). да долазе у школу својевољно или по жељи својих старијих,
- 2). да не буду испод 18-те године-и
- 3). да су се до тога времена бавили односно да се још баве пољопривредом.

У испуњавање тих ујета нека иначе буде дозвољен приступ у школу сваком ваљаном млађину, жељном просвете и знања.

Рад и живот у школи. Одржавање зимске пољопривредне школе мора се удешишавати према животу и раду тежака и зато вала да пада у ово доба године, када мирује пољски рад, углавном у зимским мјесецима од новембра — априла.

Искључиво теоретски рад вала да се ослања на практично искуство и рад ученика а подупире по могућности демонстрацијама и екскурзијама.

Форма рада вала да буде у облику предавања без уџбеника и диктанди. Да би се пак ујерило да су ученици разумјели и упамтили предавања, вала сваки наставник да уреди најмање два пута недељно слободне разговоре и питања са учесницима, да се тако претресе и понови обраћено градиво.

Наставни предмети мека буду у главном стручни а сви т. з. основни предмети: физика, хемија, геометрија, зоологија, ботаника и др. нека се само онде и тада обраћују, када је то неопходно потребно за боље разумијевање стручнога предавања.

У самој стручној настави нека се сваки на-

ставник ограничи на најелементарније потребе и најважнија питања домаће пољопривреде. — Сваки наставник нека сасма самостално — за себе — састави теме, које ће обрадити и доведе оног изабранога градива у склад са расположивим временом. —

Сам свој рад нека иначе наставници удешишавају према напријед истакнутом циљу школе и нека им главна тежња буде, да га врше с највећом спремом и поузданошћу. То ће им подићи углед и прибавити поштовање ученика.

При раду вала увијек имати у виду ниво схваћања и стање на образовање ученика, те према томе и радити. Највише се треба чувати тога, да настава постане заморна и досадна. Стога се нарочито истиче, да ће бити не само добро него и веома потребно, да се у главни ред унесу и редовити разговори и причања о најважнијим и актеуелним савременим догађајима. Макар по један час на дан и када се одреди за читање народних пјесама или ријешавање загонетки и пословица или читање лијепих књижевних слика и описа, а с млађарјом не треба заборавити ни игру и пјесму (соколство).

Темељ раду и животу у школи да буде што дружевнији одношај међу самим посјетиоцима школе, те међу њима и учитељима. Сви треба да буду свјесни своје дужности као и тога, да је веома кратко вријеме заједничког им боравка — и рада, те да га за то треба што боље употребити и што љепше провести.

Школа према јавности. Карактер рада и живота школскога не смije јавности давати повода да сумња или криво схваћа њих установе, или да је сматрају као неподесну за тежака.

ПОДЛИСТАК

ИМАЊЕ ГРОФА ЧЕКОЊИЋА ИЗ ЖОМБОЉА — БАНАТ

Пшеница. Орање крајем месеца Септембра. Оре се или раоником са два плуга, или, ређе, парним плугом. Дубина орања обичним плугом 20-21 см. По орању се добро дрља гвозденим дрљачама. Сејање се врши у првој половини месеца Октобра. На један хектар утроши се око 190 кг. семена. Пре сејања семе се кваси раствором 2%, витриолом као предохрана од главнице. После сејања врши се влачење. Семе поникне за 8-10 дана. Од једног хектара добије се просечно 1800-2000 кг. што зависи од годишњег времена преко године. Калијит семена 75-80 кг.

Јечам. Орање се врши крајем Септембра. Дубина орања 20-21 см. По орању се земља добро раздраби валимса са шиљцима. Одмах се врши сејање. По сејању врши се влачење. На један хектар утроши се око 174 кг. семена. Семе поникне за 8-10 дана. Жетва се врши почетком Јула. Јечам се врши вршалицама. Просечни принос по хектару 2000 кг.

Пролећни јечам. Орање се врши почетком месеца

Марта. Дубина орања 21-22 см.

По орању дрља се гвозденим дрљачама. Сејање се врши одмах, а после се влачи. Семе поникне за 8 дана. На један хектар утроши са 110-114 кг. сем-на.

Жетва у Јулу. Просечни принос по хектару око 1000 — 1200 кг. што зависи од године.

Зоб. Орање крајем Фебруар а Дубина орања 20-23 см. По орању добро дрљање. Сејање по орању. На хектар 88 кг. семена. Пре сејања семе је накашено раствором 2% витриола као предохрana од главнице. После сејања влачење. Семе поникне за 8-9 дана. Жетва у другој половини Јула. Просечан принос по хектару 1000 кг.

Кукуруз. У јесен орање у дубину 23-24 см. У прољеће поновно орање дубине 18-20 см. Пре јесењег орања земља се наћубри са 52-56 кола по хектару. После пролећњег орања дрља се. Сејање почине у другој половини Априла кад се време опотпи. На хектар се утроши семена 26 кг. Сејање се врши на редове 60-70 см. Семе поникне за 7-8 дана кад је земља гвозденим валимса растрошена. У Мају се врши 2 пута окопавање. У јуну се извади свака сувишна стабљика тако да на једном месту не остане више од 1-2. После овога поново се окопава.

Нарочито се истиче да се зимска пољопривредна школа оснива искључиво у корист земљоделаца.

Све знање, што га тежак ту стече, ваља и мора да буде употребљено у његовој властитој економији, у кући или у најмању руку у пољопривредном занудњању. Из тих разлога треба да изостане сви знаци и појање, из којих би посјетиоци могли макар наслућивати, да им се тим школама отвара нов пут, којим ће се побједи од свога позива.

Нарочито ваља да изостане ма какво издавање званичних ујеврења и сведоџаба о поласку и свршетку школе.

Како објашњавају нацрту износимо ово: 1). За наше економско стање потребно је у што краћем времену образовати што већи број тежачких синова за боли и напреднији тежачки рад и живот.

2). Поред све потребе за школовањем наш тежак се врло тешко одлучује, да даде своје дијете у школу нарочито овакову школу, која траје 3—4 године.

Тешко га стога разлога даје и у основну школу, а још теже у другу већу школу. Он стално рачуна, да му школа одузима радника, а тај мотив јачи је код њега од осећаја да треба да школује дијете.

3). Још један важан разлог упутивисао је на горњу одлуку. Ако наша тежачка дјеца проведу 2,3или више година изван самога тежачког живота и рада, тешко се опет враћају на село. Нарочито ако им у том животу није било рђавије него код куће. Ако је дјечак био у каквој школи, па макар и пољопривредној, онда мисли, да он у опште није више за село, већ да мора бити варошанин

У Септембру се врши берба и сече кукурузовине. Круњење се врши у пролеће и добија се 73%—75%, зрина тежине а 27-25% клинови. Просечан принос по једном хектару 1600-1800 кг. у клиновима.

Репница. Ораве се врши у Септембру. По ораву земља се дрља и одмах сеје. На један хектар утроши се 8-9 кг. семена. Семе поникне за 3-4 дана. Кошење се врши почетком Јуна. Косидба мора да се врши ујутру рано да неби семе испало. По кошењу одлоси се остављају 2-3 дана да добро сазре. Са једног хектара просечан принос 500 кг.

Граорица Граорица се сеје двојако: једно је сејање за добијање семена, а друго је за сточну храну.

Граорица за семена: оре се крајем Фебруара. Дубина орава 21-23 см. По ораву добро се дрља. Сејање почетком марта. На један хектар утроши се 60 кг. семена граорице и 7 кг. семена зоби. Зоб се сеје заједно са граорицом зато, да би се граорица могла држати уз зоб. После сејања влажи се. Семе поникне за 5-7 дана. Граорица се окопава. Жетва се врши за један дан јер семе лако испада. Принос по једном хектару просечно 650-700 кг. граорице у којој к-личини има 20-25% овса.

Сем сејања граорице чисто за семе, сеје се и граорица за сточну храну. Ораве се врши у Феб-

и живјети у граду па макар као жандарм, финци, послужитељ или жељезнички стражар. Тако било ће пољопривредне школе посве промашене. Тако је искуство стечено да дојдашијим пољопривредним школама у Босни и Херцеговини, које су трајале по 3 године, али из којих се се ни 2% сесксе дјеце нијесу повратила на село него остали у вароши. Тако су се изневјерили не само пољопривредној школи него и пољопривредном позиву.

С тих разлога сам се одлучио за пољопривредну школу са кратким роком и онда још у оно годишње доба, када је тежаку најмање потребна стапна радица чељад, а то је зима

Јов. Поповић

ИЗ ВОЂАРСТВА.

Огледима за уништавање маслинске мушкице у нашем приморју

Требало је дакле изабрати једно друго подесније место. То ми је пошло за руком тек год. 1919, када сам био постављен за референта маслинарства и вођарства код привредног одељења покрајинске управе у Сплиту и када ми је у тој пригоди проширео подручје деловања на сву Далматију. Тада сам изабрао село Бријеста општине Јањине, полуострву Пељешцу. Бријестан обрађујају свака преко 12.000 стабала маслина а од оних преко 7000 у једном прилично изолованом комплексу. Врсте маслина јесу облица и гроздача, који тамо зову „паштирица“. Извећу маслине имаје нешто винограда и воћних стабала, особито смокава (врста *Мрукушанша*, која дозрева прве плодове крајем јуна а друге половином августа до конца септембра).

Маслине су добро неговане, али да нега буде што

руару. Дубина орава 20-21 см. По орњу се јако дрља, а пре орана земља се ћубри са 10-15 кола по хектару. Сејање се врши у почетку марта сејачицама на радове. На један хектар утроши се семена 75 кг. граорице и 75 кг. семена зоби. После сејања влажи се. Семе поникне за 7-10 дана.

Жетва се врши кад граорица процвета а зоб баци влат. Косидба се врши косом. После кошења одлоси се оставе на земљи док се не осуше. Затим се везује у спонове и сложи у камаре, које су најшире 2 м. а највише 3 метра.

Од једног хектара добија се, просечно, 2.500 кг. сена за сточну храну. Ово сено слаже се у велике камаре као и покошена трава и служи за храну рогате мазре. Сматра се као одлична храна. Ову мешавину граорице и зоби у овим крајевима зову „бикељ“.

Плава дешелина. Пре сејања семена земља се два пута оре; у јесен и у пролеће. Дубина пролећног орава 17-18 см. сеје се крајем месеца марта. На један хектар утроши се 7-8 кг. семена. По сејању влажи се. Семе поникне за 6-8 дана.

боља, интензивнија и рационалнија, тако да буде, уколико је могуће, осигуран константни годишњи рад, држава сам тамо један курс за гађење маслина, на којему се је вежбало 8 дана, 36 ученика по један од снаже куће, која у том комплексу поседује стабала маслина. Овима је накнадно подељена бесплатно извесна количина вештачког нутретра за маслине супазног према броју властитих стабала, што је сваки поједини уредио по упуту примљеном на маслинарском курсу. Успех је био изванредан, те су у мало времена маслињаци у пољу села Бријејеста досла уређени рационално, тако да је родност осигурана.

У овом пределу сам наставио са огледима против маслинове мушкице год. 1920, и то са кровањима, према савету проф. Лотрионте, нешто модифицираним. Поступак приређивања кровања и вештања био је једнак као и на Шолти.

Употребљене су следеће растопине:

- 40 кг. шећерне меласе,
- 3 „ натријева арсенита,
- 2 „ глицерина и воде до 100 литара.

Кровањи с/ били умочени у ову расторину концем маја и првих десет дана и одах повешани; било их је укупно око 5000 комада, нешто од цинка а великом делом од лима.

До 5 октобра били су попрскани 14 пута у размаку од најмање 7 а највише 12 дана. На стаблима су висели до конца новембра.

За свако прскање је потрошено у средњу руку око 200 литара растопине, 8 до 9 мушких надница и 4 женске наднице.

Теком лета и јесени, обишли су ове маслињаке два пута скрски економи Папини, Стапничар, Весијак и Вученовић, да упознају начин рада и организацију, као и да саставе повериштво за контролу.

Код контролирања плодова, нису они били прорезани, да се види стање личинке маслинове мушкице у мезоркарпии, већ су бројени убоди на епикарпию, што је било погрешно, јер мушкица кад смесе јаја, просврдла плод на више места са својим овидуктом, али то не смета ништа за стварање закључчака — ако су бројке велике, размер је остао исти.

Дакле 13.октобра 1920, у покушајним (огледним) маслинњацима у Бријејеста било је у средњу руку на 100 зрна маслина 79,23 убода маслинове мушкице :

У контролним маслинњацима :

Блаца (удалјеност 1 km.)	267,77 ⁹⁰
Журовија (0,7 km.)	176,64
Блаца — Крај (1,5 km.)	359. —
Безимље (5 km.)	298,70
Луба Стојска (9 km.)	410. —
Мали Стан (14 km.)	304. —

Потпуно здравих маслина било је у покушајном маслинјаку 33,60 ⁹⁰ у најближем контролном маслинјаку и Журовија 13,93 ⁹⁰, другачија једне.

Те године је Бријејеста произвела толико уља, да се ни старији људи у селу не сећају таквога рода. Маслине су још о Божићу виселе на стаблу и биле су врло здрава изгледа, док су другде давно већ попадале услед гњиле, проузврчено од маслинове мушкице.

Што се тиче коликоће и врсноће уља 27. ок-

тобра, маслине из покушајних маслињака садржавале су 19,23 до 22,95% уља а број киселости износио је само 7,15 до 9,9, доким другите само 11,66 до 17,43%, уља и број киселости од 17,7 до 17,9.

Успех је био дакле врло добар, али још не потпун.

Године 1922. подuzeо сам поновно ове огледе, али са другим срећствима. Узети су исти кровањи, укупно 5070 комада. Били су мочени и повешани до 18. маја, када су маслини цветале.

Употребљења је следећа растопина:

- 20 кг. глукозија од 45% Боме,
- 2 „ натријева арсенита (*sodium arsenicosum rigum*),
- 2 „ глицерина,
- 2 „ боракса у праху,
- 2 „ боричке киселине у праху (*acidum boricum rigum*)

и воде до 100 литара. Ова је растопина коначно бојадисана са аналиничком зеленом бојом.

Кровањи су попрскани до 21. октобра свега 8 пута, у размаку од 14 до најдаље 31 дан. Од вештања па до задњег прскања прошло је укупно 155 дана.

Успех је био потпун, јер се у покушајним маслинјацима на дан 22. октобра наје могла наћи нити једна црвљина маслина, сем најкрајнијег западног угла, који наје много удаљен од контролног маслињака „Журовија“, нашло где се 1% црвљивих маслина.

Контроли су присуствовали виноградарски назорник Новак и господарски асистент Всеволод Синицин.

За ове огледе потрошено је за укупно 7020 стабала, 5070 кровања:

- 455 кг. глукозија,
- 45 „ натријева арсенита,
- 40 „ глицерина,
- 40 „ боракса,
- 40 „ боричке киселине i

150 кг. аналиничке зелене боје.

Употребљење је:

2260 литара воде (од које треба одбити објам споменутих састојина), и 5 прскалица Верморелових.

Кровањи се могу употребљавати за 4 године.

Потрошено је укупно 214¹/₂ надница (мушки, женске и деца) у износу од 390875 Динара.

Потрошено је најдаље око 2 кубична метра дрва за гориво и око 50 бремене гравње од гомиле (*Juniperus phoenicea*) за спонице. За сваки сноп и кровањи потрошено је око 1,35 метара танке цинковане жице.

За приређивање и пренашање растопине требао сам: 1 бадњак од 4 хл. садржине, 1 бакрени котао (око 50 л.) за гријање воде и растапљање, 1 вагу, 4 дрвене вучије (буруга) за пренос растопине до места где су се налазила радници и још неколико ситнијих справа и судова. Имао сам на распореду једну сигурну магазу што је неопходно нужно када се ради са тако жестоким отровом.

Царина, превоз материјала до места, контролирање биолошког развоја мушкице преко целе сезоне, анализе, чување и надзор, повећани су трошкове, али су све укупни трошкови били непристодобиво мањи, према

постигнутој користи у коликоћи и у врсној производњи производног уља. Бријеста је и год. 1922. имака поновно један незапамћени ред уља.

На темељу наведених података свак може да, према приликама дотичног краја где се налазе маслињаци, у којима намерава подузети тамањивање маслинове мушкице и обзиром на цене потребног материјала, ограничена колико ће по прилици потрошити за целу раздачу и колико ће га стати релативно по кровишту односно по стаблу.

Број потребних вадница за прскање кровишта не зависи само о броју истих, већ особито о каквој треми и о густоти стабла. Ако су стабла ретка, треба да је на свако по један кровишт, иначе може да буде и на свако друго.

Штета што није било пригоде, да се на споменутим интернационалним конгресима извести о овим огледима учињеним код нас и то:

- 1.) ради важности опићених,
- 2.) ради угледа наше државе у иностранству,

3.) ради тога што — судећи по извештајима стручњака из Италије, Шпаније и Француске — нападаји маслинове мушкице нису тамо никада тајкојаки, како управо код нас на обалама Јадрана, где имаде годима када се не може наћи нити једне здраве маслине.

4.) Особито су важни огледи учињени у Бријесту год. 1922. по систаву проф. Лотрионте, јер је успех био, потпуно.

Ко жели да потање проучи оно што је овде — обзиром на ограничени простор — у кратко изнесено, не кај прочита моје извештаје у листу „Zadružar“, органу Задружног Савеза у Сплиту бр. 11 год. 1923. и у мјесечном делу „Uzgoj masline“, свесци 26. Задругарске Библиотеке у Сплиту (II. издање, 1923).

Сплит, концем октобра 1923.

Марко Марчић

Надзорник масливарства и воћарства

ИЗ УПРАВЕ ДОБАРА

О уређењу малог поседа.

Кад један пољопривредник има само 2—4 хектара земље, а не занима се рабацилуком (кириџијским послом), најбоље је да држи 2 краве и са њима да ради земљу. Осим тога треба да има једну крмачу за приплод, евентуално 1—2 козе, да гаји живину, а нарочито да се бави домаћом индустријом (плетарством и др.).

Кад има од 5—10 хектара, онда су му већ потребна 2 вола и боле 2 коња за обраду земље; може да држи 2—4 добре приплодне краве. Осим тога нека држи 2—4 приплодне свиње, евентуално 10—20 комада овца и више живине.

Кад има од 10—50 хектара онда су му потребна 3—4 паре волова или тегљених коња, 10—20 комада крава. Нека држи 8—12 комада приплодних свиња или 40—50 комада овца и више живине.

Односно ћубрења, сваки пољопривредник треба да зна, да се земљиште има бар сваке 4—5 године ћубрите и то:

Код имања од 10 хектара 2—3; од 20 хектара 4—6; од 50—100 хектара 10—20—25 хектара треба сваке године да ћубри. Ђубрите увек треба под окопавине.

Годишња потреба стај. ћубрата по хектару за појединачне усеве је: код интензивног газдовања 120—160; код средњег газдовања 100—120, а код екстензивног газдовања 70—100, тонара. Зато, на пример, за песковите земље код екстензивног газдовања сваке 3. године треба 240—300 т. по хектару, код средњег газдовања сваке 3—4 године 300—400 т. а код интензивног газдовања сваке 2—3 године 240—400 т. стајског ћубрата.

На глинену код екстензивног газдовања сваке 5—6. године треба 400—500 т; код средњег газдовања сваке 4—5, 400—500, а код интензивног газдовања 3—4. год. 400—500 т. стајск г ћубрата.

А како се на једна обична кола товари 5—7 тонара, то под усев који имамо ћубрите треба 50—60 кола по хектару што чини 300—400 тонара. —

Да би за имање имали поменуте количине ћубрета, морамо држати стоку а за ову производњу птичиње, зрино и простирику. Птичиње биљке се гаје на ливадама и пашацима, а када нема ових, онда помоћу плодореда на њиви.

На жалост већина наших пољопривредника нема појма шта је плодоред и највише само дајојаки плодоред применеују као: 1. кукуруз, 2. страна жита. У неким крајевима применеују т.зв. 3. плодоред као: 1. угар, 2. озимни усев, 3. јари усев; или интензивнији облик: 1. кукуруз, 2. озимни усев, 3. разнјача или овас.

Овај начин рада у толико је штетан, што код осстављања угради на једном делу имања ишта не роди, а код бољег начина опет никад се не искоришћује здравица, већ само горњи део оранице.

Нека је Богу хвала, у нашој великој држави има крајева где су мале газде увиделе, да се баве довољно сточне хране и може рационално економисти и починују да уводе честит четврти плодоред (Бачка и Барања). —

Од увађања четвртог („Norfolk-skог“) плодореда истичу следеће користи: 1.) осигурава се већи а тренији приход; 2.) олакшава се живот, јер гајења измене чине усеве како биљу годи, добијамо већи принос; 3.) подједнако се искоришћује и доњи и горњи део зграјене земље; 4.) онако ћубримо њиву како је за биље најбоље.

Користи од плодореда показују се и у томе, што гајењем више врсти усева ради се са мање ризика; јер у случају елементарних непогода, ако не успе једно и. пр. стрна жита успеће окопавине или птичињи усев и т. д. те пољопривредник неће остати без прихода односно леба.

Да би за имање имали довољно ћубрета, мора сваки пољопривредник да зна колико му је хране и простирике потребно за стоку. Израчунавање овога узима се да кључ 1 грло, и. пр. крава, во, коњ и т. д. у живој тежини 500. кгр.

За једно овакво грло треба дневно 15 кгр. хране и 4—5 кгр. простирике. Годишња потреба износи 50. т. хране и 12—15 т. простирике (суве садржине). —

Помоћу овога можемо се приближно знати, да годишње 1 коњ даје 60—80 тонара радни во 80—100 т. во гајењу 150—180 т. приплодна крава на јаслицама

120—130 т. крава на паши 80—100 т. младо говече 50—60 т. једна овца 6—8 т. веће свињче 12—20 т. стајског ћубрета. Кад ове бројеве помножимо са бројем стоке, добијамо количину ћубрета за употребу на имању.

Осим предњег, за израчунавање се може узети и сува садржина хране и простирике коју мислимо давати и. пр. једној крави.

Под сувом садржином подразумевају се сви сварљиви и несварљиви делови сточне хране осим воде. Треба знати да најузвељиво сено и слама садржи у себи 14—15% воде. Кртоласти производи имају 80—88%, воде.

После наведеног да узмемо за пример једну краву, која годишње потроши: 20 т. сена, 10 т. јаре сламе, 5 т. мекиња, 30 т. зелене детелине, 50 т. друге зелене пиве, 25 т. сточне репе и 15 т. простирике.

Сад помоћу пољопривредног календара, који нам пружа Српско Пољопривредно Друштво, израчунамо суву садржину поменуте хране и то поделимо са 2, јер половине стоци дате хране издаје као балега. Овом ходамо суву садржину простирике, што множимо са 4 а одбјему 15—20%, исушене мокраће и другог.

После рачунања добијамо следеће:

Врста хране	Сува садржина
20 т. сува сена	2 85% = 17 — т.
10. пролет. сламе	86% = 8.50 "
5. трица	80% = 4.50 "
30. з. луцерке	15% = 7.50 "
50. раз. зеленила	18% = 9.50 "
25. сточне репе	15% = 3.75 "
<hr/> Свега 50 — т.	

Половина од 50	25 — т.
Сува садржина од 15 т.	
Простирике 86%	13 — т.
	<hr/> Свега 38 — т.
Кад 38 помножимо са 4	152 — т.
Одузимо 15% губитака	22 — .
<hr/> Остане 130 — т.	

Дакле од једне краве, која се држи и храни у штали, добијамо 130 товара добrog ћубрета.

— Саршић се —

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Гајим врло лепе, крупне гуске, али прошле године (лете) имао сам доста губитака. Извођење је било доста добро јер од 70 јаја, колико сам био наасдио, извело ми се скоро 60 гушцина. Док су били млада, одгајивање је напредовало и губитака је мало било (1—5). Када су почели да подрашчују и добијавају право перје, тада је број угинућа био велики. Млади гушчићи постaju снукдени, спадну с ногу — не могу да се крећу и затим убрзо угину,

Перо Терзић
(Срем)

Одговор:

Одгајивање гусака је лакше од одгајивања остале пернате живине. Чим се излегу треба им додати заме-

шаног пројног брашина или скуваног пиринача (ако се може јевтино набазити — купити); ситно зрнавље их у то доба може више заваравати и потпомагати у исхрани али се не треба на њега потпуно ослонити. Затим јака идо, а храна потпомаже развијатак, као: куване и исушене ко првих које мешати са трицем раствореним у суртуци, брашином, пшеницом, јечком, кукурузом или њедлом. Што већа слобода и кретање, паща зелене и сочне траве, као и доводно воде за купање, су чињенице које доприносе добром и здравом одгајивању гушчића.

Питање:

Моје имање налази се у близини кланице варошке на коме поред остале стоке негујем и живину. Чијао сам да са добром и јаком храном живине добија и велика количина јаја; живину храним колико год боље могу изобилно, али исхрана ме стаје доста скupo пошто највише употребљавам арнасту храну. Као се на овлашћој кланици свако-дневно коле већи број гриза крупне и ситне стоке, те се просипа велика количина крви, дошао сам на идеју, да исту употребим за исхрану живине, не би ли повећаоносивост. Те кланице отпадке, нарочито крв, нико не употребљава, већ се просипа и канапом отиче у ближњу реку. Молим за одговор: да ли крај са кланице могу и смис употребити за хранење живине?

Јово Малијевић
из Јагодине

Одговор:

Врло је лепа и поквална замисао да се искористи то одлично хранеће средство тј. крв са оближње кланице; штета је велика што се она није до сада употребљавала. Нћеном употребом, не само да ће се уштедети зрастава храна, већ ће се саставне хранеће материје оброка знатно повећати, и тиме јако утицати наносивост, тада се утицај нарочито осећа због веће количине азотних материја, које су у крви изобилно налазе. За то сву крв, колико год је има, треба свакодневно скупљати и припремати за хранење живине; поред оне усирене крви, треба узимати и крваву воду, која се такође може употребити.

Најбољи начин да се тако јефтино добијена храна (можда бесплатно) припреми јесте овај. Сву сасирену крв треба што боље иситинити и бацити у арлу воду ако се има мало кромпира, онда је најбоље кувати крв заједно, па их затим заједно изнешати све док се не добије једна сортта каша. Кад је тако припремљена, онда додати по мало трице, брашина или каквог скуваног зрма, па за тим све заједно поквасити са оном крвавом водом, која је донешена са кланице заједно са крвљу; ову воду предходно ваља мало прокумати, због извесник клаца, који би се у њој могли наћи. Да би живина ради јела, ако на исту није научена, тако припремљену храну ваља по мало и посолити.

Кад се таква храна први пут даје живини, она је може нерадо примати све док се потпуно не назави, али после, она је жељно ишчекује и халапљиво гута, па у колико је буде затим више узимала у толико ће и вносивост бити већа.

5 XII-1923. год

С.Л. Петровић

БЕЛЕШКЕ.

Сирак као сточна храна. У Бр. 51. Тежака од пр. године позвати су практичари који имају искуства са крмљењем сирака, да своја искуства доставе Друштву.

На погледу дуготоцишнег искуства у Чешкој, где смо сејали сирак због добра зелене материје, која у већој мноштини даје него кукуруз, изневештавам, да има сирак више беланчевине и више дровине од кукуруза, а нешто мање беззотових материја.

Стога стока хранења сироком нема тако јак пролив као стока хранења кукурузом.

Никада нисам приметио да би стока од сирка била болесна због троњева амигдалином. Амигдалин најлајкеси би се морао приметити у семену — па и тамо не можемо га приметити. Ако Др. Келнер у својој књизи: „Прехрана домаћих животиња“ издање VI. страница 7. и 308 исто наглашава, не могу да верујем, да би се исто у таквој мноштини хемијским путем могло доказати.

Стога нека остане сирак и у будућности добра пића билька, коју треба препоручити за хранење стоке пошто требамо за сејање мање семена, добијамо више зелене материје него од кукуруза. А не могу веровати, да би једнинут посечен сирак успјешно избио други пут и мишљења сам, да би друга сеча била врло малена.

Стога смо по првој сечи увек свијев сејаји још једнинут.

Фран. Малавек

стручни учитељ пољопривредне школе на

Груму Ново место, Словенија.

Материје за бојадисање у вину Ове материје се налазе у кожнички код зрина, а постају од т.зв. таонда, који су слични танину по својим особинама. Важно је знати да се, танин слабо раставља у ширим и води, сем ако вода има преко 50 степени топлоте или ако је помешан са алкохолом. У алкохолу танин раставља се. Стога у почетку шире је безбојна и тек у колико се време производи алкохол и она се појављује. Под утицајем кисеоника из ваздуха материја за бојадисање се оксидише и постепено постаје веострављива. Зато видимо код стarih вина, чија се материја за бојадисање додиром са ваздухом оксидише, да постепено тубе боју и да се ова таложи. При оцени вина боја игра такође важну улогу. Стога је потребно о њој водити рачуна, нарочито у годинама кад је грожђе натруло, те је један велики део кожице утиштен. Ово се појачавање боје постиже на тај начин, што се један део шире загрева на топлоту од 70-80 степени, па се иста дода главној шире у току бурног врења; само при томе треба пазити да се топлота шире не повећа више преко 30 степени јер се на тај начин успорава рад гљивица врења. Количина коју треба загрејати је различита према количини којој се додаје. Обично се узима 1/4—1/5 од целокупне количине шире. На овај начин постиже се одличан резултат, а што је главно, у вину се не уносе никакве школдилске материје. На против долажење разних материја за бојадисање сматра се као фалсификовање и није за препоруку, нарочито за вина која се извозе и код којих се врши анализа, те се сваки фалсификат да утврдити.

Светлост школдилво утиче на масло (бутер). У Међународном прегледу за пољопривредна обавештења,

који излази у Риму, један научник, Лаутервальд спомишио је своја проучавања о утицају светлости на масло (бутер) које је питање слабо проучавано, а међутим је од велике практичне важности.

Из тих проучавања излази да светлост школдилво утиче на масло и да је тај утицај много већи него што смо мислило.

Довољно је да се масло изложи само 10 минути на пуну светлост, па да добије изглед и укус лоја. Према томе греје тица која се бави израдом, а нарочито продајом масла да тај производ држи на светлости или га изложи утицају светлости у излозима (ралњима).

Лаутервальд препоручује да се маслом треба обавак поступати:

Изгњечити масло чим се извуче из буњалице, посолити га и метнути у калупе, па потом однети одмах у одају, која треба да је мрачна свежа и добро проветрена и ту га оставити да се оцди до идућег дана; затим га новоизгњечити спаковати у бурад и ову затворити.

Стакла на соби у којој се масло чува треба да су црвена жута или сива. Не треба масло налагати у изложима разних где се оно продаје, већ га и тамо као и у кући држати у мраку.

Лонци, у којима се чува масло треба да су жути црвени или сиви, никад зелени, плави или безбојни.

ГЛАСНИК

Младићи ва пољопривредну праксу у Чехословачкој. Управни Одбор Српског Пољопривредног Друштва, у седници својој од 31-XII-92. решио је: да у илујоу 1924. години почетком месеца марта испошље двадесет младића на пољопривредну праксу у Чехословачку.

Ти младићи биће старањем Чехословачког Пољопривредног Друштва, и „Земљорадске Једиците“ смештени на имања ческих пољопривредника где ће имати стан и храну и сматрати се као чланови породице. Они ће пробавити на пракси од 1. марта до копча месеца новембра 1924. г. и за то време узимати практичног учења у свима радовима на имању где буду били. Одео и обућа пада на терет самих младића.

Путни трошкове за одлазак од Београда до места где буду ти младићи смештени у Чехословачку као и повратак у Отаџбину до Београда подиже Српско Пољопривредно Друштво.

Услови за пријем младића:

- 1) да су рођени на територији Србије и Црне Горе;
- 2) да су својили коју практичну пољопривредну школу (доказ сведочанство);
- 3) да су синови земљорадника, што ће уверењем суда општине доказати;
- 4) да у задрузи имају најмање 10 хектара земље, (доказ уверење своје општине);
- 5) да нису млађи од 17 ни старији од 20 година;
- 6) да долазе са свога имања т. ј. да вису ни у каквој служби дотле били;
- 7) одобрење од својих родитеља или стараоца.

Молбе са документима кандидати треба да пошаљу најкасније до 10. фебруара 1924. год. када ће се извршити избор.

Изабрани младићи лужни су дати Друштву обавезу, коју ће њихови родитељи потписати, да не се по свршеном практици у Чехословачкој вратити натраг у своју Старбину и продужити рад на своме имању.

Изабране младиће упутиће Друштво у Чехословачку са једним својим парочитим изаслаником.

Поред означеног броја младићи Друштво ће упутити и све one који буду пристали да путни трошкове сами подносе.

Бр. 8181./923. из канцеларије Српског Пољопривредног Друштва.

ЗАПИСНИК

XXXIV. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, државног 12. септембра 1923. год. у дому Аруштвном у Београду.

Екија су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, и преводилац г. Др. Весла Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Душан Тишић, Софроније Партионић, Светислав Пештић и Друштвни Саветник.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Викендик секретар Милан Л. Анастасиевич.

І.

Прочитана је захвалност Управе Лавора на упућену честитку Њ. В. Краљу приликом рођења Њ. В. престолонаследника која гласи: „Нихова Верочинства примилих са задовољством“ наше честитке и тошне жеље приликом рођења Наследника Престола благоволијем су наредили да се изјави срдчана захвалност тој Установи“ — Одбор је примено знању са пропратницом „ЖИВЕЛИ“.

II.

Пре предиска на дневни рејад председник предава: да се на изложбу позову Њ. В. Вел. Краљ и Министар Пољопривреде и Вода. Краља би требало позвати писмом преко Управе дворца а сам би са штрасом лично отишо код г. Министра и позвани би га усмено. — Одбор је усвојио овај предлог.

III.

За овако се прешло на дневни ред и прочитани су записници прошлога десетога седница, који су усвојени са малом поправком.

IV.

Председник објављује, да је на дневном реду читање записника са 49. заседања Годишњег Збора; пошто је исти доста опијаша и истог читања био одузето доста времена, предава да се одреди Одбор, који ће га прочити и реферисати. — Управни Одбор је усвојио свији предлог и одредио г. д. Душану Тишићу, Николу Петровићу и Софронију Партионићу да запишани прочитају и најде седище реферирају.

V.

Прочитано је мишаље Финансијског Одбора Бр. 6643. о рачуну пучеваша г. Милана Милорадовића за озражена представљања. — Одбор је усвојио мишаље и одлучио: да му се исплати рачун у суми са 775.50 динара.

VI.

Прочитана је молба Бр. 6627. г-ре Мице Стефановићеве, којим моли да је са 15. јуна, укади оставак на службу. — Одбор је примио знању ову оставку и одлучио: да се разреши дужности и да јој се плаќа изда до краја овог месеца.

VII.

Прочитано су молбе за слободу Бр. 6491, 6522, 6623. и 6528 — Одлучено: да се расписане стечаје преко Тежака за 2 писара са роком пријаве до 1. октобра т. г.

VIII.

Прочитана је молба Бр. 6649. г-ре Славке Ракићеве дигитографије друштвене, за се постави на писара Друштвено. — Одеућено: да се јави на стечај.

IX.

ПРОЧИТАНА СУ САОПШТЕЊА:

а) Бр. 6500 извештај Министарства Пољопривреде и Вода о привредном изложбама крупне стоке у Ваљеву и Петровцу. — Одбор ји примено виши;

б) Бр. 6504 извештај Српског Пчеларског Друштва, да ли може уступити књижу „Пчеларство“ са почетком 25% и ће само са 10%. — Одбор одлуцше да се са обичаром, што је Српско Пчеларско Друштво организа С. П. Друштво, откупи по одлуци од I-VIII. 150 примерака Пчеларство, но са почетком 10% уместо 25%;

в) Бр. 6548. Извештај Покрајинске Владе за Далматију, којом изјављује изјутрању благодарност у име своје и ученика Пољопривредне Школе у Книгу на уздрум дочеку овома са стране Друштва. — Одбор је примено ово спомиште знаму.

V.

г) Бр. 6556 — Објава Угледа Државног Добра у Топчићеву о пројаји цикава. — Одбор је одредио члану Управе г. Софроније Партионић и магацинерима да цаконе лингвистици;

д) Бр. 6587. — Извештај Школе за Сочијарство да ће у могућности да врати Друштву 1000 кр. дужног јефти и 100 кр. дужног осека. — Одбор је примено знању и одлучио: да Управа школе назначи количине јефти и осека праћајући лингвистијом, па новац и протокол лингвиста достави Друштву;

е) Бр. 6665 позив г. Ђорђа Вајфера на пославу педагошких годишњица свог позадог разда. — Одбор је примено знању и одредио да заступљује Друштву члан Управе г. Никола Петровић и секретар Милан Л. Анастасиевич;

ж) Бр. 6667 позив Савеза Српских Земљаредактивних Заводу за 21. Конгрес, које ће се одржати у Сombору — Одбор је примено знању и умовој пропредседнику д-ру Велу Стојковићу да по могућству заступљује Друштву на Конгресу;

ж) Бр. 6654. Молба Драг. Ј. Гргућа суплента за му Друштво издаваји фотограф, материјал ради спомиња излагачких грађа скончаних у Поморишту и Пећи. — Одбор је одвојено председништво, да му чарчне материјале издаваји и ако вредност истог не наноси више од 500 златника исплати.

За ове је седмица закључено.

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА 1924. ГОДИНУ

ИЗАШАО ЈЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ

САДРЖАЈЕМ :

Предговор; Календарски део; Пуочни део; Шта треба да има једно село; О вештачким нубревним средствима; Значај гајења детелишта и правилно подизање детелишта; Пољопривреда и култура; Воћне конзерве (компоти); Употреба сумпора диноксида и селекционисаних гљивица ради алоколног времена при преради грожња у вино; О дреме болестима шљива биљног порекла; Судбина; Образовање крупе и нога воњњака; Гајење и конзервирање — чуванje поврћа на селу; Четворе очи; О сеоским сточарским удружењима; Исхрана млечних крава; Производња јаја на сељачким имањима; Важније напомене при гајењу свилобоба; Корист од пчеларства; Употреба прашача и врстачке сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског гнојива; Хигијена рада на селу; Ствариничије по српском грађанском закону; О воћарским залаграма; Ставе пољопривреде у Краљевини Србија, Хрвати и Словенаци; Површински обрађује земље и жетвени привој у 1922.; Из мармартовог лекарства; Месечни пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Јерометарске скале; Српско Пољопривредно Друштво и његове установе; Поруџбине за Календор према Друштву ЦЕМА ЈЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупљују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренесују друштвени
моси пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво чланик, председник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвату
и Словенаца:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се полаже једнамут
за целу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Број 5.

БЕОГРАД, 3. ФЕБРУАРА 1924. године.

Година LI.

ОБНОВА И ПОДИЗАЊЕ ВОЋНИХ СЕМЕНИШТА И РАСТИЛА У ГРАНИЦАМА СЕВЕРНЕ И ЈУЖНЕ СР- БИЈЕ НА КР. ЈУ 1923. ГОДИНЕ.

Срчки воћни расадници као самоуправна угледна пољопривредна добра, чије издржавање пада на терет срезова, почели су постепено да се обновљају, а у границама Јужне Србије већ су многи нови и основани.

Као најважнији рад на број производњи воћних садница јесте прибирање доброг и здравог семена за што већу производњу младица дивљачица, које служе за облагорђивање разних сората воћа.

Имајући у виду, да је у многим местима финансирање ових расадника дosta слабо, — где се сречки приреј не може благовремено скupити када је новац неопходно потребан за изградње радова а нарочито с пролећа, — инак све установе са својим скромним новчаним средствима показују напредак и на унапређењу воћарства.

Према прикупљеним податцима у Министарству Пољопривреде и Вода, сречки воћни расадници показали су следећи успех на подизању семеништа, производњи воћних младица, садница и др. као што се из напред изложеног види.

I. На кр. ју 1923. год. било је воћних младица

Јабука	292.482	ком.
Крушица	1.6.315	.
Шљива	52.991	.
Дуда	3.009	.
Б. есика	21.814	.
Кајсарија	15.792	.
Т. есика	29.74	.
Вишња	413	.
Цланчица	12.428	.
Свега:	643.773	ком.

II. Воћних садница-калемова:

Јабука	78.165	ком.
Крушица	27.337	.
Шљива	26.511	.
Дуда	6.008	.
Бреска	1.917	.
Кајсарија	5.021	.
Трешња	16.851	.
Свега:	162.110	ком.

III. Садница неекалемљених:

Орах	15.110	ком.
Питомог кестена	2.970	.
Белог дуда	24.698	.

Свега: 42.778 ком.

IV. На крају 1923. год. било је садница четинара, шумског дравећа, шибља и др.

Четинара	8.182	ком.
Багрема	187.320	.
Маклура (дниље перонце)	4.000	.
Јасена	2.640	.
Дниље кестена	1.740	.
Леске	96	.
Гледичија	77.060	.
Свега:	281.008	ком.

V. Прикупљено је семена за јесен јетву 1923. и пролећту 1924. године:

Јабука	265.	кгр.
Крушика	147	.
Шљива	574.	.
Дуда	10.	.
Бреска	53.	.
Кајсарија	80.	.
Трешња	254.	.
Вишња	22.	.
Орах	114.	.
Цланчица	455.	.
Белог дуда	39.	.
Четинар	12.	.
Багрем	37.	.
Питомог кестена	65.	.
Магриче	13.	.
Гледичија	94.	.
Белог гага	4.	.

Свега: 2.208 кгр.

Поред прикупљеног семена и сами сречки економи, извршили су потребне набавке и извани свога места по сречким budgetima, те не се тиме у овој години знатно повећани производња воћних младица.

Када би се произведене воћне саднице и младици продавала по ценовнику Виноделско-Воћарске Школе у Букову (код Неготина) по најнижој цене, њихова вредност извела би:

1-За 162.110 ком. садница ра-
чунају комад по 5. дн. 810.110 дн.

2-За 18.080 к. садница ораха и
питомог кестена, комад по 6 динара 108.480 .

2-За 24.698 ком. садница белог
дуда, комад по 2. дн. 49.396 .

4-За 8.182 к. четинара, комад по 5. гниара	40.910
5-За 4.380 ком. јасена по 2 дин. 8.769	
6-За 268.380 ком. садница багрема, гладичија и маклуре, комад по 0.50 динара	134.190
7-За 633.773 ком. воћних младица, комад по 1 динар по средњој просечној цени	643.773
Свега дин. 1.796 059	

Укупна вредност прикупљеног семена, изложеног у таџ. V. изнела би око 42 000 динара по приближном прорачуну које сада важе у семенарским трговинама.

У границама Јужне Србије до сада је основано око 30 српских воћних расадника, у оснивању су 20, а има још да се оснује 7 расадника,

У тим расадничима поред производње воћних садница, одређене су по културним плановима најчешће парчице за што већу производњу багрема, четинара, дрвећа и шибља, а у циљу пошумњавања тамошњих крајева.

Министарство Пољопривреде и Вода потпуно ће новчано из свога буџета за ову годину основати расаднике у границама Јужне Србије, како би што пре одговорили своме задатку на унапређењу пољске привреде.

Исто тако за што бржу обнову пострадалих винограда од филоксере, у њима се подижу матичношни америчке лозе, чије ће се резине кале мити домаћим сортама и раздавати пољопривредницима, ради обнављања својих пропалих винограда.

По закону о унапређењу Воћарства, сваки расадник дужан је подићи потребне стаје за чу-

вање приплодне стоке, те ће се и на тај начин набавком стоке подићи сточарство а нарочито са бољим сојем.

И након осталим границама пољске привреде сви расадници раде по одобреним културним плановима, придржавајући се локалних економских прилика.

У току прошле године извршена је ревизија над радом српских воћних расадника, па су економски органи том приликом упућени на што живљи и систематски рад.

П. С. Петковић.

ИЗ СТОЧАРСТВА

Зимско храњење овца

Величина дневног оброка, који треба дати овци међу се према њеној старости, тежини и дневној количини производње меса и вуне. Очигледно је, на пример, што сечте овог последњег случаја, да једо одрасло јагње од 40 кгр., које повећана своју тежину за 100 грама спакова дана, које дакле ствара сваки дни 100 грама меса и вуне са храном, којом се храни, треба да добије слабији оброк него овца од 80 кгр. која повећана своју тежину за исто време за 250 грама. И овде се дешава исто као кад се имају две машине, од којих једна (овца) ради много интензивније него друга (јагње). Према томе приоритет је да прва машина треба да прими више горива него што је потрошено за другу.

Количине оброка које ће бити ниже изнете важе час за ситне расе које спорије расту час на крупније расе, које брже расту.

Храњење јагњаца. Док се јагњица не одбију од сисаља, добро је давати им пиряд млека по мало јарке, којој се доцније додаје и доброг сена. Да

Прва косидба врши се у Августу за семо. За сене косидбу у месецу Септембра.

Плена и слама од ове детелине даје се првенствено теладима и јагњадима.

Од једнога хектара добија се око 1800 кг. сена и 90 кг. семена. Сејање на истом земљишту не врши се два пут узастопно.

Мухар. Земља се поопре у јесен у дубину 21 см. Пре опрања земља се ћубри са 20—25 кола по хектару. Сиропеће се земља добро дрља и истрошни. Сеје се у половини Априла. После сејања пређе са вељком. На један хектар утроши се 70 кг. семена. Семе излеже за 4—5 дана. Када је крајна година мухар још расте. Косидба у августу за храну. За семе косидба се врши кад мухар потпуно сазри. Врше се ватреначама за добијање семена. Принос по једном хектару: око 3000 кг. сена или 500 кг. семена.

Када краје даје се коњима.

Шекерна ређа. У јесен се земља ћубри са 45—50 кола по хектару. У пролеће се опре. Дубина орања 20—21 см. Кад је зима јако снежна, дубина орања 18—19 см. По орању јако се дрља, за тим се сеје, обично крајем марта. На хектар земље утроши се 23 кг. семена. Сејање се врши у редове од 42 см. После сејања земља

ПОДЛИСТАК

ИМАЊЕ ГРОФА ЧЕКОЊИЋА ИЗ ЖОМБОЉА — БАНАТ

Косидба врши се, кад је влажна година, у Мају, Јулу, Августу и Септембр. У сушној години (што је био случај сада) у Августу, Септембр и Октобру. За семе се оставља детелина из треће косидбе, пошто мора добро да се исуши.

Детелина намењена за семе оставља се у малим гомилама и кад се добро исуши, онда се употребљава за вршидбу семена. Вршидба се врши у нарочитим вршилицама за детелину.

Плена и слама употребљава се као добра храна за младу стоку.

Поклонена детелина даје по једном хектару 2400—3300 кг. сена. Од једног хектара добија се око 200 кг. семена. На истом земљишту од једног сејања детелина расте 7—9 година, а после тога та се земља употребљава за сејање пшенице која увек одлично успева.

Црвена детелина. Сејање се врши на месту где је поникнао јечам. На један хектар утроши се 18. кг. семена. Кад се јечам покоси и однесе, детелина почне расти.

би се то постигло, треба уредити у овчарнику у близини одеља, где су смештene мајке, одељак, у коме јасле треба испуњен фуражи, која је вамењена, јагњицима. Једна мала врата, довољна да допусте пропусте ове, служи за приступ у тај одељак. Јагњици ће онда, мали да по вољу једу ту хрипу, која им се положи, а да из њихове мајке не узелеширују. На тај начин одбијање од сисе ини ће постепено тако да се погле четири месеца јагњицу могу потпуно, одвојити од својих мајки.

Пред крај зиме, ако рђво време не допусти стаду да излази, одбијања јагњици треба да се добро и обилно хране, дајући им два или три пута да једу. Све врсте хране, које се буду давале јагњицима, треба да су добре каквоће. Треба изабрати из оброка све репе, које су и најчешће патреле и старати да се употребљено сено не буде ни буђаво ни покварено.

У месецу октобру или новембру гоје се често јагњици који су рђени почетком претходне зиме, то јест годишњаци, да би се што боље продали. Њих треба хранити на најкориснији начин. Ако се, на пример, имају резанице од шећерне репе, ова се могу употребити за исхрану таих јагњица у смеси са другом храном. Оброк за такве јагњице може се овако саставити.

Ситна раса Крупна раса

Јагњици од 35-40 кгр. и који су добијени из добијених 150 гр. тековних иконостаса	Јагњици од 50-55 кгр. и који су добијени из добијених 200 кг/кн.
Резанице од шећерне репе 4—5 кгр.	7—8 кгр.
Исечкану сламу или племза 0·5	0·75 .
Ливадско сено или сено од луцерке, еспарзете	0·75 . 1·25 .
Јарми од јечма 0·20 .	0·30 .

Исечкану сламу или племзу у назначеним количинама треба измешати са резаницама од шећерне репе непосредно пре употребе. У колико је могуће треба резаница

се ваљком пређе. Семе поникне за 4—6 дана. Чим семе поникне одмах се окопа, а после 14 дана бива друго окопавање, у месецу Мају чисти се биљка тако да поједине остану у размалу од 4—5 см. У месецу Јуну и Јулу поново се окопава а у Јулу врши се отргавање. У месецу Септембру или Октомбру (кад почну радити фабрике) шећерна репа вади се ашвом. Лишће се посече и њоме се покривају гачите сашећерионим реном.

Лишће од шећерне репе сатуја се за зими као сточна храна на овај начин: лишће се изслаже у гомиле 1-1 ½ м. високо и после се покрије једним слојем земље од ½ м. дебљине. Лишће се на тај начин укиси и то се даје рогатој марви дневно за јевно гроф 15—20 кг. Ово је врло добра храна за стоку, а чини се уштеда у сену. Овај начин спреме лишћа од шећерне репе за сточну храну, први пут почет је да се овако ради на овом имању, зато се овакав начин рада зове „Жомболовање.“

Поред овога на имању је, до 1920. год. сејана и конопља.

Што се тиче ѡубрења земље, вршene су пробе и вештачким ѡубретом, но како је ово имање имало врло велики број стоке и развијало сточарство, ѡубрење земље врши се поглавито ѡубретом сточним. Ђубре је

искористити у свежем стању; не треба давати јагњицима трапљене отпадке шећерних фабрика, већ је боље сачувати их за тегљене волове или за волове, који се гоје. Док се готово сви мушки јагњици, годишњаци гоји или их бар треба гојити за пролају, да би се што боље уночили, вели број одабраних женских јагњица треба чувати за приплод, те да би се њима подмнадило стадо, односно заменили старије шкаптираше овце. Ову женску јагњад највеће је треба тако обично хранити као јагњад, која се хоће да угоји, јер ако би се и она сувише обично хранила умањала би им се подобност за приплод. Ево какве би оброке тој (женској) јагњади за приплод требало давати:

Ситна раса	Крупна раса
приближне тежине од 35 кгр.	приближне тежине од 45 кгр.
Репа или рутабага 4 кгр.	5 кгр.
Ситна слама 0·5 .	0·6 .
Сено од луцерке или	

еспарзете 0·75 .

Хранење овнова је приплод. Зими овнови обично остају на миру, то јест не употребљавају се за оплођавање овација. Одгајиваč треба да се стара да их храни како треба, но тако да се они не угоје, како би се одржали у добром стању до времена, када ће се пустити међу овце да их оплоде. Може им се за то време давати овакав оброк:

Ситна раса	Крупна раса
приближне тежине 55—60 кгр.	приближне тежине 100 кгр.
Репа 4—5 .	7—8 .
Сено 0·85—1 .	0·15 .
Уљани колачи 0·10 .	по вољи

Кад се приближи време за употребу овнова за оплођавање овација, добро је овим обраћима додати по

се нарочито спремати за то, и помешано са земљом (на појединим парцелама држано је по 2-3 године) давало је одлично ћубре.

За пољопривреду на имању су употребљаване све врсте модерних пољопривредних справа: парни плугови за орање, поред обичних плугова са два и једним рапником; сејалице, вршалице, сечке, кошачице и т. д. При орању плугом више су употребљавани волови Мађарске расе који су за то нарочито обучени.

Ово имање давало је годишње, пре рата, разне хране, која је бивала сложена у магацине у тежини око 11-11.500 000 кгр.

4. СТОЧАРСТВО.

Поред пољопривреде на овом имању нарочито се развило сточарство.

Гајени су коњи, рогата марва, овце и свиње.

Кони. Конјарство је почело да се развија на овом имању 1823. год. Тада је купљено 10 грава од грофа Штефана Карола крвне расе и 20 грава мађарске расе. 1830. год. купљено је још 8 грава полуукрајне енглеске расе Јахаћин и једна чисто-рвна енглеска кобила „Рослин“ са жарбетом „Маргери“. Од ових коња развијан је приплод за јахаће коње и за вучу лаких кола.

— Наставиће се. —

малу количину (100 до 200 грама на главу и дневно) овса.

Хранење оваца, које доје јагњиће. Овци која доји своје јагње треба одгајивач да поклони сву своју пажњу, јер не од тога зависити и подмладак, који ће добити и будућност целога стада. Треба јој давати ахраву храну, а обдаци производе који су рђаво трапљени откувани (н. пр. трапљени резанци од шећерних фабрика) као и фуражи, која је сређена под рђавим подгдама и рђаве каквоће.

Количина фуражи, која се даје таквим овцима треба да буде у колико је могуће сразмерна са млечном производњом. Ова се може приближно оценити према тежини коју сваког дана, добијају јагњићи, (које овде хране) у току првог месеца по рођењу. Једно јагње које сваког дана повећава своју тежину за 150 грама троши мало мање од 1 литра очијег млека. Да би се повећала та тежина на 300 грама, јагње од јаче расе треба да добија 1.250 литара тог истог млека.

Овако састављен оброк може се препоручити овцима, које хране своју јагњад.

	Ситна раса приближне тежине 45 кгр.	Крупна раса приближне тежине 60 кгр.
Репе	4—5 кгр.	6—7 кгр.
Ситне сламе	0.5 "	0.5 "
Сена	0.75 "	1 "
Уљаних колача	0.10 "	0.15 "

Хранење одраслих овца за гођење. Најзахтевнији овци (било да су ушкапљени овнови, или шкартиране овце), које се хоће да гоје, траже обилну храну. Овакав један оброк за та грла може се препоручити:

	Крупна раса	Ситна раса
грла од 55-55 кг. која повећавају своју тежину за 150 гр. дневно	грла од 60-80 која повећавају своју тежину за 250 гр. дневно	тешко
Резанци од шећернепрепе	7.5 кгр.	9—10 кгр.
Ситна слама	0.75 "	0.75 "
Сено	1 "	1.25 "
Брашно од јечма	0.15 "	0.25 "

Могуће измене у саследству оброка. Могуће је у напред наведеним оброчима заменити једну храну другом, а да се хранећа вредност оброка не измени, служећи се доном табличком. На овој таблици назначене су (десно) за сваку врсту хране цифре, које одговарају хранећој вредности 100 грама јечменог брашна.

	Грана
Зелена фураж (грасорница, еспартера, лушерна итд.)	800
Кукуруз, сечка и сточни кукус	1200
Сено са природних ливада или сено са вештачких ливада	250
Слама и ситна слама	500
Корење (репа, мркиња, рутабага и др.)	1000
Кромпир и чичака	500
Резанци од репе и прокине (коминка од, од јубука)	150
Трише	120
Уљаних колача	80

Тако, на пример, оброк, који је напред назначен за хранење овца, које доје своју јагњад, а за ситне расе и који се састоји из:

Репе	4 до 5 кгр.
Ситне сламе	0.5 "
Сена	0.75 "
Уљаних колача	0.10 "

једнак је оброку, у коме би репу заменила чичака, а уљање колаче трице и који би био овако склопљен:

Чичаке	2 до 2.5 кгр.
Ситне сламе	0.5 "
Сена	0.75 "
Трице	0.15 "

Саветно је испак да се и при замени неких састојака задрже количине корења и сена, које су наведене у напред наведеним оброчима, јер иначе ако тога не би било, оброк не би био довољно уравнотежен, те би то могло шкодити добром разу очијег органа за варење. Ваља још и то напоменути да кад се хоће прећи са једног датог начина исхране на други, нарочито исхрану другом врстом фуражи него што је била првобитна, одгајивач треба да примени за неколико дана начин исхране, који је средине измену постојећег и оног, који се хоће увести, те да би своје стадо постепено навикао на нову храну. Као једно опште правило важи, да свака промена унета у исхрану домаћих животиња треба увек да се врши постепено.

По А. Леро-а — В.

ИЗ УПРАВЕ ДОБАРА

О уређењу малог поседа.

Количину ћубрета, која измје је потребна на целом имању, рачунамо по усевима, које сејемо. Према научним оптимима поједини усеви захтевају следећу количину ћубрета:

Окопавине	170 — товара.
Озима стр. жита	135 — .
Јари	120 — .
Зоб са граорицом	45 — по хектару годишње. Лептирасто сточно биље не треба ћубрета.

Кад према предњем једном газда гаји следеће: 1. год. зоб са граорицом за сточну храну, 2. год. — озиму пшеницу или раж, 3. год. кукуруз, 4. год. јечам или зоб, онда му следећа количина ћубрета треба:

На 1 х. за зоб са граорицом	45 — товара.
... ... оз. пшеницу	135 — .
... ... кукуруз	170 — .
... ... јечам или зоб	120 — .

Свега 470 — товара.

Кад 470 поделимо са 4 добијемо 117.5 товара која количинистајског ћубрета треба просечно и голијаше на сваки поједини усев, односно 470 т. стајског ћубрета треба (за 4 године) разбацити и заорати под окопавине (у овом случају под кукурузом):

Кад увођења добрг плодореда на једном имању, треба земљу добрг плодореда на толико парцела поделити, колико годишњи плодоред мислимо уводити.

Код поделе имања на парцеле треба подешавати, да су ове подједнаке, како би и приход био вишемање једнак. Ако земљиште није једнаке плодности, онда на мање родном (месту) делу подешавајмо веће, а на неродном мање парцеле.

При одређивању усева за плодоред треба познавати потребе појединих усева, а и знати број стоке за рад и приплод.

После предњег излагања да наведем неколико бозних плодореда. Први је такозвани чештвони – „Norfolk-ski“ плодоред. Овај је примљен од Енглеза и састоји се из следеће расподеле усева:

1. год. кукуруз или репа ћубрено,
2. „ јари јечам са детелином,
3. „ детелина,
4. „ озимниа страна жита.

Код овог је плодореда $\frac{1}{4}$ имања под окопавином, $\frac{1}{4}$ под јарним житом, $\frac{1}{4}$

„ детелином а $\frac{1}{4}$ под озимним стрмим житима. Као што се види, за овај плодоред треба дosta посла, зато је само за интензивно газдинство. Како код овог плодореда детелина сваке 4. године долази на исто земљиште, што за њу не вља, у Бачкој употребљавују проправлени „Norfolk-ski“ плодоред:

1. год. репа или кукуруз поћубрен,
2. „ озимнија или зоб,
3. „ озимниа или јара мешавина сточне пиће и
4. год. озимна пшеница или раж.

Осим предњег постоји још и 6-то редни и 8-мо редни плодоред и. пр:

- I. 1. кукуруз,
2. јари јечам са прв. детелином,
3. црвена детелина,
4. пшеница или оз. раж,
5. озима или јара сточна пића и
6. „ „ „ „ „ стр. жита.

- II. 1. озима или јара сточн. пића,
2. репница,
3. пшеница,
4. кукуруз наћубрен,
5. јечам са прв. детелином,
6. црвена детелина,
7. озима пшеница или раж и
8. маунисти усев.

Овакви су плодореди само за добра уређена интезивна добра, као и за оне крајеве, где је сточарство развијено и где се сточни производи добро плашају.

Али где је пољопривредни стање слабије, а питацудаљишија, али са добром потрошњом сточних производа, ту препоручујем плодоред са пашњаком. Н. пр.

1. окопавине ћубрено,
2. зоб са експарзетом или енглеска трава са детелином,
3. експарзет или енглеска трава са детелином за кошење.

4. исто за пашњак,
5. раж,
6. кромпир или кукуруз,
7. јечам зоб, или манутика.

Да ми се не би приметило зашто не говорим о луковицама:

Лудерку, пошто је она многогодишња биљка и најдном месту може да остане и 10—12 год., није лако метати у плодоред.

Начин да и она прве, и то само прве, године буде у плодореду јесте овај:

1. озима или јара сточна пића,
2. озима пшеница или раж,
3. кукуруза или репа.

4. јечам или зоб са луцерком и 5. луцерка ван плодореда. Луцерку дате, док насса приносом зато вольвани и док ју није обузела маховина, или која друга штетна трава, оставимо тако. Али чим не даје довољно приноса, одмах је сејмо на место, које је било под окопавином, дајући јој дубоко јесење срање.

Да би пољопривредник имао за стоку довољно хране, треба на свако грло по 500 кгр. живе мере (бо, крава, коњ) засејати око 36—42 ара разне пиће а луцерке 30 ара.

Наши мали пољопривредник само ће тада знати одредити број тегљеће и приплодне стоке, кад је начисто са тим: колико ће хране и простирике добити са овог имања.

За једно приплодно грло (500 живе мере) треба годишње 50. т. суве садржине пића и 12—15 т. суве простирике. Кога дакле имају рода 200 тов. пића (суве садр.) и 100 т. простирике (с. садр.) а држи само 2 коња или 2 вола, има да потроши 100.-т. пиће и 30.-т. простирике.

У овом случају преостаје пољопривреднику 100.-т. пиће и 70.-т. простирике. Са овом може да исхрани 2 добре краве или једну краву и 2 подмладака.

Овде морам да изнесем и следеће:

Пашњак за говеда треба подешавати на сухим и изнисима или плодним брежуљцима, који нису изложени јаким ветровима или припецима.

Преко зиме за говеда треба имати добру топлу шталу.

Према приликама говедарство ту је подешавати или за производњу млека, или за гајење подмладака, или за гајење.

Које за где?

Кад је имање поред или близу вароши, онда је врло рентабилно држати млечне краве. И тада треба пажити на гајење доброг женског подмладака, да би се краве с времена на време могле изменљивати.

У случају да се млеко према данашњим приликама не може боље продати од 1—150 дни, тада је боље гајити телад за проплив, који имају дуже да сисају или се вештачки хране.

Остарелу стоку, ако се има довољно сточне хране, добро је угојити и тада продавати. Код оваквог рада игра велику улогу гајење шеширне репе, јер отпадци од ове чине чуда.

Ако село или општина, у којој је посед, има, добре заједничке пашњаке, утрине, онда пољопривредник има рачуна да држи и гаји коње. Јер док говеда воде бујно и меко сено, дотаје је за коње сухо и тврђе; и на утринама је великом такво.

Овај је рад нарочито за оне крајеве, где је оскудница у превозним средствима, јер ту пољопривредник има могућности да и на овај начин повећа свој приход.

Свињарство је такође добро за наше мале граде, јер са свињама може да уновче разне отпадке. Даље са свињама може да искористи мочарне пашњаке и воћњаке (нарочито шљиваке), где свиње олако нађу себи хране. За наше прилике најбоља је мангулцица за масти, а јоржирска за месо. Права је врста за искоришћавање и воћњака, а друга је за искоришћавање различних одпадака.

Од овчарства само тада има наш пољопривредник користи, ако располаже са добним брдским пашњацима, на којима је ситнија и сунђера трава. За Србију најбоља је сјеничка, каракуска, рацса и цигаје сортог (врста), За горње крајеве наше велике отаџбине могу се препоручити све стране (западне) сортог овца.

Коза је само за браске крајеве.

За попрваку ливада и пашњака препоручујем сваком пољопривреднику, да како с јесени тако и рано с пролећа изврши дрљање. Утрине се могу удржено неговати и дрљати.

По пашњацима добро је кад се подигне по које веће дрво (дуд, храст, јасен) за хлад и неколико стубова за чешање. Исто је тако од потребе, ако пашњак није поред некве воде, ископати бунэр и наместити налов, да би стока лети имала у свако доба дана потребну воду.

Како око куће има доста подесија места, треба подићи воћњак и градину (башту). Љубириште нека се смести у близини штеле, доњи део јаме као и канала за одвађање пиштавине, треба набити глином или поставити цементом. Свишулу пиштавину треба одвести у једно од петролеума укопано буре, које се има обградити.

Жена малог поседника нека сразмерно према величини поседа гаји живину, ако је близу воде, нека укрштајема олтремања гуске и пловке.

За малог поседника је препоручљиво да се леги бави пчеларством, а зими плетарством и другом домаћом индустријом.

Ако парцелирајом, ољносно катастрацијом, доспе поседник у тај положај, да му земља доспу у једну већу целину и ради лакше руковања хобе да зида салаш, онда ће се уверије, може ли на томе месту или у близини ископати бунар са доста воде, које му је прво потребна за зидање, а доцније за скоку и заливње градине, која му је у близини салаша.

Код зидања треба пазити да трошкови не буду велики од 15—20% основног капиталата. У крајевима, где је клима сурова, треба све стаје зидати под јеним кровом; а где је клима блага, нарочито због опасности од ватре, боле је залати посебне и то на 10—15% једну зграду од друге, сачињавајући један четворугаоник, са двориштем у средини.

Стан и башта поседника нека је на самом улазу у имање (салаш). У близини стана нека је штала, шупа за траве и кош; а на противној страни дворишта нека је гувно, добро обрађено дрвћем. Двориште треба засадити воћем а имање обградити живом оградом, зашто је добра гледилица, глог, туза и бели дул. Бунар треба да је што ближе стану и што даље од љубиришта, како се воде не би окужиле.

Справа и алати нека малопоседник има само толико, колико је за имање неопходно потребно. Веће и скупље машинерије, и пр.: сејалицу, колачицу, вршалицу нека купе њиха више уздружену. Инвентар алате не сме износити од 100—150 дин. по плуту односно 300 динара по хектару. Справе и алати нека се држе под шупом, дакле на склоњеном месту. Сваку грешку на појединим справама оправљајмо одмах; када пак дођемо с послом,

очистимо справе од блата и добро их избришимо, јер ће тако много дуже трајати.

Ово дакле треба пољопривредник да има у виду, ако хоће рационално да ради и штиме да осигура што већа и штрајнији приход.

А. Жорж
арх. економ

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ.

Питање:

У последњој половини месеца Јула пре три године на једној 100 чочота лозе почела ми је да првени шуме на винограду, а ластари из исте лозе изашли су преди прошле године, само 25—30 см. а род са исте лозе само је дао један пети део рода као са зарване лозе. Прошле године иста болест почела је да се шири све више и више како код мене тако и код осталих виноградара. Стога молим Пољопривредно Друштво да ме извести у наредном броју Техничке о томе шта треба да радим, те да у буљуће ресто винограда сачувам.

Душан Алемађићајак

Земља: из Лучана, члан Чачанске Поддржине

Одговор:

Кад би у постављеном ми питању и било доvoljno података за тачан одговор, што овде није случај, ипак се, без стручног истраживања и испитивања на лицу места, изразио не би могло рећи: „то и то је болест проузроковало“, — из простог разлога, што узорк првених лоза није један, већ има више, од којих често пута неколико њих једновремено дејствују.

Болест почива на тај начин, што лише постаје комасто, делимично се сасуши и попрвени, ластари такође пошрвне и грожде увене. У теким случајевима лише се потпуно осуши и ластари поступно изумиру, покривајући се гукама.

Чак иначе не угине, већ остаје изнурен, са кржалима ластарима, неродан, али се че то и без неке нарочите него повраћа у првобитно стање после годину-две дана и пророди, као да и није био болестан.

Болест се појављује у почетку лета, по првим врућинама.

У почетку се мислило, да је болест криптогамска т. ј. да је изазивају сићуще, голим оком веомаље гљивице, па је овима и име дато и то од неких Exobasidium vitis, а од других Augeobasidium vitis. Ово је мишљење почивало на чињеници, да се у звесним слуџајевима на оболелом лишћу, на првеним мрљама, појави величест прах, сличан креди или гипсу, који приводи поменуту гљивицу својим мицелијумом телом и спорача-семенкама за размножавање.

Данас преовлађује мишљење, да црвени листа у ствари и није болест у првом смислу речи, већ једна физиолошка, животна појава у порасту винове лозе која је последица неке препреке, пометне у правилном кружењу сокова. Ово мишљење донекле најбоље потврђује та чињеница, што је црвенили лишић и природна готово редовна, појава код здравог чокора и то уједно, кад кружење биљних сокова почне да слаби. У прилог овом мишљењу иде такође и ово, што смо мајко пре рекли да оболео чокор после годину-две дана

без икакве неге може да се поврати у праобитно стање, тј. кад нестане узрона, који је закржљалост, односно поремећај кружења бильних сокова, изазвала.

Пометују у кружењу бильних сокова могу изазвати разни узроци, од којих су и јечави сладечни:

1) Почетком лета, кад се црвенило обично и јавља после јаких припека и дуже суше, природно ја да, кружење бильних сокова почне да слаби исто тако, као и у јесен, па је стога опет природно, што је и последица иста тј. лишће почне да црвени и да се суши као и у јесен, а ластари да кржљају.

2) Орање или колпа за време хладног, сувог ветра у винограду, у ком је црвено лишће већ рађено отишело, само појачава болест, јер појачава и њен узрок тј. поремећеност у кружењу сокова.

3) Када лети и после обичних врућина за то доба наступи нагло хладнине, што код нас није реткост, појави се црвено лишћу тј. застој у кружењу сокова.

4) У крајевима, где се врши везивање листара уз притке, што се код мас са малим изузетком готово сматрали, праен по листа често се пута појави после једног таквог везивања из простог разлога, што настаје једна осетна промена у кружењу сокова код ластара, који су дотле били пресавијени и полегли, а после везивања уз притке зачимавају усправан положај, те у њих сок јаче приодлази. Бива често и то да се при везивању ластари несмогрео доста јако стегну уз пртјку, тј. да се на ћи мести сокови, као вода на бранама, задржавају. Такле опет једна пометња у кружењу сокова.

5) Често пута, нарочито код наше обичног домаћег орезивања на кондире и резнике, код која се на глави чокота остављају многи ластари, код се резида и лачење не изврши како треба, већ се ластари оставе у гомили, онда се дешава, да задебљавају ластари један другог стежу, пригњечују, те се ту, као и у предњем случају, бильни сокови задржавају, што изазива црвенило ластара.

6) Често пута исти уроци, који изазивају промену, зелене боје листа у мрку, могу ико им је дејство слабије, у место тамније листа, да изазову црвенило. Ти су узроци: претерана родност прошлој године или јака родност више узастопних година, страдање винове лозе, опет у прошлoj години; од разних болести нарочито пламењаче, ондијума и т. д. Такле у опште све оно, што проујују осиромашивање и изнураје их ткива винове лозе, обично има за последицу мрко боје на листу, а по неки пут, ако изнуреност није сувише велика, већ је једна виста пометње у кружењу сокова, последица тога није тамније, тавнило, већ црвенило листа.

7) Црвенило листа винове лозе може најзад, да се појави у земљишту сувише влажном и сувише тешком. Ово се може објаснити тиме, што живе винове лозе у земљишту, које има сувише воде нарочито воде, која је отице, исејајују довољни ваздух, закржљава и т.т.руле што природно омета притицја сокова у лози; ово исто може да буде и код тешког земљишта, само с том допуном, што у тешком земљишту и велика суши, као и велика влаги, може, да изазове црвенило листа, пре него у лаком пропустљивом земљишту, јер тешке земље на суши испуштају, услед чега се притече као у менгелама

врат чокота, а у пукотинама се живе искапају, па је скамњивање притицја сокова у ластаре такве гиџе неминовно, а с њим и црвенило листа.

Ето то су у главном узроци црвенила листа. После датих објашњења, јасно је и оправдано оно, што је у почетку овог члanka наглашено, т. ј. да се на постављено питање, са оним подацима, који су у њему дати, не може утврдити узрок болести, која се појавила у лучанским виноградима:

Да ли је узрок томе суши од прошлих година? Може бити. У том случају ако суши продужи и ове године, — као што стручњац то наглављавају; треба сведа, где је могуће, изводљивати винограде, који пате без воде, а уз то прописно обраћати виноград, т. ј. вршити јесењу или зимску дубоку кошљу, односно орање, где је овај изводљиво и чешће прашти преко лета.

Може бити да је овој појави нагла промена топлоте, и онда лека нема, сен што се може препоручити, да се у то време и кад дувају хладни ветрови не окопава виноград, јер би то још више допринеса расхлађивању земље.

Да не би везивање било узрок појави црвенила лишћа, треба ја вршити благовремено, пре него што се ластари сувише издуже и покрију земљу и не стезати ластаре уз притке.

Може бити да је праен појавило лишћа у лучанским виноградима последица рђаве ризадбе т. ј. неправилно размештених резника и кондира. Ако је то случај, лек се сам од себеказује.

У случају да је узрок болести онај, који је наведен у тачци б, овог члanka, онда се постарати да се изнурени виноград подкрепи добром сбрајом земље и јаким ћубрењем добро сагорелим стајским ћубретом, ма да је у овом случају паметније искористити земљиште за коју другу културу, јер добrog винограда и доброг грожђа, односно вина, нема у влажном и тешком земљишту.

Светио је, ћа ма какав био узрок праенули листа да се виноград, који је подложен овој болести ореже „на дроб“ т. ј. остварљавају до један крајлик кондир и два-три резника или чак само три-четири резника и да са јесени или за време зиме, код то време дозволи: даф је мрзне и код каје калјаво“. Овако орезан виноград добро наћубршиши и прекојаши, односно преограђи, што које ће могућствују омах с јесени, аначе у зиму, код време дозволи. Преко леша ћак вршиши на време све поштреће радове, нарочито прекаје борђовском чорбом и заирашивање сумором.

Овако негован виноград, ако се уз то пронађе и одклони прави узрок црвенилу листа, мора да се поврати омах прве године.

Боже. Б. Ранковић.

ЦЕНОВНИК

СПРАВА, АЛАТА, СЕМЕНА И МАТЕРИЈАЛА КОЈИ ДРУШТВО
ИМА У СВОМ МАГАЦИНУ НА ПРОДАЈУ.

воћарски нож	35	дин.	сириште у флашама од 1 лит.	55	дин.
воћарске маказе	30	"	deo за подривач (Битарт)	280	-
маказе за овце	25	"	калијева со (100 кгр.)	160	-
маказе за ограду	80	"	цијанамид (100 кгр.)	320	-
маказе за гусеничка гњезда	20	"	калијев метабисулфит (1 кгр.)	30	-
рез. плавози за плугове	12	"	сумпор у праху (1 кгр.)	6	-
рез. табани за плугове	10	"	сумпор у шинкама (1 кгр.)	0.30	-
рез. шрафови за плугове	2	"	сејалица за кукуруз са два реда	500	-
рез. кључеви за плугове	6	"	рибља бешика за бистрење	-	-
рез. раоници за плуг Н. 6 и 7	30	"	вина 1 дин. грам	1	-
рез. раоници за плуг Н. 8	35	"	сакови прашачи и ограчани	900	-
рез. даске за плуг Н. 6. и 7	70	"	плави камек килограм	12.50	-
рез. ланци за плуг	60	"	прскалица Морава	450	-
дрљаче сакове дводелне и лаке	600	"	прскалица Верморел	650	-
дрљаче сакове дводелне теже	750	"	ручни запрашивачи	65	-
дрљаче сакове трод. лакше	900	"	семе грахорице (пролетња и оч.)	7	-
тријери Мајерови Н. 1/2	2000	"	семе просо	7	-
ручни круњачи мали	50	"	цртала за плугове	30	-
круњачи за 1 клип без ветрила	700	"	сакове врстачне сејалице са 11	-	-
круњач за 1 клип са ветрилом	850	"	реди	4000	-
круњач за 2 клипа са ветрилом	1250	"	сакове врстачне сејалице са 13	-	-
сечке за репу	600	"	реди	4500	-
сечке за фураж мање	650	"	рафија	13	-
сечке за фураж веће по 1100,			вршалица ручна	3300	-
1500 и	1800	"	четкe за скidanje маховине	20	-
саков плуг Н. 4. (са једним			ков за косе	12.50	-
точком)	500	"	пени за Главинићеве сушнице	1000	-
саков плуг Н. 5.	650	"	патент тегле од 1 лит.	16	-
саков плуг Н. 6.	650	"	патент тегле од 2 лит.	25	-
саков плуг Н. 7.	700	"	патент тегле од 3 лит.	32	-
саков плуг Н. 7. са преплугом	900	"	патент тегле од 4 лит.	40	-
саков плуг обртач са 1 точ.	850	"	тегле за мед од 1 кгр.	15	-
саков плуг обртач са колечком	900	"	патент тегле за мед од 1/2 кгр.	7	-
пресе за грожђе од 90 лит	1400	"	тегле од мајолике од 2 кгр.	20	-
сириште у флашама од 1/2	30	"			

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛУТА И РУКОПИСИ
упућују се
Срп. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. премиску друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво аљасник, председник, П. Г. Тодоровић

Број 6.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 10. ФЕБРУАРА 1924. године.

Одговорни уредник Д-р В. И. Стојковић

Година LI.

ШИРЕЊЕ ПРОСВЕТЕ НА СЕЛУ И СТРУЧНЕ ПОЉОПРИВРЕДНЕ ШКОЛЕ У ЧЕХОСЛОВАЧКОЈ (по службеним извештајима)

Дугогодишњи потчињењеношћу сеоског живља (до 1789. оди. 1848.) објашњава се појава што опште образовање на селу и грађу у Чешкој нису ишли у корак. Па и по ослобођењу сеоског живља од робота (1848. год.) није се стање брзо побољшало, јер од стране државе и јавности није, изјављено, била указана довољна пажња ни потпора; сељак је најчешће био упућен на самопомоћ. За Словачку и Подкарпатску Русију такав је однос био све до преврата 1918. године.

Степен општег и стручног образовања на селу огледа се не само у организацији и развоју земљорадничке производње, већ и у културном нивоу и благостању земљорадника. О обожеју најбољу сведочију даје напуштање села и прилив у градове, који мame сеоски живља лакшим и већом зарадом и срећним забавама — као противност те школом и неприходном послу земљорадничком и једноликом начину живота на селу.

Противу тез нездраве појаве, која је констатована у снимим културним државама, вођује се старањем, да се живот на селу уздиже у културном и друштвеном погледу.

Зато је Чехословачка држава донела одговарајуће законе.

Законом од 7 фебруара 1919. бр. 67 о организацији народних курсева за грађанско образовање хоће се, да се грађани поуче о својим правима и дужностима у демократској држави; законом од 22 јула 1919. бр. 430 оснивају се општинске књижнице, чега ради се општинама наложу нарочите дужности.

Врло је много после преврата тамо урађено за оснивање продужних пољопривредних школа, ради ширења стручног образовања у народ.

Како су осниване и пољопривредне школе сведоче ови статистички подаци.

Године 1917/18 било је Чехословачкој; 1 висока пољопривредна школа (на крају 1921/23. 4 са 1714 ћака). 2 пољопривредне академије (1 са 75 ћака), виших (средњих) школа 7 (17 са 1774 ћака), низких пољопривредних 23 (27 са 1077 ћака), зимских пољопривредних 71 (96 са 4332 ћака), специјалних 7 (9 са 222 ћака), виших градинарско-воћарско-винарских школа 1 (5 са 145 ћака), низких 8 (10 са 125 ћ.), а од њих једна женска градинарска школа, домаћачких школа: педагошких семинара није било (1 са 12 ћ.), виших: више било (3 са 64 ћ.), двогодишњих: није било (1 са 54 ћ.), годишњих 9 (16 са 328 ћ.), годишња с 2 курсом полугодишња 3 (5 са 301 ћ.), летњих текајева 15 (16 са 328 ћ.), шумарских (виших) 3 (4 са 418 ћ.), низких 5 (4 са 203 ћ.).

Број школа у 1917/18. г. је износно 155, а у 1921/22. г. 215 т. ј. повећао се за 40%. Број ћака (без високих школа) попео се за 82%. Број народних пољопривредних школа повећао на 100%.

Закон од 29. јануара 1920. г. стара се о ширењу напредне пољопривреде у најшире кругове сеоског подмладка, у оне, који не могу посещивати стручне школе. Значај тога закона показује се у брзом повећању земљорадничке производње. За време Аустрије било је код Чеха само 26 народних пољопривредних школа, године 1921/22 било их је 293 са 15462 ћака, године 1922/23 свега 399. (Сем тога 7 продужних градинарских школа). Школовање у народним пољопривредним школама је обавезно за младеж обојег пола у местима, где таквих школа има.

На унапређењу села ради просветни одбори мушких и женских стручних и политичких организација земљорадника.

Предавања, курсеви, позоришка, светлосне пројекције, стручна и васпитна књижевност, изложбе — то су све средства за просветни рад на селу.

Године 1920. излизало је у Чехословачкој 2060 часописа, од којих су 72 били пољопривредне и шумарске садржине.

У последње време су поменуте организације увееле у живот слободну сеоску наставу, по угледу на данске народне високе школе.

Издаци на издржавање пољопривредних школа (сем писоких пољопривредних школа) износе за 1923 годину 42,207.879 ч. к.

Постоје и пољопривредни курсеви за војнике, који одслужују свој рок, нарочито за Словачку и Подкарпатску Русију.

У последње време основан је при Министарству Земљорадње архив филмова и дијагностика. Светлосна слика поред живе речи доиста је најбоље средство за ширење земљорадничког напретка.

Тим је Министарство допунило организацију за своју делатност на образовању сеоског живља поред тога, исто издаје стручне књиге и т.з. „л. таке.“

Оваква слична активност за развитак пољопривреде наставе и стручног образовања земљорадника доиста је вредна сваке похвале. Онд намказује како је у Чехословачкој дубоко продрла свест о потреби стручног спремања земљорадничког реда грађана једине државе као и да се тамо дела с пуно воље и система.

Пример, коме треба следовати.

A. F. J.

ИЗ ГРАДИНАРСТВА

Култура арпаџика у Херцеговини

У хуманијим крајевима Херцеговице гаји се још отдавнина уз првојасни дучан и винова лоза, која даје од-

ПОДЛИСТАК

ИМАЊЕ ГРОФЧЕГОЊИЋА ИЗ ЖОМБОЉА — БАНАТ

За год и тешки запрети коњи су зарочито коњи, а пастиви за расплодјавање купљени су од државе. Ово су били тешки коњи. Доцније је купљен пастух „Нониус“ који баца мускулозне, а лакше коње.

Од овога зачетка развијало се коњарство тако да је на крају 1910. год. било на овом имању укупно 593 коња и жребади. Од овога броја за рад — запрету било је 402, а осталих 191 за лака коња и јахње.

Рогатка марса Од погате мэрре гајени су: колони и краве Мађарске расе, Бернске и Фрајбуршкие расе, Сиченталске и Бонхадлер укрштене расе, Алгајчка раса, Мађарска и Сименталска укрштене расе, и биволи.

Мађарска раса. Гајена је првенствено за вучу и орање. Начин гајења био је такав да је марве ове расе, највише била на слоју одном пољу. Зими су само, преко ноћи смештани у отворене штале, а преко дана су биле на слободном — отвореном пољу, где је простирика за њих метута (слама, плава, тулузина и т. д.). На тај начин добијало се ћубре врло доброг квалитета. Лети су биле на пашњацима. Бикови су пуштани у стадо у половини Фебруара и остављани су до половине Септембра. Краве су се телиле на слободном простору. Свинишак стоке продајан је: за привлук краве тек од навр-

личне бела црна вина, још и ситни црвени (први) лук-арацици.

Арпаџик се производи у Херцеговини прогично годишње до 90 вагона и то у околици мостарској, у општинама: Родочу 7 вагона, Јесеници 15 вагона, Бачевићима 10 вагона, Бијелом Пољу (Потоцима), 8 вагона, и у Дрежничци 7 вагона; у Н-ретварском подручју про зорског и књижевног среза 27 вагона; у Љубушком срезу, у Студенцима 4 вагона, у Тиквашу 1 вагон; у Требињском Пољу 9 вагона и у Попову Пољу среза љубињског 4 вагона.



Сл. 1.

Ове године прозлази су херцеговачки производицијајијају арпачик по 400—500 Дин. п. 1 мст. центу и узели замо око 4 милионе тачира.

шене 4. године, а бикови од извршено 2—3 године. Од ове расе у 1910. години било је укупно 1664 главе. Од овога броја склопило је за запрету и вучу 1034олова.

Страна раса. Гајена је искључиво за млекарство.

Краве су биле рде: Бернерске Сименталске, Фрајбуршкие Бонхадлере. Пове три су произведено на имању, а последња је купљена. Напоследу је почела да се гаји Алгајчка раса. Ове је врсте купљено 1909. године реди пробе 50 комада јунацистичких 2 бика. Понито је се већ зао добар резултат, 1910. год купљено је још 33 комада.

За расплодјавање стране прве — шарене расе, купљени су Бернерски бикови и добијан је приплод затворенообраћен боје. Доцније су добијаване и Фрајбуршки краве са црним фијакама.

Од ових врста токе, из крају 1910. год. било је грава: Бернерских и Фрајбурских 184

Бонхадлер и Сименталске укрштене 145

Алгајчке 153

Мађарске и Сименталске укрштене 380

Од ових раса највише су давале годишње млеко краве Сименталске — шарене расе. Понеке су давале највише изнадно 23—24 л. млека. Просечно годишње — са теленjem рачуна се 8½ л. млека.

Од свију ових врста краве добијено је 19.0. год. 1,141 420 литара млека.

Бивола. За тешки радове: за вучу, транспортне и пренос парнике машине, гајени су биволи. Они су по-

Пошто је херц арпацик од првокласне вредности—због чега га много траже, — то ћу укратко да описем и начин како га овде производе.

Најбоље се семе арпачика производи у Попову Пољу, у среду Љубињском, где га се производи толико, да подмири годишње потребе целе Херцеговине; а произнађају га на овај начин:

Од да гајишићег лука одбера здраве, изјакнутије и најлепше главице, па их посаде у пролеће у добро урађену земљу на од прилике 30 см једну од друге у редове, који су размакнути на 8 см. и тако дубоко, да над главицама дође за један прст земље.

Из главице истера убрзо стабљика, а кад се она прилично развије укаже се на свакој по тврд, зален курелј (бик), који носи на себи цветнице у јуну и јулу. Почетком августа лук процвиста и семе уздре, појави. Семе се затим посече испод кичице и оставља на таване, да се добро осуши. Семе треба често мешати и преваргати, да се исчиши што пре, јер би, остављају влажне, лако прокритијало. И касније, кад се све семе омотати наља га чвата од влаге.

На простору од 1 х земље добија се по 3 до 3.5 метра, центи (товара семи на).

Производња арпачика. Арпацик се производи на добром хантивском земљишту, које може бити и шитко, почињајући са нешто ситног песка. Најглавнији је услов при одабирању земљишта тај, да се оно може преко вегетација арпачика, — биља — натапати у воду.

Тако одабрано земљиште преоре се и од прилике петнаест днева пред Ђурђевдан 3-4 пута, и на тима сваки пут добро побрана чесним гоздином дрљачом и вуком

десни зато што дају добро ѡубре, а задовољни су сланијом храном.

Купљени су првипут 2 бика и 50 крава који су гајени за вучу и приплоја, а сувишак је плодаван. 1910. год. било је укупно грава 320. од овога броја служило је исклучиво за вучу 134.

Очаје. Гајење овца за стрижку почело је 1870 године. Почето је право са Михарском расом. Да би се добила раса и финија вуна 18-6. 1879 и 1884 године купљени су овници Рамбујске расе и Мерионске расе. То је рађено и доцније купујући Рамбујске овнице са фном и густом вуном.

Ове овце давале се вуну просечно 4.370 кгр.

Друга раса овца која је гајена ни именују, то су тако зване Цигара. Ова је раса добијена укрштавањем баватских овца: Цигара са енглеским овновином расе Hampshire — Downe.

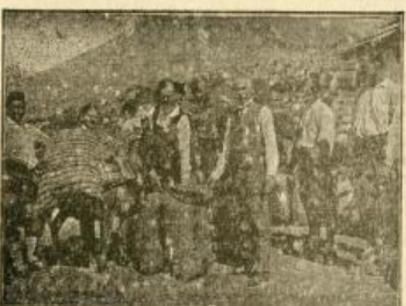
Ова је раса овца гајена је поглавито ради продаје јаган-аца који су давала добру тежину. Просечно су давале 2.920 кгр. вуне.

Овце на овом и највишију нису мужене. 1910. године било је укупно овца 6.972

Свине. Гаји се две врсте свине:

Велике беле Јоркширске. Ова је раса почета да се гаји на овом имању 1903. године и доцније је из Мекленбурга, а нераста су доцније дистриктно из Енглеске за одржавање чисте расе. Ова је раса свиња нарочито гајена за продају, а вршено је и укрштање са расом „Ман-

путну очисти од камена, пира и сртве. На таком, без и најчешћег камничка и корова, очишћеном земљишту направе се огради 100 м. дуги и 10 м. широки и око њих изведе канали од 1 м. ширине за натапање. Земља се уз кавале и остави на више, да се доцније не би повраћала вода са лаја и односно ћубле и земљу. Сад се огради уравне (нанефалишу), да буду на све стране равна као длан.



„2.

На сваки овај донесе се испод вресница (ериче) и плотина по 100 врећа фине прече земље и направе се т. зв. амура — кад се свакој гомини земља доде по 1 врећа финог, овчијег ѡубра. Амури се с гнојем два пута добро измеђују и ставе во кривина овака. Низ оваке направе се 1.10 м широке леје, које се добро при-

гулица*. Ово је укрштање било успешно, јер подкладак ове расе запржава у себи карактеристику енглеске расе у погледу величине и постаје боље развијена, а и добија се већа тежина, јер за девет месеци пресад постапу просечно тешка 60 кгр. Јоркширске свиње, угођене, теке просечно по комаду 342 кгр.

У 1910 години било је чисте Јоркширске расе 47 комада, а укупне — јоркшир — мангулица 357.

Свиње Мангулица раса. Ова раса свиња гајија је искључиво за производњу сланине и масти, и потрошњу меса.

Почето је гајење 1856. године куповином мангулице нераста са имена Ерц — Ерц га Јониф. У већој мери почето је гајење ове расе 1876. год. и по ризним мангурим подигнуте су штале и обори за са штади оваке свиње.

Потврдено се раса попримља куповином нових нераста са разних посада на којима се гаји ова раса.

Комаче ове расе присе се два пут годишње: крајем Фебруара и почетком Октобра. Кад изврши се годину теже просечно 30 кгр.

Рачуна се да свака крмача да просечно годишње 8—10 прасака.

У 1910 год. било је од ове расе 1918 комада. Једна угођена свиња ове расе може да тежи 260 кгр. и тако угођена даје 20 кг. масти.

Ова је имање продавало за приплод у великој количини нераста оне расе општинама у околини и праватним поседницима. — Свршиће се —

тиску даском, да арпацик не расте у дубину него у ширину и да тако добије лепши облик.

Сејање семена обавља се у Херцеговини о Туђевну дану. Поншто семе од лука теже клаји, то га на неколико дана пред сетву поквасе. Сеје се омашке и задруже-мобинама од 12 лица. Мушки сеју, а женске разнесе амуре и њима посипају засејане леје, при чему на сваку леју потроше по један амур.

Ако је на истом земљишту прије сејања арпацик оде на сваки ојак или 1 дунум земље 8 кг. семена, а на земљи војници, у којој нема смијети, по 5 кг.

Чим је посејано семе, треба га полезати водом на два пута. Арпацик никне кроз недељу дана, па га тада треба полезати сваки дан по једанпут, нарочито због маће (медића), која се полевањем сапире и не узма маха. Леје арпацика племе се и чисте од траве три пута: први пут треће недеље, други пут иза 40, а трећи пут након 60 дана.



Сл. 2.

Преко вегетације арпацик се посила два пута ипак ћубретом, по спакој леји 50 кг. У оскудици стајског гноја узима се за ово поћубривање и чилска шашлица и то на сваки дунум (0.1 ха) 10 кг.

Кад арпацик дозрије поваљају се стабљике дрвеним вљском и тако оставе једну недељу дана, да пожуте и осуше се. Затим се арпацик повади из земље на тај начин, да се испод њега подвлачи дрвеним штапићем, да сам испадне. Са поваљеног арпацика стару се руком осушена пера и земља и чишћен остави 3—4 дана на хрпима (гувнима), да се потпуно осуши. Ако је облачно или кишно време, остане тако и 15 дана. Кад се осуши, развеју га и уносе у суво, у кућу, где остане до про-даје (слака I. и 2).

На један хектар земље роди арпацик у Херцеговини 100 до 150 метр. центри.

Лепо уређен херцеговачки арпацик голем је колико лешник, развијен јевише у ширину него у висину, златно жуте је боје, једнолик, широк 16 до 24 мм. и чврст; одличан за експорт.

Поред домаћих трговаца, који купују код херцеговачких производија арпацик и препродају га у нашој држави, долази задњих година редовно и један члан Експортне фирме Леополд Рајцер и комп. из Седенина и купи у Мостару код сељака 20 до 30 вагона арпацика, где га сортира: пропусти сваки комад кроз сита са

округлим рупицама од 22 мм. промера, (слака 3.) затим га поново просуши на стелажама (лесама), скакује само неизлећен, златно-жути арпацик у чврсте вреће по 50 кр., које пломбира, закује у сандуке и експортира, преко Енглеске (Глазгова) у Јужну Америку (Капску Земљу и у Америку).

Прије експорта, односно прије паковања у вреће и сандуке арпацик се мора сваки пут прегледати по здравничном стручном органију, у Мостару по Поповићевом надзорништву, које дотично фирми изда по-тврду, да је арпацик у свакој поједињеној врећи зарван и слободан од лучне нечисти (Urocystis serpulae) јер Сјед. Дрик. Америчке и енгл. управа у Јужној Африци дозвољаву увоз у своје земље само тајвом, потпуно здравом луку.

У Мостару, јануара 1924.

Мил. Томић.

ИЗ ВИНОГРАДАРСТВА

Стратификовање калемова и нове представке.

Још пре 23 године унесена је код нас већ сачима добро познато „стратификоване.“ Пуне 23 год. овај је посао обављан по упуствима која су, од како су и по-стала, остала иста, — по готову без икаквих измена, али који је ипак давао добре резултате.

При појави стратификовања, зредо калемљење зеле вршено је помоћу везивања и замазивања. Овај начин давао је несумњиво добре калемове с погледом на квалитет, али је због замазнијих радова око овога, већих трошкова и, што је најглавније, због малог процента примања напуштен одмах по појави стратификовања.

Само пак стратификовање још у почетку своје појаве, учинило је такав утинак на виноградаре, да је оберучке прихваћено, и, може се рећи, боље него ли ма која новина од свих, које су до сада унесене у народ.

Али, има једно али! Врло честа појава сушења чокота у виноградима у последње време нагната је виноградаре да посумњавају у исправност стратификованих калемова и да размисле: шта је узрок том сушењу? Упоређујући виноград подигнут зеленим калемљењем и ове подигнуте стратификовањем, многи виноградари држе, да је сушењу чокота узрок стратификоване!

Како и због чега, то је изван њиховог домаћа да објасне, али би се са научне стране могло да постави овакво питање:

1.) Да ли се стратификовањем не смањује количина резервних материја у толикој мери, да услед тога наступа слабија вегетација у унутрашњим деловима бљске, па отуда и краћи век; и

2.) Да ли калус који спаја подлогу са калем гра-ничком, пошто је по природи плауст, не даје овог пла-устасто ткање које је изложено брзом изумирању?

На ова питања ја сам дао одговор још 1921. год. у бр. 5 Тежака, у онолико, да колико је то до данас искуством утврђено, на имет бело какве природе да је калус — плауст или не, када се он на спојном месту не појављује као велико задебљање — гука, не може

имати никакав утицај на унутрашње органе окалемљене биљке, јер се за време вегетације изврше знатне промене, т.ј. од калуса се ствара дрвенасто ткиво, које је истоветно са ткивима подлоге и калема. Задажено је даље, да су најкraћег века они калемова, код којих је калус много изливен на сјајном месту.

Кад се сада запитамо: од куда долази тај калус, и одмах одговоримо: да долази из реперане хране окалемљене лозе, онда смо ту, да потражио начин на који се може спречити ово сувишно изливаше калуса.

Непобитна је истина, да се калемљењем ремети разните окалемљене биљке, јер се за време срашњивања производи известан застој у колотоку сковка. Природно је — тврди се — да после овога долази и краћи век.

У осталом, трајност окалемљених биљака уопште, зависи и од других околности природе земљишта, климе, положаја и т.д., и најзад, од начина калемљења. Да се окалемљеној биљци осигура дужи век, треба увек претходно испитати све ове чињенице. Нас у овом случају највећи интересује изливаше калуса и његов утицај на трајашњост калема, те ћemo се само на том питању и задражати. Најзад, ово ме је питање и побудило на практично истраживање.

Основица за истраживање била ми је непобитна истиница: да су калемочи са великим изливом калуса на сјајном месту најкраћег века.

Испитивање у том правцу вршио сам три године узастопе у Државном Лозном Расаднику у Јагодини. Пре почетка испитивања дошло је сам пред дилему, на који начин да спречим сувишно изливаше калуса: да ли смањивањем температуре у стратификали, или скраћивањем времена држања калемова у овој?

Ово друго училило ми се погодије, те сам у том правцу и радио.

Резултате мојих испитивања изнесу на крају, пошто претходно изнесем модификацију у колико сам је ученико при стратификовани калемова, и тиме спречно сувишно изливаше калуса.

1) Калемљење. Вршио сам већ познатим начином. Једино што би се овде могло потврдити, то је, да се срашњивање врши брже и лакше, као се пресецц на подлоги и калем-границама праве што ближе диј-фрагми.

2) Материјал за ешаршификоваше. Исти је као и раније.

3) Рђање калемова у сандуцима. Вршено је већ познатим начином. Овде се само мора да истакне покривач. Ма колика се пажња обратила покривачу, ипак се врло тешко дешава да окца и ластари почну да труну. Запазио сам да највише труну она окца односно ластари, на које мањовина (покривач) пада директно. Мешавина покривача, па ма како се он припремио, увек штетније утиче него кад се покривач овако припреми и никако не мења: пошто се самдук полије и калемови засумпиршу, а преко њих оређу набада крупнији комаде су гури, стави се преко калемова слој од 2-3 см. ситне дрвене пилотине (у танким тракама) добро овлашћене, и тек преко ове, слој од 8-10 см. добро прочекаше, про-кување и са нумуром измешана мањовина.

Овако припремљен покривач тајан задржи потребну влагу за све време држања сандука у стратификали, те

га није потребно мењати, иначе промена покривача — па ма како се мањовина исцедила од воде — врло јако утиче на трулење пупољака и ластара.

Најзад, овде треба напоменути и то, да је формирање калуса при ма каквој температури врло слабо, ако је покривач танак и сув. Значи да је улога влаге при стварању калуса врло велика: она спречава стварања првог слоја калуса, јер кад се прво — изливени калус ствара, он спречава изливаше новог калуса. Отуда и вејделакност у изливашу овога при ниској температури.

4.) Температура у ешаршификовали и време за које држају калемове у ној. Најважније измене које сам унео у стратификована калемова, састоје се у изменам температуре и времену држања калемова у стратификали. Другим посматравањем запазио сам, да се на температури од 20° С. калус развија врло споро и најчешће само делミчно. Тамо где пресеки нису добро спојени, то јест остану овде где не спојени калусом, калем као што је познато никад вије добар, кво ни калем који ма и у најмањем делу пресека није спојен са подлогом. —

На температури од 25° калус се развија мало брже. Па ипак и ова температура има недостатак као у предходном случају. И овде, дакле, као и при температури од 20° био би закључак, да је потребно да калемчи остану у стратификали више дана, да бисе срашњивање извршило боље. Међутим, у практици се показало ово као негативно. При овако малој температури, прво, изливени калус који се због обилности резервне хране лако излије и при ниској температури, а који је у ствари недовољан за правилно и потпуно спајање подлоге и калема, очарсне убрзо тако, да у врло јакој мери спречава изливаше новог калуса. Што је најгоре, изливаше калуса је тако неравномерно, да се на овим деловима пресека, који нису добро спојени при калемљењу, виде читаве гуке — задебљања на калусу, док се на другим добро спојеним деловима пресека једва или никако и не примењују.

Температура од 30-32° дала је најбоље резултате. При овој температури калус тако брзо обавије спојно место, да је реалан случај најније изливши калус. Што је најједноставније, кршаве пупољака у ластаре сведено је на кулу. Ластарење се по готову задржи све до дана изношења сандука за прорешију. Пожљиво је онда што стратификовани калемови, који нису потерали у ластаре дају најбоље резултате у проришију, јер се и за пораст ластара у сандуцима троши резервна храна, а тиме и примање у проришију доводи у питање.

На овај начин, дакле, ствара се солидна база за даљи развијатак калемова.

Што се тиче времена за које треба држати калемове на овој температури, и ту сам чинио поређења. Држао сам их 3, 4, 5 и 6 дана, посle чега сам топлоту скраћивао на 25-28°. Ово послење (6 дана) дало је најбоље резултате: држанjem на температури од 30-31° 6 дана, и 2 дана на температури од 25-28° спојна места на калемовима су потпуно правилно обливени калусом нормалног валивна. Ово смањивање температуре на 25-28° седмага и осмога дана има за циљ спречавање даљег изливаша калуса. Још два дана држања на температури од 25° за тање, или четири дана за дебље подлоге —

само ради тога да калус очарсне — доволно је. Дакле свега 10-12 дана.

Пропрерње калемова вршио сам одмах 11. от. односно 13. от. дана без темперирања, као и 13. от. односно 15. от. дана, п.сле темперирања од два дана. Никакву разлику нисам запазио доцније, али апак, мислим, да је пробитачније извршити темперирање, па тек онда пропрерити.

Процеље 1923 год. едан део калемова држао сам у стратификовани само 8 дана, а пропрерње извршио десетог дана. И ова партиџа калемова дала је исте резултате као и преходна, шта више, у пропрериту дреко леђа доловао је изглед буњијах калемова!

И ако је ово резултат само једногодишњег испитивања, иако даје изглед на могућност још невећ сматњивања држава калемова у стратификовани.....

Још једна опаска: испитивањем олици калемови могу остати у сандуцима неупореди рени после свршеног стратификовања, д.што сам до закључка да је 15 дана најдужи рок. После овог времена види се да калемони губе од своје сажине, резе, ване храни сме се више тражи, јер је већ ту и зелено ластара, калус постаје међуни, почине да добија црну боју, тако да у пропрериту врло лако прелази у трулеж, и тиме се и проценат примања довољи у питање.

Резултати.

Даби могао да извршио што тачније поређење између стратификовања напред описаног и оног са држављем сандука (калемова) у стратификовали 19-21 дан, ја сам упоредо стратификовao јединим и другим начином. При том сам се стао, да ће сви остали радови као с пропрерње, чињење жилица, поливање и др, врше под истим условима и у исто време, како код једног тако и код другог начина.

Што се тиче процента примања, (и је код напреđ описаног начина варирало између 50 и 0, што се најзад може да припише и афинитету, јер су калемљење разне сорте. Код ранијег начина проценат је био незнатно мањи — 50-84. Али, ово што је вејл-вије, што у ствари даје велико преимущество овим калемовима и изглед на дужи век, саставио се у следећим мојим опаскама:

1.) Приликом вађења калема из сандука за пропрерње, проценат отпадања ових много је мањи код овог начина једног разномеријег разливаша калуса;

2.) Изливени калус на спојном месту узел је разномерније разните и танки, док је код другог начина неједнако изливен и са великим гукама;

Кад се калус пресече код овог начина види се да је више мање јед-остане зрелости, док је код другог начина негде зрелији негде млађи;

4.) Калус, који служи као комуникациони веза између подлоге и калема, разастриг је код овог начина целом ширином пресека, д.к. код другог начина не. Због овога, кад се калем на спојном месту преломи (код ранијих начина), види се на пресекима велика црна површина, што значи да су само ивице пресека спојене калусом.

Калемови стратификовани овим начином дају у пропрериту изглед буњијег пораста;

6.) Претварање калуса у дрвенасто ткање код овог начина врши се много брже и рачочерније;

7.) Кад се пресече подлога и калем овако стратификовани лозе, пресек даје изглед потпуно свеже лозе, док код другог начина даје изглед суволарне лозе;

8.) Унутрашње ткање посматрано на микроскопу код лозе стратификовани овим начином, одговара стању не-стратификованих лоза, док код другог начина даје изглед проширених ткања и бледо — суволарне лозе;

9.) Најзад, калемови стратификовани овим начином нису подавајули у проценту при пролећтим прегледу, док је код првог начина ово чест случај.

Према свему овоме, крајњи резултат је и болја проценат примања.

Мањи утрошак радне снаге и горива, свакако је достојно пажње.

Важније изложбе.

Да се добију већи резултати при стратификовашу, треба имати на уму следећа правила:

1.) Подлогу овујати тако, да пре калемљења никако не крене у лист-р. У том циљу преко зиме претести лозу у трапу 2—3 пута;

2.) Калем граница треба да даје још мање знака кретања сок-ива. Најмање на три дана пред калемљење извадити калем границе из трапа и држати их све до калемљења и утраљање;

3.) Пре калемљења сортирати подлогу по дебљини најмање у две класе, па тање подлоге држати у стратификовани мањи број дана, а дебље дуже;

4.) Подлоге са дужим инцидидијама и дебљом сржи (Ри арији), држати мање у стратификовали, и обратно (Рустир-с);

5.) Пропрерње вршити дочињи, нарочито у тешким и хладним земљама и у низинама, јер калус у таквим земљама и на хладноћи и влази лако прелази у трулеж.

Према свему напред изложеном, разумно је обављено стратификоваше ка емона, под условом да су и друге подлоге испуњене као: алатпијација, афинитет и т. д. нема никакав ризик утицај на век чок-ћа у виноградима, на против, овакви припремљени калеми ћи подржавају се исто тако као и сви други, ма којим начином било је калемљење.

Понашајмо, да не треба бити кривицу на овај нај-боли и најбржи начин калемљења, кима баш и има да се захвали на овако брузу реконструкцију наших винограда; само треба тражити шут и начин да се отклаљају негоде, које нам стоје на путу.

После трогодишњег испитивања, која у најмању руку дају резултате који „отвривају очи“, а да би се стабилизирала истине, и користи поље привателе и винограђарства специјално, износим ово предлог и њима градаре моћи их, да ме, не речетеши и онама своју пољеде на пигање стратификоваша, п.чогу у извршењу овог проблема којим сам се ставио у зидатак, првени оследе на мање, и тиме припремљену брже решењу овог питања, па резултате достави мени или Српском Пољопривредном Друштву.

Мил. Милорадовић

Управник држ. лоз. расад. у Јагодини.

БЕЛЕШКЕ.

Да се вино не превр. е. Вино се преврде разом нарочитих бактерија (кад плеуртъвост није оксидизацija природе), које налази повољну средину за своје развиће у случајевима:

1. Кад је берба нездрава, натрула, укварена или пероносном оштећенема.

2. Кад је температура сувише висока било за време врења у каци, било за време чувања у подруму и

3. Вина, која немају доволну количину киселине, која их као што се зна штити од болести.

Кад добра предохрана од ове болести препоручује се:

1.) Покварено, сатруло и у оште неизправо грожђе издвојити из бербе, па од њега посебно правити вино; таква вина преточига рано у сумарим дубро закађену бурад.

2. На тојати, да се за време превирања температура шире у к.ца не подише сувише високо и ако то буде проветриши ширу преткањем, да би се расхладила или је вештачким путем р-склазити (н. 239).

3. Чувати вино у свежим подр.мима, где темпера- тура не прелази 12°.

Повећани ако је потребно киселину шире доза- вљам винске киселине, тако да киселина шире буде 9—10 грама (изражено у винс-ој киселини).

5. Пастеризати вино јер се тим начином уништа- вају вилице те болести, те се осигурава дуже чување вина.

Кад треба одбити прасад од сисе? Стручни људи сав-тују да прасад треба оставити да сисају 10 недеља, пуштајући при свем том и мању под венца, чим се кад ће појавити полни жир. Дуже сисање прасади к ристи и произвођачу, који добије за своју прасад већу цену и куницу, који налази бољу прасад. Дужине сисањем прасади, истини, крм-ча имашави; али и та мешавина се и да четвртице недеље, а потом застаре и најзад од седам до девет месец крича почне да се поправља, ако се она разумно и дубро храни. Текине прасади после дитетонедељног сисања је два пута већа од текине прасади после шестонедељног дуја.

Репа за исхрану стоке преко зиме. Једна од најважнијих бильака за исхрану стоке преко зиме јесте, висуљиво, сточна репа. За тај циљ гаје се две врсте сточне репе: једна која има мањи проценат—3—4% ше-ћера; то је обична сточна репа и друга која има мало већи пр.цент—8—12% шећера; то је полу шећерна сточна репа. Ова полу шећерна репа је много хранљи-вија, али се она ређе гаји.

Сточна репа сачињава кабасту и воденасту храну, која се лако вари и помаже лучење млека. Она је врло подесна за зимску исхрану музне стоке. Даје се сточији у свежем стању, изсеканом помоћу нарочитих сечке на резанци и помешана са пленом или сецканом сламом или сеном у разм-ри 1 кгр. плаве на 10 кгр репе. Та мешавина оставља се на гомили 12 до 24 сата, затоје време се разређа, а један мали део шећера се претвори у алкохол. Услед тога мешавина добију дес ми-ри, који годи укусу стоке.

Једној кр-ви музард тешкој 500 ду 600 кгр. може се давати од 25 до 40 кгр. репе дневно. Може се по- знати по изметима грла, да ли количине репе треба повећати или смањити. Ако су измети чврсти, вала повећати количину репе, а ако су течни вала је смалгија јер ако се даје у сувишику, репа може изазвати пролив. Како у репи има мало азотних материја, то сточији у репу треба давати и храну богату у тим материјама као трице, уља-не колаче.

Воловима који се гаје може се давати такође 25 до 40 кгр. дневно на главу.

Овцама које се гаје и овцама музарама давати по 15 до 2 кгр. репе дневно.

И ако кони више воле мирну и нима се може давати репа у количини од 5 до 10 кгр. дневно у дебљим кришкама.

Разуме се по себи да стоци треба давати само здраву репу. Покварена, натрула ускрдела или буђава репа могу да проузрокују поремећаје у варењу, пролив и колику.

По-оћ нашем винодављу: печење коњака. Сачо нећеља побољшује чинека да мења начин рада и да траки боде и успешније. Тако је свуда па тако и у нас.

Родна гинерска г.дина прошла и претпрошка до-нела је собом, г. је досега мала цена вина а то је опет побудило многе на размишљање о томе шта да се ради у такој прилици?

Будан дух привредника и тражио је излаза, па је веће количине стогом свежег грожђа односно и прода-вао за јело у крај ве на томе оскудне; други су грожђе сушили, и тако за последња три месеца извезли из ар-жане око 2000 метарценти сувог грожђа*. А низа се колико га још има осушеног а не из-ежено! Није по-знато, да ли је и колико о вина испечено коњака? А нема спора и то је једна помоћ најем винодавља, а зна се да за један литар коњака треба 7 до 8 литара вина. Сем тога познато је да се коњак, дубро устоји и укусан плаћа врло добро, дигтар 80, до 100, и више динара.

У Француској употребљавују пречишћен шпирт, до-бивен из вина, за јаочне слабик вина; али је много корисније, нарочито од доброг материјала, пећи коњак, који се тим боље плаћа, чим бољи укус и пријатијни мирис има.

Доброта коњака много зависи од доброте вина, а ово од д.броте грожђа, од пажње и чистоте при раду, нарочито од дужег лежања, да се укрти и устоји.

За коњак се уз-мљу обично бела и не тако јака вина. Оно што се за коњак одредило преточа се олаках по свршеном врењу, па чим се избистри — пече се коњак.

Коњак се може пећи у обичним казанима, само их треба добро очистити.

У земљама коњака на гласу пази се и на избор судова, у којима се држи, и на године сазревања**. Од

* „Правда“ от 15-1 о. б. гр. 13.

** Оштројије у Науци о неговању вина од M. Савића.

ваших предела зна се да се у Вршцу појдава производи коњак, добар и употребљив, али би требало чинити отреде и од наших великих вина, н. пр. крајских, смедеревских, као и од разних виноградских задруга. У своје време школа за Виноделу у Букову текла је коњак који је био јако цењен. А тако исто и Задруга у селу Б — Венчачко — подрумска задруга. Нема спора усталачи људи могли би бразу субити потрошњу стварних коњака и са стоји производ добити много бољу цену што би била не мала помоћ виноделу.

Овде ћемо поменути само још то, да има још једна помоћ виноделу, но о томе засебно и другом приликом, кад би се могло оширије образложити та помоћ и начин како се то може извести.

M. C.

ЗАПИСНИК

XXXV. РЕДОВНЕ САДНИЦЕ УПРАВНОГ ОДБОРА СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА. АРХАНЗ 28. СЕПТЕМБРА 1923. ГОД. У ДОМ-ДРУШТВУМ У БЕОГРАДУ.

Били су присути: Преседник г. Паја Т. Тодоровић, а чланови Управе: г. душан Ћантић, Никола Ж. Петровић, Навле Петковић и други са гостима.

Преседавао преседник г. Паја Т. Тодоровић.

Вележко секретар Милан Л. настасијевић.

I.

Прочитан је и примљен без измена записник прошле седнице.

II.

По реферисању Одбора за читање записника са 49. Редовног Генцијашев Збора. — Одлучено: да се исти штампи као прилог „Тенаку“.

III.

Прочитана су мишљења Ползужничког инспектора по предметима: бр. 6577, 6759; обновљене пољопривредне подручине чрез поседске у Обреновцу и новосоздане пољопривре ме подружине за општину Штавалански среза јединичког, да се приме у састав Друштва за ове њене услове правилним прописима. — Одбор је пошто су исправиле све услове правилним прописима.

IV.

Прочитан је извештај бр. 7/39. благајничког друштвог о исплати 22.362,20 динара на име власников позвоза за савреме промете из Немачке на рачун реперације. — Одбор је примио извештај и одредио Управи: г. Ник. Ж. Петровић и прв. Спремена да се члановима Управе ратне штете обавесте, па чини терет пада подлога кроз Немачку.

V.

Прочитан је извештај бр. 7/39. благајничког друштвог о исплати 22.362,20 динара на име власников позвоза за савреме промете из Немачке на рачун реперације. — Одбор је примио извештај и одредио Управи: г. Ник. Ж. Петровић и прв. Спремена да се члановима Управе ратне штете обавесте, па чини терет пада подлога кроз Немачку.

VI.

Прочитана је молба бр. 6582. Пољопривредне Ползужнице између моравске да јој се узути г. Миодраг Милорадовић да одреди премештење у употреби калијум метаби фуфита и лечеву зему. — Одбор је одлучио: да се г. Милорадовићу не може узутити пошто је одређен да одржи неколико нећ замзаних предавања и што је и сам изложио ово припреме за бербу и бербом трошка у свом расаднику.

VII.

За овим је прочитано решење бр. 6691. преседништва, да је новосозданој Пољушини у Ст. Бечеју одредено у справљању 10/60 жира за интра издавања издавати на пољопривредни макар, који је ова Потезина преседала 1., 2. и 23. септембра т. г. и да је за свога Потезина преседала 1., 2. и 23. септембра т. г. и да је за свога делегата на овој изложби одредило редовног члана г. Александру Жорка

очв. економа из Сombora. — Одбор је ово споменуше времено извештај у обрдана поступак.

VIII.

Прочтета је акт бр. 6742. коректора Пољопривредно-Календара за 1924. год. а се озрео наје Календару — Одбор је одлучио: да Календару за 1924. год. буде 8 изнада на компад.

За овим је седница закључена.

НЕ ЧЕКАЈ ПРОЛЕЋЕ! НАРУЧИ ОДМАХ!

СЕМЕ: поврћа, цвећа, баштенички трава и осталих пивних биљака. **ВОЋНЕ САДЕВИ:** јабука, крушка, грешња, кајсија, вишња, и др. воћа. **КАЛЕМОВЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ:** ризијига, маслада, бургундија и др. сорт. **УКРАСНОГ ДРВЕЂА И ШИБЛЯ:** разног. — **НА ЗАХТЕВ ШАЛЕМО СВАКОМЕ НАШ ЦЕНОВНИК БЕСПЛАТНО!** **ВЕЛОВТАРСКО ПОДУЗЕЋЕ ВРТ** **ЦАМОЊА И ДРУГОВИ МАР-БОР — ТЕЛЕФОН 5-**

**ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА**

ЗА 1924 ГОДИНУ

ИЗАШАО ЈЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ

САДРЖАЈЕМ:

Гредговор; Календарски део; Поучни део; Штабра да има једно село; О вештачким ћубреним средствима; Значај гајења детелина и правилно подизање детења; Пољопривреда и култура; Воћне конзерве (компоте); Употреба сумпор диоксида и селекционисаних гајници радикалноштог пренза при преради грожђа у вино; О дивљим болестима штапла биљног перекала; Судбине; Образовање круне и вага воћњака; Гајење и конзервирање виногорне поврћа на салу; Четврто очи; О сеоским сточарским удржавањима; Ихирана млечних крава; Проверавања јаја на сељачким именима; Важније напомене при гајењу свилобоба; Корист од пчеларења; Употреба прашаца и врштаче сејалице при гајњу кукурудзи; Улога бакт рија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стакног глојива; Хигијена рада на салу; Ствари начије по скромском граничном закону; О воћарским задругама; Ставе пољопривреде у Краљевини Србија, Хрвати и Словенаци; Површине обрађене земље и жетвени принос у 1922.; Из марвеног лекарства; М-скчин пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливади и ливадарству; Радни бројни подаци; Поди ање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; герометарске скеле; Списак Пољопривредно друштво и његове установе.

**ПОРУЧНИК ЗА КАЛЕНДОР ПРВА ДРУШТВО
ЦЕНА ЈЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.**

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
УПУЋУЈУ СЕ
ОД ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највећег решења од
вртади 1889. г. премиску друштвеној
пошти бензину.

ЦВНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1889 ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Претплату се полаже уједињујући
за целу годину.

Број 7.

БЕОГРАД, 17. ФЕБРУАРА 1924. године.

Година LI.

ШТО ВИШЕ ЖИВИНЕ И ЈАЈА У ОВОЈ ГОДИНИ

Гајење живине и за производњу јаја и за производњу меса, било у вароши било на селу, после огромних штета, које је наше сточарство ратом претрило, од особитог је значаја.

Пронизводи, живине било у облику меса било у облику јаја, могу се добијати по релативно ниској цени, јер се за исхрану живине могу употребити како разни отпади од људске тако и разни отпади од сточне хране, који би се иначе бескорисно бацали на сметлиште.

Два до три стабла живине могу произвести доволно јаја за породицу од 4 до 5 чланова кроз целу годину, изузев у јесен за време митарења и у почетку зиме. Конзервирањем сувишака производње у пролеће и рано у лето када живина обилно носи, могу се имати јаја и за то време када ко-коши престану носити. Држањем и гајењем младих, у место маторих кокошију, такође се може осигурати производња јаја и у то доба. Том производњом јаја за домаћу потребу не само да се могу знатно смањити трошкови за живот, него се осим тога још могу имати свежа, изврсна јаја за кућевне потребе. Јаја су врло хранљива, те се тако много употребљавају у људској исхрани, да су постала скоро неопходна. С друге опет стране месо од живине свагда се сматра као првокласно у људском исхрани, те се и по скупљу цену продаје него ли месо буди које врсте домаће стоке.

Али сада је настало време да се не производи само за кућу и за кућевне потребе него још и за тржиште и за продају. Доиста, после рата и потребе села и п. требе сељака постале су и разноврсније и веће него што је то некад било. Ваља производити што више и што разноврснијих артикула да би се створио и што већи приход, што већи доходак, те да би се и те потребе, а и многе друге обавезе, које данашњи земљорадник има и према држави и према друштву, могле задовољити. Гајење живине је једна од пољопривредних грана, која пружа могућности земљораднику, да без великих напора створи себи један сталан и не мали извор прихода. Ваља је само пригрлити, ту ситну,

али значајну пољопривредну границу, ваља је проширити више, него што је пре рата била, јер у изобиљу лежи срећа и благастане.

Вредност производа од живине, појединачно узвеш је врло мала, али скупа узвеш за једну општину, срез, округ, а нарочито за целу нашу земљу она је с обзиром на данашње цене живине и живинарских производа врло велика. Потсетимо се само да је вредност извоза живине и јаја за целу земљу био:

	1921.	1922.
Живине	18,296,403 дин.	43,245,785 дин.
Јаја	146,743,835	287,660,000

Међутим само извоз јаја у прошлој, 1923. г. достигао је цифру од пола милијарде динара, што значи више од извоза живих свиња, односно близу толико колико и извоз живих говеда у тој истој години.

Наша домаћица на селу (и у вароши) прва је позвана да ту границу развије, јер је гајење живине првенствено њен посао. Она је позвана да још за рана упуњује своју женску децу у извођењу пилића и гајењу живине, те да од њих припрема вадане будуће домаћице и живинарке.

Како ће ускоро настати топли пролећни дани, нека свака домаћица и на селу и у вароши најади што већи број и производе што више пилића. С већом производњом пилића мачиће се у јесен одабрати и најбоље младе носиље, које не само заменити старе, недовољно продуктивне и нерентабилне, него и повећати у општеј број носиља и производњу јаја. Најзад са већом производњом пилића, паметним одабирањем и скаптарирањем, имаће се и сувишак живине, која се може утрошити било на дому за потребе породице, било продати на тржишту.

ИЗ ВОЂАРСТВА.

Лечење засена и повреда на вођнама.

Непобитна је чињеница да су засени и сваковрсне повреде на дрвећу отворена врати, кроз која улазе штетни организми по дрвеће (бактерије, гљиве). Због тога треба настарати да се та врата одмах после повреде до-

бро затворе, све до обнове ткива, т. ј., док ране не зарасту потпуно. Чинећи то, волке ће бити заштићене од разних болести и штеточина, те ће тиме следствено бити увећан и принос са њих.

Познато је да се пресеци и засеци, при излемљењу или кресању, премазују тако званим воћарским воском, и да је његова употреба одомаћена код нас. Међутим у најновије доба препоручује се премазивање засека и повреда на воћкама раствором бихромата бакра. Тада се раствор добија кад се раствор од 6% бихромата калија (или натрија) помеша са раствором од 6% сулфата бакра. Ове растворе не треба никако мешати кад су топли, јер се онда ствара марко црвени талк, који умањава концентрацију раствора. Премазивање треба извршити одмах после повреде, пошто би доцније премазивање било безуспешно, јер ћи организми већ про-дри кроз повреду у биљку.

Професор Шавастлон, из Клермон-Ферана у Француској, вјешти је са олим раствором пуним седам година опите и није забележио ниједан неуспех. Покреће, ма које геличине и на различитом драчу (касија, браскија, шљивка, трчиња, јабука, крушка, дуња, орах, и т. д., посље мазња овим раствором, потпуно су заражавале

Овај исти раствор препоручује се код винове

ПОДЛИСТАК

ИМАЊЕ ГРОФА ЧЕКОЊИЋА ИЗ ЖОМ- БОЉА — БАНАТ

5. ИНДУСТРИЈА.

У циљу искоришћавања земље за индустрију, почето је, доцнијих година, постепено подизање фабрика, или нова и т. д.

1908. год. сопственик имања ступио је у споразум са једним предузећем за ексилотацију куделе и њених прерађевина, и подигнута је:

1. **Фабрика Куделе**. Сопственик имања дао је око 20 хектара земље за подизање фабрике и њених просторија. Фабрика је инсталirана са свим с потребним спроводима за рад. Ова је фабрика раширила само кућјелу, а не њене прерађевине. Обавеза је била да се мора годишње заједно са 1000—1100 јутара конопље 650—700 хектара. Од 650 хектара застоење конопље добијало се око 4.500.000 кг. конопље у стаблу.

2. **Фабрика за прераду йутера**. Састоји се из једног апарату који може за сат да расхлади 3000 л. млека; другог апарату који може за сат да расхлади 1.200 л. млека; филтраторија „Рапид”, који може за сат да расхлади 2000 л. млека, два баена за млеко у које може да ставе 1000 л. млека; 2 пумпе за млеко „Unique” — 1 бутер машину „Викторија”, у коју стаје 200 л., једну машину за гљивчење бутера; и један апарат за дезинфекцију канти за млеко, лабораторијум и разне потребе за млекарство.

Фабрика се покреће електричном струјом, а удешена је тако да се може и парном струјом покретати.

Ова фабрика може за сат да изради 60 кг. путера.

лозе као предохрана противу криптогамских болести, нарочито противу пламеначњу (*Peronospora Viticola de Bary*) и пепелице (*Oldium Tuckeri Berk.*). Раствором треба премазати пупољаке пре него што се буду развили. Истине да премазивање прогузорује известан застој у развијању (отприлике осам дана), али ни у чму не смеша доцнијем правилном развијају у пупољака. Само, за лозу раствор треба да буде слабији од 3%.

Имати на уму да се за раствор употребљавају дрвени, стаклени или земљани глеђосани судови, а никако метални.

Д. М. Р.

Један јубилеј.

На дан 1. јануара 1924. год. прославио је на најскромнији начин у кругу своје породице и својих чиновника четрдесетогодишњицу свога службовања у војно-привредној струји г. Милорад Тројановић, Управитељ Виноград. вој. школе у Букову.

Један од најзначајнијих дана једнога човека јесте прослава у дубокој страсти многогодишњице свога службовања. Ова прослава г. Тројановићу треба да је толико милија и веселија, јер је крунисана плодношћу, јер је резултат одгађирања и низа бисерних камењева,

3. **Електрична Централа**. Основана 1909. године служила је за покретање локомобиле од млина, машинске радионице, радионице дрва и мотора у фабрици за прераду путера. Моторна је снага 650 всити, троимене струје дужина мреже 5.800 м. Као главни покретач служи један Diesel мотор од 60 Н. Р.

4. **Млинови**. На имању постојало је 5 млинова Један од ових млинова покретан је електричном струјом, а остаки су имали засебне море. Ови су млинови самовледи 1910. г. укупно: 7.934.817 кг. разне хране.

5. **Фабрика за израду леда**. Пошто у овој околини нема близу реке, а да би се имало леда, нарочито за фабрику за прараду млека, подигнута је ова фабрика

Фабрика израђује за један сат 200 кг леда.

6. **Машинска радионица**. За оправку свијују војно-привредних права, ливиће и израду високолијевих делова подигнута је машинска радионица. Покретна је снага електрична. Ова радионица има: 2 гвоздена дребаника, 2 гвоздене бор машине, 1 машину бусавлицу, и т. д. Поред тога има и засебно одделеље за ливићу. Ова је радионица, у последње време проширењем може да прима у рад и поруџбине из околине. Има 24 сталних раденика.

7. **Фабрика за прераду древа**. За израду прагова и дрвених делова на вагонетима за потребе железнице имања; као и за израду потребне грађе за коларске и тинклерске послове, подигнута је ова фабрика. Има: један електро — мотор од 15 Н. Р. 2 комплетне циркулар тестере, 1 бор машину за дрво и остale потребне машине.

Независно од ових двеју погледних фабрика, сваки је мајор имао, за мање оправке у своме кругу, своју ковачницу и коларницу.

по путу који беше раУ в, трновит, па често непребродив и неприступачан. Овај прослава слављеника треба да је у толико милија, јер је његово додугодишње службовање у пољопривредој струци било баш онда, када је пољопривредна наука била, да не кажем у повоју, а оно бар у буђењу, када је пољопривреда у њему нашла свога ногизца, позатагатора и аматера. Од јаке младости г. Трајановић је се одао пољопривреди. Цео његов век је проткан борбом коју је примао од једног највећег непријатеља пољопривредног напретка: конзервативизма, непросвећености, патријахалне изопачености и томе слично.

*Поносниш и алемениш човек никада не ће радиши ни среће од судбине ни милости од људи. Он је задовољен када је судбина учтила време њему и када га људи дусиле да иде својим циљем.** Према г. Трајановићу судбина није била сурова, људи су га потпомагали те је његов рад био користан и крунисан успехом.

Господин Трајановић био је човек, чији је спољни живот био прост и једнолик. Његов организаторски дух, висока практична способност ученила су, те је био цењен како од својих старешина тако и од својих чиновника, према којима је он врло строг био. Његова каријера је почела од најнижег чиновничког дистригја је високи и завидан положај. Рођен је 1858. год у Д.

6. ШУМЕ.

У првим данима организације овога имања, земља, је била највећим делом под ритом, и вршено је постепено исушавање земље, да би се могло приступити обделавању.

Доцније, пре 70—80 година, почело је да се врши вештачким путем подизање шуме, којих нема иначе у целој околини.

На целом имању било је под шумом, укупно, 546 хектара. Главну шуму сачињава један комплекс у величини од 245,3 хектара, звани „Фазанерија“. Од целе ове пошумљене просторије, највише је засађено багрема који се и најбрже развија, затим храстовима, цер, четинарима, и врло мало топола и дуд.

Шуме се рационално гаји и негује и њом управља стручно лице.

Ове шуме, поред тога што је служила за експлатацију дрза, служила је, у исто време и за гајење дивљачи и лов. Од дивљачи нарочито су гајене срне и фазани, а увек је било и доста зечева.

Дивљач је ловљена и за потрошњу властелинства, а и за продају.

VII. САДАЊЕ СТАЊЕ ИМАЊА.

Пред сам саражетак рата, од укупно 19.917,2 хектара, сопственик је продао један мајур величине 1402,1 хектара. Значи да је имање крајем 1918. год. било величине 18.512,1 хектара.

Справођење Аграрне Реформе, одузимање земље са овога посела, почело је 1919. год. Оно је вршено постепено. Узимана је земља за обделавање и додељивања колонистима, као и поједини комплекси за насељавање и изградњу кућа за колонисте. Вероватно услед недостатака средстава колоније — куће за колонисте

Милановцу. Са шест разреда гимназије уписано се у ере нада пољопривредну школу у Пожаревцу коју је 1882. год завршио. Како је у то време филоксера била у највећем разорном дејству и претила нашим виноградима, то је виноградарство правују пажњу на себе: свих школованих појло праједника, те је то г. Трајановића руководило да у Клостензбургу попуни своје занје у економији и виноградарству.

Своју каријеру започео је као чиновник Економског одељења Министарства Финансија (јер тада Министарство пољопривреде није постојало) где му је додељена улога експерт за истраживање филоксере зарезе и као такав упућен у Смедеревску околину. Као експерт био је упућен са дегелијама пуним сумпорним угљеницима у округ Крајински, да на лицу места организује рад на уништавању филоксере. Доцније као писар Министарства постављен је за комесара виноградарства за округ Крајински, где је контролисао рад француских, немачких, талијанских и других страних винарских трговача који су куповали крајинска вина, и у исто време стављана су му средства на расположење за превентивни борбу против филоксере.

У исто време полагао је и организовао Крајински држ. лоз. расадник који је предходио данашњој Виноделској школи. Као најозбиљнији помагач г. Малутин

ник још почеће да се подижу.

У поједијним годинама узето је:	
у 1919. год.	10.347 5 х.
1920.	14.072 5
1921.	16.727 78

Земља која је одузимана, само је ораћа и пашњаци — тако да је имање остало, према последњем рејшту свега 600 х. ораће земље. Преко оваквом стању,

Управа Имања била је принуђена, да прекине рад у фабрици за прераду кукеље, јер не имају земљу за садење конопље, не може да ради.

Све фабрике обустављају рад, сем механичке радионице. Одузимањем земље овога поседа доводи се у питање и опстанак фабрике шећера у Бечкереку. По уговору између фабрике шећера и сопственика имања, у времену оснивања фабрике, ово је имање морало го-дишице засећавати 1750 х. шећерне репе и предавати је фабрици.

Како је земља осталла у малој количини, Управа Имања принуђена је била — да поред онога што је досада реквирисано од стоке и пољопривредних справа — задржи само најважнији број, а остало распродада.

Исто тако одушевљени су чиновници и послуга — раденици и занатлији који су, према садањем стању и- мања сувиши. Рационално обрађивање просторале земље и даље се врши; морало је се престати са производњем неких производа, који су поменути у одељку о пољопривреди: неће се више садити шећерна репа, црвена детелина, граврица и мухар.

Гађање сточарства вршиће се — нарочито рогате марве — само толико колико је нужно за потребу имања.

Савића тада је новолостављеног Управитеља В. В. Школе, радио је на подизању и уређењу саме школе, а у исто време био је хонорарни наставник првог кола ђака, које је тада било смештено у манастиру. 1895. године послат је да подигне и организује Нишки лозни расадник. Три године доцније као економ Министарства пољопривреде подигао је и уредио лозни расадник у Јагодини. Затим је подигао и уредио прву окружну пољопривредну станицу и отворио пољопривредну практичну школу у Буџици. Године 1902. као окружни економ предузео је оснивање пољопривредне станице у Крагујевцу, али због материјалних прилика у коме се тада окружу наплатио напуштио је рад и предузео подизање и уређење једне од најлепших и најуређенијих пољопривредних станица кол Зајечара, где је основао и практичну школу, и ту је остало све до 1920. год. Године 1921. постављен је за управитеља Виноградске школе у Вршцу, коју је тек требало основати и којој је он основао двој. Најзад, после толиког напорног рада постављен је за Управитеља Винодела. Вој Школе у Букову, да ужива плодове свога рада, да своју каријеру заврши онде, где је и започео.

Само велика љубав према струци којој је се одао, учинила је да је његов рад достојанствен постао и то до стајанство је се са временом повећавало а никако умањавало што карактерише карактер једнога человека.

Наш народ каже „Сваки је ковач своје среће“ Јесте, али судбина често човеку даде чекић и усијао гвожђе, другоме чекић и ладно гвожђе, а неко га и пешицом кује. Пред исписаним прошлошћу видимо са каквим је тешкоћама рад г. Тројановића био скопчан; да пред исписаним прошлошћу оправдам напред речено: да ова свечаност слављенику треба да је у толико милија и веселија јер је резултат бирања и називања бисерних каменичића по путу, који беше трновит, па често мејлазан и неприступачан.

Господин Тројановић је као партизан непристрасан, као старешина строг, приступачан и правичан, као подчињен врло послушан, као друг врло омиљен, као муж нежан а као отац племенит. Материјалистичку страну запоставио је пред општим добром. Као највећа квалификација његовог поштеног рада је то што је сирома и поред тога што је дуго година био на таквом месту да се са непотешним радом обогатити могао.

Слављенику желим да још дуго година прославља да се и онда када не буде активно у овој струци учествовао, сећи ових интимних јубилеја, на коме му његови чиновници беху тумачи општег расположења; ових неколико редака нека му буду знак поштовања и захвалности.

Буково - 1-1-1924. год.

Мил. Ј. Накешић,
суплејент

РЕЗОЛУЦИЈА

О значају и пропаганди употребе вештачког ћубрета

Пленум конференције, по литању и значају употребе вештачког ћубрета у нашој земљи и о мерама за појачавање њихове употребе, дојете на дан 29. но-

вембра 1923. године у сали Класне Лутрије у Београду, гласи:

А) У погледу одређивања мера ради појачавања употребе вештачког ћубрета:

1. Како свако унапређење пољопривреде зависи од стања опште просвећености и стручне образованости народа, то конференција налази, да од стране Министарства Пољопривреде и Вода треба предузети све мере за појачавање просвећености и стручног образовања, без чега народ не може разумети и корисност употребе вештачког ћубрета.

2. Исто тако предузети све мере које се сматрају као предуслови: спровођење потребних амелиорација, комасација, катастра и т. д.

3. Што се тиче специјалних мера унапређења пољопривреде помоћу употребе вештачког ћубрета, конференција предлаже на првом месту стварање регионалних огледних станица које ће значајно испитивати и остала чинионе пољске привреде, са мрежом других огледних установа, нарочито у овим крајевима где их нема а потреба их изискује и у погледу показивања ефикасности вештачког ћубрета.

Сем огледних станица треба рационалност употребе вештачког ћубрета у различитим покрајинама испитивати и стручним средствима пољопривредних школа, задружија и других пољопривредних установа и органа производајачких организација у споразуму са Министарством Пољопривреде и Вода.

4. Организација огледа од стране специјалних установа, мора се сматрати као неопходан предуслов за даљу аванчичну пропаганду употребе вештачког ћубрета. Такав рад нарочито је потребан овим деловим Краљевине, где нема још испрвних података о корисности ових средстава.

5. Ове специјалне огледне установе треба снабдити довољним новчаним средствима и довољним стручним персоналом. Ово важи и за све друге државне установе, као што су школе, угледна добра, расавлици и задруже и друге пољопривредне организације, којима се може у известним случајевима поверити извађање сличних задатака.

6. Пропаганда без претходних огледа сме се вршити само онде где је рентабилност употребе вештачког ћубрета несумњиво доказана. Пропаганда се врши путем:

а) демонстративних огледа, који се праве по могућству у свим државним установама са довољним тереном и на приватним имањима;

б) предавања по могућству са сликама из месне практике, која не држати економи, путни наставници и в) раздавањем брошура, плаката и летака;

г) поклањање веће пажње тим питањима у свим пољопривредним школама, и

д) приређивање курсева о употреби вештачког ћубрета за државне економе, у циљу њиховог спремања и информација по овоме питању, и помагањем зимских пољопривредних пропагандистичких течења и осталог рада, што га предузимају задруже и друге пољопривредне установе у споразуму са Министарством Пољопривреде и Вода.

7. У реонима где се већ примењују вештачка ћубрива, имају се разделявати пољопривредницима потребне количине вештачких ћубрива у цију пропаганду. Ово се врши о државном трошку, али се позивају да ово исто чине са своје стране и земљорадничке задруге, друштва и подружнице као и предузећа, која се баве израдом ових ћубрива и њиховом трговином и позвати предузећа која се баве фабрикацијом шећера, да презуму што већу пропаганду код производијача ресе, за употребу вештачких ћубрива.

8. Вршење пропаганде, може се поверавати и пољопривредним организацијама.

У цију систематских извршења ових мера, које би повећало употребу вештачких ћубрива, потребно је да се у Министарство Пољопривреде и Вода већ постојећа одлукснабде довољним бројем стручних снага. Овај одлук ће радити у споразуму са шефовима регионалних огледних станица. Министарство Пољопривреде и Вода конзулатираће, при годишњој изради програма званичног пропагандистичког рада, преставнике индустрије вештачких ћубрива и задружне и приватне установе које раде на овоме пољу.

10. Увести контролу вештачких ћубрива домаће производње и уvezених са стране, у цију да се гарантује известан садржај азота, фосфора и калијума, и да се цене регулишу по овом садржају, како би се избегла свака фалсификација.

Б) У погледу производње и трговине вештачких ћубрива:

1. У општем интересу држава је дужна, да посредством својих званичних установа, олакша у што већој мери промет вештачких ћубрива и учини, колико то од ње зависи, да цене истих буду што ниже. Она ће препоручити пољопривредним и задружним установима да нарочиту пажњу обрате трговини вештачких ћубрива и у овоме ће их послу помагати.

2. У цију снижавања продајних цена вештачких ћубрива Министарство Пољопривреде и Вода морално и својим положајем, треба да потпомаже домаћу трговину и индустрију вештачких ћубрива.

3. У принципу увоз и извоз вештачких ћубрива треба да су слободни. У погледу минералног суперфосфата и заштите његове производње у земљи, оставити Министарству Трговине и Индустрије да споразумно са Министарством Пољопривреде и Вода, реше по томе.

4. Државна помоћ производијачима и трговини вештачких ћубрива састоји се:

а) у снижавању тарифних ставова за подвоз државним железницама као кости, кожу, рогове, фосфорите, пирите, камени и дрвени угља и креч, у колико су ови наменени производњи вештачких ћубрива;

б) у забрани или отежавању извозу дотичних сировина, до количина потребних за домаћу производњу;

в) у утицају, код субвенционираних паробродских друштава, за снижавање подвозних ставова, како за горе назначене сировине тако и за вештачка ћубрива у опште;

г) у субвенционирању паробродских веза, које би извозиле домаће производње а увозиле фосфорите и вештачка ћубрива, која се морају увозити;

д) државне и приватне установе, којима је задатак потпомагање пољопривреде, требале би да указују помоћ отварањем кредита земљорадничким запругама и другим пољопривредним организацијама, које се баве применом вештачких ћубрива, затим и индустрији истих.

б) у снижавању, да могућих минимума, тарифних ставова државних железница, за пренос свију врсти вештачких ћубрива, у свако доба без сезонских ограничења. Са овим упоредно нека иде исплаћивање ефикативних тежња, за вагонску робу, од 5000 кг, па на више, а за дечану робу од 500 до 5000 кг. У интересу што брижи упозињавање пољопривредног света са вештачким ћубривима, и што Јачег ширење њихове употребе, било би од највеће користи, донети закон, сличан ономе о мерама противу филоксерие заразе, на основу којега би се извесно време пренос малих количина вештачких ћубрива, до 500 кг, изменених директној употреби, првио бесплатно државним железницама. Манипулације транспорта вештачких ћубрива већају би спроводили истом близином, која је одређена за транспорте животних намирница, и то почев од поставке вагона па до предаје robe.

5. Чланови других секција (производијачи и трговци вештачких ћубрива) стављају своје услуге на располажење Министарству Пољопривреде и Вода, за израду детаљних предлога по свима изложеним тачкама наведеним под Б.

КЊИЖЕВНОСТ

I. „Од маслињака до уљарнице“. Издање Пољопривредног Одјељења Покрајинске Управе за Далматију у Сплиту.

Садржај:

1. Увод;
2. Како и колико маслина роди;
3. Берба маслина;
4. Пренашање маслина;
5. Избирање (сортирање) и прање маслина;
6. Хамбар или спрема за маслине.

II. „Узгој маслина на источним обалама Јадрана“. — Издање Задружног Савеза у Сплиту. Друго популарно издање са 160 страница и 36. слика у тексту. Цена 15.— динара од комада.

Садржај:

- Предговор к II издању;
2. Увод;
3. Распрострањеност маслина;
4. Ботаничке карактеристике, поднебље и земљиште за маслине;

5. Врсте маслина: Облица, Мургуља, Дужица, Уљарица, Бјелица, Мезаница, Грожђача, Космача, и Карбунчела;

6. Гнојидба маслине: гнојиште и стајски гној, ижењанац, зелена гнојидба, хемијска или вештачка гнојива и формуле за гнојење маслине:

7. Располаживање маслине;
8. Садња и обрађивање маслине;
9. Крчење;
10. Дубљење јама;

11. Узгој маслина у комбинацији са осталим културама: јужно воће, лоза, цвијеће, сочивљаче, бухач, житарице, пашњак;

12. Обрађивање земље;

13. Клаштерење (проређавање крупне) маслина; и

14. Болести и штеточине маслине: Чајавица, труника, патуле, губа, медичи, прајуш, прелаз, гризац, подкорњак, пила, гризаница, дрвоточ, маслинова мушкица, средство против маслинине мушкице. организација борбе против маслинине мушкице и др.

Обе књиге написано је нашим познатим стручњаком јужног воћа г. Марко Маринић, надзорник маслинарства и воћарства а сада обласни пољопривредни референт у Сплиту.

Књиге су написане јасним и разумљивим стилом — латиницом тако, да се помоћу њих олдгантиви маслини могу корисно послужити и пратити потребне поуке, — зашто их преко „Тешака“ препоручујемо заинтересованим пољопривредницима.

II. Пешковић.

Изашло је из штампе Виноградарство од г. Мишутини Никетића, суплемента Виноделско-Воћарске Школе у Букову.

Књига је рађена по угледу на француске писце, а на мењења је виноградарима и ученицима пољопривредних школа.

Могло би јој се замерити, што нас не упознајејеовољно са домаћим виноградарством, начинима рада у појединачним виноградарским крајевима, што изам не пружа испрвне описе домаћих сората винове лозе и пригодне упуте за поправке у раду и за избор сората. Али кад се узме у обзор чињеница, да се ови поподаци не могу прикупити тако брзо и лако од једног човека, већ да је зато потребан вишегодишњи рад, испитивање и отледи већег броја стручњака и да ми тих података из различних разлога немамо још прикупљених, да би се њима послужио писац једне овакве књиге преко потребне, па макар и са туђим, страним искуством, онда ова замерка може отпасти, јер је боље и туђе, него никакво искуство, и ако се каже, да сам лично искуство човека учи. Што је ипак ова замерка ученича, то је више из разлога, да се скрене пажња на тај недостатак, који би у будућим издањима ове или других сличних књига требало попунити, радићи на томе благо времено.

Већ је озбиљнија примедба, за коју има мање оправдања, у том што књига обилује великом бројем језничких неправилности. То је знак, да је на књизи рађено сувини бразо. Ипак ове неправилности пису такве, да би ометало разумевање суштине.

Као књигу, која до данас у овом обиму није пружена нашим виноградарима, ми им је препоручујемо, јер ће у њој многи од њих наћи корисних ствари, које им пису биле познате или разумљиве.

Цена је књизи 20 дин. Издање је књижаре „Освит“ Београд.

БЕЛЕШКЕ.

Сир Швајцарац или Империјал Мешавина од 5 литара свеже пављаке и 30 литара пуног млека подсирива се на топлоти од 16—18 степени. Подсирива се са 1 сантиметром кубним сирашта, снаге 1:10000, разблаженим у води 1:10, како би трајање подсиривања било 20—24 часова. Цећење груде траје 15—18 часова, груда се цеди у једном цедилу, али је боље у малим кесицама од муселина, које се поређају једна преко друге, а најзад се оптерете каквим терготом; затим се груда меси рукама или боље, чистије, гљетачем (малаксером), којим се приликом додаје свежа пављика, што зависи од чистите груде; гљетчење траје док се не добије једна хомогена маса, по том се остави, да се маса просуши, најмање 1 сат, после ког се времена праве мали сирачи помоћу цилиндричног капуза од плаха.

Сирачи се увијају у хартију специјалну за сиреве (пергаменат) а врло често и у стању. 12 сираца теже од прилике 1 кг.

За експедицију, сиреви се пакују у кутијама од чамских дашчиши по 12. ком. у једној кутији.

„Сирачник“.

Да се ораси како треба осуше. Орас је један врло важан извозни артикал, јер се и много тражи за иностранство и добро плаћа. Али да би се том артиклу створило још боље тржиште у иностранству, треба извозити добро осушене орасе. Доиста, сиреви и недовољно осушени ораси буђају око јејзгре, те се онда ипрадају купују.

Сушење орака треба вршити по брању. Ораси се разастрлу по каквој леси у слоју који не треба да је дебљи од 8 до 10 см, а леса се постави на ногаре тако да би ваздух од озда могао лако струјати. За веће количине могу се згодно употребити кошеви од кукуруза, амбари или газани на зградама, шупљама итд., где би се ораси такође кад и на леси могли разредити. Да се не би буђа развила, разастрлу ораке два три пута дневно треба превратити, а за 15 дана. Рачуна се да се за то време ораси довољно осуше, те се онда могу скупити на гомилу, те или даље чувати или изнети на пијацу.

Зашто употребити вински талог? Талог од вина треба прикупити, па онда најпре из њега изадети вино, које у себи саджи. Најбоље је да се тим талогом испуње танки а дугачки чисти пакови, који служе и за филтровоње вина — ако има више талога — па, се онда тако напуњени пакови метну један на други под цедницу. Џакоми ће притискавати један на други да ће се вино из њих цедити. Затим кад вино из њих престане само течи, треба применити притисак од цедница, с тим да се притисак примени лагано и умерено. Остатак од талога у џакомијама може се употребити за нуђење винограда, но пошто се најпре неутралише кречом, јер је кисео.

Да се одстрани непријатан мирис од људских измета и припреми добар компост. Непријатан мирис од људских измета, нарочито у рђаво саграђеним пужницима може се одстранити ако се они помешају

са неким материјама, које тај мирис лако упирају. За тај циљ најбоље је узети само земљу, јер она врло добро упира сваки непријатан мирис. Тога ради треба разастрети један слој суве земље по дну рупе од нужника и мало по мало у колико се ниво изнета излиже дававати суве земље по 250—300 кгр. на једно лица и годишње. За исти циљ може послужити тресет и струготине од дрвета, где се оне имају Мешевином изнета и материја, које им се додају ради упирајућег мириса добиће се један компост, мешаник, који се може и лопатом преносити, а не испуштајући скоро никакав мирис.

Како да спровиши ликер од вење (клеке). Пједном француском рецепту може се спровести добар домаћи ликер од вење (клеке) на овај начин:

Узети на пример 300 грама бобица од вење — која се може добити у свакој бакалерији, — 4 литра добре ракије и 4 кгр. шећера. Истонити шећер у доволној количини воде и тај шећерни раствор (сируп) прокончан и одпенити (скинути пену). Изгњечити вењу па је затим усuti у један суд — у који затим сипати одмерену количину ракије и сируп од шећера. Затворити кобро суд и оставити га 15 дана да стоји, мешавши га дневно, да би ракија извукла из вење миришљаве састојке. После тога процедити ту смешку кроз платно или ка кав филтар, и добијеним ликером испунити бутеле.

Ликер од вење је врло пријатан за пие, те љубитељи могу овај начин спровођања опробати на дому.

ГЛАСНИК

Пољопривредна подружина у Чачку потстиче оснивање млекарске задруге. Иницијативом Чачанске пољопривредне подружине сазван је био 3. фебруара велики збор пољопривредника у Чачку ради оснивања млекарске задруге.

Подружина је позвала на тај збор и председника Српског Пољопривредног Друштва — Д-р Велимира Н. Стојковића и чланове Друштва г. Ђ. Грујић и С. Петровић супленте Сточарске Школе у Краљеву.

Збор је био врло добро посвећен тако да се на њему могло приметити сељаки из доста удаљених места од Чачка као из Заблаћа, Мрчајевица, Гуче и т. д.

После отварања збора и поздравне речи председника Чачанске подружине г. М. Поповића, који је у обраћеним речима истакао циљ ради кога је збор сазван, узвели су реч једино за другим г. д-р В. Стојковић, С. Петровић и Ђ. Грујић. Прав је говорио у опште о млекарским задругама и погодбама за њихов успех, други је говорио о стању и погодбама сточарства у окрugu чачанском и трећи о утицају млекарских задруга на развој сточарства у једном крају. Сва три говорника била су с пажњом саслушана.

После свршењих предавања отпочела је дискусија која се и по подне продолжила и која је била врло интересантна и поучна.

Најзад се донела одлука да се осније млекарска задруга, под именом Чачанска млекарска задруга са седиштем у Чачку. Одмах се уписало 28 чланова са по-већим бројем крава.

Ми честитамо Чачанској подружини на њеном врежном и успешном разу, па би желели да се и друге подружине из њу угледају.

ЗАПИСНИК

XXXVI. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 3. октобра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, и председник т. др. Веља Н. Стојковић и чланови Управе; г. д. Никола Ж. Петровић, Јанко Петковић, Софроније Паргинић, Драгутин Сремаћ, и Светислав Ленић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић. Бележио секретар Михаил Л. — мастакијан.

I.

Прочитан је и примљен без измене записник прошле седнице.

II.

Прочитан је извештај Бр. 7171. о стању благајне Друштвеној за месец септембар т. г. Одбор је примљен и знао.

III.

Прочитано су извештаји Набавалачког Одбора по предметима а) Бр. 6406 да се откупи по искуству мустри 2.000 ком. гумених прстенова. — Одбор је усвојио ово извештаје и одлучио: да се предложије број прстенова избави;

б) Бр. 6553. да се откупљају сјајнице, али да се понуђује издаја у преносу комисијски извештај. — Одбор је усвојио ово извештаје;

в) Бр. 6547. и 6554. да за издавање понуђених суперфреџија. — Одбор је одлучио: да се овако понуђена тражи проба, гаранција и по-вуди имене Франко Богорад.

г) Бр. 6789. да се чилдса штапића тражи у комисији. — Одбор је одлучио: да се попуњију узимају да попуне понуду у димензијама;

д) Бр. 7160. да се понуђени комисији семена грахорице откупије ако је семе добrog квалитета. — Одбор је усвојио ово извештаје;

е) Бр. 6547, 6554, 6729, 6756, 6786, 6898, 6899, 7026. и 7071. да се понуђене спрске не откупљају. — Одбор је усвојио извештај по склопу ових предметима.

IV.

Прочитан је вак Бр. 7076 којим г. Министар Свобрађаја позва Друштво да се унише за члана оснивача новог „Повлашћеног Бродарског Друштва“. — Управни Одбор одлучује да се Друштво унише за члана оснивача са 10 амана и да Друштво на склонима и сасланима новој назнаки „Повлашћеног Бродарског Друштва“ заступа председник Друштвена г. Паја Т. Тодоровић.

V.

ПРОЧИТАНИ СУ ИЗВЕШТАЈИ:

а) Бр. 6538. и 5501. чланови Управе г. Паја Петковића о одржавању представништва о козарској воји и покрива у Сапајији и Лозини. — Одбор је примљен и знао ове извештаје и одлучио: да се о изваду штампију у Темени;

б) Бр. 70-0 чланова Општинског Суда о изложби у Лазаревцу. — Одбор је примљен и знао ову извештај и одлучио: да се исти у изваду штампе у Текији;

в) Бр. 7128. извештаји Друштвених о изложби у Чачку. — Одбор је примљен и знао ову извештај и одлучио: да се извад овог извештаја штампе у Текији.

VI.

Прочитано су извештаји Бр. 7054. чланови Управе г. Софроније Паргинића о издавању законске лиценције и Бр. 7131. Управе Узеља воде Добра у Топчидару да је лиценција оспорена. — Одбор је примљен и знао ову извештај и одлучио: да остатак издавања Друштву подложен и цакове подлоге.

VII.

ПРОЧИТАНЕ СУ МОЛЕБЕ:

а) Бр. 6890. Кметијске Друштве у Љубићима, да и Друштво у чин корак код Министарства Пољопривреде и Воде да примљује прозводаче вештачких нубрета да дају гаранције о квалитету истих —

Одбор је прихватио ову молбу и одлучује: да у смислу овог тражења упути и Друштву своју преставку Министарству;

б) Бр. 7038. г. Венчеслава Валенте бив. благајника, да му се врати 1500 динара, са којом се сумом изложено по днеснику и предо је као готов нова депозитном; — Одбор је да основа мешљења накнадног и благајничког одлучује; да се она суми врати г. Валенте;

в) Бр. 7122. Графичког Предузетка „Плеонет“ А. Д. да му се акционо штампашко калемље изда још 60.000 динара — Одбор је одлучује: да му се изда још 30.000 динара.

VIII.

Прочитан је спасвк Бр. 6368. пријављених лица за писарска земља по расписаном стечју; — Управни Одбор је одлучује: да се одреди Одбор који ће преподати класификације сих лица и учинити предлог; у овај Одбор су одвођени: г. Ј. Никола Ж. Петровић, Павле Петковић и Софрије Партошин.

IX.

ПРОЧИТАНА СУ САОПШТЕЊА:

а) Бр. 6674. Поглаварство срим Градачког да је са својим тежњама одступао од пројектованог пута у Србију; — Одбор је пријеноо знању;

б) Бр. 6875. Позив на Глашин Конгрес Главног Задружног Савеза који ће се одржати у Целу; — Одбор је одлучује: да на Конгресу заступа Друштво п. председник г. Д-р Вела Н. Стојковић;

в) Бр. 7129 решење председника Друштва, да је на позив Министарства Трговине у Одбор за дочек гостију у Чехословачке, одредио члана Управе г. Душана Батића; — Одбор је пријеноо знању и овластио председника да уради шта треба за што бом дочек гостију;

г) Бр. 7151. здравље Господина Министра Трговине на позиву на поседивање пољопривредне изложбе; — Одбор је пријеноо знању;

д) Бр. 7161. писмо Управника Државног Угledног Добра у Топчићеву, да му је учитељ прокор, да је дужност управника скватно неодобрано што се промоу споредних дужности и осуствује за друштве пославе; — Одбор је одлучује: да се извести Министарству, да је Друштво са радом г. Рашковића задовољно и да му је неправедно учитељ прокор;

х) Бр. 7162. писмо Државног Пољопривредног Добра у Топчићеву, којим тражи од Друштва 1000 динара за скупљање семена од гладиције; — Одбор је одлучио: да се за овај циљ изда 500 динаара па кад опразда ове излатке издалићи му накнадно по овогају суму.

За овим је седница завршена.

НЕ ЧЕКАЈ ПРОЛЕЋЕ! НАРУЧИ ОДМАХ!

СЕМЕ: поврћа, цвећа, баштенских трава и осталих пићних биљака. ВОЋНЕ САДЕНИЦЕ: јабука, крушак, трешња, кајсија, вишња, и др. воћа. КАЛЕМОВЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ: ризлинга, мослајца, бургунди и др. сората. УКРАСНОГ ДРВЕЋА И ШИБЛЯ — разног. — НА ЗАХТЕВ

ШАЉЕМО СВАКОМЕ НАШ ЦЕНОВНИК БЕСПЛАТНО!!!
ВРОВАРТАРСКО ПОДУЗЕЋЕ
„ВРТ“

ЦАМОЊА И ДРУГОВИ
МАРИБОР — ТЕЛЕФОН 150

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ВА 1924. ГОДИНУ.

ИЗАШАО јЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ
САДРЖАЈЕМ :

Гредговар; Календарски део; Потучни део; Шта треба да има једно село; О вештачким ћубревним средствима; Значај гајења детелина и празнило подизање детелишта; Пољопривреда, култура; Војне конзерве (компоти) Употреба сумпор диоксида и селекционисаних гљивица ради алкохолног врела при преради грожђа у вино; О двеље болестима шљива бильњог порекла; Судбине; Образовање круне и нега воћњака; Гајење и конзервирање — чување поврћа на селу; Четворе очи; О сеоским сточарским удружењима; Исхрана млечних крава; Производња јаја на сељачким имањима; Важније напомене пре гајењу свилобуда; Корист от плочарена; Употреба прашача и врстачне сејаџије при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског гнојишта; Хигијена рада на селу; Ствари чињије по српском грађанском закону; О воћарским задругама; Стапање пољопривреде у Краљевини Срба, Хрвате и Словеначија; Површине обрађене земље и жетвени принос у 1922; Из марвеног лекарства; Месечни пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Термометарске скале; Српско Пољопривредно Друштво и његове установе.

Поруџбине за Календар прима Друштво
ЦЕНА јЕ 1 КОМАДУ 8 ДИМАРА.

ПРАВЕ

Нехилове прескалице
(патент Аустрије)

Признато ико најбоље

могу се добити: у Главном Савезу Земљорадничких Задруга; Српском Пољопривредном Друштву и у свима већим гвоздјарским трговинама.

Главно затупништво је:
Браће П. Радоји вина гвожђара — Београд.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
ЧУПЧУЛУС
ДР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплата примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. прешкву друштвеној
моси пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Број 8.

БЕОГРАД, 24. ФЕБРУАРА 1924. године.

Година LI.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Примаљени рукописи се не враћају

Претплата се полаже уједињују
за целу годину.

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Хрватски сељаци код нас.

Од ослобођења и уједињења наше лепе и велике отаџбине ово је, чини нам се, први случај, да у нашој средини видимо представнике сељачког народа готово из свију крајева Хрватске. И то, несумњиво, мора да искрено обрадује све наше кругове.

Секретари — благајници разних земљорадничких задруга из свију крајева Хрватске, њих тридесетак на броју, били су у Загребу на тро-недељном задржном курсу, па су по сарфетку курса посетили Београд, нашу лепу заједничку престоницу, и обишли његове важније знаменитости. Нарочито су се дуго задржали у Главном савезу српских земљорадничких задруга, где их је лично примио Управник Савеза г. Михаило Аврамовић и поздравио их ванредно лепим и дугим говором, пуним детаљних разлагана о развитку и напретку земљорадничких задруга у Србији. Овај пријем био је у ученицима, где су се налазили и Србијански курсисти земљорадничких задруга, све сами сеоски учитељи, свештеници и државни економи, њих тридесетак и два на броју, који су баш тога дана завршавали свој курс, па су сутра-дан, после опроштајне вечере, имали да се раздјлују у народ. Г. Аврамовић, користећи ту згодну прилику, послao је браћи Хрвате на ту вечеру, да би се мало поразговарали и о „српско-хрватским стварима“. Позија је био прихваћен. Затим, излетници су посетили Српско Пољопривредно Друштво, где су се такође дуго задржали и где су били веома лепо примљени и упознати опширино са педесетог годишњим радом друштвеним и постигнутим резултатима.

Сем овога Хрвати су прегледали Државно добро у Топчидеру, фабрику Вапе и Вајфертову пивару, а затим пошли за Смедерево и у Великој Плани били су дочекани он чланова земљорадничких задруга из Милошевца и Крињева, где су се упознали и братски разговарали. Хрвате је необично интересовао рад тих напредних задруга, од којих она у Крињеву има и домаћичку школу и свој дом.

У Смедереву излетници су били баш на Светог Трифуна те су присуствовали виноградарској слави и учествовали у ноћењу литије по виноградима и сечењу славског колача, којом их је приликом врло лепо поздравио тамошњи свештеник. Затим су браћа Хрвати посетили смедеревски задружни подрум, где су занти имали шта видети. Тамо су са напретнутом пажњом саслушали објашњења г. Миливоја Станојловића о оснивању и развитку те виноградарске заједнице, која данас може да прими, однегује и уновчи вишег од две стотине вагона задржног вина истога типа.

Из Смедерева излетници су се вратили у Београд, да би били на заједничкој вечери и да би сутра-дан продолжили пут за Загреб, пошто су већ дуго времена ван својих домаћина.

Они су, веле, дошли амо са двогубим циљем: да виде како се код нас ради, те да се чему добром и корисном поуче, и да се на лицу места виде са својом браћом Србијанцима, о којима никад ништа добро нису чули. И у здравицама и одговорима на разне здравице, они нису крили да то је јавно истакну. Један сељак Загорац, изнео је, да су га и његови сељаци и његова супруга спречавали у намери да посети Србију, али да их он иши послушао. И веле, „не кајем се, имају шта да им, по своме повратку, кажем. Нас су наши заједнички непријатељи одвајали и стално завађали, али „крв није вода“.

Овакве посете сељацима сваки родолуб може само срдечно поздравити, јер су оне најбољи пут да се брат с братом изближе позна, а нарочито да брат Хрват упозна свога брата Србина, те да обманивањем од различних спољних и унутрашњих непријатеља земље, не живи у већитој заблуди, већ да дође до праве истине.

Н. Ж. Петровић

ИЗ РАТАРСТВА

Двореда сејалица за кукуруз

За правилно и успешно гајање кукуруза, једна од главнијих погодба јесте и добра сејалица, која по сво-

својој изради и практичности треба да испуњава ове привредне захтеве:

- 1) да је израђена од доброг и солидног материјала;
- 2) да се са њоме може лако и без тешкоћа рукувати;
- 3) да је по потреби може сваки мајстор — ковач оправити;
- 4) да је лака и повозна;
- 5) да се редови према потреби могу ширити или сужавати, и
- 6) да сеје тачно и без повреда зрна.

Једин од таквих сејалица, која се као добра и практична може сваком препоручити јесте она из фабрике Јозефа Шула из Прага.

Ова сејалица, састоји се из правоугоног јасеновог рама, на чијој се основи налази гредица, а на којој су се стране учвршћене по јединим кутијама за семе. Кутије су израђене од једног блеха. Ова је у свом доњем делу сужена и покретно подгужена у шупљу спиралну цевљевак, кроз коју исплаши семе. Левак заливади међу полу-кружне зашиљене пожеве који прве браздичу у жељеној дубини за остављање семена. За избацивање семена, служи засечна осовина, на чијој се средини, налазе два жељебластна вадачица, који узлеје један у друга. На крајевима ове осовине, која пролази кроз кут је и на једној и другој страни налази се у њеној средини тоčkica sa katinicima — жељебовинама, који се при покрету окрећу, захватају семе, и спушта у левак, а он даље спроводи у земљу.

Сејалица се ставља у покрет помоћу великог тежакији пречник износи 75 см. У колико је пречник већи-

кога точка већи, у толико ће требати мање снаге, за покрет. Пренос снаге, врши се помоћу великог точка који, када је у раду, окреће прву зупчаник. Овај стоји у вези са другим зупчаникима око кога је чланковити ланац који покреће и засечну осовину.

Ручице су учвршћене на основници рама, а израђене су од једног гвожђа. Тежина ове сејалице износи 54 кгр. а цена јој је 500 динара.

Према својој конструкцији и темељу изради могу се са успехом употребити на свима земљиштима, која су добро обрађена.

Тип ове сејалице може се добити сам је код Српског Пољопривредног Друштва у Београду Немањина бр. 11.

Башић.

ИЗ ВОЋАРСТВА.

Гајење ниског-чучавог воћа

Код нас је овај начин гајења воћа за сада доста непознат и ако има повољних услова, нарочито за гајење на мањим просторима, а жели се гајити разноврсно воће.

Са искљуком воћкама могу се искористити градине, скућнице па и подизање самих воћњака, који треба да буду обрађени.

Гајење искљуког воћа лакше се и брже изводи, него са високим и полувисоким стаблом.

Нега је лакша и јутриња, добијају се добро развијени и лепши плодови, а на овај начин одгајене воћке пре прорезе.

Свих класа у држави, а на том начелу и основи једна, која се заснована је сва друштва и сви верски облици а нарочито Хришћанство.

Пред пољопривредне грани у привредном животу заузимају друга места институција, готовина и занти, и тек код њи се оне у тесној вези са пољопривредом, током је онда најсavrшенија облик државног живота.

У ово неколико дечи имају сам назнаку, да истакнём важност пољопривредне грани, али да би она заузимала оно место које јој је и односно у држави дужинот налазе и држави и појединцима, да у јој мери мери највећу на сусрет овој грани, који је, кло што рекосмо, најглавнији оснивач у држави, како би јој се што сигурније затварања разматрати.

Развијење и усавршавање на пољопривредном пољу код најкупљенијих народу лежи колико на државној, толико и на приватној иницијативи.

Држава је дужна, што и чини, да створи комуникације, саобраћајна срећства, саобраћајне и прометне центре, да помогне подизање фабрика за прераду сировине, да подиже школе за усавршавање потребних знања, да заштити привреду од иностранства, да нађе примене у животу, потребне индустрије и т. д.

После доживео иницијативе долази тична и друштвена, од чега поглажито зависи и ваше друштвено усавршавање, а у нашем симобrazовању и увршавању лежи највећа гаранција нашег напретка.

Ради тога постоје многе установе и предузећа,



Сл. 1.

Правилно огледан воћак са низом — чупацем стаблом

Свака грана и плод боље је види, берба брже се и лакше обавља руком, без нарочитих лествица-мердеви на.

Услед ветра плодови мање отпадају и мање се причињава штета, а они који отпадну биће мање повређени.

Прскање круне са разним препречљавим средствима, против разних болести и штетотичвала лако је изводљиво.

Ако су засађене по посним и сувиим земљама, услед јаче висећности, одржаваје се у земљи дуга алаги.

Укратко речено, овај начин гајења представља велику кристал и интелигент рад у воћарству.

За гајење ниског воћа најбоље су подлоге за камељње и то:

За јабуке: „Холандска јабука“ (M. Datin) и „Петровачка јабука“ (M. Paradisiaca).

Холандска јабука већа је подесна, врло се ретко размножава из семена, већ најчешће из изданика зато, што најчешће изабира изданак кло и дуња.

Исто тако и Петровачка јабука добра је, али даје мање стабло које бржим прозоди.

За крушке употребљавају се дивља дуња, чије се подлоге добијају помоћу нагртања.

међу којима прво место заузима Српско Пељопривредно Друштво и његове Подружнице, које оперишу не само речима, поукама, стручним књигама и листозима, већ и стварним посредовањем у набавцима разних савршенијих справа, алата, разног семена, разног пољопривреднику потрошног материјала, приподножним грађевинама, расстановкама и живине и т. д.

Кроз три дана добијамо два приплодна бика који су Подружници додељени од стране Министарства Пељопривреде и Воде, које је држава платила 23.500 динара, чију је набавку и додељивање подружници Друштво помогло.

Шта је све Чачанска пољопривредна подружнина у 1923. год урадила и својим члановима и другим привредницима пружила, сазнаћете из извештаја, који ће вам се данас доставити.

Сведоци нашега рада и напретка, ако га је било у зама су, јер све што смо радили, радили смо по жељи вас свих. Гледало се да се изађе на сусрет вашим тежњама што свегредији у чему је успех и постигнут. Доказ томе је објављен упис у чланство у прошлому години, а не сумњамо да ће у овој години бити још обилнији, јер су средстава подружничка јача, а искуства многоструčnija.

Имајте на уму, да се са умножавањем чланова, не само уздаље удрžујење, већ се осигурава напредак привредника и природе.

Дужност је излужних подружничких управа, да се и



Сл. 2.

Облик двогодишње прамске за образовање. Прве године по садију, треба да се воћак развије и даље напредује.

Прамске за образовање, скратиши на $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ од целог стабла, остављајуши дужине, — имајући у виду бујност дотичне сорте, како би се донације из пупољака створиле родне граничне и плодни пупољци.

Стабло код ниског воћа обично је 40—60 см. висине.

За сорте јабука и крушка слабијег пораста, до висине је ратојац и од 4 метара, нарочито ако су окалемљене на јабуци „Петровача“.

Ако би се садиле јабуке и брескве на једном простору, у том случају јабуке се саде у растојању од 7.

даље труде, да уз сарадњу наших вредних економа, на коме месту прво истичем окр. економа г. Бору Нешину, затим скрског економа г. Жику Тодоровића, управника окр. пољочог расадника г. Јубу Тосићи и помоћника скрског економа — брата Руса г. Василија Каракаса, — пруже својим члановима и другим пољопривредницима могућност за увећање потребног знања и искуства, као и за избаву свршенијих справа и алата, те како би се теме уважава производња и прерада његових материјалних добара, и тиме стваријо потребан сувиншак, у коме лежи његов економски напредак.

На овој другој материјалији стране оперишу наше земљорадничке задруге, које наш пољопривредник мора да чува и негује упоредо са пољопривредним подружницима, јер у њима налазе задржану снагу, која ће им послужити, као најsigурујија отпорна снага изједи других, који ремете претходни пруштајем поредак.

Та се потреба нарочито давас истиче, када се врши удружијање снага на свима пољима, као и сусрећивање капитала у баличкој групе, одакле се брже и сигуранје изводе операције.

Тим вашим сусрећивањем вазне производне снаге постиже се равнотежа у снагама, чије се омогућаваја једнакост у покрету и у раду.

На том пољу поздржавам вас, брићу пољопривредници, са: Да број сте нам дошли и живели!

За образовање ниског стабла за гајење крушака, најбоље је ако се у воћном растилу одгаји облик двогодишње пирамиде, па се пре садија настало место, још један пут окреше и остави да образује кручу. (Сл. 2.)

Може се употребити двогодишњи калем, на коме оставити 4-5 ластара за образовање грена круне, према природном облику same сорте и врсте воће.

У сваком случају треба водити рачуна, да изабрани калемови имају дosta развијених жида.

Садије се врши обично у растојању од 5 метара, које је доволно да се воћак развије и даље напредује.

Облик двогодишње прамске за образовање. Прве године по садију, треба да се садије развије и даље напредује.

Прамске за образовање, скратиши на $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ од целог стабла, остављајуши дужине, — имајући у виду бујност дотичне сорте, како би се донације из пупољака створиле родне граничне и плодни пупољци.

Стабло код ниског воћа обично је 40—60 см. висине.

За сорте јабука и крушка слабијег пораста, до

висине је ратојац и од 4 метара, нарочито ако су окалемљене на јабуци „Петровача“.

Ако би се садиле јабуке и брескве на једном простору, у том случају јабуке се саде у растојању од 7.

истета тако, да између две засађене јабуке дође по једна бресквса.

За све време њиховог успевања, треба посветити нарочиту пажњу кресању круна; — како би се регулисао однос родности, те да се не би преоптеретиле сувишним родом.

Неролне грane могу се ка земљи повијати, да се бујност умнан и поставу родне.

Сваке године обично месец фебруара, треба круну кресати, придржавајући се њеног природног облика а доцније приступити уклањању сувишних грана.

Код јабука треба избегавати сувишно кресање, јер би у том случају мање плаза дојеле, нирото кол кората снажнијо пораста.

Ниске воћке веома су родне и замеђу много плода Пробитично је, да се један део плода уклони обично месецда Јуна, а нарочито на местима, где се налази у гомилици три па и више плода. У том случају остале се само 1—2 комада и то који су најраздвојенији.

На овај начин добићемо крупне, потпуно зреле плодове са лепом природном бојом, који се могу такмичити са плодовима, добијеним на шпалеријном воћу (вештачки облици).

За одгајивање ниског воћа, најбоље су оне сорте јабука и крушака, које су слабијег пораста а могу се гајити и остала врсте воћа, нарочито брескве.

Као најбоље одомаћене страни сорте за гајење ниског воћа јесу:

Од јабука: Енглеска Златна Парменка, Аналаса ренета, Бауманова ренета, Лепоцветка (одомаћена у окружу чачанске), Цар Александар и Француско кокара.

Од крушака: Аманлијева воћењача, Добра Лујза, Лигелова зимска водељача, Калујерка идр.

Зијоје — калемграничце од напред означених сората, могу се добити код Урије: Винодељско — Водарске Школе у Букову (код Неготина).

П. С. Пејшковић.

ИЗ ШУМАРСТВА

.Дрво Будућности!

Од пре тридесет година код нас отпочето је на пошумљавању голети. Поводом тога радило се како са службене тако и приватне стране колико је то било могуће, и у колико је иши сељак то хтeo да свати.

Од тог доба, па до данас може се рећи да је урађено нешто; али, на жалост, морамо констатовати и то, да и ако је држава дала стручне људе, економе и шумаре, и давала милионе садница од свих врста шумског дрвећа, инак народ и ако је те саднице примио, посадио их је, али више о њима није подно рачуна. И тако су милиони добрих и однегованих шумских садница пропале, и голети су и даље остале, а народ се мучи и злопати како као за грађу, тако и за гориво.

Горка је истина и то, да смо врло урадили на пошумљавању голети у новим крајевима; од 1912. па до данас има 12 година а никде не видимо да су брда пошумљена.

Не можемо за овакав рад кривити државу, па и наше органе, јер су они заузети државним пслозима; или можемо приписати немарност приватној иницијативи.

Ако да време Турака нису смели да саде и подижу шуму, то је данас слободно и свакоме стоји на вољу да сади колико год хоће.

У новим крајевима морају, а и треба да раде првенствено држава и исти позвани органи.

Подижући шуме, треба стварати вољу и код приватних да и они сами отпочну са пошумљавањем голети.

Немамо потребе да износимо све штете које голети доносе, а тако исто дobre стране, које имамо од пошумљавања.

Наш народ није више толико глуп, да он не ферма које и колике користи има од подизних шума.

Са пошумљавањем голети мора да се заинтересује на право место држава па онда и приватни.

У другим културним земљама постоје нарочита друштвава ове циљеве, па на сваки начин да тога код нас треба да има; а потреба је оснивати и стварати шумарске задруге, које би отпочеле да раде озбиљније на пошумљавању голети.

Пошумљавање је један врло већан раз, који би нам донео неизмерне користи.

Од врло велиоког је значаја то са којом врстом треба пошумљавати те голети којих имамо врло мао.

Из дугогодишњег искуства као економу са којим мишљењем се слажу, многи привредници; налазим да је багремово дрво будућности, са којим ћемо све наше потребе задовољити.

Гајење багрема није код нас свуда тако распроstrанено сем Мораве, Поморавља и округа Пожаревачког који има шуме само око „Хомоле“ планине.

Гајење багрема у поменутим крајевима је врло много развијено, и данас са похвалом можемо говорити да су њихови предни земљорадници своје потребе задовољили производњем и гајењем багрема.

У овим местима багрем се гаји око њива и пашњака, а подижу се и забрави од саднице.

Све потребе земљораднику потпуно подмирује багревово дрво, и може се овим вредним и разумним земљорадницима позавидети на успеху.

Багремово дрво у Поморављу врло добро успева и даје добре користи, јер се сваке 4. или 5. године сече; из панjeva поново избијају младари и они се даље развијају тако, да после неколико година опет долази сеча, и то тако једнако за дуљи низ година иде, док се кора не осуши; али је утврђено да то траје 30. година најмање,

Багремово дрво може да замени сва наша шумска дрвета сем четинара, лако се садијац производе, лако илегују а врло брзо расте и пушта жиле на све стране, тако да је да за пошумљавање врло добро и једино дрво које тако брзо и на сваком земљишту расте.

Подизање багрема на већој површини за сваку је препоруку, а тако исто поред ливала и пашњака.

Садење багрема око њиве које се засејавају усевима није за препоруку, јер њихов лад наноси велике

штете усевима, па врло често изазива спорове и парнице. Сађење и подизање багрема врло је просто и лако и зато је сваком земљораднику дата могућност да га засади и одлегује.

Багрем се подиже из семена и изданака; сејање семена врши се с пролећа као и сађење садницама на стално место.

Ако желимо да саднице произведемо из семена, онда с јесени морамо дотичи земљине изриљати један ашов дубоко, да преко зиме измрзне; а преко зиме се прикупити и чим с пролећа отопле дана одмах земљиште грабљујемо поравнати и начинимо леје, широке један метар а дужине, колико желимо. Кад смо сваки припремили онда канапом или конопцем поделимо леју на 4 бразде, и малим будачетом испартајмо браздице толико дубоко колико је семе два пута велико, а онда руком семе сејемо у те браздице коли-ко имамо.

Кад смо семе посејали онда грабљујмо га покријемо и тако оставамо да никне.

Да би семе боље и брже никло потребно је пре сејидбе на два дана потопити га у маклу воду, да би му површинска-кошуљица семена омекла.

Кад семе никне треба га прашити, окопавати, а ако наступи потреба преко лета заливати.

Добивене младице из семена у јесен се воде из семеништа, трапе у земљу и с пролећа се саже.

Пре него се отпочне сађење настално место, жилице треба у пога скратити, а стабло за две трећине осечи.

Ако су саднице одрасле онда се саде будаком у јамић, а ако су саднице ситније, оне се саде садиљком као купус.

Земљиште, на коме садимо саднице, биле оне из семена или изданака, мора бити дубоко прекопано, ако је већа површина онда дубоко поорано.

Ако се багрем сади у виду ограде поред пашњака онда се сади један ред разаљаком од другог 30—40 см. Ако пак желимо да засадимо забрану, онда се сади ред од реда 1 метар, а дрво од дрвета 60—80 см.

Није добро ни сувише густо, нити сувише ретко, садити већ онако како је искуство то утврдило.

Засађени багрем треба у првој години окопавати па ако устреба и заливати; у другој и даљим годинама не треба му ништа више сем чувања да га стока не забрсти и поломи.

Саднице од изданака добијају се кад се багрем прве године засече; услед своје бујности он из жала прушта изданаке, који се идуће године употребљавају као саднице.

Саднице од изданака су такође добре да су и оне за препоруку свакоме како би што пре подигао шуму.

Као што се из овог до сада изложеног види, посао је врло прост и лак и не треба великог знања, па да хо успеха дођемо.

Како нас још врло мало времена од пролетњих дана раздава, и како иду дана кад треба ово да урадимо то смо мишљења да се још један припреми шта треба и да у наступајуће пролеће дате то урадимо.

Стара Србија и Македонија плачу за шумом, свуда су голети, никде лада ни дрвета.

Жалосно је гледати она гола брда и польја која од нас траже да их пошумимо, а да би то постигли морамо прво апеловати на све просвећене и школоване људе, па ма којој струци припадали.

Свима нама је дужност да свуда и на сваком месту радијмо на томе да се подижу шуме, па према местима и приликама бирати врсту и дрвета.

Но опет понављамо да је багрем дрво које брзо — т.ј. најбоље расте и све наше домаће потребе задовољава како за огрев тако и за грађу и зато велимо да је он „дрво будућности.“

Багренове саднице као и семе могу се набавити преко Српског Пољопривредног Друштва, државних економ и подистагат, па зато нека се свако њима обрати, као и да дане савете и упуства око подизања, ако су коме потребна.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ.

Питање:

Дали је практично овце појити леши па и зима, као што то је редовно чиним, а остали пољопривредници су противу тога, и кажу: да овце никакда не треба појити, јер су као шакове увек здрава, ну када се поје.

Ја пак при томе и даље остајем на томе, да овце као и остала стоку треба увек појити, кад год траже да пију воде. Зато молим за одговор, те да бах знаю ја, па и остали пољопривредници о даљем кретању при појењу оваци.

Рад. Џевешков.
општ. деловоча — Љиг.

Одговор:

Останите мирне дуне код досадашњег бичаја, то јест: да треба овце као и остала стоку увек појити кад год траже да пију воде.

Код овце рачуна се, да треба на 1 кгр. суве материје у храни 2 до 3 кгр. воде, то јест 2 до 3 лит. воде. Код зелене хране и водене хране много мање. Д-р Фалке пише о појењу оваци сладеће: „Према водености хране између храњења треба се бринути да се једи до два пута поје овце са чистом и ладном водом у воловима или у штапи. Валови су са поклоцем, да би се на тај начин избегло загађење а зими и смрђивање вуне.“

У том смислу пишу сви признати сточарски писци. — Од једног практичног сточара сам чуо у своје време, да постоји некде у Истри једна планина без зленца (бувара) и воде, где се овце поје само росом. О тачности те приче нисам имао прилике да се известим. А заиста је овца животиња, која поред конја од домаће стоке треба релативно најмана вода. А саскиња без воде никада животиња не може да постоји.

КЊИЖЕВНОСТ

Њивско гајење кромпира од М. П. Зечевића Београд 1924. — Стр. 32 цена 5 дин.

Писац ове књижице имао је намеру да најшим пољопривредницима пружи поуке о гајењу кромпира, чији значај у нашој пољској привреди бива из дана у дан већи. Нарочито је имао намеру да даде упута за гајење кромпира у велико, на њиви, који је начин за наше пољопривреднике у Србији скоро нов — јер се код нас кромпир гаји, а мањом се сазда гаји више као баштенски усев. И баш због тога што писац, увиђајући разноврсну употребу кромпира и у људској и у сточној исхрани и у разним индустријама као сировину, истиче значај гајења кромпира у велико, ова књижница једа нарочитог интереса за наше пољопривреднике у Србији.

Писац најпре износи податке о кромпиру у опште производњи у нашој држави, затим о користима гајења кромпира и употреби кромпира, па затим прелази на избор сората за јање, погодбе гајења, сађење, и негу и болести кромпира и најзад завршава са вађењем и чувањем кромпира.

Ова је књижница написана јасним и популарним стилом, те је сваки пољопривредник може разумети. Из тог разлога а и због многих корисних савета и упутстава, које пружа читаоцу, ми је радо препознајемо нашим пољопривредницима.

БЕЛЕШКЕ.

Шта треба дати селу и сељаку. Г. Ђ. Мелентијевић проф., расправљајући у Тргов. Гласнику од 14. фебруара ове год., о земљорадничком кредиту, вели:

„Селу је занета потребна државна помоћ као најсушни хлеб; али помоћ не треба да буде готов новац који би се раздавао појединцима као што је то обично до сада било. Не! Та је помоћ врло скромна, и баш зато она би била кадра да препороди наше село; она би била од несвеснене користи и земљораднику и Држави.

Ево, дакле у чему се састоји та помоћ:

1. чесма са здравом водом за пиће, или артески бунар, или бунар са америчким шмрком, наравно према приликама земљишта, на коме је насељено село;
2. појило за стоку, које неће пресушити ни онда, кад су највеће суше;
3. сеоска црквица, макар у први мах по нужама и капела, и ваљан свештеник;
4. добра школа и ваљан учитељ;
5. читаоница с облабраним библиотеком за писмене сељаке и сељанке;
6. добри сеоски путеви;

7. практична предавања преко зиме о обрађивању и ћубрењу земље, гајењу стоке и живине, пошумљавању телета, засађивању ораха и другог воћа поред путова, по потоцима, урваницама, лумацима и трњашијама; па онда о животу у њиви и о чувању здравља; о моралу и о рђавим прсвакама и грђњама; о отаџбини, родољубљу, појртвовану за општо добро и напредак; о значају државне и народне одбране, Црвеног Крста; и т. д., и т. д.

8. неупотребљиво земљиште, нарочито камењари и прљуше, да се засади багреном која брз расте и брзо се размножава, те да се добију дрза за огрев; јер што све више нестају;

9. деца, највиши подиладак, да се крштавају у розимелској кући, а не да се носе по неколико километара ода, удаљеним пржкама, по снегу и мразу, те обично прозобу и проплају;

10. да се сељанскима преко време арже практична превазида о искрани, неговљу и вспитивају деце; даље о разбијању празноверица и веровња у бјаљице и вратаре, вештаче, виле, утворе, вамилице, и т. о.;

11. да се затворе све сеоске механе и потруми, где се крчи пиће, нарочато ракија, која убија човеку и душу и тело и поврачује му разум; тако исто да се законом забрани седеље и бачење по себи ким казаницима, нарочито у радио дане; даље да се законом пречизно одреди, који се дани преко године морају празновати на селу.

12. свако село треба да има ручну апотеку са најнужнијим лековима.

Ево, у ових дванаест тачака састоји се у главноме сви земљораднички кредит; онај који му га буде дао, биће му званично истински и највећи пријатељ*.

Диста све ове тачке сачињавају читав један програм за културно подизање села и сељача, тих спонзорставају још узут уз рал онима, који су позвани да пронесућу најшире масе нашеј народу.

Како да се баровита места спасу од комараца. Зна се да се комарци много пате по искним и влажним местима и нарочито тако где има каквих буруштица. Последице од тако великог броја комараца могу бити као што се зида рђаве, јео комарац као то наука тврди преноси и брску грозницу — маларију.

Има један практичан лек да сагигијаје комараца по баровитим местима, а то је држава патака. С тога тамо, где око куће или имају има таког места, где се се патке могу гајити, треба их напатити и онда ће и комараца убрзо нестати.

ІЛАСНИК

Курс за ревизоре у Савезу Српских Вељорадничких Задруга. Савез Српских Земљорадничких Задруга сазвао је ове зиме — од 15. јануара до 15. фебруара — 34 учитеља економа и свештеника на један специјализијан курс да их оспособи за ревизорску службу, те да и они по повратку на своје редовне службе помогну Савезу у раду.

Нама је нарочито пријатно забележити да је на том курсу узео учешћа и 15 државних економа. Наши економи нису радили у тој мери на организовању земљорадничких задруга као учитељи — и ако су постизали и постетичу њихово оснивање, — те је за њих било и сувише кратко време да ће спреме за ревизорску службу.

Међутим само Министарство Пољопривреде, које је и помогло државе овог курса, желело је да и так и државни економи учествују у овом курсу, те да би се

ЦЕНОВНИК

СПРАВА, АЛАТА, СЕМЕНА И МАТЕРИЈАЛА КОЈИ ДРУШТВО
ИМА У СВОМ МАГАЦИНУ НА ПРОДАЈУ.

воћарски нож	35	дин.	сириште у флашама од 1 лит.	55	дин.
воћарске маказе	30	"	deo за подривач (Битарт)	280	"
маказе за овце	25	"	калијева со (100 кгр.)	160	"
маказе за ограду	80	"	цијанамид (100 кгр.)	320	"
маказе за гусеничка гњезда	20	"	калијев метабисулфит (1 кгр.)	30	"
рез. пласови за плугове	12	"	сумпор у праху (1 кгр.)	6	"
рез. табани за плугове	10	"	сумпор у шипкама (1 кгр.)	0.30	"
рез. шрафови за плугове	2	"	сејалица за кукуруз са два реда	500	"
рез. кључеви за плугове	6	"	рибља бешика за бистрење		
рез. раоници за плуг Н. 6 и 7	30	"	вина 1 дин. грам	1	"
рез. раоници за плуг Н. 8	35	"	сакови прашачи и огргтачи	900	"
рез. даске за плуг Н. 6. и 7	70	"	плави камен килограм	12.50	"
рез. ланци за плуг	60	"	прскалица Морава	450	"
дрљаче сакове дводеле и лаке	600	"	прскалица Верморел	650	"
дрљаче сакове дводеле теже	750	"	ручни запрашивачи	65	"
дрљаче сакове трод. лакше	900	"	семе грахорице (пролетња и оч.)	7	"
тријери Мајерови Н. 1/4 а	2000	"	семе просо	7	"
ручни круњачи мали	50	"	цртала за плугове	30	"
круњачи за 1 клип без ветрилом	700	"	сакове вестачне сејалице са 11		
круњач за 1 клип са ветрилом	850	"	реди	4000	"
круњач за 2 клипа са ветрилом	1250	"	сакове вестачне сејалице са 13		
сечке за репу	600	"	реди	4500	"
сечке за фураж мање	650	"	рафија	13	"
сечке за фураж веће во II00,			вршалица ручна	3300	"
1500 и	1800	"	четке за скитање маховине	20	"
саков плуг Н. 4. (са једним			кор за косе		12.50
точком)	500	"	пени за Главинићеве сушнице	1000	"
саков плуг Н. 5.	650	"	патент тегле од 1 лит.	16	"
саков плуг Н. 6.	650	"	патент тегле од 2 лит.	25	"
саков плуг Н. 7.	700	"	патент тегле од 3 лит.	32	"
саков плуг Н. 7. са претплугом	900	"	патент тегле од 4 лит.	40	"
саков плуг обртач са 1 точ.	850	"	тегле за мед од 1 кгр.	15	"
саков плуг обртач са колечком	900	"	патент тегле за мед од 1/2 кгр.	7	"
пресе за грожђе од 90 лит	1400	"	тегле од мајолике од 2 кгр.	20	"
сириште у флашама од 1/2	30	"			

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупно 75 ср.
СРП. ПОЉОПРИВЛ. ДРУШТВУ
У БЕГРАДУ

Претплату примјују и све
посете

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренесују друштвени
послов поштама бесплатни.

ЦРНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштвени часник, председник П. Г. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

К. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Примјени рукописи се не враћају

Претплати се подлежи уједињиту
за шешу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва

Број 9.

БЕОГРАД, 2. МАРТА 1924. године.

Година LI.

Скупштина Југословенских виноградара

На дан 16. овог месеца одржана је у Загребу, у дворани Трговачкој обртничке коморе, скупштина виноградарских стручњака и виноградара из целе наше државе. На овој скупштини било је нарочито много виноградара из Словеначке, а било их је доста и из Хрватске. Мањи број пратилаца био је из Далмације, Војводине и Србије. Скупштину је отворио привремени председник Главног савеза Југословенских виноградара, г. Пукљавец, панател, кметијског завода у Марибору, и пошто су примљени и послати поздравни телеграми Његовом Величеству Краљу и господину Министру Пољопривреде и Вола, прешло се на дневни ред.

На првој тачки дневнога рада скупштине било је избор удружење Главног савеза Југословенских виноградара. И за сада у управу су ушли представници покрајинских савеза, који су већ организовани, с тим, да доције у управу уђу и представници покрајинских савеза виноградара, који се убрзо имају организовати. За председника је изабран г. Пукљавец, за секретара професор г. Кантнер, за благајника г. Цезар, а за чланове управног одбора изабрана су ова господи: саветник Хржић, професор Бомбелец, барон Турковић, саветник Ритинг, Принципер, Бургвалтер, директор Скалички, Неманић, Кашир, Петровар и Землић. Председник ће себи изabrati управни одбор између својих чланова. У надзорни одбор ушла су следећи господи: Туец, директор Миовић, равнитељи Ербер и Коленић. Жедели би само да бар у будуће управе уђе што већи број виноградара — производића, који су непосредно заинтересовани питањима лозе и вина, а мање чиновника.

Затим се прешло на другу тачку дневнога реда: питање винске кризе и винског закона.

Референт по овом питању био је г. Скалички, чији је реферат врло опшiran и добро мотивисан. Он је и отворио дискусију по овом питању, у којој су учествовали говорници из свију покра-

јина наше државе, а особито се истакао својим говором трговац из Загреба г. Цимерман, који је убедљиво доказивао да винска криза стварно и не постоји, јер стари, непродатих вина готово и нема, али да ће та криза наступити и то не због лоше трговине са вином и рђавим трговинским уговорима, већ због слабог квалитета наших вина. Да би те своје напомене и доказима утврдио, поред осталога он је читано и званичне податке о анализи шире на садржину шећера. Према тим подацима тамошње шире садржавале су већином од 14 до 16% шећера, што, разуме се, не даје квалитетна вина за извоз и конкуренцију страним, нарочито талијанским и француским винима. По његовом излагању кривица је до самих виноградара, који нису водили рачуна о избору сората грожђа за садњење и о избору положаја за подизање винограда, већ препоручује што већу пажњу на производњу добрих вина, која би из страним тржиштима могла наћи солидних купаца и потрошача.

После испрве дискусије о винској кризи и потребе доношења јединственог винског закона за целу нашу државу, прешло се на дискусију о не-посредно родним лозама — директ. продуктерима. У овој дискусији сви говорници били су сложни: да те сорте дају врло рђава вина и, ма да су јако раширене по народу, треба радити свим силама на спречавање даљег њиховог размножавања и на укидању већ постојећих винограда, који су за садњењем тим сортама и које треба заменити са камељем лозом.

На крају дискусије, која је текла у потпуном реду, доиста је ова резолуција:

1. Да се у свима државним, самоуправним и приватним лозним расадницима производи само камељем лоза од сората доброг квалитета.

2. да се виногради подижу само на виноградским положајима и местима, која нису подесна за друге културе.

3. да се строго забрани подизање винограда по равницама и местима подесним за друге културе;

4. да се ослободе плаћања порезе, по закону о обновљању и унапређењу виноградарства, само они виногради, који су подигнути на чисто виноградским теренима.

5. да се строго проводи контрола над потрошњом вина у свима винским продавницама и трговинама;

6. да се што пре донесе јединствени вински закон за целу земљу;

7. да се при склапању трговинских уговора води рачуна о заштити наших вина;

8. да се олакшајем превоза омогући потражња наших вина у Јужној Србији, где виноградарство још није обновљено; и

9. да се прошири производња домаћих коњака, произведених од чистог домаћег вина.

Н. Ж. Петровић

ИЗ РАТАРСТВА

О пореклу и потреби гајења кромпира у великом размерама.

Од културних биљака, које се данас гаје стручне су прастарог порекла, а само су се две биљке рашириле по Европи сразмерено недавно, али су, при свем том, достигле у пољопривреди величунен значај. То су *шеберна репа* и *кромпир* (*Solanum tuberosum*). Кромпир је из Америке пренет у Европу у шеснаестом столећу, али се гајење кромпира раширило много доцније. Кромпир је произвађан у великој мери у Енглеској тек од 1684. год. у Саксонској од 1717. г. у Пруској од 1738. г. у Француској од 1783. г.*

У Америци је кромпир гајен и пре отварања Новог Света и у Јужној Америци од Чиле до Нове Гранаде. Рајххард прептавља, да је кромпир гајен већ пре 1000 година у старој културној држави Инку, која је обухватила Перу, Чиле и Еквадор.

У Европу су кромпир пренели Шпанцијци у вином XVI столећа. Прав помиње кромпир Petrus Cieca у својој хроници, исптавају 1551. г. у Севиљи. Наскоро после 1560. год. превезли су кромпир Шпанцијци из Америке у свују старију домовину, одакле је достоје у Шпанију, где је добило назив „*tartifilo*“ односно „*tartifulo*“, од чега је у Немачкој постојао назив „*Tortuffel*“, који је временом промењен у *Kartoffel*. У Србији назван „кромпир“, вероватно по немачкој речи „grundbirne“ а у Црној Гори „кртола“ ранијем „картофуле“ по талијанском.

У другој половини XVI века кромпир је превезен у Енглеску, а то је било у више махова (1565 из Перу у Ирку, за тим 1566. и 1610. г.)

Крајем XVI века кромпир је претеж и у средњу Европу, где је дуго гајен као каква реткост у градинама, а тек се је око половине XVI столећа у великој мери одомаћио. Године 1584. гајио га је ботаничар Шарл д. Еклиз у ботаничком врту у Бечу и описао га је у

својој књизи „Rariorum plantarum historia“, која је изашла 1601. године у Антверпену.

У Ческу је кромпир премет још у време тридесетогодишњег рата (1618—1648). Ту је тајен спочетка само у градинама, али је услед глади, која је настала 1771—1772. г., произвођен у ширим размерама, ради исхране сиромашног становништва.

Дава се у Чехословачкој кромпир гаји на простору од 620.859 хектара (по позадини за 1922. годину), што чини 10,6% земљишта, а произведено га је 1922. године — 88.635.861 тонара.

Исте је године тамо гајена шеберна репа на 210.031 хектар, који су дали 52.401.192 тонара шеберне репе. Даље кромпир се гаји на три пута већој површини него ли шеберна репа.

Кромпир прерадује преко 140 фабрика.

У почетку је ширење кромпира нашло на разне предрасуде и отежице, а гладне године и беда највише су допринесле, да се ипак оламаји.

Око 1777. г. кромпир је доспео и у Угарску. У „Тешак“ за 1922. г. (стр. 31) наводи га Јуб. Степановић у делу „Историја Војничке Крајине“ од Ф. Ваничког, да су Срби — војници, који су учествовали у седамдесетишем рату, где их је било 24.000 бораца, при повратку донели кромпир из Ческе 1760. године и почели да сади код куће.

Дворски савет у Бечу наређује године 1766. грачарским пуковским командама, да се стварају, да народ гаји што више кромпира и во много бољи начин.

Свакојако, да се је из Венецијске Крајине кромпир насеко распарио и по осталим околним крајевима садање Краљевине.

У Црну Гору је унет почетком XIX века.

Тико Вук Караџић у своме делу „Црна Гора и Бока Которска“ вели вели ово: „Највеће благостање за људе је кромпир и умрли владика (Петар, умро 18. X. 1830, на Цетињу) стекао је бесмртну заслугу што га је унio у Црну Гору.“

У Далмацију су кромпир унели Французи за време свеске окупације 1808. г.* па је отука прешао у Босну, а из Босне у Западну Србију. У првој четвртини XIX века у Србији је још врло мало гајено.

Дава се у Севирији Србији према статистичким подацима из 1922. г. гаји 191.000 хектара кромпира, што чини само 1,6% земљиште површине, а произведено је 4248.92 тонара, што је према овоме колико се гаји у дужином државе, врло мало, току да једва подмишује потребу у искривљеном становништву, а не остаје ништа за продају и такву збогу, јер је једног становника стапаја само око 17 кг. годишње.

Многи разлоги говоре за то, да у Србији треба радићи на томе, да се повећа производња кромпира. Повећањем производње кромпира у Србију постигло би се у главном ово:

* Срп. књижевна задруга књ. бр. 161. стр. 67.

† Види Д. Лапчевић: „Наша стара польска привреда“ 1922. стр. 25.

1. Избегла би се досадања једноставна култура стрмнина и кукуруза, чиме треба тежити у интересу што безбеднијих жетава.

2. Поправља се плодород јер се поред шећерне и сточне репе добија још једна биљка, окопавина, погодна и за брдске крајеве, а неоспорно је да завођењу плодорода треба тежити.

3. Многи, брдски крајеви, врло су погодни за гајење кромпира тако, да у неким и данас постаје признате домаће одлике (нпр. студенички кромпир), а у тим крајевима не успева шећерна репа, и кукуруз слабо.

4. Под давашњим приликама производња кромпира је и рентабилна, бар рентабилнија у већини случајева од гајења шећерне репе, често и од кукуруза.

5. Кромпир служи за људску и сточну храну.

6. Служи за индустријску прераду у скробци, шипритус и др а фабрички отпадак — шлемпа — служи за храну стоке, а и код нас треба тежити развијату пољопривредне индустрије.

Х. ват. ка производу скоро десет пута з Словеначка пет пута више кромпира него Сев. Србија и тамошњи земљорадници достижу знатно веће присуство по хектару, шта је знак, да се у Србији гаји не само мало кромпира, већ да је начин гајења лош. Тако је у 1821. год. хектар дао у Сев. Србији 25, у Хрватској 32, у Словеначкој 44, а у Чешкој 68 товара; у 1922 години; у Сев. Србији 25, у Хрватској 41, у Словеначкој 52, а у Чешкој 140 товара.

Радећи на ширењу обележавања кромпира већа истовремено радити и да се народ упозна с великим начинима гајења.

Умесно је, што је Српско пољопричредно друштво расписало стечај за израду поуке о њивском гајењу кромпира, или би кија била потпунија, ако распиши и стечај за напредније начине рада у сврси пропаганде за гајење кромпира у већим размерама.

А. Г. Ј.

ПОЉОПРИВРЕДНЕ СПРАВЕ И МАШИНЕ.

У ваздуху перпетум мобиле, — самокрет

Вековима ради човечији ум на томе, да пронађе једну справу, машину, која ће помоћу механизма вршити сталан рад, без ватре, без водене снаге, без навијања, машину — самокрет — перпетум мобиле.

Милиони су зато потрошени, али резултат нема и неће, никада бити.

У таквом тражењу наука се је одвојила од природне снаге — елемената — залутала је, па се изгубила у ситинама. —

Вода и водене снаге испитане су прилично и увршћене у човечијо службени електричитет чини чудеса; само од ваздуха се зна мало и то зато што у њему живимо.

Нама је циљ да напишемо неколико речи о ваздуху, јер смо уверени, да је што она величансајвеана Природна машина „Перпетум мобиле — самокрет“ —, која

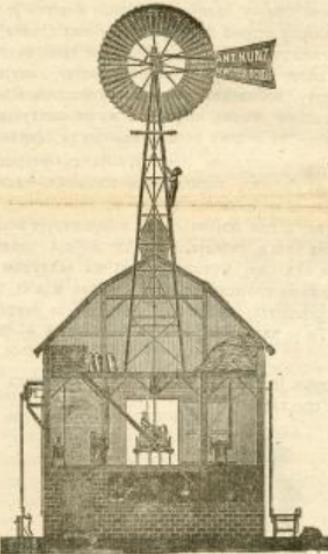
ће у најкраћем року надмашити све могуће снаге, које данас убољшавамо ради олакшавања свих могућих дневних радова.

Ваздух је оживљавајућа материја за цео свет; ваздух исуши воду; без ваздуха се угаси ватра.

Ми живимо у ваздушном мору, као риба у води; чим нестане ваздуха, после неколико минута смрт нам је неизбежна, то исто важи за свемогуће животиње и живе биљке, ако дуже време остану без ваздуха.

Шта знати ми о ваздуху? Неколико хемијских формул, тежину, висину над земљом, неколико физичких особина и справе, начињене на основу тих физичких закони. Оно није doveљно и ми имамо права, да тражимо од науке решење нових, важних ваздушних проблема.

Свајодневно потроше се милиони и милиони кубних метара ваздуха, за живот људства, осталих животиња и исхрану биљног царства; у милионима пећи и ватри сагоревају дан и ноћ неизрачунљиве количине ваздуха; али њега има увек doveљно. —



Сл. 1.

Одакле нам долази тај нови „ваздух“, који називају потрошени?

Размишљајући о томе, дошли јмо до закључка, да је ваздух та неисцрљива, природна снага, која сас постојеће освежи и оживи; али и она снага, која је позvana да се такмичи са свима досад познатим природним и вештачким снагама.

Још наши прастари житељи су се користили ваздухом, — ветром; — чам са промашли чамце, одмах

су додали једрило и тиме су се служили ваздушном снагом. Малих и великих лађа било је вековима а и данас ветар и једрило служе као покретна њихова снага.

Народи у северним, снажним пределима служили су се на своницима са једрилом и ветром.

Холандези су били одлични морепловци и позију снаге ветра за њихове лађе, пренели су једрила на једну нарочиту направу, у виду крила, учврстили за једну дрвену покретну осовину и створили су себи још пре неколико стотина година млинове помоћу ветра.

Доцније налазимо сличне, али знатно поправљене ваздушне млинове у Немачкој, Француској и у нашем Банату, у Србији, код Болењца и Неготина.

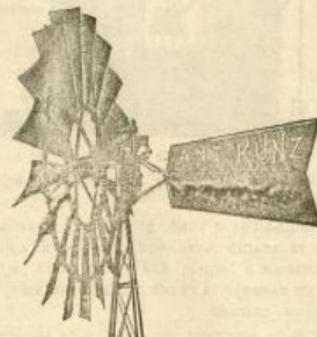
У прошлом веку наука је отпочела обзично да студира ваздушно мре, у коме живимо и упознала се одмах са свим новим природним ваздушним осцилацијама.

Откривена је ваздушна садржина, тежина и отпорност, као и принцип ваздушне снаге у виду ветра. —

Пронађени су ваздушни балони и много је урађено на проналаску летеће помоћи механичким справама; пронађен је бељачки телеграф и телефон кроз ваздух. Мерени су ваздушни таласи, ветар, ветар, олуја, орканс и на основу добивених података конструисани су нарочити типови точка, којим се може ваздушна снага — ветар — до велике мере искористити, (види сл. 2.).

Са овим системом точкова, који су учвршћени на високим стубовима, скелама или торњима, тако, да се помоћу механизма увек окрећу, на ону страну, од које ветар дува; при појави и најсљеди струје ветра, једна се извесна снага развија. Тиме се добија један мотор за рад и как овај мотор спојимо са ваздухом — ветром, ми имамо тражену справу, која дан и ноћ, без надзора и трошкова, врши свој рад, чим се енергија сама појави. То је ваздушни мотор, самопривод — Џеремијум мобиле.

Велика је разлика између воде и ваздуха, као по-кревтих срестава.



Сл. 2.

Да би смо добили водену снагу, потребне су нам речице, реке, каналы а нарочито водени пад; зато су и млинови или пслузена са воденим снагама ретка и усамљени; за такве установе потребне су нарочите дозволе, или право по наследству.

У селима има само по једна воденица; код ваздушних мотора другаше је; њих може да буде у селу колико има домаћина. Нита треба река вити над. Чим је ваздушни мотор постављен, рад отпачне и као што је наведено, ради се ретким прекидом дан и ноћ, без надзора и даљих трошкова, сем мало вејтица за подмашивање лежишта осовине.

Описати ове ваздушне моторе није нам циљ, а и нису они ни тако непознати; највећимо само што је најпотребнији о њима знати,

Данашињи ваздушни мотори употребљавају се нарочито у польској привреди као помоћне машине за рад, који не подлежи измишљи, на одређено време, на пример: стругање дрва, млевење и прекупљавање жита и кукуруза; израда сечке од сламе, сена, репа и др. а нарочито за покрет воде (наводњавање, одвођавање), за птице и употребу за људство и животиње. (Види слику 1.)

Али ми тих ваздушних мотора видимо већ у свим новим предузећима, а то су баш она, која су нам дала повод да употребљавамо речи о самокрету.

Данас се ваздушни мотор већ употребљава за производње електрике, добијену електричну снагу чувамо у нарочитим акумулаторима, из којих помоћу жице исту можемо на најудаљенијим местима употребљавати за покрет најразличитих справа, а и за осветљење.

Од величине и количине тих ваздушних мотора зависи радна снага, што немо добити.

Један ваздушни мотор, са точком од 5 метара у пречнику, на скелама од 15 метара висине, развије једну коњску снагу, ако има ветра од 4—5 метара брзине у секунду, а даје две коњске снаге, ако је брзина ветра 9—7 метара, у секунду.

Маја пречник у точку и ниски торањ — скеле — даје мање ваздушне снаге.

Максимална снага, ваздушних мотора, је ветар до 10 метара брзине, на секунду; јачи ветар искључује међуничко точак из рада и осигурава тиме мотор од квасца.

Ради бољег разумевања нашег садашњег а и доцнијег писања, додјелјујо још следеће:

Ми разликујемо 5 разне струје ваздуха — ветрова.

1. Стуја; ако само осећам ваздух, ондје је брзина ветра 1 метар у секунду или 0.13 крп. притисак на 1 квадратни метар површине.

2. Обичан ветар; брзина 4 метара у секунду, или притисак од 220 крп. на 1² мет. површине.

3. Јаки ветар; брзина 12 метара у секунду, притисак 19-50 крп., на 1² м. површине.

4. Олуја; брзина 20 мет. у секунду или 54-16 крп. притисак на 1² м. површине и

5. Оркан; брзина од 32 м у секунду или 176:90 кгр. притисак на 1² м. површине.

Многи ће од поштованих читалаца питати, шта се ради са ваздушним мотором кад нема ветра?

Прима мувештајни мешунарднија метеоролошког института из Берлина, било је у 1910 год. од 365 дана само 34 дана са испод 15 сата дневно ветра за рад, а дана сасвим без ветра само 8.

У 1912 год. било је од 365 дана, 37 дана са испод 15 сата дневно ветра, а дана са свим без ветра свега 11.

За пумпање воде, довољан је ветар од 1½—2 метара брзине, у секунду; за покрет разних машини и динамо за производње електрике, потребан је ветар од 3 метра наприма, брзине у секунду, а за вршеће машине потребан је ветар од 5 метара на више, брзине у секунду.

У другом чланку писаћемо о прелијем, мало општијије, нарочито о наводњавању и одводњавању помоћу тих ваздушних мотора.

1. децембар. 1923. год.

A. Мајеровић.

Управитељ Градинар. Цвећарске Школе

* М. приложеној своме чланку ове с ил. са јаше Филипе Ап-
това Кунца у Хрватици — М. Ва скрбим — Чехословачка, која је нај-
развијена у Европи, са својим култивима, у изузетним моторима.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ.

Питање:

Имам вино Ружицу од калемљене домаће лозе. Потоште се у мом месту траже бела вина и добро плаћају' молим Друштво, да ми даде упутства са чим могу вину одузети боју, но да то не би било штетно по вину то јест да вино не би изгубило своју арому и јачину.

*Грујаца Крешић
из Сmedvija, Kрајина*

Одговор:

У винарству је правило, да се све поправке, у циљу добијања бољег вина, врше на шире, а само у изузетним случајевима и кад се другајче није могло урадити и на вину. Тако је и у овом случају било много лакше одузети боју шире, него ли је сад одузимати вину.

Укус потрошача вина не мења се тако брзо, у по-
гледу боје; с тога производа још с јесени, пред бербу треба да процени какво ће се вино више трошити; бело или црно, па такво и да спрови.

Да би они, које питање блеђења шире и вина за-
нимам, а с њим су недовољно или су потрешно упознати од овог одговора имали стварне користи, одговор ће почети с тим како се од црног грожђа добија бело вино, па не се завршити с начином одузимања боје са лако-
ружничастим винама.

1. Бело вино добија се само од оних црних сората грожђа, код којих се боја налази у покожици, а не спрва-
ња се са оних црних сората, код којих је обложен и сок.

2. Муљање се или врши или се врши овлаши, са муљачом, чији се вальци размакну, да се кожмурица не би цепала и из ње изашла боја у ширу.

3. Муљача се не стави на цедницу, тако да из ње из-
муљани кљук пада непосредно у цедницу; а ако се грож-
ђе не муља, онда се оно из кола баци право у цед-
ницу. Из цеднице истиче готово безбојна шира, самоток.

Ако немамо цеднице, онда се у једну омању кацу избаца неколико чистих, опраних рачвастих грана од трија, над кацу се намести муљача, па се грожђе муља и измазано пада у кацу, из које се одмах целишира-
самоток. Од овако чистог и брзо оцејеног самотока справља се бело вино исто тако, као и од шире белог
грожђа, без неких нарочитих радњи за одузимање боје.

Али ако желимо већу количину белог вина, а има-
мо цедницу, онда чим се цедница напуни кљуком до ви-
сине највише од једног метра, одмах се арши притис-
каје и сва се шире добијена овим првим цеђењем по-
меша са самотоком. У овако брзо исцјеном кљуку има још много шире; с тога се он с други, па и трећи
пут цели, пошто се претходно растресе, али се ова шир-
а, пошто је јаче обожена не меша са првом, него сина
у кљук за справљање првог вина.

Самоток и шира од првог цеђења смештају се, пре-
ма количини, било у кацу или у буре, пошто се прет-
ходно удари славина и то мало више од места, где се
она обично уудара, да би се могла оточити бистра шире.
Приликом смештања у кацу или буре шире се пове-
трави, што се може боље и сумпорише доздавањем 8—10
грама калијум метабисулфита на 1 хектолитар. Како се
то ради, објашњено је у чланку „О савременој преради
грожђа и боје кезијина“, одштампану у овом листу
прошле године на стр. 204 и у Популарном Кале-
ндару за ову 1924. год у чланку „Лубарска сумпор-
дооксид и ш. д.“. После свога шире се остави на ми-
ну 24 часа, а по потреби и 36, па се њоштну биспара
оточи из каце односно бурета у други чист суд. И при
овом отакашу трудимо се, да шире што боље поветримо,

5. Ако је овако оточена, бистра шире обожена ру-
жничасто, што бива кад се шире од првог цеђења по-
меша са самотоком, онда се приступи блеђењу.

*Средстви за блеђење су: а) сумпор двонксид, дим-
глас, који се добија сагоревањем или обичајне раства-
ранjem у шире једне величине соли, зване калијум-ме-
табисулфит;*

б) коштани угља, који се мора претходно очистити, јер ако се непрчишћен дода шире, онда јој у-
зима не само боју, него и укус, односно мирис и кисе-
лину. Коштани угља пречишћа се на тај начин што се
потопи у разблажену сону киселину, па се после неког
времена соне киселина одеди, а угља исперје неколико
пута чистом водом. У дрогеријама и апотекама добија се
огако пречишћен животински угља. Али, м. је како да
је пречишћен животински угља кад се додаје вину, а
не шире, одузима вину и један део његовог букета ми-
ре; и

с) повећавање, односно излагање шире на ваздуху.

Ова побројана средства за одузимање боје обично се не употребљавају засебно, свако за себе. Најчешће се блећење врши;

- а) Прокретавањем и коштаним угљем и*
- б) Прокретавањем или сумпорисањем.*

У првом случају ради се овако: На дно к'це или бурета спушта се прево од пумпе, па се пом'ку ове гори ваздух у избистрену ширу и то по неколико минута на сат и тако за време од 24 часа. Чим шира почне да жути, да мења боју, онда се са проветравањем престане и додаје јој се испрани коштани угља и то овако: 50—150 гр. испраног у тесту угља, према томе да ли је шира мање или више обојена, баци се изјутра у буре, односно у капу и ту добро меша по неколико пута у току дана, па се затим сутра д'и избистрена и безбојна шира оточи у бурад за превирање. Ако немамо пумпе за проветравање шире, онда то постижемо на тај начин, што при врху каце наместимо сито од каланџаних жица или једну лесу од чистог грања, па оточући ширу на славину у један већи шављо, а одатле захватајући је мањим шављољима, сипамо је са висине на сито или лесу и то радимо дотле, док шира не почне да жути. После овога додаје се коштани угља на начин, који смо видели.

У другом случају ради се овако: шира се проветри као и у првом случају, па кад одпочне да жути, дода јој се 6—10 гр. калјум-метабилсулфита, једанпут преточи, па затим после 24 часа разлије у бурад за превирање.

5. Овако пречишћена и безб'ја шира превире затим, као и шира од белог грожђа.

6. Ако и поред све пажње добијмо вино нешто мало ружичасто, онда се она бледа овако: Вино се сумпорише са 10—15 гр. калјум-мет-бисулфита на хект-литар, па му се дода потребна количина коштаног угља у тесту. Ова се количина одређује преко јачине боје вина и креће се у границама од 30—100 гр. угља на један хект-литар вина. Ради тачног одређивања ове количине најбоље је извршити пробу на малој количини вина. Угље се размути руком у малој вину, тако да се добије једностања короба, па се ова додаје вину уз јако мешање било нарочитим справама или расцепљеним штапом. Ово се мешање понавља сваких 2—3 сата и то у току 3—4 дана. После тога остави се вино на мирку, да се угља сталожи. Да би се таложење бже извршило, може се вино и вештачки избистрити. После извршног таложења, оточи се бистро и безбојно вино у чисто, сумпорисано буре.

Као што се види рад на узимању боје шире, односно вину, није једnostаван. Стога сам сматрао за потребно да га у појединостима изложим, да поједини рђиво обавештени производијачи не би остали у заблуди и мислили, да се може економски од истог материјала, кад како човеку устреба, добијати, час црно, час бело вино.

Бож. Ђ. Ранковић.

БЕЛЕШКЕ.

Народно просвећивање. — Пољопривредни курс у Бијељини. Једна веома лепа и корисна појава, достојана пажње и похвале, а вредна да послужи као добар пример, — то је одржава и једномесечни курс у Бијељини, у Босни, у циљу просвећивања сеоског подмладака. Како смо обавештени, ово је први случај, да се у Босни приреди и одржи један овакав течја, ради чега су морале предходно да се савлаžају многе тешкоте.

Курс је трајао од 5. децеобра 1923. год. до 5. јануара ове године.

Приређивачи и наставници курса били су: г. г. Д-р Војо Кедменовић скрски лекар, Јона Поповић, инжењер-агроном, Д-р Јоца Перендић, ветеринар, Крсто М. Рић, судија, Јово Сувојинић, професор, Милан Кесић, Управник државног лозног расадника и Ј. Новак учитељ гимназије.

Предмети о којима се на курсу предлазало били су: Пољопривреда и Задругарство, Винарство. В ноградарство, Сточарство, Маргинско Лекарство, Хигиј-ни на селу, Поука из права, Национална Књижевност, Вежбе у читану и писању и Сокољство.

Пошто приређиваčка одбор курса није имао подесног локала за смештај младина, обратио се команданту пуковнику г. Митровићу, који је по одобреној т. г. Министар Војске Пољопривреде уступио једну војну бараку са постељним стварима и дозволио да се јело за курсисте спрема у војној кухињи.

На курсу је било редовних курсиста двадесет и пет а запредних д-серт.

Од редовних ученика 23 су били вере православне, а 2 мусиманске вере. Од њих су два била стари по 16, осам по 20, десет по 20 до 25, а остали преко 30 година.

Ученици су се на курсу издржавали о своме трошку Сваки редовни ученик, при ступању на курс, дон-о је: 45 кграма, пшенице, 2 кгр. масти, 2 кгр. сланине, 5. кгр. пасуља, 3 кгр. лука и 20 кгр. кромпира или купуса, што је по прорачуну било довољно за исхрану ученика за месец дана. Међутим, сви редовни ученици хранили су се у заједничкој трпези-менажи, која је за њих била организована.

За набавку потребног посуђа, учита, дрва за огрев, осветљење, прибора за писање и т. д. Г. Министар Пољопривреде дао је потребну новчану помоћ. Иsto тако он је изредио да се сваком ученику по свршту течја изда по једна ручна пољопривредна справа, на име награде.

Објекте за практичну обуку курсиста и демонстрације при предавањима давао је тамошњи државни лозни расадник. А пре изаша из хигијене била су праћена пројекционим алатима предавачевим.

Рад на курсу трајао је сваким даном од 6 до 11 и од 14 до 18 сати. Из време од месец дана и до-волним бројем добрих наставника, који су ученицима објашњавали само најпотребније и најважније ствари за живот и рационалнији рад на селу, — курсисти су не-

сумњиво однети довољно знања, које ће и нима и њиховим ближњим бити од драгоцене користи.

Приређивачи пак овога курса заслужују сваку хвалу. Желити би било да се овакви курсеви пратећу у што већем броју, како у Босни, тако и у Србији, нарочито Јужној, где су пољопривредници највише и заостали и најмање пр. свећени.

Ник Ж. Петровић.

ІЛАСНИК

Резолуције конференције делегата свих Кола Јахача у земљи. Под покровитељством Министарства Пољопривреде и Вода представници коњарских друштава из целе земље састали су се дана 20. фебруара на заједничкој конференцији по позиву Господина Министра и изјављујући у првом реду захвалност Господину Министру што је поклонио пажњу важним питањима из области коњарства и сазнао ону конференцију — по свестраном проучавању истакнутих питања донели су следећу резолуцију:

1) Да постојећа кола јахача и друга коњарска друштва остану и даље и раде као аутономна у својим областима.

2) Да послове од општег значаја, а нарочито веће и перекописне књиге предузме и води једно од постојећих друштава.

3) Да према иностранству целу земљу представља једно од постојећих друштава.

4) Да то централно друштво буде ДУНАВСКО КОЛО ЈАХАЧА „КНЕЗ МИХАИЛО“, као једно од најстаријих, а нарочито због тога, што највише има материјалне могућности за извођење послова, који се овим на њега преносе.

5) Да Господин Министар Пољопривреде по пређем донесе формалну одлуку, а Правила Дунавског Кола Јахача да се овој одлуци саобразе и одобре од Господина Министра Пољопривреде и Вода.

Натјеџај за извршно дјело „Живиногојство“ Хрв. Слав. Господарско друштво као средишња задруга у Загребу расписало се у броју 4. „Господарског Листа“ натјеџај за извршно дјело „Живиногојство“. Најјачанији ујети налазе се у поменутом броју „Господарског Листа“, којег могу интересенти добити од управе бесплатно. Најбоље дело бити ће награђено са Дин. 15. 000 —, те прелази са свим авторским правима на Хрв. Слав. Господарско друштво као средишња задруга у Загребу. Осим тога добива аутор посебни хонорар од Дин. 250. — за штампанија првака. Висине друге награде припонитиће се накнадно. У пороти су господи: Др О. Франгеш, кр. свеучилишни професор Ђуро Корд, директор Литерарног одјела Хрв. Слав. Господарског друштва к. с. з. у Загребу, Др Ђорђе Митровић, начелник сточарског одељења у Министарству Пољопривреде и Вода у Београду, Еуген Подлубски, свеучилишни професор на Високој Ветеринарској Школи у Загребу, Инж. Жандараш, кр. господарски савјетник у Марибору.

ЗАПИСНИК

XXXVIII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 23. октобра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: Председник г. Пава Т. Тодоровић, п. председник г. др. Веље Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. А. Рашковић, Д. Ђанчић, Никола Петровић, Јане Стојковић, Софије Паргинић и Драгутин Спремић.

Председавао председник г. П. Т. Тодоровић.

Бележио секретар Милан Л. Анастасијевић.

I.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице.

II.

Обзир на изразу примила, према до сада забележеним примезбама на пројекат прачиља од родних чланова друштвених и Пољопривредних Подружница чланки и ехажи, да се највеће измене на пројекту примила. — Управни Одбор одлучио је да се пројекат са примезбама промени и да се измене узму у пројекат, који ће се раздати редним члановима и изасланцима Подружника у дан Ванредног Збора свима изменама.

III.

П. Председник предаže, да је потребно да Друштво ступи у ванредну пословну зему са Српским Земљарничким Задругом и изради споразум да се набављачији га држава уступи Савску а Савса ће од тога и давати Друштву ичести процент — Одбор је одлучио да потпредседнике нове државне преговоре са управником Савске у овом смислу и изради имена, која ће подмети Одбору на једној од наредних седници, но с тим, да по могућству буде готов за Ванредни Збор.

За овим је седница закључена.

За пролећњу сетву

Праве француске Луцерке по	30 дин.	1. кгр
Црвени летелице	30	1. .
пролећње Граорице	7	1. .
Багрсмогов семена	25	1. .
Гладичијевог	25	1. .

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањића бр. 11, са гаранцијом у погледу чистоте и квалитета.

Пошто је ово семе набављено у мањим количинама, позициони се пољопривредници да са поруџбином похитату; уз поруџбину послати новац бар у износу половине вредности.

— 6 —

Праве

Нехвилове прскалице-патент Аустрија могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва по 650. дин.

1—6

Инаш ли болав у лицу? Или те цеши снага боле?

Употребљуј Елса-Флуид!

Треба ли те вештачке крепи и јачи? За трање?

Употребљуј Елса-Флуид!

Мучи ли те главоболја? Зубоболја? Тргавче?

Употребљуј Елса-Флуид!

Хонеш ли најбоље у нету зуба, коже, главе?

Употребљуј Елса-Флуид!

Јесе да погоди осета у припомни времена?

Употребљуј Елса-Флуид!

Желиш ли добро доћине и крометско срећство?

Употребљуј Елса-Флуид!

Фелеров права Елса-Флуид кудикамо је јачи, издашнији и бољег дејства ниски фрапшбраници. Неколико је кипа да вљоно да и ти рекнес:



, То је најбоље“
„што сам никад пробао!“

Тражи Елса Флуид у свим аптекама
радњама, или тражи само прави Елса-
Флуид апотекари Фелера.

Кад се директно поручи, стоји, јасно са паковањем и поштарском уз плаве испрек или на повору:

3 звончица или 1 спољна или велика флаши: 24 динара
12 звончица или 4 спољна велике флаши: 8 динара
24 звончице или 8 спољна велике флаши: 15 динара
36 звончица или 12 спољна велике флаши: 24 динара
На ове цене рачуна се засака још и 10%, изложетата.
То је аптечка овако: Аптека ЕЛСА В. ФЕЛЕР, СТУ-
ДИЈА ДОЛУ Елса-Флуид бр 365 Хрватска.

НЕ ЧЕКАЈ ПРОЛЕЋЕ! НАРУЧИ ОДМАХ!

СЕМЕ: поврћа, цвећа, баштенских трава
и осталих пиних билака. ВОЋНЕ САДЕ-
НИЦЕ: јабука, крушка, трешња, кајсија,
вишња, др. воћа... КАЛЕМОВЕ ВИНОВЕ
ЛОЗЕ: рилинга, мослача, бургундија и
др. „кората... УКРАСНОГ ДРЕВА“ И ШИ-
БЉА — разног. — НА ЗАХТЕВ
ШАЉЕМО СВАКОМЕ НАШ
ЦЕНОВНИК БЕСПЛАТНО!!!

ВГЛОВТАРСКО ПОДУЗЕЋЕ

„В.Р.Т.“

ЦАМОЊА И ДРУГОВИ
МАРИВОР — ТЕЛЕФОН 150

ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ ШИРИТЕ ВОШ ЛИСТ „ТЕЖАК“

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ВА 1924 ГОДИНУ

ИЗАШАО ЈЕ ИЗ ШТАМОЕ СА ОВИМ

САДРЖАЈЕМ:

Предговор; Календарски део; Поучни део; Шта треба да има једно село; О вештачким ћубреним средствима; Значај гајња детелина и правила подизање детелината; Польопривреда и култура; Војне конзервере (компоти) Употреба сумпора диоксида и селекционисаних гљивица; радија алохолног врења при преради грожђа у вино; О дневе болестима шљива бильот пртексла; Судбина; Образовање круне и н-га војника; Гајење и конзервирање — чување поврћа на селу; Четворе очи; О сеоским сточарским удружењима; Искрана млечних крава; Производња јаја у селачким имањима; Важније напомене при гајењу свилоба; Корист од очнеларења; Употреба прашања и врсточне сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског гнојива; Хигијена рада на селу; Ствариниче по спрском грађанском закону; О воћарским задругама; Ставе пољопривреде у Краљевини Србија, Хрвати и Словенија; Поваршина обрађене земље и жетвени принос у 1922; Из марсевог лекарства; Месечни пољопривредни радови; Радови у Јнуару; О ливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Герометарске скале; Српско Попривредно Друштво и његове установе.

Поруџбине за Календар прима Друштво
ЦЕМА ЈЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

ПРАВЕ
Нехвилове прскалице
(патент Австралија)

Познато је кајбољ

могу се добити: у Главном Савету Земљорадничких Задруда; Српском Польопривредном Друштву и у свима већим гвожђарским трговинама.

Главно заступништво код:

Браће П. Радојловића
гвожђара — Београд.

СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примију и све
поште

На основу најављеног решења од
априла 1869. г. премиску друштвују
всок пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвату
и Словенација:

на годину 20 дина. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дина.

Премиски рукописи се не враћају

Претплати се поплаже уједијилуп
из целе године.

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштви.

БРОЈ 10.

БЕОГРАД, 9. МАРТА 1924. године.

Година LI.

ГЛАВНИ ГОДИШЊИ ЗБОР

СРПСКОГО ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

Српско Пољопривредно Друштво, на основи чл. 37. и 38. нових својих Правила, одржаваје
свој 50. редовни Годишњи Збор 23. марта 1924. год. у свом Дому у Београду, са дневним редом:

- 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 целокупне друштвене имовине;
- 3) Председник подноси на решење писмене предлоге друштвене Управе, Савеза, Подружнице и појединачних чланова, који су поднети Управи најмање 15 дана пре Збора;
- 4) Подноси се на одобрење буџет прихода и расхода за текућу годину, која почиње од 1. јануара;
- 5) Бирају се чланови Управног Одбора.
- 6) Бирају се редовни и почасни чланови.

На збору ће имати право гласа редовни чланови друштва, по један опуномоћени изасланик сваке пољопривредне подружнице и по два изасланика сваког Савеза (Чл. 32).

Уколико се јед овог дневног реда, не буде могло свршити првог дана, рад ће се продужити истим редом идућег дана.

К. Бр. 1630

3. марта 1924. год.

Секретар

Ник. Стаменковић с. р.

Председник

П. Т. Тодоровић с. р.

Потребе првога пролећа

Узимамо већ у прве дане пролећа, у оне
дане, којих настају прве дужности за припремање
доброг лета и богате јесени у једној по превасходству земљорадничкој земљи. Те дужности леже
на државним економијама, Пољопривредним По-
дружницима и Земљорадничким Задругама; ове
установе имају обавезу постарати се око подмирења
потреба нашега села, које настају с првим
данима пролећа: да упуте, да обавесте и да поуче
нашега земљорадника о многим земљорадничким
радњама.

Пре свега ваља подсетити сељаке да још бла-
говремено набаве справе и алате којих немају и
потребна семена. Ове набавке се до душе, у другом
свету врше много раније; у нас се с њима

много закашњава. А ово су [последњи] дани кад
се оне извршују; зато се одлагати не смеју.

Од огромног је значаја придобити што већи
број земљорадника за гајење варива и, нарочито,
поворја. Варива се у нас сразмерно врло мало гаји,
мада је оно од огромног значаја за народну
искрну и мада као извозни артикал увек може
постигнути изванредно велике резултате. А што се
тиче поворја — његово гајење у селу још није
довољно развијено, те га многа села немају ни
преко лета, а камо ли преко зиме; многа села
чак и купус и лук купују на пијаци, уместо да
све врсте поврћа гаје у толиким количинама, да
га и продају могу! А степен развитка земљорадње у једној земљи и културни степен једнога
народа цени се и по томе, у колико мери земљорадник гаји поврје. Само дивљац се не бави

одгајивањем поврћа; што је који народ културнији, више га гаји, те има разноврснију, издашнију и здравију исхрану, па је у стању сваки земљорадник и продати известан десетак поврћа у свежем стању, конзервисаног и прераденог.

Од не малог је значаја обучити наши мушки и женски сеоски подмладак калемљену воћа. У многим крајевима воћарство није развијено и са недостатком калемарског умења. Зато је нужно у таквим крајевима одржати калемарске курсеве и што више курсиста обучити у овој вештини и уврдити у калемарском умењу. Где су год раније ови курсеви приређивани, те је већи број подмладак стекао калемарска знања, воћарство је бујно коракнуло и количином и квалитетом.

И приликом тих курсева, као год и сваком другом приликом, ваља наше сељаке задобијати да воћкима засађују нарочито оне просторе, који су незгодни за коју другу обраду. Ораси могу изванредно добро успевати на брдским просторима који се не могу орати; и ораси, као год и оскоруше, трешње и крушке, изврсно могу успевати по брдским вододерима; вишње су одличне на песковима, чак и на живом песку и т. д. Засадом воћа на таквим просторима сељак покрива голе делове своје земље, субија плахе поводије и осигурава велике приносе оданде, одакле до сад никакве вајде није имао!

Најзад, први дани пролећа су последњи дани за припрему наводљавања усева у случају да овога лета настане суша, у оном добу вегетацијоном, кад је, за пољопривредни успех, највише потребна влага. Нужно је, зато, живо настарати да земљорадници образују заједнице на задржном принципу, да израде ваде и учине све предрадње

за навађање воде у те ваде, а преко њих и у њиве, кад за то настаће преко лета потреба.

Употреба воде у земљорадњи спасава летину за време суша; али она и у нормалним приликама је у стању удојити и утробити жетвени принос.

Трговински Гласник

ИЗ РАТАРСТВА

Сточна репа.

Одликује се својом великим количином меснатих делова, а спада међу најважније и најиздавашније птићне биљке, јер даје и под најнијелијим условима преко године највеће количине одличне и лако савршљиве хране.

При избору семена од сточне репе велику улогу игра садржина сувих делова и проценат шећера у репи. Јер, у колико једна врста репе има већи проценат сувих делова и шећера, у толико је њена хранљивост већа и у толико се таква репа да лакше и боље очува у траповима преко зиме, те је имамо за све време употребе свежу и сочну.

У главном, према садржини сувих делова и количини шећера сточну репу делимо на 3. врсте. У прву долази репа екендорфска, која по својој продуктивности даје највеће приносе. Она се употребљава за храну крава с јесени па до половине зиме. Екендорфска садржи 9–13% сувих делова и 5–7,5% шећера.

У другу врсту спада Мамут, која по продуктивности долази у средње врсте а употребљава се за храну стоке преко целе зиме. Мамут садржи 13–15%, сувих делова и 7,5–10% шећера.

У трећу врсту долази тип полу-шећерне репе, зване брабанска и др. Ове врсте репе мање су продуктивне и садрже 15–20% сувих делова и 10–14% шећера.

Земљу; наредним усевима пераелија, дају мање привоса у зру, него она земљишта, у којима није гајена шећерна репа.

Откупна цена репе после рата била је поред тога тако ниска, да земљорадник није био у стању из тих прихода улагати у скупоцено вештачко гнојivo по две и више хиљада динара на хектар. У сравнjenju са осталим културама земљорадње приход од производње шећерне репе заостаје далеко од других. Узиммо генерално срвњење прихода између шећерне репе, пшенице и кромпира.

Шећерна репа по искуству даје код малог поседника у најбољој земљи око 15.000 кг. шећерне репе са 0,3 дни. кгр. обрачунато, износи приход 4500 динара по хектару резанице 1000 динара свега 5500 динара.

Земљиште, које даје око 15.000 кг. шећерне репе може дати око 1500 кг. пшенице у зриу по 3-2 дни. – 4800, плюс 1500 дин вредност сламе, свега 6200 динара.

Кромпир даје у таквој земљи такође око 15.000 кг. кртоле. Ако тај принос исполовимо и узмемо као основницу рачуна само 7.500 кг., онда је приход у новцу 7500 × 2 = 15.000 дин.

Ове цифре доказују, да је по садајним ценама не могуће гајити шећерну репу; производња ће се скаке године смањивати и напоследу ограничити на земљорад-

ПОДЛИСТАК

О ПРОИЗВОДЊИ ШЕЋЕРНЕ РЕПЕ.

Представни Милана Јованића, агронома као делегата Српског Потољопривредног Друштва на конференцији производића репе и наставника фабрика шећера.

Још приликом оснивања шећерне фабрике у Београду и увођења културе шећерне репе непрестано са тврдио, да је у шећеријој индустрији на уведеној основи немогуће постићи трајају успех, пошто култура шећерне репе захтева најпродуктивније стање земље.

Међутим највећи део земљишта нашег земљорадника стоји и дан данас у досад примитивном развијену, где је рентабилитет у производњи шећерне репе немогућ, јер ова култура захтева у првом реду употребу вештачког гнојива и корисна истог могућа је тек онда, ако савршенјим обрађивањем прикупимо и одржимо за велику продукцију потребу велику влагу, створимо помоћу органичког гнојива доста, за раствараше вештачког гнојива, неопходно потребног хумуса, колоиде и распределеност земље.

Пошто све ове погодбе нису доволно развијене, наступа и онда, кад се употреби вештачко гнојиво после сваког гајења шећерне репе, исхранљеност биљне хране у

Ово је подела по садржини сувих делова и шећера а по облику разликују се опет: на окружне, дугуљасте, валькасте, змијасте (као крављи рог) и т. д., по боји меса: на беле, жуте, првеене, зеленкасте и розе.

На површини земље највише расте тип екендорфске и оберидорфске и мање сорта Мамут, чији се корен налази више од половине у земљи.

Пошто се данас у трговини са семеном сточне репе јављају многобројне сорте, морамо бити веома обазриви при набавци семена и узимати само оне сорте које имају све напред побојане особине, а то је, да имају одговарајући процент сувих делова и шећера, јер од ових зависи чврстоћа, сочност и трајашност репе. Количина сувих делова и шећера служе нам као мерило њене хранљивости. За сада су најпризнатије: екендорфска, мамут и оберидорфска.

Сточна репа у погледу гајења много је скромнија од шећерне репе, јер подноси суштију и влажнију климу те је због тога много више раширена и на западу и на северу. Захтева дубоку, јаку и растреситу земљу. Најбоље успева на песковитој иловачкој која је добро најубрена. Влажне тешке глинуше као и сувише лаке пескуше не подноси. При ѡубрењу стајским ћубретом не треба се никад бојати, да не се земља за репу прећубрati, јер у колико будемо земљи дали више изотних материја, у толико ћемо постти знатно већу продуктивност корена. Најбоље је да се ѡубрење стајским ћубретом изврши с јесени, а с пролећа пред сетву растури 200—300 кгр. чилске шалитре и 100—200 кгр. калијеве соли на 1. ха. У недостатку вештачких гнојива употребити разређену осоку. Најбоље успева после пшенице и јечма.

Гајење сточне репе изводи се на исти начин као и код шећерне репе. Сеје се само ређе, чији су редови удаљени 50—55 см. а растојање билака по разређи-

ника, који је принуђен тражити предујам у новцу од фабрике шећера, а то су сопственици најлошије земље за гајење шећерне репе.

И у проширеним крајевима наше садашње државе владао је код малопоседника приближно тај исти однос т. ј. он је мање производио репу и са приходом од репе није био задовољан, сам обласни Брбас, где је фабрика шећера изазвала производничка на све могуће начине у сусрет, плаћајући највећу одкупну цену, градећи чак железничку мрежу ради лакшег и јефтинијег превоза репе од места производње до места прераде,

Ипак главни производијаш шећерне репе био је пре рата у Војводини велепоседник, где је примевом науке створено најкултурније стаје земље и где је на тај начин постигнут принос од 20 — 25.000 килог. шећерне репе на ха. Али тај културом увећани приход шећерне репе није био код велепоседника једино покрета за развијање производње. У томе је суделовао други још моћнији фактор а то је шећери део велепоседника био акционар шећерних фабрика и као такав имао је у преради шећерне репе главни приход, увећан са добитком на преради шећерне репе малопоседника, који нису били акционари шећерних фабрика,

У овој чињеници лежи кључ зашто је велепоседник

ваљу 25—40 см., што све зависи од облика репе. На 1 ару по правилу гаји се 800 балзака, тако, да на једну репу долази $\frac{1}{3}$ м². При растојању 50 см \times 25 см екендорфска даје највише сувих делова по хектару. Ретка сетва потпомаже развијање веће количине корене; гушћа пак сетва има утицаја на поправку садржине репе (сувих делова и шећера). Сејање предузима се на малим површинама ручно под мотику или редове; а на већим површинама сејалицом, које сеју местично на рупице или преко целих редова. За ручну сетву потребно је 10—12 кгр. семена, за местично (на рупице) 10—16 кгр, а за пуну сетву 20—25 кгр. Расађивање репе нема важности за наша крајеве, већ се оно препоручује само у хладнијим пределима.

Сејање сточне репе треба отпочети што раније и то већ крајем месеца марта. По извршењу сетви редови се повлађују и браном завлаче. Ово се чини због тога да се земља око семена што боље слагне, како би се влаге из даљих слојева издигла и омогућила брже нацарење. Сем тога, на овако повољнијо јављају површина је равнија, најчешће правилнија а радови се око разређивања, прашења и копања много лакше и брже изводиги.

Башак

ИЗ ВОЋАРСТВА.

Јабука нао воће и нао лек.

Свакодневна употреба јабука пре спавања утиче веома благотворно на здравствено стање.

Јабуке садрже много фосфорне киселине и других корисних материја у лако сварљivoј форми — много више но остали већни плодови. Правилна употреба јабука пре спавања утиче благотворно на мозак, под-

гајио велико шећерну репу и тим помагао развитак шећерне индустрије.

Насупрот овом стању у нашај држави видимо, да је производња репе у Ческој у непрестаном развоју и ако је у рукама малопоседника, зато што су малопоседници чујно и сопственици малих фабрика за прераду шећерне репе у сирови шећер, те им је мње у производњи, а више у преради осигуран задовољавајући приход.

Узимемо ли у обзир све до сада речено, то долазимо до закључка, да шећерна индустрија ма до садајући основни мема услова за развитак и да је њен опстанак у питању.

Шта већа радити да се она одржи. Пре свега мора производијаш добити већу цену за произведenu репу, а та је по мојој калкулатури најмање 50 п. д. од 1 килогр., јер тек онда производијаш додати у могућност довести своју рентабилност, увећати квантитативно и квалитетивно продукцију репе.

Но ту већу цену морају платити фабрике шећера а не потрошачи. Оне то и могу, јер немилосрдно експлатишу и једне и друге. По добивеним веродостојним подацима стаје, на име, један килограм произведеног шећера 14 — динара и у тој су цени урачунати сви издати

стиче делатност бубрега и цигерите, везује прекомерне желудачне киселине, потпомаже варење и на крају утиче на миран сан.

Јабуке не треба љуштити, већ их предходно само добро отпрати, осушити и са љуком-к орицом, јести, — само људи са болесним желудцем треба да једу ошутеште јабуке, пошто се неошутеште теже сварују.

Народи, који немају јабука, они купују из земаља где их има и за њих издају много новца и тако их употребљавају и као неку врсту медецине.

Наш народ има јабуку и сувише, те их у више прилика вагонима продаје, а за своју домаћу употребу, преко зиме, врло мало или тако ренги ни мало не оставља, не знајући њивову вредност по своје здравље.

Нека ово неколико редова буде искрена опомона и подстrek нашим пољопривредницима, а нарочито онима, који своје јабуке продају, а за себе и своју чевљад довољне количине не остављају за дубоку јесен и преко зиме.

Многи пољопривредници, када буду ово прочитали казаће: е па и ми знајмо, да је добро преко зиме имати јабуку у што већим количинама, ове јести и продавати, али како немо им за то време очувати. — На ово им је мој одговор: читајте што чеше пољопривредне књиге и „Тежак“ и тамо hete нађи све што вам је потребно за ваш живот, па и упуство за чување — „трапљење јабука, а не испиниши нека се за ово и све друго по пољопривредној струци обраћај својим скрским економима, који ће им са највећом радошћу и бесплатно увек на сусрет изнаћи и све до ситница практично показати.

Добрличево.

Миласав М. Ђорђевић

за скровину и сви расходи при преради заједно са монополском таксом.

Сем тога мора произвођач добити натраг одпадке фабрикације шећера и то резанце и меласу из два веома важна привредна разлога. Један је тај, што се у напредној привреди тражи враћање изузете билој хране у земљи и то по могућности у облику добrog конзервираног стајског глојића, ради одржавања продуктивне снаге земље, и други ради исхране што већег броја стоке за коју сада земљодарник у колико може купује мекиње као концептирану ијефтињину храну.

Да би се овај захтев потпуно извршио и да би се спречила могућа злоупотреба са меласом, фабрике шећера биће обавезне, да резанце осуше и при сушењу са меласом измешију. То се може лако постигну, јер свака фабрика располаже са доволно већ искоришћене паре из парних котлова, која има доволно топлоте за сушење. По овоме виља још знати, да један килограм меласе са резанцима има за 1 и по већу хранљиву вредност од мекиња а сада је цена меласе за 1/5 мања и да се мелас сада готово искључиво употребљава за фабрикацију шипритуса или се за исхрану стоке у друге суседне државе извози.

Подржавати велепоседнике ради шећерне индуст-

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ.

Питање:

Изгледа ми да ће ми ове године пшеница и јечам услед ћубрења земље. Неки ми препоручују да поспим по усјеву 150—200 кгр. по јутру суперфосфата.

Молим да ми јавите да ли је ово добро и где се може суперфосфат добити најевтиније и ужива ли какву повластицу при превозу.

Само Ремеша,
Босанска Грачаница.

Одговор:

Из вашег писма од 20 — II — т. г. види се, да се бојите, да вам не полегне пшеница и јечам услед ћубрења и да вам је неко препоручио, да употребите суперфосфат противу полегања.

Из овога излази, да сте и за пшеницу и јечам ћубрили стајским ћубретом и то вероватно јачим количинама. Нити се за пшеницу нити јечам по правилу ћубри непосредно стајским ћубретом. Обично се ћубри предузеца те код пшенице и јечама може бити само речи о пријубрављавају којим вештачким ћубретом. Изузето се може и за пшеницу ћубрти, али или мањим количинама или и мало већим, али са пријубрављањем суперфосфата и ређим сејањем. Суперфосфат и ређе сејање имају задатак да парализишу полегање и образовање несразмерно веће количине сламе време зруу. Може вам се лако догодити ако буде влажнија година, па чак и да спречите полегање, да показавате много више сламе од зриза, и што би то иначе било. Са тих разлога се употребљава увек суперфосфат, па било да су земље саме по себи јаке — црнице или да су ћубрене стајским или зеленим ћубретом или као пшеници или јечам дођу после детелине или које мањунате бильке. Суперфосфат се употребљава са јесени по правилу. Предлог, који вам је учињен са

рије нема места. Срећа је велика што је држава приступила аграрној реформи, јер је само на тај начин, спречен социјални преврат у почетку стварања садање државе и једини на тај начин сачуван је живот велепоседника и њихових породица.

Противно мишљењу многих људи ја смело тврдим, да ће временом аграрна реформа производњу ојачати. Незгода је била велика што је се та реформа силом друштвених прилика после рата морала на врат нанос изводити, те су при томе учинење велике грешке, које не се стеченим искрством постепено уклонити.

Неоспорна је истина, да боље уређени велики посед производи више пшенице и шећерне репе срачунато на 1 ха. Али је исто тако неоспорно, да мали посед производи већу вредност пољопривредних добара, укупно узето.

Узимимо у употребе један конкретан пример:

На спјајлујцима графа Љуша у Вуковару затекао сам у ранијим годинама на једној од пустара са 3000 ха, орница око 450—500 грађа говеда и коња. Насупрот томе једно типично наше село малопоседника, које обухвата зирнатне земље исту површину јест између многих села Црна Бара у Мачви, која броји 430 домаћина. То село има саде послије рата говеда и коњи око 1600 грађа.

суперфосфатом, принципијелно је исправан или нема се гаренција, да бе пролећна употреба суперфосфата до-нети позитивни и жељени резултат, пошто су биљни корени већ у прилици дубини, а ви можете растурајти суперфосфат само задржати на површини. Количине, које су вам предложене добре су т. ј. 150—200 кгр, по јутру. То је довољно јако и требали сте употребити с јесене пре сецве. Ништа не смета да го употребите и спролећа и то на следећи начин и у вези са радњама, које вам излажемо.

Чим се отопи снег и земља се просуши растурити суперфосфат на сувом времену и кад су биљке суве и одмах добро подрžати. Ваљати немојте. Ако се покаже после извесног времена, да је стање усева још увек сувише густо, опет подрžајте оштрим дрљачом и то по преко. Ако и ово не помогне повлајте. Ако опет није довољно, пустите овце, да у ходу усев запасују или косом или и косачицом скрњавати усев по површини. Ваљати, запасавати и скрњавати смете док не почне коленче ње т. ј. док биљке не почну да иструја паљу. Чим наступију коленчење, све те радије престају, јер могу да буду врло штетне. Разуме се, све ово има да примените према стварном стању усева и то у толико, у колико је потребно. Наше је мишљење, да би наведене радије самостално спроведене биле довољне и без суперфосфата, ако не сасвим да спрече полегање, а ова да га ублажи. Од сувише продукције сламе тешко ћете се сачувати нарочито, ако буде влажније пролеће и лето и ако сте много густо посејали. У осталом и полегање зависи од времена. Јаки ветрови и кишне могу изазвати полегање и у нај-normalnijim приликама с обзиром на земљу и сецву.

Много је јевтиње и лакше применити правилне радије при припремавању земље и при сецви, него по после поправљати. У будуће кад ћубрите за стрине стајским ћубретом, додајте и суперфосфата и посејте нешто ређе. На тај начин добијете и иналитативно и квантитативно. *)

М. Б. Н.

*) Н. З. Суперфосфат се може добити код Српског Пољопривредног Друштва по ценама од 180 дина. 100 кгр. без подважних трошка.

ШТА СЕ У ДРУГОМ СВЕТУ РАДИ.

Занјучци примљени на међународној конференцији против маслинове мушкице, одржаној у Мадриду од 18-21. Јуна 1923. године.

На међународној конференцији за сузбијање маслинове мушкице, која је одржана у јуну месецу прошле године у Мадриду, дошли су ови занјучци:

I.

Стварање обавезних удружења од одгајивача маслине за одбрану њихових имања против маслинових мушкица. (*Dacus oleae*).

II.

Потребно је да се чине огледи, који се тичу вештачке одбране од маслинове мушкице. Сви огледи који се односе на ово питање биће вршени за време од 3-4

године и то на истим местима, по истим методама, са што је могуће тачнијим надзором, тако да ћомогуће поређење резултата и оцену вредности примљених метода.

III.

Пошто су методе раствора шећерних и отровних материја и метода отровних замки-мамаца, сматране као ефикасне у разним земљама, конференција држи да је опортуно да се огледи настање у ова два правила, не искључујући ипак оне које сваки народ буде оценио као корисне да се предузму употребом других начина вештачке борбе.

IV.

Због различних законодавства поједињих земаља, што се тиче употребе арсеника у пољопривреди, конференција налази, да има места за предузимање нових огледа а поводом употреби и других субстанција осим арсеникових једињења до сада употребљених, нарочито арсенација и других отровних производа против маслинове мушкице.

V.

Конференција изражава жељу да Међународни институт пољопривреде у Риму преда студији питање изума, тако да резервише, што је могуће већу слободу да одгајивање маслина, да применује вештачке методе уништавања маслинове мушкице.

VI.

Конференција налази, да се резултати свих огледа, са детаљима који се тичу њихове примене под различитим климатама, достављају Међународном институту пољопривреде у Риму у првој половини октобра сваке године. Институт мора да достави добивене резултате заинтересованим земљама у што краћем року.

VII.

Треба испитати, да ли нису до сада употребљавани методи, а који су сматрани као ефикасни за борбу против маслинове мушкице, опасни за маслинке, због могуће развића фумагита (права гливица на лишију — болест), и уништења корисних инсекта, као што су паразити маслинових непријатеља, који се ране шећерним субстанцијама, као и сама мушкица.

VIII.

Да све земље са маслинама изучавају са технички спремним људима и по заједничком плану биологију маслинове мушкице и њених паразита, инсистирајући нарочито на различите услове средине. Стварање лабораторија да изучавање инсекта са огледним пољима је у том погледу нарочито за препоруку.

IX.

Конференција изјављује жељу, да владе европских земаља са маслинама препоруче оним из Северне Африке, Индије, Средње и Јужне Африке, да изврше једну дубоку студију биологије маслинове мушкице и њених паразита у њиховим крајевима.

X.

Пошто је у Северној Африци утврђено постојање унутрашњега паразита маслинове мушкице — „*Orius co-*

color" — конференција налази, да је потребно, да се ученици један општи напор ради пробе његове аклиматизације у Европи.

XI.

Пошто је констатовано постојање унутрашњих и спољашњих (ендота и ектофа) паразита маслинове мушкице у Средњој Африци, која има сличну климу средње - меридионалне Европе, конференција сматра, да би добро било да се ученике заједнички напори ради увођења (уношења) ових паразита у Европу,

XII.

Конференција изјављује жељу, да се створи једна стручна међународна комисија од стручњака, у циљу студија разних питања која се односе на маслинову мушкицу. Ова комисија би морала да се састаје најмање једном годишње. Први ће се састанак одржати у Међународном институту пољoprивреде у Риму. Свака ће седница одредити место оне следеће.

XIII.

Конференција препоручује разним владама стварање „Касе за маслине“ са средствима која ћој се допадају, чија ће суме бити одређена специјално за сузбијање маслинове мушкице.

XIV.

Конференција изражава жељу, да се разне владе споразумеју ради изједначења међународног законодавства, у погледу отакљивања набавке и употребе сиропина — материја — које су корисне за сузбијање маслинове мушкице, а могу се сматрати као штетне било човеку, било животињама.

XV.

Конференција изражава жељу, да царина ученика отакљава за трговину производа одређених за сузбијање маслинове мушкице.

XVI.

Конференција налази, да многе птице чине велике услуге у уништавању инсеката, а нарочито штеточина маслина, и да је потребно да се изврши озбиљна заштита у њивову корист.

П. С. П.

БЕЛЕШКЕ.

Дечији Пољoprivредни Клубови урезу лозанском — округу бијелопољског. О значају и важности оснивања Дечијих Пољoprivредних Клубова, писало је више пута у „Тежаку“, па и овом приликом потребно је истаћи рад и стање таквих клубова урезу лозанском.

Енергичним радом и уложеним трудом, државног преског економа г. Николе Чернова уз сарадњу народних учитеља, основаны су у току прошле године ови клубови:

1. — У селу „Бистрици“ основан 7. маја са 54. члана. Вођа клуба је г. Мираш Јочаић, учитељ — управитељ школе. Чланови клуба бавили су се одгајивањем пољских усева као: пшеницом, кукурузом, јечом и градинарских биљака. У клубу је сарађивао и г. Богдан Пејовић тамошњи учитељ.

2. — У селу „Затон“ основан је 10. маја са 28 члана. Вођа клуба био је раније г. Митар Радојчић и сада учитељ г. Јочић. Клуб се бавио одгајивањем пољских усева и одгајивањем воћaka;

3. — У селу „Иван“ основан 27. Јуна са 32 члана Вођа је клуба г. Љукаш Корач, учитељ. Клуб се бавио одгајивањем пољских и градинарских биљака;

4. — У селу „Негњево“ основан 12. Јуна са 20 члanova. Вођа је клуба г. Мирко Савићевић, учитељ. Клуб се бавио одгајивањем поврћа и пољских усева;

5. — У селу „Расово“ основан је 18. Јуна са 29 члanova. Вођа је клуба Саво Поповић, учитељ. Клуб се бавио одгајивањем поврћа, пољских усева и нези воћnјака;

6. — У селу „Кориту“ основан 24. Јуна са 24 члана. Вођа је клуба раније г. Ђорђе Јовановић и сада г. Гођа Марјановић, учитељ. Клуб се бавио гајењем пољских усева и градинарских биљака;

7. — У селу „Лозна“ основан 9. Маја са 24 члана. Вођа је клуба г. Петар Радовић, учитељ. Клуб се бавио гајењем пољских усева; и

8. — У селу „Злани“ основан 25. Јуна са 17. члanova. Вођа је клуба г. Милован Шошћић, Клуб је по-казао слаб успех.

Када се узме у обзир, да су клубови скоро основани, општи успех био је задовољавајући.

Клубови су имали обрађених површине, просечно до 1½—1. хектара земљишта, с обзиром на оскудну популацију земљишта тамошњег краја.

Гајење градинарских биљака, за чије се повољно успевање троши доста труда, за сваку је похвалу. Ово може послужити за потстрек и осталим клубовима, јер је поврће важна људска храна, док међутим неома је занемарено на селу.

Имајући у виду забаченост тога краја, где је најпотребније да се сеоска младеж у пољoprivредном працу образује, за сваку је похвалу досадашњи рад државног економа г. Чернова и вође клубова — народних учитеља.

Само удруженом снагом државних економа, народних учитеља и др. пољoprivrednika и пратилаца пољске привреде, могу се основати и у другим местима наше проширене Отаџбине Лечачи Пљевљаривредни Клубови.

Српско Пољoprivредно Друштво као и Министарство Пољoprivredе и Вода из својих скромних буџетских средстава, потпомагаје ове клубове издвајањем поучних пољoprivредних поука и раздавањем награда, у циљу што јаче пропаганде и такмичења.

П. С. Пешковић.

ЛАСНИК

Панија Подружинама. Српско Пољoprivредно Друштво кредитира своје Подружине и тако преко њих помаже пољoprivrednike да под врло повољним погодбама дођи до што бољих и јевтинijих оруђа и материјала за праизводњу.

Алија подружина је данас знатно порастао, те Српско Пољoprivредно Друштво, према средствима, ко-

јима и само расположе, може одговорити свима њиховим молбама за кредит једино на тај начин, ако Подружнице, које су добиле кредит што пре, и не чекајући крајњи рок, враћају Друштву своје дугове.

С тога се моле Подружнице, које су добиле кредит од Друштва да ово имају у виду и да своје дугове што пре враћају како би се и друге Подружнице, које чекају на кредит, могле помоћи.

Управа.

ЗАПИСНИК

ХХХИХ. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држана 31. октобра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: Председник г. Јанка Т. Тодоровић, председник г. др. Веља Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Никола Петровић, Павле Петковић, Софроније Партонић, Светислава Пешин и Драгутин Сремић,

Председнивој председници г. П. Т. Тодоровић.
Бележко секретар Милан Л. Амвастасијевић.

I.

Прочитан је и усвојен записник од прве седнице.

II.

Прочитана су мишљења Небањачког Одбора по предмету:
а) Бр. 7330 попуње фирмс Браће Пулена из Пирита за набавку резервних делова за клаџистре. — Усвојено мишљење и одлучено да се избави 20 клаџистара без тервија и да се од сваког дела набаве по 30 премераца за резерву;

б) Бр. 6376, 7474, 7491, 7495, 7499, усвојено мишљење и одлучено да се понудијем избавне истрије.

III.

Прочитано је мишљење Финансијског Одбора по предмету Бр. 7181 да се Пољопривредној Подружници општине постенске — Нови Пазар опрости интерес у суми од 900 динара. — Одбор је усвојио ово мишљење и одлучује да се постенској Подружници врати њена обvezница и ослободи интереса у назначеномју суми.

IV.

Прочитано је мишљење Одбора за предлог о пријему Пољопривредног Друштва за Српску Војводину у Новом Саду у састав овог Друштва. — Управни Одбор усвојио је предлог, о чему известили Пољопривредној Друштву у Новом Саду по пријему нових правила.

V.

ПРОЧИТАНЕ СУ МОЛБЕ:

а) г. Џејк Сакићевиће да јој се да повиница и г-ђе Рад Стевановићевиће да је Друштво прими за свог службеника. — Одбор је одлучује да се обе молбе уpute Финансијском Одбору за мишљење;

б) Бр. 7457, Одбора за Народно просвећивање из Вратарине да му се бесплатно уступе 10—15 примерака од њихог друштвених издања за читавницу Дечјег Пољопривредног Клуба „Тимок“. — Одбор је одлучује: да се за читавницу Д. П. Клуба „Тимок“ уступи по 1 примерак од свих њених Друштвених издања;

в) Министарству Пољопривреде и Вода да му Друштво пошаље ициркад издајта о резултату пропаганде америчке обраде кукуруза без сртава. — Управни Одбор одлучује: да се Министарству скрене пажња на актету штампанију у Текији за промах и ону годину.

г) Прочитана је молба практиканта Драгомира Новаковића, који се вратио као практикан у Чехословачку и моли Друштво, да му наведе путне трошкове за повратак у Београд, суму од 360 динара и 37 чехословачких круна. — Управни Одбор одлучује: да се Новаковићу наведе путне трошкове суме;

д) Бр. 7572. Јос. А. Печићић индустрјијала из Ниша да се његовом имену Владети производи праца у Чехословачкој још да годину дана за усавршавање у матекарству. — Одбор је прихватио ову молбу и одлучује: да се у овом смислу упути молба Земљорадничкој Једносци у Прагу.

VI.

Прочитано је писмо Бр. 7329 напујке Свељу у Цељу, који шаље „Сломени Спис“ који је изашао Свеља са својом прославом четрдесетогодишњице. — Одбор је прихватио јануар је благодарнину и одлучује: да се пошаље на приказ уреднику Текије.

VII.

Прочитан је телеграм са пољопривредне изложбе у Пећи, који изјављује Друштву благодарност за објављују помоћи и даљу могућност да се изложба приједи. — Одбор је прихватио јануар.

VIII.

Секретар Друштва спомишише да је Учитељско Удружење у Ст. Беочију молило да јој друштво упути 1 стручно листе до 3. новембра т. г. у Ст. Беочију да овако представи на конгресијану већу и поверији збору учитеља из 2 заседа где не би било више од 200 слушалаца. — Управни Одбор одлучује: да се за овај циљ одреди да се у Ст. Беочију т. г. п. председник др Вела Стојковић и члан Управе д. Ђ. Пантелић Пантелић за јануар исплатити путне трошкове по рачуну.

За овим је седница закључена.

Окружној Пољопривредној Подружници за Округ Моравски, — потребна је једна сточна вршилица, која сама веће и 2. чешљаре за вуну најmodерније. Ко има нек јави Подружници цену и услове.

1—3

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА 1924. ГОДИНУ

ИЗАШАО јЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ
САДРЖАЈЕМ:

Предговор; Календарски део; Пуочни део; Шта треба да има једно село; О вештачким ћуревним средствима; Значај гајења детелина и правилно подизање детелишта; Пољопривреда и култура; Војне коизверзе (компти) Употреба суплем диоксида селекционисаних гљивица радија лукотоног врнјеји при преради грожђа у вино; О даме болестима шваја биљног порекла; Судбина; Образовање круне и вега војницима; Гајење конзервирање — чување поврћа на селу; Четворе очи; О сеоским сточарским удржима; Искршна илечења крава; Производња јаја на сељачким имањима; Важније напомене при гајењу силробоба; Корист од пчеларења; Употреба прашачка и врстачке сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског гнојива; Хигијена рада на селу; Стари начини по српском грађанском закону; О војнарским задругама; Сталне пољопривреде у Краљевини Србији, Хрвати и Словенији; Површини обраћене земље и жетвени принос у 1922; Из марвеног лекарства; Мескими пољопривредним радовима; Радови у јануару; Оливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Термометарске скале; Српско Пољопривредно Друштво и његовој установе.

Поруџбине за Календар прими Друштво
ЦЕНА јЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

Suttner Ura.

ЧАСОВНИК

је ствар поверја, јер код куповања никада не можете знати, за колико ће се повисити цена од доскора потребних поправака.

Од поновних издатака осигуравате се само ако имате гаранцију за потпуну добрути машинерије. Фирма Суттнер као југословенски стварариште не швајцарске фабрике сатова нуди Вам ваздух велики избор саме првокласније сатова у свим ценама. Швајцарска фабрика јачи Вам за добруту машинерије! Захтевајте богато илустрован ценовник, у којем ћете наћи са тоге за господу и господиње од злата и сребра, никла и челика у скакој цени, једнако уре за наручнице, будилнике, надаље ланчиће, привеске и најразличитији накит. Пошаљите за туји ценовник само 2 динара:



Стоварништу сатова

X. Суттнер Љубљана бр. 950

Словенија.

ИЗНЕМОГЛОСТ? СЛАБИ САН? Нервозност?

Слаба волја за рад? Јављају ли се често различите боли? Добар пријатељ у таквим примија данима јесте прави Феллеров Елса Флунд! Добро служи за праше и облоге, а и као косметикум за уста, главу, кожу! Јачи, издашији и болећа дејства од францбрантајна! Заједно са паковањем и поштарином 3 двогртке или 1 специјална велика флашица 24 динара, 36 двоструких или 12 специјалних флашица 24 динара, и 10% налогоплатка разашле: апотекар ЕУТЕН В. ФЕЛЛЕР СТУДИЦА ДОЊА Елса-трг бр. 366 Хрватска.

Младице

Расадник среза Беличког у области Моравској, има на продају 5—7000. ком. једно годишњих младица од бресака на продају по цени 300 дин. 1000 ком. а даје и у замену за четинаре или за друго воће младице; паковање по коштава.

1—3

Праве

Нехвалове прскалице-патент Аустрија могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва по 550. дин 2—6

ПРВОКЛАСНО СЕМЕЊЕ

Свих културних билина, нарочито баштенско, цветно, јарки житарица, детелина и трава, воћне и лозне саднице, добавља „ЗРНО“ А. Д.

Завод за Рационално Семенарене, Београд Обилићев Венац 10 Телефон 27-36. Велики Илустровани Ценовник бадава и франко.

1-5

За пролетњу сетву

Праве француске Луцерке по 30 дни. 1. кгр.

Црвене детелине 30 1. .

Пролетње Граорице 7 1. .

Багремовог семена 25 1. .

Гледичијевог 25 1. .

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањина бр. 11. са гаранцијом у погледу чистоте и клијавости.

Пошто је ово семе набављено у мањим количинама, позивају се пољопривредници да са поруџбином похитају; уз поруџбину послати новац бар у износу поплавине вредности.

2—6

ПРАВЕ

Нехвалове прскалице
(патент Аустрија)

Призвато као најбоље



могу се добити: у Главном Савезу Земљорадничких Задруга; Српском Пољопривредном Друштву и у свим већим гвожђарским трговинама.

Главно иступништво код:
Браће П. Радојловића
гвожђара — Београд.

НЕ ЧЕКАЈ ПРОЛЕЋЕ! НАРУЧИ ОДМАХ!

СЕМЕ: пурпра, цвећа, баштенских трава и осталих пинних биљака, ВОЋНЕ САДЕНИЦЕ: јабука, крушака, трешња, кајсија, вишња, и др. воћа. КАЛЕМОВЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ: ризлинга, мослаца, бургузца и др. сората. УКРАСНОГ ДРВЕЋА И ШИБЉА — разног. — НА ЗАХТЕВ ШАЉЕМО СВАКОМЕ НАШ ЦЕНОВНИК БЕСПЛАТНО!!!

ВЕЛОВАРДСКО ПОДУЗЕЋЕ

В.Р.Т.

ЦАМОЊА И ДРУГОВИ

МАРИБОР — ТЕЛЕФОН 15.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
ДР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

На основу изјавног решења од
априла 1869. г. преписку друштвени
мос пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСНИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво чланник, председник, П. Г. Тодоровић

Одговорни чланник Д-р В. Н. Ст. Јовановић

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Преплату се полаже уједано
за целу годину.

Број 11.

БЕОГРАД, 16. МАРТА 1924. године.

Година LI.

ГЛАВНИ ГОДИШЊИ ЗБОР СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

Српско Пољопривредно Друштво на основи чл. 37. и 38. нових својих Правила, одржава
свој 50. редовни Годишњи Збор 23. марта 1924. год. у свом Дому у Београду, са дневним редом:

- 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 целокупне друштвене имовине;
- 3) Председник подноси на решење писмене предлоге друштвене Управе, Савеза, Подружнице и појединачних чланова, који су подмети Управи најмање 15 дана пре Збора;
- 4) Подноси се на одобрење буџет прихода и расхода за текућу годину, која почиње од 1. јануара;

- 5) Бирају се чланови Управног Одбора.
- 6) Бирају се редовни и почасни чланови.

На збору ће имати право гласа редовни чланови друштва, по један опуномоћени изасланик сваке пољопривредне подружнице и по два изасланника сваког Савеза (Чл. 32).

У колико се од овог дневног реда, не буде могло свршити првог дана, рад ће се продужити истим редом идућег дана.

К. Бр. 1630
3. марта 1924. год.

Секретар

Ник. Стаменковић с. р.

Председник

П. Т. Тодоровић с. р.

Откупне цене шећерној репи у овој години.

Ми смо у бр. 50 Тежака за прошлу годину обавестили наше читаоце да је иницијативом Министарства Пољопривреде и Вода одржана у Београду 8. и 9. децембра прошле године конференција од производњача шећерне репе и представника шећерних фабрика у циљу да се испитају узроци досадашње и сувине слабе производње шећерне репе и шећера и потражи начина, како да се та производња повећа.

На тој конференцији донете су многе значајне одлуке, које смо такође споменули најчашћим читаоцима. Једна од тих одлука била је од особите важности и усвојена је била једногласно и од производњача шећерне репе и од представника шећерних фабрика; она гласи: „да се именује је-

дан одбор од представника производњача шећерне репе и фабриканата шећера, који би као совјетодавни одбор увек био при руци Министарства Пољопривреде и Вода за решавање свих питања, која са ширу производње шећерне репе и шећера.“

На основу те одлуке Г. Министар Пољопривреде и Вода наименован је био одмах један одбор од 7 чланова, у коме су четири члана представника производњача шећерне репе, а три члана представника шећерних фабрика.

Тај одбор држао је своју прву седницу у Министарству Пољопривреде и Вода 26. јануара ове године и као главну тачку дневног реда имао је, да утврди откупне цене шећерне репе у овој години. Пошто су продискутовани разни

предлози с једне и др ге стране донета је следећа одлука:

„И производнички и приставачки шећерни фабрици на седишту Светог одбора на 25. јануару 1914 год. споразумеју се да ће џенама (ценима) шећера за шећерну репу у 14 4/5 год. буде 30 дина, од 100 кг, но с тада да се ценима смањују повећаним, ако би се у месецу априлу ступиле нове ценима шећера, ако се купе днира смањују или ако би се остварило окоштавање у транспортној шећерни репи или у повећању увозне царине на „трине шећера.“

„При свему томој сестанти слобоју конкуренцији међу фабрикама у погледу откупних цена и оставака погодба са производничима.“

„Ову одлуку достављати свима фабрикама и тражити њихов пријемак. По добијању приставака фабрике бр. 6 ти дужеје да горње услове упуте у употребу, које су наприме са прописима Изданијем сопственим месецом августа, када се ово питање и аново упути у прејес и донети дефинитивно решење о евентуалним повећањима цене.“

Ова је одлука одмах била послата свима фабрикама и тражен је од њиховог пријема и оне су све већ дали писмени - рист.нак.

Према томе цена шећерне репе за ову годину може бити дочевши од 30 дин за 100 кг па на више. Фабрикама је о тврђену слободна утакмица, да те цене повећавају до мере, коју они за сходно нађу.

Ве јемо да наши пољопривредници неће бити потпуно задовољни са овим ценама, јер су оне и сув ше далеко од њиховог ишчекивања, а и несразмерне и порнича и трошковична, које они улажу у гајењу шећерне репе. Међутим треба имати на уму да је најмања цена шећерне репе у прошлoj години била 25 дин. и то ондака су и цене житами биле несразмерно веће него сада и када је наш динар време швајцарском франку био много нижи него сада. Ова овогодишња нај мања цена од 30 дин и ако неће као што рекосмо, задовољни произвођач ће, ипак је много већа него што је била прошлогодишња.

ПОДЛИСТАК

О ПРОИЗВОДЊИ ШЕЋЕРНЕ РЕПЕ

Представник М-лана Јовановића, агронома као делегата Српског пољопривредног друштва на конференцији произвођача репе и издавачима фабрики шећера.

Очигледно је, дакле, најчешћи производње малог поседа већ у одговарајућим стокама не само по броју него по укупној вредности исте. Сразмера ситије стоке много је већа.

Гајење свиња и оваца на малом поседу у тј. мерије развијено, да се готово све становништво из тог извора одржава, а највећи део извоза тога је порекло. Шта тек да кажемо за перутину. Џурка је искључиво производ малог поседа и она доставља чак на енглеске пијаце. Сву домаћу потребу у перутини подмирује мало посед а тако исто извоз перутине и јаја; а сама вредност извезених перутина и јаја достиже у овој години вредност извезених говеда. На својој траси тешко би варошаним везио печенцу, ускршње јање и јаја, кад не би малопоседник ти производе на три извоза.

Градинарске производе у Војводини, а донекле и код нас гаји само малопоседник. Успех у повртарству

али и ако одређена најмања откупна цена шећерне репе није онолико, колико су очекивани наша производици и какву је желело и само Министарство Пољ. привреде, једна велика добит за наше производиче лежи у томе што је најмања цена од 30 дина, није дефинитивна и последња. Споразумном одлуком, која је донета на седници Санитетовног одбора пра-двијено је да се питање о ценама шећерне репе за ову годину има поново узети у прегрес у месецу августу и да се утврђена најмања цена има срамнено повећати, ако се прилике које утичу на цену шећера буду измене. То је једна новина, коју исузимају треба поздравити, и почетак будућег рационализирајући одржавања откупне цене шећерне репе.

Донста је ишло негодио утврђивати дефинитивне цене шећерне репе чак пре него што почне сејања и те чине о тачним непромењене све до срвјетска шећерне кампање, како се то досада радило. У страном свету увек се утврђује првобитна цена, која је испод дефинитивне, па се онда она пљачана, а срамнено брзанско цене шећера у одређеним местима. Нема сумње да ће се тако нешто и код нас морати предузети. Јер није право, као што је то било у ранијим годинама, да се у случају скакања цена шећера и произвједи и користи тим скакањем истог само фабрикант шећери.

На рентабилност гајења шећерне репе не само да утичу откупне цене него нарочито производња по хектару. У склопу је производња шећерне репе по хектару већа, у толико ће и производни трошкови бити мањи, па ће онда за једну исту откупну цену и приход од гајења шећерне репе бити већи. Што се шећерна репа слајо рентира

немогуће је зама линга без обзир на затињаша, скопчавања и много труда и рада. За тај циљ служе у Јадранском махом бунари, а овај могу и мало мање пропеле водом си бледвати. Пошто се и на обрађивини трошак мијо ручнији рада је велепоседник и не покушава такмичити се у том привредном раду.

И ако принос грађана може бити по неки пут веома обилат, иако има година я то су обично кишне где су издати за подне и варошко трошкотруно већи него цена трга за те производе; тако већине само малопоседни саскости — мало зарадују мало и губи.

Сирбово и суво воће за домаћи трг и извоз потиче са малог поседа исто тако. маљина, већи део вина, разније, бостан, бундеве и др.

Даље: дуван, коже, лој, овча вуна, плетиво, превиди и текстилне од истих кулева, лин, платно од истих сланина, суво месо, сир, млеко и масло.

Од великих привредног значаја јесу и отпадци као: стајско глојиво, кости, крпе које малопоседник у већој мери прикупља — стајско ћубре — или искључиво прибраја као kostи и крпе.

Узгредни радови малопоседника имају такође већи привредни значај: Кричеве трња, креасле граца, прибајање прућа, шевара, метле и рукотворине од истих, израда

за ово неколико последњих година после рата, да-
леко слабије него пшеници и кукуруз, није само
кривица до релативно ниских цена, по којима је
шћерна репа откупљивана од производача, него
још и до врло слабих приноса шћерне репе по
хектару. Кад се зна да је жетвени принос шћер-
не репе био:

у 1920 год.	130,72	товара
1921 .	112,54	.
1922 .	162,59	.
1923 .	око 154	.

дакле, скоро у пола ниже него што је прино-
шћерне репе у другим пољопривредно напред-
нијим земљама, онда свакако и поред много не-
них откупних цена него што су било цене у тим
годинама, шћерна репа се не би могла рентирати.

Питање о повећању жгњивеног приноса шће-
нерне репе од прокласног је значаја не само у
погледу остварења већег прихода од гајења те
башке, него и у погледу приуготовљавања баш-
ка, које се после шћерне репе гаје. Наша пољо-
привредници то треба да имају при гајењу шће-
нерне репе свагда на уму. И велики жетвени при-
носи од шћерне репе и добро приуготовљавање
земље за гајење усвоје после шћерне репе, може
се постићи само добрим обрадом земље, раци-
оналним ћубрењем и ваљаном и уредном негом
усева. Иначе, ако се те погодбе, о којима овде
не можемо говорити у детаљима, не испуњавају,
дешава се то што многи пољопривредници већ знају:
да шћерна репа и сувише ослаби земљу. То слаб-
љење, изнуђивање земље може ини толико да-
леко да је један наш пољопривредник могао чак
с правом речи да не та башка упропастити (у
место да побољша) културу наших стрнина.

грађалника, израда беширча и цигле у пољским пећима, при-
бирање дудовог лишћа, гајење свилених буба, употреба
стручова кукуруза за исхрану стоке при разређивању; на-
даље искоришћавање паше дуж путева, јаруга, пропланика итд. — све то може само сопственик стоке до свршен-
ства извести, никада пак најамник велико поседника.

Велики део тих производа продаје малопоседници варошанину и даје тим путем огромне приходе у виду од трговца плаћене царине као и других посред-
них пореза. Огромни су приходи зато, што је број душа малопоседника, по хектару сведено, несразмерно већи од оних, који се налазе на великом поседу. У колико је,
дакле, малопоседника више у толико је и финансијска
моћ државе па и других редова грађана већа.

С обзиром на поменуто, држава је у интересу, да
број малопоседника на све могуће начине увећаје, да-
јући чак држави, манастирска, општинска имања и
искоришћавање, а број велепоседника да смањује, симо оних
који имају све услове за производњу културних и нароч-
ито птићних биљака у чему на жалост највише оскуде-
вамо.

Па и култура пшенице и репе већа је стварно само
на оном велепоседу, где је привредна култура на нај-
већем степену свога развијатка. Таквах нема много а ос-

Ca већим приносом шћерне репе који се по-
стигне бољом обрадом земље, рационалним ћубре-
њем и уредном негом усева постиже се и веће-
ногомилавање шћера у шћерној репи. На ту
околност обраћају пажњу и саме шћерне фабри-
ке, јер као год што се пољопривреднику недовољно рентира гајење, кад слаб жетвени принос
добије, исто тако се ни фабриканту шћера недовољно рентира производња шћера кад шћерна
репа мало шћера садржи. Огуда је жеља и теж-
ња фабриканата шћера да добијају за прераду
репу, што богатију шћером. Огуда они плаћају
скупље шћерну репу у крајевима, у којима је кул-
тура шћерне репе напредна него у којима је она
још заостала. Огуда се у Србији у прошој години
плаћала шћерна репа јевтиње него ли у буди
којој другој области наше отцубине.

Влајчији рачуна о тој околности, а и да би
потстакли наше производијче на боље методе гаје-
ња шћерне репе и добијање већих приноса,
шћерне фабрике у Београду и Турији су, како
нас извештавају, увеље нарочите премије за произ-
вођаче у Србији. Те премије, то су управо на-
грађе за оне, који постигну веће жетвени приносе
по јединици површине; тако они који буду добили
на хектар површине:

до 12 000 кгр. репе добијаје за 100 кгр. 30 дин.	•	•	•	32 50 д.
15 000	20.000	•	•	35. дин.
20,000 к. па навише	•	•	•	37.5 .

Тако се у ствари 100 кгр. шћерне репе нече
плаћати 30 дин. већ, ако производијче оствари на
хектару 20.000 кгр. — а то је само један средњи
принос — добијаје не по 30, него по 37,5 дин.
за 100 кгр.

тако једва дају боље резултате од добијак рагара чија
се број из дана у дана множи, а има и малопоседника
Немаца, Милоша и Срба, који се у производњи пшени-
це и са вијпродуктивнијим велепоседницима такми-
чити могу, као што има и велепоседника изразито оних
у наполици, чија је производња пшенице по хектару
мана из најбољијих у привредној култури заосталих
малопоседника. Ако сине порадимо, да се ошири пољо-
привредни напред једак убрза — то је у интересу свију гра-
ђана без разлике, — ускоро ће и производња пшенице и
репе стићи по количини и каквоћи оне са најбољих по-
седа. Чак су и услови зато бољи, јер је број радне снаге
на малопоседу, на хектар седен, већи, а већа је и про-
дукција стајског гнојива, та најјача основа за разви-
јање привредне културе, јер стајско гнојиво ништа у
природи заменити не може.

У случају да фабрике шћера не буду хтели пла-
тити преаложену одкупну цену за шћ. репу и вратити
производијчу отплатке — суве резанце са месамом — онда
мора државни апарат сву своју страгу концептирати,
да се у државним фабрикама развије радиност до пот-
пуог искоришћавања капацитета а обе ове фабрике
треба да пређу у својину производача на тај начин, што
ће се један део промањене репе задржати за унис

Ово је једна врло корисна мера коју уводе наше фабрике шећера у Србији и добар постгрек за боли и напредији рад наших производиоца. Ми не сумњамо да ће наши производиоци учинити са своје стране све што могу, те да у културу шећерне репе уложе што више воље, труда и знања, како би остварили што веће жећевне приносе, а с тим и себи већу награду осигурали.

Али ово није све што фабрике шећера могу учинити за унапређење производње шећерне репе у нашој земљи. Има поред ове још и много других мера са којима фабрике шећера могу јако допринети унапређењу гајења и повиšању и побољшању производње шећерне репе и у своју сопствену корист и у корист наших производиоца па и целе наше земље. Те су мере изнете у одлукама, које су донете на одржаној конференцији у прошлјој години; но ми ћemo се на њих другом приликом вратити.

ИЗ РАТАРСТВА

Гајење куДЕЉЕ (конопље).

Кратко време нас одваја од рада на сејидби и гајењу куДЕЉЕ, односно конопља, како је наш сељак зове.

Поводом тога и мислим ово неколико савета упутих земљораднику, и ставити му до знања, да је гајење конопља један врло рентабилан посао, а који се обавља у доба, кад у већу немамо великих послова.

Пре ових ратова, гајење конопља било је доста добро развијено, и да рат није унапростио фабрике куДЕЉЕ у Лесковцу и Свилајнцу, данас би свакако имали можда још неколико фабрика куДЕЉЕ и јуте.

Рат је многе корисне установе порушио, а које се

акција тако, да половина вредности фабрике поставе с временом именована производиоца, ради учешћа у добити код прераде репе или прераде сировог шећера.

Без обзира на исход даљих преговорова, између производиоца шећера и фабрика шећера, све наше пољо привредне установе и Министарство народне привреде морају раздати основу за подизање већег броја мањих фабрика за израду сировог шећера, које би подигли производиоца шећера, који су саопштеним средствима ули сујући у акцијама потребан капитал. Ове мале фабрике подијелу у средишту производње шећерне репе. Само тако може се малопоседник у будуће сачувати од ове садаље бездушне експлоатације великих фабрика шећера. Тако проширене индустрије шећера пружа и друге привредне користи. У првом је реду полеа рада савршенија. Мале фабрике производе само сиров шећер а веће рафинирају ову сировину. Малопоседник није прикупљен на велика растојања речу преносити, а сирови, у његовој фабрици израђени шећер, упуњује у ону фабрику на даљу прераду, која му ту робу најбоље плати. Водљивозни отпадак — резанце остави онда у његовој несредији близини и он их може у целиот искористити за исхрану стоке а тиме се побољшавају услови за

ви до данас нису дигле из мртвих, као и гајење ове тако корисне трговачке биљке.

Земљорадник данас таји само оне биљке, које му доносе добре и брзе користи, а при том не траже велики рад.

Сећамо се врло добро, пре ових ратова, кад се поје количац од Јагодине за Крушевач и од Крушевца за Краљево: по селима се виђају читави стогови садењуте конопље, које чека пролеће, па да се преради и прода.

Боже мој, како онда сељак беше задовољни кад прода килограм за 1 динар или 1. 20 — А данас? ту исту тежину продаје по 22—25 дин. килограм, и опет не ради је таји. —

Конопља је наша домаћа биљка, која је наше старе пре то година одевала, јер онда није било памука и финих свилених кошуља, већ видимо све наше велике јунаке, па и Јову Курсулу у тежинљавој кошуљи.

И данас имамо наших крајева, где је рубље све од тежине; а то су они крајеви, који не могу земљораднику дати толико принос са имања, као нама у Шумадији, Поморављу, Мачви и Страгу; они су задовољни кад имају проју и пасуљ и текиљаво рубље; а шгоф и свила за њих су ствари непознате.

Ето, ти људи и данас гаје у велико ову тако корисну биљку.

Ми не можемо и нећемо то тражити, да раде они који имају више него што им треба, и којима је конопља последња брига. Већ мислим да они земљорадници који имају згодне и јаке земље то прихваћате, па не увидети сами какве и колике користи могу имати од гајења ове трговачке биљке.

Извоз куДЕЉЕ, а и сама потрошња у земљи, свакако изискују, да се земљораднику скрене пажња на њено гајење.

гајење већег броја стоке и веће производње стајског гнојива.

Поред сваке фабрике сировог шећера подији и модерне млекарнике јер су неки отлачи фабрике веома погодни за бољу исхрану млечне стоке а остатак остатака прерадити у ширитиру.

Само на овој основи и под овим новим условима развијена шећерна индустрија може имати снажан полет. Производићи биће задовољан са приходом од шећерне репе а потрошач са ценом шећера.

Како је организована шећерна индустрија ческих малопоседника, морају предходно и свестрано проучити наши најбољи технологији и пољопривредници и дају спреме

Производићи шећерне репе округа подринског, моравског и пожаревачког могу приступити подизању оваквих малих фабрика одмах ако добавену ренту за ратну општу пласирају у набавку потребних машинерија путем репарација, које су опет у изгледу. Познато ми је прострањство производње шећерне репе у округу подринском и према истом требало би водићи мање фабрике сировог шећера у Богатићу, Шапцу и Владимирцима а према пространству производње шећ. р. у целио држави око 100 малих фабрика за израду сировог шећера.

(Наставља се)

Израла мушема (израла), цакова, ужарије и других државних и приватних потреба, траже огромну количину сировине, а које код нас може бити у изобиљу.

Ми не апелујемо да народ скине платно и свилу, па да ноги од текине одело, већ нам је намера да за индустрију створимо сировине, и продамо то по доброј ценам, и запослимо нашу радну снагу, којој треба средстава за живот. А тако исто и да извозимо прерадевине, и уносимо здраву валуту, која несумњиво има врло велики утицај на јачање целокупне пољске привреде и индустрије.

Као што рекосмо, тражњак кујдема и њених прерадевина на страним тржиштима је веома велика и чврста, што треба да засните се земљорадници — произвођачи.

Гајење конопље има двојако: за домаћу потребу и индустрију. Поред тога конопља има две врсте: за текво и за ужарију; прва расте слабије, та кња су јој чешћа и влакно је танко и мекано; друга пак кња се гаји за израду цирода, цакова, ужарије и других потреба расте, врло бујно, та кња су јој ређа и чврста, а стабло је тако рено дрвенасто. Код ове конопље олника је та што даје доста влакна али лошијега квалитета.

Ко хоће, да гаји конопљу за домаћу употребу, треба да гаји нашу струту конопљу, која је код нас одомаћена и која даје врло добар принос и квалитет.

При гајењу ове конопље мора се обратити што већа пажња на припрему земљишта, сејање, и остале радове око мочења па и саме прераде.

Гајење ове друге врте — трговачко индустријске конопље, не тражи толику пажњу и нету, а што је на јачој земљи све је боља и даје веће користи.

Сећамо се врло добро, када је ова конопља продаvana по 4 динара 100 кила, ишчупана и повезана у спончиће и осушене —

Онда је земљорадник продао од 1000-1500 кг. са једног хектара, а са моравским њивама и до 3000 кг.

Колико би тек сад према садашњим ценама имао да узме бахија који засејао један хектар, па то да прода онда кад преради, то јест да прода влакно.

Примера ради узимамо предрагији поједици: да један хектар да 400 кгр. влакна и по данашњим ценама да се прода просечно по 20 д. један килограм, што чини динара 8000 дин.

Да би имала преогледну слику гајења конопље, изнемо овде приближне податке о обради и приносу.

Опрање и дланње једног хектара	300 дин.
Врелност семена засејавања	900
Чуљавица и мочење	1000
Прерада — тръбње и чишћење	1000
Трошкови укупно	3100 дин.

Један хектар засејај конопљом на добро обрађеној земљи треба да да принос у влакву најмање 500 кгр. Али ми ћemo узети још мањи принос, да нам се не би казало да смо преувеличали: узенемо да се добије чистог влакна 400 кгр.; по средњој ценам, а то је 20 д. кгр. што чини укупан принос 8000 дин. кад се одбјују трошкови у износу 3100 дин.

Чиста је добит 4900 дин.

Ова чиста добит није тако мала, а сазнава да може бити већа, ако се гајење обавља са влагом и земља буде припремљена како треба.

Доуга је једна ствар врло важна код гајења конопље. Као што напред рекосмо, она не тражи велики рад у оно доба, кад имамо посла у пољу на обради других усева.

Кад се у пољу преради, тек тада настаје чување вешање, сушење и мочење конопље, дозвле ти радови поступно и лако се обављају јер су дани дуги и толи, а конопља то и захтева, док се из мочила не извади и осуши.

Види се, да је гајење конопље један рентабилан рад по земљораднику, јер добије чист принос са једног хектара 4% дин. А, ако се узме у обир, да сељак узноси своју чељад у оне дане, кад нема посла, онда излизи да има и веће користи.

Нисмо далеко од доба, када ће се прилике у целим свету, па и код нас стабилизирати, па ће индустрија поширејија током развоја, те ће се и гајење конопље поново развијати. Само онда ће бити ова цена коју данас имамо.

Сваки земљорадник, који има земље и довољно радије снаге, треба ову нашу поруку и поуку да прими, и искористи сада, док је још време и док су овако високе цене.

Ако ко од земљорадника није гајио конопљу па би то сад ради, нека се за сваке, упуства и поуке обрати свом скромном економу, па ће му овај то све дати бесплатно, а ако и семе нема онда ће му економ и то набавити преко Пољопривредног Друштва по нижој цени.

Министарство Пољопривреде и Вода ће на сваки начин набавити добро и здраво семе, и потпомоћи земљораднику у смислу, јако би се гајење ове корисне биљке што више развило.

Спремимо се за овај тако користан рад, пошто је пролеће близу.

Марко-Маша Тодоровић
економ

НАШИ ДОПИСИ

26 фебруара 1924. г.
Владимира

Наша пољопривредна статистика.

Једна од најпотребнијих установа нашој држави јесте статистика народне привреде; она је огледало на коме се види квалитет и квалитет свију пољопривредних грана, које су главне артерије државног организма. Па кад је овако, онда мрмро, ма у најманим поузданим изнети оно, што ће нам погодити, да статистика код нас не представља право стање у појединостима, па чак ни приближно ономе што постоји. Цифре обманују заинтересоване, а нарочито државу, која упоре очи у њену снагу и њену моћ.

Један домаћи и потребује знати, колико има хектара земље, колико ће добити чега по хектару, од зоби, кукуруза, пшенице и т. д. од воћњака колико ће добити њиву и јабука и т. д. од винограда грожђа вина и т. д. и осталих од значаја прихода као ратарства, живинарства пчеларства, сvinjарства итд. јер су се ово његови животни приходи, и према њима он се креће и постизава равнотежу у његовој економији.

И држава, мора знати о свему напред наведеном, како би на томе могла да искористи економску моћ и имала чисту ситуацију у погледу наше културно привредне финансијске снаге.

Рано с' пролећа, баш око Ђурђевдана, око вредног и практичног привредника у стању је, да ошадује минимум и максимум прихода у пшеници, јечму, зоби и другој стрници; око Николаја (9. Маја по ст. кал.) може приближно да оцени, како је са кукурузом, шљивама и виноградским родом. У почетку Маја, већ може да зна, како су му кошнице, да ли ће бити мела и ројева. Не треба се задржати на једној оци-ми, јер могу да наступе промене у атмосфери, које обавишу и најпрактичнијег ратара, пчелара, и воћара; па зато се има чешће ставити на посматрачу, и дати опет свој суд овоме, који ће свакојако бити тачнији и истинитији. Ово посматрање не може бити привреднику досадно, нити пак данубију, већ на против занимљиво и корисно, јер ће на тај начин знати на чemu је.

Да видимо како државна статистика долази до података о привредном стању у земљи.

Читао сам расписе врло хитне, како Минист. Популарног привреде тражи у Мају месецу, извештај од државе економа, колико може бити метарских центи сувих шљива, то да му се јави у року од три дана. За толико времена нису били у стању економи сазнати колико има сушница урезу, а камо ли о количини шљива. На једно је питање како мисли економ да до резултата дође он ми је одговорио врло лако, расписају општинама а ове опет преко кметова и све готово. Ја сам се био решио да видим како не моја општина да пошаље те податке; и уверио сам се, да то иде врло бразо. У меџани где се обично овако тешки државни послови врше, скупљено је кмет неколико својих сељака, и прочитав им је хитну и стругу наредбу Начел скрекот односно економијог одељења, и после разног тумачења, зашто се то тражи, сазнао је, да село може дати 35. мет. сувих шљива, таман толико колико су тада два домаћина у селу имала, а остала су притргијали, бојени се да не би на домаћине који имају сувих шљива, дошли велики намети и т. д. Тако се праве статист. податаки за комину ражијску, винску, тако се оцењује приход у храни и другој којем што је држави врло потребне знанти.

Једне године тражено је да се попише колико ко има комине шљиве; одговорено је да шљиве у овој години нису родиле; и ако сам уверен да је у том селу испечено било преко 200 акова добре шљивовице, На моју примедбу да није лепо да се држава лаже, јер је њој то потребно знати ради саме илустрације наших економских продуката, одговорено ми је, да се то жели знати како би се тим пописом ухватили они, који имају ражију за коју морају порез да плате.

Скоро је Санитет. Управа добила наређење да пошаље извештај колико се триши алкохолних пића у срезу; још извештаји из општина нису стигли, а свакојако одговориће се да нико у овом срезу не пије ништа осим воде.

Нећу да ређам још већих чуда која се дешавају приликом тражења података за нашу популарно-привредну статистику или довољно је казати, да овакви методи

зат статист податке нису савремни, нити пак доносе држави корист, јер држави пољо-привр. статистика има нетачан преглед статистички, што значи да је штетан и убјатач на нашу државу.

Наши државни економи претрпани су пословима административним толико, да сваког дана из њихове канцеларије долази и одлазе безбројно акта без икакве вредности, а оно што је потребно и нужно заборављано је. Задатак се треба постарати да се нађе правилан пут за постигнући овог преко потребног статист. стања у земљи, како би се створио сигуран апарат за организацију стабилизацију на овоме послу, а не дозволити, да се за овако деликатне ствари лажемо и наконизно представљамо оно што нашу земљу треба да подигне, а не да јој њен углед помрачује.

Фебруара 1924. г.

Владимирци.

Пой Милан Јов. Илић
ректор члан Сра. Популарн. Друштв.

ЦЕНЕ ЖИТА, СТОКЕ И ВОЋА НА НАШИМ И СТРАНИМ ТРЖИШТИМА.

А Жита

Србија	Војводина	Праг	Веч	Аргентина
пшеница 310—320 дин.	3.5—330 д.	428.72 д.	410.4 д.	241.81 дин.
зрек	—	—	—	342.—
јечам 300—310	•	320—325	489.30 •	404.—
овас 240—250	•	40—45	300.57 •	194.38
кукуруз 280—290	•	245—250	365.45 •	342.—
				185.13

Б. Стоја.

а) Свиње

Београд: 100—120 кгр. 22—23 динара; преко 150 кгр. 23.50—24 динара; преко 180 кгр. 24.50—5. динара. Мршаве 26—28 динара франко станице у Србији Банату. У Београду и у околини Суботице 1.5—2 динара по кгр. скупљаје.

Загреб: чесне беје 26—27.50, банијске и босанске полузвејеле 23—25 динара кгр. франко вагон станице.

Праг: по пристапите потеријаво 530 домаћих, 98 лапских, 209 шведских и 30 америчких свиња,

Нотријарис: су: домаће 12—15—25, шведске 13.50—14, америчке 13 цех „славичких“ круна 1. кгр.

Веч: Ни сајми потеријаво 3.111 комада и то 1039 меснатих и 2072 масних.

Од укупног броја потеријавих свиња било је: 795 из наше државе, 725 из Македоније, 760 из Панонске и 822 из Холандије.

Према процјату недавно суце су паде 500—1000 круна по кгр. Ногријарис: су: адебеје 23—27.500 круна по квалитету 1 кгр. живе мере, а маснате 33—26.00 круна.

б) Говеда и овце

Београд: угојени волови и бикови 13—16, средњи 10—12, антиферти 8—9 динара кгр. живе мере по сајмонија. Сице 7—8 динара кгр. живе мере по станицама.

Загreb: угојени волови и бикови 14—17, средњи 11—13, антиферти 8—10 динара кгр. живе мере по сајмонија. Овце 6—7 динара кгр. живе мере по станицама.

Праг: из тражите потеријаво 1.31 грава и то: домаћих 124, словеначких 117, маџих 172, румунских 271, лапских 845 и панонских 81 комада.

Представљани су: домаћи волови 6.50—7.75 ц. круна, првог квалитета 8—8.75 кр. из, бикови 8—9.50 ц. круна, краве 25—7.50 ц. круна, ивићи волови 6.50—8.25 ц. круна, бикови 8—9 ц. круна румунске волови 7.60—8.30 ц. круна, лапски волови 8.40 ц. круна 1 крунограм.

Веч: из рима потеријаво 2490 комада и то 1063 из Аустрије, 456 из Угарске, 45 из Чехословачке, 382 из наше државе и 543 из Румуније.

Цене су паке за 500—1'000 круна.

И тирин-су: котлети I врсте 14—17.000 кр. на II врсте 13—14.000 круна, III врс е 12—13.400 круна, бикови 2—1.500, краве 12—16.500 круна по 1 килограм живе месе.

в) Масл и сливина

Београд: масл 35—38, сливина 31—32, суво месо 30—32, шумке димљено 70—80, салама 90—110 динар 1 кг. на ведуко.

Милано: сливина 10, масл 11, америчка сливина 7.70, америчка масл 6.10 лира 1 килограм.

г) Живина и јаја.

Живина: стапе непромесено.

Јаја: стапе направљено у току проште недеље. Куповине целе јајара остале су исте. Продажнија почиме попово, али се то на ценима није отишло. Послови слаби.

У иностранству вели случај. Цене су нешто измењене, али се у главном сме ради на старој бази.

д) Воће и пове

Суве шљиве: помидори су цене десет:

	80/85	95/00	110/120
Дини	9.50	8.30	7.30

Франко вагон паритет Ваљево.

Пекарев: овога артикла пише нема у земљи, те је интересовање за њега престало.

ЗАПИСНИК

XL. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане 31. октобра 1923. год. у Дому Друштвеном у Београду.

Били су присутни: Председник г. Паја Т. Тодоровић, н првасеник г. Др. Веља Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Никола Петровић, Павле Јаковић, Софије Партовић, Светислава Пешић и Драгутин Спремен.

Председавао првасеник г. П. Т. Тодоровић.
Беше о секретар Милица Л. истасјавен.

I.

Прочитан је и усвојен заширенски од збора седнице.

II.

Прочитан је биланс за прошли месец из кога се види да се у привременим издаваштвима воде дугови који треба ликвидирати па је одлучно: да се писе окружном ек-вому у Београду Позаја и тражи повраћај с месеца у 2.00 динар од Садашћевачког окр. муфтије и банци Божковић да пошаље с јанцу за вештачко ћубре.

III.

Прочитана су мишљења Набављачког Одбора по предметима:
а) бр. 7650 по попусту Ивана Ђеремића о пријему чилске шашите у комисион. Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се писе почувају да по могућству помоћи цене у дин-рима и да му Друштво не може издати жиро није даје банке, већ му издаји потврду пријема примијењених издаваштава;

б) бр. 75/5 по попусту В. Гертела за сектораторе „Базенија“ — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се огледи примерци пошаљу Угледном Друштву у Точидер на пробу и мишљење од стране комисије у коју ће ући члан Управе г. Ах. Рајкчић, резован члан г. Д. Јакшић и стручњак за инжењерство г-ђа Јосифовић.

IV.

Прочитан је акт Бр. 7-52. Земљоделске Јединице у Прагу, којим извештава о попрети посталим маджина на працу у Чехословачку. — Управни Одбор је примик с извјезом и одлучно: да маджин остану на праци годину дана т. ј. до маја м-сена, а у случају да не ко зажели да се пре тога времена врати, Друштво нече од тога правити штете.

Прочитано је мишљење Позорижничког ин-пектора о новооснованој По-спривредној Подржници у Ази (Ба-ка). — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се ова подржница, пошто је испунила све услове правилнија прописаним, прики у састав Друштва.

V.

Прочитан је извештај Бр. 7719 Друштвеног изаслачника чланови Управе г. Д. Јакшића о изложби у Пешти. — Одбор је примик извјезу и одлучно: да се у кратком изводу штампи у Тежаку и рачун упути за преглед и мишљење.

VII

ПРОЧИТАЊЕ СУ МОЛБЕ:

а) Бр. 4655 Друге Народне Основне Школе у Дрвару (Босна) којим м-ли, да јој се пошаљу 5/1 бројена Тежака за растурање у избор. — Одбор је одлучно: да се пошаљу 50 комплета у 1 полугодије на којим пошаље преплату послати му и да П. поклонде;

б) бр. 77.4. Туре. Поп. вида писма друштвеним да му се исплати 340 динара на име еснаф-бечеја града: иза кога извршио друштво — Одбор је одлучно: да се исплаће упути физијском Одбору за мишљење;

в) Бр. 7722, г. Тиме Владислављевић да специјално семенарске пословне обавеши у конференцији са Друштвом. — Управни Одор одлучно: да се ова молба не може усвојити, јер се не може саобразити прајим;

г) Бр. 72.9 Тузличке Пољопривредне Подружнице, да јој Друштво изда на почетак по 10/1 и семена чуверке и араче детелине за распоредају својим члановима. — Одбор је одлучно: да се изда и да се тражи потврда пријема од чланова Управе Подружнице. За овим је се писа чаклучна.

КАЛЕМОВЕ ЛОЗЕ, од сваји најбоље пр-поручених кората на Римарији Порталесу, Рузвелтес Монтеками, као и укажене динаже има још у знатно великој количини по сликама целома Права Тртрејска Задруга у Словенији, пошта Јарашини при Џигу.

Тражите ћенике.

1-5

СТЕМАЈ ЗА СЕКРЕТАРА И ИНСПЕКТОРА

Српском Пољопривредном друштву потребна су:
1) Секретар с платом до 36.000 — дни. годишње;
2) Инспектор за Подружнице с платом до 36.000. — дни. годишње;

Претпостављају се кандидати са вишом пољопривредном спремом, дужом праском, радом на пољопривредној литератури, познавањем пољопривредних прилика у земљи и послова за које се траже, као и неког страног језика.

Дужности њихове простирају се Правчаником и Пословном друштвеним.

Пријаве слати до 15. априла ове године Српском Пољопривредном Друштву Немањина улица бр. 11.

Српско Пољопривредно Друштво има у своме магацину машину за пречишћавање детелинског с-мена.

Овом машином могу се користити и поједици.

Машине се налази у друштвеном магацину, где ће се сме пречишћавати.

ОБЈАВА

Јаја за насад

Од велих и јаребичастих талијанских кокоши и великих вијандота продаје Управа Ратарске школе у Шапцу. Шаље се поштом уз доплату.

Треба да се Фелеров Елса-Флуид? Свуда може купити!

Ако најете, да се Феллеров прави Елса-Флуид гдегод не може добити, изволите, то јавите, па ћете одмах добити обавест где га можете добити.

„То је најбоље“
„што сам икада пробао!“



Прави Феллеров Елса-Флуид као крепко дуго мазило! За уде! За врат! За главу! За љубезу! За ногу! Коже! Као косметике! За неу уусту! Зиме! Лети! У хиладу припана показало је се као узоман, који ублажују, користи и многоструко употребљаван премошт. Кудисмо је јак и болега је стих од француског и најбоље је средство све в-ст! Неколико је напа доволно, да и Ви реките:

„То је најбоље“
„што сам икада пробао!“

Заједно са паковањем и поштарском стајом:
3 двертуре или 1 специјална велика флашица 24 динара
12 двертуре или 4 специјалне велике флашице 85 динара
2 двертуре или 8 специјалне велике флашице 151 динара
36 двертуре или 12 специјалне велике флашице 214 динара
На горице цене почива се а слаг џин 10% надајућа
Аптечарски лекар ЕУГЕН В. ФЕЛЛЕР, аптечар, СТУ-
БИЦА ДОЊА Еласа-трг бр. 336
Хриштекс

Младице

Расадник среза Беличког у области Моравској, има на продају 5—7000. ком. једно годишњих младица од бресака на продају по цени 300 дин. 1000 ком. а даје и у замену за четинаре или за друго воће младице; паковање по коштају.

2-3

Праве

Нехилове прескалице-патент Аустрија могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва по 550 динара

3-6

Округу ној Пољопривредној Подружини за Округ Моравски, — потребна је једна сточна вршалица, која сама веје и 2 четњаре за вуну на модерније. Ко има нек јави Подружини цену и услове.

1-3

ПРОВОКЛАСНО СЕМЕЊЕ

Свих културних билина, нарочито баштенско, цветно, јарки житарица, дег-лиса и трава, воћне и лонче саднице, добавља „ЗРНО“ А. Д.

Завод з. Рацionalno Семениште, Београд Обилићев Венец 10 Телефон 27-36. Велики Илустровани Це-новник бадава и франко.

2-5

За пролетњу сетву

Праве француске Луцерке по . . . 30 дин. 1. кгр.

Црвене летелине 30 . 1. .

пролетње Граанице 7 . 1. .

Благремовог семена 25 . 1. .

Гледичијевог 25 . 1. .

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањина бр. 11. са гаранцијом у погледу чистоте и квалитета.

Пошто је ово семе набављено у мањим количинама, почињамо се пољопривредници да се поруџбином поштату; уз поруџбину послати новац бар у износу половине вредности.

3-6

ПРАВЕ
Нехилове прескалице
(патент Аустрија)

ПРИЧА О ВАЈ ВАЈБОЉЕ



могу се добити: у Главном Савезу Вељмирадничких Владуга; Српском Пољопривредном Друштву и у свим већим гајкољварским трговинама.

Главно заступништво код:
Браће П. Радојловића
гвожђара — Београд.

НЕ ЧЕКАЈ ПРОЛЕЋЕ! НАРУЧИ ОДМАХ!

СЕМЕ: поврћа, цвећа, баштенских трава и осталих птићних биљака. ВОЋНЕ САДЕНИЦЕ: јабука, крушка, трешња, кајсија, вишња, др. воћа. КАЛЕМОВЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ: разнога, мослаџија, бергумаџи и др. сортата. УКРАСНОВА ДРЕЋА И ШИБЉА — разног. — НА ЗАХТЕВ ШАЛЕМО СВАКОМЕ НАШ ЦЕНОВНИК БЕСПЛАТНО!!! ВЕЛОВРТАРСКО ПОДУЗЕЋЕ „ВРТ“ ЦАМОЊА И ДРУГОВИ МАРИБОР — ТЕЛЕФОН 15-

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ

укупнују се

СР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу изјављеног решења од
априла 1869. г. преласку друштвенну
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Преплати се пописке уједношут

за целу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Број 12.

БЕОГРАД, 23. МАРТА 1924. године.

Година LI.

Извоз ражнијих пољопривредних производа наше земље у 1920., 1921., 1922., и 1923. ГОДИНИ.

Сматрамо да је за нас, као земљорадничку земљу, чијих се преко 80% становника бави искључиво земљорадњом, од важности да пратимо из године у годину развој извоза главнијих пољопривредних производа између земље. С тога ради лакших прегледа и поређења износимо податке о извозу тих производа у 1920., 1921., 1922., и 1923. години.

Према статистичким податцима које је публиковала Дирекција Царина извоз главнијих пољопривредних производа био је овај:

I Сточарство.

А) Жива стока.

а) Количина.

	1920.	1921.	1922.	1923.
Коњи компада	861	14,791	26,730	52,479
Жаребала	1,278	7,257	8,355	6,124
Магре	34	446	116	968
Магарци	10	5	18	414
Говеда	1,525	108,214	105,385	205,513
Свине	22,194	219,554	117,401	140,441
Ситни компада	34,316	135,608	173,818	387,452
Стока / кгр.	69,067	—	—	—
Пернати / кгр.	23,518	292,774	—	1,905,351
Живина / ком.	71,890	—	1,099,239	—

б) Вредност динара

	1920.	1921.	1922.	1923.
Коњи	1,864,550	47,838,571	111,372,641	207,798,516
Жаребала	17,850,500	15,039,056	27,28,149	21,72,200
Магре	72,000	1,0,0,400	37,145	2,618,588
Магарци	11,000	3,200	12,350	660,810
Говеда	3,852,350	235,478,150	333,708,562	845,980,274
Свине	26,861,744	209,251,054	220,518,510	448,150,485
Ситни	7,611,840	23,079,337	35,327,491	101,226,993
Стока /	1,942,824	4,163,988	23,611,337	39,353,392
Живина /	43,474,808	535,883,714	752,293,385	1,666,691,064

Вредност појак целинском извозу била је ова:

1920.	1,320,6	6,035 динара
1921.	2,456,737,562	•
1922.	3,881,166,163	•
1923.	8,048,843,930	•

Према томе извоз живе стоке учествовао је у 1920. години са 3,29%, у 1921. са 21,77%. У 1922. са 20,38%, а у 1923. са 20,72%.

Б. месе свеже и прерађено и производи сточарства.

а) Количина

	1920.	1921.	1922.	1923.
Месо ковачко	16,570	250,254	290,410	
Месо говеде	1,695,329	6,236,326	4,866,956	
Месо од ситне стоке	2,423	31,197	66,519	
Месо свињско	2,544,039	12,070,211	8,524,285	

	1920.	1921.	1922.	1923.
Месо ковачко	ком.	—	—	
Месо говеде	кгр.	—	2,408	
Месо од ситне стоке	кгр.	—	22	
Месо свињско	кгр.	—	133	
Пернати изворни	кгр.	56,601	1,701,196	3,005,424
Остало месо и прерађивачко	кгр.	120,696	44,973	—
Масло	кгр.	3,374,088	5,443,738	4,119,872
Сир обичан	кгр.	427	768	—
Јаја	кгр.	4,107,757	18,299,394	43,245,785
Масло свињско	кгр.	553,011	1,171,006	1,757,541

Месо свеже и прерађивачко по месецу

22,080,826 кгр.

б) Вредност динара

	1920.	1921.	1922.	1923.
Месо ковачко	66,960	638,257	929,414	
• говеде	14,892,007	53,198,233	48,825,211	
• од ситне стоке	22,385	28,303	640,087	
• свињско	27,048,609	121,744,092	107,824,796	
Пернати изворни	4,107,757	18,299,394	43,245,785	
Остало месо и прерађивачко	31,157,921	73,178,113	121,177,033	
Масло	1,821,502	5,600,235	8,431,027	11,384,559
Сир обичан	6,514,108	14,755,622	48,984,916	117,514,654
кашкања	30,132,666	14,743,640	31,185,533	530,921,490
Јаја	26,782,05	15,840,131	17,097,014	10,439,182
Масло свињско	142,5	6,420,450	213,020	717,290,849
Укупно	142,5	6,420,450	213,020	717,290,849

Вредност свеже и прерађивачке стоке
и производа по месецу и праћење
на њу по већа 50,826,810 к.

Према томе ови главнији производи сточарства учествовали су у извозу у 1920. години са 10,79%, у 1921. са 17,55%, у 1922. са 19,43%, а у 1923. са 15,21%.

II Жита и производи

а) количина

	1920.	1921.	1922.	1923..
Црненица	41,952,658	47,072,96	45,755,73	96,458,218
Ранс	456,491	1,579,9,2	1,069,688	65,574
Јечам	6,419,2	7	24,452,403	3,907,382
Овес	1,297,717	12,935,420	30,684	890,135
Кукуруз	129,077,453	329,919,013	11,464,236	102,158,135

	1920.	1921.	1922.	1923.
Мекиње	14,899,399	10,112,015	4,970,803	4,484,523
брзно пшеница	27,267,456	29,988,916	22,616,964	38,241,457
• рожко	110,314	579,711	488,095	
• јечамо	239,78	61,547	25	
брзно кукурузно	670,736	934,223	66,34	
гриц пшенични	1,394	47,209	373,304	
• кукурузни	261,764	153,811	49,49	
макароне	241,546	482,260	2,266	

Б. вредност динара

	1920.	1921.	1922.	1923.
шкемшица	111,661,398	151,177,263	97,075,535	376,910,306
ржане	1,096,999	3,5 2,332	3,688,595	216,935
јечам	11,01,969	40,55,8,041	3,393,045	5,564,493
овас	1,465,05	13,247,222	96,073	2,821,703
кукуруза	150,603 3 3	3,5,93,792	35,67,061	383,813,208
мекиње	8,8 1,121	6,321,249	11,884,969	10,0 7,195
брзно пшенично	94,305,791	124,466,156	113,570,033	233,188,792
• рожко	329,522	1,640,082	1,9 1,030	
• јечамо	648,800	135,747	885	
• кукурузно	1,270,111	1,335,213	205,846	
гриц пшенични	5,739	226,199	2,416,087	
• кукурузни	482,005	3,764,3	268,007	
макароне	1,401,081	2,556,348	24,687	

Укупно 383,588,144 671,084,057 270,224,833 962,833,634

Према овоме жити и њихови главни производи учествовали су у извозу у 1920. години са 29,04%, у 1921. са 27,77%, у 1922. са 7,32%, а у 1923. са 11,96%, и то са онолико података колико је познато

III Барива и поврће**9) количина**

	1920.	1921.	1922.	1923.
насваљ агр.	27,160,594	19,416,059	7,451,862	17,812,537
хромпир	5,888,155	9,267,528	4,928,930	8,894,984
б) Вредност динара				
	1920.	1921.	1922.	1923.
васуљ	53,687,195	41,6,694	26,327,845	77,6,06,049
хромпир	4,567,537	7,39,177	8,433,715	9,514,057
Укупно	58,284,732	49,051,865	31,761,560	87,120,105

ПОДЛИСТАК**О ПРОИЗВОДЊИ ШЕЋЕРНЕ РЕПЕ.**

Представник Милана Јованића, агронома као делегата Српског Пљојопривредног Друштва на конференцији произвођача репе и инвалидација фабрика шећера.

Полизањем шећерне индустрије на овај начин могли би запослiti велики број хемичара и агронома са универзитетском спремом, који сада очекују средства за издржавање једино из државних прихода.

У сваком случају морају привредне установе и производчици приступити заједничкој организацији која би утицала, да се производња шећерне репе и код малопоседника доведе на савремену културну основу и тиме принос шећерне репе повиси бар за 50 од сто и да би тај рентабилитет рада дао подстrekа и другима за производњу репе као и за снажење оринице ради успешније културе нареднице усева — церализација.

Шта би у том правцу требало урадити између у кратко из сопственог искуства, мање познате или већ примљене тековине науке.

Најистакнутији фактор у нашој производњи у општејесте вода — влага.

Без довољно воде укочена је продукције и у оној

Ови производи повртарства учествовали су у извозу у 1920. са 4 41%, у 1921. са 1 99%, у 1922. са 0 94%, а у 1923. са 1 20%.

IV Воће и птице**а) количина**

	1920.	1921.	1922.	1923.
свеже воће крп.	7,343,027	6,872,160	2,128,597	23,335,800
шљаве суве	21,257,852	38,376,730	40,433,885	66,392,354
пекења	1,494,126*	2,690,897*	1,506,624**	1,635,555**
ракија	112,479	56,655	10,022	6,491
шава	2,044,644	1,91,1,258	8,526,788	2,597,880

б) Вредност динара

	1920.	1921.	1922.	1923.
свеже воће	12,677,583	12,799,333	9,809,925	8,2376,286
шљаве суве	63,792,210	144,284,621	222,863,695	344,582,996
пекења	7,246,845*	151,164*	9,516,588*	11,612,182
ракије	1,800,005	557,400	181,177	139,070
шава	6,9,2,830	5,595,773	34,310,181	14,671,765

Укупно 92,647,482 172,361,271 270,481,666 453,381,599
Ови воћарски производи учествовали су у 1920. са 7 04%, у 1921. са 7 00%, у 1922. са 7 40%, а у 1923. са 5 63%.

Из овога до сада изложеног излази, да су побојани колојопривредни производи учествовали у 1920. години са 54,57%, у 1921. са 75,58%, у 1922. са 55,47%, а у 1923. са 61,99%.

Код извоза живе стоке, нарочито код коња, говеда, и ситне стоке, пада у очи стапило повећање извоза. Нарочито је извоз старијих грла коња и извоз говеди у 1923. години био врло јак. Што се тиче самог извоза то је добро, тиме је појачан наш извоз у знатној мери и ми се с тима гledишти межемо само радовати. Али нас плаши само једна ствар, а то је ова: колико ми зно, до сада није учешћено ништа да се забрани *) само некош из шаве
**) некош из шаве и друге воћа укупно.

земља, у којој су заступљене све остале чињенице у највећој мери.

У том правцу предстоји нам велика борба, јер се налазимо у континенталној клими, где је талог иако често довољан веома неједнако преко године распоређен и стога остају усеви у свом најјачем развоју без довољно влаге. Морамо зато сва средства применети да што јаче прикупљање и одржавање воде потребне за вегетацију и нарочито за усеве где је она у већој мери потребна т. ј. у хиперпродукцији.

У тој борби чак је и Немачкој, дакле држави власнице климе, промењен досадашњи начин обрађивања земље.

Стрвике се, на име, још на самим јављањима заједничкије са једном у новије време јако распастројеном пљојопривредном машином т. зв. талњачом (Telleregge). Рад је веома брз и савршен. Стрвика се плитко одвоји, првреће и тиме капиларно испуштање прекида. Превртањем стрвике стварају се веома повољни услови за развијак бактеријског живота као и неопходно потребног хумуса.

У недостатку ове справе, можемо стрвiku обичном копачицом разградити. Копачица земљу не преврће, али одваја горњи слој земље од доњег и прекида капиларно испуштање земље,

извоз лиценцираних грла коња и говоди, па се бојимо, да нам тим јаким извозом не оду и наша најбоља мушка грла, која би нам послужила за продолжење запата коња и говеди. Ми с тога у најбољој намери скрећемо пажњу Министарству Пољопривреде и Вода на ову ствар и молимо га да — ако то већ није учинило — забрани извоз лиценцираних грла коња и говеди, односно пастува и бикови.

Што се тиче извоза живих свиња, из горње, прве таблице види се, да је он јајачки био у 1921. години, затим је одмах у идућој години опада скоро за половину: да се у 1923. години нешто више попне. Можемо у опште рећи, да извоз наших свиња у живом стању није још јак у оноликој мери у колико би могао бити. Ово се најбоље види када се горњи подаци о извозу живих свиња упореде са подацима о извозу живина свиња из предратне Србије. Тако је предратна Србија извела живих свиња:

1901.	говине	105.582	грла	у вредности	11.514.830	дина.
1902.	—	143.899	—	—	16.888.573	—
1903.	—	136.00	—	—	14.937.490	—
1904.	—	147.275	—	—	14.916.999	—
1905.	—	124.02	—	—	14.833.348	—

Како што се види негдашња Србија, извозила је више живих свиња него што их је извела наша проширене држава у 1920., 1922. и 1923. години посебице или просечно за ове четири године. Овом малом извозу свиња свакако је узрок прво висока извозна царина на живе свиње, а друго факат да се доста велики део извоза узакланом стању. Рачуна се, да се просечно извози свиња у закланом стању око 50.000 комада на годину.

Разгледајући другу таблицу, кваз извоже и проређеног меса и сточарских производа, читати

За културу шећерне репе гије се те парцеле ускоро затим увек стајским гнојивом и плитко заоравају. У јесен или у току зиме ове се њиве дубоко угараје а на пролеће изостаје орање, а појава корова уништава се култиватором или у недостатку овог и са обичној коначицом за кукуруз и одмах врстачном сијалицом сеје.

Тако исто је за културу кукуруза потребни други начин обрађивања. Кукуруз се у очељој земљи више не загреје али по могућности 3 пута околова.

Тај начин обрађивања ја сам у прошлости и овој години са највећим успехом примењивао и био сам један од оних ретких земљорадника које околне који је у овој тако своју годину инак имао приличну бербу кукуруза.

Карактеристике ради напомињем да мало доције у кукурузу као узрод засејана пасуљица услед летњих ретких слабих талога није ни никла, јер је земљиште имало благ накиб.

Даљи услови за успех у култури репе као: стварање флоре бактерије колонија и растреситости земље, произлазе из горе поменутог рада.

Тек када су сви ови фактори у доволној мери заступљени може се са успехом и са рентом приступити употреби вештачког гнојива; прерати и порати при-

ће моћи лако видети, да извоз свежег и прерадјеног меса показује донекле тенденцију рашења. Он варира од 20—25 милиона килограма годишње.

Код ове таблице скрећемо пажњу нашим читаоцима и на ове две ствари: на извоз нашег сира и свињске масти. Извоз сира у 1923. години јачи је за неких 741.019 кгр. од укупног извоза у 1920., 1921. и 1922. години. Извоз самог кашкавала у 1923. години без мало раван је укупном извозу из прошлих година. У последње време кашкавал је јако тражен у Француској, Енглеској и Америци те је отуда и извоз његов како порастао. То је добар знак само по нашем мишљењу треба обратити јачу пажњу том производу и настати да се његова израда интензивира.

Што се тиче извоза свињске масти, ту је на жалост обрнут случај. Извоз масти свињске опада, и то опада врло нагло. Узрок томе опадању лежи у високој извозној царини на свињску масу и у конкуренцији америчанске масти, која је чак и у најлој земљи скоро јефтиња од наше. Ми скрећемо на ово пажњу меродавним факторима, јер слаб, готово никакав извоз свињске масти може бити од врло штетних последица по наше свињарство.

Код треће табле извоз жита и производа од њих, пада одмах у очи врло јак извоз пшенице у 1923. години према оном из 1922. године. Ту се извоз пшенице скоро учетвростирачио, а већи је и од укупног извоза пшенице у 1920. и 1921. години за неких 750. вагона. Тај јак извоз пшенице додатно се усјед тога, што је 1923. година у погледу производње овог артикала била много боља од 1922. те смо били у могућности да сав овај

вредна наука указује нам пут и могућност, да те по себи велике излакте знатно смањимо.

Новијем брижљивим хемијским испитивањем утврђено је, да је у балети стоке најмање биљне хране и то доста тешко растворљива фосфорна киселина, док је у мокраји сва остала и то веома покретљиви заоти и калије.

Ово констатовање покренуло је и други правец конзервирања и употребе ове тако потребне биљне хране.

Осока се сада свуда одваја у засебне цементиране брезе и износи непосредно на њиве у најочијој постројеним судовима, у којима је спречено испаравање амонијака и који испод ножева сличних опима колачице — уносе осоку у разрађену земљу.

Даље је утврђено да свако грло крупне стоке даје дневно у 10 литара мокраје 160 грама азота и 150 гр. калија. Ако се узме, да једна тренина те мокраје остане у простирици — слами — и балети, овде друге две тренине осоке код б грла стоке колико је обично средњи посед села дају две тренине потребног азота и сваки потребан при интензивној култури.

На овај начин могу се дакле трошкови ма вештачко гнојиво смањити. У овом лежи велики интерес државе,

вишак производње, који претиче преко потрошње упутило у иностранство и што је извозна царина знатно смањена. Исто тако извоз кукуруза био је дostajak, ма да још није достигао висину из 1921. године. Извоз осталих жита у 1923. годину је мањи од извоза минулих година. Изузетак мали чини само овас. Од млинарских производа вреди споменути само извоз пшеничног брашна, које је у сталном порасту.

Код табле четврте, верива и поврће, примењује се пораст извоза кромпира и пасуља, али поменuti артикли нису још достигли висину извоза из ранијих година. Ми у опште мало извозимо поврће.

Код пете табле, воће и пиће, примењују се одмах ове две важне ствари: повећан извоз свежег воћа и сувих шљива. Повољна година за производњу воћа и повољан курс нашеог динара прошире јесенијају се утицијали на повећање извоза ових наших важних артикала. Ово последње нарочито важи за суве шљиве. Што се тиче извоза вина, ми нажелост видимо да је оно према извозу из 1922. године опао и то за $\frac{1}{4}$, скоро.

Завршујући овај чланак ми на крају велимо, да са извозом пољопривредних артикала у 1923. години можемо бити задовољни.

Вредност целокупног извоза у прошлод 1923. години била је 8.048.843.930 динара, а вредност само горе побројаних артикала износила је те године 4.404.808.805 динара и то:

1. живе стоке	1.666.691.064	динара
2. меса и производа	1.224.782.404	"
3. жита и производа	562.833.632	"
4. воћа и пића	453.381.599	"
5. варива и поврћа	97.120.106	"

Јер ће увоз шалитре и калија моћи ограничити. Потребну фосфорну киселину можемо набавити из домаћих фабрика вештачког гнојива које из фосфата и каштаног брашна спровлађују супефосфате.

Чврсто стјеко гнојиво — балага — и угорела простира — слама — износи се сада у главном за стварање хумуса и као маја за развијање преко потребне флоре бактерија, за растресање теке и везивање лакше земље.

Неко биље има уношења драгоценог азота из ваздуха у земљу а неко ствара одличне ногодбе за прикупљање и одржавање влаге. Пољопривреда наука већ одавна је утврдила да тај ред извршују најбоље легуминозе (махунасто биље) помоћу микроорганизама на корену биља. Највећу корист између њих пружа лупина с плавим цветом.

Успева у сваком земљишту па и оном са дosta кречом, о чему сам и ја гајењем пре рата лупине, добио уверења. Лупина долази у плодореду пред кромпиром или шећерном репом. Сеје се рано у пролеће, даје дosta обилат ред у зруну. Зрно је одлична сточна концентрирана храна. По својој хранљивости може заменити свако друго зрно церевелија. Садржи у себи један отров који се веома лако водом испира. Заорана стабљика

ИЗ СТОЧАРСТВА

Поправка стоке вежбањем органа.

Вежбање органа је једна од врло важних чињењица за поправку домаћих животиња. Велики француски зоотехничар (научни сточар) Сансон приказује вежбање органа овим речима: методично и стално кретање у одређеном смислу ма које филозошке радње. То је у осталом практична примена великог зоолошког принципа: функција ствара орган. Орган који не ради теки закрјљеност. Палеонтологија (наука о изумрлим животињама и биљкама) даје нам многообразне примере закрјљености, па чак и потпуно нестакна, код животиња исте врсте, појединих органа, који су у току векова постали непотребни. Активнији рад на против појачава развијање органа који ради, може да им измени број и да пропиши њихову делатност.

Утицаји поправке једнога органа вежбањем не задржавају се на јединицу, већ се преносе и на њено потомство. Ово последње пак, под утицајем вежбања, постаје савршенije и боље од својих непосредних предака. Сасвим је појмиво, да се тако, у току генерација могу добити све савршенија грава, која ће сачувати добијене особине, што не смета, да се истим начином стекну и друге нове особине.

Овај начин поправке домаћих животиња, вежбањем органа, био је много употребљаван од одгајивача у свим земљама са рационалним одгајивањем, у циљу добијања оплемењених раса у опште и специјалних раса посебице. Ове последње су варочито познате са одвећ великим радом органа, којима је примена вежбања извршила преобразју у виду значајне поправке.

С обзиром на еластичност и променљивост животињског организма, може се веровати, да се чак и животиње, које се већ сматрају као оплемењене, могу још

запуни даје према начину како је гајена 60—100 килограм азота. На овај начин створени азот сигурији је за исхрану биља, јер је у земљи боље распоређен, боље се одржава од азота шалитре коју мало обилнији талог испира, у дубину односи, где и пропада. Сем тога изузетка утврђује, да шалитра може имати и штетних састојака па, зб. перхлората, те је пре употребе потребна хемијска анализа. У тежем, на калију богатијем земљишту, а код усева који не требају натрона стварају се с временом натрим карбонати, који брзо земљу суше и стварају тешко обрадљиву кору.

Тежак је међутим, да се орница одржи по могућности растресита за бржи пролаз влаге у дубље слојеве, ради спречавања наглог испаравања влаге. Ради ових штетних чињењица у шалитри као вештачком гнојиву неке опште станице пропорчују сада као боље азотно гнојиво амонијак суперфосфате, који дају једнако и фосфорну киселину. Сем рене најма са привредна биљка не тражи у већој мери натрима. Ако се пред реју у земљиште унесе стајско гнојиво, онда је тиме за репу натрим подмирен, у противном мора се једино за репу гнојити земљиште и са денатурисаном кухињском соли.

дотеривати и поправљати тако, да се потпуно приближе савршеној облику. Може се у осталом констатовати, да пошто вежбање доводи до изврсног рада појединых органа, оно у исти мах чини, на основу зоолошког закона о органској равнотежи, да се остали органи тела и остале органске радије, изван овог утицаја, смањују и кржљаве код таквих специјалних животиња. С тога се може сматрати, да је немогуће добијање грла, која дају сувише приноса од свију органа. Али ипак тај поступак поправне вежбањем појачава рад органа, на коме се применује и добијени резултати могу да се учварте раслођавањем. Сточари га нарочито примењују за производњу млека, производњу меса и производњу рада

1. Утицај вежбања на вимену.

Он се осећа:

- 1.) на органу који производи млеко, вимену
- 2.) на каквоћи и количини произведеног млека.

На жалост ми можемо да видимо код нас, да су грла наших раса говори још примитивна у погледу млечности. Степска раса и сојеви брдског типа, који се сада ређевијају као чистокрвни, или који су послужили као подлога овом давашњем шареном код нас врло су близу природног стања, и у погледу млечности готово на истом ступњу, на коме су биле у моменту њиховог примитивног одомаћивања. Оне дају релативно врло малу количину млека: у врло ретким случајевима 2000—2800 литара годишње, а врло често ова цифра сизази и испод 1000 литара тако, да краве једве могу да одоје телад. Мужа тих крава је дosta отежана, јер су мањом тврде на вимену, а притом и дosta немирног темперамента.

Коли наших говори, за која се ипак може рећи да су прилично оплемењена, као што је на пр. „Ресавски сој“ који је иначе производ укрштања, види се, да је упоредо са количином и каквоћом млека и мужа олашкана, јер су краве музаре мирније и мекши на мужи. Ово се може објаснити тиме, што се краве степске расе и брдског типа музаре ређе и передовије него они ресавског соја. Из тога излази да је физиолошки рад вимена тесно скопчан са механичким акцијама, које долазе споља.

Млечна грла свију врста стоке, могу да даду млеко и без порођаја, па чак и ако нису оплођена, само ако је виме изложен редовном и сталном дражењу. Ова је појава била примећена а затим у практици изведена у Енглеској, Француској, Данској и другим напредним државама. Та је појава исте природе као и она, која се виђа код крава млекуља, чије прекоборђе сисе луче такође млеко, када се изложе дражењу и мужи.

Посматрајмо младо тело; не само да оно хвати и вуче сисе сијајни снажно, већ и ударе вименом главом нагло и често. Ако се с друге стране посматра, да је количина добијеног млека мужом много већа од обима самог вимена, из тога треба да се закључи, да је дражење вимена, покретима телета, појачало лучење млека. Ако одгајивачи, који држе женску грлу ради млека, покушају да подражавају покрете телади при дојењу, добиће сигурно исте резултате као и она и видеће, да ће количина произведеног млека бити достоја дорасти. Сви

они поступци са вименом имају за циљ да изазову већи прлив крви и они се називају „масажа“ вимена. Они доводе до повећања обима вимена, до поправке и веће активности ткива, па следствено и до веће продуктивности. Млечне жељезде се умножавају постепено а није искључено појављивање прекоборђих сиса, што се увек сматра као добар знак млечности. Пошто се све ове особине преносе доције „наслеђем“, очигледно је, да је у интересу одгајивача, да изазивају и помажу њихово стварање и да их одржавају код женских грла, наменених за приплод.

Учествана муга повећава количину излученог млека. Ипак је пробитачније, да се не прекораче три мужења дневно, јер већи број узимирају и раздражују краве и лишава их мира и одмора, који су им неопходно потребни. Каквоћа млека је бόља, када се мужење продолжи. У ствари последње капи добавеног млека много су богатије у минералним и масним материјама од оних у почетку мужења, о чему му нам пружају непобитне доказе многобројни опити. С тога их одгајивачи не би требали подсећавати у свом сопственом интересу.

Начин муже има такође известан утицај. Треба да се музе обема рукама унапрено-дијагонали-о а не са стране; јер тако се дејствује у току целе муже на све делове вимена а нервно надражавање се врши у директном односу времена, докле жељза три пута ручно стезање.

Дакле, за све наше пољопривреднике постоји апсолутна могућност да добију већу продуктивност од свију њихових музара, ако ради као што следује:

- 1). Треба руковати лагано и опрезно са вименом, без јаког притискања и штипања, пазећи при том да се не изазове никаква повреда код музара;
- 2). Примењивати на вимену, с временом на време, лаке ударе леђима шаке;

3). Приликом мужења треба узети једном руком десну предњу сису, а са другом леву задњу и затим тако мењати неизменично;

4). Треба мусти најмање три пута дневно, али никада више од четири пута;

5). Напослетку треба продолжити мужу све дотле, докле се могу добити последње капањице млека; ове последње су најбогатије.

Ако се ова пракса прошири и одмахи, онда ће се осетити да повећањем од више хиљада хектолитара, годишње првокласног млека, за целу нашу земљу, и са општом поправком нашег сточарства.

(Наставиће се) Д-р Ђош. С. Попадић.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ.

1. Пашање:

Пре рата развијена је била код нас акција за гајење пашне близје „конфри“, препоручљивија нарочито за исхрану свиња. Један пријатељ Љежака интересује се да дозиша: постоји ли код кога та близја и да ли би се могле добити саднице или семе од ње? Желено би тајкође да дозиша и искуства о гајењу њеном, као и употреби у исхрани стоке, нарочито свиња. Одговори радо ће се штампати у *Лежаку*.

2. Пашање:

Рад сам на своме имању гајити већу количину мака за производњу семена, па молим да Друштво да преко „Тежака“ објави кратка упутства о његовом гајењу.

Маринко Лашевић

економ из с. Бороеши (код Ваљева)

Одговор:

Обичан мак гаји се искључиво за семе из кога се може цедити зејтин.

Тражи снажну мульситету земљу, а песковита и нешто кречљива иловача најподеснија је.

Тешке земље као што су глинуще — смонице треба избегавати, јер је принос у семену на њима мањи.

Лаке кречне земље отежавају негу усева, док глинуще коровљиве су и отежавају радове.

Не трији свеже стајско ћубре а најбоље је згорело овче ћубре. Сем тога може се корисно употребити вештачко ћубре а нарочито чилакса шалитра.

Може се сејати с јесени обично месеца септембра а с пролећа почетком марта омашице-руком а на већим површинама врстачном сејалицом.

На један хектар потребно је од 10—15 килограма семена, кад се сеје омашице па ивише. Пре сејања треба семе измешати сувим ситним песком, да би се што рано мерињи посејало пошто је ситно. На 1 килограм семена додаје се 2—4 килограма песка.

С пролећа кад изникне и покаже неколико листића, приступа се првом прашењу и разређивању на 30 см. близак од биљке. Врши се веома пажљиво са малим мотицима.

Пошто је нежан, прашење не треба вршити по влажном времену или роси.

Друго прашење врши се ускоро, чим се трава појави и укаже погодно време. И ово прашење врши се пажљиво, дасе корен, који је крт не повреди. Тада се биљке нешто подгрну.

Треће прашење веома се ретко обавља.

Пошто обичан мак који служи за производњу семена има чауре, које се при зрелу остварају рулицима, то се његово семе из њих истреса лако руком и оставља до употребе.

Детаљнија упутства за гајење обичног мака, може питати наји у књижаци „Мак за опијум-афијону“ издању Делегације Произвођача Чилеке Шалитре у Београду (Милошева улица Бр. 44), које Делегација издаје бесплатно.

П. С. Пејковић.

ГЛАСНИК

Вожња у пола цене за годишњи збор С. П. Друштва: На молбу Српског Пољопривредног Друштва, бр. 1417. Господин Министар Саобраћаја, одлуком својом М.С.Бр. 3425, одобрно је посластицу у пола цене на државним жељезницама свима члановима Српског Пољопривредног Друштва, који желе учествовати на Редовном Годишњем Збору, који ће се одржати 23. марта ове године у Београду.

Учесници овог Збора купиће на полазној станици целу карту, која ће им важити и за повратак, ако уверењем Председништва Збора докажу, да су били на истом.

Ова посластица важи од 20. до 23. марта ове године закључно.

Све Жељезничке Дирекције извештене су од стране Министарства Саобраћаја.

Господин Министар Пољопривреде и Вода одобрио је такеђе потребно осуство свима чиновницима пољопривредне струке.

С. П. Друштво, утемељач подофицирске читаонице у Сињу. На молбу подофицирске читаонице у Сињу Српско Пољопривредно Друштво постало јој је да на Српско Пољопривредних књига у вредности 250 дина. Читаоница у Сињу у знак захвалности уписала је Српско Пољопривредно Друштво за свога члана утемељача Лепа пашња!

Млекарски курс у Словенији. — Задружна Завеза у Словенији приређује са помоћу Министарства Пољопривреде од 17 марта до 17 маја један млекарски курс за припрему добрих практичара — стварања. На курс је позвано 18 младића, од којих су четири из Србије и то два из подручја чачанског пољопривредних подручју, један из подручја тимочке подружине и један из млекарске задруге у Блату код Пирота. Како су Словеници више напредни у млекарству и млекарским задругама, најдамо се да се наше младићи из Србије на том курсу алјано припремити за будуће чланове осниваче и стручаке млекарских задруга.

Младићи изабрани за праксу у Чехословачкој. — Управни Одбор Српског Пољопривредног Друштва на својој седници од 28. фебруара т. г. изабрао је ниже именоване младиће, који се имају упутити на пољопривредну праксу у Чехословачку и то:

1) Милића Петровића из Звое ср. драгачевског окр. Чачанског; 2) Тихомира Тутуновића из Ивањице; 3) Тихомира Добрасловића из Деспотовића; 4) Рами Ј. Јовића из Никићића; 5) Животу Катића из Јунковца ср. кољубарског окр. Београдског; 6) Живојина Којадиновића из Старог Азбоговца ср. орашки окр. смедеревски; 7) Ниника Брајића из Штигата ср. мачван. окр. подрин.; 8) Владена Н. Боковића из Београда; 9) Богдана М. Јовићића из Дрена ср. посавски окр. ваљевски; 10) Димитрија Живковића из Сече Реке ср. црногор. окр. ужићки; 11) Милоша Топаловића из Ст. Футоја — Банат; 12) Месуда Ајдаровића из Охрида; 13) Спасоја Ђ. Пешића из Нована ср. тамнав. окр. ваљев. 14) Витомира Марина из Косов. Митровице; 15) Петра Савића из Малче ср. и окр. Нишки; 16) Будимира Љ. Марковића из Џибиће ср. темињског окр. моравског; 17) Милоша Пешића из Гоња ср. сјеничког окр. Ново-пазарског.

Позивају се го реименовани младићи да се Друштву неизоставно јаве 28. марта ов. г. у 8 часова пре подне Немањине ул. бр. 11. — На пут ће се кренути уз прату изасланика Српског Пољопривредног Друштва 30. марта т. г.

Пример за похвалу. — Заузимањем г. Тоше Радетића инж. — агронома основана је Српска Пољопривредна Подружница у Приједору-Босни са 250 чланова. Ово је једна од најјачих најлих нових Подружница, која према досадашњем сломе раду обећава да ће бити прв међу Подружницама. Ценени досадањи рад ове Подружнице, Друштво јој је одобрило кредит у 100.000 динара у алатима, семењу и другом материјалу.

ИСПРАВКА

У броју 9. „Тежака“ од ове године а у чланку „О пореклу и употреби гајења кромпира у великом размерама“ поткраде су се две штампарске грешке, тако, на стр. 2, ред 13, одозго стоји Шаплији, а треба „Шападију“; на стр. 3, ред 24, одозго стоји 1621, а треба 1921.

Моле се читаоци, да предне исправке имају у виду.

Уредништво,

ЗАПИСНИК

XXXI. РЕДОВНЕ СЕДИНИЦЕ УПРАВНОГ ОДБОРА СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА, ДРЖАНО 24. НОВЕМБРА 1923. ГОД. У ДОМУ АРХИТЕКТОВАНИЈЕМ У БЕОГРАДУ.

БИЛА СУ ПРИСУТИНИ: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. др Вељко Стојковић и чланови Управе: г. г. Никола Петровић, Јанко Петковић, Софроније Партиони, Светислава Пешин и Драгутин Сремин.

Председавао председник г. П. Т. Тодоровић.
Бележио секретар Милан Л. Анастасијевић.

I.

Прочитан је записник праште седнице и усвојен без измене.
II.

За читаве записника са Величног Збора и нових правила и спрече неистих за пошиљака Министарству Потопривреде и Вода на потврду, одређени су чланови Управе: п. г. г. председник г. Паја Т. Тодоровић, Никола Ж. Петровић и Софроније Партиони.

III.

Прочитана су мишљења Небањачког Одбора:

а) по предмету бр. 7753 - понуди фирмама „Пастерит“ за уступање друштву на комисионим винарским спримама и прибору. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се о понуђеној тражи да пошаље од скве прсте спријави у примерак на пробу;

б) по предмету бр. 7752, популарни Шлајзингер из Јомбоља за скмо луџаре. — Одбор је одлучно: да се најави један вагон семена под условима по понуди и с тим да се по уговору семена у вагон исплати 100.000 динара и остатак суме кроз месец дана; да се ох појачују закупи и други вагон семена, али да се за иста праже повлаче услове исплате;

в) по предмету бр. 7918, писму Иве Цервића, — Одбор је одлучно: да се о понуђача попоки тражење услова и цене у делимизму Франко Београд, магацини друштва;

г) по предмету бр. 7918, понуди удржавајућа „Данина“ за суперфосfat. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се овим фирмама прикупичи 1 вагон суперфосфата; с тим, да се предавајето истог исплати неколико месец дана од дана приеме;

д) по понудама бр. 7806, 7941, 7863, 7890, 7941, и 7966 да се не откупљавају понуђени предмети. — Одбор је усвојио сва ова мишљења.

IV.

Прочитана су мишљења финансијског Одбора:

а) по предмету бр. 7198. - отвараје оферта за штављање књиге: „Домаће конзервације воћа и поврћа“ сушеме, да се штампава књиже у 10.000 примерака повери Земунској Штампарији Главног Савеза Српских Земаљародничких Задруга у Београду по цени од 768 динара од штампачког табека за прву хладну, а за остале до 261 дина, где следи хартија, корице, повез и пренос до Друштвенне књиже: — Одбор је усвојио ово мишљење и одлучно: да се поступи по овом предмету;

б) по предмету бр. 7704, моћни г-ђи Радоје Стефановиће, — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да јој се од дана стапања највећег издаје дневници од 25 динара а да се од данас прихвати са платом од 800 динара месечно без икаквих других припадајности и ходатака;

г) по предмету бр. 7585, по моћни г-ђи Радоје Стефановиће, — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да јој се од дана стапања највећег издаје дневници од 25 динара а да се од данас прихвати са платом од 800 динара месечно без икаквих других припадајности и ходатака;

д) по предмету бр. 7805. — рачуну г-ђе Руже Ј. Матијашевиће, коју јој се налазише трошкови, учешћи од Баваништа до Арапчанџијаца за архиве предавања о конзервацији воћа и поврћа. — Одбор је

усвојио мишљење и одлучно: да јој се у вези рачуна одлуке исплате трошкова у суми 734. динара.

V.

Прочитано је мишљења подружинског инспектора по предмету бр. 754, да се новосозданом Потопривредном Подружини у Могу среће Сенђијанској (Бачкој) прими у састав друштва пошто је испунила услове правилније прописаним. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно да се прими.

VI.

Прочитано је извештај Земаљадског Једноте о повратку младића са практике у Чехословачкој. — Одбор је одлучно: да се пише нашем Послаштву и Конзулату у Прагу и Земаљадској Једноти и да се умоле, да заједничко пораде на рецартирању оних младића у Отаџбину а друштво не учинише трошкове исплатити.

VII.

Прочитана су спасиће;

а) Отказ члана Управе г. др Тодоровића да не може заступати друштво на конференцији која ће се бавити питањем о боју у већој употреби вештачких нубрета пошто ће заиста бити одређен од стране Факултета. — Одбор је примио знану и одлучно: да се овој конференцији заступи друштво члан Управе г. Душан Љатић;

б) Свопштено је писмо Министарства Потопривреде и Вода, којом мени друштво да одреди да исплатица на конференцију представљана произвођача шећерне репе. — Одбор је одлучно: да се оја стране друштву да оја конференцију одреде редовни чланови друштва г. г. Милан Јовановић и Сретен Стојић.

За оим је седница закључена.

Младице

Расадник среза Беличког у области Моравској, има на продају 5—7000. ком. једно годишњих младића од бресака на продају по цени 300 дин. 1000 ком. а даје и у замену за четинаре или за друго воће младице; паковање по коштанију.

3-3

КАЛЕМОВЕ ПОЗЕ, од сајуј најбоље преторучења сорта на Рипарији Порталису, Рупустрик Монтиколи, као и ужасљене дивље има још у знатно великој количини по сниженој ценама Прве Тртрејска Задруга у Словенији, пошта Јуршићи при Птују.

Тражите џемине.

2-5

СТЕЧАЈ ЗА СЕКРЕТАРА И ИНСПЕКТОРА

Српском Потопривредном друштву потребни су:

1) Секретар с платом до 36.000. — дин. годишње;

2) Инспектор за Подружине с платом до 36.000. — динара годишње;

Претпостављају се кандидати са вишом пољопривредном спремом, дужом праском, ради на пољопривредној литератури, познавају пољопривредних прилика у земљи и послова за које се траже, као и неког страног језика.

Дужности члукове прописане су Правилником и Пословником друштвеним.

Пријаве слати до 15. априла ове године Српском Потопривредном Друштву Немањина улица бр. 11.

Српско Потопривредно Друштво има у свом магацину машину за пречишћавање детелинског семена.

Овом машином могу се користити и појединци.

Машина се налази у друштвеном магацину, где ће се и семе пречишћавати.

Sutnar Sub.

Где ви купујете?

сатове, ланчиће, прстене, милијуше, бразлети, златнице и сребренице, накит и различне сличне цртештине?



Већ 20 година познато стовариште сатова Х. Сутнери удејство је своје пословање весома згодно за своје муштирије тако, да свако може повратити предмет, којег не жели садржати, а за овај навод му се шаље сваки други изненадни предмет. Немате дакле никакав ризик и можете лако добићи до добра,

поуздана часочиника, који Вам приштећује србобу и поправаке; једнако Вам шаље сваки други предмет од злата, сребра или метала у најелашкој и најбољој изради. Наши ћете ту све што тражите за себе или за дарове. Захтевате илустровани ценовник за којега треба да пошаљете само 2 динара.

**Стовариште сатова
Х. СУТНЕР, ЈУЉУБАНА Бр. 950
Словенија.**

КИЈАВИЦА ГЛАВОВОЉА? Зубобола? Севане? Издају ли често мишице и животи? Уједно чувство кречњаче иселју прави Феллеров Ела-Фузул! Најбоље домаће средство, улажујући боли, осекавајући и држ. Већ 25 година омиљен косметичар за нету ноже, косе и устаја! Куданако јачи, издаваније и боли од франабретанице! Заједно са пакованцима и комплијанским 3 дистриктима или 1 специјалном великој фази 24 динара, 35 двоструким или 12 специјалним фазама 214 динара и 100% пакованчака разните: ауктор ЕУГЕН В. ФЕЛЛЕР, СТУДИЈА ДОНАДА Лаза-трг бр 366 — Хрватска.

Праве

Невилове прскалице-патент Аустрија могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва по 550. дин. 4—6

Окружној Пољопривредној Подружини за Округ Моравски, — потребна је једна сточна вршалица, која сама веје и 2. чешљаре за вуну најмодерније. Ко има нек јави Подружини цену и услове.

3—3

ОБЈАВА

Јая за насад

Од велих и јарбићастих талијанских кокоши и великих вијандота продаје Управа Ратарске школе у Шапцу. Шаље се поштом уз доплату.

ПРОВОКЛАСНО СЕМЕЊЕ

Свих културних билина, нарочито баштенско, цветно, јарих житарица, детелина и трава, воћне и лозне саднице, добавља „ЗРНО“ А. Д.

Завод за Рационално Семенарење, Београд Обилић Венац 10 Телефон 27-36. Велики Илустровани Ценовник бадава и франко.

3-5

За пролетњу сетву

Праве француске Луцерке по 30 дин. 1. кгр.

Црвене детелине 30 . . 1. .

Пролетње Граорице 7 . . 1. .

Багремове семена 25 . . 1. .

Гладичијевог 25 . . 1. .

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањина бр. 11. са гарантацијом у погледу чистоте и кљајавости.

Пошто је ово семе набављено у мањим количинама, позивају се пољопривредници да са порубином похтагу; уз порубину послати новац бар у износу по половине вредности.

4—6

НЕВИЛОВЕ ПРСКАЛИЦЕ

Невилове прскалице (патент Аустрија)

ПРИЗНАТО КАО ВАЈБОЉЕ

Могу се добити: у Главном Савезу Земљорадничких Владура; Српском Пољопривредном Друштву и у свим већим гвоздарским трговинама.



Главно заступништво код:
Браће П. Радојловића
гвожђара — Београд.

НЕ ЧЕКАЈ ПРОЛЕЋЕ! НАРУЧИ ОДМАХ!

СЕМЕ: поврћа, цвећа, баштенских трава и осталих птићих биљака. **ВОЋНЕ САДЕНИЦЕ:** јабука, крушака, трешња, кајсја, вишња, др. вона. **КАЛЕМОВЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ:** ризлинга, мославца, бургундија и др. сората. **УКРАСНОГ ДРВЕЋА И ШИБЉА — разног.** — **НА ЗАХТЕВ ШАЉЕМО СВАКОМЕ НАШ ЦЕНОВНИК БЕСПЛАТНО!!!**

ВЕЛОВАРСКО ПОДУЗЕЋЕ
„ВРТ“

ЦАМОЊА И ДРУГОВИ
МАРИБОР — ТЕЛЕФОН 150

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРПСКОМ ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највећег решења од
априла 1869. г. "преписку праштвеној
поши пошти бесплатно.

ЦИРКА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво касионик, председник, П. Т. Тодоровић

Број 13

БЕОГРАД. 30. МАРТА 1924. године.

Година LI.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Србија, Хрвату
и Словенацију:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Пријемни рукопис се не враћају

Претплату се подјељује уједначено
за целу годину.

Са винске изложбе у Голобоку.

Голобок је једно наше напредно село, о коме се у последње време похвально говори и прекојавности и у његовој оближњој околини. Налази се у богатој и пространој јасеничкој равници и граничи се са селима: Азањом, Милошевцима, Лозовиком, Добрим-Долом, Трнавцом и Сараорцима. Голобок је богато село и има 426 дома, са 2895 становника, од којих су 716 порески обveznici. Куће су већином зидане од тврдог материјала, изложене свегости и лепо окречене. Ни у чему се не разликују од варошких кућа, посматране са поља. Оне су и унутра чисте, а свака се налази у пространом и чистом дворишту.

Површина голобачког атара за обрађивање је 2810 хектара, од чега је под воћњацима око 60 хектара и скоро толико под виноградима, подигнути на америчкој подлози.

Од радне спрежне стоке у Голобоку јма 238 грмса.

Што нарочито унапређује и подиже ово богато и напредно село, то су његови школовани економи и добри, а вредни учитељи. Јер у Голобоку данас има више од десет младих људи, који су имућног стања, а свршили Виноделско-Воћарску Школу у Букову или Ратарску Школу у Краљеву, па су сви у селу на својим имањима, која савремено и модерно обрађују и уређују. Поред овога, тамо живи сеоским животом, носи сељачку ношњу и служи примгром као пољопривредни стручњак, вредан младић г. Боривоје Ивановић, који је учио у Клоственбургу и код Рихтера у Монпелију.

Отуда се да лако разумети, што Голобок дакас од пољопривредних справа и машине има; најбоље плугове, сејалице, жетелице, косачице, вршаће ручне и парне машине, сечке, модерне прскалице за лозу, запрашиваче за лозу, апарате за испитивање вина и ражије на садржину алкохола итд. А исто тако, захваљујући енергији и предузимљивости тих младих школованих људи, разумљив је и полет, који то село показује ка своме општем напретку. Јер оно има две модерно

сазидане зграде за основне школе са четири учитеља; кредитну земљорадничку задругу, подружницу Српског Пољопривредног Друштва, читаоницу, сеоску певачку друžину са 19 добро извежбаних чланова, сељака. Порд овога, Голобочани су прошле године подигли и свечано отворили споменик у светском рату палим својим синовима А Голобок је, ако се не варамо, прво село у Србији, које је приредило једну скромну али врло добру изложбу вина. Оно је то и прошле године, без много реклама, чинило, а ове године изложба та била је помогнута и од Српског Пољопривредног Друштва и може се рећи она је била по све корисна. Излагача за бела и ружичаста вина било је 112, а за црна вина 34. По селима они су онако били заступљени: Голобок са 59 излагача за бела и ружичаста вина и са 14 излагача за црна вина; Лозовик са 14 за бела и 4 за црна вина; Милошевак 4 бела и 6 црна; Трновча 6 бела и 1 црно; Крњево 16 бела и 8 црна; Осијапоница 3 бела; Добри-Д 1 бело и 1 црно; Азањ 1 бело и Сараорци 8 излагача за бела вина.

Изложба је приређена у дому Подружине. Вино је било изложено у истоветним бочама од литра и обележено нумером регистра, што су све изводили и уређивали тамошњи школовани економи.

Оцењивачки Суд, састављен из представника свијета изложбених села, Пољопривредног Друштва и Управника јагодинског лозног расадника, бројио је 15 чланова. Може се рећи да је тај суд био врло добар, јер је у њему било чланова, па и чланова сељака, који су на укусу одређивали тачну јачину алкохола у вину, или су каткад једва погрешили за проценат или пола процента. Оцењивање је било тројако: прво, на садржину алкохола, што је и ебулиоскопом вршено; друго, на укус, и треће на боју и бистрину. Све то са браном давало је једну и праву оцену.

Награда је било двадесет и то: десет за бела и десет за црна вина. Награђени су за бела вина: Александар Стевановић; из Голобока — I награда (Верморелова прскалица за лозу); Милоје Стевановић, Голобок — II награда (ебулиоскоп);

Спасоје Стевановић, Голобок — III награда (заправашач); Драгољуб Вујковић Голобок — IV. награда; Милосав Игњатовић, Голобок V награда; Михаило Петровић, Трновце VI. награда; Милоје Милојевић, Голобок VII награда; Милојан Лазић, Голобок VIII награда; Милоје Јан, ковић, Голобок IX награда; и Живота Шојковић Лозовик X награда. За прва вина добили су награде ови: Спасоје Глишић, Добри-До (прскалица). Раја Бистић, Голобок (ебулископ); Радомир Јовановић, Милошевац (чвршивач); Јеврем Пиринцић, Крњево; Петар Николић, Лозовник; Танасије Жикићовић, Крњево; Јова Јелић, Крњево; Миљана Јаковљевић, Лозовик; Милана Милановић, Сараоши и Драгомир Костић, Крњево.

Првог дана, пре отварања изложбе представници Српског Польопривредног Друштва одржали су представу о борби против суше, о чишћењу винских судова, и о условима за добар подрум и вршеницу. А нарочито је слушаоши разлагана потреба и циљ стварања задружног подрума. На представима је било више од 300 слушаоца, који су пажљиво слушали и тражили извесна детаљна објашњења.

Веома је вредно истаћи улогу тамошњег учитеља. То је један млад човек, Далматинац; био је за време рата наш добровољац, а скоро ће две године како је управитељ школе у Голобоку. Омиљен и поштован од свијуј појединачко; сваки вам о њему износи најлепше ствари. Али, он то и заслужује. Не припада ни једној политичкој групи, а све своје време посветио је раду на до-

бро школе и места, у коме је. У кафани не иде никако; вечери проводи на раду у читаоници и певачкој дружини са својим певачима, чији је хоровођа, и члановима читаонице. Он је јединствен радник и у својој школи, где је првирам ред и чистоћа, и на националним стварима.

Ако Голобок буде и на даље овако радио и напредовао, он ће бити једно од наших најнапреднијих села. Он има све услове да то и постигне. Истина, да је цео њихов атар оскудан шумом, или су вредни Голобачани томе доскочили подизањем багрема и сађењем багрема по свима међама њива. Милина је видети, како то багремово дрвеће краси целу њихову околину и како се оно тамо брзо развија и најло шири.

На крају, једини за сада уочљив недостатак Голобока је, што није наступ у њихов пут од села до државног друма, чија дужина не износи више од б. к. м. На тај начин приступ до њиховога села је текак, а они имају да благодара само доброј својој сточи, што своје производе још могу да износе до жел, пруге у Паланци.

Пејрошевић и Ђорђевић

ИЗ РАТАРСТВА

Њивна дрљача

Без добре и вљане дрљаче не да се данас ни замислити да може постојати једно сеоско гаџинство. Јер сваки добар и свршенiji рад захтева добри и свршене

ту и спасавају свој опстанак, а постижу то и она кад друге биљке од суше страдају, а често и коначно пропадају. Узвести ову биљку код нас значи прокртити пут јајочу продукцији свију културних биљака, а нарочито оних од којих очекујемо велики принос употребом вештачких гнојива као шећерне репе и др.

Окупавање шећерне репе захтева веома много радне снаге, у којој највише оскудевамо у сезони тог рода, те је и то једна препрека јачем ширењу производње шећерне репе.

Последњих година уводи се са успехом једна нова конструкција колачица^{*)} за јеловремено окапавање више радова при томе заштићавају се љежне биљке од затрпавања земљом. Овим се омогућава, да се шећерна репа више пута бразо, јефтино, праши и окопава што значно унапређује развијатак те биљке. Ове се справе могу преинчати за окапавање 2—3 реда кукуруза и више редова кромпира, а у Немачкој употребљавају исте са успехом за окапавање пшенице ради уништавања слачице и болет одржавања зимске влаге.

Завршујући ову представу о начину унапређења производње шећерне репе предлажем још ове мере:

Српско Польопривредно Друштво као држ. полузванична установа може веома много допринети измену

^{*)} Објаштење даје техничка радија инжињера М. Слуцки в. Ком. у Београду

није орђе, са којим се послови имају боље, лакши и целиходније извршити. Није само довољно имати ма киво оруђе, већ оно треба да има и своју практичну и трајну вредност. Нарочито ово важи за добру дрљачу, која се после плута сматра у гајдизму за најважнијим оруђе за обрађивање земље. Оне служе углавном: за дробљење, уситњавање, мешање и уравњавање земље непосредно по орању као и за разваљачење ћубрета, затрпавање семена и уништавање корова.

Главни ради делови дрљаче су зуби (клинови) који су утврђени на раму и покречним деловима везани тако, да при реду сваки зуб прави засебну браздицу са потпуно једнаким одстојањем. Као што је код култиватора, тако исто и код дрљаче треба да је одстојање дрљају суседних зуба што веће, а растојање самих бразди постигнуто је што су зуби постављени кошко један за другим.

Начин рада дрљаче састоји се у томе што зуби својим притиском зализе сами у земљу и при покрету сударајући се са земљом врше своју функцију. Дејство пак дрљаче је у толико веће у колико се брже креће кроз земљу, те због тога се за вучу најчешће употребљавају коњи.

Како дрљаче немају з своје право линиско кретање никаквих делова (као култиватори), то оне услед променљивости отпора при кретању врдају на обе стране правећи као вијугав ход. Овако се повећаваје дејство дрљаче и проузрокује боље мешање земље. Али један безпрекоран рад са дрљачом постиже се само онда када сви зуби подједнако и у једној дубини зализе у земљу. Ако ово није случај, онда се мора овом зло доскочити на тај начин, што ће се запрега поставити ближе

осталог и унапређењу производње шећерне индустрије, ако се у том правцу према савременим потребама реорганизира.

Садање главно занимање: набавка пољопривредних машинерија и семења нема више негашни значај. Набавка семења из страних држава руши нарочито после проширења државе углед друштва и стога треба у будуће обе ове посредничке радије напуштити, а завести нове у приватном саобраћају неопходно потребне, чисто стручне као: хемијско испитивање вештачких гнојива земље и каквоће семења.

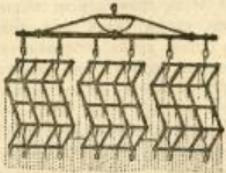
Организовање производње и продају семења и справа поверити и пренети на једно потпуно одвојено ново образовано паралелно удружење, а за разлику од садања под називом Српско Пољопривредно Акционарско Друштво у Београду, у коме би изабрани чла нови старог друштва учествовали једино као саветодавци у чисто срчним питањима.

Ова нова паралелна установа мора бити потпуно самостално приватно предузеће на акције основано, које послове ове врсте предузима сопственим капиталом и на свој сопствени ризик, користећи се при томе концепцијама, које садање друштво од државе ужива.

Уведена хармонична веза између нове и старије установе пружиће акционарима гаранију — веру — да ће и правца радова ове нове установе потпуно од-

или даље од дрљаче према томе, дати дрљаче својом предњом или задњом страном зализе у земљу. Ако је случај, да задња страна дрљаче зализи више у земљу значи да запрегу морамо у напред помаги, што се поставља попуштањем штранге и обратно; ако нам предњи лео зализи више у земљу, онда запрегу приближити дрљачи. У опште пре почетка рада треба пробу извршити тако да предња и задња страна дрљаче зализе подједнако и у једној дубини у земљу.

На начин рада код дрљаче битно утиче и облик (форма) зуба. Тупи зуби мешају земљу боље него оштри, који више земљу уситњавају. За мешање и затрпавање семена и ћубрета употребљавају се зато превенствено зуби који имају четвртасту (квадратну) пресек или пресек тупога ножа, чији је шилјак-врх унапред повијен, за изазлачење-чупање корова служе зуби са округлим пресеком.



Наранска дрљача

Дрљача има данас у применени, много и много система, али једна међу најбољима је Сакова дрљача, која је саграђена на основу вишегодишњих практичних искуства, те због тога су чврсте, трајаше и практичне. Има их лаких, то су дводеле (са два крила) и теже троделе (са три крила). Права је тежак 60 кгр, а друга

говори интересима друштва у стручном и трговачком погледу.

Организација производње семена шећерне репе и др. пољопривредног семења, нарочито детелине у већим размерама, могуће је само на овој основи а колико је она важна, види се већ по томе, што годишње увозимо само семена шећерне репе око тридесет милијона динара, а још већи је издатак на остало семење, које сада купујемо у типично индустријским државама: Немачкој, Ческој и Аустрији.

Образовање ове паралелне установе захтева поред сарадње специјалиста за сваку пољопривредну грану и сарадњу окретних правника, финансијски и комерцијално спремних интелектуалаца.

Пошто је друштво од државе субвенционирано, уместо је, да Министар народне привреде по дужности тражи од садања управе Српског Пољопривредног Друштва расправу и решење тог актуелног задатка што пре.

Производња семења дели се на две етапе, „селекцију“ и „размножавање семена“.

Селекција захтева суделовање најумнијих, веома савесних и предних стручних лица са најјачом спремом из пољопривредних наука и зато би требало производњу семена шећерне репе и осталог извести на великим државним доменама у Добривељу и Љубичеву и поверити га ново образованом српском пољопривредном акционарском друштву, које ће оптимизирати производњу

90 ктр. Цена је дводелој 600 динара а троделој 900 динара. Сем ових има и теже Сакове дводеле дрљаче за теме и везаније земље. Цена им је 750 динара.

Сва три ова типа дрљача могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањина бр. 11.

Башак

ИЗ ЛИВАДАРСТВА

На најновом месту треба поставити сењак?

У раније време па и данас, кад је пољопривреда на већем ступњу напретка, не обраћа се ни најмана пажња на простор, односно место, где ће се средити сточна храна: сено, шаша, слама и т. д. Имао сам прилике да видим на селу, где сељак среди своју сточну храну на каквом било месту, на подводном, поплавни излаженом и т. д. И за време зимске сезоне, док се угрожи за исхрану стоке, један део хране пропадне услед влаге а остала храна побуђава, поплевсави, а таква је храна опасна, нарочито за бремену стоку.

Ради тога, прва брига пољопривредника, треба да буде, како не и на који начин, да дође да потребне количине сточне хране. А друга брига треба да му је, искре и на каквом месту ту храну да среди, тако да би је могао добро искористити у своме добром станију, и да је стока радо једе.

Услови којима треба да одговори добар сењак јесу:

1. Да је на мало узвишеном и сувом месту и заклоњеном од великог ветра, а што даље од олука и потока, из којих би се вода могла подићи и влажити сено и сламу.

за тај рад стручњак светског гласа, уз суделовање од државе одређених наших стручних органа.

Размежавање семена поверили у првом реду окружним пољопривредним станицама.

Одмах после конституисања првог српског пољопривредног акционарског друштва у Београду мора се истото тако приступити ради усавршавања производње шећерне репе и даљег рационализацији развијања шећерне индустрије, обравојању подружнина у сваком месту, где има вишеструко од 5 производиоџа шећерне репе.

Подружнице могу боље функционирати него садање земљораднички задруге, који су прописаним правилима нарочито у финансијском делу веома везане, што је усталом поступно оправдано.

И ове подружнице за производњу шећерне репе морају бити свака по најсебособ потпуно аутономне, а креће се према локалним приликама по нахођењу њених чланова па сопствени ризик, имајући при томе производњу чистог трговачког карактера.

Од своје централе „Српског Пољопривредног акционарског друштва у Београду“ могу подружнице тражити пуке и стручне савете, набавку и контролу потребног семена, набавку најбољих машина и справа, предходно проучавање употребљивости машинерија нових конструкција, тражити позајмице у новцу, тражити отварање кредитата са супергаранцијом централе за веће набавке машине на отплату код различних машинских фабрика као и. пр. мо-

2. Да је што даљи од ватре и огњишта, како би се избегао пожар.

3. Да је заграђен како стока неби стогове и камаре обурбавала и тиме штету наносила.

4. У ограђеном сењаку треба удејсти двоја врата, на која ће се улазити и излазити са пуним и празним колима.

Ну суш простора, на коме ће се слама и сено дешти, мора се између пластова и камара предвидети простор да се лако може проћи и пласти или камара позравити, ако би их олуја или јак ветар оборили (открили).

Око сењака треба полигнати шанац, јарак, да вођа не подилази под сено или сламу, већ да отиче на страну, на коју је природом положаја упућена.

Где се сено много не троши, не треба пласти развршивати, јер услед јачих и дуготрајнијих киша може скроз да закисне и да се поквари.

У том случају, боље је да се сено сече или оштром сикиром одозго на ниже или америчким ножем, удешеним нарочито за сечење сена. На тај ће се начин басићи сачувати од квартела и труљања.

У сењаку већа одржавати што већу чистоту. При узимању и товарењу сена на извоз, ово што сена буде испало по земљи, не треба га бацити, но подигнути а нарочито ако је ма и када гајењем увлажене, већ бацити на кола, па да се потроши.

И ако, као што смо напред казали, сењак треба да је на таквом месту, које је заклоњено од јачег ветра, ипак већа пазити да се сено не узима по ветровитом времену, јер га тада ветар са вила разноси по сењаку, те у сликом случају иде у штету.

торне плугове кад се ови још боље усаврше, тражити кредитни гарантни писма за позајмице у новцу од различних наших или страних новчаних установа, тражити отварање кредитна код различних фабрика машине, које би на отплату испоручивале удружећим подружницама целикупне машинске инсталације за производњу скровог шећера и машинске постојања за модерне парне млекарнике и др.

Делегати подружнице требали би ради успешног срећивања тих односа сваке године одржати саветовања у Београду са централном управом српског пољопривредног акционарског друштва.

Закључак ове представак је следећи:

Шећерна индустрија у којој производиоџачи шећерне репе имају у својој непосредној близини потребан број својих сопствених малих фабрика шећера за деломичну прераду шећерне репе у сирови шећер, — ствара једновремено повољају услова, — да се ради већег изобиља у зимској храни, употребом одличних отпадака шећерне индустрије, повећај број млечне стоке за споредно развијање млекарске индустрије и да се ради веће производње стајског гнојива унапреди целикупна земљорадничка производња и обратно.

Садање, од производиоџа веома удаљене, велике фабрике шећера уназадиће осетно и саму производњу пшенице.

Сваки сточар који жели да храну сточну добијену у гајдинству, или ма на који други начин, што боље искористи на своју корист, мора имати у виду услове горе напоменуте. Ваља напоменути и то, да постоје најрочити постолја за дењење сена.

Ова постолја могу бити покретна и непокретна. Покретна су кад се са једног места на друго могу преносити, а непокретна су она, где се прво ваместе, и одатле се не померају, што се и самом речју објашњује. —

Ова постолја праве се обично од дрвета, у виду квадрата, или правоугаоника, и то на овај начин:

Од обичних гредица треба направити соје, које треба узљебити и у земљу побити четири комада у накрст и по њима положити водоравно гредице, на које треба метнути гравља и после приступили самоме сређивању сена.

Ово напомињем свима онима који желе да им у сељаку буде у реду и лепо сређено. На овај начин храна сређена најмање се квари, а може се речи да се не квари ни мало, него задржава сву своју првобитну хранљивост, и стока је радо једе.

Бож. Р. Петровић

ИЗ ВИНОГРАДАРСТВА

Штета од мраза у виноградима ове 2 године

Прошлогодишња штета од мраза није била тако незнатна, како је то у прво време изгледало: читаво чокоће по виноградима у низинама и на мањим висоравнима, које није било земљом затругну осушило се тако да су ти виногради си добром тренином (по броју чокота) потпуно пропали. Народна пословница каже да свако зло има своје добро. Ове су зиме велика већина привредника, поучени прошлогодишњим искуством, затруни винограде, те је живот чокоћа тих винограда сада ван опасности. Па ипак не се штета осенити у обилности рода, јер су махом доња окца, која се баш остављају за род измраза.

Случај није склада један исти. Винова лоза на високим теренима изложеним промаји, чија је земља оцеђена и богата у садржини минералних састојака, има анатомски склон чаршићу и издржљивија је на сувише никој температури, јер ваље знати да је хладноћа ове зиме падала на 22-23 Цел. степена испод нуле. Исто тако и све сортне домске лозе вису подједнако отпорни према мразу. Неке беле и ружичасте сортне (плоднина, смедеревка, ризлинг, липов лист, першуц и др.) имају забиљежећи чаршићу грађу, ситније или боље обучене пупољке, те су се боље очувале; док прокупац, скадарка, зачиник, багрица и др. показују већу склоност ка измржавању. Најзад, на једном чокоту врло често виђа да су доњи пупољци измрзли, а од средине, па на више нису, што се такође објашњава слабом структуром пупољака и проширеним судозима драста у доњем делу крају са већом садржином сокова у њима за време зимске периде.

Како мраз последњих двеју година прети да си силен општети доходак виноградара и почине уништавати цело чокоће, како у младим тако и у старијим виноградима,

то се у будуће ваља што боље обезбеђивати од његових штетних последица. С јесени, чим кружење сокова у лозе ослаби, што бива после 30. октобра, треба ореzати све младе винограде до треће год. старости (ако су на оцедном земљишту, иначе не) и старе ако имају слабе леторасте што је знак изнурености. У виноградима средње бујности, пропоруčљиво је с јесени сасећање кондира и остављање лозе „на лукове“, да причињене ране с пролећа не би слабиле гиду. Чокоће затим што боље затругну земљом, управо до оне висине колико је потребно да окца буду сачувана за пролећну резидбу. Винову лозу гајену на шапкирима са жицом, где је у примени висока резидба, положити и сву земљу загрути. Они који с пролећа калеме и стратификују лозу, с јесени треба вијоке да одсеку и оставе у трап. У пролеће виногради отгрну се чим топлије време настане што бива око 30 марта. У крајевима где пролећни мразови чешће владају, препоручљиво је за десетак дана донације одгратре.

Виноградари који у својим виноградима примењују умерену резидбу, ако су винограде пре зиме заграули, немају више никакве сумње, сем изузетних година када су мокре и луте зиме, те и затругнути виногради у подножју брда буду оштећени. Они који због бујности винограда примењују високу резидбу т. з. Гијов начин, и остављају без мало цео летораст на род, ако је зла зима била, треба да бирају и остављају нешто тањи летораст са густим чланцима и да 1 или 2 пупољка разгрну и виде јесу ли зарави или не, да ба знали на чисто са чиме те године има да рачунају. Сорте лозе, које су само осетљиве на мразу, и код којих се, да би родиле Гијов начин резидбе сваке год. редовно примењује (дренкови, сultaniја, чауш и др.), безусловно треба с јесени поплати и леторасте целе покривати земљом, ако се жели да кол њих буде рода.

Младе садове на влажним местима, које се, да би боље презимили остављају у јесен неорезани, с пролећа, пошто се орежу, треба поново са мало земље (3-2 см. изнад краље) покрити и тиме их обезбедити од позних мразева, који се често пута јављају и око Ђурђева дне.

Они виноградарима који су и поред прошлогодишње претрпелене штете пропустили и винограде нису и ове зиме загрути, већ измрзли, може се још саветовати да после свршене виске резидбе чешће обилазе, па ако примете да чокоће услед измрзлоти не пушта ластаре, одмах поново земљом затругну да га ветар и сунце не суше док набујали сокови из корена не пробуде гдекоје спајајуће резервно окце на гици. Таквје не се чокоће одгрутни после 20-30 дана.

М. Г. В.

ИЗ СТОЧАРСТВА

Вежбање органа за варење.

Оно је исто толико важно и исто тако непознато код нас као и вежбање вимена. Функција варења је од претежног значаја за стоку. Ако је потпуно и нормално извршена, свака је животиња имати потребног материјала за стварање својих ткива и за њихово правилно

развијање; она може да расте и да ради и тај ће по-
раст и рад бити у толико већи, у колико се боље храни
са доволјном и јаком храном, јер ће лакше да је свари
и претвори у крв. Најважнији и најкориснији резултат
овог бразг развијања, то је равностоносност — ранозре-
лост, т. ј. млада грма добро храњена, постиће потпуну
зрелост много раније него она, која су од исте расе, али
горе храњена. Према томе, овим се рационалним хра-
њењем могу много раније добити оне користи због ко-
јих је и предузето гајење.

Код нас сви земљорадници желе да добију рано
олове, способне за наше тешке пољске радове. Међу-
тим већина наших раса говори нису равностоносне, што је
у директној опреци са народним потребама. С тога и
иако чудо што се код нас виђају ситни и закркљали волови. Сви ће се наши одгајивачи сложити с нама и пристати да се одојчадима даје једва
толико количина млека, колико им је потребна тек да
могу да животаре. Она су мањом слабо храњена и изгле-
дају бедно. У ствари треба да се ради баш обрнуто
свуда онамо, где се желе да добију снажне запрете, спо-
собне да, чак као и младе, учине мало веће напоре. Ми
немојмо да тај начин имати, као у земљама западне и се-
верне Европе, одрасле волове после 3-4 године, мерећи
у тим годинама двлупту колико наши волови, који су
већином зрели између пете и шесте године живота.

Дајмо одојчадима редовно доста и добре хране са
неопходним одмором. Са овим двоструким утицајем
органи за варење убрзају свој рад, уснавање и претвара-
ње у крви бине живље и браже; храна боље искоришћена
и организму не брже достићи потпуну зрелост. Да
би имала одмора и храну неопходну за одојчад, треба
ове младе држати у штали преко целе зиме, за време
у ливадама и испустима, или у овом случају треба ста-
вити, заједно по групама, сва грађа истих година и истог
пола, да би се код њих спречила аре времена генетичка
(полна) надражавања и немири, које иначе врло често
унесе старија и јача грађа.

Као и код производитеље млека, вежбањем добијени
резултати на органе за варење преносе се наслеђем и
ми њемо њиме постигнути равностоносност наших раса го-
веда, а успоредо с тим већу продуктивност од истих
животиња, јер оне не нам дати максималне приходе за
годину, па и две раније од наших данашњих примитив-
них грађа.

Вежбање органа у односу на искоришћавање радне стоке.

Овде оно носи специјалан назив: то је припрема
којој предходи учње (дресура). Оно има за циљ да
стално понавља исте покрете код животиња, тако да
се оне навину да их саме собом извршују по запове-
сти господара. У исто време оно има за сврху да смањи,
а по могућности и искорени покрете које животиња
чини по своме сопственом инстинкту, а који повлаче из-
весан утрошак енергије на производњу некорисног рада.

Ово вежбање органа за кретање тешко је везано
са оним код органа за варење, јер животиња мора да
нагомиле, што је могуће више енергије, коју садржи
храна, и да у исто време издвоји највећи део отпадака
производених за време рада. Одгајивач треба да насто-

јава на томе, да животиња постепено додаје све веће и
веће напоре, али да ипак пази, да из тога не произођију
велика замарања.

Кожа, чији је задатак да избацује зијој и нечистоју,
да помаже десање, и да омогућава расклапање ване же-
вотиња, сувише загрејане напорима, мора да се кон-
тролише изблиза. Ова изтребује редовно чишћење и
тимарење, да би се ослободила страник материја, које
лепе длаке, а поред тога и од мртвих епителijalnih ће-
лија, које затварају поре и спречавају њен правilan
рад. Ова толико нужна радња, готово је непозната од
већине наших земљорадника.

Плућа има да врши функцију дисања, која обух-
вата удисавање чистог и свежег и избацување нечистог
ваздуха. Вежбање плућа имало би за циљ, да омогући
животињама пуно и равномерно дисање и да једновре-
менно повећа обим органа за дисање. Њиме се постиже
то, да се ребра постепено заокружују у току генера-
ција; груди постају дубље и дуже, а предње се ноге
размичу и удаљују што допушта грудима да добију већу
облину и већу запримиву. Поред тога, ноге се поду-
жују, кобра бива све дужи и према томе код бржи.
Ови резултати не смањују способност за вучу, већ на
против оспособљавају животиње за постојање напоре
јер мишићи постају све јачи и издржљивији. Овим ће
се начином наша стока, која је иначе довољно оторта,
издигнути на највећу меру продуктивности у погледу рада.

Д-р Бож. С. Попадић

ИЗ МЛЕКАРСТВА

Млеко и његове болести.

Млеко се добива из нарочитих жлезда женске си-
саџаца, а које служи првенствено за исхрану младунца.

Саслав — Млеко је најподлунја храна за мла-
дунце, а састава је различитог:

1. Масна материја је главни елеменат млека и ма-
сла (путер), 2. албуминска субстанција — казеин главни је
елеменат сирева, 3. шефер, лактоза или млечни шефер,
4. минералне соли: соли крече, поташе, соде, магнезија-
ума, гвожђа спојене са хлорном или фосфорном ки-
селином и 5. вода Средња композиција млека је следећа:

	жевино	маджоне	коробе	кравље		кофе	сирове
				срдњи кофе	тарасе		
a) густина	10,90	1032	031	1032	1028-1034	1030	1038
b) киселина	—	—	—	—	16-20%	146	36,7
v) вода	87,51	91,4	89,0	87,5	85-90	87,0	79,97
г) казеин и ал...	2,29	1,23	2,7	3,65	2,5-4,5	3,9	6,18
д) масне материје	3,78	3,10	2,5	3,5	2-6	4,0	7,4
ј) млечни шефер	6,21	6,91	5,5	4,6	3,5-5,5	4,3	5,37
е) минералне соли	0,31	0,45	0,5	0,75	0,5-1,0	0,8	1,02
ж) суве субстан- це (r-f-d-h-e)	12,59	11,71	11,2	12,0	8,5-17,0	13,0	9,97

По доласку младунца на свет, млеко се разликује од обичног и зове се првениц или колострум.

Особине — Природа млека мења се на топлоти, на 70 степени сасири се једна мала количина казеина. Густина варира са пропорцијом воде, масти, шећера казеина и осталих соли, које млеко садржи. Свеже млеко има реакцију мало киселу. Град киселине врло је важан у изради масла и сирева; сазије се помоћу ацидиметра. (справе за мерење киселине)

Анализа млека врши се помоћу специјалних апаратова; најобичнији су: лактометар, лактодансиметар, кремометар, бутирометар, лактобутирометар итд. а увек уз припомоћ разних хемијских средстава.

Болести — По композицији млеко чини једну најбољу средину за размножавање непотребних микроба, те се загади и квари врло лако. При сваком раду са млеком, мора се строго пазити на чистоту.

Према томе, млеко је изложено квачењу и различним болестима, као што је пример: модро млеко, црвено млеко, жуто млеко, растегљиво млеко и горко Јамеко. Све су то болести произведене микробима. Ненормалне боје млека производе микроби својим лучењем.

Модро млеко — Модре пеге примећују се на површини или окоју површине, код млека ускислог од себе самог, у исто време почне да губи од своје киселине и постане алкалично. Та је боја проузрокована развијањем једног бацила који према температурати дејствује 1, 2 или 3 дана, а угине на температурати од 80 степени. Болест спречава се кувањем или запаравањем посуђа.

Црвено млеко — Тој се болести приписује један већи број микроба (аероби) који се развијају на рачун кисеоника из ваздуха, боја обузме све млеко или се само ограничи на површину у виду већих колута.

Жуто млеко — Та се болест појављује код кувањог млека, нападнутог од различних врста микроба нарочито једна врста (*Bacillus sulphuratus*), која боји млеко жуто златном бојом, напада казени, који подсире, а затим га растворава и ствара амонијак, задржавајући и даље своју боју.

Горко млеко — Најчешће долази од запаљења вимена, храњења са рђавом травом или још развијањем микроорганизма, чија акција пептонизира казени са бутичичном (масленом) киселином и смањује проценат масла (путера) и до 30%.

Растегљиво млеко — Растегљивости или слузавости млека приписује се испуџаност мембрана (опин) микроба различних врста, међу којима има 16 познатих. Они производе једну слузаву материју, алкохол, млечну киселину, водоник и карбоничан гас. Ова се болест може проузроковати помоћу: простирке, млекарског посуђа сиршта или извесним заразним микробима, који проузрокују запаљење вимена. Одражавају се на температурати од 60 па до 80 степени; сви ти микроби могу нанети огромне штете сирарству а нарочито сиревима Ементалеру и Гријеру.

Све те гљивице (ферменти) немају ничег заједничког са сличним болестима пива, вина и расола.

Извесна млека постану и сапуњава под утицајем разних микроба.

Растегљиво млеко готово неупотребљиво је, а нарочито за сиреве, док се још може употребити за спровођање кефира и кумиса.

Једшина је лек против свају горе наведених болесних чињења.

„Службучник“

ЗАПИСНИК

XXXII.редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 29. новембра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. др Веља Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Душан Ђакић, Никола Ж. Петровић, Драгутин Сирчић, и Павле Петковић.

Председавшио председник г. Паја Т. Тодоровић.

Безбедно секретар Милан Л. Анастасијевић.

I.

Прочитан је и усвојен записник од првоге седнице.

II.

Прочитане су одлуке донесене на Чландини Збору од 11. новембра т. г. и одлучено:

а) да се уговори са председником г. др Стојковићем да се Управни комитет Гавези Српских Земљорадничких Задруга у Београду израде склопу о заједничком раду Друштва са Гавезом, коју ће са својим предлогом поднети Одбору на претрес;

б) да се оснише Пољопривредни Комитет да се упути молба Господину Министру Податприреде и Воде, у којој да се изјави жеља Збора.

III.

Прочитано је мишљење Набавичачког Одбора по предмету Бр. 7943. — Одбор је исто усвојио и одлучио: да се твориши за душик стани на расположење педе непролазне количине калијумјум цијанизамона по цене коштава с тим, да је сваки килограм ћубрета исплати на име дослађања трошкова по 0.25 дн.

IV.

Прочитани су извештаји, о одржаним предањима о конзервирању воћа и поврћа: чланка Управе г. Павла Петковића у „Стриме“ Вељу и Петровом Селу и глаје Руже Матејевићеве у Арапићемонцу. — Одбор је примно знати и одлучио: да се у изводу штампају у „Технику“.

V.

ПРЕДЛОЗИ:

а) Пољопривредне Одеље не и Конгресне Станице, — да Друштво већи набавке семена пшенице, које иже у пломбираним цаковима. — Одбор је примно знати и одлучио: да се поступи по овом предлогу:

б) Уредник Техника предложи да се распиши текај за штампање „Техника“ у издају године; да би требало штампати „Текај“ у 10.000 примерака и да му годишња цена остане иста. — Одбор је усвојио ову претлогу и одлучио: да се распиши текај за штампање „Техника“ за прво издаје;

в) За осим је на прелог председника одлучено: да кајчење од друштвенног касе изузавају: један багажник и 1 секретар Друштва.

VI.

ПРОЧИТАНА СУ САОПШТЕЊА:

а) по предлогу Бр. 7877. Гавеза Српских Земљорадничких Задруга у Сарајеву, да Друштво у месецу септембру најчеђе тојим при-

рели пољопривредни изложби у Приједору за област Бихаћку и Баня盧очку. — Одбор је прихватио ову идеју и одлучио: да се пише Савез и Великом Жупама да настане, да се у Приједору оснује Пољопривредна Подружница, која би примила на себе организацију и извођење ове изложбе:

б) по акту бр. 7835. г. Драг. Ј. Грујића суплента којим уступа Друштву 24 фотографије на картону и 10 фотографија без картона; — Одбор је са захвалношћу врчимо овај похвала анако је одлучио: да се по могућству избаци 1 залуп;

а) по акту бр. 7872. Земаљско Господарско Виђење у Сплиту, да не, када скакује од својих главних производа вели број примерака послати Друштву на углед ради упознавања приједних кулогова, — Одбор је прихватио и одлучио: па се од ових примерака приреди једна мала изложба о Регулитом Годинаме Збору издаће године;

г) Поније бр. 7965. Кметијске Дружбе за Словенију у Јубљани на обичај Збор, — Одбор је прихватио и одлучио: да се телеграм чештића рад Збора;

д) извештај бр. 8013. Окружног одбора крајинског о креј-тима које је окружна Скупштина унесла у буџет за 1924. годину за уздређење польске прирезе. — Одбор је прихватио знању и одлучио: да се потпишку обзнати преко Текмара.

Запис је седнице закључена.

Имаши ли пега по лицу, лишаја, бора, бубљица?
Употребљују Елса-помаду за руке и лице!

Желиши ли имати леп врат, лице и руке?

Употребљују Елса помаду за лице и руке!
Јесу ли ти руке и лице осетљиви у власи и зими?

Употребљују Елса-љиљанов млечни сапун!
Желиши ли да ти кожа буде бела, нека „чиста и запасна“?

Употребљују Елса-љиљанов млечни сапун!
Тужиш ли се на опадање косе, перут и седећи?

Употребљују Елса помаду за пораст косе?
Желиши ли бујну, лепу а међу косу

Употребљују Елса-помаду за пораст косе!

Желиши ли леп бини и остати? Желиши ли да ти вислује право на остале? Желиши ли да ти весели твоја љанка у одгледу? Проби Феллерове праве Елса-препарете и скоро ћеш и ти као сви већ:

To је оно право!



Траки у свим разноврсностима само праве Елса-препарате аптечкаре Феллер. Ако поручиш директно, захтевши да се пакованjem и са поштаницом уз плаќање узведеш иши почику:

2 релне парцул. теглине Елса-помаде за лице за 25 дни.
2 велике парцул. теглине Елса-помаде за пораст косе за 25 дни.

4 велика комада Елса-љиљановог млечног сапуна за 40 дни.

На ове цене рачуна се још 10% надоплатка. Наруџиће треба адресирати овако: аптечкар ЕУГЕН В. ФЕЛЛЕР, СТУДИЦА ДОЊА Елса трг бр. 365 Хрватска.

ПРВОКЛАСНО СЕМЕЊЕ

Свих културних билина, нарочито баштанско, цветно, јарких житарица, детелина и трава, воћне и лозне садилице, добавља „ЗРНО“ А. Д.

Завод за Рационално Семенарење, Београд Обилићев Венац 10 Телефон 27-36. Велики Илустровани Це-попник бадава и франко.

4-5

За пролетњу сетву

Праве француске Луцерке по	30	дни.	1. кгр.
Црвене детелине	30	дни.	1. .
пролетње Граорице	7	дни.	1. .
Багремовог семена	25	дни.	1. .

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањина бр. 11. са гаранцијом у последњу чистоте и клијавости.

Пошто је ово семе набављено у мањим количинама, почикуја се пољопривредници да са поруџбином похитату; уз поруџбину послати новац бар у изјезу половине вредности.

5—6

Праве

Невилове прскалице-патент Аустрија могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва по 550. дни.

5—6

КАЛЕМОВЕ ЛОЗЕ, да свију најбоље препоручених сората из Рашчији Портланцу, Рувестрије Монтиколи, као и уживање двадесет јео у вијето велико комењи по синонимим цехама Прва Тртрејска Задруга у Словенији, попут Јуршића при Птују.

Тражите цјенике.

3-5

СТЕЧАЈ ЗА СЕКРЕТАРА И ИНСПЕКТОРА

Српском Пољопривредном друштву потребни су:

- 1) Секретар с платом до 36.000. — дни. годишње
- 2) Инспектор за Подручје с платом до 36.000. — днишња годишње;

Претпостављају се кандидати са вишом пољопривредном спремом, дужом праском, радом на пољопривредној литератури, познавањем пољопривредних прилика у земљи и послова за које се траже, као и неког страног језика.

Дужности њихове прописане су Правилником и Правилником друштвеним.

Пријаве слати до 15. априла ове године Српском Пољопривредном Друштву Немањина улица бр. 11.

Пољопривредници читајте ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Сале Раденковића и Брата — Београд, Ускоковића ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преласку друштвуелу
всес пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСНИМА ПО ТАКСИ

Број 14.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Премајењи рукописи се не враћају

Преплати се попис уједињују
за целу годину.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

БЕОГРАД, 6. АПРИЛА 1924. године.

Година LI.

Главни годишњи збор Српског Пољопривредног Друштва.

У недељу 23 марта ове године одржан је у Београду по реду 50. главни годишњи збор Српског Пољопривредног Друштва. У збору је узето учешћа врло много пољопривредника: чланова Српског Пољопривредног Друштва и изасланика пољопривредних подружница, тако да се морало, по речима присутних, три пута толико пољопривредника вратити, него што је у малу салу друштвењу могло ући. То ће дати свакако повода управи да се за идући збор постара за већу салу, те да и сви, нарочито из унутрашњости, који на збор дођу, добију могућност и да учествују у раду збора.

Збор је отворио председник Друштва г. П. Т. Тодоровић; он је поздравио све учеснике једним топлим говором, потсећајући их да је ово 50. редовни годишњи збор од како постоји Српско Пољопривредно Друштво. Том приликом он је побројао имена првих оснивача Српског Пољопривредног Друштва, од којих је само један г. Чеда Мијатовић у животу и укратко изнео историју и развој Друштва од оснивања, па до данас. Тадајије је био у толико поучнији и интересантнији, јер га је говорио човек, који је више од 40 година активно учествовао у друштвеном раду, који је, дакле, и сам зидио ту велику зграду, која се Српским Пољопривредним Друштвом назива. Затим је председник изнео како се, нарочито после рата, са ослобођењем и уједињењем рад Српског Пољопривредног Друштва значајно проширио и повећао и како су за успешно вођење послова потребне и нове снаге и нови напори. Позвao је и све чланове и све подружнице, да се још јаче прибуji уз своју централу, уз Српско Пољопривредно Друштво, те да здруженим, заједничким радом сви сложно пораде и за добро села и сељака, и за добро целе наше домовине.

На дневном је реду као прва тачка програма рада било читање извештаја о раду друштвене управе у прошлој години. Како је тај извештај

био раније штампан и раздат учесницима збора одмах се прешло на општу дебату о раду Друштва. Већи број чланова узео је живог учешћа у тој дебати. Чињење су многе и умесне и неумесне примедбе све у жељи да рад друштвени у будућности буде још интензивнији и да донесе и веће резултате него ли у прошлости. Могло се још запазити да критика није била тако жучна као неких година, већ напротив врло разложна и одмерена. То је и дало повода једном члану, сељаку из унутрашњости да на српштеску дебате о раду друштвене управе узвикне: како се веома радује што је дошао на овај збор, јер ни на једном, које је он до сада посетио, није се говорило са малом паром и смеше него овога пута. Најзад је извештај о раду управе примљен у целини и дата је у исто време разрешница старој управи.

После тога прешло се на другу тачку дневнога реда: о предлогима, који су поднети Друштву на 15 дана пре збора. Био је свега један такав предлог и то г. М. Јованића редовног члана Српског Пољопривредног Друштва. Г. Јованић сматра да се производња на малом поседу не може проширити и усавршити као на великом поседу, јер малопоседницима оскудева капитал, савремено знање, једнобојна производња и прерада и организована продаја. Све се тогодбе боље и савршеније производње на малом поседу могу остварити по г. Јованићу, ако би се основала једна стручна корпорација, „која не моћи како то он каже, сваки привредни рад дистригирати са оним истим знањем, са оним истим успехом, и у оном истом правцу као што је то рађено код добро уређеног великог поседа помоћу ангажованих службеника“. А таква корпорација могла би, по г. Јованићу лакше него појединачни дохи и до потребних кредити за рад, који би јој пружила под јевтиним погодбама будућа државна земљорадничка банка.

За организацију ове корпорације и њен будући рад г. Јованић моли, да збор изабре један ужди одбор, који би у исто време имао и да прими целу ствар у свим детаљима, а и сам пре длаже три лица, која би ушла у тај одбор.

После једне краће дебате по том предлогу збор је решио да се предлог г. Јовановића упути друштвеној управи, те да га она ишучи и евентуално одреди и друга лица за његову разраду.

Потом је прочитан годишњи рачун о приходима и расходима у прошој години и пројекат буџета за ову годину. Збор је и једно и друго примио онако како је управа предложила.

Најзад је приступљено и избору оних (5) чланова управе, који су према правилнима Друштва имали иступити и избору редовних чланова. Председник Српског Пољопривредног Друштва г. Д-р Велимир Н. Стојковић изјавио је збору да на основу чл. 97 новог закона о чиновницима не може више бити члан управног одбора, те је због тога био припуштен да поднесе оставку на положај подпредседника Друштва. Изабрани су: за *подпредседника* г. Д-р Танасије Митровић доцент Пољопривредног Факултета, а за *чланове управног одбора*, г.г. Вина Радовановић, Божидар Ранковић, Александар Рашиковић, Сава Ратковић и Милан Ђамњановић. Затим је изабран и извештан број редовних чланова, чија имена на засебном месту саопштавамо.

Са овим је дневни ред био испрљен и председник је закључио збор истога дана по подне, поздравивши понова госте из унутрашњости и пожеливши им срећан повратак.

У вече истога дана приређена је била заједничка вечера, на којој је учествовао велики број чланова друштвених. На вечери, која је текла у најбољем расположењу до неко доба ноћи, пало је много здравица и лепих жеља, тако да су сви учесници са ње однели најбоље утиске.

ИЗ РАТАРСТВА

Треба ли кромпире, одређено за сађење, сећи и на то притом имамо поступати.

Питање сечења кромпира за сађење изазвало је велико интересовање код свих производњача. Са тим питањем бавила се и Француска Пољопривредна Академија, која је утврдила да треба кромпире расецати.

Ако сечемо кромпир, онда га излажемо опасности да буде нападнут од свих штеточина из оба органска царства. Познато је да маса штеточина напада кртоле само ако су оне исечене. При сечењу кромпира правимо једновремено и велику рану и time излажемо га опасности, — штеточинама, нарочито онда ако га одмах по сечењу посадимо. За то је за препоруку да се кромпир у случају расецата сече на недељу дана раније гдje сађења, како би се на расеченој површини образовао слој коре, која би заменила љуску-покожицу.

Пред овога мора се приметити, да се кртолама свеже сеченим најамаљују штеточине и други инсекти који живе у земљи. Ово се дешава у толико више, у колико се јаче ћубри стајским ћубретом, које при распадању ствара задах и time у већој мери привлачи штеточине нарочито *Histerodera saltie*. На тај начин

дешава се да су кртоле нападнуте од разних штеточина, на којих су многи проузроковачи разних болести нарочито бактеријелних.

Сечењем смањује се количина кромпира при сађењу, али то изискује више радије снаге па и трошкова.

Познато је да млада биљка у првом почетку узима потребну јој храну, а нарочито воду, из саме кртоле, јер немајући корена и лишћа не може се сама из земље хранити. Ако је мала кртола скоро исечена и одмах посађена у суву земљу, а при том настапи суво време, онда долази у питање и само клијање.

Према досадањим искуствима и практици много се више препоручује сађење целих кртола свуда тамо, где га има у довољној количини, а сечење кртола предузети онда, када смо у оскудици.

При сађењу целих кромпира треба узимати кртоле средње величине и не садити узалудно велике, јер мишљења, која постоје, да не се сађењем великих кртола постићи и велика берба, — нису оправдані. Јер принос кромпира зависи од начина припреме земље, њене плодности и временских утицаја.

У случају, да кромпире за сађење морамо сећи, онда настаје питање: нашта треба обратити пажњу и како се овај посао има извршити.

Када се већ тако ради, онда се кромпире секу од врха ка дну, при чему се пази да се не повреди окце на врху, пошто оно има највећу енергију за клијање, Сем тога оваквим пресеком изјављеније су подељене хране материје, које се налазе у кртоли и обухватају је доволан број окаца, којих, како је познато, највише има на горњем делу кртола. Али је опет на д' угроје стратни штетно, што је пресек у овоме правцу сувине велики.

Ако су кромпире сувине велики, онда при сечењу треба тако радити да се за сађење узме горњи део (круница) а доњи (пупак) да се употреби за потрошњу у гајдинству. Ако се опет за сађење употребљавају само доњи део, излажемо се опасности, да окца, којих је иначе мало уопште, не истерају или са свим слабо клијају. Ово ће се у толико пре додогодини, у колико је земља сувља. Оно је истина да се расецањем до извесне мере подстиче клијајност, али до којих граница, то зависи опет од спољних и земљиних прилика, које стоје билици на расположењу. Сем тога мора се нагласити да доњи део (пупак) клија увек доњије него горњи (круница), али у повољнијим приликама дуже вегетира и у таквим случајевима обично се издављава по жетви кртола са горњим делом (круничним). Но ово се не треба ослањати, и радије треба дати првенство горњем делу (круничним), јер и раније сазревање, које у овом случају имамо, треба узети у обзир, нарочито тамо, где је је време (пораста) вегетације ограничено, као и. пр. у крајевима више планинским. Употребом сађења кромпира са горњим (круничном) делом, које се врши простим попречним пресеком кртоле, постиче се не само брже клијање под иначе једнаким вегетационим условима, већ и пресек је мањи него при уздужном сечењу.

Сечење се даље врши и према сортама коју имамо и према времену које влада. Влажно време је за кртоле свеже исечене увек опасно као и мокра земља. Кромпир у оваквим околностима у толико је несигурији, у ко-

лико пре дође по сечењу у земљу; зато по сечењу кртола требаочекати, да се на расеченој површини образује у неку руку кора.

Обратно пак бива при сувом времену, нарочито ако дуже траје и ако је земља лакша. Овде сувиши увенулост може бити често последица позног ницања кромпира. Зато у оваквим приликама не треба дуго остављати за сађење исечене кртоле, како неби сувише завеле. Ово се тите и целих кромпира одређених за сађење. Увенулост има до душе извесан утицај на равномерније клајање окаца на кртоле, али то нема таког величког значаја, јер чим више израсте столона (подземна слабла) у толико су обично кртоле ситније. Ово није и не може бити задатак рационалног гајења кромпира, јер нам је радије и милије да добијамо мање по броју али великих кртола, него малих а често и по тежини мањих.

Напред поменуте чињенице о нападајућем штеточина на сечених кромпира говоре опет за сечење кртола у одређено време пред сађењем, природно таквих кртола, које могу да издрже сечење, јер имамо и таквих које по сечењу не могу број да образују кору и прерапо се изнуре.

Као довољно наводи се време сечења кртола 6—8 дана пред сађењем; исечене кромпире треба посугти пепелом, да би образовање заштитног слоја ишло што брже. Никада не треба сечи кромпире на дуже време пре сађења, јер сувише завенуће (исушење) исечених кромпира има опет у већини случајева (онег код неких сората) неповољни утицај на клајање и пораст у опште.

Одговарајући сечење свима захтевима, који се од њега траже, дакле довољном броју окаца, тачном избором сађења, повољном земљишту и ћубрењу и одговарајућој сизмерној тежини кртола (тежина исечених кромпира среће велике кртоле, целе узете за сађење, још боље и нешто теже, јер овде морамо рачунати и са губитком око образовања коре) и једнаком броју окаца, као и благовременом сечењу онда се може рачунати на сигуран успех у приносу.

(Са чесног)
Баштић.

ИЗ ВОЋАРСТВА.

Јабука „Кожарка“!

Још пре двадесет година, приликом изложбе Српског Попривредног Друштва увидало се, да међу најбољим сортама јабука за трговину и извоз заузима место и јабука „кожарка.“

Ко има ма и једно дрво ове јабуке, на сваки начин да ће то утврдити, да „кожарка“ заузима место међу првима.

Њене особине су те: што расте спуда; у порасту није сувише бујна; не цвега рано; род не опада, а сазва тек крајем септембра а најдасе до 15 октобра.

Род јој је округао са малим и неприметним пегама, слатко је са малим додатком киселине, које јој даје врло леп и пријатан укус.

Врло је трајна и издржљива тако, да се може чувати до 1. маја. Ако се веће количине преко зиме

смештају у трап, онда када се расече једра је и сочна, као да је са дрвета убрана, и врло је родна.

Из искуства смело тврдим, да ова сорта јабука за слукује сваку пажњу и препоруку сваком ако жели да има увек рода који може да се чува дуже време, то јест до пролећа и прода онда, кад су јабуке најскупље, и када их ко ретко има.

Као што рекосмо кожарка успева свуда сем подводних места, где ни једна сорта јабука и ако успева не доноси рода.

Како је где распространена то незнам, али знам то, где сам ја у своје време економ био, а то је у Варварину (Темини) да сам тамо хиљадама садница окалешио и народу раздадо, па свакако да не Теминијски економ моћи свакога снабдetti са калем-гранчима већем и то, да и остала расадници имају јабуку „кожарку.“

Врло кратко време нас одваја од пролетњег катаљења војбака, па баш новодом тога жеља нам је да земљораднике, па и остale привреднике, трговце и занатлиje заинтересујемо гајањем ове лепе и благородне јабуке „кожарке“, јер она не спада у летње воће, већ у јесене, који у јесен стиже, преко зиме се чува и троши, као што рекосмо, до 1. маја.

Тако исто скрећемо пажњу оним привредницима који жеље подићи веће јабучаре, да имају у виду и ову сорту јабуке, па ће се сами уверити да је ово наше тврђење на своме месту.

Српски расадници, па и остала попривредне установе мишљења смо, да би требали ову сорту јабуке размножити у што већој мери, као и колачарке и друге, те би тиме допринели да ова јабука за трговину буде одомаћена код нас.

Манастирска имања, која обилују погодним земљиштем, не би требала да пропусте прилику, а да јабучаре не засаде овом добротом сортом јабука.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ИЗ СВИЛАРСТВА

О користима од гајења дудова (мурава, цричке)

Настало је пролеће, кад треба почети с многим радовима око подизања већака, па је време да се приступи и раду око подизања дудова, нарочито, онде, где се је привредник решио, да се бави свиларством...

За овај мај говорићемо само о користима од гајења дудова а другом приликом биће речи и о размишљавању дудова.

Несумњива је истина, да је лишић белог дуда једана храна, која најбоље годи свилобубама.

Никаква друга биљка не може у томе погледу да замени дуд.

Чињени су многобројни огледи хранења свилобуба лишићем других биљака као и, пр. лишићем маслуре, зимијака и др. — али је дудов лист ипак дао најбоље резултате.

1) Дуб је турска реч, код нас одомаћена; у Далматији га назију муруја, реч алтињског порекла, а у Лужкој Србији црничица или црница, што најчешће да је старосрчки назив.

Доиста, зашто би дуд и замењивали другим биљкама, кад је он трајашно дрво, лако се миоки, избија број, прилагођава се сваком, па и најлошијем тлу, издржава мраз до 20° Ц. испод нуле, добро подноси бербу лишћа и често резаје, а производи лишћа у изобиљу. Због лаког орезивања, може му се дати облик какав се хоће; стога је дуд погодан и као дрво за алеје, путеве, живу ограду и др.

Добар је страна дуда и то, што његово лишће, сем свилобубе, не једе ни један други инсекат.

Дудовим се лишићем могу хранити краве, овце, козе и др., па се даје трапти и за заму.

Дуднице служе, као воће, за храну људи, а дејствују освежавајући и за лако чишћење превра; радо их жеду свиње и живина.

У неким нашим крајевима, као и. пр. у Војводини, из дудњава пеку ракију „дудњачу“, а може се справљати и сирће.

Од дуда су, као што се види, сви делови корисни: лишће за храну свилобубе и стоке, дебло за грађу (бурад и др.), грane за гориво, дуднице за јело и ракију, лиски се даје употребити за везивање и за израду фине хартије, из корена се вади жута боја за текстилну индустрију.

Дуд је дакле по човека једно од најкориснијих дрвећа.

Огромна је економска корист у томе, што дуд расте и на слабом тлу, па и на песковитом и шљунковитом, ако само у дубини има потребне влаге, исто тако може успевати на стеничвим терасама, онде, где се винова лоза и маслини саде, те се на тај начин могу култивисати и искористити и таква земљишта, која су неподесна за кикаву другу обраду. Има доста примера у Јужној Србији, да се дударе налазе на шључичним наносима и лошим земљиштима, а у Јужној Француској дуд се често виђа на стеничвим терасама напоредо с виновом лозом.

Као што је дудова свилобуба у сваком погледу изнад осталих врста свилобуба, тако је и дуд изнад свија осталих биљака, којима се свилобубе могу хранити.

Дуд је главна основа свиларства, које у нашој држави, нарочито у њеним топлијим крајевима, има велику будућност; стога је у интересу пољопривредника да га тај и размножавају, па нек не пропусте ни ово пролеће, а да не обнове или умноже дудове на својим имањима.

22-III. 2924.

Ваљево

А. Г. Јовановић

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Пиштење:

Ове јесени био сам принуђен да сипам шљиве за ракију у бурад, у којима је било машинско уље „олај“, а иста нису била довољно очишћена. Кад сам почео да сипам ракију у бурад, ракија је смрдила на олај; тада сам је

препеко, али ништа није помогло. Молим да ми одговорите како и на који начин могу решењу ракију излечити.

Милутин В. Рајчић
Салаш Црногорски

Одговор:

Уклањање из ракије ових страних материја, које испаравају заједно са алкохолом при печењу или прелицању, изводљиво је само тако, ако ту страну материју може упiti нека друга материја, која има особину или да се таложи у стељи, на дну бурета или да не испарава истовремено са алкохолом, те се и у једном и у другом случају може одвојити из течности: било претењем било прелицањем рђаве ракије.

Дејство тих материја, да упирају стране мирисе из разније или је хемијско или физичко. Больје су оне, чије је дејство физичко, а међу њима, као најбоље средство за упирање страних мириса је угља. Његово је дејство у главном физичко т. ј. он непосредно упира мирис, али он олакшава и оксидацију, хемијско јеђњење ваздушног кисеоника са страним материјама у ракији, а и са вишим алкохолима.

Угља, који се за ову сврху употребљава, треба да је од белог, лаког дрвета, као на пр. од липе и то добијен изрењем у затвореној пећи. За боље ракије исплаћује се купати угља за цртање, који се продаје по књижарима.

Употребљава се истуција или у праху.

Да би његово дејство било што сигурује цетреној је да остане што дуже у ракији.

Исто тако, нарочито као у овом случају, где угља има дејствије на уље, потребно је да би успех био сигуруји, да се рђава ракија, ако је лута, разблажи водом.

Ради се овако: Узме се на сваки 100 литара меке ракије 1 кгр. истуцијаног угљена, ако нема бољег, може се употребити и угља, који продају пекари, — па се баци у ракију и добро размути, било нарочитом спровом за мешање, било једним ватким расцепљеним штапом. Ово и овако мућење понавља се више пута дневно и то неколико дана узастопце. Затим се остави на миру неколико дана, па се после тога, бистра ракија оточи и употребљава или као мека или се пречепе у луту.

Сматрам за потребно напоменути, да је пробитачије постарати се благовремено за добар суд за смештај пина: вина и ракије, јер доције поред тога што се рђав укус од бурета тешко уклања из ракије или вина и кошта скупље него ли ради око чишћења бурета — само пине лечењем губи од своје каквоће, а по неки пут се не може сасвим ни излечити.

Како се пак судови за превирање и чување пина чисте, чувају, било је више пута речи у „Текаку“, а нарочито у прошлој години.

Боже. Ђ. Ранковић.

1. Пиштење:

Неколико пута ми се дешавало, па и ове године, да се новодобиша телад разболе и да не болују дugo угинавају. Исти случај је и са младим јагњицама, да

наков 5—10 дана изврну се и линшу и ако није било сва и јасних знакова оболења. Па, пошто је то чешћи случај код мене и од тога трпим губитке, а да би могао на који начин лечити то зло, молим за одговор: који је најчешћи узрок таквим оболењима и како се успешно могу против истих да борим?

Сашанимир Стојановић

Одговор:

По рођењу, на неко време, млада телад, јагњад и прасад понажчеши могу да боле од пролива, затвора или да се заразе заразним болестима, које могу да буду и смртоносне. Ова друга врста оболења, које је последицу може да има ма коју болест и ма каквог облика она била, код младих готово увек има једно те једно порекло односно узрок: заражавање пулчне врпце-пуком. То заражавање бива или у самом моменту рођења или после неколико дана помоћу ране, која се ствара кидњем те врпце. Да би се избегле те непријатности, сваки одгајивач може предузети разне мере за спречавање, у које спадају и доле наведене, а коју би могао сваки напредан сточар лако извести без нарочите помоћи:

10 Скувати карбонлу воду (25 гр. у 1 литар кишнице) и у њој један сунђер; течност оставити да се охлади — да буде млада — па тим искуваним сунђером младом телету добро опрати пупак (арпцу).

20 Исти сунђер добро исцедити, па затим њиме добро осушити пупак т. ј. истрљати страни пупак и покупнти сву течност, ако је буде било.

30 Кад је то готово, онда узети мало помаде и њоме пупак добро измазати. Ту помаду ваља купити у апотеци или је сам припремити са следећи начин: помешати 100 гр. везелина, 15 гр. борне киселине и 50 сантиграма тумола.

40 Сваког јутра, за првих пет наредних дана треба исто радити. После петог дана, од прилике када се пупак потпуно сасуши и донекле зарасте, са мазањем се може престати. Само се по себе разуме, да одељење где се млади налазе, треба застри добрим и чистом простириком, а коју треба што чешће обновљавати и одржавати у што већој чистоти. Чистота простирике је један од најважнијих услова да се млада јагњад или телад не зарасе, јер клипе разних болести само одатле могу најбрже доћи и преко нежног пупка извршити заражавање.

Поред овога, препоручује се такође и мазање тинктуром јода око пупка уваколо и везивање истог, који се затим привеже меканим убрусом преко леја. Најбоље је, пошто се у уваколо премаже јодом, узети мало чистог памука, који треба наквасити у раствор креолина и њиме покрити нежан пупак, па преко овог уvezati убрус.

Ако тако будете увек и па време (ваља то одмах урадити по порођају) учинили, ви ћете видети како ће ваши телци и јагњад бити увек здрави и чила, а при том још и добро храњена и негована.

С. П.

2. Пиштење.

У моме крду имам неколико свиња без репа „кусе“, а ја сам доскора сматрао да је то неки нарочити сој

и један мој добар пријатељ, па кад му ја показах моје свиње, он у разговору рече, да, ако хоћу, ја могу ову „кусавост“ да избегнем, пошто су оне још ка мале остале без репа, а да се тако нису опрасиле. Рекох му моје мишљење и веровања, нашта ми одговори да је слушао од учених људи да је томе узрок нека болест.

Молим, да ми се преко нашег листа одговори: јели то тачно, па ако је тако, како треба и може ли се томе стати на пут; јер, кад је речено да свиња има реп и да се може лако да брани лети од муха, онда је наша дужност да свима средствима спречимо његово опадање.

Глигорије Мишровић.
из Богове.

Одговор:

Узрок и последица опадања репа („кусавости“) код прасади је сува гангrena, како је називају сточни лекари, а она се обично појављује првих петнаест дана по прасењу. По спољашњем изгледу нема никаквих видних знакова обележја, а такво гроло готово увек има добар апетит. Међутим, та је појава врто озбиљна, јер често се расирају као права епидемија и могу да се десе обиљни случајеви септихијеме. Тада обично имамо следећу појаву: мокраћа и измет јако надражују покожију репа и проузрокују местнички гангрену. Ако је при том време хладно и влажно у исто време, сви су услови повољни за развјитак оболења.

Да би спасили подмладак нашег обора, ми имамо два начина одбране: спречити и лечити. Ради субјања појављивања исте, потребно је на првом месту да су одређена места за смештај младих прасади (боксови у свињцу) што примерије чистоте и да у овима постоји лакоћа отицања сваке мокраће, која би се тамо затекла или нашла. Добро је да се репови премажу белим вазелином, јер се тако створеном кором спречава свака појава овакве болести. Ако се болест већ налази ту, лечење је врло тешко; тада се може употребити као сигурно средство: мазање репова са шипиритус-уљем или са беладоном, који се могу купити у свакој апотеци. Опадање репа не бива од једанпут, већ он обично опала комад по комад, па ако се горње мазање предузме још у почетку, постиже се то, да се даље опадање спречава-зауставља. У сваком случају ће се премазивањем шипиритус-уљем или са беладоном учинити да се болесни делови уклоне — опадају — што пре, а спречи даље оболење.

С. П.

БЕЛЕШКЕ

Шира у пиротским виноградима по Клостернај-бурском широмеру имала је шећера:

1922. год.

Прокупац	20%	Прокупац	21%
Црв. плодадина	19%	Црв. плодадина	18%
Црна	20%	Црна	20%
Зачиник	18%	Зачиник	16%
Багрина	22%	Багрина	22%

Смедеревка	20%	Смедеревка	20%
Тал. ризалинг	23%	Скадарка	17%
Рајски	22%	Рајски ризалинг	23%
Хамб. тамњаника	21%	Хамб. тамњаника	22%
Португизац	18%	Португизац	21%
Гоћећа белина	16%	Гоћећа белина	17%
Султанџија	19%	Султанџија	21%
Шасла бела	18%	Бела тамњаника	25%
чревена	19%	Малага	24%
		Алеканте буше	16%

Вино по Малигановом ебулишкој у имало је % алкохола:

1922. год.

Од Прокупца и Пловд. (по пола) 11%,
" Хамб. тамњанике 13%.

1923. год.

Од Прокупца и Пловд. (по пола) 11%,
" Ризалинга 13%.

Анализа из 1892. год. Dr. Марка Т. Лека: вино од старе домаће (некалемљене) лозе имало је алкохола:
Пиротска вина 11.03%.

M. P. Вид.

Да се уклони горчинка из лупине. Зна се да је лупина, која спада у групу лептирица једна врло добра биљка за зелено ћубрење. Међутим и плод те биљке јесте веома саљава и врло богата азотна храна (садржи 28% азотних материја). Међутим та се биљка ипак мало гаји, јер је горка, те је стока иерадо једе. Горчинка из плода (зрије лупине) уклони се кишелењем у врућој води, па онда поново прелије водом, која се подвргне кључању за два сата; после тога зрија се издроби и дају кравама и сточи, која се гаји.

Струготине за простирику. Струготине од белог дрвета (бора, јеле, тополе итд.) могу се корисно употребити за простирику у стаји. Не би требало само за тај циљ употребити струготине од храстовог и кестеновог дрвета, које садрже много танина и које су услед своје киселине шкодљиве плодностим земље. Струготина увија мокрању много боље него ли слама, простире се под стоку у количини од 3,5 до 4 кгр. дневно и на једно крупно грло. У једнократној текущини струготина увија готово исто тако мокрању као и тресет.

Вредност пепела за ћубрење. Пепео садржи два корисна састојка за биљну исхрану, а на име калија и фосфорне киселине и то у дosta великим количинама. Обично у пепелу има око 8 до 15% калија и 5 до 8% фосфорне киселине; у једном кубном метру пепела може имати 32 до 61 кгр. калија што дакле представља велику вредност. Пепео је користан нарочито за ћубрење ливада.

КЊИЖЕВНОСТ

Борба против суше. Издање Делегације производњача чилске шалитре у Београду.

Сматрајући да је суша један од највећих непријатеља

наше земљорадње, Делегација је уз припомоћ, својих одабраних сарадника, припремила и штампала књижницу „Борба против суше“:

Књижница је намењена земљораднику, и циљ јој је да упути сваког пољопривредника на послове, које ои пребара а може да изврши, како би се дејство суше ако не потпуно отклонило, а оно врло знатно смањио.

Ми препоручујемо нашим пољопривредницима ову књижницу, а сваки је може добити бесплатно, ако се обрати писмом поменутој Делегацији (Београд, Поеникарева улица бр. 37).

Репина пипа, од M. Стейнхауз, књижница Хр. слав, господарског друштва у Загребу године 1924. Цијена 5 динара. стр. 16.

Према саопштењу завода за сузбијање билинских штеточина, ширila се прошле године репина пипа, нарочито у Славонији тако, да је угрозила производњу шећерице репе. У неким крајевима (и. пр. око Руме) ради пипе уопште се више не узгаја репа. Опасност овог штетника за нашу производњу шећера потакла је Господарско друштво, да замоли г. директора Стейнхауз, који је ранијим годинама са велиним успехом на властенистvu вуковарском сузбијао репину пипу, да своја искуства опажања и мијења изнесе у малој књижници, за упуту гајитељима шећерице репе. У тој је малoj књижници нарочита пажња посвећена писању организације одбране од ње шећешника са стране малопоседника, који је након аграрне реформе постао главни продуцент шећерице репе.

Књижница се добива у свим бОљим књижарама у читавој држави, односно код Господарског друштва у Загребу (Висковија трг. 2.).

ГЛАСНИК

Пример за подражавање. — Окружна Пољопривредна Подружнина у Чачку, једини је за сада од свих Подружнина, која је потпуно скватила своју улогу у народу, приступајући извођењу свог програма рада још од почетка ове године. Тако је ова Подружнина до сада већ одржала пет практичних пољопривредних предавања у разним местима своје околнине. Сем тога она ради и писаним рејечјем; тако је већ првих дана овог прољећа издала кратке пољопривредне поуке за пролећне радове и исти растурили на народу.

Истичући овакав марљив и предан рад Пољопривредне Подружнице у Чачку, Друштво се налази побуђено да позове и скрене пажњу свима осталим Подружницама, да се угледају на ову вредну Подружнику и да пођу њезиним путем, одржавајући — бар од сада, што више практичних и очигледних предавања из оних грана пољске привреде, које највише интересују пољопривредника своје околнине. О сваком одржаном предавању Подружнина ће одмах извештавати и Српско Пољопривредно Друштво.

Нови чланови Српског Пољопривредног Друштва. На овогодишњем главном збору изабрани су за редовне чланове Друштва ова лица: 1. Др. Јован Марков, редов. проф. Универзитета, 2. Др. Јулије Вагнер редов. проф. Универзитета, 3. Др. Добросав Синђелић, ветер. капетан I. кл. 4. Др. Коста Кондид, инспек. Мин. Поль. и Вода. 5. Светолик Стојшић, инжин. хемичар. 6. Ђири Ђирковић, чинов. фабрике „Каштел“. 7. Милош Петровићевић, пољоприв. из Атенице. 8. Маринко Којић, ср. економ из Владимираца. 9. Милан С. Шильковац економ. 10. Дамјан Прљачевић, школ. надзорник из Приштине. 11. Душан Дебельковић, учитељ из Липљана. 12. Др. Драгиша Тодоровић, лекар из Београда. 13. Драгомир М. Чурчић, економ из Ратине. 14. Јован Арсић, економ из Почековине. 15. Коста Лешевић, прота и председник. Подруж. Пећ 16. Ириће Вујановић, ингвазман — стареш. М-ра Са. Патријарх. Пећ. 17. Милан Драгутиновић, рефер. Мин. Шума и Руда. 18. Душан П. Сарић, секрет. Мин. Поль. и Вода. 19. Милош Јоксић, ср. економ В. Поповић. 20. Антоније Перовић, ср. економ Тетово. 21. Василије Величковић, писар Мин. Поль. и Вода. 22. Стојан Петровић, суплмент пољ. школе Краљево. 23. Јован Драшкић, инж. агроном. 34. Љубисав А. Поповић, стручњак Држ. Добра „Добривео“. 25. Душан Шаулић, стручњак Држ. Добра „Добривео“. 26. Милошав А. Параћанин, земљ. Польна — Раковац. 27. Драгомир Николајевић, окр. економ Пожаревац. 28. Мирча Боговић, економ Медвеђа — Трстеник. 29. Боривоје Ивановић, економ Голобок. 30. Трајко Галић, учитељ из Приштине.

Новим члановима честитамо избор и желимо да нађе, које је Друштво на њих положај и поверење којом су почастствани својим радом на пољској привреди у пуној мери и оправдају.

ЗАПИСНИК

ХХХХIII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 5. децембра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник т. Др. Веља Н. Стојковић и чланови Управе: г. д. Александар Рашиковић, Душан Ђакић, Никола Ж. Петровић, Драгутин Сремић, и Павле Петковић.

Председник председник г. Паја Т. Тодоровић.

Безбедно секретар Милан Л. Анастасијевић.

I.

Прочитан је и усвојен записник од прошле седнице.

II.

Прочитано је стање благајнице за прошлы месец — Одбор је исти усвојио и одлучио: да се за избављу изарученог семена лушерка изузме од Управе Фондова на позајмицу из пољопривредног фонда суме од 60.000 динара у сребру, и да се зајом обезврше 750 залога, у суми од 52.000 с тим, да чин се прикупља од пролога семена нова вратити га првостепено фонду, па после откупљивања обезврше; ове се суме имају исхлађено употребити само за избављу семена лушерке и црвене детелине.

III.

Прочитана су мишљења Набавачког Одбора:

а) по предмету бр. 8131, повузан Државног Угледног Добра у Косанићу за сeme од црвене детелине. — Одбор је усвојио ово мишљење и одлучио: да се семе приније ако је добро;

б) по предмету бр. 8112, за приказивање чланске шапире у комисији. — Одбор је одлучио; да се шапире не узима у комисији пошто поједине услове инсу повољни за Друштво;

в) по предмету бр. 8061. и 8115. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се попуње ветреначе и гасни мотори не набављају.

IV.

Прочитана су мишљења Финансијског Одбора:

а) по мобију бр. 7826. г. Б. Поповића писара друштвеног. — Одбор је одлучио: да му се повећа дневнина од 25 на 28 дневира које му се има издавати од 1. децембра т. г.

б) по предмету бр. 8103, огласу Београд. Тргов. Суда, за поравнавање са Београд. Ујед. Банком. — Одбор је одлучио: да Друштво заступа на рочишту члан управе г. Софроније Партошић, коме издати пуномоћје.

V.

Прочитани су реферати благајника за ликвидирање привремених издатака по предметима бр. 8119, 8120. и 8121. — Одбор је одлучио: да се они реферати уPUTE ка мишљењу Финансијском Одбору.

VI.

Прочитан је извештај бр. 8132. комисије за преглед магацина са предизложима. — Одбор је примио извештај и одлучио: да се 1. 2. и 3-такне учитељевог предлога у овом извештају усвоје и одмак уведу у практику; да је, пошто комисија упутила појаву инвентара и машине, узму у претрес и остале три предложене такте; да комисија прегледа и остави другашњим ствари које се воде по инвентару и исте спрове са инвентаром; и да се комисија прошири са још једним чланом, у коју је одређен г. Александар Рашиковић.

VII.

ПРОЧИТАНА СУ САОШТЕЊА:

а) по предмету бр. 8080, моба представника катаре пољопривредних машин и оруђа на Универзитету, да се уступе Универзитету за демонстрацију при представљању: један стара Енглески плут фирме Газард и један плут за ваљење кромира исте фирме. — Одбор је по мишљењу инвентора друштвеног одлучио: да се тражени плутови уступе Универзитету, пошто је Друштво имају вредност старог гвожђа;

б) по предмету бр. 7986, мишљењу државног економа среза Гор. пољоштва — Одбор је одлучио: да се за друштвених издавања од којих Друштво има у великом броју поклоне појарашкој народној читаоници и књижници по један примерник књиге;

в) по предмету бр. 8107, изјава захвалности Одбора за Народно прослављавање у Братариници о избору Друштва за великог добровољца — Одбор је примио извештај.

За овим је седница закључена.

Српско Пољопривредно Друштво има у своме магацину машину за пречишћавање детелинског семена.

Овом машином могу се користити и појединачни.

Машина се налази у друштвеном магацину, где ће се и семе пречишћавати.

ДОБРА ОБУЋА ЈЕ СУТНЕРОВА ОБУЋА!

Ненадмашне у трајности и лепој форми јесу ципеле за господе од јаке, фине коже! Елегантне и модерне су ципеле за госпође и девојке! Дobre и удобне су полушипеле и сандале!



Богат избор кошљула, хосентрептера, шортских капа на нуту Вам илустровани ценовник, у коме ћете наћи и различити прибор за јело, маказе перореза, пожећа, цигаретне

и духанске дозе, талира и других дарова за кристике, и уопште све, што можете требati за себе или за поклоне. А и козметички Елса-препарти апотекара Е. В. Фелмера у Стубици, као Елса-љиланов-млечни спун могу да дometите ради удобности муштерија. — Захтевајте живот-ценовник, за којега треба само да припошаљете 2 динара за поштарину.

Великом стоваришту

Х. СУТНЕР ЉУБЉАЊА Бр. 950

Словенија:

СКЛОНОСТ НАЗЕБИ? Препелка обстаљивост? Боли ублажује и челичи тело масажа и прање с правим Феллеровим Елса-флујујом! Кудикамо јаџи, изнадијини и болни од француског Кудикама! Као косметичку већ 25 година онаживеши за његу љуби десни, уступи и коке! Заједно са пакованjem и поправним 3 звучним или 1 специјалним великом флаши 24 ампуле, 26 дистрибуција или 12 специјалних великих флаши 24 дамира, и 10 пасовица разнеше апотекар ЕУТЕН В. ФЕЛЛЕР, СТУБИЦА ДОЊА Елса-град бр. 366 Хрватска.

Лоза за продају

Јагодински државни лозни расадник има велику количину резинца II класе од Рипарије Порталис и Рупестрис Ди-Лота, а исто тако и пропрака од истих сорта и од Мурведер Х. Рупестриса № 1202.

Државна и самоуправне установе, којима је ова лоза потребна за подизање и за попуњавање матичњака, имају да се обратати непосредно Управи поменутог расадника за сорте и количине које желе.

Семе од сточне репе

Мамут првена и Екендорфска жута, може се добити код Српског Пољопривредног Друштва по цени од 28 динара I кгр. — и правих Кундових калемарских пожева по цени од 35 дина. комад.

ПРВОКЛАСНО СЕМЕЊЕ

Свих културних билина, нарочито баштенско, цветно, јарих житарица, детелина и трава, воћне и лозне саднице, добавља „ЗРНО“ А. Д.

Завод за Рационално Семинарење, Београд Обилићев Венац 10 Телефон 27-36. Велики Илустровани Ценовник бадава и франко.

5-5

За пролетњу сетву

Праве француске Луцерке по . . . 30 дин. I. кгр.

Црвене детелине . . . 30 . . . 1. *

пролетње Граанице . . . 7 . . . 1. *

Багремовог семена . . . 25 . . . 1. *

Гладичијевог . . . 25 . . . 1. *

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва Немањина бр. 11. са гаранцијом у погледу чистоте и клијавости.

Пошто је ово сeme набављено у мањим количинама, позивају се пољопривредници да са поруџбином похитати; уз поруџбину послати новац бар у износу половине вредности.

6—6

Праве

Нехилове прскалице-патент Аустрија могу се добити код Српског Пољопривредног Друштва по 550. дин. 6—6

КАЛЕМОВЕ ЛОЗЕ, од свију најбоље препоручених сората на Рипарији Порталису, Рупестрисе Монтеколи, као и ужиље дивље или још у знатно великој количини по сниженим ценима Права Трговачке Задруге у Словенији, пошта Јуршићи при Птују.

Тражите ћенике.

4-5

СТЕЧАЈ ЗА СЕКРЕТАРА И ИНСПЕКТОРА

Српском Пољопривредном друштву потребни су:

- 1) Секретар с платом до 36.000. — дни. годишње;
- 2) Инспектор за Подружнике с платом до 36.000. — днира годишње;

Претпостављају се кандидати са вишом пољопривредном спремом, дужом праском, радом на пољопривредној литератури, познавањем пољопривредних прилика у земљи и послова за које се траже, као и неког страног језика.

Дужности њихове прописане су Правилником и Постоловим друштвеним.

Пријаве слати до 15. априла ове године Српском Пољопривредном Друштву Немањина улица бр. 11.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупну се
СР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренесу друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 15.

БЕОГРАД, 13. АПРИЛА 1924. године.

Година LI.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Преплатите се пописке уједињујут
из целу годину.

Друштво за земаљске изложбе у Београду.

О покрету за оснивање овог друштва ми смо донели белешку у једном од ранијих бројева *Тежака*. Сад имамо да забележимо: да је ово друштво организовано, и да су му правила потврђена од Министарства Трговине.

По тим правилима друштво ће се звати: „друштво за земаљске изложбе“; по томе, оно обухвата све покрајине у држави. Његов је главни задатак: „приређивање изложаба — велесајмова — индустриских, занатских и кუћевних израђевина, као и пољопривредних производа“. Производи ови биће на изложби у главном домаћини, али ће се допустити и излагавање страних индустриских предмета. Ради тога у чл. 2. правила стоји: „да се на тај начин манифестије ступање домаће радиности у утакмици и стварају погодности за непосредне везе домаћих и страних производа“.

Поред овога главног задатка, Друштво за земаљске изложбе ставило је себи у задатак: давање мишљења и упута по свима важним питањима, која се односе на јачање домаће радиности и на подизање уметности и знања, уколико то привредни интереси изискују. У том циљу издавање по потреби разне публикације, часописе, књиге, брошуре итд. И пајазад, Друштво ће настојавати у свакој прилици да привуче пажњу странаца за што чешће и облиније посебнивање Београда, ради чега ће праћењивати нарочите састанке, свечаности итд.

Ради извођења ових задатака Друштво ће подићи павиљоне на подесном земљишту, који ће у почетку бити привремени, а затим, према средствима, стапли, који ће одговарати намењеним потребама. Исто тако допустиће и појединицима и корпорацијама да на истом земљишту могу подићи павиљоне о свом трошку и за своје потребе.

Друштво има својих чланова који се деле на:

1. редовне чланове који плате уписину 40 дин. и годишње улоге по 60 дин., а они који се баве хотелским, гостиничарским и кафанским

послом и акционарска друштва плаћају уписину 100 дин. и годишње улоге по 200 дин.

2. утемељаче, који плате једном за свагда најмање 1000 дин., а акционарска друштва, за друге и веће фабрике по 2000 дин.

О пријему у чланство решава Управни Одбор Друштва.

Можемо још додати, да је ово Друштво на поузданом путу да добије земљиште за водиље павиљона. То ће бити засада земљиште на коме је Министарство Трговине и Индустриске подигло зграде за средњу техничку школу испод Малог Калимегдана. Удружен је са околним земљиштима, на добијању којих има још да се ради, биће на расположењу до 10 ха. површине, потпуно доволни за приређивање првих изложаба. У ту сврху служиће и споменута зграда за школу, која може да прими знатан број изложбених предмета.

На скупштини Друштва која је одржана 22. јануар 1924. године, Изабрана је стална Управа и Надзорни Одбор, и тако је сад Друштво по својим Правилима конститујисано и отпочело рад. Поред изабраних чланова, међу којима се налазе многи виђенији трговци и привредници, којима су до сада поверена висока места у разним корпорацијама, налазе се и преставници више Министарстава и привредних корпорација. Са изабраним члановима они чине Управу Друштву. Опа ће се, даље поделити на разне секције које ће узети на себе специјалне и стручне задатке за остварење циљева Друштва.

Земаљске изложбе, које ће ово Друштво приређивати нема сумње даће великор погон у привреди. Оне ће дати прилике да се виде разлике у пољопривредној производњи појединачних покрајина наше државе, разлике у производима, па ће се познати и напредна средства која налазе примене у производњи производа. Оне ће послужити странцима за непосредно познавање производа, те на тај начин проширити извоз, који само може бити у интересу производа.

ћача, пољопривредника, а уједно и потстrek за по-
бољшаву и појачану производњу.

Из тога разлога ми препоручујемо упис у
чланство овог Друштва, а посредовање за то при-
миће и Срп. Пољопривредно Друштво, које ће
сакоме на захтев посласти и правила „Друштва за
земаљске изложбе у Београду.“

ИЗ ВОЂАРСТВА.

Треба ли решетати сирове шљиве пре сушења?

Сваком оном производиоџачу сувих шљива, који је ма-
и најкраће време сушио шљиве, познато је да само су-
шење шљива ни на једно истој леси никад се не до-
вршава у једно исто време, т.ј. да се извесан део осуши
раније, а други доцније. Исто тако познато је да се лесе
са таквим неједнако осушеним шљивама морају чешче
вадити из сушница и пребирати, те да се на тај начин
осушене шљиве скину, како исте не би прогореле, док
остале буду осушене, а затим недосушене поново изно-
се у сушницу на досушење. Често се дешава да се ово
пребирање шљива на једној истој леси понавља по не-
колико пута. И на послетку твкобје познато је да се око
овог честог пребирања сразмерно утроши највише труда
и времена, што је разуме се скопчано и са већим тро-
шковима око самог сушења.

Ово често пребирање шљива са време сушења је-
диним мањим делом долази од рђавог сушења и не-
днаког распореда топлоте, или већим делом долази због
тога што на једну лесу не долазе сирове шљиве једне
исте крупноће и тежине но су исте различите. И сад
овако поређане шљиве различите крупноће на једној

леси, кад дођу у сушницу на једну исту топлоту, онда
по самом физичком, закону прво ће се осушити она,
које сразмерно масу имају највећу површину наложену
топлоти, а то су најситније, и за овим постепено долазе
крупније и крупније. И према овоме ако од таквих не-
једнако поређаних шљива по крупноћи желимо да имамо
добро осушене шљиве неопходно је нужно, као што сам
већ рекао, пребирање шљива на лесама, т.ј. одвајање
сувих од недосушенних. Како пак овај рад при сушењу
шљива изискује, поред велике пажње, још много труда
а нарочито времена, које игра највећу улогу у сушењу
шљива, вршити од ока и руком врло је тешко и готово
неизводљиво, то је неопходно пре сушење сирове шљиве
сортирати по крупноћи и старати се да на једну лесу дођу
само шљиве једне крупноће. Ово сортирање сирових
шљива онда изискује много више времена и само
пребирање сувих шљива. Да би се у овом помогли, то се
сирове шљиве пре ређања на лесе сортирају помоћи
нарочито удешеног решета. Према овом до сад реченом
јасно се види да сирове шљиве пре сушења треба сор-
тирати или решетати.

Истина је да се овом и оваквом сортирању шљива
тешко прилагођавају производиоџачи сувих шљива, а све
вобог непознавања самог рада и плашње да му то с
једне стране не одузима много времена, а с друге стране,
како многи веле, да се решетањем много гњече шљиве.
И једно и друго није оправдано јер само решетање
шљива, кад се решето намести како треба испод кога
се положе лесе, на којима се ређају шљиве за сушење,
иде тако брао да за трен ока пр-ко решета пређе из-
ручен корпа са шљивама и тако ређи само се сортира.
Тако исто и о каквом гњечењу шљива при овом раду
не може бити ни речи.

Практичнији производиоџачи врше решетање шљива
а велика маса не, а све из напред изведенih разлога

* Онда је у исто време и оговор Савељу Српских Земљорадничких
Запада у Сарајеву на горе постављено питање С. П. Друшту.

Јачи економски развитак Чачка и његова средо-
краја железничких путева, те јача агилност тамошњих
привредника, појављају се општу струју за индустријализа-
цијом појединих пољопривредних продуката. Тад прео-
крет, што је нарочито интересантно и важно, врши се
на једној по све новој основи, на бази задругарства, која
форма рада, не само да има економски, већ и чисто
социјално-васпитни значај за пољопривреднике. Овде
неће бити речи о воћарској и виноградској производњи
и преради, које имају највећи изглед на успех, а које
су у сретном зачетку, већ о сточарско-млекарској.

Сточарско-млекарна производња од вајака је играла
значиву улогу, не само у овом крају већ у целој земљи;
и, њена је важност била од пресудног утицаја на отвара-
ње једног од најважнијих наших пољопривредно-вас-
питно-огледних завода: Сточарске школе у Краљеву
(1908).

Изврсне природне погодбе: мноштво ливада и
пашњака, бројност стоке, велика наклоност пољоприв-
редника ка своме малу, заједно са осталим привредним
богатствима учиниле су, да чачански округ добије добре
комуникације, које су изврсна средstva за општи развој.
Затим су и економске погодбе постале најважније и
још више подстакле пољопривреднике на већу делатност.

ПОДЛИСТАК

ИАГЛЕДИ НА БУДУЋНОСТ

сточне пропаводње округа Чачанског¹⁾

Цео чачански округ, који је већином планински и
ливадски крај, врло је разнолик у својој производњи,
али се може рећи: да сточарско-млекарска и воћарско-
виноградска производња имају лепу будућност. Те су
гране постале и развијале се природним процесом, па
имајући добру потражњу и глас, оне су заузеле нарочиту
пажњу и љубав код тамошњег пољопривредника.
Са новијим временом развиле се савремене пољопривреде,
новим путевима, средствима и бољим господарењем,
данас се теми нечим вишим и болешим. Осеча се текња
за већом производњом и бољом прерадом природних
продуката, јер се увидело да досадашњи начин рада не
може више да исплати уложен труđ и да трипли све
јачу и већу конкуренцију других крајева, чија природна
богатства не могу никак да га надмаше.

1) Предавање г. С. Петровића, супавента Школе за Сточарство и
пашњачко газдинство у Краљеву на збору чачанске пољопривредне
подргрупе, одржаном 3. фебруара за оснивање млекарске западе
у Чачку.

Пре рата израдом ових решета бавила је се фабрика срба Глишић Јосиповића у Београду, који не иста по најубини и сада израђујати.

Драг. Ј. Сараман
држав. економ

ИЗ ВИНОГРАДАРСТВА

О калемљењу винове лозе*

Калемљење винове лозе на стапалном месту врши се с пролећа на здрвећим листарима, односно на гнију, било у поти, цео или пун процеп и лећи (у јуну), калемљењем зелених ластара, било обичним спајањем, било очењем. Калемљење лозе на стапалном месту врши се било по обичајном, но ведром дану, али се ни у ком случају не сме пришти по кишам и јаком ветру.

И калемљење у поти и цео пролећ — Ово се калемљење врши на резинцима и пропорцима, засађеним на стапало место, ако оне имају више од 3—4 см. у пречнику. Оно се врши и онда, кад нисмо задовољили са једвом сортом, па хоћемо да је заменимо другом болом или кад хоћемо брзо од неке ретке сорте да добијемо род.

Ово се калемљење врши с пролећа, после наглог кретања сокова, а врши се овако:

Откопа се гиџа и тестером престругује на 3 до 4 см. испод површине земље. Престругано место добро се заглади оштром воћарским ножем.

После недељу-две дана изврши се калемљење, јер ако то урадимо одмах, вијока не бити јако напотпъена, „удављана“ наглим придоласком сока из гиџе.

* Ово је у исто време и одговор на питње г. Љубомира Бачејса економа у Сmederevu, како треба неке прсте лозе да клеми.

Да је овај крај обдарен и природним условима, види се из доле означенних статистичких података површине под пашњацима, ливадама и пиним биљкама. Ове последње заузимају све већу пажњу пољопривредника, који увиђају да се вине не може сточарити само на пашњаку и ливади, већ да је стапски режим хране и неге један од пресудних фактора. Тако имамо:

Година	Ливаде		Пиние биљке		Пашњаци	
	површина	принес	засејана	добривено	површина	површина
1920	21.516 ha	289.604 д.	239.65 ha	—	12.400 ha	
1921	18.932-05 ha	289.999	197.89	196.56	9.336-40	
1922	21.389	245.240	395.66	346.56	15.561-60	
средње	20.612-65 ha	272.613 д.	267.82 ha	271.56	12.465	

Услед суши прошлих година као и недовољно упушке неге око угођивања вештачких ливада, принос пиних биљака није ни средњи; према засејаној површини, чиме се не треба ни чудити, јер сви знајмо да наш пољопривредници довољно су припремају и не ћубре обрађивану земљу. Оно што је у овом случају важно (природни услови), јест: да је површина засејана

Затим се воћарским ножем или маказама почев на 2 до 3 см. испод начињеног пресека, па на више до врха, подлога с једне стране усече, пазен да усек пролази кроз средину подлоге и да се подлога не расцепи сасвим.

У направљеном полу-процепу, при извлачењу воћарског ножа, умести се по средини подлоге дрвени клин или се нож и не извлачи из процепа. С обе стране процепа одсече се мало дрвета, да би се лакше утурила вијока и да је не биjak притисак дрвета нагично.

Резинце, домаће лозе секу се са чокоба у јесен или зими, за време мироља сокова и чувају до калемљења у подгруму песку. Од овакве једне резинице одсече се вијока са два окца, доњи крај вијоке заклеси се, па се она страна, која ће ући у процеп стања, тако да сад вијока изгледа као сечиво ножа.

Вијока се затим утури у процеп с окцем у поље и притом врло мало нагнє к средини подлоге, да би се камбијум вијоке и подлоге бар на појединим местима додирнули-укрстити и ту извршило спајање.

Ако је подлога дебља, може се направити цео пролећ и на оба краја уметнути по једна вијока. Идуће зиме једна се вијока одсече, ако се случајно обе приме.

Везивање у овим случајевима није потребно; само да се вијока не би сасушила, све се затгрне-претгрна земљом.

Ако је подлога сувише дебела, онда се не мора цепати, већ се на њој са стране начини једно удубљење-усечак скидањем дрвета и у то удубљење уметне вијоке спремљена као и горе, увеже и загризе.

И калемљење у дун пролећ врши се, кад су подлога и вијока од прилике исте дебљине. На тај се начин калеме резинице (асталско калемљење) или пропорције од једне, две па и три године, засађени на стапало место.

Пиним биљкама борасла и да природна пашњаци и ливаде не вардишу. Томе треба додати и нешто хране-средстава, која се могу наћи по барама, ратовима и угарима), а која могу да послуже као пролазна средстава. То иде тако, да у 1922. год. од 94.081 ha површине чачанског округа на ливаде долази 22.753%_o, на пашњаке 16.149%_o и на баре са ритове 3.43%_o (свега 42.80%) док на зирану земљу пада свега 43.80%_o где треба урачунати и површине под пиним биљкама. Остатак процената (79.407) од целокупне продуктивне земље округа чачанског долази на воћњаке (11.19%_o) винограде (0.68%_o) и на баре и ритове (1.69%_o).

Према горњем, јасно се види могућност јаче сточне производње у овом крају наше земље, који је у осталом и богат самом стоком.

(Наставља се).

*) Нижака површина стоји слажо:

година	угаре	баре
1920.	2.381 ha	4.298 ha
1921.	612.09	4.416-53
1922.	607.32	3.225-19

Подлога се одгризе и од прилике на 3 до 4 см. испод површине земље пресече маказама, па се пресек заглади воћарским ножем. Потом се подлога расцепи по средини вертикално на ниже, а на дужини од 3 до 4 см.

Вијока са 1 или 2 окца клинисто се засече, утруни у процен подлоге, тако да окце дође с поља, а притом пази да се кора вијоке и подлоге поклапају, ако не с обе оне бар с једне стране. Ако се калемљење врши на сталном месту, онда се окалемљена лоза загрие нешто више подлоге. Везивање се врши рафијом или фулом.

Пренос резница домаће лозе на кратком остојању за путовање од два до врши се у споницима, без икавог паковања.

III Калемљење зелених ластара. — Зелени се ластира врло лепо калеме и калеми под површином при ликама врло добро примају (и до 90%). Ово се калемљење може извршити: 1) енглеским спајањем; 2) прости спајањем; 3) у пун процеци и 4) очењем.

Највиши се употребљавају прости спајања: а) калемљење се врши почетком јуна (по новом календару) и то кад су се ластари на подлози добро развили, али да вису и потпуно зељасти, нити пак да су се здрвенили, већ да су тек почели да се беле т. ј. да се здрвљеју, што бива очиглечно, кад су на питомој лози из ластара избили запеци:

б) калемљење вршити по тихом, топлом времену, по могућству кад је облачно, у противном рано изјутра и пред вече, држени се за време калемљења тако да сенка од тела пада на ластар, који се калеми;

в) вијоке узимати са вишег ластара и пазити да су свеже (да не стоје више од једног сата):

г) вијоке држати у свежој води;

д) подлога и вијока да су исте дебљине;

ђ) подлогу очистити од свих заперака и пупољака и скратити ластаре на 20 см. до 1 м. У последње време калемљење се радије врши у врху т. ј. ластари се не скраћују. Кратки ластари (од 20 см.) потапају се на истом месту, где је подлога, а дужи (од 50 см. па на више) могу се одсечи као калемови за расађивање или потопити даље од лозе;

е) нож треба да је сасвим чист и оштар, те га чешће треће отворити, а после сваког извршеног пресека избрисати о крупу;

ж) пресеци вијоке и подлоге не треба да су ни сувише кратки ни дугачки, пазећи нарочито да буду подједнаки т. ј. да се кора с кором поклапа бар с једне стране.

з) везивање се врши фулом или рафијом (7 до 8 кругова на 3 mm. одстојања);

и) подлогу привесати за колац, а доџије и ластар, који избије из вијоке;

ј) подлогу чистити од изданака и

к) кад се спајање изврши, попустити везу, а доџије је сасвим и скинути.

Зелене калем-границе тешко се преносе на веће одстојање, а кад се то мора радити, најпрактичније је сећи их непосредно пред подлогом или пошиљку, па их изувадити у пресечени краставац, све пажљиво обмо-

тати влажном маховином, увити у платно и одмах слати, или носити тамо, где се жељи.

Бож. Б. Ранковић.

ИЗ КОЊАРСТВА

Нано треба давати зоб (овас) коњима?

Замишља се да коњи искоришћују рђаво свој оброк у зоби и да многа зрна пролазе кроз стомак и црева читава, то јест онако како су и ушла. Доиста испитивањем коњске балеге примењују се зрна од зоби која су очувала своју нормалну боју; али ако се пажљивije загледа може се убрзо утврдити да већина тих зрна, која изгледају читава имају само свој спољни обмотач. Унутрашњост зрна је извучена и сварена и губици су у ствари код одраслих и здравих коња мањи него што се обично замисиљају, јер не прелазе просечно више од 5%. Тако то бива код младих или одраслих но здравих коња, који имају добре зубе; таквим се грлима зоб не мора нарочито припремати, него се може, давати онако како је пожељенојаје односно купљана. Та кви коњи својим кутњацима издробе и самељу зрно, које се потом наташа пљувачком при чему, а уз лагано жвакање и смању животиња осећа право задовољство. Зоб се онда лако и вари.

Међутим нији исти случај, кад је реч о старијим коњима, чији су зуби неправилно распоређени, па ни кутњаци у обеим вилицама не леже тачно једни према другим. Ту је и жвакање непотпуно, јер један део зоби улази у стомак несамлевен зубима, те онда сав рад варења пада на стомак и црева. Ови органи услед тога пате, и не могу у потпуности да спаре цела зрна, те многа од њих излазе готово недирнута напоље. То је не само велики губитак па пољопривредника него могу чак наступити и стомачни пора међаји код коња. Коњичина целих зрна, која се може наћи у балези старијих, коња са рђавим зубима, а хранљених целим зрима зоби, може изнети 8, 10, 15, па чак и 20%.

Овим, дакле, старијим коњима не треба давати целу зоб, већ је претходно припремити било нагњењавањем било прекрупом зрна. Нагњењавањем зоби зрно се спљошти и обмотати му се распукне и то је дољиво да би га стомачни сокови могли сварити. Прекупљавањем зоби зрно се дроби у делове и од њега се добива једна врста грубљег брашна.

И јединим и другим начином припреме повећава се сварљивост зоби. Коefицијенат сварљивости који износи за протеин (азотне материје) 71%, кад се дају коњу цела зрна зоби, достиже 79% кад се даје коњима нагњење, а 94% кад се зоб даје прекрупљен. Исто тако и за целу зору коefицијент сварљивости је 42, кад се зоб даје уцело, 48, кад се даје нагњење, а 63 кад се даје прекрупљен.

Да ли је боље давати старијим коњима нагњењену или прекрупљену зоб?

Ако би се гледало једино на коefицијенте сварљивости, о којима је мало час било речи требало би старим коњима првенствено давати прекрупљену зоб

Практички пак има једна негода, ако се даје прекрупљена зоб, а она лежи у томе што грло прекрупљену зоб пруждере врло брзо, те она долази у стомак недовољно напољена пљувачком. Та негода не постоји, ако се грлу нађе нагњечена зоб, тако да најзад треба претпостављати нагњечивање зоби прекрупљиваву.

Кад се даје коњу нагњечена зоб не треба је давати у истој запремини као и целу зоб, јер би то био мањи оброк, те би и коњ од тога патио. Доиста нагњечавање зоб повећава своју запремину, јер док 1 хектолитар тежи 50 кгр. 1 хектолитар спљоштене зоби тежи само 21. кгр. Према томе ако се хоће цела зоб да замени нагњечаном, мора се та замена вршити не по запремини него по тежини.

Утврдило се и то да се додавањем мекиња оброку зоби жвакање обавља непотпуно и да тиме храна губи. Напротив бриљанским мешавинама зоби са сламом или са сечканим сеном, добија се здатно, јер се онда зоб боље сажава, натопи пљувачком, па према томе и боље искоришћава.

Нова зоб може се давати коњима умерено у почетку; ако им се она даје у изобилу, коњи је много пруждира те могу добити колике или стомачне поремејаје. Стара зоб, ако је здрава то јест без буђи и прашине, такође је добра храна за коње.

Gazette du Village

С француског Н.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Хосим се мишљу да ради бољег и рационалнијег обрађивања земљишта набавим — купим, један моторни плут-трактор. — Али немам доволно обавештења о томе, да ли су исти доволно усавршени и да ли би били године за наша земљишта. Наше је земљиште по терену доста равно, али је по каквоћи више смолничаво, црна смолница, која је велике суше, као што је била прошлогодишња, испуца у дубину до 2 и 3 метара.

Стање Малковић
Брестовић (тимочки)

Одговор:

Обрађивање земље помоћу универзалних трактора узима све већи мањи онде, где су услови зато погодни и то првенствено ови. Земљиште за обрађивање мора бити комасрано, да би се орање и други радови могли извести без честог прекидана и премештана. За оправку поломљених или неисправних делова морају бити у близини савршеније постројене ливице гвожђа и метална као и савршеније постројене машинске радионице за честе оправке или стваришића нових резервних делова.

Гориво за развијање моторне снаге, а то је за сада бензин и петролеум, мора бити јефтињи.

Ниједан од ових услова није јак у предратној Србији заступљен и с тога смо принуђени сачекати даље усавршавање ових трактора.

Милан Јованћ
агроном

БЕЛЕШКЕ

Изопаченост у апетиту под краве музара. Код неких крава показује се чудна изопаченост у апетиту, која се отлаже у лизављу задова, глодашу дрвета, нагризају разних предмета и т. д. Услед те изопачености у апетиту краве смишаве, дају мањи принос у млеку, па то има утицај и на цео организам. Све то долази услед оскудице минералних материја у храни, којом се краве хране.

Као лек препоручује се у таквим случајевима обилније хранење и метање у јасла веће крупице соли, те да би је краве до миље воле могле лизати, или пак попивање фуража сланом водом, или најзад давање сточија по једну кашнику кухињске соли на дан и на грло, и толико крећача фосфата. Такве краве треба појтија са водом, у којој су кишелењена парчад заржалог грожђа. На тај начин, а нарочито јон и уз бољу храну, болест не лако проби и принос у млеку повећати.

Против чаји (фумагина) на маслинама. Проф. Захаревић, специјалиста у гајењу маслинака у Француској препоручује као лек против чаји прскање дрвета са раствором, направљеним од 1 кгр. пераћег сапуна 4 литра петрола, 1 кгр. модре галице (плавог камена) и 100 литара воде. Растворити сапун у 10 литара кључала воде; кад се тај раствор мало расклади (постави млак) сипати у њега петрол, лагано и мешајући. С друге опет стране засебно растворити 1 кгр. модре галице, па сипати тај раствор у прву смешу (од сапуна и петрола, и додати толико воде да цела мешавина изнесе 100 литара. Све добро измешати и прскање извршити прскалицом.

Таквим раствором опрскати маслине први пут у половини априла, а други пут половини маја.

Да се печуре очувају сушњем. Ево по саветима једне францускиње како се печурке могу сушњем најбоље очувати.

„Чим се печурке поберу, очисте се и припреме као да ће се одмах готовити; затим се потопе у кључалу, но неселењу воду и ту оставе 3 до 4 минута. Ако би се та вода посолила, гљиве би поцрнеле и по влажном времену би се размекшале и уквариле.

Кад се печурке извуку из кључале воде поређати их на једној леси од врбе или на каквом ситу, па их потом изложити на сунце или оставити у затрејаној одји, па чак и у пећи, у којој се хлеб пекао.

Гљиве су готове, када се буду добро стваријуле и онда се упакују у каквој целој кеси од хартије, која се повије и потом марљиво завеже, те да ваздух у њу не прондире. Осушене печурке могу се упаковати и у сандуничима, постављеним белом хартијом, који се могу добро затворити. Упаковане печурке чувати на сувом месту.

„Кад се хоће да употребе, печурке треба држати више часова у млакој води. Кад се најдују и омекшају, оцеде се и затогове као да су свеже. Вода, у којој су јушљене печурке може се употребити за наливање за време кувања или да зачини какво јело.

Осушене печурке могу се стругањем спорашти и као такве чувати у добро затвореним стаклним и употребити као зачин.

ЗАПИСНИК

XLIV редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 12. децембра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присусти: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник т. др. Вела Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Душан Јатин, Никола Ж. Петровић, Драгутин Сремић, и Павле Петковић,

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Веома је секретар Милан Л. Анастасијевић.

L.

Прочитан је и усвојен записник од прошле седнице.

За овим је секретар реферисао, да Народна Банка није хтела дати новац на налог обезвешта 76 б здма. — Одбор је примио ово знању, и одлучно: да се умова Народна Банка писменим путем.

II.

Прочитан је записник Видеградног Збора од 11. новембра тек. год. — Одбор је исти примио знању, усвојено и одлучно: да се штампа као додatak Тежаку.

III.

Прочитана су мишљења Набављачког Одбора во предметима: бр. 8100, 8191, 8202. и 8230. — Одбор је сва мишљења усвојио и одлучно: да се популарне справе и алати не откупљују, пошто их Друштво за сада има у довољним количинама.

IV.

Прочитана су мишљења Књижевног Одбора:

а) по предмету бр. 2663. и 7201. о популари г. Капетановића, да му Друштво штампа Живинарство као своје издање. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да Друштво не може штампати популарни списак о Живинарству, као своје издање, пошто исто не заговара циљу, који је расписано стечењем из Живинарства било тражен; и да се рециклистички на име хонорара изда по 100 динара;

б) по предмету бр. 3118. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се неки књигама посебају по предлогу магацинера или с тим да се купним книга не издаје никаква промета на име популарних издања;

а) по предмету бр. 7487. и популар ред. члан г. Драгиће Лавчевића па му Друштву откупа издава број књиге „За варошну хлебару“. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да му Друштво откупа 100 комада по популарној ценi.

V.

За овим је председник споменуо да ће календар за 1924. г. бити готов до 17. т. м. па предложио: да се календари разширују симболом Пољопривредним Подружницама, окружним и среским економијама, Лозним Расадницама и Пољопривредним Школама; и да со продавцима да поступи 20% на име радата. — Одбор је усвојио овај предлог.

VI.

Прочитана је извештај Конфинеџ за преглед магацина. — Одбор је исти примио знању и одлучно: да се наће неукупнији већи омах укупни у магацинске књиге; да се спрани које су послате као мистре од различних фабрика и начини на углед, омах арате сопственичкома; да се у будуће за пријем оваквих справа и алати устроји књига по којој се нађе подати сведочења.

VII.

ПРОЧИТАНА СУ САОСПШТЕЊА:

а) по предмету бр. 8181. Земљоделске Једноте у Прагу о одашљавању младића у Чехословачку на практику. — Одбор је примио знању и одлучно: да се предмет упути у преседником г. др Стјаковићу и члану Управе г. Јатину и написаје;

б) по предмету бр. 8237. о изјави захвалности Одбора за Народно Превосећивање у Братградини на послатим књигама. — Прамаљко знању.

За овим је седница затицена.

ЗАПИСНИК

XLV. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 31. децембра 1923. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присусти: председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Душан Јатин, Никола Ж. Петровић, Драгутин Сремић, Светислав Пешић и Софроније Партичић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележио секретар Милан Л. Анастасијевић.

I.

Прочитан је и уврежен записник прошле седнице.

II.

Прочитана су мишљења Набављачког Одбора:

а) по предмету бр. 8482. популар ред. члан г. Тиме Вадисављевића из ау Друштво преми у комисијском вијеснику справе и квот у вредности од 100.000 динара. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се популарне справе прво опробају, па ако се комисијски утврди да су исте добре, онда их примији;

б) по предмету бр. 7920. о популар М. Ј. Фарси овд. за се- ме од батрема — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се на- бави (500) лет стотине килограма по популарној ценi;

в) по предмету бр. 8389. — усвојено мишљење и одлучно: да се популар број калемских ножева откупа по назначеној ценi; г) по предмету бр. 8093, 8097, 8106, 8225, 8250, 8318, 8341. и 8382 популаре различних полирезинских справа, алати и вештачких ћубрета. — Одбор је усвојио сва ова мишљења.

III.

Прочитана су мишљења Финансијског Одбора:

а) по предмету бр. 1805. г. Стојана Петровића спулента Стоја- рског школе да му се исплати рачун за одливак на пољопривредну изложбу у Чачак као члан Оснивача Суда. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се г. Петровић исплати по популетном рачуну суме од 556 динара;

б) по предмету бр. 7887. о исплати рачуна о учитељима трошкова из овогодишње Савске друштвене. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се исплати рачун у суми од 257820 динара;

в) по предмету бр. 7967. — о моблију благајника Друштвеног за додељивање награде за прекорачења ради. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се благајнику изда по њеним граниченом 600 дни.

г) по предмету бр. 8470. — стечај за давање под закуп штампе Тежака. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се штампе Тежака за првих шест месеци повери Штампарији г. Саве Раденковићу и брату по ценi од 3100 динара од једног броја у 10.000 примерака.

IV.

Прочитана су мишљења инспектора из Подружнице:

а) по предмету бр. 8141. о моблију Сарајевске Популараредне По- дружнице, а јој Друштву изда на жрент справе, алате и други мате- ријал у вредности до 78.500 динара. — Одбор је примио знању и од-лучно: да се Подружнице упита има ли поседни локал за смештај и чување траженог вагата и материјала, па ако буде измештај поводом послати једног организа Друштвеног да Подружницу узеле у ред;

б) по предмету бр. 8142. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се архива линцизираније Сарајевске Подружнице пошalte Монтиковом основној Подружници у Српјеву а да се готовина узврти за отпис од рачуна за тражене спарне и материјале који ће се Подружници послати;

в) по предмету бр. 7995. изабири Пољопривредне Подружнице сре-ва реисаског да јој се зовомо прозајаје једне сејашце и 2 пугаца који су неупотребљиви за радове. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да подручници појединачно продају.

г) по предмету бр. 8181 а на основу усвојеног рефесата инспек-тора за Подружнице. — Одбор је одлучио: да се продаје највеће Друштво пошalte у Чехословачку о свом трошку 20 маљана са спречним ставничком пољопривредном школом и усвојије да прочити сте-чај, с том да се објави у "Теказу" и другим дневним листовима.

За овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

I. седице Управног Одбора Српског Пољопривредног Дру-штва, држане 16. јануара 1924. год. у дому Друштвеном у Београду.

Били су присутни: председник г. Паја Т. Годоровић и чланови Управе: г. г. Душан Ђакић, Павле Петровић, Софроније Портовић, Драгутин Сремац и Никола Ж. Петровић.

Како гост присуствовао је редован члан г. Јован Јекић.

Председавшио председник г. Паја Т. Годоровић,

I.

Прочитан је и усвојен записник прошле седице.

II.

Прочитано је мишљење финансијског Одбора по предмету бр. 8520. — Управни Одбор усвојио је мишљење и одлучио: да се спа-днишњема Пољопривредног календару за 1924. год. бесплатно и бесплатно иде по 1 календару за 1924. год., а тако исто и свима лиценцима назначеним у ре-ферату секретара бр. 298 као и свима редакцијама пољопривредних листова у целио земљи на првака.

III.

Прочитан је извештај секретара бр. 285. којим извештава Одбор да је премештје и моли Одбор да му одреди заменика. — Уверен је Одбор примио да је извештај ову споменше и одлучио: да се умно Господићи Министар Пољопривреде и Волај да одреди једно лице од сва-јих чиновника, које ће отпраћавати дужност секретара Друштва; а дате дужност секретара да прими назначеник Друштвени г. Алекса Петровић и ову привремено отправља.

IV.

ПРОЧИТАНА СУ СЛОГШТИЋА:

а) по предмету бр. 216. о телеграфском подизању са Годињицег Збора Чачанске Пољопривредне Подружнице. — Одбор је примио извештај

б) по предмету бр. 268. о телеграфском подизању са Годињицег Збора Пољопривредне Подружнице у Влашкој Поповићу. — Одбор је примио извештај;

в) по предмету бр. 280. реферат секретара Друштвеног да се одобри суме од 200 динара и 10 премиера Пољопривредног Кален-дара за 1924. год. за исплату на име издавања о којој години по-штанско и жељезничким службеницима. — Одбор је усвојио овај пре-длог и одлучио: да се предложену суму и број календара изда на овај начин;

г) по предмету бр. 8521. о реферату секретара друштвеног да се изразе повеље за чланове друштвене. — Одбор је одлучио: да се умно г. председник да уређи кип г. Председнику, који је листа ра-вије израђен повеља на исправку да исту штапче довериши.

д) по предмету бр. 139. извештај издавања Друштвеног, сре-ског сковине Мал. П. Јанића да је по писму Друштва бр. 8419 ав-стуја Друштву приложак отворио споменика изглијадом ратницима

у Голубоку и да за то не тражи никакве накнаде трошкова. — Упра-вни Одбор примио је извештај извештај и одлучио: да се г. Јанићу извештај смени за захвалност;

ђ) по предмету бр. 286. о понуди г. Боре Михутинића за чи-ску шапнуту. — Одбор је одлучио: да се по подлежим условима тражи у комисији један лагота од 10.000 кр. чиеске шапните но с тим, да се иста преда Друштву изјаде до 15. фебруара тек год. и да Друш-тво не може давати гаранције ни јасне Банке.

За овим је седница закључена.

Лоза за продају

Јагодински државни лозни расадник има велику количину резница II класе од Рипарије Порталис и Рупестрис Ди-Лота, а исто тако и пропрака од истих сората и од Мурведер Х. Рупестрис № 1202.

Државна и самоуправне установе, којима је ова лоза потребна за подизање и за попуњавање матичњака, имају се обратити непосредно Управи поменутог расадника за сорте и количине које желе.

Семе од сточне репе

Мамут првена и Екендорфска -жуза, може се добити код Српског Пољопривредног Друштва по цени од 28 динара 1 кр. — и правих Кундових калемарских ножева по цени од 35 дина. комад.

КАЛЕМОВЕ ЛОЗЕ, од свију најбоље препоручених сората на Рипарији Порталису, Рупестрис Монтникса, као и ужиле дви-лаже имају још у знатно већем количини по снажним ценама Прве Тртнерске Задруге у Словенији, пошта Јуришина при Птују.

Тражите њенике.

4-5

Српско Пољопривредно Друштво има у своме мага-цијину машину за пречишћавање детелинског семена.

Овом машином могу се користити и појединци.

Машина се налази у друштвеном магацину, где ће је аз и семе пречишћавати.

СТЕМАЈ ЗА СЕКРЕТАРА И ИНСПЕКТОРА

Српском Пољопривредном друштву потребни су:
1) Секретар с платом до 36.000. — дин. годишице;
2) Инспектор за Подружнице с платом до 36.000. —

динара годишице;

Претпостављају се кандидати са вишом пољопривредном спремом, дужом праском, радом на пољопривредној литератури, познавањем пољопривредних при-лика у земљи и послова за које се траже, као и неког страног језика.

Дужности њихове прописане су Правилником и Пословником друштвеним.

Пријаве слати до 15. априла ове године Српском Пољопривредном Друштву Немањина улица бр. 11.

Ах боле ли те штогод?

Истрајај се Феллеровим Елса-Флуидом па ће прети!



Трљање Феллеровим Елса-Флуидом правља је благодат! Пранје Феллеровим Елса-Флуидом јача мишице и живице! Дејствује антисептички и освежујући! Одстрањује кијавину и чини човека неосетљивим према времену и челици га! За очи, за уши, за зубе, за главу! За врат, за уста! За леђа, за удове! За читаво тело изврсно кућно средство косметикум. Феллеров Елса-Флуид је кудикамо јачи, издашнији и бољега дејства од Францбрантајна.

Доста је један покушај па и Ви да кажете:

**.То је најбоље што
сам никада пробао!**

У свим дотичним радњама тражите само прави Елса-Флуид од апотекара Феллера. Колицине порубите сајују са паковањем и поштарином у познане употребе или на покупку:

3 двоструке или 1 спасијалне велика флаши 24 дни.
12 двоструке или 4 спасијалне велике флаши 85 дни.
24 двоструке или 8 спасијалне велике флаши 151 дни.
36 двоструке или 12 спасијалне велике флаши 214 дни.
На горње цене рачуна се сада још 10% надоплатка.
Адресирајте јасно ЕУГЕН В. ФЕЛЛЕР, апотекар, СТУБИЦА
ДОЊА Елса-трг бр. 366 Хрватска.

Лоза за продају

Државни лозни расадник у Бијељини (Херцеговина) Има велику количину зрелих ужиљених калемова од „Жилавке“ и „Блатине“ на подлогама најбољих сората за кречна места. Цене утврђене Министарским решењем.

Државне и самоуправне установе, као и приватна лица, којима је ова лоза потребна, могу се за исту обратити непосредно Управнику државног лозног расадника у Бијељини.

На продају

1 косилица за жито са направом за везивање спонова (самовезица) у добром стању са око 40 кг. припадајуће канаде и рез. деловима, даље једна средња вршалица са једноставним чишћењем и сортирањем жита, са припадајујим ременем, добро ушувана, онда моторна пилана са Фолгатером од (65) см. 2 мотора на плини, трансмисијом, малим динамом и целим прибором уз врло повољне увјете ради преиначења послас. Обратити се на власника В. Пејчића, Орловци код Приједора, Босна.—

На знање

Оригиналне Куиндове калемарске ножеве 35. дин.
Семе сточне репе (куте и црвене) 22. .

Семе поврћа и цвећа по 1 дин. кесица

ИМА СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО Друштво

За семе поврћа и цвећа послати новац унапред. Паковање и остали трошкови неће се наплаћивати, а на доплату се не шаље.

Команди 2. П. Пука „Књаза Михаила“ потребан је

Економ за баште

За поближе услове обратити се Команди што пре.

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ВА 1924. ГОДИНУ

ИЗАШАО је ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ
САДРЖАЈЕМ :

Предговор; Календарски део; Погучни део; Шта треба да има једино село; О вештачким ћубреним средствима; Знаци гајења детелишта и правилно подизање детелишта; Популарна и култура; Воћне конзерве (компоти); Употреба сумпор диоксида и селекционисаних гљивица ради алоколног врења при преради грожђа у вино; О двеме болестима шљива биљног порекла; Судбина; Образоване круне и нога веганака; Гајење и конзервирање — чувanje поврћа на селу; Четврто очи; О сеоским сточарским удружењима; Исхрана млечних крава; Производња јаја на сељачким имањима; Важније напомене при гајењу свилобода; Корист од пчеларења; Употреба прашача и врстачке сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчујити количина стајског гнојива; Хигијена рада на селу; Ствари начије по српском грађанској закону; О воћарским задржатама; Стављање пољопривреде у Краљевину Србија, Хрватска и Словенаци; Површина обрађено земље и жетвени принос у 1922.; Из марвевог лекарства; Месечни пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливади и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Термометарске скале; Српско Пољопривредно Друштво и његове установе.

Поруџбине за Календар прима Друштво

ЦЕНА ЈЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупну се
Српско-пољопривредни друштво
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку аруштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власници, председник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дина.

Премјесни рукописи се не враћају

Претплати се полаже уједињујући
за цијлу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Број 16.

БЕОГРАД, 20. АПРИЛА 1924. године

Година LI.

Наши ниже пољопривредне школе.

По ликвидацији (укидању) Покрајинских Управа у Загребу, Сплиту, Љубљани и Сарајеву све државне пољопривредне установе појединим покрајинама потпали су под непосредни надзор Министарства Пољопривреде и Вода. И да би Министарство могло свој рад према тим установама организовати на правилној основи, потребно је било да сазна не само, где се и какве пољопривредне установе налазе у појединим покрајинама, него и на каквој организацији оне постоје, с каквим особљем и с каквим средствима се управљају. То је потребно било и у том циљу да би се извршило унификаше сличних установа, јер једна земља изискује и једнаке установе и једно законодавство.

Као прво питање у том правцу истакнуто је питање о пољопривредној настави. Пољопривредне школе, нарочито ниже постоје у покрајинама на разним организацијама, како у погледу на рок (термин) школовања, тако и у погледу метода наставе. У Србији је рок школовања у низним пољопривредним школама 2 односно $2\frac{1}{2}$ године, у Хрватској 3 године, али ученици последње сваке године пролазе кроз друге школе, тако да једна школа сваке године има по један разред. У Словеначкој изузев школе у Марибору, школовање траје управо 8 месеца, па се допуњава повременим течејевима (курсевима). У Далмацији је приближно као и у нас а „срени“ Босна и Херцеговина немају ниједне ниже пољопривредне школе, по типовима као у осталим покрајинама. У Војводини су школе као и у Србији.

Разноликост школовања у овим школама по-тичеш делом од различног законодавства пре рата, као и од реформара, које су у појединим покрајинама извођене после ослобођења од стране Покрајинских Влада и Покрајинских Управа. У последњем случају већином су измене чињење по специфичним мишљењима референата за пољопривредну — господарску, кметијску — наставу у Покрајинским Управама, и може се рећи без тешње студије, које може дати само један стру-

чан комисијски рад. Мењањи су према томе, и наставни планови и наставни програми. Исто тако и квалификације наставног особља готово друкчије су по покрајинама, тако да је допуштана сталност и без положеног професорског испита. И, најзад, издржавање ученика као и управа и експлоатација школских добара је такође на различним основама.

Све ове односе потребно је било прикупити у једну целину, па изнахи једну средину, која ће моћи да се примени за све школе у земљи. А да се до тога дође потреба, је било једне нарочите студије; потребно је било прикупити мишљења широких интересованих кругова, а то су наставнички зборови (већа) наших пољопривредних школа, па ове претreste у једној конференцији садашњих и старијих директора истих школа. И Министарство Пољопривреде и Вода пошло је тим правилним путем.

Од 25 до 30 марта о. г. одржана је конференција свих директора наших пољопривредних школа у Србији, Хрватској, Словеначкој, Далматији и Војводини, са неколико бивших управитеља тих школа. Предмет расправе је био: изједначење организација школа и наставе у свима низним пољопривредним школама, садашњим и будућим. Прочитан је пре тога реферат о поднетим мишљењима наставничких зборова свих наших пољопривредних школа, а то је и оних чији претставници, као вршиоци дужности директора, нису били присустви.

Прелазећи на расправу главних питања конференција се одмах сложила у мишљењу: да ниже пољопривредне школе треба да буду *практичне земљорадничке школе*; оне треба да школују земљорадничке синове, који из школе треба да иду одмах на своје имање; и према томе; настава и свеколико васпитање у школи треба да им даду потребну подобност и сву љубав за свој позив. Ради тога, школовање у овим школама треба да има дужи рок, према карактеру — типу — школе и приликама, којима су намењене, *три* изузетно две године. Дуже школовање снабдеће ученике

широм праксом с којом ће поузданјије ступити у живот.

Поред тога, истакнути су још неколики принципи, који се тичу организације школе и наставе; а нарочито је наглашено: да је досада оскудевала правилна организација *практичне наставе*, и да ова треба да се пропише за све школе на исти начин као што је прописана теориска настава. Конференција се, најзад, сагласила, да садашњи закон о *нижим школама* за пољску привреду треба да се унеколико измени и допуни те да одговара усвојеним принципима. И свој рад конференција је одлучила да сведе у једну резолуцију, која гласи:

РЕЗОЛУЦИЈА

конференције Директора *нижих пољoprивредних школа* у Краљевини Срба, Хрвата и Словенаца, одржане у времену од 25. до 30. марта 1924. г.

Конференција, саслушавши мишљења свих учесника, сагласила се у овоме:

1) Садашњи закон о *нижим пољoprивредним школама* треба изменити у том правцу да школовање траје 3 године, а изузетно 2 године, и да теориска настава буде у јачем складу са практичном, те да се у школама ученици могу спремити за самосталан рад у своме послу.

У том правцу конференција је претресала садашњи закон о *нижим пољoprивредним школама* и предложила измене и допуне за један нов закон, који би овим школама дао назив: *Земљорадничке школе*.

2) Пошто се овај нов пројекат не може тако брзо озаконити, конференција је, узевши за основу *садашњи закон* прегледала садашња правила о ученицима, о особљу и крајним пољoprивред-

ним течејвима, као и наставни програм и план прописан за ове пољoprивредне школе, па је у ове унеле потребне измене и допуне, а у исто време израдила и нов одељак о организацији и управи школских добара у циљу да она послуже практичној настави, те на тај начин израдила један потпун *Правилник за извршење закона о *нижим пољoprивредним школама** и подноси Господину Министру на усвојење.

3) Конференција налази, да се закон и правилник за извршење истога закона не може одмах применити на све школе у држави, пошто неке од њих имају различите организације и немају потребне зграде, те налази, да се примена изврши у једноме прелазу од 1—2 године, и за то време да се школама израде и даду потребне директиве за извршење тога прелаза.

4) Да би школе могле боље одговарати своме задатку, конференција налази да веома потребно, да се пројектима будућих школа обраћа озбиљнија пажња и да се оне снабдејуовољно државним средствима потребним за њихову потпуну организацију и функционисање.

5) Да се снима школама одреди назив према типу, које поједине школе посе и да се школама одреде срезони односно територија, из којих не се примати државни ученици.

Типови школа су: *ратарски, сточарски и виноградарско-војарски*.

6) Садашњим школама одредити рок школовања према закону од 2—2½ године (са припремним тајем или без њега).

7) Да се ове постојеће школе снабди у *најкрајем времену* са свима потребним им зградама и комплетацију потребним особљем.

ПОДЛИСТАК

ИАГЛЕДИ НА БУДУЋНОСТ

сточне производње округа Чачанској

До душе тај материјал није првокласан, јер изостаје иза већег броја других крајева наше земље; он, исто тако полиморфно трипли, а што је узорак раније несметано укруштана и мележена, која се нису могла до краја извести услед сила прилика, као и последратни хаос увозења рђаве стоке на рачун репарација. Но на страну то, главно је: да су природни и економски услови врло повољни, да се теми и ради на поправци старих забуда и завођења новог правца сточарске производње. Говеда су измешана разним укруштанима и мележењима са културним расама, нарочито са швајцарском; овде су домаће и већина води порекло од пештеских односно сјеничкима, као и куцовлашкима.

Главни економско-трговачки центри овог округа, су Чачак и Краљево, и преко њихових се пијаци све увезе и извезе. У овом случају, нарочито нас интересује сточарски, на посмељи производи, чија се вредност може најбоље да оцени из следећих опажака и покупљених података извоза.

Немајућиовољно и могућности времена за прикупљање што тачнијих података и детаљнијег изучавања поједињих фактора, на лицу места изнеше један кратак преглед трговинског промета тих производа, који нам јасно илуструје јачину производње млечних продуката. Чачанска околина заједно са Краљевом годишње извезе до 6 вагона кајмака (Краљевски и Чачански, који се ради спуда траже) и 8 вагона сира. Вишак, од ове заокругљене цифре сира и нешто кајмака налази потрошњу у свим местима. Једног пазарног дана (петак само на чачанској пијаци доносе се обично до 500 кгр. кајмака и 800 кгр. посног сира. Може се рећи да од те количине варош потроши $\frac{1}{2}$ а остале $\frac{1}{2}$ се извозе у разним правцима. Главни правци извоза су ови: Далмација (Дубровник, Бока и друга места) Босна, Македонија и Стара Србија (Скопље, Велес, Ђевђелија и Битољ — ради потрошње и извоза за Грчку и Цариград), и Београд са Земуном. Према исказима неких Чачанских привредника, који се овим послом баве, ове сезоне се потражују и извозе око 750-800 кгр. кајмака недељно и то за: Дубровник, Скопље, Сарајево, Зеленчуку и Боку, Загреб, Битољ, Суботицу, Неготину, Крајину, Марибор и Ђевђелију. Највећа је тражња из Дубровника (кајмак и око 200-300 кгр. ов. сира) и Скопља (кајмак и тврдих сирева) а број

8) Да Министарство Пољопривреде и Вода изврши ревизију стоке и комисијски утврди расе припадне крупне и ситне стоке за сваку школу посебице и да снабде све школе потребним врстама стоке.

9) Да се све школе што пре снабду потребним спровама и машинама ради потпуне организације имања и извођења прописаних практичних радова.

10) Да се школе снабдеју свима објектима који служе за очигледну обуку и попуне све збирке које треба да постоје по школама према њиховим типовима.

11) Да се поради да се положај, плате и додаци наставницима нижих пољопривредних школа потпуно изједначе са наставницима средњих школа, па и побољшање примене по новом закону о средњим школама, ако их буде.

12) Да се наставницима нижих пољопривредних школа изван границе Србије, који су положили стручне државне испите за освојење за наставнике средњих и нижих пољопривредних школа, призна положај професора нижих пољопривредних школа.

13) Да се прописи правилника о издавању животних намирница и уживању бесплатних стапона, осветљења и отрева, одмах примени и за особе нижих пољопривредних школа и у осталим покрајинама ван Србије.

Овај израз једног постигнутог споразума, налазимо, да ће поћи добрым путем. Министарство Пољопривреде и Вода има пред собом једно меродавно мишљење, једну прецизно одређену основницу, на којој има да предузме даљи непосредни рад, како по питању изједначења школа тако и

потраживача ових многоbroјних потрошачких центара достиже 48—59, код само једног чачанског производија и извозника. Потраживачи Дубровника су се особito повећала од пре два месеца. У току 1923. године цене кајмаку варириле су између 35—50 динара, а сиру између 10 и 47 дин. Ова врста промета почела је да се развија од 1920. год. и за три наредне године достигла врло лепе резултате.

Што се тиче извоза кајмака, он траје преко целе године, док се тражња сира нарочито осећа сјесени, зими и мање с'пролећа. Највише се тражи: млад и зрело кајмак, а сир преврео. Они се справљају поглавито од крављег млека, јер оваци у овој околини нема у доволној количини.

Начин израде кајмака је дosta добар, ма да припитива, те је тај производ изврstan — без грешке — али му је једини мана, недовољна чистота. То долази отуда, што пољопривредници — производијачи овог краја немају подесне и прописне локале, млекарнике и подруме, као и подесне судове, који су од великог утицаја. Што се тиче израде сира, употреба прашка и различних течности за подсировање све се више уводи, али он инак не одговара добром извозном квалитету. Поглавито се израђује од посног млека, док, кад би се справљао

по питању циља и задатака ових школа Оно има пред собом ова питања решена, и има да приступи извршењу...

Кад смо на завршетку овог чланка, не можемо пропустити а да не поменемо и једну не мање важну добит од ове конференције. Она је постигла, да се директори нижих пољопривредних школа из најразноличнијих крајева наше земље упознају приближе и међусобно потпомогну истуствима, па и у тегобама, којима су изложенi. [На заједничком обеду, који је у част директора приређен на растајку, манифестирано је на најаснији начин јединство мисли и делања, као и текња да се и омладина запоји јединством народа на срећу и напредак његов.

— 5.

ИЗ РАТАРСТВА

Гајење дувана

У многим нашим крајевима, како старих граница тако и у нових, тај се ова тако корисна домаћа-трговачка биљка, која се сељаку доноси врло лепе користи.

Велика потрошња дувана принудила је издајче да увећају производњу дувана, пошто је потрошња врло велика, и сваким даном све већа.

Сећамо се врло добро када пре 40 година, и док не беше монопола, пушаку само одрасли и имућнији људи.

Деца, момци и млађи људи нису смели никад у присуству старијик пушити дуван.

А данас, време модерно, па не само што пуше деца, младићи и млађи људи, већ пуше и женске.

Пуста мода отера свет у суноврат, па им је то све

са једним делом неплављеног — целог млека, његова каквона би била већа и био би више трошен. Према томе, у изради ових двије артикала отгледа се једна несталност квалитета, а која, као што је горе речено, долази услед локала и различитих начана израде. Ради избегавања ове последње, а у интересу бољег извозног квалитета, потребна је једна млекарница за уједињење прераде — односно израде кајмака и сира.

Што се тиче правих извозника ових артикала, као најозајнији, за сада се може напести „Чачански Парни Млекарник“ Стефановић и Зарића. Заузинањем ове два велика привредника, инсталацијом је једна модерна млекара — сирара¹ у којој је отпочела од 11 — IV 1921. прерада путера, пивског сира, царића, очвараџија, империјала, трапијата и тилзита. Поред личних израђеника „Парни Млекарник“ извози још и кајмак у чабрицама, које су прописан затворене, обложене дунст папиром и бломбирање. Има још и других прерадбација и пљвара, који се тим послом — прерадом баве. Није редак случај, да трговци са стране долазе у Чачак да купују

¹. За сада она се назива премерено у једном на брузу упренираном локалу — док се не нађе погодно место за стапне моторне савладнице млекара. Цећени зазимљиви и рад ове установе, која је била ауzugује једно занадно место за Чачанском областю под издавањем 1923. године, награђена је највећим новчаним наградом и извршеним похвалиштим Српског Пољопривредног Друштва.

мало, него и жене, па и девојке одаде се нераду, луксузу па и пуштењу.

Ето, због тога се дава врло много повећала потрошња дувана, да је управа монопола принуђена да избавља дуван у листу у другим државама.

Поводом тога и нама је измера да напишемо ово неколико реда, и скренемо пажњу управи монопола, а и земљорадницима да је у интересу нашег земљорадника, да се гаје дуван повећа, и што више гаји, како би морали тај недостатак са стране увозити и давати новац и то здраву потрошњу.

Колико нам је познато, гајење дувана код нас врши се врло добро, квалитет је одличан, а тако исто даје и добар принос.

У свима местима, где се сада дуван гаји, можемо смело тврдити да се производња може повећати са 20 до 30%, што значи, да би тек онда могли подмирити нашу локалну потрошњу.

И ако би се увеzaла известна количина, то би била само од оних луксузних дувана, који се код нас и не гаје већ у Тракији, Грчкој и Турској, јер су то врсте дувана, који код нас и не могу успевати, као што може око Дедеџача и Каваде и у Азији.

Да би се гајење дувана увећало, зависи од земљорадника, који треба у своме сопственом интересу да се постара и гаји ову корисну трговачку биљку.

За земљорадника је веома корисна ова биљка зато, што се неш рад на гајењу, брану, сушењу и паковању дувана, врши у оне дане, када сељак нема тако велике польске послове, те у то доба може да своју кучевину ради снагу искористи — онда када би она седела беспослена.

Поред тога, гајење дувана корисно је и због плаћања самог пореза, јер колико се сећамо држава не тражи порезу од одгајивача дувана све дотле, док дуван

и извозе кајмак. Узтред да се напомене, да млекарнику стизку све веће поруџбине из Далмације, и то нарочито кајмак, по чemu изазва да тај шамо сбранци у довољној количини пронесе и пражне.

У повећању млечне производње са напоредним побољшањем сточарства, лична иницијатива имаће успеха, који ће бити сигурана, ако Држава узме на себе главну улогу, па да са њом удружена то дело што пре изведу. Она би требала да помогне већу и солиднију млечну производњу и прераду у овој околини, која је једна од најјадеснијих за ту сврху. Министарство Польопривреде и Вода и Министарство Трговине и Индустрије треба да пруже што обилнију материјалну и моралну помоћ, како би се млечни производи као спрски специјалитети, (патентирани), особито кајмак и сир, могли у већим и бољим количинама да израђују и извозе.

Како наши пољопривредници-сточари немају поље локалне-млекарнике за чување млечних производа, чије су израде и нега врло деликатни, то би најбоље било да се оснује једна задруга за заједничку производњу и прераду млека. На тај начин, производићи би осигурали стручно уповођавање произведеног млека, а из кога би задружни магацин прерађивао путер и сиреве и продајао за свежу потрошњу.

не прода и онда му наплати порез и ресто-остатак му да на готову.

За земљорадника је ово један згодан начин да он изграви плати порезу по истеку године; док међутим други морају још сад плаћати првог тромесеца и прдавати оно што им није за продају.

Гајење дувана је један врло корисан рад, кога сваки треба да прихвати који има услова за гајење ове тако корисне биљке.

Узвишени цене дувана пре рата са данашњим ценама, видимо огромну разлику; па када је сељак онда гајио дуван, кад је била I класа 1.50—2 дин. а друга 0.80 пар. онда свакако да сада треба радије и са више воље да гаји ову корисну биљку.

Гајење дувана је узгревни посао, као што рекосмо онда кад нема великих послова; за време расађивања тражи мало већи рад и заливање, а после до бербе врло мали рад.

Како је држава знатно подигла цене дувану свих врста, било би на своме месту да према тим ценама сразмерно подижи и цене производајући при откупу.

Ако се то буде урадило, и када сељак види да држава сама иде на то, да му цену повећа и створи могућност никој класи да живи, гајење дувана биће још и више проширено, и онда ћемо подизати наш намућени живљај као што га у свима крајевима имамо.

Дужност је на првом месту државе, да овим производима подижи цену кад је већ цена прерађеном дувану подигнута.

У многим крајевима наше државе, као Македонији, Санџаку, Херцеговини, Далмацији и једном делу Босне нема од чега сељак да живи сем од гајења дувана и још од по неке биљке.

Скрећући пажњу нашем земљораднику на гајење

У ствари, онде не би била задруга само за производњу млека, већ једна комбинована Сточарско-Млекарска Задруга. Једно такво удрžујење је неопходно баш због тога, што се у исто време тежи и поправци целокупног сточарства овога краја. Задругарска форма организације потребна је с тога, што овде преовлађује мали посед, где појединачник вије у стаљу, да изда већу суму новца за набавку добрих крава и приплодник бикови, као и на имобилисање новца у млекарску граду, машинерију и набавку другог првог капитала. Та набавка добрих грава и условљавање брзог локалном и среставањем за производњу и прераду, може се поснапкији једино задружним путем. Имати у виду да Држава преко својих нарочитих органа (ресорна Министарства), у првом реду потпомаже такве организације, пошто је уверена, да ће се њена потпора правилно расподелити и у праве сврхе употребити. „Мо да су наши сточари почели да долазе до убеђења, да су такве организације ради смештенијег рада поштребне, ипак још није настапало доба, да они што могу сами без ишце помоћи до краја извести“. Ово из разлога, што у оваким подузећима треба сигурна организаторска рука и стручно знање, а то би питање Министарство могло најбоље да реши: постављањем једне способне личности.

— Наставите се —

дувана — желимо му да нас послуша и увери се о свему овоме што је изнето.

За све послове око пријаве за гајење, семе, и остала упушта дају свуда и на сваком месту стручњаци управе монопола и државни економи; и нека се зато свако и њима обрати.

На крају ових наших савета можемо свакоме рећи да је један производић дувана у окolini Александрија прошлог лета за дуван узео 14.300 д. а то је може се рећи, једна лепа сумица, која може да подмири доста погреба и имунитет сељаку, а како би пак она добро дошла сиромашнијем сељаку; па зато и велимо: „гајите дуван“ јер је врло корисна трговачко-економска биљка.

Марко-Миша Тодоровић
економ.

КЊИЖЕВНОСТ

Аграрна библиотека. IV. књига. Илија Бошњак: Тешчача хемија. — За све, а специјално за наше доста заостале пољопривреднике какви су у већини наши, од пријеке је потребе, да знају темељне начела хемије, гране знаности тако важне за тумачење многих појава, које се догађају у нашој природи. Наш земљорадник оре, сије жаље, прерађује своје производе, а не зна у довољној мери уопште како долази до својих плодова, зашто су једнапрот боли, а други пут лошија, витија како би побољшао свој производ и како би спријечио поште појаве, који му његов производ уништавају.

Г. Илија Бошњак, увидевши неопходну потребу једне књиге о пољопривредној хемији латио се једног напором посла да популарише ту науку, на начин како би је наши пољопривредници што боље разумели.

Популарисање пољопривредне хемије је један несумњиво тежак посао, те је и писац, како то сам каже уложио много времена, много размишљања и много комбиновања. Пре него што би прешао на сам предмет, писац је нашао за потребно да читаоца нађише уведе у пољопривредну хемију и ова прва књижница је у ствари тај увод после кога ће доћи и друге књижнице, које ће се онда много лакше и боље моћи разумети.

У том уводу или темељу хемије писац расправља о минералној и органској материји, о ваздуху, о земљи и о елементима који улазе у састав биљне хране.

Књижница је писана лаким и разумљивим стилом те је свим нашим пољопривредницима најтоплије препоручујемо.

Цијена је књизи 12.— дин.; за отпрему поштом још 3.— дин. Може се набавити у свим књижарама и у уредништву „Меја“, Загреб, Судничка ул. 9.

Аграрна библиотека: V. књига: А. Хрибар: Ђубре и ђубрење.

Велики број наших земљорадника држи, да је дољно, да обрађују своја земљишта онако како су им и дједови и очеви обрађivalи, те су врло слабо приступачи модерним начинима. Обраде земље. Наука је данас толико покрочила напријед, да је и земљорадњу

подигла до знаности, која је поставила нова начела и нове теорије, на темељу којих земљорадник са што мање труда и трошка може да набије из земље релативно више користи. Господарска основа, плодород, избор здравог и добrog сјемена, добра приредба тла, то су све фактори, о којима оваки добра жетва, а понајглавнији је ђубрење тла. Већи мишљу, да је ђубре управо душа пољопривреде, те да земљу ваља уз добар рад и негу добро и ђубрите, написао је г. Хрибар ову књигу, па је осим у стајско и зелено ђубрење хтето да сарађи особиту пажњу земљораднику на важност вјештачког ђубрета (умјесто гнојива).

Књига садржи стиједеће главе: Подизање пољопривредне продукције; Зашто ђубримо земљу? У којико биље иссрпујује земљу?; Стajско ђубре; Зелено ђубрење; Вјештачко ђубрива: фосфорика, калијска, азотна; Ђубрење кречом; Провајање покушаја ђубрења; Ђубрење ливада; Ђубрење житарица; Ђубрење окопавина; Ђубрење махуњача; Ђубрење винограда; Ђубрење дуњана.

Књига ће свим нашим земљорадницима врло добро доћи, а стиједећи упуте садржане у њој, наши ће земљорадници доћи; коначно или да заклучка и ујверења, да им без ђубрења земљишта нема ни обилних ни добрих жетава. Ради тога ми ову књигу препоручујемо нашим читаоцима.

Цијена је књизи дин. 6.—; с поштарином обично дин. 7.— препоручено дин. 9.—; Добива се код Уредништва и управе „Меја“, Загреб, Судничка ул. 9.

ГЛАСНИК

Участници конференције директора наших пољопривредних школа. — На овој конференцији били су присутни: из Словеначке, директор Виноградско-војарске школе у Марибору г. Андреј Жмавц, и директор ниже пољопривредне (кматјајске) школе на Грму г. Богослав Скалицки; из Хрвашке, директор ниже пољопривредне (Господарске школе) у Пожеги г. Коста Поповић и директор ниже пољопривредне школе у Крижевцу г. Андрија Штитијац; из Далмације, директор пољопривредне школе на Главинци (Книн) г. Моровић; из Србије, директор Виноделско-војарске школе у Букову (Неготин) г. Милорад Трајановић, директор Школе за Сточарство г. Милорад Палеташевић, директор Ратарско-војарске школе у Шапцу г. Петар Буџешевић, и директор ниже пољопривредне школе у Ђупири г. Михајло Радовановић; из Војводине, директор ниже пољопривредне школе у Ади г. Јанко Вукићевић и директор Виноградарске Школе у Вршуци г. Милутин Стојановић. Од стране Министарства Пољопривреде и Вода одређени су као учесници конференције: начелници г. Паја Т. Тодоровић, који је био и председник Конференције и г. Д-р Велим Стојковић, инспектор г. Божидар Ранковић и секретар г. Мирослав Аврамовић, који је био и референт конференције.

Обласни Одбор подрж. области за унапређење пољопривреде. — У своме буџету за ову 1924 год. поред оста-

лих позиција у пољопривредном одељењу, обласни одбор подрињске области ставио је и:

За приређивање обласне пољопривр. изложбе своје области из свије пољ. грана 40.000 д.

Помоћ пољопривредним подружинама Срп. Пољ. Друштво своје области и оснив. деч. пољ. клубова 15.000 д.

За похвалу је ова одлука обласног одбора подрињске области те му и С. П. Друштво за то изјављује своју благодарност. Нека се и остале области угледају на овај леп пример подринске области.

ЗАПИСНИК

II. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 23. јануара 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присутни: Председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе: г.р. Александар Рашиковић, Душан Ђатић, Павле Петковић и Светислав Пешин.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио заступник секретара г. А. Петровић.

I.

Прочитан је и усвојен записник о прошле седници.

II.

Прочитана су мишљења Низбињевског Одбора:

а) по популару бр. 8571. новог модела спрave за лако и брзо пређење лана и конопље. — Одбор је одлучио да се од популарчика потражи једна спрата за испитивање, па ако се покаже добра, да је Друштво откупи и даље пропагарира;

б) по предмету бр. 491. о набавци семена пшенице и црнца на кесицама — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да избор првог семене извршне комисије коју ће образовати чланови Управе: г. г. Александар Рашиковић, Павле С. Петковић и магациновер друштвени;

в) по популару бр. 117. за набавку калемарских појека. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се откупи популарни број појека по означеном ценама у популару;

г) по предмету бр. 855, 8370, 376. популарма за разне врсте семена и вештачких ћубрела. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се набавке по овим популарима не прше.

III.

Прочитана су писма бр. 407. и 409. Деже Шлезингера да не може издати чврст каган семена лусперке по раној погодби. — Одбор је примио извештај и одлучио: да се раскине погодба са Шлезингером и семе лусперке набави од другог лица.

IV.

Прочитана су мишљења инспектора за Подружине:

а) по предмету бр. 309. да се популарствани Пољопривредни Подружини у Господарском прими у састав Друштва, попут што је испуњила усвојена правилница прописала. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се ова Подружина припи у састав Друштва;

б) по предмету бр. 481. одговор Сајашке Пољопривредне Пољодржине да је највиши магацин и да може примићи тражене спрave. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се Пољопривредној Подружини у Сајашу пошале справе и материјал у предности дни. 87.850 и даље поступи по предлогу; да се умоли члан Управе г. Светислав Пешин који иде на скр. економ у Сајашу, да ступи у близак сарадњу са члановима Подружине и ову увећи у посло.

V.

Прочитана је мобла г. Михаил Анастасијевића бис. секретара за став. — Управни Одбор је одлучио: да се усугуст став за 1. јануар 1924. год. с тим да пада 50 дни месечно кло и до сади што је издао.

ПРОЧИТАНА СУ СЛОПШТЕНА

а) бр. 392. да је одређен члан Управе г. Драгутин Спремић да заступи Друштво на конференцији Удружења Пољопривредника „Нива“. — Одбор је примио значују и одобрио поступак председника;

б) по предмету бр. 394. мобла Друштва „Гарјет“ у Сајашу за помоћ. — Одбор је одлучио: да се популаром Друштву а преко Пољопривредне Подружине у Сајашу пошале 100 динара помоћи;

в) по предмету бр. 541. — мобла г. Јубислава Петровића да му Друштво изда 100 динара на позајмицу. — Одбор је одлучио: да му се не може дати тражена позајмица, а да му се надахну потребна клишћа, у колико је Друштво има, на резерв;

г) прочитана је оставка члана Управе г. Светислава Пешине услед премештаја и примљена значују и одлучио: да се позове лице које је на раду, са највишим газесом. Поред тога, да се изјави захваљност г. Пешину на потпомагању и раду за друштвеним пословима и да се умоли да и даље помаже Друштву Исто тако, Одбор изјављује захваљност и досламљен скретару г. Милану Анастасијевићу и моли га да и даље помаже Друштву на остварењу друштвених задатака;

д) по предмету бр. 180. — одговор Небаљашкој Задруге државне Службеницима и мобла за јој се пажњом уступији још за неко време. — Одбор је одлучио: писати Задрузи још јејапр и молити је да пажњом исправи, пошто је исти Друштву неисконодобно потребан за преријавање својих изложака, у противном, Друштво ће бити принуђено да јој повећа кирију, како би могао најин и платити друга подесан доказак за ту спрву.

Прочитана је предлог инспектора за Подружине бр. 514. да се смињи ћенк плавом камбузу. — Одбор је одлучио да се овај предлог упути финансијском Одбору на мишљење.

За овим је седница завршена.

ЗАПИСНИК

III. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 30. јануара 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. Др. Веља Н. Стојановић и чланови Управе: г. г. Александар Рашиковић, Софроније Партоњић, Никола Ж. Петровић, Павле Петко и Душан Ђатић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележио заступник секретара г. Алекса Петровић.

I.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице.

II.

Прочитан је и усвојен биланс благајне за месец децембар пр. год. Прочитан је и усвојен извештај о ставу друштвених магацина, на дан 1. јануара 1924. год.

III.

Прочитана су мишљења Клименовог Одбора:
а) по предмету бр. 8523. — мобла Уредника Пољопривредног календара за 1924. год. за хорорар њему и коректору. — Одбор је одлучио: да за хорорар уреднику буде 2000 динара, а за коректору коректору 500 динара. Поред тога надахну уреднику 10 ком. календара а коректору 1. пол. календара за 1924. год. бесплатно;

б) по предмету бр. 8275. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се откупи 150 ком књига „О поткињу стоке“, са означеним попустом.

IV.

Прочитана су мишљења инспектора за Подружине:
а) по предмету бр. 811. — мобла Пољопривредне Подружине у Голобоку, за преријавање винарске наложбе за Голобок и околину на дни 6. и 7. марта ов. год. — Одбор је одлучио: да се Пољопривредној Подружини у Голобоку изда на име помоћи за преријавање ове наложбе 2500 динара у винарском алату и пољопр. књигама да изложи у име Друштва посете чланови Управе г. г. Никола Петровић и Душан Ђатић, г. Петровић ће том приликом одржати једно поучено предавање из винарства и да Друштво овом трошку изради потребне плакете за преријавање ове наложбе;

б) по предмету бр. 825. — мобла Пољопривредне Подружине у Радашину за кредит у спрвама и материјалу. — Одбор је одлучио: да се овој Подружини може отворити кредит у спрвама и материјалу а у вредности до 30.000 динара али тек она пошто пошаље члански улог за 1924. год. и обавезу потврђену код полицијске власти.

V.

Прочитаво је мишљење Набљадачког Одбора по предмету бр. 867. по поводу за семе луцерас. — Одбор је одлучно: овлашћи се члановима Управе г. т. С. Партонић, Н. Петровић и Д. Јанчић, да детаљније разгледају мустре и услове, па онда захтевати погодбу и о томе реферирају Друштву.

VI.

Прочитаво је мишљење Финансијског Одбора по предмету бр. 514. да се смисли цена на камену по предлогу инспектора и одлучено да се то питање доноси реше.

VII.

ПРОЧИТАНА СУ САОПШТЕЊА:

а) по предмету бр. 517. — мобли народне читавине у Белановици за помоћ у књигама. — Одбор је одлучно: да се читавини изда по 1 примерак књига друштвених и по 5 примерака популарних, календара за раније године;

б) по предмету бр. 679. — мобли г. М. Пртића из Гуче, да Друштво прегледа један модел браског плута — обратица који је конструисао један тамошњи занатлија — Одбор је решено: да се уговори Популарредна Подружница у Чачку, да она поменуту плут испита, па о томе поднесе извештај Друштву;

в) по предмету бр. 845. — извештај редовног члана г. Милица Јошанића наставника друштвеног на конференцији производничке шећерне репе. — Одбор је одлучно: да се предмет упути Ратарској Секцији.

ПРЕДЛОЗИ:

а) Председник г. Др Вела Н. Стојковић, реферираше да је Популарредна Подружница у Чачку предузела кораке да осниваче једне модерне Мелесарске Задруге и позвана га да у ње Друштво одјаки једно предавање о значају мелеса задруге. — Одбор је примно извештај и одлучно: да г. Др Вела Стојковић одјаки у Чачку и одјаки тражено предавање а трошкови да му се исплате по рачуну;

б) по предлогу члана Управе г. Рашковића, да се преступи изради вијета за пензиони фонд Друштвеног објекта. — Одбор је одлучно: да члановима Управе г. г. Петровић А. Рашковић и магацинером т. А. Петровић, приступе израда наприје да осигурује друштвено објекта;

в) по предлогу председника, да се ступи у блажи доиз и савладу са Гаврилом Симеоном Земљорадничких Задруга. — Одбор је одлучно: писати Симеону да јави пристаје да, начевно, да ступи у савладу са Друштвом. После тога, одредити делегате који би ово питање претрасли у појединачности.

За овим је седница звакљчена.

ЗАПИСНИК

IV. седница Управног Одбора Српског Популаривредног Друштва, држана 16. јануара 1924. год. у дому Друштвенног у Београду.

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. Др Вела Стојковић и чланови г. Никола Петровић, Софрење Партонић, Павле Петровић, Душан Јанчић, Драгутин Сиренин Милорад Зечевић.

Председао је преседник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележио званичник секретар Алекса Петровић.

I.

Прочитаво су мишљења Одбора за набавку семена луцерке, па је одлучено: да се о фирмама Север и Комп. из Љубљане откупи један вагон првокласног семена луцерке, по почињеној мустри и ценама. — Рок испоруке и остала услове утврдите писменим уговором.

II.

Прочитаво је извештај окр. економа у Крагujevcu да је за Друштво узео, од тамошњег окр. Одбора 3000 ком. Кундевских калемарских ножева. — Одбор је одлучно: да се откупе свих 3000 ком. ножева по описаној ценама.

III.

Прочитаво су мишљења инспектора за Подружнице:

а) по предмету бр. 815 новослованске Популаривредне Подружнице у Пријedoru, да је друштво преми у састав. — Одбор је решено: да се ова Подружница прими у састав Друштва пошто је испунила услове

правилнима прописањем; поред тога, исплати јој по I премерах књига Друштвених надава бесплатно за Подручнику књижницу;

б) по предмету бр. 772. и 773. новослованске Популаривредне Подружнице у Ваљеву и Бјелини. — Одбор је одлучно: да се приме у састав пошто су испуниле услове правилним прописањем;

в) по предмету бр. 758. и 824. мобле Популаривредне Подружнице у Чачку и Куцу, за спрave и др. из кредита. — Одбор је одлучно: да се овим Подружницама отпоре кредити од по 10.000 динара у спрavама и материјалу, а из подлоге обезвешти.

IV.

ПРОЧИТАНА СУ САОПШТЕЊА:

а) бр. 794. охловор г. Лапчевића, да се не прима за члана Управе. — примљено знавњу;

б) бр. 851. о откупу семена глицаде и бетрема па М. Величковић из Црвенога. — Одбор је примно знавњу;

в) бр. 8446. по мобли уреднике Календара да му се призни 46 дневних издавања за поштарину. — Одбор је одлучно: да се исплати 46 дневира из основног подешког поштаринског потпирја;

г) бр. 311. мобла „Лутгрекаме“, да јој се огласи у Текмику не наплаћују на напред. Одбор је, изузетно одлучно: да се огласи наплаћују после штампања, или да Лутгрекама положи извесну гаранцију, ради осигуруности исплате;

д) бр. 209. експозе г. Др. Добре Тодоровића о Биохумусу. — Одбор је примно знавњу;

е) бр. 889. мобла коректора популарних календара из 1924. год. г. Арамонија за вели хомопар. — Одбор је одлучно: да се г. Арамониј обрати уреднику и са име ово питање расправи;

ф) бр. 665. и 703. мобле Популарске Читавине у Сину и Министарства Са. Богородице код Кумазова, за помоћ у књигама. — Одбор је одлучно: да им се испада по I премерах од свих друштвених издавања и по 5 прв. поса. календара за раније године бесплатно.

ПРЕДЛОЗИ:

а) Уредник Текмика предлаже да се ћапом свих популарних школа даје Текми у папа пец. — Одбор је усвојио овај предлог;

б) Председник објављује ћиљ и знациј „Јадранске Страже“ и предлаже, да се Друштво узме да члан добретвора, са улогом од 1000 динара. Одбор усвојио предлог и овлашћује председника да он овај предлог у име Српског Популаривредног Друштва изврши;

—) Председник реферираше да ће се 16. фебруара овог одјака у Загребу Галинини Збор Гаврила Симеона Љутогословских Виноградара из Маркова и предлаже да се за тај збор пошаље члан Управе г. Никола Гјетровић који не, у име Друштва, узети учешћа на истом. Одбор усвојио предлог.

За овим је седница звакљчена.

На продају

1 косилица за жито са направом за везивање спонова (самовезица) у добром стању са око 40 кг. припадајуће канефре и рез. деловима, даље једна средња вршалица са једностваним чишћењем и сортирањем жита, са припадајућим ремећем, добро ушчувана, онда моторска пилана са Фолгатером од (65) см. 2 мотора на плин, трансмисијом, малим динамом и целим прибором уз врло повољне увјете ради пренанајче посла. Обратити се на власнике В. Пејчића, Орловића код Приједора, Босна.

На знање

Оригиналне Кундове калемарске ножеве 35. дим. Семе сточне репе (жуте и црвене) 22. »

Семе поврћа и цвећа по 1 дим. кесица

Има Српско Популаривредно Друштво

За семе поврћа и цвећа послати новац унапред. Паковање и остали трошкови неће се наплаћивати, а на доплату се не шаље.

Suttner Ura.

ЧАСОВНИК

је ствар поверена, јер код куповања никада не можете знати, за колико ће се повисити цена од доскора потребних поправака.

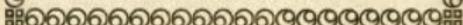
Од новоних издатака осигуравате се само ако имате гаранцију за потпуну добродруту машинерије. Фирма Суттнер као југословенски ствариоци су носитељи швајцарске фабрике сатова која Вам вазда велики избор само професионалних сатова у свим ценама. Швајцарска фабрика јачи Вам за добродруту машинерије! Захтевате богато илустровано ценовник, у

којем ћете наћи сатове за господу и госпођу од злата и сребра, никла и челика у свакој цени, једнако уре за наујашвице, будилнике, надаље лавчиће, привеске и најразличитија накит. Пошаљте за тај ценовник само 2 динара:

Стогарншти сатова

Х. Суттнер Љубљана **Бр. 950**
Словенија.

ЛЕПОТА? МЛАДИЋСКА СВЕЖИНА? Угодна спољашност? Све то можете уздржати и спречити прелаз из старости у младост! Уздужној линији тела, љасне коже и љубиља! Видијте је: дејство већ 25 година опште омладење које се дешава у тек 2 месеца (између тога и поштарином 25 дана)! Елас-помаз за кораст које (2 теглице са пакованим и поштарином 25 дана). Елас-помаз за кораст које (2 теглице са пакованим и поштарином 25 дана). Елас-њаканско млечни салат за дејствујући са пакованим и поштарином 40 — джираја и 10% најоматија. Адреса: апотекар ЕМТЕН В. ФЕЛЛЕР, СТУБИЦА ДОЊА Елас-бр. 366 Хрватска.



Команди 2. П. Пука „Књаза Михаила“ потребан је

Економ за баште

За поближе услове обратити се Команди што пре.

Лоза за продају

Јагодински државни лозни расадник има велику количину резинца II класе од Рипарији Порталис и Рупестрис Ди-Лота, а исто тако и приорака од истих сората и од Мурведер Х. Рупестриса № 1202.

Државна и самоуправне установе, којима је ова лоза потребна за подизање и за популовање матичнава, имају се обратити непосредно Управи поменутог расадника за сорте и количине које желе.

КАЛЕМОВЕ ЛОЗЕ, од свију најбоље препоручених сората из Рипарији Порталис, Рупестрис Монтеколи, као и ужилене дљавке имају још у виду великој количини по снажним ценама Прва Тртрејска Задруга у Словенији, пошта Јуришија при Птују.

Тргашите цјеник.

5-5

Лоза за продају

Државни лозни расадник у Бијељини (Херцеговина) Има велику количину зрелих ужилених калемова од „Жилавке“ и „Блатине“ на подлогама најбољих сората за крајно места. Цени утврђене Министарским решењем.

Државне и самоуправне установе, као и приватна лица, којима је ова лоза потребна, могу се за исту обратити непосредно Управнику државног лозног расадника у Бијељини.

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР

СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ЗА 1924. ГОДИНУ

ИЗАШАО ЈЕ ИЗ ШТАМПЕ СА ОВИМ

САДРЖАЈЕМ :

Предговор; Календарски део; Поучни део; Шта треба да има једно село; О вештачним ѡубрежним средствима; Значај гајења детелина и правилно подизање детелишта; Пољопривреда и култура; Војне конзерве (компоти); Употреба сунтара диоксида и селекционисаних гљивица; ради и лековитог преноса при преради грожђа у вино; О дневне болестима шљива бљивог порекла; Судбине; Образовање круне и нега воћњака; Гајење и конзервирање — чување поврћа на селу; Четврте очи; О сеоским сточарским уздржавањима; Искрхана млечних крава; Пронизадљија јаја на седлачким имањима; Важније напомене при гајењу смилобуба; Корист од пчеларења; Употреба прашача и врстачке сејалице при гајењу кукуруза; Улога бактерија у земљорадњи; Како се може израчунати количина стајског глојива; Хигијена ради на селу; Стари начине по српском грађанском закону; О војничким задругама; Стапање пољопривреде у Краљевини Срба, Хрвате и Словенији; Површина обраћене земље и жетвени принос у 1922; Из марвеног лекарства; Месечни пољопривредни радови; Радови у јануару; О ливадама и ливадарству; Разни бројни подаци; Подизање пољопривредних грађевина; Нове и старе мере; Термометарске скале; Српско Пољопривредно Друштво и његове установе.

Поруџбите за Календар прима Друштво

ЦЕНА ЈЕ 1 КОМАДУ 8 ДИНАРА.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускочкија ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупљују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу најављеног решења од
априла 1869. г. премиску друштву
всеса пошта бесплатна.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво класник, председник, П. Т. Тодоровић

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 17.

БЕОГРАД, 27. АПРИЛА 1924. године.

Година LI.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дни. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

Примљени рукописи се не враћају

Преплати се поште уједаштв
за шешу годину.

Како да се организује производња на се- љачком поседу?

Један од најтежих проблема у пољској привреди јесте, несумњиво, организовање пољопривредне производње на сељачком поседу. И физичка средина (теренске и климатске погодбе) и економска средина, (погодбе тржишта), у којој пољопривредник делује, у већини су промени, а и једна и друга утичу истовремено или скоро истовремено на прављање пољопривредне производње; отуда и највећа тешкоћа да се производња подеси према тим обема срединама и да утицај једине не потре утицај друге.

Међутим, и ако је то питање организације пољопривреде производње по себи врло тешко, ипак се оно, пажљивим проматрањем разних чињеница и стеченим искуством из претходних година, може доста успешно да решава, то јест, пољопривредна производња може да се подешава тако да она ипак пољопривреднику осигурава приступну награду за уложени труд и капитал.

Док се у индустрији развијају све већа и већа подела рада и специјализација у производњи артикала, што несумњиво доприноси и усавршавању и великом појету њеном, дотле специјализација у пољопривредној производњи не може и не смее ини тако далеко, осим ако није условљена било самим климатским или пак теренским погодбама.

Гајење само једне биљке, или како се то још зове монокултура, као што се то практикује само у неким крајевима нпр. лозе, жита ит.д. и ако има својих добрих страна, ипак има и својих озбиљних незгода. Ако се појави каква елементарна непогода (мраз, град, суша) жетва се знатно смањује или и уништава, те се и пољопривредник доводи у тешке погодбе живота, а ако опет жетва буде обилна, цене производнима падају или пак из разних узрока може наступити њихова отежана продаја, те отуда могу произаћи кризе, дуже или краће, теже или лакше, кризе, које су свагда неповољне за пољопривредника и његов економски положај.

Ето зашто у пољској привреди треба тежити свагда, у колико год је то могуће, поликултури, то јест гајењу већег броја биљака, односно, што разноврсној пољопривредној производњи: и биљној и животињској. На тај начин, истина, се не може постићи оно савршенство у обради, односно у експлоатацији разноврсних пољопривредних грана, као што се то може постићи у гајењу само једне биљке, односно у експлоатацији само једне пољопривредне гране. Али опет, с друге стране, разноврсном пољопривредном производњом мање се ризикује и кад наступе разне елементарне непогоде и кризе услед сувише производње или отежане продаје, јер, ако град нахиши, на пример, усевима, неће нахишисти сточи, а зеко биљним производима нема повољне цене, они ће се кроз стоку и сточне производе моћи боље уновочити ит.д. Разноврсна производња из имању била је правило код наше земљорадничког света у Србији и на најмањим поседима; и наш сељак, благодајећи таквој организацији производње, није скоро ни знао за какве кризе, иницијално за пасивне крајеве. Кад је на једној грани изагубио, на другој је добио, и није никад ни мислио на то да држава треба да га помаже, а најмање још да га храни. Та разноврсна производња, и биљна и животињска, треба и даље да се одржи, свуда тамо где за то има могућности и теренске и климатске, јер се у пољопривреди има свагда изгледа, да не се боље успети са тако разноврсном него ли са једнотавном производњом.

Кад се већ у начелу усвојила разноврсна производња на једном имању, настаје питање: које ће се биљке и животиње гајити и шта ће се пре производити, јер је и биљна и животињска производња тако многобројна и тако разноврсна. Да би се могли да управе напори у једном одређеном правцу, да би се могла развијити ова или она грана сточарства или ратарства, потребно је и да се воде књиге, да се другим речима све с рачуном ради и да се **дажљиво мотри на тржиште**.

Вођењем књига, чак и на један најпростији начин, може се сазнати на крају године какви су били финансиски резултати разних грана про-

изводње, а поред тога видеће се јасно, које су грane производње више, а које су мање корисне, и које се најзад саме једу, то јест штетне у по-гледу одржавања. Тако обавештен пољопривредник је у стању да исправи грешке, да отклони недостатке и да изведе производњу на бољи пут.

Проучавањем и познавањем тржишта као и мотрењем на цене разних пољопривредних производа, пољопривредник такође може многе корисне податке себи да приbere. Он кроз тржиште може лако да уочи најинтересантније поједине усеве и најинтересантније врсте биљнина и животињских производа с трговачког гледишта, па га то може постićи да их и сам на своме имању гаји, ако их дотле није гајио.

Велика тражња, па и велике цене пасуља, који се у ово време на велико продаје по 7,5 дин. килограм, постали су, нема сумње, многе пољопривреднике, да тај усев, у већој мери гаје него досада. Добра продаја јаја, чија цена у Београду достиче зими и до 3 дин. по комаду, потврдила је да умножи на свом поседу број носиља, те да и већу производњу јаја оствари. Небично високе цене свинског месу, масти и прасадима, приволеће многе пољопривреднике не само да потраже добру расу свиња, него и да повећају ту врсту сточне производње. Па шта да кажемо о воћу и поврћу, које се на многим тржиштима и много траже и добро плаћају!

Независно од обичних усева, и обичне стоке који се скоро на сваком имању редовно сваке године гаје и одржавају, треба тежити да се уведе и по неки други усев и по која споредна сточарска грана, помоћу којих ће се моћи остварити и нова добит, па с тим појачати и извори доходка.

Мотрењем и проучавањем тржишта пољопривредник се често пута може одлучити да своје производе прода пре сирове него ли прераде, јер тако

налачи бољег рачуна, или пак обратно, у неким извесним моментима може бити пробитачије да преради један део сировине него ли да је као сировину прода.

Кад се пољопривредник већ одлучи које ће усеве гајити и коју врсту стоке производити, другим речима, кад утврди *план рада*, треба да се постара да тај план и изврши и да оствари од своје привреде највећи могући приход. Ваљаном обрадом земље и паметном употребом ћубрета постиже се да се повећа жетвени принос и да се снизи производна цена и с тим повећа чист приход. Једна просечна сорта неког усева кошта исто тако скупо да се гаји као и добра; употребом добре сорте и одабраног семена може се скоро без икаквог расхода, за неколико товара повећати жетву. Све те чињенице треба имати и, само у виду него и применити, те да би се постигао не само што већи жетвени принос, него и остварио већи приход од имања.

Као што се у билој производњи избор сорте и семена захтева за успешну привреду тако се и у животињској производњи избор гра наше. Крава која даје 18 до 20 литара млека дневно не кошта много скупље од краве, која даје 5 до 7 литара, а она прва доноси куд и камо више прихода. Мора се, према томе, прептоставити гроље које са мањим утрошеним хране даје више млека, а одбацити гроље, које доволно не исплаћује храну којом се храни. Исто тако од великог је интереса да се учини и добар избор гра за гојење; свагдја прептостављати гра која се добро гоји и које дају месо добре квалитете. Чак и једним површинама избором гра живине, домаћица може имати кокоши које ће још дати 115 до 120 и више јаја годишње у место 60 или 70 и удвоstrучити производњу јаја.

Кад се тако организује производња свега онога што може донети добrog прихода пољопривреднику, остаје да се организује и продаја доби-

ПОДЛИСТАК

ИЗГЛЕДИ НА БУДУЋНОСТ

сточне производње округа Чачанског

У таквом задржном раду, који је иначе ширег и деликатнијег обима, постигло би се главна два циља: највећи сточарско-млекарске производње са осталим споредним гранама и социјално власништво образовање Шамошевог пољопривредника. Од таквог рада, детаљно би се постигло следеће:

- 1.) Набавка одабраније стоке и њено боље одржавање, слично биковским и сточним задругама у Словенији.
- 2.) Вођење посекло-шасних џелата, ради разног шаширања и одвајања.
- 3.) Заједничка производња и прерада млека, те и сама продаја таквих производа (преко задржног ма-

газина) а чиме би се заштитили интереси производиоца као и самих потрошача.

4.) Разумирања нега и подизање природних и вештачких ливада. Повећавањем жетвених приноса и засејавањем површине повећавала би се општа сточна производња.

5.) Утицало би се на рационално одгајење и подизање стоке; паметним избором, разумном храном и прописном негом — хигијеном сточних стаја и животињског тела.

6.) Развитак осталих пољопривредних грана, које стоеју у вези са сточном производњом.

7.) Социјално-друштвено власништво села, које би се извршило стапним додиром производиоца са нарочитим људима (стручњацима од којих би један нарочито за сврху био постављен) који би давали све потребне савете и упуте, држали корисна предавања и т. д.

Оваква једна важна установа најволовљије би се засновала у Чачку пошто је он врло лепо обезбеђен

јених производа, те да се отклоне или бар сведу на најмањи број они многобројни посредници који у продаји пољопривредних производа стое између производића и потрошача, и који оставарају, велике добити за кратко време и без велике муке на рачун и производића и потрошача. Та се продаја може најбоље организовати задружним путем: задругама за продају пољопривредних производа. Такве задруге преко својих савеза могу понајбоље знати погодбе тржишта, и у опште пролати производе својих задругара под најбољим погодбама, доћи у везу са већим потрошачима или пак отворити продавнице у већим центрима. Но о томе смо једанут већ говорили у овом листу.*)

Др Вел. Н. Стојковић.

ИЗ РАТАРСТВА

Чистите корове са њива

Почело је пролеће, па и развијање свих корисних и некорисних биљака. Још мало времена, па ћемо на све стране видети како поред корисних биљака и усева расту и оне, од којих никада сељак, па ни други није видео користи.

Ако су ове штетне биљке — коров у усеву на њиви, оне расту на штету засејаних усева. — А ако су на утринаама, ливадама, пашњацима и поред путева, ипак су штете и земљорадник од њих нема користи јер му свуда наносе штету.

У штете и некорисне биљке — корове — спадају ове: боца, чешљига, чакаљ, папрад, бурјан, паламида, чичак, пелин, лутки, млечика, татула, кукурец, кукута и друге којима су наша поља, ливаде, пашњаци, воћњаци, утрине и путеви прелупни.

* Види: Организовање пољопривредника за прераду и продају њивских производа Техн. за 1922 г. стр. 193.

транспортним средствима и путевима. Као административни и економски центар, који је као такав већ стекао известну репутацију (види напред наведене податке изазова) извоз млекних израђенина био је сигуран и упућивао би се у све правце: на север, исток и југ преко Сталаћа и Паранина, на север преко Забрежја и Савом, на запад (где је за сада тражња) преко Ужица и доцније Вардишта.

Пошто има природних и економских услова и постоје сви предуслови за један сличан рад, требало би што пре приступити остварењу ове идеје. На томе би валао, у главноме, учинити ово:

1.) Да пољопр. подружнина округа чачанског учини што већу пропаганду за оснивање сточарско-млекарске задруге и поред пољопривредника, који су већ изразили жељу да постану задругари, придобије и остale сточаре.

2.) Да се изврши спајање данашњег „Чачанског Парног Млекарника“, по пристанку њивских сопственика, са ново основаном сточарско-млекарском задругом.

Када лети погледамо по пољима, морамо утврдити то, да ли мало пажње не обраћамо на уништавање ових штетних биљака.

Оддавно постаје закони о чишћењу и уништавању штетних животиња и биљака — корова.

Али оставимо ми законске прописе на страну, да видимо шта већа чинити, те да се спасемо ових штетних биљака — корова.

Да би ово постигли морамо још сад одмах, када се почну ове штетне биљке развијати, да их у самом почетку чистимо.

Још неколико дана, па ће се све те некорисне биљке указати на земљиној површини, и одмах можемо видети, да ли је она корисна или некорисна, и одмах као некорисне чупати, скупљати на гомилу и смештати на нубриште да ту истрлути и да нам да ћубре за појачање земље.

Ове штетне биљке као што рекосмо, треба одмах са свих места удаљавати сада у самом почетку њиховог развија.

У пшеници јечму и овсу — односно на њивама које су засејане овим усевима има штетних биљака, које заједно са засејаним усевима расту, са њима се жаљу па и овршу, и онда пам остављају своје семе у храни.

Грашак дивља, кукољ и горушица, то су те три арло штете биљке, које земљораднику наносе огромне штете.

И поред тога што наш земљорадник семе од пшенице чисти од уродице ипак на кишним годинама кукољ и граорицу избањују слабе земље.

Чишћење ових корова врши се сада чим они почну да расту: док је пшеница мала и док се они виде; а после кад пшеница одрасте, тада је врло тешко чистити јер се корови не виде, много се угази и тада од рада немамо користи.

Када су дани кишни, и док је на њивама каљаво не сме се газити по засејаним усевима; најбоље је те послове обављати када су дани суви и топли.

Чишћење корова за препоруку је свуда свакоме, јер од тога има двојаке користи.

3.) Да Чачанска општина уступи погодно земљиште за подизање једне зграде за модеран задружни млекарник.

4.) Да Министарство Пољопривреде и Вода (сточарско одељење) заједно са Министарством Трговине и Индустрије изашу на сусрет у подизању самих зграда и набавке потребних машинерија поред оних из парног млекарништва за прво време. А исто тако помоћ би била неопходна да се, пошто се испитају сви потребни фактори, изврши набавка добрих приплодних биковца а нарочито крава. Ови би се дали на одплату или неговане пољопривредницима под уговором, а за испуњење услова били би подложени строгој задругарској контроли.

5.) Материјална помоћ од окружног одбора Чачанског.

6.) Постављање једног нарочитог (стручног) лица од стране Министарства Пољопривреде и Вода, које би давало главне директиве, водило ову организацију и било као званични државни контролни орган.

7.) Да се одреди рејон одгајивања и производње

Прво, што ће нам наша имања и њиве засејане бити увек чисте од ових штетних биљака, а друго што од тих корова добијамо ћубре.

Писаћем ових редова намера нам је да земљораднику скренемо пажњу, да он не дозволи, да се на сопственом имању, у његову штету размножавају штетне биљке.

Мало има земљорадника који чисте и утаманују ове штетне биљке; већина их оставља да одрасту, или дозри и по польима се рашире, те се и туђе њиве коровом засеје.

Уништавање штетних биљака и корова треба да је свакоме без разлике један обавезни рад.

Како је то ружио и за сельзака срамота, кад му је свуда коров у њиви, ливади, воћњаку, па и око куће.

Просвећени и учени земљорадници не смеју дозволити, да њихова имања обрасту разним коровима, а кад ово виде остале да је добро и корисно, на сваки начин да ће и они следовати добром примеру.

Чиме се и како чисти коров то сматрамо да није овде потребно излагати, јер знајмо да то и деца знају.

Тако где расте коров, ту нема хлебе, ту нема среће на њему низдравља.

Па зар има кога ко себи не жели добра?

Марко-Маша Годоровић
економ.

ИЗ СВИЛАРСТВА

О размножавању дудова.

Избор семена. Пролеће је време, кад се почиње с размножавањем дудова, о чијој смо корисности већ говорили у једном од ранијих бројева „Тежака“.

Дуд се може размножавати семеном, резницацама и положеницама.

Најбоље је и најприродније размножавање из семена,

Размножавањем резницацама и положеницама долази се брже до саднице за стално место, али се сматра да

како би се исти превозили што лакше и брже, те били под контролом задружних стручњака.

8.) Увођење пореклописних књига са пробном контролом мужом.

9.) Куповина и за прво време бесплатно раздавање семена шићних биљака, као и пропагирање рационалне гојиле истих.

10.) Што тешња сарадња польопривредних органа овог округа: Сточарске школе из Краљева и сличних државних економа (окружног и српских),

11.) Државље популарних предавања, савета и поука.

Са врао мало труда и капитала, држава би могла уз активну сарадњу задружног савеза у Београду које је то главна брига, врао много доприноси и помоћи једну такву установу, која би одлично послужила за успешније развијање сточарства и млекарства у овом крају наше земље.

На основу горе наведеног, мишљења смо, да за стварање једне такве задружне установе нема поволнијег

суглава дрвета обично с по неком маном и живе краће време.

Говорио поглавито о размножавању из семена.

Успех зависи од каквоће семена, начина сејања и даље неге дудића у расаднику.

Семе треба да је клијаво, а колика му је клијавост треба да уврти пробом клијана.

Мој клијања дудовог семена не траје дуго, једну до две године; стога је најсигурије употребити потпуно свеже семе. И у самом апарату за клијаве споро клија; треба му 15—30 дана да покаже своју клијавост.

Клијавост му се креће од 25 до 50%, а према њој се одмерава количина семена, потребна за сејање.

Најбоље је и најсигурије, ако одгајиваč дудова сам бере и спрема дудово семе.

Семе треба да је од духова средње старости, ни сувише младих, ни сувише старих (тако од 10—30 година), који су добро развијени и с којих истог пролећа није скапдано лишће.

Кад су дудиће потпуно зреле и почину опадати, онда се оберу, мету у суд с водом и руком гњече дотле, док се зрица не одвоје од меса. Зрица ће пасти на дно суда, а месну кашу издавати претпрањем. За тим се кроз сито одвоји и суши у ладовини. Суво се семе чува до употребе у каквој врећици или порозном суду на сунов месту.

Сејање. Сеје се чешће у пролеће а ређе у јесен. Сејање пред јесен (по опадању плода) мање је сигурно због суше и зиме. У пролеће се сеје онда, кад престане бјазан од позних мразева, кад термометар показује око 12°Ц, а то је у априлу или у мају.

Земља за семениште треба да је благовремено (т. ј. преко зиме) погројена згорелим гнојем и како треба припремљена.

Леје се праве 1—1,5 мет. ширине, а између њих се оставља стазица од 30 см.

Сеје се у врсте, размакнуте за 15—25 см., а на

места од овог (изрочито у Србији) и за то са пуном надом верујемо у остварење те идеје. То у толико пре, што лична иницијатива већ на томе ради и најозбиљније припрема све што је потребно, па мислимо да се и позвани иће ослушти о добру вољу ових привредника. За то највише на њих апелујемо, да им што пре изашу на сусрет и то што ефикасније. Задругарство у польопривреди производњи показало је врло велике услуге, заштитило велику масу производа и заштитило њихов материјали и морални бољштак, те је увек налазило моћну заштиту целе заједнице — која, без сумње неће ни овде изостати и притећи у помоћ вредним и ваљаним чачанским польопривредницима. То у толико пре што они предијаче у польопривредном удружењу, јер поред највеће польопривредне подружнице, они имају још шиљварску, јабучарску, винарску па сада, подајмо се, и имаће и сточарско-млекарску задругу.

С. Т. П.

један квадратни метар долази 2—3 грама¹⁾) добро клијавог семена; иначе, сразмерно мањој: клијавости, вишке.

Семе се покриje за 1—3 см. трошном и ћубривом земљом, лако се нагази и залива се, а наниче после 15—20 дана.

Дала се нега састоји у *прашеницу* и *разређивању*.

Разређује се, кад биљчице добију пет листића, тако, да међу биљкама у врстам буде бар пет сантиметра растојања. Пре разређивања, дан раније, ако је сушно, треба заливати, а и доцније, кад је год то потребно залива се.

Пресађивање у растило До јесени не младе биљчице имати стабло од око 35 см. висине, и корен око 65 см.; пречник стабла при земљи 5—6 м.м.

Исте године у јесен, кашто опадне лишће или следеће године, у марта, ваља младе биљчице пресадити из семеништа у *растило*.

За растило се бира добра земља, као и за семениште, боља је лакша него тешка земља; да је у заклону од ветрова.

Земљиште ваља прериљати на 45—60 см. па три до четири месеца пре пресађивања и нагнојити згорелом гнојем. Могу се стајском гноју додати и вештачка гнојива (и. пр. 6—8 кг. суперфосфата и 8—10 кг. калијеве соли по кубном метру).

Растило ваља испартисти у упоредне врсте на растојању 1 метар. Младице се у тим местима саде на 0,50 метр.

ПРЕ него што се младица пресади ваља јој сржни корен скратити на 15—20 см. Стабло се скрећује одмах на 2—3 окца више врата, а то се може чинити и после пресађивања.

Добро је, ако се, пре пресађивања, корен замочи у кашу, справљену од говеће балаге и земље.

Образовање стабла. Младица остаје у растилу 2—5 година.

Кад младарни достигну 4—5 см. онда се задржи само један, најближи врату, а остали се уклоне.

Следеће године (трете године по сађењу) у прољеће може се *калемити*.

Калемитње је најбољи начин, да се пренесу варијатети и побољшања врсте белог дуда.

Може се калемити горе или доле, при врату, који је начин више уobičajen, и ово у *бромеће* или *леши*.

Калемитње ваља скидати с дрвета, која претходне године нису орезивана ради лишића, а иначе су здрава и лепо развијена.

Ради калемитња *очењем*, окца се скidaју на начин, како се то практикује код воћака.

У пракси се даје првенство калемитњу лети (на спавајуће окце) — јули септембар. Подлога се припрема по начелима, како се то изводи код воћака — т. ј. прањењем разреза на облик слова Т на стаблу.

Окце се причвршије ликом или рафијом, а после 8 дана веза се прегледа и поправља.

Ако је се калем примно, онда се после 15—20 дана, ако је калемитено у пролеће, (на терапије окце),

стабло скрати више калема на 10 см. и све се гранчице скину, а веза одржи; кад летњег калемљења то се врши следећег пролећа.

Очење је врло добар начин калемљења, јер је примање до 90%, а ако се једном не успе, онда се на истој подлози може поновити.

Кад је млада биљка достигла доволну висину и дебљину, онда се може засадити на стапном месту и отпочeti с образовањем круне, о чему ће другом приликом бити речи.

Да поменем још нешто о размножавању *резница*.

Резница се могу размножавати све одлике дудова, али су за тај посao најбољи варијетети милиција, морети, и катано. И наши домаћи дудови у Србији могу се размножавати резницама, као што сведочи прошлогодишњи рад при средњој пољопривредној школи у Ваљеву.

За резнице служе добро сазрели лепорости, који се секу онда, кад лишице спадне, а пре великих мразева. Резнице треба да имају 5—6 окаца. Резнице се побадају у добро припремљену и потгојену земљу у врсте, које су једна од друге удаљене 25—30 см., а биљка од биљке у врсте на 10 см.

Ту, у пропришту се заливају и покрију ситном земљом до пролећа.

8-IV. 11:24.

Ваљево

A. Г. Ј.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

За време окупације, био сам скоро две године, на раду код једног селанка у околини Беча. Том приликом, пало ми је у очи, да они незнaju тако речи за „арпачик“, већ да лук сејалицом сеју (из семена) и то парцеле од хектара и више. Приметио сам још и то, да семлиште за лук не бирају толико, а и рад много не уграђују; међутим, кад су га вадили, лук не сима да је био бољи, него код нас из арпачика произведен, већ је и принос био знатно већи. Молим Вас за објашњење преко Тежака, да ли би код нас било могућно такво сејање, и да ли Вам је познато, да би се имало успеха у томе, имајући у виду, овако високу цену „арпачика“.

Милутин Брзаковић
из Лужнице (окр. Крагујевац)

Одговор:

Ивије само у околини Беча већ у свим северним пределима Француске, у Чешкој, и Немачкој и др. државама, народ сеје први лук, као једногодишњу биљку са најбољим успехом; али тамо су и услови такви, да се у првој години из луковог семена, добива обилан принос у главицама — луковима — за јело.

Тамо има у месецима Маја, Јуна и Јула, довољно влаге и кишне за пораст лука.

У северним пределима, народ сеје семе од црног лука од половине марта, до почетка априла, омашике или сејалицом, у редове, на њивама.

Ако сеју омашике онда семе плитко поткопавају, или дрљачом плитко подрљају; ако сеју сејалицом, онда исту

¹⁾ У граму има око 600 зрна.

тако удешавају, да семе не буде дубље у земљу, од 1 до 1½ сантиметра.

Посејано семе набију даскама или поваљају вальком да би што пре клијало, а клијање отпочне после 15 дана.

Кад је лук изникao, или чим се познају редови, одмах га окопавају и разређују га тако, да билька од бильке има одстојање 15—30 см, према врсти лука а и више.

Где год има празнина, попуне исте пажљиво са расадом, добијеном приликом разређивања.

Чешћим окопавањем и плевљавањем корова добивају крупну, издржливу и здрав лук, за јело.

Вегетација лука, на овај начин изведена — једногодишња — траје 16—20 недеља; зато и у северним пределима ваде први лук тек у месецу септемвру.

Да би житљив, у тим пределима, добили што већи и бољи принос, сеју одлабрене и опробане врсте лука, који и много разнији за употребу стижу.

Врста црног лука, која се у околини Бече, у Чешкој и у Немачкој овим начином производи, зове се Цитавски, по вароши Цитав у Саксонској.

Француски сеју: Париски бели рани, деликатес, даржан и др.

За један хектар површине, потребио је, омашке сејањо, 10—12 кгр. а сејалицом 8—10 кгр. семена.

Код нас у Србији не може се на наведени начин црни лук производити и то зато, што у месецу Мају земљине влаге нестане, а у Јуну и Јулу, кад треба највише влаге за црни лук, код нас кишне нема и зато се такав посјај црни лук не развије, остане ситан, чешће се да свим осуши. — На овај начин, код нас се добива арпацик.

Ако би се тако посјајани лук код нас могао увек по потреби заливати, или наводњавати онда би имали и у нашим крајевима одличан успех.

Ми имамо једногодишњу културу црног лука у Србији, а то је звана „Аршлама”, коју стварно не сејемо на њива, већ у Априлу у топле, или полутопле леје, а кад расад стигне, расађујемо га после спанаћа, раног кромпира, а и после озимног јечма и др. на — крају Маја и у почетку Јуна, на њиву.

Ако има воде за заливавање — наводњавање — аршлама стиче за бербу септембра и октобра

Сличне културе се црним луком, као што се из воде на северу — око Бече — могле би се опробати у нашим планинским крајевима, у области овимог разног и јечма и осве, где има мање топлоте, а више влаге и елементарних талога.

12 - IV - 24. г.

Н. Сад.

A. Мајеровић.

вајка да заузимаје видно место и имаје нарочити значај. Ако се за народне песме, приче и загонетке може рећи да су служиле више ради забаве, пословица су стваране више ради поуке. Зато највећи део народних пословица у ствари представља правила за живот и рад, по којима су се појединци управљали у свом говору и твори. *Пословица је у разговору као зубља у мраку, вели се у једној источњачкој пословици. Без пословица се не може живети*, речено је у једној малоруској пословици, — а *Пословица није варалаца*, утврђено је у једној нашој пословици.

Пословице нашег земљорадничког народа понајише потичу из искуства стеченог у његовом главном — пољопривредном — занимљиву и тичу се знатним делом непосредно тога занимања. Ма да понеке пословице имају сада још само историског интереса, ипак највећи део свију оних пословица, које се непосредно или посредно односе на пољопривредни рад, имају и данас још велику практичну вредност. Међу њима је доста и таквих, које представљају читаве научне проблеме не само са чисто научног већ и са најширеј практичног гледишта.

Увидевши све то, г. Д-р М. Влајић сматраје да бе бити од велике користи, ако све до сад њему познате народне пословице, које стое у вези са пољском привредом, одвоји и среди тако, како бе се њима сваки мори послужити брзо и лако. Уместо азбучног ређања он је око 15.000 дробраних пословица и нешто карактеристичнијих загонетака — *покупљених у свима крајевима* нашег *шројменог народа* — распоредио по садржини, логично вези у четири велике групе: на пословице, које се односе на опште прилике и потреба за пољопривредну производњу, 2. на производњу била 8. на производњу стоке и 4. на пољопривредно газдољање — и све то припремио за штампу.

Тако срећен зборник под написом Польсона привреда у народним пословицама мори ће свакако послужити не само као *боуздан* основица за *штобуларисање* и *национализирање пољопривредне науке*, већ и као неизходна ручка књига за сваког оног пољопривредника, који хоће да ради са разшиљањем и да се користи вековним олажањем и искуством народних.

Цео зборник биће подељен у 2 књиге. У прву књигу ућиће прва три дела изложенога садржаја а у другу књигу само четврти део, али који по својој обимности износи од прилике колико са три прве дела заједно.

Претплатна цена за прву књигу, која ће изнети 20—25 штампаних табака износи 40 динара. — Рок за прикупљање и слање претплате утврђен је до 15. маја ове год.

Књигу ће писац дати у штампу, чим добије довољан број претплатника, можда и пре означенога рока. У сваком случају разшиљање њеној претплатникима извршиће се најдаље у току месеца августа ове год.

Свима скупљачима претплате унапред писац изјављује захвалност на труду, који ће уложити око тог заметног посла. Уз то на сваки 10 претплатника послаће им по један примерак бесплатно. Молим их још, да му уз пошиљку списка претплатника и саме претплате нарочито

КЊИЖЕВНОСТ

Польска привреда у наредним пословицама. — Међу разним облицима народних умотворина пословице су од

означе: да ли се претпостави број књига може послати преко једнога (да их разда осталима) или не се морати слати сваком претплатнику посебице.

Ми препоручујемо нашим читаоцима да се у што већи броју претплате на горњи спис, те да омогуће писцу да га што пре отишта. Претплату слати на адресу пишчеву Крунска улица бр. 61 — Београд.

БЕЛЕШКЕ

Тељење крава. — Многи и многи пољопривредници, кад им се краве, нарочито, младе, теле умешају се и то неспретно у циљу да олакшију крави, па се често пута услед тога добију супротни резултати онима, који су се желели постићи.

Кад крава осети да ће се скоро отелити она се и сама припрема за тај посао, те је треба оставити на миру. Кад тељење отпочне, треба такође остати хладан и пустити природу да чини своје. Само онда кад то потреба захте, када се тељење не врши нормалним путем, кад наступе сметње и отежано излажење телета, онда треба посредовати и то врло обазриво и са пуно азана и уметности и вештине; онда звати у помоћ и ветеринара.

Нано да излечиши превртњивост вина. — Многа вина, која су прављена од нездравог, услед кишне натргулог грожђа нису постојана. Таква вина када се оставе у чаши или флаши да престоје 24 часа не само мењају боју, то јест, преврну се него им се та боја још и таложи у виду мркогталога. Ако се вино остави тако у бурету, оно ће се најзад, нарочито утицајем ваздуха при претпакању, сасвим преврнути и изменити. Разуме се да таква вина још и укус измене, те и њихова трговачка вредност ни издалека није онаква каква би могла бити.

Превртњива вина могу се лечити и излечити само пре него што се преврну. Кад се већ преврну онда ту лека нема! И код ове болести као и код сваке друге боље је спречити него лечити. Отуда је најбоље нездравој берби додати пре врења одређену количину калијевог метабисулфита, о чему је раније у Тежаку већ више пута било говора.

Међутим ако се то није радио у време бербе вина, која су изложена превртњи, могу се и сада лечити. Најпре треба испитати да ли је вино изложено превртњи или није. То се ради на начин који смо мало час именули. Вина која су подложна превртњи треба лечити на овај начин. 1) Спремити чисто буре у које ће се преточити у заклону од ваздуха вино подложно превртњи, па га и добро сумпорисати, рачунајући 2—3 грама суттора на 1 хектар садржине. 2) Ако се има калијум метабисулфит, а он се може преко Српског Пољопривредног Друштва лако набавити унети у вино (у касици, коју кашапом притврдiti за врво) те соли 6—12 грама на хектолитар. После неколико дана вино преточити. Мириш на сумпор ишчезава претпакањем.

ГЛАСНИК

Пољопривредна изложба у Прагу Земљоделска Јединица Чехословачке Републике као централна земаљска пољопривредна установа приређује од 15. до 20. маја овог год општу пољопривредну изложбу.

Посетиоцима ове изложбе одобрило је Министарство Железница Чехословачке Републике попуст на њиховим железницама од 33%, којим ће Чехословачки Генерални Конзулат у Београду Крунска ул. бр. 7. уз попуст 75% таксе за визу, издати засебне путне легитимације.

Што се пак тиче подвоза изложбених предмета који ће бити изложени из иностранства, њихов Изложбени Одбор предузео је све могуће мере да се олакша и омогући продаја и подвоз тих предмета.

ЗАПИСНИК

У. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 13. фебруара 1924. год. у дому друштвом у Београду.

Били су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. Д-р Веља Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Софроније Партонић, Драгутин Сремац, Душан Ђакић, и Милорад Зечевић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Беклемен ауступник секретара г. А. Петровић.

I.

Прочитан је и усвојен записник од прошле седнице.

II.

Прочитан је реферат овлашћених чланова за набавку симена ауцерке од фирме Север и Комп. из Јањубља. Управни Одбор усвојио је истог.

III.

Прочитано је мишљење финансијског Одбора да се исплати штампање Пољопривредног Календара за 1924. год. — Усвојено.

IV.

Прочитано су мишљења инспектора за Подружине.

и) по молби новосноване Пољопривредне Подружине у Турији да се прими у састав. — Одбор је одлучио: да се ова Подружини приме у састав друштва, пошто је испунила прописане прописе;

б) по молби новосноване Подружине у Модричеу да је Друштво прими у састав. — Одбор је одлучио: да се ова Подружини приме у састав пошто је испунила прописане услове. По истој молби Одбор је одлучио: да се овој Подружини отвори кредит у износу од 40.000 динара у спровези и материјалу па положи потврђење обавезе.

V.

По молби Пољопривредника Подружине у Рековцу и Јанковцу, да им се смањи цена плавог камена. — Одбор је одлучио: да се ово испита реши, кад наступи сезона за продају плавог камена.

Са овим је седница заочићена.

ЗАПИСНИК

VI. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 30. јануара 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе: г. г. Софроније Партоњић, Павле Петровић, Никола Ж. Петровић, Душан Љатић, Александар Рашковић, и Милорад Зечевић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележно заступник секретара г. Алекса Петровић.

I.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице.

II.

Цлан Управе г. Никола Петровић реферира о разлуци збора Југословенских Виноградара који је одржан 16. октобра у Загребу. — Управни Одбор је приносио виши и одлучно да се извештај г. Петровића остави у Текажу.

III.

Прочитан је мишљење Набавачног Одбора бр. 1216. по којем Извозне банке за разне семене, па је одлучено: да се откупи 3000 кгр. првено детелине, 7000 кгр. луксер и 10.000 кгр. семена грахове, с тим да банка за семе луксер и првено детелине поднесе доказ да је семе бакомбрано и чисто од винове костице.

Исплата семена да се изврши у ратама, до краја месеца маја ове год.

IV.

Председник износи на решавање витале о популацији друштвеног особља и предлаже да се расподеле конкурс за стапање друштвеног секретара и инспектора за Подружнице. — Одбор усваја предлог и да, одлучује: да се расподеле конкурс за секретара и инспектора. — Одлучени су чланови г. г. А. Рашковић, Н. Петровић и М. Зечевић да примије услове и рок за стечај.

V.

Прочитана су мишљења инспектора за Подружнице:

а) по налогу популације Пољопривредне Подружнице у Бернову, да је друштво прими у сасла. — Одбор је одлучује: да се ова Пољаружница прими у сасла друштва, пошто је испунила услове првотичне прописане;

б) по налогу Пољопривредне Подружнице у Вел. Грачанцу, — Одбор усваја мишљење и одлучује: да јој се отвори кредит на 20.000 динара у споразуму и материјалу;

в) по налогу Пољопривредне Подружнице у Чачку, да јој се арејант од прошле године у суми од 30.000 динара, продужи и за ову годину. — Одбор усваја мишљење;

г) по претстави Инспектора за подружнице да се маздаји за прваку у Чехословачку одaberе и прими. — Одбор решава: да тај првак има више — консистије — чланови г. г. Д. Љатић, С. Партоњић и П. Петковић.

VI.

Прочитан је акт Министарства Пољoprivrede у Води бр. 2390/1, по коме је одређен г. Николај Сламенковић статистичар, да врши дужност Привредног секретара. — Управни Одбор приноси је знатњу са захвалништвом и одлучује: да се г. Сламенковић на име ходовара 600 дина месечно а од 1. априла да му се уступи стари досадашњи секретар, с тим да за ову плаќа 50 дина крире у месечном.

Прочитан је извештај комисије за пријес семена бр. 1236. — Примљен је знању и решено: да се укупни бруто тежина Историјској скривенцији пријада цела а то: луксер 30 дин., а багрем 25 динара килограм.

За овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

VII. седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 27. фебруара 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе: г. г. Софроније Партоњић, Павле Петровић, Александар Рашковић, Драгутин Спернић, Миодраг Зечевић, Лукијан Љатић, и Никола Петровић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележно секретар Ник. Сламенковић.

I.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице.

II.

Изнет је на претрес спрема Годашњи Извештај за прошлу 1923 годину, па је напуњено: да г. Паја Тодоровић, Александар Рашковић и Софроније Партоњић прочитају и даду у штампу.

III.

Прочитан је пројекат буџета за 1924. год. и одлучено: да се упути финансијском Одбору на очеку и мишљење.

IV.

Прочитано је мишљење финансијског Одбора, да се г. Владимира А. Пешини, високо друштвено признају трошак од Раче до Београда у суми од 203 динара. — Одбор усваја мишљење финансијског Одбора.

V.

Прочитано су мишљења инспектора за Подружнице:
а) по налогу Пољопривредне Подружнице у Крупњу, да јој друштво одобри кредит од 15.000 динара у споразуму и материјалу на подлоги обезбеђење;

б) по налогу Пољопривредне Подружнице у Приједору — Босна, да јој се одобри кредит у суми од 100.000 динара у споразуму и остатак, дом. — Одбор је одлучује: да јој се на подлоги обезбеђење отвори кредит у 100.000 динара за напред напечено петреће;

в) Прочитано је мишљење и предлог одређених чланова комисије за избор младића на прваку у Чехословачку. — Одбор одлучује: да се првак предлог одобри и одређује члан Управе г. Љатића да за ову младића, да младић одведе у Чехословачку и пред их Земаљској јединицама да их распореди.

Дневништа г. Љатићу, разуђава се у земљи по 100 дина а заин земље 100 Чехословачких круна као и популарни трошкови по рачуну. — Са овим је седница покључена.

Лоза за продају

Јагодински државни лозни расадник има велику количину резаница II класе од Рипарије Порталије и Рупестрије Ди-Лота, а исто тако и пропрака од истих сората и од Муседера Х. Рупестриса № 1202.

Државна и самоуправне установе, којима је ова лоза потребља за подизање и за популарњавање матичногача, имају се обратити непосредно Управи поменутог расадника за корте и количине које желе.

На знање

Оригиналне Купилове калемарске ножеве	35. дин.
Семе сточне репе (жути и прваси)	28.
Семе поврћа и цвећа по 1 дин. кесица	

Има Српско Пољопривредно Друштво

За семе поврћа и цвећа послати новац унапред. Паковање и остале трошкови неће се наплаћивати, а на доплату се не шаље.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Митомарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускосича ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТПЛАТА И РУКОПИСИ
укупнују се
СР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

Број 18.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дн.

Премјесни рукописи се ве спајају

Претплати се полаже уједашуп
за целу годину.

БЕОГРАД, 4. МАЈА 1924. године:

Година LI.

Гајење памука у нашој држави.

За нашу пољопривредну земљу гајење памукова врло велику вредност, те би то биљци, из више разлога, требало посветити нарочиту пажњу и приступити њеном одгајивању, где год прилике дозвољавају. Памук је врло важан артикал текстилне индустрије, његова је примена и у технички врло велика, много се тражи и добро плаћа. Његово семе употребљава се за фабрикацију уља, а отпади ове фабрикације — уљани колачићи — служе као концентрирана храна за стоку, поглавито за краве млекуље. Израда овог уља има врло велику вредност по наше сточарство, што ме, сем других разлога, нагони да овој биљци посветим нарочиту пажњу. Из ових разлога требало би појачати њено гајење.

Ми знамо да наша Јужна Србија, нарочито брдјаничка област успешном гаји ову биљку, или до сада, на јасност, наша стручна литература није забележила ничег близак о овој биљци, нити има података о њеном гајењу и њеној рентабилности. Није познато ни то да је што учитељено за њено рационално одгајивање и оплемењивање; као ни да је та биљка преношена у друге крајеве. Пре извесног времена Српско Пољопривредно Друштво добило је неке податке од учитеља г. А. Живановића, управника трупалске основне школе — Ниш — са званичним актом бр. 44 од 5 III-ов. год. У томе акту г. А. Живановић вели следеће:

„Као учитељ у Бргадничкој Области у 1923. год. преneo сам семе памука у своје родно место Корман (железничка станица код Алексинца). Помеџао сам га и одгајио по простом упуству онога, од кога сам га и добио, од ђака. Овим семеном засејао сам земљиште за које се мисли да у опште ништа не може родити, те се зато и не обрађује — брдо.“

Поред све прошлогодишње суше, неумешности у обрађивању (биљка не тражи никакво нарочито надгледање), као и сувише позне сетьве, добио сам плод, од кога Вам имам част послати један део. Добивени производ је руком чишћен

од семена, а зато Вам шаљем и једну чаурицу са биљке. Напомињем да је због сувише позне сетьве већи део пумука сазрео тек пошто је био ишчупан и обешен испод стрехе.“

По својим одликама памук долази у ред Colominiiferae, фамилију Malvaceae, род Gossypium. Расте као жбуње, лишће има дугачку дршку, урезано са три до пет пера. Цветови су жуте и пурпурне боје, са три велика спољна чашчица листића, који потпуно покривају пупољак. Плод је чаура, овална или срдчаста облика, која пуца са три до пет капака. Семена имају дугачка памучна влакна, која очупана, представљају памук. Биљка нагиње образовању врло многих врста и главни узроци леже у земљишту, клими као и околини. Ако прилике нису понољне за њено успевање, она дosta брзо дегенерише. Услед тога има врло много врста, од којих су за технику најважније ове: Gossypium barbadense L. са пурпурним цветовима, барбадос памук (Sea Island); Георгија и Јужна Каролина), са којим је блиско сродан и египатски мако-памук; G. herbaceum L., зељасто-жбунасти памук с жутим цветотом, распрострањен у Индији, Кини, Јапану, Египту, Малој Азији, Турској, Грчкој и у нашој Македонији; G. hirsutum L., жбунасти памук крупних влакана са белим до ружичастим цветовима, распространjen у Луизијани, Н्यу-Орлеану и Лужкој Америци; G. arboreum L., дрвенasti памук Индије са отворено црвеним цветовима.

Г. А. Живановић послао је Друштву једну чауру памука и мало руком браног памука, што се види на приложену слици, па како ме интересовало да сазнам његов квалитет, то сам примио на себе да у Зоотехничком Институту Пољопривредног Факултета изврши нека испитивања, која су важна за утврђивање квалитета.

На чаури се позијају три велика спољна чашчица листића, а чаура је пукла са пет капака, те се по њој познаје врста G. herbaceum.

Влакна овог памука изгледају под микроскопом овална или сплоштена и кад ћелице влакна изумру, увлаче ваздух те изгледају бела. Са спољне стране влакна налази се кутикуларни зид,

који је код овог памука из Кормана упадљиво танак и износи око $\frac{1}{4}$ дебљине влакна. Ово је знак да памук није добро дозрео, што потврђују и искази г. Живановић, али се овакав случај може десити и међу влакнами иначе дозрелог памука. Коло бојних врста памука овај кутикуларни зид је танъ, износи око $\frac{1}{8}$, код лошијих врста дебљи и износи $\frac{1}{2}$ дебљине влакна.

Дебљина влакна износи на доњем крају просечно 18.2 mm^3 на средини просечно 21.1 mm , а на доњем крају просечно 8.86 mm . На доњем крају, где је влакно исклапано од семена, види се под микроскопом поцепана ивица, док је горњи крај са заобљеним врхом. Из горњих мера дебљине види се, да је памучно влакно најдебље по средини дужине, што је по правилу код памукових влакана, и да нема велике разлике између дебљине, почев од доњег краја па до средине. Узрек велике разлике између дебљине на средњем и горњем делу влакна, треба свакако тражити у недовољној зрелости. Дужина појединых влакана нашег памука креће са од $15-25 \text{ mm}$. Разлика у дужини постоји и иначе код добро зрелог памука, јер су влакна са ужке стране семена краћа од оних влакана, која извијају са широке површине семена. Ову би дужину требало проверити још на потпуно дозрелим плодовима памука, пошто непотпуна зрелост утиче на образовање нормалне дужине влакана појединых врста памука.

Кад се влакна посматрају голим оком, на њашем памуку опажа се нежна вијугавост, а под микроскопом јасно се види увијеност влакна око његове дугачке осовине, што проузрокује једну спиралу. Овом спиралом или увијањем влакна око његове дугачке осовине, појачава се вијугавост влакна. Она је својствена само бОљим врстама памука, док влакна лошијих врста памука, са дебелим кутикуларним зидом, који проузрокује и слабу спиралу, нису тако вијугава. Количина памука г. Живановића, у маси је беле боје и свиластог сјаја, што је знак добrog квалитета, јер лошије врсте памука изгледају тамне. За техничке сврхе свијести је сјај бољи, пошто и ткања имају јаснији и живљи изглед и кад се обоже.

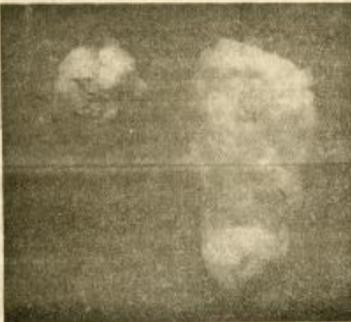
Да бисмо могли доћи до класификације нашег памука, врло је важно да се знају неке особине, које све скупа чине добар или лош квалитет. За техничку прераду памука важне су све особине: извесна мера издржљивости — јачина поједињих влакана — и растегљивости (који нису могле бити испитане услед оскудице специјалних апарат), дебљина, дужина, вијугавост и сјај влакана, који су испитани и наговештавају добре резултате. Сви ови моменти важни су за технолошку класификацију памука као материјала за предива, уз који долази још и степен чистоће. При класификацији, деле се врсте памука на оне кратких снопића (дужина влакана од 12 до 25 mm.) и оне дугачких

снопића (преко 35 mm. дужине). Између њих су врсте средње дужине снопића. Према томе наш би памук имао кратке снопиће.

Према степену финоте, памук се дели на три класе, и да бисмо одредили место нашем памуку, изнендео већ утврђене норме у технолошкој класификацији према дебљини влакана: I класа, дебљина влакна $14-16 \text{ mm}$; II класа, дебљина влакна $18-20 \text{ mm}$; III класа, дебљина влакна $22-28 \text{ mm}$. Према својој класификацији, памук из Кормана, са дебљином влакна од $182-211 \text{ mm}$, дошао би у другу класу. Каква је дебљина влакана других врста памука, видијемо из ниже наведених мера:

Врсте памука:	дебљина влакна у микрометима	дужина влакна у mm.
Gossypium barbadense	19-27	40
herbaceum	11.9-22	10-19
(Корман)	18.2-21.1	15-25
conglomeratum	26	35
religiosum	33-40	30*
arborescens	20-37	25

Најбоље квалитети даје производ са плодног земљишта од првог скупљања чаура, [које] су се



Памук, олагден у Корману од г. А. Жикковића.

потпуно зреле саме отвориле. Такав памук је чист, поједињачких и јаких влакана. Лошији квалитети добијавају се делом са мање подесног земљишта, делом из силом отворених чаура, те је према томе недозрео и практични га зову мртвим памуком; они се рђаво боје.

Гајење биљке памука врло је једноставно, она успева на земљишту богатом хумусом, кремом и калијумом. За добро успевање биљка захтева нарочите климатске прилике као: релативно високу топлоту, лагу, новољуну периоду за растење, умерене и добро подељене водене талоте за време растења, малу количину кишне за време зрења и много сунчанице светlosti. За успешно гајење памука потребно је увести и одговарајући плодоред, пошто се биљка не може гајити на истој парцели из године у годину.

На завршетку да се задржимо на раду г. А. Живановића. Поред своје редовне дужности он

* mm = микрометрични део mm.

је извршио и један колико интересантан покушај гајења памука у Корману, толико и користан, јер је тамошњим мештачима скрену пажњу, да је терен, који је важно као непродуктиван, устаљаштво и интересовањем претворен у продуктивну површину, која је поред неумешности у раду и касне сетьве, ипак донела приличне користи. И сваки од нас мора признати, да је рад г. Живановића достојан сваке хвале и узоран. Српско Пољопривредно Друштво, које будним оком прати сваки рад у пољопривреди и марљиво ради на њеном усавршавању, овим јавно похваљује г. Живановића. У исто време моли га, да у том раду истраје да настави огледе у овој години, да марљиво надгледа развој биљке у пољу и да по завршеној берби памука достави те податке, уз евентуалне фотографске снимке биљке пре цвета, у цвету, са развијеним плодовима и отвореним чаурама на њиви. Сем тога било би потребно послати Друштву пресоване биљке памука са цветовима и донације са добро развијеним чаурама и најзад са испуњаним чаурама. Ако су г. Живановићу потребни какви податци, нека се обрати Друштву.

Друштво скреће пажњу нарочито окружних и српских економа, да се озбиљно позабаве културом памука и поштују податке о његовом гајењу нарочито у Брегалиничкој области.

Д-р Т. Миладовић.

ИЗ ВОЂАРСТВА.

Потрошња и извоз сирових — свежих јабука и крушача у границама Србије за прошлу и до пролећа ове године.

— Важније сорте економско-трговачког значаја —

Важност вођарства у нашој земљи од великог је значаја, јер наше многе области имају веома повољних климатских услова за успешно гајење и потрошњу.

Колико се сваке године добија од продаје сувих шљива у иностранство, свакоме је познато а за рационално сушење шљива, подизање савремених сушница, нарочито система — Д-р В. Стојковић у народу, учњиће је знатан напредак.

Поред сувих шљива, важну улогу представља у вођарству потрошња и извоз свежих јабука и крушака.

Да би се барем за сада могло приближно знати, колико је у току прошле и до пролећа ове године изнето на тржишту у важнијим вођарским областима, у границама Србије, сирових јабука и крушака, њихова месна потрошња и извоз у иностранство, које су сорте економско-трговачког значаја, износим овде прикупљене податке од стране државних економа у следећем:

I. Шумадинска Област.

1. Округ рудничак.

За месец потрошњу продато је на тржишту у Горњем Милановцу око 300 товара јабука и то Будимке,

Сенабије и гружијанске колачаре. Крушака је продато до 60, товара од сората: Водењаче, Караманке, Арапке и др.

Из округа је извезено око 1000 — товара јабука у Земун, Суботицу и др. тамошња места. Највише су тражене накиселе и киселе сорте. Куповна цена била је од 120—150 динара по товару. Два вагона јабука извежено је у Суботицу, паковано у сандуцима а осам вагона у места преко Саве без паковања као рефуз.

Извесне количине јабука извежене су и продате на чачанској и крагујевачкој пијаци.

Крушке нису извозене изван округа.

Купци су долазили из других места наше земље.

Од јабука највише се траже и имају трговачку вредност, ове сорте јабука: гружијански Колачарка, Будимка, Сенабија и Стрекња. Од крушака што позије и трајије сорте.

2. Округ крагујевачки. Продато је на тржиштима 5519 товара јабука и 1252 товара крушака. Просечна цена јабукама била је 80—200 динара а исто тако и крушкама по товару.

Од јабука највише се траже и купују ове сорте: Колачарка, Будимка, Сенабија, Стрекња, Кабларка, Енглеска Златна, Парменка (одомачена страна сорта). Од крушака: Караманка, Водењача, Леонка, Озимаци, Лончаре — Арапке.

Поред месне потрошње извежене су јабуке у Београд, Пирот, Панчево, Суботицу, Котор, Нови Сад и др.

Мање количине паковане су у корпе и сандуке а веће у вагоне као „рефуз“.

II. Рашика Област — округ чачански.

На чачанској пијаци довезено је и продато:

Јабука	12.682	товара.
Крушака	215	.
Дуња	58	.
Свега	12.955	.

Од овога извежено је за Београд и прекосавске веће центре:

Јабука	11.682	товара.
Крушака	184	.
Дуња	51	.
Свега	11.917	.

Просечне куповне цене биле су од 170—450 динара по товару.

Паковање је вршено у пекmezарска бурад са сламом и сандуцима, а мањи део у вагоне као „рефуз“.

Највише су тражене и извозене јабуке: Будимке, Ђуле, Сенабије, Колачарке и Кабларке. Од крушака: Водењаче, Кантараше — Лончаре, Озимци, Такуше, Караманке и др.

III. Врањска Област — округ врањски.

Поред домаће потрошње извежено је јабука изван округа око 2850 — товара и крушака 7040, товара. Просечна куповна цена била је за јабуке од 120—180 динара а за крушке 110—170 динара по товару, према сорти и квалитету.

Извоз је вршен за Суботицу, Сомбор, Велики Бечкерек, Нови Сад, Београд и др. места.

Један део извежен је за Грчку преко Солуна.

Најбоље су плаћене јабуке: Караманке, Ђулађије, Обердикова ренета (одомаћена страна сорта) а од крушака: Јесења Воденача, Масларка, Караманка. Какичке и Лончарке — арапке.

Паковање крупнијих сората јабука, вршено је у сандуке и корпе, а ситније и чвршиће у вагоне као „рефуз“.

За извоз у Грчку највише су тражене јабуке Тетовке и Ђулађија.

Важно је напоменути, да ова област — округ има великог напретка и услова за извоз крушака.

IV. Подринска Област — округ подрински.

За месну потрошњу и извоз, продато је на тамошњим тржиштима јабука 10.500 — а крушака око 300. — товара.

Известан део продат је за Ваљево и у Брчко (Босна).

Највише су тражене и добро плаћене јабуке: Колачарке, Ђулађије а од крушака: Такише и Зимкуље.

V. Ваљевска Област — округ ваљевски.

На ваљевском тржишту продат је јабука око 5. — вагона а крушака 1½. — вагона.

Од јабука извежено је за Нови Сад 1 вагон и то: Колачарке, Сенабије и Стрекње, а остала количина јабуки и крушака потрошена је у месту. Јабуке за извоз куповане су 80—120 динара по товару а за месну потрошњу 1—4 динара по килограму а крушке такође од 1—4 динара по килограму.

Највише се траже ове сорте јабука: Колачарке, Сенабије, Стрекње, Бедрике, Ђулађије, Илињаче и Земенике, а од крушака: Илињаче, Такише, Караманке, Воденаче, Калуђерке, Љубеничарке и Лончаре — арапке.

VI. Уничка Област — округ унички.

На тржиштима продато је јабука:

1. Будимке	706.	— вагона
2. Колачарке	50.	— .
3. Сенабије	10.	— .
4. Кладуманке	8.	— .
5. Стрекње	7.	— .
6. Пашинке	4.	— .
7. Шаренике	3.	— .
8. Бедрике	2.	— .
<hr/> Свега: 784. — .		

Највише су тражене јабуке Будимке, Колачарке и Кладуманке.

Од крушака продато је:

1. Воденаче (Јеребасме)	12	— вагона
2. Такише	3	— .
3. Арапке	3	— .
4. Масларке	1½	— .

Свега: 21½ .

Крушке нису извожене изван тржишних места места, већ су продајане месном варошком становништву.

Око 690 вагона јабука извежено је изван области и то већим делом у иностранство и то из ових тржишних места:

1. из Пожезе:

Јабуке — Будимке	400	вагон
• Колачарке	50	— .

Свега: 450 .

Просечна куповна цена била је од 200—400 динара по товару. Јабуке су паковане у сандуке и бурад обложено хартијом у тежини од 60—80 кграама. Извежене су у Чешку, Аустрију, Немачку и Италију. Мање количине извежене су у вагонима „рефуз“.

2. Из Ариља извежено је око 240 вагона јабука, по куповној цени 200—250 динара по товару.

Паковање је вршено као у Пожези а извежене су у Аустрију, Немачку, Грчку и Швајцарску.

3. Из Ужица продат је јабука:

Будимке	8 —	вагона
Колачарке	7	— .
Кладуманке	5	— .

Свега 20 — .

Сва ова количина извежена је за Београд, већим делом у спакованом стању.

Преостала количина продата је за чисту варошку потрошњу и извожена у веће градове наше земље.

Као што се види, округ ужички има најбољих услова за продају свежих јабука, како за подмирење локалних потреба у нашој земљи, тако и за извоз у иностранство, а сорте су првог економско-трговачког значаја.

Овде је подесно напоменути, да је 13. октобра 1922. године основана прва у земљи „Латвичко-Миро-саљачка Земљорадничка Воћарска Задруга“, која је у току прошле године подигла уз државну помоћ сваремену воћну комору-зграду у Ариљу, за задружну продају и чување јабука целих вредних задругара.

Ова воћна комора израђена је по моделу Д-р В. Стојковића, начелника Минист. Пољопривреде и Вода и у њој се може сместити до 50 — вагона јабука.

Сама задруга продала је од својих за дугтара око 100.000 кграама јабука, поглавито сорте „Будимке“ које су биле најбољег квалитета и добро очуване.

Продаја је вршена:

1. — Месец Новембра продато је 50.000 кграама по цени 180 динара од килограма у магацину — Ариље; 2 — месец Децембра продато 30.000 — кграама у Београду у магацину Савеза Српских Земљорадничких Задруга. Цена је била у Пожези 4 — дин. по килограму.

3. — Месец Десембра продато је Савезу Баварских Земљорадничких Задруга — Минхен 10.000 — кграама, по цени у Пожези 4 дин. од килограма.

4. — Месец марта ове године, продато је у задрженој комори 10.000 — кграама по цени 5.50 динара килограм.

Као што се види, Задруга је показала при самом почетку знатан успех, те ће у будућем имати још већи успех и утицати на подизање јабучара и код задругара као и осталих воћара, да што више саде јабуке, добро их гаје, бербу врше пажљиво и чувају како треба.

VII. Битољска Област.

1. Округ битољски. За месну потрошњу купљено је из тржиштима око 1000 товара јабука и 800 товара крушака.

Воће није извожено у иностранство и изван округа, већ је потрошено у месту. Највећа је тражња и потрошња била у самом Битољу.

У срезу пресланском цена јабукама била је 500—1000 динара по товару а у срезу кичевском 250—400 динара. Крушике су продајане по цени од 400—600 динара по товару.

Највише су тражене и добро плаћане ове сорте јабука: Пашалма, Карапаша, Босанка, Колачарка, Булавија, Демирка, Бунарка, Голубаче, Аламанке, Дервишке и Беширци.

Од крушака: Тиранка (Елбасанка), Каштарке, Касти-Огли, Екши-кути, Кајкушке и Татли-кути.

2. — Округ Охридски. На охридском, струшком, и дебарском тржишту довежено је и продато око 4 вагона јабука и 2 вагона крушака.

Сем означене количине, извежено је и продато у суседне округе око 4/5 вагона јабука и 4 вагона крушака.

Процентална продаја била је: 1. Јабуке Карапаша 40%, Пашалме 20%, Аламанке 20%, и остале сорте (Калканделе, Беширци, Хунђарке-Сарајке, Тетовке и др.) 20%.

2. — Од крушака: Кајкушке 25%, Екши-кути 10%, Ексерке 10%, Крлече 5%, и остале сорте (Кантарке, Калуђерке, Пастрмке, Декантинке зимске — одомаћене стране сорте) 15%.

Од јабука најбољу трговачку вредност имају: Карапаша, (којих има три одлике), Пашалма и Аламанке.

Од крушака: Тиранке и Кајкушке, јер су врло издржљиве.

VIII. Скопска Област — округ Тетовски.

Продато је јабука на тржиштима и то:

1. — Ђуле	9.590	товара
2. — Црвенке	3.350	.
3. — Ајванке	1.000	.
4. — Тетовке	3.750	.
5. — Тиквичице	350	.
Свега 18.040		.

Крушка:

1. — Зимњаче	2.550	товара
2. — Такуше и др. сорте	520	.
Свега 3.070		.

Просечна цена јабукама и крушкама била је 200—350 динара по товару.

Тештока најчешћија јабука, извежена је већим делом за Скопље и Солун.

Остале сорте продане су за месну потрошњу и Скопље.

Паковање за извоз вршено је, у сандуцима са сламом у тежини 25—50 килограма.

Од ових приближно сакупљених података, види се које сорте јабука и крушака имају економско-трговачку вредност на појединим тржиштима у важнијим војнапским местима.

П. С. Пешковић

ИЗ ЦВЕЋАРСТВА

Нега цвећа

Старо добро време одиело је многе лепе и корисне навике и потребе. Једна од тих је *нега цвећа*. Наше

жене, које су некада биле чувари народних обичаја и породичних навика, данас све даље иду у модернизовану. Има много лепих обичаја и навика које треба сачувати, развити и прилагодити новом животу и његовим захтевима. Једна од тих јесте и *нега цвећа*.

Има ли иначе лепшег за човека него својом руком посејати семку, из те произвести нежну биљчицу, од ове одигровати дивну и бујну биљку, а на тој опет произвести семку? Зар то лије величanstven призор: круг живота од семе преко живе зелене биљке до семке? Човек гледа како једно дивно живо биће пред његовим сопственим очима и под његовом сопственом руком пролази све мене живота! Па врхунац естетичког задовољства је *цвеће!*

Донката нема лепшег украса за собу, за прозор, за двориште и за сваку просторију, где човек проводи свој живот — од цвећа. Нарочито девојачка соба — та зар сме она бити без цвећа и то живот цвећа у цветним лопинама? И наша народна песма где-год спомене девојку или младу, спомниње и цвеће.

Како је тужно, мрачно и пустро између кућа и дворашица где се не зелени и не шарени дивно цвеће. Нарочито зими, кад цела природа замре, кад око нема шта да развесели сем белине смажне, зар није чаробно видети зелено собио цвеће или расцврале лале, зумбуле и љубичице?

Жене, нарочито мајке, треба и мора да пригрле добру и корисну навику њихових баба и прабаба: негу цвећа. На њима лежи дужност, да своју дечију из малена навикавају да живот украсавају цвећем. На сваком прозору треба увек и у свакој доба године да цвети цвеће. А царство цвећа је тако огромно и богато врстама, да га могу у свакој доба године и на сваком месту имати у изобилу сви људи.

На страну то што се нарочито наша београдска околина може корисно и врло рентабилно бавити негом цвећа, и то врло лепог и бујног цвећа, те боме долазити и до врло лепих прихода преко цене године; на страну и то што се кућа и двориште тиме лепо могу украсити. Важније је од тога још то што нега цвећа облагорђујава душе, ближи човека природи, учи га да цени више и правилије живот и његове законе.

Како је жалосна и пустра школа пред којом нема лепо уређеног цветњака! Сећам се како ме је пријатно изненадила једна учитељица у Македонији кад ме је, увела у њену школу. То је био рај! На сваком прозору пуно цвећа, па зидовима по малим полицијама висе лопине, а пред школом неописана слика! Ту су ми у тој школи дечија лица изгледала као озарена неком нарочитом добротом и лепотом. Ето, зар то не би могао имати сваки учитељ и учитељица у својој школи и своме селу. Школа треба да васпити дечије душе, а једно од најмоћнијих васпитних срестава јесте: нега цвећа.

Нега цвећа дисциплинира људе, учи их тачности, реду и чистоти. Да би се правилио неговало цвеће, лице, које негује, мора га тачно и на време посејати, расадити, окопати, поткросати и т. д. Ако хоће да има лепо и угледно цвеће, мора га држати у највећој чистоти и реду. Те особине, кад се развију при неги цвећа, нарочито

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

У већем делу наше земље, прошлогодишња суша учинила је, да је жетвени принос сточне хране био врло мали. Изванредна пак зима погоршала је стање, јер је хране много више утрошено. Кад је стока у штади билаз; и сада, када настају тешки пролетњи радови, многи и многи пољопривредници налазе се у недоумици да већи део своје стоке распрађају, остављајући само по које радио гро. Како не, нарочито радни стока, моћи да издржи тешке пролетње радове а и да дочека зелену храну, то је питање, које сваки савестан пољопривредник себи поставља.

Пољопривредна Подружнина
из Брестова.

Одговор:

Да би се изашло из тешке ситуације, док не стигну први откоси ваших луцерништа и детелишта или боља паша, остаје да се за сада употреби што више и што боље свако хранеће средство, које би се затекло. У ту групу спадају: слама, плева и шаша (у питању се сигурно мислило на сено), која се још могу наћи у мањим или већим количинама.

Слама се може употребити за исхрану све стоке, но због веће садржине дрвенастих материја у себи (цепулоза) првенствено би се требала употребити за превиваре (говеда, овце) а затим и за коње. Најбоља је слама од ове, па јечмена, житна и најзад разнож. До душе, у добро смеша са сточном шаргарепом или по мало мрквом и кони је могу добро искористити, али услед слабог гајења те изврсне билоје за коња, њена употреба не бити ограничена нарочито за лаке коње; тешки радни кони не ипак моћи а и морати ситну и здраву сламу доста добро да искористе. У сваком случају за коње требало је резервисати мало више сена; ако га немате онда купити, док се све превиваре можете оставити сву сламу, плеву и шашу.

Узета у једнакој тежини — количини, слама је од прилике два пута мање хранљивија од сена; према томе, да би се сачувало воловсун (запремина) хране и њен однос хранећих материја у оброку т. ј. да се не би смањила хранећа вредност датог оброка, говедима и овцама, које се морају хранити овом кабастом храном, треба додати јаке (сконцентрисане) хране. То додавање би се могло учинити са до 2 кгр. дневно ове на свако крупно гро или 1,500—1,750 кгр. чисте кукурузне прекрпке — јарме а у недостатку разних дрождина код нас (арахида, лана, палмиста, и др.). Свака слама може бити добра и употребљива за исхрану, али условно је да она буде потпуно чиста и здрава; сметљиву, гарлину, пленсиву или буђаву, као и одеве мокру сламу, треба што више исбегавати, јер тајка слама може да пругојуке врло честе поремећаје, па чак и опасна оболеља, побаџивања, задржавање мокраће (коњи), колику и др.

Време је, да се стари начин исхране стоке потпуно одбачи, и да се наше домаће животиње, ти наши одлични помагачи при различним пољопривредним радовима и изврсне живе машине, што рационалније хране и негују, како то налаже савремена наука. Што се тиче сламе, треба

одбацити оно, да се стоци само бацај бреме сламе у јасле или да се грло за колац уз пласти сламе привеже, када она пробира и узима оно што му се највише допада, па том приликом више растури и изглази ногама него ли искости. Зато узети једну ручну сечку, па сају сламу ситно исецкати, као и разно корење, ако га имате (нарочито сточну реду) а са којим добро измешати — направити „сечку” или „мешанац”. Исескану сламу покропити славом водом (од прилике ½ кгр. соли на 20 л. воде) па све то оставити за једну ноћ, па могућству и свих 24 часа, како би се учинило извесно време у гомини тако припремљене хране. Слама постаје мекша и слађа, а стока ће је радо узимати и јести; њена саврљивост постаје већа и њу ће стока много боље искористити, него кад би јој исту положили, као што се то до сада практиковало.

Што се тиче плеве, која се сигурно већим делом до сада бацала и трунула, може се такође одлично да употреби у овом времену оскудице сточне хране. Ну просто ваља измешати са исесканом репом пошто се предходно као и за сламу покропи славом водом. Нарочито је добра овсена плева, а јечмена и житна, због веће количине осја може да изазове кашљање и јаче нагогловавање у зебрама.

Шаше сигурно да има још по мало, па би добро било да и њу претерате преко сечке, пошкропите и оставите као и сламу да омекша. Ако су стабљике веће — јаче, онда се може додати и један део сецкане сламе Најбоље је, сваку исечenu шашу помешати са сламом па наизменично слојеве узастојице широконти. За осушену сачму, треба поступити овако: крупније је исекати, цвот је она финија — тања — него ли тулузина, па је измешати са исесканом репом; ово би могла бити одлична храна за овце, када су на зимском храњењу. Још треба обратити пажњу и на то: како треба сложити и измешати исескану сламу, шашу или осушену сачму, било када се међусобно мешају било да са сточном репом. У крају одељења где се храна припрема, са вијлом или лопатом треба распострети први слој исескане хране до 10—15 см. дебљине. Затим са једном баштенском кантом (која има решетку) у виду кишце са славом водом добро пошкропити; вода се претходно спреми у каквом чабру, чабрици или бурету. Кад је први слој готов, ставља се ред репе, па ред сламе или шаше, који напоново ваља заливти; опет ред репе, па сламе или шаше и широконте — тако све док не завршите чигаву гомилу, коју треба затим оставити на миру да омекши. После најмање једне ноћи или по могућству после двадесет и четири сата, са великим корпама или цаковима, храна се може узимати и полагати стоци, али тако да се при полагању узима од свих слојева — одозго до доле.

На тај начин припремљена и дата храна, стоци ће врло пријати, она ће је радо примати и јести и ви ћете монти оваквом паметном уштедом ваше хране (а не обилним расипањем) и задовољавајућим оброком, а са додатком наведене зрастине хране, изашти из ове тешке ситуације која вас је снажила услед велике суше и дуге зime.

Можда ће ови савети и упутства доћи доцкани и нећете моћи да их примените, било да сте већи део сламе и шаше већ на зама уобичајен начин утрошили („на радију као што су моји стари радији“), било да немате ни мало сточне репе или је у опште нисте ни гајили, било да немате при руци једну сечку, јер је нисте на време набавили од Српског Пољопривредног Друштва, или најзад нисте умели припремити и уштедети вашу осталену храну за зиму? Па не само „да нужда закон мења“ већ и рационално храњење и негоњење ваше стоке захтева да што пре обидјате ово што што не вальа и штети ваше интересе, па примените оно што нам савремена наука пружа. Зато ова година нека вам буде добар учитељ и наук, па да не само ове године већ у будуће и сваке, још од сада (пролеће) помишљате као и сви напредни пољопривредници и на зимску исхрану стоке.

С. П.

ГЛАСНИК

Наша сеоска омладина у Прагу. — Још прошле године, када је Српско Пољопривредно Друштво ступило у везу и сарадњу са Земљоделском Јединотом у Прагу ради практичног пољопривредног усавршавања наше омладине са селом, били смо унапред уверења, да ће ова наша прва акција уродити добрым плодом. И заиста, после прве експедиције наше омладине на пољопривредну праксу у Чехословачку, која је дала врло добре резултате, нашла је друга партија младића у овој години, која је посрећством Српског Пољопривредног Друштва упућена Земљоделској Јединоти у Прагу.

Ови наши младићи, 13 на броју, са извлачником Српског Пољопривредног Друштва, приспели су у Праг 1. овог месеца, где су били на железничкој станици дочекани и поздрављани од стране секретара Централне Земљоделске Јединоте.

Сутра дан ас разгледању музеја и других занимљивости у Прагу заказан је најкорни дочек и пријем наших младића у Дому Земљоделске Јединоте. На овоме дочеку учествовали су: Централно Пољопривредно Друштво, Министарство Земљорадње, Земљоделска Јединота и Клуб Земљорадничке Омладине. Сва господе претставници као присути поздравили су наше младиће са добродошлиштем, пожелевши им да се за све време боравка у чињковој средини, имају осећати као да су у својој земљи, и да сматрају за велику част и срећу што су постали учитељем српског братског народа већени: да је овај пут, којим сада гредимо најзгоднији, да се међусобно што боље упознамо и један другом приближимо, те да на тај начин наше братске и пријатељске везе у будућности што боље учврстимо.

Овом приликом, председник Пољопривредног Друштва г. Клинер, наговестио је укратко развијат и организацију удружења ческог сељака, истичући заслуге једног од највећих и најзаслужнијих синова ческог народа г. Д-р Кампелика који је још пре 50 година про-

носио и пропагирао мисао удружења на селу. У знак благодарности, Кредитес Штедионице које се оснивала називана су „Кампелички“ по Д-р Кампелику.

Познато је да је Чехословачка једна напредна пољопривредна земља, у којој је смештена пољопривредна организација и задругарство добропривредног културном и економском подизању села, где је наша омладина на практици размештена, што нам све даје уверења да ће се она пољопривредно образовати и по повратку у отаџбину бити оспособљена за јавни живот.

Tatšak.

ЗАПИСНИК

VIII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане на дан 1. марта 1924. год. у дому друштвеннем У Београду.

Били су присусти: председник г. Паја Т. Тодоровић, подпредседник г. Др Вела Стојковић, чланови Управе: г. г. Никола Петровић, Павле Петковић, Душан Татић, Драг. Спирин, Софрије Паргини, Александар Рашковић, Мија Зечанић.

Председао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележио секретар Ник. Стаменковић.

Председници извештавају: Одбор, да је од одређених чланова предложених годишњем извештају штампа у хиљаду једногодишњег времена.

Обзор одлужио: да се годишњи извештај штампи у хиљаду премерана гарнizonom без прореза, величине као и у 1922. год.

Финансиски Одбор, са секретаром и благајником позвао све штампарије и закључио потођу:

II.

Пројаушео је претресање пројекта буџета за 1924. год. и одлучено: да се на издају седница поново узме у претрес.

III.

Прочитана је акт Главног Савеза Срп. Земљорадничких Задруга Бр. 1920. којим извештава Друштво, да је са своје стране одредио делегата и морају Друштво да и оно са своје стране да то учини, како би се поједи људији разговароји о заједничкој делатности.

Обзор бира са своје средине за делегата: Председника г. Пају Т. Тодоровића подпредседника г. Др Вела Стојковића и члана Управе г. Александар Рашковића.

Одређени делегати састаје се са делегатима Главног Савеза 4. маја у 10 час при подне у Дому Главног Савеза о чему извештави и Главни Савез.

IV.

Председник саопштавају: Одбору да је Господин Министар Пољопривреде и Воде под бр. 42306 (VI. од 25) II - 924. год. одобрио нова друштвеница правила са извесним допунама.

Обзор прими знаму и овлашћује да се нова Правила штампанију у (2.000) две хиљаде примерака у формату књиге и стара.

V.

а) по мобил. Подсавезија Аграрних Заједница из Вел. Бечкерека Бр. 354, да му Друштво да спаре и остало у комисији са потребном гаранцијом; — Обзор одлучио: да се одговори Подсавезији, да објазне Пољопривредну Ползужњину, па не му се издаји на сурсет;

б) по мобил. Женског Сиротинства Ср. Фране у Београду Позај. Мостара, да му се поклони једна прокламација за влагорад. — Обзор одлучио: да се Сиротинству поклони једна прокламација „Верморелова“;

в) по мобил. Обзору за подизање „КАРА-БОРБЕВОГ“ Дома у Рачи (крагујевачкој) Бр. 56, да му Друштву да прилог за подизање Дома; — Обзор одлучио: да се изда прилог у 500 динара;

г) чита са рефератом одређених улога Одбора о стечији, који се има расправљати за друштвеног секретара и инспектора за подржаке. — Обзор одлучио: да се расподи стечију по подзетим извештајима;

д) прочитана је извештај одређених чланова за пријем купаљних калемарских можеза у 1000 ком од Окр. Одбора окр. крагујевачког. — Обзор одлучио: да се купаљи можези укаже, продава исплате и праћују по предложеном цени;

е) прочитан је акт Аграрне заједнице из Новог Сада Бр. 736. којим почиње Друштво на Збор који не се одржава 2. марта т. г. у Новом Саду. Обзор је одлучио: да се уговори г. А. Мајеровић, управник град. шефарска школе у Новом Саду да представљају Друштво као посматрач и падишах извештаја.

За овим је седница закључена.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускоковача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупнују се
СРП. ПОЉОПРИВ. ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу најнишег решења од
априла 1869. г. пренесу друштву
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво аљасника, председник, П. Т. Тодоровић

БЕОГРАД, 11. МАЈА 1924. године.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Година II.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Примљене рукописи се не враћају
Претплати се поште уједашут
из целу годину.

Голубачка мушкица.

Сваки сељак зна шта је голубачка мушкица и како је опасна јер немилосрдно сатире стоку а нарочито говеда и овце, а свиње и коње мање.

Како се приближују дани када ће се овај непријатељ појавити код нас, намера нам је да још сада скренемо пажњу земљорадницима као и осталим сопственицима стоке на ову опасну мушкицу по стоку.

Из искуства знамо да ова мушкица својом извеснадном појавом с пролећа хиљадама грава стоке уништава и мрёге сељаке у првој завији; јер има њих доста који само по две кравице имају, па не појимају још доволно опасност, мушкица их изменађује и стока им угине само за то, што доволно надзора над њом не воде.

Као што рекосмо још неколико дана и ова сточна мора појавиће се широм целе наше земље.

Увек су вајвише страдали они крајеви, где се она прво појави и то је округ Пожаревачки, Сmederevski, Morавski, Krajinski, па и они у Банату који су у близини Голупца.

Голубачка мушкица носи име по месту одакле се изводи на хиљадама милинија, које ветар разноси на све стране. Читави облаци ове мушкице излазе из пукотина и поточића код голубачког града.

Колико знамо држава је до сада неколико пута покушавала да те пукотине затвори, потоци очисти и тиме спасе стоку овог страховитог инсекта. Сви радови и напори остали су без успеха, јер се с пролећа мушкице појавиле на другом месту.

Дакле, и поред најбоље воље државе, није се могло помоћи како се мислило, и тако је данас стока остала на милост и немилост голубачкој мушкици.

Да би земљорадници своју стоку сачували од ове напасти, препоручујемо им да добро мотре на њену појаву, и да чим примете одмах сламу — кровину или друго што паље, те да изазову дим који не може мушкица да подноси и тако бежи од стоке.

Ко има стаје најбоље је стоку склонити у стају и опет у какав плаехани суд канту или што да запали, да се пуши, и да се стока даљу никако не пушта на пашу, а ноћи може, јер мушкица ноћу не може стоји да нашкоди.

Ложење ватре у стајама мора бити пажљиво да се што не упади. Стоку никако не поворевати да чувају деца, јер она незадовољна и не умеју да цене опасност голубачке мушкице.

Голубачка мушкица чим се појави код стоке одмах она постаје немира, маше репом и непрестано мрда ногама. Највише та мушкица иде унос — ноздре, по трбуху и грудима, тамо где је кожа најмекша и где има највише крвних судова.

Од убода голубачке мушкице грло може, као што се зна, лако, да угине. Према томе скреће се пажња земљорадничком свету као и свима онима који имају стоке, да озбиљно мотре на појаву ове тако велике штеточине како би сачували своју стоку, јер данас један во кошта од 5.000—10.000 д. једна крава 4.000—8.000 д. једна овца 5—600 д. једна крмча 2.—3.000 д.

Једна наша мала непажња или немарност може да нас врло скупо кошта, јер на данашње време једно пиле вреди 20 дин. па треба да се чува, а камо ли стока.

Земљорадници, па и ви сви остали, пазите на појаву „голубачке“ мушкице и чувајте вашу стоку — не ослањајте на децу да она пазе, јер бете се после кајати, али ће бити доцкан.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ИЗ ВОЂАРСТВА

Извођење вештачних облика код воћана *)

Као веома подесна са инским стаблом, било за сајење у самом воћнику или појединачно у градинама и окућницама и др. јесте „обична немачка пирамада“. Заузима мало простора, доста је дугог века, лако се гаји и врло је родна.

*) Одговор на питање Душана Мавреношића „Веља“ из Пирота

Доње гране треба да су што снажније и дуже а горње, постепено ка врху тање и краће.

Најбољи је облик за гајење јабука и крушака.

На лаким, песковитим и сувим земљама, могу се гајити крушице окалемљене на дивљој крушци, а на темним, хумозним и влажним земљама на дивљој дуњи. На дуњи брзо пророде, доносе дosta и добrog плода али не живе више од 18—20 година.

За јабуке најбоља је подлога „Холандска јабука“.

Крушке и јабуку у облику пирамида саде се на растојању 5 м. ред од реда и воћка од воћке.

Најбоље је, ако се једногодишњи калем посади на стално место и ту одгаји у облику пирамиде.

Ако је једногодишњи калем добро развијен, има здраве пупољке и добро развијене жиле, сади се сјевени, па скрати изнад површине земље на 50 см. ако је слабији, тада се сади с пролећа и тек идуће године пре кретања сока, скрати на истој дужини.

На скраћеном калему за 30—40 см. од површине земље, уклоне се сви пупољци ради образовања стабла. Изнад тога остави се 5—6 пупољака, да се из њих развију вршни и побочни младари.

Када се у току лета развију младари, онда се скрате на 30 см. и то месец маја и јуна, — водећи рачуна да остане само 5—6, и да су распоређени на све стране. Сви остали уклоне се.

Вршни продужни младар, најбоље је ако се привеже уз какав пободен коичи управно. Ако из једног места избију два продужена младара, тада се слабији уклони.

Преко лета треба пазити, да се сви побочни младари равномерно развију.

Сл. 1.—а, показује изглед окресаног једногодишњег калема и изглед младара, који су се развили у току лета под б.

Сл. 1.—б, показује изглед окресаног једногодишњег калема и изглед младара, који су се развили у току лета под б.

При кресању треба пазити, да вршни пупољак дође наспрам прошлогодишњег пресека. — како би пирамида имала право стабло.

Сви ластари који су се прошлог лета развили, скрате се као што је то показано на слици 1—б од доја 2—II.

За правило може сеузети, да се доње најснажније гране крешу на $\frac{1}{2}$, средње на $\frac{1}{2}$ а горње $\frac{1}{2}$ јакије дужине.

Пупољак код кога је окресан ластар, треба да је увек с поља окренут.

Преко леја друге године остави се на продужном ластару, само 5—6 побочних ластара, како би се ство-

рио други спрат грана. Дужи ластари скрате се при врху а слабији што краће, — како би се регулисало равномерно развиће.

У трећој години остави се такође продужни ластар са 5—6 пупољака, ради образовања трећег спрата грана. При кресању уклони се патрља.

Како се врши целокупно кресање, показује нам сл. 2.

У чetврtoj godini nevi je donekle образована пирамида а кресање се врши као и прошле године. Тада треба пазити, да се младари на побочним гранама што више скраћују, да би се претворили у родне границе, — пазећи при том да нису су више густи.

На доњим гранама налазе се већ родне границе, које доносе плода.

У петој години облик пирамиде доста је добро израђен. Кресање се разликује у томе, што се продужни ластари врло мало скрате.

У шестој и седмој години облик пирамиде је готов.

При образовању пирамиде треба пазити, да најниже гране достигну дужину до $1\frac{1}{2}$ метар. С тога их сваке године треба продужавати за 10—20 см а у истом односу скраћивати горње гране.

Сл. 2.

Висина је пирамиде обично 5—6 метара, а пречник при дну око 3 метра.

Исто тако може се са добним успехом гајити и „штубчаста пирамида“.

Достизе висину од 3—4. метра а сади се на разстајању од 1.50—2. метра.

Бразо се подиже рано пророди, обасута је сва цветом и доноси доста и доброг плода. Спада међу најплодније облике никог воћа.

Може се веома повољно искористити на мањем простору, по лејама у градини-баштама и самим окучијицама.

Крушак се калеме на дуњи а јабуке на Холандској и Петровачи јабуци.

Гаји се обична немачка пирамида, само су код ње побочне гране знатно краће.

Побочни ластари скраћују се сваке године на 10—15 см; — слабији краће а снажнији дуже.

Дужина доњих побочних грана, треба да је око 60 см а горњих при врху највише до 20 см.

Сл. 3 показује изглед стубасте пирамиде.

Кордунчице спадају у шпалирне вештачке облике. Могу бити једнокраке и двокраке; рад на стварању тих облика састоји се поглавито у нези родних граници.

Врло се радо гаје око воћњака са ниским — патуљастим стаблом и по лејама утрагдним, окучијицама и шпалирним воћњацима.

За јабуке најбоље су подлоге Холандска и Петровача јабука а за крушке дивља дуња.



Сл. 1.



Једнокраке кордунице саде се на растајану 3—4 метра и двокраке на 6—7 метара.

Ове ћу у кратко описати гајење једнокраких и двокраких водоравних — положених кордуница.

Гајење једнокраке кордунице врло је просто. Засађен једногодишњи камел привеже се усправно уз какав прав кочић, па се после по сађењу на висину од 30—40 см. повије и привеже уз водоравно разапету жицу на 30 см. а остатак косо уз какав косо забоден кочић. При врху младар се нешто скрати.

Гајење двокраке кордунице. Када се једногодишњи камел скрати на 30—40 см. од земље, па при врху оставе два пупољка са стране; из њих се имају одгледити и две водоравне жице.

У току лета развију се из пупољка два младара, који се нешто увразују (с. 3.) и се не би сломили, положеје с једне и другестране жице и привежу као и код једнокраке кордунице.

Идућег пролећа пре кретања сока, скрате се пројужни младари и тако крешу сваког пролећа, док се не добије кордуница. Сл. 4. показује изглед двокраке водоравне кордунице.



Сл. 4.

Преко лета треба побочне младаре — ластаре на краковим пинизирати — кресати на дужину 5—10 см; према њиховом развију водећи рачуна, да нису сувише густи, на скраћеним ластарима створиће се родне граничне са цветним и листнатим пупољцима.

Да се двокраке кордунице снажно развију, треба имати на уму следеће:

1.) Преко лета снажнији крак везивати више положено а слабији косо, — како би се подједнако развили обе грane.

2.) Код снажнијих грana треба на поједињим местима лишиће упала сасећи:

3.) Линије на слабо развијеним ластарима, потребно је преко лета прскати раствором зелене галице. На 1. литар воде растворити 1—2 грама галице. Прскати се врши рано јутром или с вечери по зајаску сунца.

П. С. Пејаковић.

ИЗ СТОЧАРСТВА

Ноју расу свиња да гајимо?

Најприроднији избор расе јесте раса домаћа, која је одгајивана највише позната и у исто време најтопорнија и најиздржљивија, прилагођена и човеку и природи.

Приликом избора грала за запат, бирати увек од исте старости најнапредији грала, код којих ће kostур

бити што финији и лакши, а последње категорије: ноге, уши, реп, глава, бити што мањи.

Ако се поред тога жели што интензивије газдавање свињама, онда изабрати што разноврсније расе, енглеске расе свиња можемо гајити у чистој крви или мелешашти. Постоји тако звано индустијско укрушање, где за мужјака узимамо нераста енглеске расе а крмачу од домаће. Од оваквих укруштања — дрвеће генерације — добијамо одличан прасад, која су издржљива и отпорна а при том неома напредају. И у једном и у другом случају главно је умети извршити избор приплодника, који ће се одликовати гојазношћу и што бољим искоришћавањем хране, а остало се не научи за један дан, већ је потребна пракса, посматрање и уочавање добрих грала.

Избор приплодника. Грала, која мислимо да употребимо за приплод, морају се одликовати известним обићајима особинама:

Тело дугачко и широко. Глава средње величине са јаким вилцима и лепо оденутим (меснатим) образима. Уши да нису сувише грубе. Леђа дугачка и широка, обилујући мноштвом мишића (меса). Добра приплодна грала одликују се правом леђном линијом, која се пружа од потиљка до репа. Има раса чија је одлика грбаша леђа (монголица, шумадијска). Сувише одсечке, стрме и шиљасте сапи и крста показују сиромашност тела у мишићима.

Реп не треба да је дугачак, већ што краћи и да је нешто увијен.

Преса и трбух да су што развијенији и шири. У колико буду преса развијенија и пунија у толико не плува лакши радити, срце и плува већу количину крви прerađavati. Са велијим грудним кошем треба да је већи и трбух, јер не само на тај начин свиња моћи већу количину хране примати за прераду у месо, маст и сланину.

Слабе и узане преси знак су познозрелости и слабог гојења.

Велики stomak показује добар апетит и јешност свиње, док сувише шкембаста грала одјају хрђаво храњење истих у младост (грубом и волуменозном храном).

Дакле, добра грала за приплод одликоваће се, што дужим, ширим и обиљнијим телом. Овде не може бити прекомерности. Поред предњег добри приплодници се одликују још и широким меснатим плећима и бутицама, које у колико су веће и пространаје у толико су и знак болje гојазности.

Масивно широко тело треба да је насађено на јаке, али не и грубе ноге.

Предње ноге да су доста растављене једна од друге и да гледају са стране престављају праву линију. Што се тиче висине ноге, она је у зависности од масиности тела оних трупа. У колико је цело тело — труп масинију у толико ће и ноге бити ниже. За приплод тражити грала са правилним ставом а средње високим ногама, које имају јаке, али не и сувише грубе kostи.

Добра приплодна грала одликују се даље танком кожом, која се да показати (одредити), дебљином ушије школјке, као и особинама длаке — чекиње. У колико су чекиње финије, тање, сјајније и ређе, у толико је и кожа танка и обратно.



Ковидаве чекиње су код извесних свинја знак велике гојавности (шумадијска, монголска, буђеновачка.)

Кад нам је позната улога наследног преносења особина са родитеља на подмладак, онда треба нарочиту пажњу обратити на *темперамент* и *карактер свине*. У колико је грло питомије, благордије и мирније у толико ће бити примљену храну искоришћавати.

Грла, која су немирна, луда, која се усуђују да и на човека нападају, треба избацити из приплодног.

Јесна грла, која имају едличан апетит не пробирајући пружену им храну, треба најпре узeti за приплод.

Јесношт зависи и од године старости; зато за приплод узeti млађа грла.

Напоследку за приплод узeti грла апсолутно здрава, јер само као здрава даће и здраво потомство.

Поред свега првљег реченог, врло је важно, да приплодници воде порекло од добрих и познатих родитеља или запата. Зато је врло важно установљавање родословних књига.

Избор нераста. Избор нераста је од нарочите важности, јер ће од његове доброте и предисага зависити и подмладак. Овај је избор у толико важнији у колико нераст има да послужи за више кућа или цело село. Помоћи добрих верастова, а осредњих крмача, могли би наше свинјарство за кратко време знатно да поправимо.

Што наше свинјарство није данас на жељеној висини, то долази или од рјавог избора верастова или у опште од недостатка добрих нерастова. Колико штете троји свинјарство од мањака добрих нерастова, није потребно говорити.

Приликом избора верастова наша се пажња односи на: спољашност грла, полне органе, здравствено стање, порекло и старости.

Спајања карактеристика. Глава ће бити нешто јача са умереном ширином и добро месянатим образизмом. Око бистро а поглед одважан. Уши према величини главе и доста меснате.

Вилице снажне, али не са дугачком главом, јер дугачка и сувија глава представља рјаво подизање грла, као и његову познозрелост. Врат са леђном линијом треба да се приближуја што више подорању вној линији. У колико се цела леђна линија од потиљка до репа више подоравају линији приближуја, у толико је то грло боље за приплод. Врат, леђа, креста, плећке, и бутине, да су што богатији наслагама мишића, да су простиране и широке.

Нерастови са „ушинјеном“ задњицом са јако обраслим и сувим крстима нису за приплод.

Ноге треба да представљају средњу висину, да су доста снажне и са јачим kostима.

Прса да су што широка и дубља, лепо заобљена, као и трбух. Грла са усуканим („уз кичму припијеним“) трбухом нису за приплод.

Коља, да је средње дебљине и обрасла јаком чекињом.

У опште узеа, посматрано грло треба да претставља мушки грло, да се одликује поред предњих особина још и свежином, јачином и мужевионшћу. Добар нераст је снажан, живој темперамента и поред разбукарене кр-

маче (у жару) показује се раздржљив и вољан да испуни своју мушки дужност.

2. Полни органи. На послетку долазимо до најважнијег органа нераста, који се са нарочитом пажњом треба да испита. Мушки, полни орган, јаја (муда) и пенис или уз треба да је апсолутно без и једне ма и најмање мање. Јаја или муда да су правилног облика, да су покретљива и никада сувише велика, већ средње величине. Јаја као и пенис треба да су без икаквих рана и бубуљаца. Али, да се уверимо о мушки вредности нераста, најбоље је учинити пробу потпуштајући му једну крмачу.

Зоравшћено слање. Само потпуно здрави нерастови даје и здрав подмладак. Стога, нарочиту пажњу обратити на унутрашње мана и болести, које би се могле десити. Ако смо у свинјарству почетници, најбоље је чути мишљење добрг и дугододињег практичара. Болешљива, слаба и грла са мљавама, не само што дају рђав подмладак, већ су понајвеће и бесплодна.

Грла, која су опака, љута и луда, која кидисавају и на човека, треба избацити из запата, јер се ове особине понајчешће и на потомство пренесе.

3. Порекло је од претежне важности у избору приплодника а на посег нераста. Добар нераст треба да произилази од добрих родитеља, да му је мати била влодна да је имала доволно малека; да су му родитељи произилазили из добрих запата, да су били без икаквих мана и наследних болести и што је од нарочите важности, да су што плоднији.

У напредном свинјарству се захтева, да нераст води порекло и од добре чувене расе или од познатих мелеза.

Кад нераста узимамо из свога запата, онда ћемо узети најпреднија грла, одлажујући се свима предњим особинама, а произилазећи од плодне матере и одликујући се својим добрым особинама од многих браће и сестара.

Нерастови са напред измешаним особинама су плодни, док нерастови, чији спољни изглед даје облик женке, који су лимфатичног темперамента, мирни са рјавом спољном и унутрашњом конструкцијом, нису за приплод јер су већином неплодни, а и ако су плодни, подмладак им није добар.

5. Полне зрелости нерастова, наступа врло рано. Добро неговане прасид сазревају већ у летом и доносе у шестом месецу. Али, полна зрелост не сме се узети, као мерило употребе нераста за приплод, јер млада су грла мање плодна а и приплод је слабији. Најпосленије време за употребу нераста креће се између 9 и 15 месеци.

Време, када се један нераст може употребити за парење зависи на прво место од расе а затим и од хране. Нерастови средњих раса, добро хранењи (шталско хранење), могу се већ у деветом месецу употребити, док они велики, крупни и они који су лошије хранењи најранитељи 12 или 15 месеци.

У овоме наш сељак нарочито греша, јер понајвеће нераста за приплод употребљава и сувише рано.

Од оваквог рада, не само да се иде на штету са-мога нераста, који заостаје у порасту, већ и подмладака, који ће увек бити кржљавији него обично.

Највећу плодност нераст постиже у својој другој и трећој години старости.

Број крмача, који један нераст може и сме да оплоди креће се између 20 и 50, што зависи од старости, држања и неге нараста, као и доба године, кад се нераст употребљава. Да нераст буде плодан потребно је добро га хранити, дати му простора за кретање, да не би отежао и постао мање плодним. Од добро негованог и старијег нараста може се у доба парења захтевати 2—3 парења на дан. Млађим грлима не се подлустити мањи број крмача, док старијим већи.

Плодност и употребљивост нераста зависи у првом реду од скокова, њиховог распореда и начина хранења и неговања. У најбољим случајевима нераст се може држати до 10 година старости, што треба у пракси узвести нарочито, ако је то нераст, који се својим подмлатком показао са изврсним особинама и подобностима. Али, услед тога, што у већини случајева, нераст после дуже употребе постаје опасан и бесан, а и ради боље изузпотребе његове, он се ретко држи више од три године, када га треба (ушкокити) уштројати и ставити на храну. У ово време употребљени ослобођени нерастови за тојење дају највеће користи. Они су у то време јачи, очувани, нису истрошени, дају добру сланину и месо, док стари нерастови, поред тога, што дају месо и сланину лошијег квалитета, и теке се тоје, те према томе и добијени производи знатно су скупљи.

април 1924.

Краљево

D. J. G.

ИЗ РИБАРСТВА

Рибарство у нашој старој краљевини.

У српским народним умотворинама, пева и прича народ, да је некада свака српска куба, у местима поред река — вода, имала уз пост на својој софиовојовоно риба за јело, и ако је ондашњи пост био строжи и дужетрајнији, но данашњи, а и удаљени жители од река, нису оскудевали, јер су могли у свако доба јефтино рибе набавити за јело; њих је било у изобиљу, у потоцима, речицама и рекама.

Како стојимо данас са рибарством у старој Краљевини?

Поред више од 4100 километара дужине речног корита и милиона квадратних метара површине, у којима преко целе годинеовоно воде тече, подесне за неговање риба, и поред 5 великих језера, чије површине износе више од 700 квадратних километара, српски народ оскудева за време својих строгих верских постова у рибама за јело.

Крајем 1923. год, за славу Св. Николе и за Божићне празнике послате су рибе из Новог Сада за Крушевца, Брус (срезе конопачичи) и Ужице за потрошњу и ако је један кгр. рибе у Новом Саду коштао 25—30 динара.

Ако узмемо у виду, да у близини Ужица теку три значајне речице: Моравица, Тетиња и Скрапеж, да Брус

лежи поред Расине и да се у непосредној близини Крушевца састављају три велике реке: Западна и Јужна Морава и Расина и да тамошњи житељи купују рибу чак из Новог Сада, онда имамо слику о ставу риба у тим рекама, које имају најбоље услове за рибогођење.

Значи, да је рибарство до краја опало, да данас немаовоно риба за време поста за јело, а камо ли као јефтина и добра општа народна храна, као што су рибе у Француској и Немачкој, где и војници у интересу штедеље другог меса, добијају преко године више пута риба за јело.

Шта је онда узрок да су у старој краљевини Јоштоци, речице и реке данас скоро без риба?

1.) Природне штеточине Од сисара: видре и водени пацови;

2.) Од птица: рибли орао, гуске, плавке, рода, чапља, водена кокош, гљурци, галебови, ковачи — ледена птица — и др.

3.) Змије, жабе, ракови и корњаче.

4.) Саме рибе грабљивице — месождери, као штуке, сом и др. —

Све напред наведене штеточине, не само што радо рибе јаду, они јој утамњују огромну количину рибљих јаја, — икре — од дана, кад женка исте поси, до дана изласка малих рибица

Али најглавнији узрок утамњивања риба је употреба динамида и др. експлозива, као и тровање приликом ловљења риба.

И са првим и другим начином убија се или отрује због једног килограма добре рибе, 15—20 кгр. ситне, коју у опште нико и не покупи.

Шта онда треба урадити да се рибарство што пре обогати на суштину, на који је некада било?

Строгим извршењем закона о риболову, повећани би одмах количину рибе у рекама.

Али има још једно средство, ради већег и бржег добијања риба за народну исхрану, а то је вештачко ослобођавање и излегање рибљих јаја у нарочитим заводима и пуштање неколико милиона излежних ситних рибица у поточне или речне воде.

Оваквим су начином Французи за кратко време створили богата тржишта, одличног рибљег меса, за општу народну исхрану, а Немци су пред рат пустили у реке: Рајну, Весер и Лабу до 15 милиона вештачких излежних ситних рибица од морске рапе лосос, — лакса — налик на нашу малациу.

Услови у Србији за рибарство су у опште боли од осталих држава, јер ретко где има која фабрика, која кваси воду, а ипак њихове реке су богато насељене најбољим врстама риба.

Французи имају своје рибарске центре и станице, поред река и то од половине речног тока до извора.

У центрима за оплођавање јаја чувају се женке и мужјаци, од појединих врста риба засебно, у древним резерваторима и посматра се развијати женке, односно прирастак икре — ширење трбуха. —

Када одређени стручњак сматра да су јаја зрела, онда се женка изводи из базена — резервоара — и пријатним таренем, руком преко њеног трбуха, она пушта јаја — икру — у један суд у виду легена — лавора. —

Чим женка пусти јаја, додаје се мужјак и на исти начин помоћу пријатног трљања преко трубки, добије се од њега једна бела течност, као млеко, која оплоди ѡава од женке добивену јаја.

Руком се после јаја са млеком пажљиво и што боље помешају.

На 200 до 250.000 рибљих јаја довољно је млеко од једног мужјака.

Код шарана потребна су за сваку женку по два мужјака, јер женка носи више од 250.000 јаја.

Женка од штуке носи само до 100.000 јаја; потребна су за оплођивање тих јаја три мужјака, зато, што штука, у размеру према другим рибама има количину млека даје.

Женке од свих врста риба дају тек после четврте године правилно развијена јаја за множење.

И ако све врсте риба, дају велику количину јаја — ипак није довољно да се, поред наведених штеточина, експлозива и тровања, наше реке поново рибама у довољној мери насеље — попуне — као што су некад биле.

Зато користимо се начином вештачког оплођивања и излегања наших бОльих врста риба, по француском и немачком начину и у року од 4—5 год. наши потоци, речице, мале и велике реке, биће поново оживљење рибама за народну исхрану.

Ради извођења вештачког оплођивања, излегања рибљих јаја, у стариим границама треба створити три рибарске централе и повише рибарских станица, уместима која поред појединих река леже.

Прва и највећа централа да буде Ваљево, друга Београд, а трећа Скопље.

У жупанском и српским градовима, према природном положају и могућностима, треба да буду рибарске станице за излежење из централе добивених оплођених јаја.

У Ваљеву треба да буде прва и највећа рибарска централа, зато, што тамо на имењу Средње Пољопривредне Школе (бивше окружне пољопривредне станице) постоји један од најмодернијих рибњака, од девет хектара површине, који добија потребну количину воде из реке Колубаре.

Од риба (женке) из овога рибњака, могло би се милијарде оплођених јаја од наших најбољих речних риба добити, и на рибарске станице ради излежења распослати.

На неколико километара од Ваљева, могла би се створити нарочита станица за извођење јаја од пастрмке, у речици Градцу.

Главни надзор над Ваљевском централом могла би Управа Средње Пољопривредне школе вршити.

Ваљевска централа могла би са оплођеним јајима од риба ове станице снабдевати: од Љужица до Крушевца — Брус, — и од Ниша до Пирота и Врање.

У Београдској централи могло би се поред бОльик врста риба из Дунава и Саве, вештачки оплођивати и излежати јаја од моруне, јесетре и кечиге.

Из Београдске централе би се још снабдевале станице у Шапцу, Неготину — Букову, Зајчару и Књажевцу.

Скопљанска централа да производи рибља јаја за станице у Митровици, Новом Пазару, Велесу, Гостивару, Крушеву, Битољу и Штипу.

Описати устројења рибарских централа и станица немогуће нам је у овом чланку, а није нам ни циљ, јер да то су специјалисте познани. Само ћemo још навести да се рибарске станице могу у мајоритете грађевине сместити, јер приликом излежења јаја треба само топлота од 2—10° C, а пошто већина наших бОльих речних риба икру баца од половине марта, до краја маја, то је ретко грејање потребно.

За вештачко рибарство потребан је у главном вештачки или обичан водовод, разне каде — мали резерватори, — басени, корита од цинкованог лима, — плаха, — сита, — цеви, канте, ваге, мреже, кашике, судови за пренос оплођених рибљих јаја и излежених рибица на удаљена места.

Сви ови наведени и још други потребни предмети, могло би Министарство Пољопривреде и Вода још у ову годину, у име ратне општине, преко Репарационе Комисије из Немачке, набавити.

Што будемо пре и више оживелих рибица пуштали, већа ће нам бити добит у месу за исхрaku нашега народа.

15 марта 1924 г.

Нови Сад.

А. Мајеровић

В. д. Управитеља Градаве,
Црногорске школе.

НЕКРОЛОГ

† Богољуб Јовановић

дугогодишњи Управник Државне Статистичке, дописни члан Академије Наука, титуларни члан Међународног Статистичког Института, почасни члан Српског Пољопривредног Друштва и т. д. и т. д.

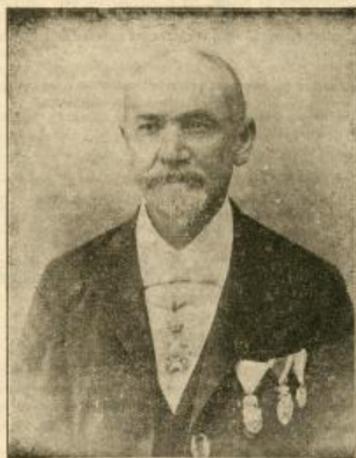
У току шесте деценије прошлога века, а у доба оснивања најважнијих наших културних институција, основана је наша статистика.

И ако су се разни статистички подаци прикупљали и пре оснивања статистичког одељења, ово прикупљање података било је само поступак Државне управе, искључиво за потребу њену, имајући по све интерну саруху.

До 1862. године, није постојао посебни орган, за статистичку службу. Преко потреба и општа жеља, за за сазијање стварних прилика и стања, осећаја се све више и више, те је почетком осме деценије, прошлога века, устројена званична статистика. Специјалним законом, створена је база за даље еволуцију наше савремене статистике, која је по одређеној основи, проучавала и испитивала, све примене појаве, прикупљањем и разрадом различитих статистичких података. —

Баш у овом временском периоду, т. ј. у току седме деценије прошлога века и Богољуб Јовановић се јавља са својим статистичким радовима, као статистичар Министарства Просвете. Нешто доцније, током осме деценије, прошлога века, почније организација наше службене статистике и сваки додатни рад на развитку њеном, тесно је везан са именом Богољуба Јовановића.

Већ почетком 1888. год. Јовановић водимо на чelu статистике, као Начелника Статистичког Одјељења Министарства Народне Привреде.



Скоро четири деценије, Јовановић је радио непрекидно и неуморно, са ретком истрајношћу и марљивошћу из нашој статистици. Његов статистички рад садржи тридесет књига: „Статистике Краљевине Србије“. Јовановић је извео четири пописа становништва у Краљевини Србији и то: 1890 год; 1895; 1900 год. и 1905 год. Исто тако четири пописа домаће стоке и то: 1890 год. 1895 год., 1900 и 1905 год.; три пописа обрађене земље и то: 1889 год; 1893 год. и 1897 године. За временски период од 1888—1905. г. средио је следеће податке:

- 1.) Статистику рођења, венчања и умирања;
- 2.) Статистику кривичног суђења;
- 3.) Статистику наставе;
- 4.) Статистику грађанског суђења;
- 5.) Статистику земљорадње и жетвеног приноса од 1900—1903 године;
- 6.) Статистику прихода и издатака општина;
- 7.) Статистику црквених и манастирских имовина;
- 8.) Статистику панаџира;
- 9.) Статистику штете од града;
- 10.) Статистику јавних продаја;
- 11.) Статистику пожара и палjeвиши;
- 12.) Статистику цијена пољопривредних производа;
- 13.) Предходне резултате пописа становништва и домаће стоке 1890, 1895 и 1900 год.

Нарочито нам је драгоцен а заоставштвина од пок. Јовановића његов „Статистички Годишњак“, где су груписани и у изводима изложени статистички подаци, он штет значај, целокупног нашег јавног живота.

Јовановић је средио, једанајест књига „Статистички Годишњак“ и то: 1889. г.—XI—1905. г.

Сем ових значајних публикација, Јовановић је на-

шу Статистичку Литературу обогатио и многим својим лепим радовима, оштампаним у: „Гласнику Српског Учног Друштва“, „Отаџбини“ и другим повременим часописима и листовима.

Двострука задаћа, коју је савремена статистика наименила свима статистичким институцијама, новијег времена, а то је: методолошко прикупљање статистичких података и научна разрада и обрада истих. Јовановићу је била вазда пред очима. Како начелник статистичког одјељења (од 1888. год.), а доције Управник Државне Статистике (1901. г.) Јовановић је израдио радну основу, по којој су прикупљани сви важнији статистички подаци, по којима гравама државне управе и јавнога живота.

Скоро пуне две деценије од почетка 1888. до пред крај 1907. год. Јовановић је био на челу наше статистичке службе. Рад његов признат је са уважавањем и преко граница тадашње Србије. Живот је његов био препун рада, њега рад никад није замарао. Ако се има пред очима његова велика и свестрана делатност, коју је Јовановић за четири деценије развио, на полу наше статистике, човек незна, дали да се дими величини његовог духа, бистрињи његова ума, ширини његових погледа, дубини његових мисли, или челичној мајливости и истрајности у превеликој лубави за радом. Као што је био повучен и сва предан свом раду, тако га је и смрт 13.—IV—1924. године тихо и нечврно отрела од нас. Без уобичајене помпе, скромно или отмено, Јовановић је сахрањен. Радови његови остали су, да нас подсећају на примерну истрајност и мајливост у раду, Отаџбина, којој је тако предано служivo, завидно се и одужно. —

Нека му је вечан спомен међу нама. —

Б. Б. М.

ЗАПИСНИК

IX. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва: држане на дан 9. фебруара 1924. год. у дому друштвеној у Београду.

Били су присуству: в. Паја Т. Тодоровић, ил. председник г. Д-р Веља Стојковић, и чланови Управе: г. д. Александар Рашковић, П. Петковић, М. Зечевић, Софроније Патриотић и држ. Серскин.

Као гост: Милорад Палаташевић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар г. Ник. Стаменковић.

I.

Прочитан је и усвојен записник VII и VIII. редовне седнице.

II.

а) Продужено је зетресаве пројекте буџета за 1924. годину и одлучено: да се поново састане Финансијском Одбором, за штампање 1000 хиљада примерака годишње извештаја за 1923. годину, и 2000 примерака нових првака. — Одлучено је: да се штампаје извештај и Правни повеља Штампарији „РЕГОВИЋ“ као најинжењерашујућу Хартију и повеља има бити иста, као и прошле године.

III.

Прочитана су мишљења инспектора за Позориште; по предмету бр. Бр. 1588, подб. подбоносоване Позоришне Позоришне у Модерну за спрове и др. на кредит, — Одбор је

одлучно: да се овој Подружници отвори кредит од 10.000 динара у спровоци и материјалу, па подлоги обласне по прописној форми;

б) по предмету бр. 1618, молба Повољноредне Годужине у Обреновцу, за справе и друго на крајим — Одбор је одлучно: да се овој Подружници отвори кредит од 20.000 динара у спровоци и материјалу, па подлоги обласне по прописној форми;

в) по предмету бр. 1668, молба новосадне Повољнореде Поморјанској дружењу у Жабљу — Бачка да се пријави у састав Друштва — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се прими у састав, пошто је испунила прописане услове правилника;

г) по предмету бр. 1612, молба новосадне Повољноредне Поморјанској дружењу у Ковину Метрополији, да се пријави у састав Друштвених — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се време у састав пошто је испунила прописане услове правилника;

д) по предмету бр. 1082 представитељ архива и економа среза рашког бр. 21, да се војни Дечји Повољноредни клуб у Праскачеве, изда награда — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се војни Дечји Повољноредни клуб у Праскачеве изда награда у 240 дина из кредита на непредвиђене потребе;

IV.

Словештељ и предлон:

а) прочитано је писмо под бр. 1793. Повољноредске Читалице Сплиског Гарнизона, којим тврди пријем послатих им књига, и извештава Друштву, да га је читавац уврстио као „УТЕМЕЉАЧА“. Одбор прима предле знати;

б) прочитано је писмо Извоза Банке под бр. 1696, поводом испоруке симсона — Одбор прима знату;

в) г. Др. Веља Стојковић, п. председник спомитава Одбору о свом путу на Збору у Чаку, за осниваче Јадарске Задруге и о поистагнутим успехима — Одбор је прамни новопуњу знати преизве.

Са овим је седница завршена.

ЗАПИСНИК

Х. седница Управног Одбора Српског Повољноредног Друштва, држане 5. марта 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: Председник г. Пеја Т. Тодоровић, п. председник г. Д-р Веља Н. Стојковић и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Софроније Партоњић, Драгутин Сремчић, Душан Ђакић и Милорад Зечевић.

Председавао председник г. Пеја Т. Тодоровић.

Бекјено секретар Ник. Стаменковић.

I.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице.

II.

Прочитано је стављење магашни и благајне из дана 1. III - т. г. Одбор: прима знату.

III.

а) По мишљењу Књижевног Одбора о откупу књиге „Техничка Администрација“ од г. др. Стјанића, пуковника — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се откупи једна књига у вредности од 80 дина, за друштвени библиотеку.

IV.

По мишљењу инспектора за Подружине бр. 2069. и 2066 — Одбор је одлучно: да се отвори кредит у спровоци, алатима материјалу и другом на Аријалу 10.000 динара

* Тузли 10.000 *

па подлоги прописаних обвезница.

Повољноредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

б) По мишљењу инспектора за Подружине бр. 1965 и нове Повољноредне Подружине у Сајмишту, Одбор је одлучно: да се прими у састав пошто је испуњена Правилником;

в) На предлог члана Одбора г. Д. Ђакића а по молби Милована Ђајдук Велковића из Дубове среза односнавског окр. средњеваског — Одбор је одлучно да се Ђајдан Велковић називом прими за практику у Челодолаточкој, пошто број пријављених младаца није попуњен.

V.

Прочитан је записник свих Секција, по коме су предложена лица Гајиковић Гојаницем Збору за редовне чланове —

Одбор је одбрао лица која изврше одговору условима и одлучује: да се предложе Збору за примање у чланство.

VI.

Предложен предлог од Одбора, да се буџет прихода и расхода за 1924. пошто се промакне месец штампаријске грешке шампи по други пут у 200 гримерака. —

Одбор усваја предлог предлога.

VII.

Уредни „Тешка“ предложе Одбору, да се г. Баји. Д. Тодоровићу, исплати 400 дина за гасину садржаја Тешке. —

Одбор усваја предлог предлога.

VIII.

У спису из чл. 16. Друштвених Правила о одступању половине члане из Управе — Одбор одлучује да један од чланова има да одступи по неком тако, да 4. управитеља места и г. Мил. Зечевић коме се место управљају по пропису последњег става чл. 15. буде половина чланова за одступање. Кодку је извучен члан г. Александар Рашковић.

IX.

Из обзира на то, што је јоногогашњи Глахи Годишњи Збор педесет на реду, — Одбор одлучује да се за чланове Друштвение и наставнике подружинске приреди другајска вечера с тим да поло чину трошкова прими Друштво а другу половину учесника из вечери. Овлашћује са г. Никола Петровић, Павле Петковић и д. Ђакић да се наброји за приређивање ове вечере.

Са овим је седница завршена.

Ценорник делови за Прескалице „Верморелов“.

1. гумена округла плоча (бр. 17)	—	—	—	—	15. дин.
2. — прева од 1 м. (бр. 17)	—	—	—	—	15.
2. нужни прости —	—	—	—	—	20.
4. део за сисак (бр. 4)	—	—	—	—	4.
5. део за сисак (бр. 5)	—	—	—	—	6/50.
6. део за сисак (бр. 6)	—	—	—	—	4.
7. шраф вентил озго (бр. 8)	—	—	—	—	4.
8. шраф за окрутну гуму (бр. 9)	—	—	—	—	3.
9. шраф за вентил гуму (бр. 10)	—	—	—	—	3.
10. шраф за лагере (бр. 11)	—	—	—	—	3.
11. вентил од гуме (бр. 13)	—	—	—	—	1.
12. комплет део за пумпу (бр. 15)	—	—	—	—	25.
13. лагери вели и мањи (бр. 16 и 21) по —	—	—	—	—	6/50.
14. продужни цеви за прскање вода (бр. 18) —	—	—	—	—	20.
15. холидери (бр. 28) —	—	—	—	—	15.
16. славине (бр. 31) —	—	—	—	—	25.

Бројеви се односе на цртеже у проспекту који иде уз сваки Прескалицу, стр. 40 и 42. Ко пошаље новац унапред, паковање и експедиција неће му се наплаћивати.

Српско Повољноредно Друштво.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу извештег решења од
априла 1868. г. премиску друштву
посла поште бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

Број 20.

БЕОГРАД, 18. МАЈА 1924. године.

Основан 1869. године

Одговорни уредник, д-р В. Н. Стојковић

Година LI.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се полаже једнапут
за целу годину

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Неколико напомена земљораднику.

Настало је пролеће, па и велики пољски радови. Још неколико дана па ће отпочети прво копање — прашење кукуруза и винограда, као и других разноврсних радова у пољу.

Велика је дужност свију вас, који се бавите земљорадњом; на вама је да сада засечете све што можете, како би се што већа површина искористила и на време обрадила. Ако више засечемо већи немоје принос имати, па и више новаца узети како би могли наше изјужније потребе подimiriti.

Сетимо се оних година, које наш народ зове сретне године кад је пшеница била 100 кила за 8—12 дин. 100 кгр. кукуруза за 6 динара, 100 кгр. јечма за 4 д. итд.

А данас, када је 100 кгр. пшенице 300 д., 100 кукуруза 280 д. 100 кгр. јечма 260 д. па поједимо цене ових пољопривредних производа сада и пре рата, човек мора да ради дан и ноћ, како би што више усева засејао и одгајио и што боље уновчио све то.

Време је новац и зато га морамо искористити ако себи добра желимо.

Земљорадника је дужност да настане да се засејани усеви на време ураде, и да се не запусте да у корову пропадну.

За окопавање кукуруза употребити прашач као савремену и корисну справу, са којом се брже уради и радна снага уштеди.

Са неколико добрих раденика може сваки свој кукуруз да опраши, а дошице и да га подгрне.

Употреба прашача је сада најкориснија, јер је надиница 20—30 д. дневно. Исти се могу добити код Српског Пољопривредног Друштва по врло умереној цени, а најбољег система.

Ко нема прашача или не може да га набави за препоруку је позајмица — моба по нашем старом обичају за савлађивање послова у пољу.

Немојте проводити дане ради у беспослићењу и пропоношењу разних гласова: како овај ово, а прича онай оно итд. — Све је то за вас без вредности, а односи вам радио време.

Празнујте само оне дане које наша црква признаје: немојте се држати стarih навика и обичаја

и непрестано празновати сада у доба, када су највећи пољски радови.

Немојте проводити радије дане по литијама (заветима), богомольцима, јер свако село има по неколико тих старих заветина, као и по вашарима, где се врло често гостује по неколико дана а послови се остављају.

Немојте сваког дана и за најмању ситницу ићи у општину, срекој власти или на сваку пијаџу и тамо по цео дан проводити у беспосличењу и трошењу новца.

Штедите време, јер је оно скupo, а тако исто штедите и новац, јер је он скакоме увек потребан; а тако исто чувајте се излишних трошка.

Вршите своје послове на време и марљиво, а сваки изгубљени дан, никада се надокнадити не може.

За селака је сада време рада, и сада што за четири месеца привреди то му је за целу годину; водите строго рачуна да вам радио време не пропада узалуд.

Чувајте своју стоку, да један другом не чините штету на усевима воћу и виноградима, услед чега се појављују свађе, парнице и триста других чуда и несрена.

Пазите говеда и овце од зелене детелине, јер се од исте говеда и овце надују и угину; коњима детелину не школди.

Детелину треба покосити и оставити је један дан а може и два да се просуши, па је тек онда давати стоци да једе.

Код селака су обично деца чобани, па је врло потребно увек им скренути пажњу да стоку добро чувају од детелине.

Не радијте оно што не вала, клоните се сваког зла, а будите један другом у помоћи како би могли лакше и брже савладати пољске послове, који вам у сусрет иду.

Ко зло ради, зло и пролази, вели народна пословица.

Доцкан лежи, а рано устај, па ће се онда моћи изаћи на крај.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ИЗ РАТАРСТВА

Грах и кромпир.

Кратке напомене о њиховом гајењу.

Грах и кромпир су усеви чије је гајење, у главном, познато нашем народу, па се, угледајем на старије, и млађи могу поучити. За сваки случај се главне напомене о гајењу граха и кромпира и овде саопштавају, како би се одговаривати потсетио, бар на ове радње и обазривости, на које се мора положати, ако се жели успеха.

За гајење граха и кромпира се наша омладина мора врло живо заинтересовати. Грах је изврсна храна; кромпир је, у томе погледу, знатно лакши, али се може на развојне начине готовити и знатно притиче у помоћ у исхрани народној. Осим тога, грах је врло значајан предмет унутрашње трговине и редовно се може извозити на стрве пијаце у огромним количинама. Кромпир, пак, осим што служи ка кућну исхрану, може се врло корисно употребити за исхрану стоке, а то његово пренуђење је од огромног значаја за државу, исхрану и гајење већега броја стоке, што је врло важно нарочито данас, кад је неразоране земље, пашњаци и ливада, све мање, кад је село врло скапо и кад је зимска исхрана стоке везана с великим тешкоћама. Кромпир се још у великим количинама тражи на пијаци, те се увек може продати, како за потребе градског становништва, тако исто и за потребе индустријске.

Желети је да наша омладина гаји што више граха и кромпира, и да их гаји не уздрено, као што се досад гајио грах као узгряду уз кукуруз и кромпир као део повртњака, већ као њивске усеве. Простори земље, засејати грахом или кромпиром, увек ће дати више прихода него ли простори, засејани кукурузом или житом. Са једнога хектара се може добити граха од 1000 до 2000 килограма, а кромпира 14.000 до 40.000 килограма. По данашњим ценама рачунајући, продате количине граха и кромпира би представљале знатно већи износ, него што би се добио, ако би се на томе простору кукуруз гајио.

Грах.

Име. Стари српски назив је овом усеву грах, у последње време све више у говорном језику узима назив, по грчком називу тога усева.

Грах има лешака или чуваца; то је онај што синско расте; а има га лозана, аришака или шакаша; то је онај што пушта лозу, високо расте уз приставку или шакчу.

Најбоље одлике. Грах има моногобројне одлике. Али се у трговини тражи поглавито, готово и једино, бели грах, а од овога се, онет, најрадије купује и најбоље плаћа круђак грах. Најкрупнији је шефовски грах, познат под *Подунављу* и *Поморављу* под именом *градиштански*. Он је лозан, зато се, ради уштеде у приткама (тачкама), у сваку кућницу посеје по једно зрно кукуруза, који има јако стабло и високо расте, да би грах уз кукурузно стабло пуштао лозу и на њему се држао.

Време сејања. Грах треба сијати чим прође опа-
сиоц од пролетних мразева и слана, управо у доба ка-

се и кукуруз сије, па и неки дан доцније. Он доспева и кад се нешто позије посеје; позије засејавање се може препоручити само у овим висинама, у којима дуго траје хладноћа; међутим у равништима, жупљим местима и у јужним крајевима наше земље треба га сијати раније, да има више времена за развијање, јер је у том случају крупнији и за исхрану боли.

Припреме за сејању. И ако није велики пробирач земљишта, ипак грах не успева онамо, где је мочарно и на прљушти којој досађује изванредна припека. Најбоље успева на земљишту снажном, као што је песковита и хумусна иловача, која је растресита и крезна. Ако је земља посна, треба је гнојити агрелим гнојивом. Земљу треба, пошто је у јесен преорана (гарена), пред сетву угарити и дрљачом добро издробити.

Како се сеје? Грах се сеје, углавном, или сам за себе, или уз кукуруз, као узарод. Најбоље га сејати самог за себе, у бразду или на кућице. Кад се у бразду сеје, ред о 1 реда треба да буде на растајању 50 центиметара а у реду близје једна од друге 25 центиметара. У кућице се сеје највише по 5 грашака, а кућице од кућице треба да буде у размаку 30 центиметара.

За семе треба употребити само пробреје, најкрупније грашаке, једнолике и без мешавине разномлих одлика.

Прашење. Грах не трипи коров и травулшине, које га могу угушити или му смањити родност. Зато се он чешће праши, да се не би затравио.

Берба. Кад је већи део мајчине зрео и кад лист почне жутети, грах треба чупати и денути на разгле, на којима дозр и оне мајчине које нису биле достигле потпуно зрење. Розге треба побити на таквом положају, да преко целога дана грах буде изложен сунчевим зрацима.

Млађење. Кад се тако на разгама грах добро исуши и дозре и оне мајчине што нису изгледале потпуно зреле, он се скисда и разреди по гумни или по каквој циради, па се моткама и добро и толико дуго млати, докле из мајчина не поиспадају све грашаке.

Остапа. Кад се грах тако омлати, онда се он одвоји од грахоровине и извије на ветрењачи, просуши на сунцу два три дана увастопце па сасипа у кош оплетен од прућа или од обе лозе (павитине) и облевљен гођевим благом, који се покривен држи у једном крају кује или качаре. Грахоровина се остави оделито на крову од сточне стаје или садене у средину шаше, па се чува за полагање овцама кад се изјагне; она је врло јака и врло слатка храна.

Продаја. Грах се продаје у размаку од октобра до априла, јер се у то доба највише тражи и у иностранство извози.

Кромпир.

Име. Овом поврћу — јер се кромпир у нас још највише гаји у повртњаку и у малим количинама — најраспрострањеније је име *кромпир*; у неким крајевима се назива и *кришола*.

Најбоље одлике. Многобројне су одлике кромпира; у планинским крајевима има једна одлика доста крупна и изванредно добра за лудску исхрану, која се у окон-

лини Фоче назива *рушињак* а у Црној Гори *русијанка*. То је одлика највише за препоруку тамо где се кромпир засјава искључиво за храну људску; онамо, пак, где се он сеје и за сточну исхрану и за индустриске потребе, кромпир за сејање треба набављати или преко Српског Пљоњопривредног Друштва или економских установа, јер ће оне увек одабирати најбоље одлике за те потребе.

Време сејве. Кромпир се може рано сејати, али и пак у доба кад мине опасност од позних мразева и снана. Ради ранијег стасавања и раније продаје на пијаци за бразу потрошњу, сеју су и одлике које иначе рано спасавају. За зимску потрошњу кромпира је најгодиње време за сејту у јужним крајевима половине марта а у севернијим друга половина априла.

Припрема за сејбу. Кромпир се задовољава и нешто већином земљом, врло јаку земљу треба припредити за друге усеве а гиођење, нарочито јако и свеже, кромпир не подноси. Али зато захтева врло растреситу и врло раздробљену земљу, на којој су прошле године биле окопавине, у најману руку која је прошле године добро преорана, па у првојој узорана и тешком дрљачом добро раздробљена.

Како се сеје? Кромпир се може сејати у редове који би били у раздаљини један од другога 60 сантиметара. Најчешће се сије у кунице (оцаке), на растајању 50 сантиметара.

Кад се сеје у редове, онда се међу заједно по два парчета, а у кунице по 5—6.

За сејту се бирају најкрупнији и најчистији кромпир, па се исеку на парчета; при том треба пазити на то, да свако парче има у себи 3—4 окца, клице, из којих ће се развити биљка.

Обрада. Кад лоза кромпира подрасте, онда се врши окопавање. Ако би и после окопавања бујала травуљина или коров, предузима се онет овлашио кошљање управо ради унишавања траве и корова.

За време велике суше је потребно бар три пута у размазима кромпир наводњавати, јер би, иначе, род био врло оскудан.

Вађење. Кромпир треба видити онда, кад лоза појуту, јер је он тада зрео.

Ослага. Пошто се поваде, кромпире треба оставити 3—4 дана, али не на сунцу, већ у ладу под неким сласном или у каквог стаји кроз коју је нешто јаче проветривање, да се проверте и да се спољашњост њихова просуши. Затим се остављају или у осушит подрум или у трап. У оба случаја се мора пазити да им влата не досадају и да им мразеви штете не напесу.

У новије време се кромпир, најмене исхрани стоке, у Немачкој и неким другим земљама сече на кришке и суши у сушницама, па тако осушен оставља, до употребе, у ковшеве.

Продажа. Кромпир одгајен за индустриске потребе обично се продаје одмак, чим се повади из земље, мада се може продавати и после — вајен из подрума или из трапа. За храну људску и за исхрану стоке се може продајати увек, кад год је трајњка на пијаци. Мора се, на сваки начин, продати пре пролећа, док не потера клице, иначе је пропао. Осушен кромпир се може про-

давати у свако доба године, пошто он може трајати и неколико година а да се не уквари.

ИЗ ВИНОГРАДАРСТВА

Криптогамске болести винове лозе.

Винова лоза се гаји још из најстаријих времена. Постоје споменици који показују да је она интесоровала и пећинског човека. У Грчкој произвођена је једна врста вина из много векова пре Христовог рођења. А Срби, досељеници се у своју данашњу постојбину, затекли су у њој винову лозу, која је чак у појединачним крајевима (Тикшев) била и веома чувена у то доба.

Винова лоза је била, скоро до половине прошлог столећа, једна необично благородна биљка, која је лађава за врло мали труд обилни плодове. Ниједна болест или штеточина дотле није угрожавала њено правилно развиће. Рад око ће био је незнатаан. Али има нешто више од седамдесет година како та биљка престаје бити благородна и виноградар, ако жели да добије и сачува оне дивне плодове, пуне слаткога сока, мора да се бори са безбрјдним тешкоћама. Појава много-брожних болести и штеточина отежала је огромно иловавање винограда. Модерно виноградарство изискује од онога који се њиме бави, много познавања, уметности и труда.

Прв криптогамска болест, која се појавила на домаћој лози (*Vitis vinefera*) Старога света и која је озбиљно отежала њену даљу културу, био је Оидиум (*Pепелица*, *Oidium Tuckeri Berk.*, *Uncinula spiralis Berk. et Cook*). Ова је болест била запажљева први пут 1845 године у Енглеској, у стакленици баштама (*grapperry*), одакле је за непуних десет година прекриптила винограде скоро целога света, у којима је ширала пустош. Да би субили ову опасну епидемију, виноградари су, поред осталог, доносили из Америке у Европу одлике лозе, које су биле отпорне према паразитној гљиници. Али преносећи ту лозу, у Европу буде увећана 1863 године филоксерса (*Phylloxera vastatrix*), инсекат, који је, као што је познато унапрето све стваре винограде и тиме народној економији нанео неоцењиве штете. Сузбијајући сада филоксеру употребом америчких подлога, у Европу буде пренета 1878 г. Пламенча (*Plasmopara viticola Berk. et Curt.*)

Наисти начин буде унети Блак-рот (*Guignardia Bidwellii Ellis*), који је био запажљен први пут у виноградарству Јужне Француске 1885. године.

Сви они паразити озбиљно отежавају гађење винове лозе и за њихово сузијање сваке године троши се неоцењиво благо.

Код нас највећу штету наноси виноградима Пламенча а местимице и Оидиум. За Блак-рот не знам да ли се у опште појављивао у нашој земљи и ако јесте, у којој се мери разлика.

У овом чланку изнећу основна знања о Пламенчи: њен узрок, ширење и сузијање, — јер сматрам да је корисно да наши виноградари упознају изближе болест, која им толике муке и брге задаје сваке године,

О Оидиуму говорићу у илјунем чланку.

Пламењача

(Plasmopara viticola Berk. и Curt.)

Пламењача је америчког порекла. Пренета је у Европу, као што напред споменуух, приликом доношења америчке лозе, која је имала да послужи као подлога за калемљење домаће лозе противу филоксере.

Примећена је први пут у Француској у више крајева 1878. године. Али врло браз, за непуне три године, она је констатована у свима тим крајевима где се винова лоза гаји. Код нас у Србији пак, Пламењача је била запажена први пут тек 1884. године, у исто доба у Жупи (Вел. Виторовић), Гружи (Љуб. Р. Јовановић) и Лепеници (Ср. В. Којић). Али то не значи и да је болест тек тада допрла у те крајеве, јер је она била констатована још 1880. годину како у Словеначкој тако и у Грчкој.

* * *

Пламењача напада све зелене органе лозе: лист, ластаре, цвет и плод.

На лишићу производи мрље жућкасте и мрке боје, Ове мрље су у почетку провидне — услед нестанка бильног зеленља у оболелим веницима —, налиј на већинске мрље на хартији и без јасних контура^{*)}. На доњој страни оболелог лишића у оквиру мрља појављује се белично паперје, једна бела буђава навлака, која се лако отире.

Заражена места на листу (mrље) сасуше се; врло често и цео лист се осуши и отпадне. Ако су петељке заражене, цео лист се осуши и отпадне. Ово прерано губљење лишића — органа за асимилацију — повлачи многе рђаве последице по цео чокот. Исхрана чокота је угрожена; грожђе остаје ситно, не дозри и даје више низег квалитета.

На ластарима Пламењача производи угнуте и издужене мрке mrље, које изазивају сушење врхова ластара и пољаче рђаво дозревање њихово.

Plasmopara viticola напада и цвет, на коме производи белично паперје. Оболели цветови осуше се и отпадну. Пламењача на цвету проузрокује извесних година огромне штете.

Пламењача је нарочито опасна на грожђу, ма да се у почетку мислило да она у опште и не напада грожђе. Пуцад грожђа Пламењача може заразити у свима степенима њиховог развијања. На зараженим местима појављују се модре пеге, које скоро увек повлаче губитак целог пуцада: оболело пуцад се смежира, осуши и отпадне. (Код Блак-рота, на против, осушен пуцад не отпадају.) Ако је лего кишовито и топло, цела берба може бити уништена и то за врло кратко време.

* * *

Паразит.

Пламењачу изазива једна микроскопска гљивица, која се развија у ткивима зелених органа винове лозе. Њена мицелија — вегетативни део гљивице — је састав-

љена од једноставних и разгранатих влакна, која се развију између веница. Ова влакна шаљу у суседне венице међусобне сисаљке — хаусторије — којима преносе потребну храну. После извесног развијања мицелија произвodi варочне оргane за расејавање болести: разгнане конидиофоре, које излaze у китама кроз стотине отвора — бушњаке —, носећи на својим границима конидије — семењице гљиве — које се лако одвајају, разносе ветром и служе ширењу заразе. Ове ките конидиофора са конидијама чине оно белично, карактеристично паперје, које се виђа на доњој страни зараженог лишића. Конидије у кали воде — росе или кнеше — врло браз клијају, производећи или директно зачетак мицелије — што је ређи случај — или пет до осам зооспора, пасуљастог облика са две бочне трепље. Ове зооспоре пливају у води једно кратко време, па се зауставе, избегле трепље, покрију са оном и клијају производећи један танак конични, који кроз стотине отвора — и то само кроз те отворе — прондира у унутрашњост органа, где се развија у гљивицу. Клија зооспоре је неспособна да пробије покожицу и контаминација заражавање се врши искључиво преко етомних отвора. За формирање зооспора, њихово кретање и клијаје вода је неопходна потребна. Овим се објашњава, толико прта констатован застој у ширењу Пламењаче за време периода без кише.

Мицелије у току јесени, у сасуашем ткивима, производе специјалне заметке (jaia), који презиме и преносе паразитну гљивицу из године у годину.

* * *

Ширење Пламењаче условљено је влагом и температором. Ако су температуре од 20° до 25° и изобилна влага удржане, болест се шири необично браз. Велике инвазије Пламењаче одговарају увек топлијим и љутшим данима.

На зараженим органима болест се не манифестише одмах; од момента када је лист заражен, па до појаве карактеристичних мрља, проје обично 8—10 па и више дана. То време зове се периода инкубације паразита. Овим се може објаснити појава, која је непријатно изневадила виноградаре, да се на неколико дана по прскању показују карактеристичне пеге. А то долази отуда што је лоза била већ заражена, када је прскање обављено.

* * *

Борба против Пламењаче.

Мере које се предузимају противу Пламењаче су чисто превентивне природе. Паразитна гљивица развијајући се у унутрашњости зелених органа је потпуно заштићена и ничим се — бар до сад — не може унишити а да се и сама лоза не повреди. Заражени делови морају се осушити, јер је њихово лечење немогући. Дакле, Пламењача се не може излечити. Па онда, шта нам остаје у борби противу тог опасног непријатеља наших винограда? Треба, просто, онемогућити паразиту да се развије и зарази лозу, ако желимо да постигнемо успех. А ово немој постти, једино, ако будемо отпражли винограде *Пре него што лоза буде заражена* и ако се будемо постарати да њени зелени органи не буду никад, а нарочито за време кишне, без једне скраме.

^{*)} Кад Блак-рота мрље су, на против, јасно ограничено и контуре автогене боје, што дозвољава јасно карактеризацију ове болести. Осим тога, на мрљама које производи Блак-рот, појављују се ситне прите тачке, које су својствене овом паразиту.

Шалога бакарне чорбе, који ће се делимично у капи кишне или росе растворити, убити конидије — органе за ширење заразе — баш у моменту, када оне буду клијаја и тиме спречити заражавање опрсканих органа.

Да ли се практично ово може постићи? Ја верујем да може, бар у већим случајевима код нас.

Од мнонобройних бакарних препрата, који се употребљавају за прскање винограда, најбоље резултати показале су до сада Бордовска и Бургунђонска чорба. О њиховом правилном спровођању говорићу у једном специјалном чланку. За сада ћу се задовољити да само споменем принцип тога спровођања.

Принцип спровођања бакарних чорба састоји се у претварању бакарног супфата и плавог камена — који се бразмо растворава и лако спира са лозе, у једно јединство, које ће се спорије растворити и које ће у исто доба, добро пријањити уз опрскане органе, а уз то, које ће производити опсекотине, које производи чист плави камен на лишћу.

Добра прскања.

Како што сам напред споменуо, да би смо сачували винову лозу од Пламенчаја, потребно је да на зеленим органима буде увек, а нарочито за време кишне и росе — када конидије клијају — једна скрама талога бакарна препрата. Дакле, треба организовати прскање тако да овај услов буде увек остварен.

Добра прскања није исто за сва поднебља. Па чак и за један крај врло је тешко, ако не и немогућно, назначити унапред кад лозу треба опрскати, јер се време и у једном-истом месту из године у годину мења.

За сада, као најсигурујије срећшво за одређивање момента прскања, може нам послужити *само развиће лозе*. Број прскања пак зависи од времена; ако је време, кишно, већи број, а ако је суво мањи број прскања.

У принципу лозу треба опрскати три пута најмање па било не било Пламенчаја. Не треба очекивати да се боlest појави на да се тек онда прска, јер је тада све узалуд. Пламенчај је изисаччива.

Пракса је показана да прво прскање треба извршити што раније, најдаље кад ластари лозе буду имали 10 сантиметара дужине. Ово прво прскање не треба изоставити, па атмосферске прилике и не биле погодне за развиће паразитне гљивице.

Друго прскање, које има задатак да заштити младе заметке од заразе, треба обавити у јеку цветања. А треће, када пущад грохћа достигну до две трећине своје величине.

Ова три класична прскања треба допунити новим ако само то време и развиће болести изискује. Ако је пролеће кишовито учествати са прскањем, и не заборавити никад опробан принцип: да на једна кишна не смее затећи лозу вепропрскану. Чим је време мутно а виноград не попрскан, или био опрскан, па га кишна прала, не треба оклевати; одмах приступити прскашу. То је једини начин да се лоза спасе Пламенчаје.

И сам начин прскања игра тајође важну улогу у дозијању болести. Није доволно само прскати, већ треба добро прскати. При прскању треба се старати

да сви зелена органи дозе буду у оној магли од чорбе, коју производи прскалица. Не треба сматрати да је сувишио разгребати ластаре и прскати унутрашњост чокота а нарочито грожђе, које је обично скривено лишћем и остаје неопрскано.

Опрскан лозе треба да изгледају као порошени фином росом. Ако капљице чорбе клизе и падају са лишћа, прскаше је рђиво, јер не само да се губи велика количина чорбе, већ чокот остаје недовољно заштићен.

Виноградар који буде водио рачуна о овој опробаној практици, може са сигурношћу рачунати на успех.

Д-р Младен Јосифовић

Доцент за Болзу питомогију на Полјопривредном факултету у Београду

НАШИ ДОПИСИ

25. марта 1924

Слани (Крајина)

Наш сељак после рата.

Наш сељак, као пољопривредник, прима све што му се каже односно земљорадње, а сада још више. Многи су били од њих као робови по културним земљама, и видeli су све како треба радити земљу и рацио најније гајити усеве. Њихове приче мене су веома занимале и морах сам их слушати по 2 сата. Кад се они као другови састанују, један другом причају, како се ради у Чешкој, како у Немачкој, Аустрији, како се тамо оре како се сеје како се вади кромпир, како сточна репа, какве користи онај народ има од тога, многе друге приче и односно сточарства слушао сам од њих. И на завршетку ја им стављам питања: па им кажем, кад све то анате и управо сте били у школи, а не у ропству зашто тако не радите, одговор сам добио овакав: не може г. попо; ми сви знамо како треба, али ни прво место нас спречавају наши стари, јер, веле, ми смо овако радили, па смо се лебом ранили, а нисмо тражили од других земља. Друга је главна ствар још и то што ми немамо те алате, рече ми један; тамо мотика не ради већ памет и мозак. То ми веома чудно бејаше, па га ново запитам: како то може да буде, кад је код нас мотика све и све што се уради без мотике не може, што је већ и у пословици ушло: нема леба без мотике и што је мотика тежа, у толико не коши бити пунији. Значи да нашег сељака мотика ослаби, мотика га понекад и у болест отера, и скрати му године живота. На те моје речи одговори ми сељак, који је био у Чешкој и Немачкој: тако је потпуно као што ви кажете г. попо, а све су нам казат рече сељак како се тамо ради и уверићу вас, да се тамо без мотике ради. Тамо има плугова, који заменују мотицу; или се служе неким малим мотикама, као код нас што се служе за прашење лука: остало све плугови раде, и друге вештачке спрave. Тамо народ не сеје док двапута не пооре најмање, и то дубље, а не као код нас свега једанпут и то 5—6 см. Кад овако неурађено земљу увати суша или велика киш, ту леба нема. Тамо се оре већином по три пут, по 15 см. до 20, а за сточну репу 35 см. Е па земља г. попо мора да роди; а код нас ми се такмичимо ко ће

више да пооре, а да се оре дванасет и тринаест то би било код нас смешно. Тамо има плутова за огртаве, прашење, за вајења кромпира, сточне репе, и за све што треба до жетве; сејалице за сејање, вазлици са шилдцима, вазлици без шилдака за набивање земље и чување семена од мраза, разне дрљаче гвоздене са онтим шилдцима, за грудовите земље и са туним шилдцима, за мешушу земљу. А како је код нас? Ја имам један плут што је још мој деда под кнезом Милошем орао; тек ове године и да није било ове ратне оштете, натераро сам сијом мога она да ми набави један плут, и сада је и он сам увидео да је добра ствар; то је већ један напредак у мојој кући. Али како су сад мотику на скиним с леђа и да бацим, јер пре неколико дана, рече сељак, напа-вио ми је отац једну мотику, велика и тешка је вишке од 3 кила. Радио сам недељу дана с њом сва ми је свага изломљена. Кад дође празник ја не могу да се одморим ни да дођем у криму; спавам код куће, чак и за ручком задремам, свага мије сва малаксала, рана није као што треба, па проји се не може радити као на пшеничном хлебу и на добром јелу, а ви знајте како се ми сељаци онде ранимо. Онда ја запитах сељака: па добро зар ти ниси на ропству радио, и зар ти тамо није теке било; зар тамо ниси од умора празником спавао. Почеках да га посматрам психолошки; видех да се у лицу мење сељак, ма са апетитом поче да ми даје одговор на ово питање. Е мој г. попо, тамо сам ја много боље уживио, све што смо радили, радили смо са коњима и воловима, а неком прашењу или окопавању то није ни појам било са мотикама, то све плутови раде; ја сам три године био у ропству, и врлошао сам многе земље и народности, знам чески, мађарски и пола немачки. Ја сам тамо био лас као тица, летим у перве дигнене сене постеље свеж крепак, и никад замора нисам имао. Кад дође празник сваки обучен лепо, па отиже до цркве да видимо; каки су њивни обичаји. Али имали смо шта и да видимо њивове су цркве сваког празника пуне као код нас кад је сабор, после одсмо до криме ту нас газда почасти, и после ручка дођемо опет у криму; ту има и мушких и женских света, ту почне и оро да игра, али није као код нас. Ту сам ти г. попо научио и оне ѡиволске игре једно мушки једно женско окретне, што их наш народ нерадо прима. Почеке сељаци да се сви смеју, у том прекратисмо говор и остависмо за други састанак. Али ја сам му упутио „тему“ да ми други пут одговори да ли би знао да ми каже, како би ми могао да онако радимо, и за које време би ми могао да постигнемо да онако радимо. Одговор сам добио да не ми одговорите други пут, кад се будемо састали, и то врло лако.

Али ја сам закључио из његовог говора да све ово може се постићи. Када би Министарство Пољопривреде шикало своје чиновнике, да држе представљања о сточарству и другим привредним стварима, онда би се са народом они упознали; и видели шта је најтеже код нашег народа.

Светислав Гачаћ

Намесник Крајински и парох Салашни.

БЕЛЕШКЕ

О сејању и подизању багрема за забрану. Пре три године у јесен сам посаојао љиву од 50 ара и кад је пре-ко зиме измрзла, у фебруару сам је изравњао, те онда узео конопац танак (снажнију) и метар, па ошпарто исто као за виноград. Кад је све то било свршене, потопим сeme у заврелој води и ту постоји 10 минута. Како је суши била ја истерам каузу воде и на сваку кошку прво спам воду па пустим 4 семенке, па покријем сувом земљом. Тако је то никло, с пролећа очупам оне три младића, а једна остане. Гајио сам је окапањем још 2 године и сада је диван забран са редовима, где по-гледаш и порасло са 3—4 метра у висину.

Нека и други пођу мојим примером па се неће кајати.

Душан М. Милошевић

пољопр. из Трњана

(р. Моравски, окр. Нишков.)

ГЛАСНИК

II Конгрес Чехословачких Градова. — У месецу септембру о. г. приредио Савез Чехословачких градова у Прагу II Конгрес и тим приликом II. изложбу Чехословачких градова у оквиру Прашког Великог Сајма, који ће се одржати од 21. до 28. септембра о. г.

Лозника овогодишњег конгреса и изложбе ће бити „нормализација, типизација и специјализација градских потреба“. Ради се наиме о томе, да градске потребе не буду израђене по најразличитијим типовима, него да се утврди по могућностима за сваку потребу нормални тип, који је технички усавршен, те који се може продуцијати уз најефтиније цијене. Извођење нормализације имаће даје, као последицу, огромну штедњу у комуналним газдинствима. Рад конгреса подељен је у 8 група, наиме: 1.) грађевине градских кућа, 2.) канализација, 3.) водоводи, 4.) електризација, 5.) гасне фабрике, 6.) комуникација, 7.) чишћење градова, 8.) пожарна полиција. Реферати биће подијелени међу најбоље чехословачке струковњаке. Конгрес ће бити свечано отворен 21. септембра. Томе не сlijедити 21., 22. и 23. септембра проучавање продуката изложених на изложби и стручни састанци појединачних група. Најзад ће се 24. септембра држати велики састанак, на којем ће известник подијелити своја извештаја и предложити резолуције. Желимо да па том конгресу учествују и југословески градови, јер проблеми који се приказују у послератном комуналном (општинском) газдинству у Чехословачкој јесу једни те исти као што и у Југославији.

Надлежност пољопривредних огледних и контролних станица. Решењем Г. Министарства Пољопривреде и Вода овако је подељена надлежност пољопривредних огледних и контролних станица:

1. За области: Београдску, Подунавску, Подринску, Ваљевску, Шумадијску, Моравску, Пожегарачку, Тимочку, Нишку, Ваљевску, Косовску, Скопску, Брегалничку, Битољску, Рашичку, Ужиčку, Крушевачку и Зетску има бити надлежна за све дужности Пољопривредна Огледна и Контролна Станица у Топчидеру.

2 За области: Осечку, Бачку, Сремску, Тузланску, Травничку, Сарајевску, Мосгарску, Бихаћску, Врбаску и Дубровачку има бити надлежна за све дужности Пољопривредна, Огледна и Контролна Станица у Осеку.

3. За области: Загребачку, Приморску-Крајишу и Салитску, има бити надлежна за испитивање земље и климе — Завод за испитивање тла у Загребу; морфолошких и физиолошких особина, културних биљака, ради оплеменивања (Селекције) истих, — Постаја за оплеменивање биљака у Крижевцима; испитивање свих пољопривредних производа ради употребе истих као људском и сточном храну и за прерадјавање, — Краљевски Земаљски Хемичко — Аналитички Завод у Загребу; контролу увоза и промета вештачких ћубриза и индустријских отпадака за сточну храну, — Краљевски Земаљски Агрокултурно — Хемијски Завод у Крижевцима; испитивање и контролу увоза и промета семена — Краљевска Земаљска Постаја за истраживање семена у Загребу; проучавање и субзијирање биљних болести и штеточина, — Завод за болести биља у Крижевцима.

4. За област Љубљанску има бити надлежан за све дужности, — Државни Кметијско — Хемички Завод у Љубљани;

5. За област Мариборску има бити надлежан за све дужности, — Државни Кметијско — Кемички Завод у Марибору.

ЗАПИСНИК

XI. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 26. марта 1924. год. у дому друштвеној у Београду.

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић, и председник Др. Тавасије Миртовић, и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Божа Рашковић, Никола Петровић, Павле Петковић, Милан Димјановић, Душан Татић, Драг. Сорекић, Сава Ратковић, и Софроније Патронић.

Како гост г. Чедомир Б. Симонић, ср. склопом из Гуче.

Председник предложио председнику г. Паји Т. Тодоровићу да бележио секретар г. Николаје С. Стаменковић

L

Председник отвори 1. седницу после Главног Годишњег Збора, поздравља нове чланове Управе и моли их, да се старим члановима ревносно пораде на изношењу дуучитељних заједница.

II.

Прочитан је и усвојен записник од прошле седнице са малим допунама.

III.

Председник предложио, да се на основу чл. 10. Пословника изаберу стапни специјалисти Одбора.

ИЗАБРАНИ СУ:

а) у Финансиски Одбор; г. г. Софроније Патронић, Милан Димјановић и Никола Ж. Петровић;

б) у Набавачком Одбор; г. г. Александар Рашковић, Сава Ратковић и Драгутин Сремић;

в) у Књижевни Одбор; г. г. П. председник Др. Тавасије Миртовић и Божа Рашковић.

Затим су изабрани:

з) у Извозбени Одбор; г. г. Душан Татић, Павле Петковић Александар Рашковић;

6) у Одбор за изразу програма рада за 1924. год. т. г. П. председник Др. Тавасије Миртовић, Божа Рашковић, Павле Петковић, Душан Татић и Милан Димјановић;

г) у Одбор за измену Пословника; г. г. Божа Рашковић, Никола Ж. Петровић и Софроније Патронић;

д) у Одбор за предавала г. г. П. председник Др. Тавасије Миртовић, Павле Петковић, Божа Рашковић и Никола Ж. Петровић.

IV.

По мишљењу Набавачког Одбора, да се избаци детелинско семе, Одбор одлучи: да се семе које је у Друштвеној машини на измаку, а трошка доста велики што пре избаци, там пре, што је Издавац Баваја актом бр. 2599, јавио да није у ногуности испоручити закључену количину како то правица о контроли трошка. — Одбор овлашћује Набавачки Одбор, да одмах избаци 5000 кгр. луцерке и 1000 кгр. црвене детелине од највиших и најсигурујућих почињача и да се у исто време скрене пажња Господину Министру Пољопривреде и Води о гротовим неконтролисаним семењу у Војводини.

Председник предложи да Друштво узми Господину Министру Саобраћаја, да сијам станове попозне на спасре и остало као и на стоку, који Друштво шаље својим подружницама. Тако исто и за пароброде. Наломнице да је ово Друштво имало такве попозије и пре рата за 50% јејтине. — Одлучено да се пише Г. Министру Саобраћаја.

V.

По мишљењу инспектора за подружнике:

а) да се Жичкој Пољопривредијо Подружнику у Краљеву охобри кредит из подлоге обезврше. — Одбор је одлучио да се Жичкој Пољопривредијо Подружнику одобрни кредит у 20.000. динара у спроведи и осталом из подлоге нове обезврши.

б) да се Пољопривредној Подружници села Јасиковача спроведи кредит из спровада и осталом. — Одбор одлучи: да се Пољопривредној Подружници у Ђурчићу отвори кредит у спровада и осталом у суми од 20.000. динара, на подлоге прописане обезврши;

в) да се Пољопривредној Подружници у Косовској Митровици одобрни кредит у спровада и осталом. — Одбор одлучи: да се Пољопривредној Подружници у Косовској Митровици отвори кредит у спровада и осталом у суми од 15.000. динара, на подлоге прописане обезврши;

г) да се Пољопривредној Подружници у Ужицу отвори кредит. — Одбор одлучи: да се Пољопривредној Подружници у Ужицу отвори кредит у спровада и осталом у суми од 15.000. — јануара на подлоге прописане обезврши;

д) да се Пољопривредној Подружници у Затону отвори кредит. — Одбор одлучи: да се Пољопривредној Подружници у Затону отвори кредит у спровада и осталом у суми од 10.000. — динара на подлоге прописане обезврши;

е) да се Пољопривредној Подружници у Радовинцу осови кредит. — Одбор одлучи: да се Пољопривредној Подружници у Радовинцу отвори кредит у спровада и осталом у суми од 15.000. — јануара на подлоге прописане обезврши;

Пошто многе Пољопривредне Подружнице нису измариле своја стари долгови, који износе неколико стотина хиљада динара, то Одбор одлучи: да се позују среће Подружине које дугују, да своја дугови омаже изнаде, што ако не учине, тражити најаву судским путем.

ж) Председник предложи, да члан Финансиског Одбора г. Софроније Патронић, пронуђује и најранији преглед стања неколико подружница које је захтев друштву, да свој дуг изнаде не шаљу никакве одговоре. — Одбор усвоји предлог и одлучује: да се г. Партонић исплати одређивањем двестину по 100. динара и путни трошкови по разочу;

з) Члан Финансиског Одбора г. Партонић, предложи да се за Пољопривредне Подружнице утиједи склоп шиљава семена и то: Подружницама које броје 100 чланова 500 кгр. детелине, Подружницама које

броје 50 чланова 300 крп, а Подружницима испод 50 чланова 150 крп с тим, када ово се не исплати послати им друго. — Одбор усваја ову предлог.

VI.

Прочитан реферат Друштвог секретара, којим реферирани, да г. Одбор Благојевић, адвокат из Београда и заступник Друштва није пристао на понуду државног правобранича, да се без парнице уступи Друштву имене до плављења. — Одбор одлучује да се извести г. Благојевић да захтева плаќању земљишта са којим је ово Друштво расподеламе и на које је задобило законско право сношење и на њему подигло зграде.

VII.

Члан Управе г. Рашиковић, предлаже да се записник седница ако је иако могуће штампају ускоро са државним седницама. Стога би требало напредити, да се сада на некаквој записници штампају у Текаку, како би се ускоро постигло штампање записника по државној седници. — Одбор усваја предлог и ставља секретару у дужност, да о томе воли рачуна.

VIII.

Финансиски Одбор предлаже, да се изврши преглед свих облага у 1923. год, па да се исплати извештење за one које нису исплаћени. — Одбор одлучује да за секретар и г. Рашиковић преглађају „Текак“ у 1923. г. направи спасак свих облага, па затим са багаџинском прокламацијом коју је издао у који највећи и да о томе извести Одбор. Осим тога Одбор одлучује: да се у будуће ифједа облаге не штампају који нема везе са полупривредом и универзитетом.

Са овим је седница завршена.

ЗАПИСНИК

ХII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 2. априла 1924. год у дому друштвенног Убогајства.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, подпредседник г. Д. Танасић Литргијић и чланови Управе: г. Аксандар Рашиковић, драг. Степенић, Божо Раконић, Никола Петровић, Милан Ћићановић, Софроније Партонић, Сана Ратковић, и Павле Петковић. Као гост г. Мајдан Протић, пензионер из Гуче.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар Ник. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник ХII. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник са малим допунама.

II.

Прочитан је налогови Двора на поддржави Главног Годишњег Збора. — Одбор устајањем поддржава Краља са „Живој Краљ“.

III.

По предлогу г. Јованића, — који је упућен оз Главном Збору. — Одбор одлучује: да г. г. Милан Ђамбаковић и Сана Ратковић проуче предлог и поднесу своје мишљење.

IV.

Прочитано је мишљење комисије о моделу „аког брдског плавга обртца“. — Одбор је одлучује: да се т. настаси Слиничићу, писару из Гуче ида из касе Друштвених помоћи у 3000 динара на терет позиционе 23 буџета за 1924. год, да доприноси моделом, са којим ће израда буде у земљи по упуту овога Друштва.

Помоћ му издаћи преко Чачанске Полупривредне Подружнице.

V.

По молби ученика Средње Полупривредне Школе у Марibору за књиге в. „Текак“, — Одбор је одлучује: да се јачкој књижници поменуте школе изда бесплатно Текак за 1924. год, и по један привремак књига Друштвених издавања.

VI.

По молби Друштва Студената Агронома из Београда. — Одбор је одлучује: да се Друштву Студената Агронома изда бесплатно „Текак“ за 1924. год, и по један примерак књига Друштвених издавања, која нису примили.

VII.

По молби Бања-Лучког проте г. Кецмишевића за књиге и „Текак“ за сеоске књижнице. — Одбор је одлучује: да се сеоским књижницима у Бањи Лучкој Жупанији изда бесплатно „Текак“ за 1923. год, и по један примерак књига Дечијих Помоћнирских Клубова.

VIII.

Поводом издања Књижевног Одбора о руконосима пок. И. Крешићи — Одбор је одлучује: да се се руконосима врате г-ђи Крешићи јер су застарели и не одговарају расписаном стечењу.

IX.

Мишљење Набављачког Одбора:

а) по понуди г. Димитрија Стојковића из Земуна за кукуруз и маказе. — Одбор усваја мишљење Набављачког Одбора и одлучује: да се избере 24 ком. гвоздене двереде седилице за кукуруз и 100 ком. маказа.

б) по акту Министарства Потрошнирреде и Вода бр. 2808, за дветејерију, гроздицу и мухар. — Одбор је одлучује: да се од Узељног Добра Косовине избере 1000 крп. мухара по означеној цени.

в) по реферату магацинера бр. 2862, за избаци резервних радиони „Серпус“ и „Комет“. — Одбор је одлучује: да избаци 250 ком. резервних радиони „Серпус“ и „Комет“ изврши Набављачки Одбор са магацин-брони.

X.

Мишљење инспектора за Подружнице:

а) По молби Потрошнирреде-Подружнице у Ваљевском Долу код Азыне, да се прими у састав Друштва. — Одбор је одлучује: да се прими у састав пошто је испунила прописане услове.

б) По молби Нишке Потрошнирреде Подружнице, да се прими у састав Друштва. — Одбор је одлучује: да се прими у састав, пошто је испунила прописане услове.

в) По молби Потрошнирреде Подружнице у Наваљу — Бачка, да се прими у састав Друштва. — Одбор је одлучује: да се прими у састав пошто је испунила прописане услове.

XI.

а) Прочитав је реферат секретарија, да је издато 9 ком. Потрошнирредних Календара за 1924. год, којима који су отишли у Чекољевачку, — Одбор је одлучује: да се издати Календари раскопују.

б) Прочитав је реферат секретарија о плаћању 350 динара Српској Књижевној Задружи између чланских углога и доброврот — Одбор је одлучује: да се исплати Српској Књижевној Задрузи 350 динара на терет пос. 14 буџета за 1924. годину.

в) Прочитав је реферат магацинера, да је приоцисан затрашивања и да у неки разнији одлуке пратећи одредитељ комисију да испиши, — Одбор је одлучује: да у комисију за пресек затрашивања уде с. г. Божо Раконић, Никола Петровић и Александар Рашиковић.

XII.

По молби Лесковачке Потрошнирреде Подружнице за продуци три косачине. — Одбор је одлучује: да се пише Подружници, да јави кад је и како добија ове косачине.

XIII.

Прочитав је извештај секретара о штампаним огласима у 1923. год. — Одбор је излучио: да се поправи прописи и издаје списак павиљона и испављених огласа. Огласи, који не долазе у области потрошнирреде да се у будуће избацију.

XIV.

Члан Одбора г. Рашиковић извештаја, да је око дочека Директора Никних Потрошнирредних Школа у Топчићима, утрошено 525 динара. — Одбор је одлучио: да се овај издавати исплати из пос. 26. буџета за 1924. годину.

За овим је седница закључена.

Додатак 20. броју „ТЕЖАКА“.

ЗАПИСНИК

XIII. **редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 9. априла 1924. год. у дому друштва-
ном у Београду.**

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпред-
седник г. Др. Тадеје Митровић и чланови Управе: г. г. Александар
Ранковић, Михаил Данчићевић, Божидар Раковић, Никола Петровић,
Наво Петковић, Душан Ђакић, Софранеје Паргомић, Сава Ратковић
и Драгутин Соремић.

Био гост г. Јован Јекић, пешаковер и редовни члан.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио се секретар г. Николаје Ст. Стаменковић.

Председник предавао, да по један чланови Управе, прва тачка буде 2. листог реда „Програм рада за 1924. год.“. Одбор одобрава

I.

Потпредседник г. Др. Тадеје Митровић, чита програм рада
Српског Пољопривредног друштва за 1924. годину. Одбор усваја
предложен програм са допунама и изменама, који гласи:

ПРОГРАМ РАДА СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА У 1924. ГОД.

а) У ВАСПИТИО — ПРОПАГАНДИСТИЧКОМ ПРАВЦУ:

II.

Сва потребна обновитељска и упуте, Друштво ће пружати свима
пољопривредницима, који му се обрате писмено или усмено, и то пре-
важно свома осећајем, знању и литератури, па и преко свих осталих органа
и чланова.

III.

Друштво ће помоћи својим члановима, подржницима и других стру-
чњака лица, којим се лако обрати, преко листа или усмено, пруžati
стапе наше пољопривреде у појединим областима, пропицавати узroke, који још очетују правдан развој и тзв. прикупљати материјал
и створити подлогу за њено систематско унапређење. Сви прикупљени
материјал и проучавана публикаше се.

IV.

Пређењајем скупова и контреса, Друштво ће настојати, да
распршињем наших пољопривредних питања увесь у шире масе што
тешко корисни знаваји и практични методи рада као и инсистирање
за колективним ризом.

V.

Пређењајем изложбама и утакмица, расписивањем разних сте-
чајева Друштво ће се старати, да користићи се при том демократични-
шим представљањима, увесь у широј сајремене машине справе и алте-
ногонаграђују расу стоке, семска и другог пољопривредног материјала

VI.

Друштво ће на изложбама прикупљати податке о свима изло-
женим производима, који ће се састојати у близњем опису, фотографи-
јама синџара и определеној рентабилности производа појединих
производа. Другим речима, овакав писмени извештај, јама да буде јед-
на мала критички проучавена студија, која ће се публиковати.

VII.

Друштво ће или својом иницијативом или на захтев појединих
чланова и подржника приредити им популарних јавних предавања и
практичних курсева.

VIII.

Друштво ће расписивати и ходечивати разне награде за напред-
није научне раде и на тај начин даље постепено појединицима и
институцијама најрећанију производњу.

VIII.

Друштво ће се старати да ове године одржи по могућству што
виши број изложби, у које ће сирух трошака помоћи и од Министар-
ства Пољопривреде и стајати с њим у вези.

IX.

Друштво ће радити на оснивачу нових подољежедних подру-
жница и њихових сасела.

X.

Друштво ће у гражданима могућности повезати подружиле у
приређивању изложбија.

XI.

Друштво ће настојати да се у овој години оснијају омладинске
Пољопривредне Друштве, помагају им и продукују штампане месечи-
нске упустане за њих и за исту сирух тржишне материјалне помоћи од
Министарства Пољопривреде и Вода.

XII.

Друштво ће се старати, да преко својих чланова и пољоприв-
редних Подржници, приређује практичне курсеве на приватном, држа-
вном и самоуправним установама.

XIII.

Друштво не прవрзите и изложбе произвoda Омладинских Пољо-
привредних Друштава.

XIV.

Сем Тежака и Пољопривредног Календара, Друштво ће издавати
и прврзени часопис „Гајачи Српског Пољопривредног Друштва“.

Друштво ће у овом Дому одржавати пољопривредну читаоницу
и трудине са још библиотеку попуне домашњим и страним стручним
књигама, учења и др. за демократична предавања.

Друштво ће настојати да и Подржници оснијају постепено своје
читаонице и да своје књижнице попуне популарним књигама из области
пољопривреде.

XV.

За штампавање популарних књига, Друштво прорадује рок од 1.
априла 1925. год, ако се нико не буде јавио да ће пропиши стечај
да 1. маја он. год. и то:

а) за књиге које би се штампала као Библиотека Српског Пољо-
привредног Друштва: Гајење сипака за исхрану стоке, Гравијарство,
Жижарство, Поруке, о ћубрету стајским и пешачким ћубривим, Ли-
пазарство, Гајење сипака;

б) За књиге које би се штампала као Техничка Библиотека:
Гајење лукреције и прврзене детаљне О пољопривреди, Прерада шашва,
Пољопривредно књиговодство и добру нашег сељака, Основи сточног
лекарства, Храњење домаће стоке;

в) Као дуварске поучне праксете: Прескеље винове лозе и запра-
шивавање сумпором;

г) Да се стечај попуни овим књигама: Конјарство, Говедарство,
Овчиарство, Штеточине културних биљака и мрзе борбе против њих,
Хижиње домаћих животиња, Гајење памука.

Друштво ће се старати да по могућности добро изгради ауторе
изједначних примјењених радова.

16.

Друштво ће настани да се сви чланови упозну у поједине Сек-
ције и учиниве што треба, да се израде програми рада за дужи низ
година, којим би се ишло постепено унапређењу целикупне домаће
пољопривреде. Ради саме изношења тих планова, радије сагласно са
Министарством Пољопривреде.

Поједине Секције израдије и програм за расписивање стечаја.

17.

Да Српско Пољопривредно Друштво настани рад на штампава-
њу описке Пољопривредног Речника, који је отпочео штампањем нек-
гаје Маташа 1885. Тај посао да се повери једном Редакционом Одбору
од чланова који ће изабрати сре Секције Друштве, ради одобрења и

одлучниња о потребним излазцима из позиције која је одређена на прему материјала за Пољопривредни Речник буџетом за ову годину.

Б) У ПОСЛОВНО-ПОСРЕДНИЧКОМ ПРАВЦУ:

Друштво ће прихвати набавку стоке у земљи и на страни, по-доприредних машини, спрва, азота, семена и осталог материјала за рачун пољопривредника, разних Подружница и Омладинских Пољопривредних Друштава.

18.

Друштво ће се старати да се све набавке изврши из време и да од набављеног материјала одлази најпре само оног, што се по испитивању покаже као најбоље.

19.

Да би се распоредило што већим капиталом, Друштво ће се постарати да искористи своју ратну општицу за разне набавке.

20.

Друштво ће строго водити рачуна преко одговорајућих лица, да појединачне организације Друштва свак материјал, добијен од њега искористе у најбољем синесу и прихвате строгу контролу на целокупним радом тих организација.

21.

Друштво ће разити на томе, да се свак материјал, набављен у иностранству ради унапређења пољопривреде, ослободи царине или царински најамници ставу и да се транспорт целокупног материјала који пристигне до Друштва жељезницом и бродовима, обавља по у поса смешеној тарифи.

22.

Друштво ће радити, да се производња разног семеска врши у нашој земљи и даље произвођачима подастре:

а) Награђивањем најбољих производа и

б) Откупом вишке производног семеска, ако буде одговарало условима за откуп.

В) ОСТАЛI РАДОВИ ДРУШТВА.

23.

Друштво ће одржати са свим пољопривредним организацијама у земљи и на страни и ступаје у везу са новоствorenim организацијама пољопривредног карактера.

24.

О својој Слави, Друштво ће по могућности приредити неку изложбу и једно популарно представљање.

25.

За своје чланове Друштво ће приредити у овој години једно путовање по Босни, Херцеговини, Крватској и Војводини^н ради узајамног упознавања наших пољопривредника и других пољопривредних институција.

26.

Друштво ће предузети све мере да дође до убаштиње загада и целокупног простора на коме се до сада налазило.

27.

Друштво ће постепено припремити све што је потребно за изградњу свога Дома и магацина у Београду.

II.

Прочитан је записник XIII. редовне седице. — Одбор усваја прочитани записник.

III.

Прочитан је записник Главног Годишњег Збора. — Одбор усваја записник и решава да се штампи као прилог „Текила“.

IV.

Прочитан је мишљење Набавачког Одбора:

По преставни Пoљопривредни Подружници среза рамског, пово-

дом сниковац исца плавом камену. — Одбор решава, да исца плавом камену буде 10 дни, од 1 кнагограма франко друштвени магацини.

V.

По реферату инспектора за Подручје:

а) Да се Пoљопривредна Подружница у Дебру прими у састав Друштва. — Одбор одлуčује: да се прими у састав, пошто је испунила прописане услове.

б) Да се Пoљопривредно Подружници у Савском Мосту одобрят. — Одбор је одлучуо: да се Подружници одобрят кредит у спримању и осталом у суми од 30.000 динара, па подложен прописане обveznice.

VI.

Члан Финансијског Одбора г. Пајонић, чита молбу друштвеног осебља за поништење мате. Одбор је одлучуо: да се ова матба упути Финансијском Одбору за мишљење.

Председник предлаже, да се прегледају раније сачркана правила о позивном фонду члановицима Друштвених и подисају извештај. Одбор је одлучуо: да се узми г. г. Рашковић, Ћимњановић и Ратковић, да пруше правила и поднесу своја мишљења.

VII.

Прочитано је писмо Друштва за Земаљску изложбу у Београду, да време прописано истог Друштва, Српско Пољопривредно Друштво излаже представника за Управни Одбор, Одбор бира Председника г. Паја Т. Тодоровића, који је и до сада представљао Друштво у првом разреду Одбору Друштва за изложбу.

VIII.

Прочитано је популарни Удружења државних Економа, да откупи књиге „Воће и поврће“ Одбор је одлучуо: да Књижевни Одбор са г. Павлом Петковићем прегледају популарну књигу и поднесу своја мишљења.

IX.

Поводом стапа у коме стапаје г. Милан Анастасијевић бив. секретар, Одбор је одлучуо: да се пиши г. Анастасијевићу, да изјави испоштовање за становише као секретар издавати, и исли се из друштвеног стапа, који је потребан за новог секретара.

X.

Прочитан је реферат матационера о набавци 500 цвекова за експонију семеска. Одбор одобрила да изложбу изврши блатњак са матационером.

Са овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

Ванредног Збора Српског Пољопривредног Друштва државног 11. новембра 1923. год. у дому Друштвеном у Београду.

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић, п.председник г. д-р Веља Н. Стојковић и чланови Управног Одбора: г.г. Александар Рашковић, Душан Тијатић, Никола Ж. Петровић, Павле С. Петковић, Со-Франије Партоњић, Драгутин Спремић и Светислав Пешић.

Редовних чланова уписаных 63

Изасланика Пољопривредних Подружници 24 и велики број гостију.

Збору је преседавао председник Српског Пољопривредног Друштва г. Паја Т. Тодоровић.

Бележнио секретар Милан Л. Анастасијевић.

I.

ПРЕДСЕДНИК констатује да по чл. 44. има довољан број чланова за рад и по позивном говору отвара Ванредни Збор у 9 часова пре изложбе.

Извештава Збор, да је по одлуци Годишњег Збора, сремљен је пројекат првина, који ће се извести Збору на претрес. Напомену како је одбор за израду правила имао за означену три пројеката г. т. Јован Јовановић, Виће Радовановић и Др. Веље Стојковић. За израду пројекта нових правила Одбор је узео као основу пројекат г. Др. Веље Стојковића. Од стране Одбора за израду правног пројекта је поднет на претрес Управнији Одбору, који га је донули и одлучио: да се ознатима и разашто сними. Подужинама и редовним члановима на вредност и примедбама, и ове су из седињама Управнији Одбора поново претресне и по неке умешнине у правила узете.

Управнији Одбор је умоловио испредседник г. Др Стојковића да се прими за референта ових правила, на овом Збору.

Затим председник преставља Збору изложнику Господина Министра Популарног предства и Вода г. Алексу Поповићу начелника Министарства.

ИЗЛАСЛНИК г. Ал. Поповић узима реч и напомида да је г. Министар највећи пословник, те му виђе могућно присуствовати данашњем Збору, већ га је самостално да у име његовој позивцији Збор са жељом да срећан рад и да давашњи рад Збора уроди добром плодом.

ПРЕДСЕДНИК позива Збор да изброе очареци записника, који би уједино били и контролори при појменничком гласању.

Збор одлучује, да их квалификује преодесник.

ПРЕДСЕДНИК квалификује: Милица Тодоровића, Саву Раковића и Милана Ђамјановића.

Збор прима квалификована лица.

ПРЕДСЕДНИК позива секретара да прочита Правила.

Поново је секретар прочитао правила, председник чита Збор: жени, да се омах пређе на претрес правила у појединачности или ће се најпре начелно претресати.

Збор је одлучио: да се правила начелно претресају.

ПРЕДСЕДНИК отвара изјавујемо добруту.

ДРАГ! ЛАПЧЕВИЋ! каже, да су правила застарела, јер се у њимајојоја ово, што се пажњајоја још у почетку заснива на Друштву а сада су пропине, такве, да се Друштво мора поставити на склоп другој основи. Ово не може да остане на уплатама од Популарног. Њему треба споморити припадаје са којима ће радији неизвесној од по-модерн државе и прукати најупорнијим потребама и онога који су јединствени највећи издавачи. Наша се гротески толико разлика да она може успешније обављати послове, којема се бави, него Друштво Популарнпрередно Друштво не може стади радији послове на распуштању спровала у најгору јаркоја објављује у најгору спровала и алите добијене на рачуну репарација. У љичија ће бити засићеност за дужину година и Друштво ће мобијијијији истих послова највећији. У јој се првачији ради и Главни Савез Српских Земљорадничких Задруга и он савладава наше земљорадничке савме потребама исто онако као и Друштво, те ове две установе једини другој конкуришу. Према нашем ономе, Друштво не може даље остати са овој основи, јер не може да дође до својих материјалних средстава, а са материјалним средставима њему је немогући опстанак.

Да би Друштво могло дозволити до спојних материјалних средстава постоје три права:

1) по пројекту г. В. Радовановића, да се створи одељак на заједничкој основи;

2) по предлогу г. Јовановића да се Друштво заснује на акционарској основи; и

3) да Српско Популарнпрередно Друштво дође у тешину конкордацију са Главним Савезом Српских Земљорадничких Задруга и с њим заснове подели.

Може имати и других могућности да Друштво дође до материјалних средстава, али са садашњим правилама која су предложене, најлуđe да Друштво може егзаграти својим величким задацима за вашу велику земљорадничку земљу.

Могли би смо од његовог оснивача очекивати даљи рад Друштва, јер је и теком његовога рада потреба захваљујања, али од извесног времена, од ослобођења Србије и он уједињења, посве ових великих ратова, то је потреба заједнице и улога Српског Популарнпрередног Друштва већа је, него што је биле положни Министарства: оно може доносити колосалне користи. Оно то може постићи само тако,

ако за то обезбеди себи материјална средства и моли Управу, да по-вуче овај свој предлог и да се подиста првазил не претресају у појединачностима, већ да Збор овласти Управнији Одбор, да за Годишњији Збор изради друга првина на новој синтременијој основи која ће обезбедити Друштву материјална средства.

МИЛАН ЈОВАНИЋ говори против првака, јер су иста застарела и да ли не треба усвојити.

ВИГЛА РАДОВАНОВИЋ! На годишњем Збору 1921. год, довета је одлука да се измене друштвена прваки и да у церемонији збора тога да би се осветил коренита реорганизација друштвеног задатка. Прошле године био је члан Одбора за израду нових правила Српског Популарнпрередног Друштва. Тада је предвидјао давашњу победу и уједињење да Српско Популарнпрередно Друштво не може да ослпарде своје затеке који га у будућности очекују, јер су правила створена на бирократском уређењу. Износио је да се овакве прваке изгашавају да продају одељаке треба одвојити и организовати га на тројачкој основи Развишићајући о томе доносио је да занућика, да Друштво треба да буде подељено на три одсека: забављачки, промоцијаистички и књижевни. Оно треба да има своје путне учитеље у народу. Ово треба да даје истиху из Државе Управе, Министарству Популарнпререде и Вода, јер би као прваки уступило могао писац урадити него Дракала.

У том изјаву изразио је пројекат првака, по којима би се Друштво требао организовати на здруженој основи. Износио колосалне раде Друштва на оснивању Популарнпрередних Подружница и многообјавио свим овим пројектима године по ослобођењу, уједи сада велику малисаност што значи, да је Друштво у ослобођују, јер има материјалне могућности да им у том погодије помогне. Не слаже се с г. Јаничијем, да Друштво треба да кооперира са Савезом, јер најави да у овашој држави могу да постоји даљи виши Популарнпрередних Друштава који се интересују не би могли Износио темеље у кооперацији са Савезом изнаглавио, да је и разне рађено у овом списку али се највећи могао доћи до споразума.

У овим правилима не види никакве измене, а најави да би овака првака требао основити на здруженој основи. Као би Друштво овојио забављачки одсек, могло би радији пуном снагом, а због тога овојавије радије и у јеловим и у другом правцу. За своја правила каже да су израђена на правилној основи и да би Друштво нова правила требало израдити на здруженој основи.

МИЛАН МИТРОВИЋ! каже, да је Српско Популарнпрередно Друштво постојао само за Србију. Иако правили једни, да Друштво очекује средства само да државе, па с тога излази да Друштво мора да само себи ствара средства за орханизације своје егзистенције.

ДР ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋ! Извештава да је, да се правила промени у виду да ће Друштво са велиним успехом и ефикаснијим испуњавају своје заједничко и државније брижима уважавању пољске привреде и подизању наше селске селице. Збор је поверио најаву нових правила Друштвеној Управи, који јој опет са своје стране одредио Одбор од 5 чланова да претресу правила, да поведу рачун о различним предпознама о промени правила, да проуче правила и других сличних Друштава, па да по том подисецу Управи изјутр правила који ће Одбор могао усвојити.

Тај одбор је држал многе седиње и водио многе дискусије у намери да најде најбољи пут и праваки за доношење нових правила. Посес аутора прузавају, поднес је један најави првака Управнији Друштвој, који га је опет са своје стране подигао детаљној анализи члан па члан, дајајући највећи усвојима један дефинитиван текст, који је по одлуцији ранијег Збора послао сниму Подужинама и редовним члановима на расматрање и прочувања. И Подужине и редовни чланови ученији су послали пројекат извесне промене, али се највећи промени претресали најавијији од његових мотивацијских разлога нису усвојене.

Тако је поникнуо овaj пројекат који је разделио. Он је јако што се види под једног другог и мржњивог рада. Он се уважом на разлику, бар да у штиту својој, да разните друштвене правила, јер је и Управа друштвена и скро и се Подужине и редовни чланови стави су га итиште: да Српско Популарнпрередно Друштво и даље Задржи СВОЈ СОСЛАДАЦА.

Верујем да су чланови Српског Популарнпрередног Друштва и да је највећи централ, односно људи који је састављају, поред других узорак материјалне природе, западније крајеве што Друштво нема оно полета, који би требало да има, а не правила која су пртва слови

на хартији. Учинимо склоп да нас колико можемо да установимо чији смо чланови, поклонимо ју спонзору извеште, колико она и по својој прошлости и по својим члановима и заслужује, па ће се склоко и много већ успеси постига и на срећу нашег пољопривредника и целе наше пољске привреде.

Тачно је ово што је г. Лепчевић најавио, да су срећни друштвени најви; а да бисе материјална средстава посвећена заступу то глашану, да треба ступити у кооперацији са Главним Савезом Српских Земљорадничких Задруга. И данас можемо рећи, да смо у преговорима у том погледу близу. Савезу би остало дах на растуру сприма сенсације и др. материјала у најлош, а Друштву би остало други део рада пропагандистички и писмени. Мисли, как је реч о почењању, материјалних средстава да би оваки предлог био најбољи. И как би дошли у споразум са Савезом, ми би мали рада пружајући по свим правилима. С тога мисли да би иста требала прихватити без измене и да би требало радити на томе, да ће Збор донеси одлуку да рад. Друштву дође у што генерално даје Главни Савез Српских Земљорадничких Задруга.

МИЛАН ЈОВАНИЋ оговара г. Стојковићу, да су Покружни и револуциони чланови дали своју поддршку мишљењу о правилима, зато што им се они посветили и остали разне подсећаје пројекта. Мисли да би се Друштво требало реорганизирати на основе његовог пројекта правила.

ПРЕДСЕДНИК, обавештава Збор да је овај наши пројекат првија послат и Подружинама и редовним члановима, па ако је било чланова виших мишљења, могло је стави на њих став и чланове које пре-длоге, па и г. Јованин је могао своје мишљење да најави.

МИЛУТИН САВИЋ: Сви ходасци говорију се на ово: по-вештачке материјалне средставе да извлеће друштвених рада. Уместо је казао, г. Лепчевић, да се може засновати рад Друштва на добовој води и жели, ће треба осигурати материјална средства. Ту леко тешкоти истога. Досадашњи предложени предлог је с неколико на чина. Не узимајући се у оцену тих предлога а заустављајући се на пројект подставних правила и самим утвадом, да ће најбоље било, да се дојде до споразума са Главним Савезом Земљорадничких Задруga. Нека наша Управа и даље ради на овом посту, нека конкордира ту највећу имену рада. Савез и ради. Иако је мишљење, да у правилу уђе, да Српско Пољопривредно Друштво поради на наш скрипцијен оснивању пољопривредних комора, јер су оне ослобађане да изабирају креативно. Што, ко сада неје било, то може да сада бити. Предлагам да се узме у делатности претрес правила који су до сада предложен, и то је, да се дода да Друштво ради на оснивању и других пољопривредних установа т. ј. оснивању комора.

ПРЕДСЕДНИК објашњава, да се по правилима друштвеним изборенима именује на претрес само они предложи, који се истакну на дневним редом. Понти овај предлог г. Савића је овуквањем у линији реда избора да ће било уместо унети „оснивање пољопривредних комора“ као најсебичнију тачку ликовног реда, понти је ово случају, да користије потреба да се комите именују. Мисли да ће Збор требају да донесе само именују одлуку, да друштво ради на оснивању пољопривредних комора, па да се упути Управи да даље ради на томе.

М. САВИЋ каже, да већ се осниују коморе, тражију да стално сарађују са Српским Пољопривредним Друштвом и мисли да то не би имало никакве исхвосте.

МИЛАН БОЗОЉАДИ мисли, да ћемо напретка у пољопривреди без пристапа индустрије. Сматрају си да су свака правила добра, ако Друштво има стручњаке, који ће именувати пута и начин за што је већ стварије материјалних средстава, који ће осигурати што нећу делатност.

ДУЉИСАВ ПЕТКОВИЋ говори о томе, колико ће нормиси и најави Друштво као дајајачки развија са Главним Савезом Српских Земљорадничких Задруga. Види неправилност код Српског Пољопривредног Друштва у томе, што редовни члан Друштва же може постати чланак лице, и да су за то она правила заснована на бирократској основе а не на демократији. У правили треба унети, да се Управи Друштвено стави у дужност, да се предлог г. председника припиши и на његову ради.

ВИДОЈЕ ЈОВАНОВИЋ као члан Подружине каже, да су правила добра, али да би требало у чл. 29. улогу чланова Подружине по-вештачко да би било 60. члан који би се посвећао капиталу Подружине и чиме сомогућао да се набављају врсне за годину дана раније. Користи се овога највиши конкретни примерима. С тога мисли да се овај његов предлог усвоји.

В. РАДОВАНОВИЋ жали, што његов предлог нема величину коју поистију. Намисли да има права, да умоми Збор да реши, да се његов пројекат правила, пушти у штампу кроз „Тенкар“, како би се чујао мишљење у овај поднеша правила, без обзира на то решење, искаже сада претресају.

ПРЕДСЕДНИК поводом овог говора г. Грујић каже, да је г. Стојковић већ објаснио како највећи убија у Одбор за израду правила а тако ни је. Радовановић даја предлогом. Сви су чланови сагласни да се овај пројекат узме у мишљење, а ико ће Збор жели, да се прихвати предлог г. Радовановића, онда неки се реши.

ДРАГАД. Ј. ГРУЈИЋ је противесте овога што највећи у Одбор за израду правила ушао неки број луди, већ су ушили људи са једним већим мишљењем.

Напомиње да у свима културним земљама на западу, постоје овакве Друштве који наше и да са таква Друштва имају своја угледна добри и станице за производњу и селекцију семена, па би било потребно, да и нашим аруштима упутију свој рад у овом правилу.

Д-Р В. СТОЈКОВИЋ каже, да г. Грујић има права, јер је ја Радованов Годинишем Збору нај предлог да Збор изабере лица у Одбор за израду правила, али Збор овај предлог није прихватио, већ је одлучују да Одбор за израду правила изабере Управу.

МИОДРАГ ОБРЕНОВИЋ тврди да је ради Друштву мије опасак, како би треба да бузе. Како да је са друговима још пре пет година поднео Друштву овакији пројекат правила а која сада именује поменута. Овим правилима предвиђено је да се Друштво развија из својих социјалних праваца а не очекује стапаја помоћ од Министарства и Државе. Напомиње, да многа Друштвата, која су створена на оваквој основи као наше Друштво не могу потпуно радити, већ су само животарија, поступно веома, док се напослетку имену угласи.

Чују се јеља, да се својима са Главним Савезом Земљорадничким Задругама. Пре то пошто ће приступити овом посту, треба да запамитимо: да ли ове послове, које сада почињимо, да ли их видимо добро? Ако не радимо добро, онда би најбоље било да се ради на санирању установе, а не на стапању са Савезом у везу.

Мисли да цео радијо Друштву треба свести на самосталност и ги-нијију Управи друштвени.

ПРЕДСЕДНИК даја Збор не би остало под утицјем предложника објашњава, да првина која си помиње на једном Варедном Збору ишу пријењена, а усвојена су још правила, која су до сада ажније и по мојиној мишљењу да је Друштво неомајо развило своју делатност, јер је имало 110 Подружина и 40 дечјих Помољопривредних Клубова. Ово је доказ, да се ово Друштво не лажи прозасти, већ да оно увек ради добро. Сем тога напомиња, да се и у Војводини и Босни оснивају највеће Подружине наших Друштава.

Понти се никој више није јачио за реч, мали Збор да усвоји један да поднесе два предлога а то су:

1) Господина Љанчевића да Збор изабери подсети пројекат правила и да се избере други Одбор, да изради нов пројекат, који поднеси иако укуне Радованов Годинишем Збору за претрес;

2. г. Савића да се правила праме у начелу и да почне појединачни претрес члан по члан.

Збор је у начелу примио поднети пројекат правила и одлучио: да се отпочне претрес члан по члан.

ПРИДСЕДНИК оговара да је Збор у начелу примио правила и позови секретара да чита чл. 1.

По прочитану Збор је примио чл. 1, без измена.

Код чл. 2. предложили су г. г. Д. Грујић и М. Савић, да се јести прошири, али Збор је усвојио те предлоге већ је одлучу да се чл. 2. усвоји овако, како је пројектован.

Код чл. 3. имали су уочиља у лебдити г. т. Бозољади, А. Поповић и г. Грујић после које је, усвојен чл. 3. без измена.

Чл. 4. усвојен без измена.

За овим је предложени закључно ову седницу у 12:15 часова и замахо продужећи исте у 3 са, по воде.

ПО ПОДНЕ: продужен је радијо у 3 час.

ПРЕДСЕДНИК спомиња, да се референт г. Стојковић, спреми искључивим посланицима, изменено да не може доби из Збора. По том позови секретара да продужи читаве правила, а референта замењује чланови Одбора за правила г. г. Ник. Петровић и Ал. Радаковић.

Секретар је прочитао чл. 5. и 6.

Збор је оба ова члана усвојио без измена.

Код чл. 7. отворна се дискусија:

ЉУБИСАС ПЕТКОВИЋ тражи, да сви школовани пољопривредници могу овако постати редовни чланови Друштва и да сви редовни чланови плаќају улог од 100 дина.

Против овог предлога говорили су: Свет. Удовички, Милорад Поповић, председник и Никола Белобри, који предлаже, да се повећа улог чланова утемељена на 200 динара а добровољна на 100 динара.

Против овога предлога говорили су: Бор. Нешчић, Павле Гагић, Савко Кучварин, Стеван Лукић и Милан Митровић.

Зад предлог говорио је Алекса Поповић,

ПРЕДСЕДНИК објашљава, да код овог члана постоје два предлога: Управни Одбор Српског Пољопривредног Друштва и редовног члана Ник. Белобри и милиј. Збор да се гласањем изјасни. Збор је гласало уједно предлог г. Белобри.

ПРЕДСЕДНИК оговара да је чл. 7. усвојен са изменом: да чланови добровољни плаќају улог 100 дина, а чланови утемељени 200 дина, са предвиђеним првим у правилама.

Чл. 8. по прочитава усвојен је без измена.

Код чл. 9. ЈАША ЈАЊИЋ је противан да чланови добровољни бесплатно добијају друштваше издања. С њим се склоњено и Милорад Зечевић.

У корист предлога Одбора говорили су: Никола Белобри, Свет. Удовички и Алекса Поповић.

После горје дебате Збор је усвојио чл. 9. без измена.

Чланови 10, 11. и 12. усвојени су без дебате.

Код чл. 13. Јанка Јањић тражи, да се код тачке под „6“ дода: „док траје губитак члана“.

Зад предлогом је и Свет. Удовички, а против г. Милана Митровић.

Гласањем Збор је усвојио предлог Јањића и тачка под „6“ има да гласи: ⑥ Кад који члан изгуби сусеким путем грађанску чест, док траје губитак члана.

Чланове 14. и 15. Збор је усвојио без измена.

Код члана 16:

СТЕВАН ЛУКИЋ напомиже, да су у овом члану стављени у дужност овртом поснови Управни Одбор, међу које долази и пензија од мање важности а који изискују китно и број решење а и не се могле извршити председник и секретар. Поред тога Управни Одбор доноси решење а издава имене за разне исплате а и сам себе контролише, пре предавања, да се устављају Надзорни Одбор, који не је контровернише рад Управног Одбора.

Против овога предлога говорили су: С. Радовановић и Никола Белобри.

Ал. Поповић предлаже, да овај члан остане онако како је предложен а да се у исти унесе и ово: „решава о издавањима преко 1000 динара“.

Председник ставља на гласање овај члан.

Збор је нети усвојио по предлогу г. Поповића.

Чл. 17. Усвојен без измена.

Код чл. 18:

Вида Радовановић је противу редакције овог члана да гласа председавајући бидеју даљач.

У помену га потврђује Душан Јанчић.

За предлог како је радиовано са стране Одбора говорили су: Стеван Лукић, Свет. Удовички, П. Гагић, Ал. Поповић и Милорад Поповић.

Председник објашњава да ово није нова споменица, већ је је оваква редакција била и у старијим признакоима; излаже потребу овакве редакције.

Пошто постоје два предлога за овај члан Управни и т. Вида Радовановића, милиј. Збор да гласајем решење које ће се овај члан усвојити.

Збор усваја поднети предлог Управног Друштвене.

Чланове 19, 20, 21, 22, 23. и 24. — Збор је усвојио без измена.

Код чл. 25:

НИКОЛА БЕЛОБРИК предлаже, да се у интересу стабилнијих реда друштвених заговоритејстваност чиновницима друштвеним, која би се постигла тиме, што би требало правилним председништвом и радити на оснивачу „Пензионог фонда“.

У прилог овог предлога говорили су: Вида Радовановић, Стеван Лукић, Милија Бозољац и Милорад Зечевић.

САВКО КУЧПАРИЋ је против овог предлога, пошто Друштво зато нема материјалне могућности и предлаже, да се уговори Министарство Популаризације и Влада да оно са свим чиновницима дештира по треће особље Друштву да рад.

МИЛАН МИТРОВИЋ је против предлога г. Белобри.

ЈАША ЈАЊИЋ тражи да се пропуни класификације за чиновнике Друштва.

ПРЕДСЕДНИК и АЛ. РАШКОВИЋ објашњавају да је рађено и стварају пензионог фонда, дали због малог броја осoblja, нају се фонд није могао оснинати.

АЛЕКСА ПОПОВИЋ налази да треба осигурати друштвеним чиновницима и с тога предлаже, да се на крају послесног пасуса овог члана избаци тачка и то је ово: „и поково осигурује у случају 'стварности и номенклатура'“.

Председник ставља на гласање 25 члан.

Збор по усваја са предложеним водитељом г. Ал. Поповића.

Чланови 26 и 27. Збор је усвојио без измена.

Код чл. 28:

МИЛАН ВОЗОЉАЦ предложио је да у овом члану предложи да се поднужне старају и исхране својих чланова.

САВКО КУЧПАРИЋ каже да Поднужне треба да буду јаке у материјалном погледу, имено имена како је ојача материјално склопу Популаризацију у Председништву, или да исти имена прихваћени од стране Одбора.

АЛЕКСАНДРА РАШКОВИЋ објашњава предлогоријику заштити имена његов предлог усвојен од стране Одбора за израду правила и норми Збор да члан приhvati иако је предложен:

Збор је усвојио овај члан без измена.

Код чл. 29:

ВИДОЉЕ ДОЗАНОВИЋ тражи, да чланови Поднужних узимају 100 динара како би се на тај начин повећао капацитад Поднужних и омогућио велије рад.

РАШКОВИЋ је објаснио, да члански узаг могу Поднужним посвештати по свом избору у да да не може бити мање од онога што је правилно предложен.

Збор је усвојио овај члан без измена.

Чланови 30. и 31. усвојени су без измена.

Код чл. 32:

БОРА ИВАНОВИЋ мисли да Зборовима друштвеним треба да буду заступљене, према својој јаснини, са неким временом делатства, па предлаже да се стави 25 чланова. Популаризаторији ће буздати се по 1 делетству.

Овај предлог потписан је Лубисас Петковић, Милан Митровић и Јубија Симоновић.

Против овог предлога а за предлог Управног Одбора без измена.

Чланови 33, 34, 35. и 36 усвојени су без измена.

Код чл. 37:

Бора Нешчић примећује, да би за хранење редовног годишњег збора требао одредити стапни затун.

АЛЕКСАНДРА РАШКОВИЋ објашњава предлогоријику, да је у редакцији овог члана јасно назначено време државе збора а неодредено да одређивати стапни затун из разлога што се за пријасне годишње збора обично одређују правнички датум, као због броја што је јаче посвећен и мали збор, да усвоји овај члан онако како га је Управни Одбор предложио.

Збор је усвојио овај члан по предлогу Управног Одбора без измена.

Код чл. 38:

АЛЕКСА ПОПОВИЋ чита тачку 4. и налази да је време за подношење буџета неодређено и мали да се реч „изјуту“ замени са речју „текућу“.

Збор је усвојио овај члан са изменом речи по предлогу г. Поповића.

Чланове 39, 40, 41. и 42. Збор је усвојио без измена.

Код чл. 43:

АЛЕКСА ПОПОВИЋ примећује, да је неумесно датуми Друштвених новац призначени посвећени заводима, па предлаже, да се избие из текста речи „или другим јасним“.

У прилог овог предлога говорио је Јуна Радовановић.

Ал. Рашковић извештава усвоји овај предлог као уместо.

ПРЕДСЕДНИК објашњава, да нови подољопривредног фонда неки у драконим повлачени заводима и нешто је дато и приватном повлачом заводу по предлогу члана Управног Одбора. Става овај члан на гласање —

Збор је усвојио овај члан с премедом А Поповића да се избаци реч: или другим јавним.

Чланове: 44, 45, 46, 47, 48, 49. и 50. — Збор је усвојио без измене.

ПРЕДСЕДНИК објављује, да смо закључили појединачни претрес правила.

У исто време обавештава Збор да су од пре вишег остало не решено два питања 1. г. Међутим Савама, да Друштво поради из томе, да се овој пре осниву ПОЉОПРИВРЕДНЕ КОМОРЕ и да Збор овоме дозволе одлуку; и 2. г. д-р Веље Стојковића да Друштво добије у сарадњи са Газдином Савамом Српских Земљорадничких Задруга и заистави рад у том правцу и да се рад из забављене манифестације и спреме Збору. Овим предлогом није решено с тога, што инсул стављања на дневни ред али је жеља предлагача да се на овом Збору реши.

Збор је одлучио: да се обја предлога узете Управном Одбору.

ПРЕДСЕДНИК. Објављујем да је са овим рад Збора вазрен.

У име Управног Одбора захвалижује Збору за помоћ у изграђивању правила. Изјављује законство што је овај Збор овако обично посвећен да се правиле могла решити са тако великом бројем чланова и изаславши Годишице.

Нарочито захвалижу Подружинама на доношењем раду и малим делегате да списују позоре Подружинама и жељу Друштву, да и даље продолжи свој рад и стварање на основу нових Подружина и распространитељ у варош друштвеног листа „Текија“, „Пољопривредни Календар“ и других популарних издавања друштвених. Изјављује нају да иако правила бити одобрена од стране Господина Министра Пољопривреде и Владе.

На крају, захвалижу Господину Министру Пољопривреде и Влади на изјави, што је одредио изаславци: г. Александар Љ. Поповић и захвалијује Збор посвећујући, да у складу са Заповедником друштва И. В. Краљу: Јевио Краљ Александар, што је Збор и једанодушно поносно тројуг.

ОВЕРАЧИ ЗАПИСНИКА:

1.) Милош М. Тодоровић.

2.) Милош Р. Јанковић окр. економ.

3.) С. М. Рашковић

Председник Збора

П. Т. Тодоровић

Секретар.

Милош Л. Анастасијевић

ЗАПИСНИК

Рада 50. Редовног Годишића Збора Српског Пољопривредног Друштва, држаног 23. марта 1924. г. у друштвеном дому у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, подпредседник г. д-р Веље Стојковић и чланови Управног Одбора г.г. Александар Рашковић, Софраоије Партоновић, Никола Ж. Петровић, Д. Ђаковић, Драгутин Спремић, Павле Петковић и Милорад Зечевић.

Збору је присуствовало чланова из Београда и унутрашњости и то:

а) Редовних	69 по списку
б) изаславника Подружинских	36 *
в) утемељача и добротвора	4 *
Председавао Збору Председник г. Паја Т. Тодоровић.	
Бележио секретар г. Никодије Ст. Стаменковић.	

I.

Председник Збора, извештавајући да по списковима постављених од стране редовних чланова и изаславника Подружине, а према чл. 39. правила друштвених, има дозволан број чланова, да би се ради могло отпочети. Отвара 50 Редовни Годишић Збор у 9.30 часова пре ноћи,

Објашњава да је Збор сазван паме, а не раније, у смислу чл. 37. во-вих прописа.

Пријатљу му је што види да је овај Збор обилато посечен, што је доказ све јачег интроверсивног чланова Друштвених и изаславника Подружине, а ту је место да се не само оцени рад друштве Управе, да минулу годину него и да се ради друштвени упуђује све бо-датим путем за постизање захтава друштвених.

Како је овај Збор 50-ти дужност му је да бави ма и изјараји поглава на рад Друштва за прошло време и постизнутим резултатима, како смог друштву тако и метовима Пољопривредних Подружина и Дејничких Пољопривредних Клубова.

Друштво су основали људи из чисто патротичних побуда из потпомогујујују сељачког сељака. Тих оснивача било је 11, од којих је са-ти у животу само г. Чеда Мајетовић. Позивају приступе да у земај прив-знати ускликну Слави им, што приступи усјајем ученице. После тога прелије на првобитни рад Друштва да иакоју прикрепу, и прет-постави среће највећег развијања да лишиши дашица, да на крају из-јављавају захвалност свима друштвенима који су Друштву подигли на висину и сачували га да сваког изабљавајујет потрес.

Збор се одазава узимником: Хвала им!

II.

Председник предлаже да се изберу три члана за оперу запис-ника. Збор савладава председника да кандидује лица.

Председник предлаже, г.г. Милана Јамадиновића, Милоја Неши-ћи и Сретена Стојића.

III.

Председник предлаже Збору, да се узму телеграфски подизања Неговом Величанству Краљу Највишем Заштитнику Друштва. Збор одобрила.

Одговор Дворске Капеларије на подизањи телеграм гласи:

Господине,

Приминиш са задовољством изјаве одаштве поднесене у име Српског Пољопривредног Друштва, прашају друштвених Годишића Збора, Евгено Велеманство Краљ благоволао је наредити да се Пољопривредном Друштву изрази Евговија испрека захвалност.

В. д. трећи Кабинета
Пуковнији Министар
Јанковић С. р.

Господину Павлу Т. Тодоровићу Председнику Срп. Пољопривредног Друштва.

Поздарски телеграм гласи:

Неговом Величанству КРАЉУ АЛЕКСАНДРУ

Српско Пољопривредно Друштво сматра за своју изложиву ду-
жност, да са свима падесета Годишића Збора подизави Свој Најви-
шег Заштитника и да га увери о својој непоколебљивој первости и
односу.

У име Годишића Збора Српског Пољопривредног Друш-
тва

Председник

Павле Т. Тодоровић с. р.

Присутни устајајем подизавши Краља ус скромом „Живео Краљ“.

IV.

Председник предлаже да се пређе на дали дневни ред и пита-
да ли треба извештавати читати, пошто је исти питањем в разлаз сима
присуствима, или да се олакши по истом отвори дискусија.

Збор одлучује, да се извештава не чита већ да се ствари дискусија.
Узима реч г. драгутин Јанковић, критикује рад Управе, због
малог броја охриданых предавала и приређење изложбиња као и Де-
јничких Пољопривредних Клубовима. Општијима говором износи које
би све мере требало у овом правцу предузимати.

За овим Председник приставља 36 број г. Мику Арамонића, уп-
равник Гладава Савама Српских Земљорадничких Задруга, у исто
време упозијава Збор о претворењу између делегата овога Друштва и
Савама и нада се да ће пред издаћи Збор моћи извести на решавање
асфирнитни споразум о овоме питању.

Збор подржава г. Аврамовић и првак предаји извештај зијну.

За овим узима реч г. Милан Јованин — износи успех друштва да сада и мере које треба да предузму у будућем.

После г. Јованине добија реч г. Др Урош Стјајић, изложе своје мишљење о извештају и напомида да би друштво требало да се организује на другој основи, да напусти досадашњи рад у погледу стварања, па да се ограничи само на усменој и писменој пропаганди и предавањима, испитивањима, производњом семена и пр.

Председник даје обланшету па учитељи примедбе и напомида да је произвођају семена узело за себе Министарство Потоцираре на уградним добрим и семенским стапиштима.

г. Др Ђокиј Јованопшић упозорава на тешкоће око добијања друштвених чиновника и замера што су чланови Управе већином чиновници Министарства Потоцираре и Вода.

Председник даје обланшету на учитеље примедбе

Узима реч г. Свет. Марковић, председник Јагодинској Поз. Потоцирарске, замера т. Лапчевићу што је дао оставку на званије друштвених инспектора, те најče хтет да сарађује, а воли да критикује.

Напомиње г. Ђокиј Јованопшић да је Српско Потоцирарско друштво требало даље да биваје савремено потоцирарче соравне и остало као и до сада, с тим, да ће већим компликованијим машинеријама за сада не треба изабирати док се не прибиде доводно стручњак мајстори који ове садре могу опранити.

Узима реч г. Милан Илић, свештеник, хвала друштвеним радом и моли да смоје продукције и даље досадашњи начин, јер то највећи трагик и предаје: да се подасте извештају прими.

Др Танасије Митровић, слаже се са радом друштва и напомиње да су дужни соравне изабирати потоцирарске стручњаке као познаваоци и не гравори. Изложе да већ уснек друштву је његово поизложење усека материјалних средстава и слободног одлива чланова око поима Управе у његовом раду.

Сретен Стошић бада по налог на говоре председницима, који више критичују а мање казују шта треба радити да се бољим резултатима добије.

Изјављује у име своје Потоцирарне захвалност друштвеној Управи на поседанском раду.

Пошто је искарпана листа говорника Председник пита: првак Збор поднесени извештај и заприреј рачун, па даје даље разрешење друштвеној Управи да ражуше за процују годину.

Збор прима једногласно извештај и заприреј рачун за прошлу 1923. годину и даје разрешење Управном Одбору на своје ражуше.

V.

Председник, износи на претрес писмени предлог г. Милана Јованинића, редовног члана, о удрживању малопоседника о њиховој заједничкој сарадњи око оснивача модерних фабрика за прераду шећерне репе.

Испит предлогом т. Јованинића предлаже један уки одбор, који би предлог раздарио и имао до потпуности.

Узима реч г. Вина Т. Радовановић и хвали предлог, али мисли да би јеси требало уплатити Управном Одбору за проучавање.

Вина Татић, моли да се предлог прими како је предложен од стране г. Јованинића, јер је користан за земљораднике.

Др Младен Јосифовић, професор, такође хвали предлог г. Јованинића и моли да се прими.

г. Танасије Митровић вели да нема још услова за оснивање фабрика шећера, већ треба прво припремити терен и спороне, па онда говорити о могућностима извођења предлога.

Предлаже да у Одбор за проучавање предлога уђу стручни потоцираридници.

М. Симаљаш такође хвали предлог, али предлаже да се јеси упути Управном Одбору на проучавање.

Поновно добија реч г. Јосифовић и моли да се предлог прими како је предложен.

Председник пита Збор уснаја ли предлог.

Збор решава, па се предлог т. Јованинића упути Управном Одбору на проучавање и даља рад.

VI.

ПОСЛЕ ПОДНЕ

Председник отвара седницу и износи на дискусију буџет првог и расхода за 1924. годину.

Г. Партовић чита пројекат.

Узима реч г. Свет. Марковић и каже у колико је он сећа да је у државном буџету за 1924. год. предвиђена помоћ друштву у 5000.000 динара. Стога моли да се поновне издади на привреднице изложба.

Узима реч г. Драгиша Лапчевић и даје примедбу на позицију буџета о камати подоцрнраним фонама.

Александар Рашковић, даје објашњење на примедбу.

Драгиша Лапчевић каже да су му објашњења нејасна.

Софроније Партовић даје објашњења о замерци г. Лапчевића.

Драгиша Лапчевић поново даје објашњења.

Александар Рашковић попоза даје објашњења.

Председник пита имали још који да прати на буџет.

Поново се нико изјеје јавно као реч. Председник пита Збор, усваја да пројекциони буџет.

Збор усваја пројекциони буџет за 1924.

VII.

Прочитана је оставка подпредседника г. Др Веље Стојковића, којим напомида да због чл. 97, Закона о чиновницима грађевинског реда не може остати и даље на посају потпредседника друштва.

Председник објашњава Збору да су г. Стојковића једини наглашле законске одредбе да поизнесе оставку, али се ипак најда да не г. Стојковић и даље остати пријатељ друштва.

Збор прима оставку и изјављује захвалност г. Др Веље Стојковићу да досадашњи раду и помагњу и најда се да и у будуће потомагнати рад друштву.

Узима реч г. Сретен Стошић и моли г. Др Стојковића да објашњије да ли и скреши и окружни економи могу и даље заузимати посаје Управног и Надзорног Одбора Потоцирарских.

Г. Др Стојковић објашњава да по чл. 97, посмјутог закона скреши и окружни економи могу бити само секретари Потоцирарски, или ипако часници Потоцирарки у Одборима.

VIII.

Председник именује чланове који и даље остављу у Управи и износи да треба изабрати 5 одборника и потпредседника.

По чл. 15. Правила друштвених заједница да избор потпредседника и одборника гласа се на једној листи.

Ајт је озбор 10 минута да се листе попуни.

По саследија септерат прозива на списак чланова и изасланика.

По спретном гласању Председник споменута да су овервачи заједнички извршили пребрзојање гласова и утврдили да је гласило и то за потпредседника г. Др Танасија Митровића 63 гласа.

Виши Т. Радовановић 6 гласа

Александар Рашковић, Др В. Стојковић, Милана Јованинић и Милан Јованинић по 1 гласу.

ЗА ЧЛАНОВЕ

Божко Ракићинић — — — — 69 гласа

Александар Рашковић — — — 67

Виши Радовановић — — — 59

Савија Ракићинић — — — 57

Милана Јованинић — — — 55

Др Доброта Б. Тодоровића — 8

Др Танасија Митровића — 6

Максија Богдановић — — — 5

Милана Јованинић — — — 4

Тодосије Радичевића — — — 4

Драгиша Лапчевића — — — 4

По три гласа добили су:

Милодраг Обреновић, Др Ђорђе Митровић, Милорад Зечевић, Вина Татић.

По два гласа:

Др Алија Вранић, Димитрије Николић, Тихомир Мирковић.

По 1 глас:

Максија Николић, Милоје Нешчић, поп. Мих. Стојковић, Др Љ. Младеновић и Недељко Кошићин.

Према овиме Председник објављује да су изабрани:

Зат потпредседника г. Др Танасија Митровића.

За чланове Управе:

1. Божа Ракић
2. Александар Рашковић
3. Вилијадановић
4. Саша Ратковић
5. Милан Дамјановић.

Г. А-р Тавасије Митровић благодари на поверену и каже да ће уложити сву своју енергију да одговори на указаним му поверијима.

Збор подизања нових предлога

IX.

Председник објављује да је на дневном реду избор нових редовних чланова и помоћног секретара па прочита нова предложена листа Секретар чита

За редовне чланове:

1. А-р Јован Марковић, редовни професор Универзитета
2. А-р Јулије Вагнер, редовни професор Универзитета
3. А-р Доброслав Симејчић, четврти кметији I. ка.
4. А-р Коста Кондзић, инспектор Министарства Пољопривреде и вода

Вода

5. Светислав Стојићић, инж. хемичар
6. Тибо Тирковић, чиновник фабрике „Капите“
7. Милош Петровићевић, полиграф, из Атене
8. Маринко Којић, српски економ из Владимира
9. Милан Шишаковић, школ. економ из Владимира
10. Димитар Правчевић, школ. индустријски из Приштине
11. Душан Абделазизић, учитељ из Нишића
12. А-р Драгана Тодоровић, лекар из Београда
13. Драгомир М. Чурчић, школски економ из Ратине
14. Јован Арсић, економ из Почековине
15. Коста Лешевић, првота и председник Подужине Пећ
16. Иринеј Вујановић, ингвант Стареш. М-ра Св. Петарјаше

Пећ

17. Милан Драгутиновић, референт Министарства Шума и Руда
18. Душан П. Сарин, секретар Министарства Пољопривреде и вода

Бела

19. Милош Јовић, српски економ из Беле Поповић
20. Антоније Петровић, српски економ Тетово
21. Василије Величковић, писар Министарства Пољопривреде и вода

Бела

22. Стојан Петровић, суплет пољопривреде школе Краљево
23. Јован Драпшић, инж. агроном
24. Љубисав А. Поповић, стручњак археа. добра „Добриве“
25. Душан Шалук, стручњак археа. добра „Добриве“
26. Милојав А. Параћински, земљ. Полова — Рековци
27. Драгомир Николајевић, окружни економ Пожаревци
28. Мирча Богорић, економ из Медвеђе — Трговиšte
29. Боривоје Ивановић, економ из Голубића
30. Трајко Гагић, учитељ из Приштине.

Председник моли да Збор слуша честитке и позива секретара да их прочита.

Пошто су прочитане честитке Председник објављује да је разрешен и захваљује члановима који су посетили Збор и Подужинама, које су послаше своје изласканине, као и што је дискусија на збору текао примерскијим раздом.

А. бр. 2922.

ОВЕРАЧИ ЗАПИСНИКА:

Милан Дамјановић спр.

Милоје Р. Нешаћ спр.

Срећко Станчић спр.

Секретар

Председник

П. Т. Тодоровић спр.

Ник. С. Саваменковић

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

Српско Пољопривредно друштво има:

плави камен по 10 дин. килограм

семе мухара по 8 дин. килограм

проса (ситне проје) по 7 дин. килограм

репе угарићаче по 10 дин.

Сириште у флашама од $\frac{1}{2}$ л. 25, од 1 л. 50 динара,

Са поруџбином треба похитати, пошто је све набављено у ограниченим количинама. 1-2

Српско Пољопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби**ВРШАЛИЦЕ**

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ. чије

заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

1-12

ВРШАЋИ СТРОЈ

Без мотора са једноставном чистилницом и уређајем за пунење врећа, производ Clayton Shuttleworth типа 27 T.S.P. ширине бубња 580 mm/т промjer бубња 468 mm/т мало употребљен продаје јефтино **Грачаницко оскрвиштво** Баштањ, при Севници, Словенија.

Ценорник делови за Прскалице „Верморелове“.

1. гумена округла плоча (бр. 17)	— — — — —	15. дин.
2. „ црева од 1 м. (бр. 17)	— — — — —	15. "
2. нужнији прости — — — — —	— — — — —	20. "
4. део за сисак (бр. 4)	— — — — —	4. "
5. део за сисак (бр. 5)	— — — — —	6.50 "
6. део за сисак (бр. 6)	— — — — —	4. "
7. шраф вентил озго (бр. 8)	— — — — —	4. "
8. шраф за окружну гуму (бр. 9)	— — — — —	3. "
9. шраф за вентил гуму (бр. 10)	— — — — —	3. "
10. шраф за лагере (бр. 11)	— — — — —	3. "
11. вентил од гуме (бр. 13)	— — — — —	1. "
12. комплет део за пумпу (бр. 15)	— — — — —	25. "
13. лагери вени и мани (бр. 16 и 21) по — — — —	— — — — —	6.50 "
14. продужне цеви за прскаље воћа (бр. 18)	— — — — —	20. "
15. холендери (бр. 28) — — — — —	— — — — —	15. "
16. славине (бр. 31) — — — — —	— — — — —	25. "

Бројеви се односе на пртеже у проспекту који иде уз сваку Верм. прскалицу, стр. 40 и 42. Ко пошаље новац унапред, паковање и експедиција неће му се наплаћивати.

2-2. **Српско Пољопривредно друштво.**

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

ЦЕНА ЛИСТУ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВОДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

Преплату примају и све
поште

на годину 20 дни. или 80 кр.

На основу највећег решења од
априла 1868. г. пренеску друштву
носи пошта бесплатно.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

Примљени рукописи се не враћају

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 21.

БЕОГРАД, 25. МАЈА 1924. године.

Година II.

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Преплати се почиже уједноштуј
за целу годину

Оидиум (Пепелица)

(Oldium Tuckeri Berk.; Uncinula spiralis Berk. et Cooke)

И Оидиум је, као Пламењача и Блак-рот, америчког порекла. Паразит који изазива ову болест развија се нормално на дивљој лози у Америци, али којој не наноси скоро никакве штете. У Европу је преметао преј крај прошлог века. Била је запажена први пут у Енглеској, у стакленим баштама (glassery), у околини Лондона, 1845 године. После две године већ је била констатована у околини Париза, одакле је се расширила врло брзо и 1854 године болест је била у виноградима целе Европе, Африке и Азије, а нешто доцније и Аустралије.

Првих 6-8 година болест је производила праву пустоту, уништавајући скоро целокупну бербу у многим виноградским крајевима.

* * *

Узрок Оидиума је једна врло сијућа гљивица из породице Perisporiaceae-e, која се развија на свим зеленим органима винове лозе: лишћу, ластарима, цвету и грожђу, покривајући их једном белочастом или сивчастом најавком. Оболели органи изгледају као да су попрешени пепелом, што је овој болести и дало име: Пепелица.

Лишће може бити заражено у свима степенима свога развића, али много јаче док је младо него кад се развије. Оболело младо лишће најчешће се осуше и опадне. Ако је лист делimično нападнут он се деформише јер се оболела места развијају много спорије од здравих. Паразитна гљивица увек уништава билој зеленило и тиме слаби асимилацију, спречавање органских јединица, што спречава правилну исхрану целог чокота.

На ластарима се појављују неправилне мрље сиве боје, испод којих, после извесног времена, покорица почири. Оболели млади ластари губе билој зеленило, као и заражено лишће, слабо се развијају а често се потпуно и осуше. У сваком случају болест спречава правилно развиће и сазврстава ластара.

Паразит напада и цвет и онемогућава заметање плода.

Али болест је нарочито опасна на грожђу. Ако је пуне заражено одмах по заметању, оно буде покрivenо карактеристичном пепелчастом најавком, престаје да се

развија, добије црну боју, прене или се смањује и осуши се. Пушад грожђа, која су такм заражена доцније и делimično, раслукну се најчешће услед неједнаког развија здравих и болесних делова. Тако раслукнута пушад су скоро увек изгубљена: сасуше се или иструшу услед интервреније разних сапрофита, како буји тако и бактерија. Даље, Оидиум и као се доцкани на грожђу појави наноси озбиљне штете, јер грожђе и ако се не раслукне никад не дозри, остаје кисело и даје врло плаво вино.

У сваком случају Оидиум је једна врло опасна болест, нарочито у појединим крајевима, где је страшија и од саме Пламењаче. Уништавају зелене органе лозе она умањује исхрану целе биљке, спречава заметање и развијање плода као и сазврстава ластара.

Ова болест је у толико опаснија, јер се може развијати и за време хладних дана и кишевитих пролећа па и за време сувих и жарких летњих дана. Паразитна гљивица развија се и на ниској температурти од +4°-5°-6°C, а продужава да осваја нове оргane и за време најжачих летњих жега, јер јој високе температуре не сметају, а киша није потребна за њено развиће. Те, према томе, ова се болест развија у току целог пролећа и лета само некад спорије а некад брже.

* * *

Паразит који производи Пепелицу развија се само по листици зелених органа. Своју исхрану осигуруја на тај начин што његов вегетативни део — мицелија, кончасти део — с места на место шаље у покоричне ћелије нарочите сисаљке (хаусторије), којима целе потребне хранљиве састојке. На мицелији формирају се влакнасти стубићи — конидијски стубићи — на којима се стварају округласте семенице — конидије, — које лако отпадају и служе за расејавање паразита и ширење болести. Те конидије паднувиши на какав зелен орган лозе клијају, производећи зачетак мицелије. За клијај ових семеница вода није потребна, што објашњава ширење болести и за време сувих дана.

У јесен, од августа до новембра, на мицелији се стварају специјални органи, који осигурујају презимљавање паразита: перитиеци, ситне округле чауре, првобитно неравните, да затим затагто мрке боје.

Паразитна главица се преноси из године у годину још и својом мицелијом, која презимује у пупољцима. Из ових пупољака развијају се у пролеће тако звани бели ластари, покривени паразитном гљивицом. Отуда је појава Пепелнице истодобна са пупљењем винове лозе, — што нам налазе да предузимамо сужбијање ове болести још од раног пролећа.

Сужбијање Оидиума.

За сужбијање ове опасне болести била су опробана многообразна средства. Али многа од њих — већина — имају за сада само историјски значај, зато се на њима нећу ни задржавати.

Говорићу у главном о сумпору, који се показао стварно ефикасни у борби против овог штетног паразита; поред овога споменућу и употребу полисулфида и калијевог перманганата који могу дати добре резултате у сужбијању ове болести.

За сужбијање Оидиума употребљава се сумпоров цвей, који је први пут употребио Kyle у Енглеској 1846 године. Употреба његова бразо се распрострањила и за релативно кратко време сумпор је био једино средство у борби противу Пепелнице.

Не узлази у објашњењу интимне акције сумпоровог цвета на паразита, нагласију само извесне чињенице које успоравају или појачавају ту акцију, — чињенице, које нам могу дати упута како немо најбоље искористити његово разорно дејство на паразита.

У практици се увидело да је сумпоров цвет у току ефикаснији у колико је жега већа. Ја сам огледима утврдио да је сумпор потребно 5 до 6 дана да би убило паразитну гљиву, кад се дневна максимална температура у хладу креће око 20° С.; на против, његова акција је потпуна још другог дана по попрашавању кад максимална температура пређе 34° — 35° С.

Утврдио сам и то да влага у ваздуху — сви остали услови исти — осетно умањују ефикасност сумпора.

Из овога можемо закључити да винограде треба запрашавати у ведре и топле dane.

Сумпор се употребљава и као превентивно средство = за предохранију лозе од Пепелнице — и као средство за сужбијање болести, ако је се она већ на лози појавила. Али хоћу одах да нагласим, лакше је предупредити болест него је излечити. Због тога не треба очекивати да се болест појави, па да се изврши запрашивање, јер тада може бити и сувише доцака, него треба свој виноград запрашити сумпоровим цветом у одређено доба, па болести било или не било на лози. Ако је болест већ ту, не треба одлагати, него првог топлог и ведрог дана запрашити лозу, трудећи се при том да сумпором прах падне на све зелене делове лозе, — јер ако се упусти да се болест рашири, скоро је немогућно субити је. Сумпоров цвет је неспособно активан, али да би могао учинити своје, треба да буде распрострет по свима оболелим организма — у неколико да их покрије — јер је његова акција у даљину врло слаба, нарочито кад је време хладно; и треба да ту оставе што дуже, — а то се ретко кад може извести, пошто апарати за запрашивање су још доста прими-

тивни а најмањи ветар — за кишу и да не говорим — односи га са лозе.

У предељима, где се Оидиум редовно појављује потребно је да виногради буду најмање три пута запрашивани.

Право запрашивање треба извршити кад ластарни достигну 5—10 см. дужине. Ово прво запрашивање је врло важно, јер има да уништи прве трагове болести и предохрани лозу од нових напада. Друго запрашивање има се извести у доба цветања, у јеку цветница, које треба да обезбеди младе плодове од заражења. Осим овога, ово друго запрашивање повољно утиче, нарочито код извесних сората лозе, на оплођавање и заметање плода. Треће запрашивање извршити кад грожње буде достигло $\frac{1}{2}$ своје нормалне величине.

Ова три запрашивања су неопходна, али ако је лоза нарочито осетљива, или ако је време нарочито повољно за развића паразита: велика влага и топлота, — онда тај број треба повећати. А за време великих инвазија треба искористити сваки топла и леп дан и запрашивати и то све дотле, док се лоза не спасе штетног госта.

Запрашивање треба вршити или изјутра, пре вељке дневне жеђе, или пред вече, јер сумпор на великој прописи производи опекотине на зеленим организма. Не треба запрашивати за време росе, јер калплице росе ометају правилно рас простирање сумпора. За запрашивање треба изабрати тихо време, без ветра и трудећи се да сумпор доспе до свих зелених делова, да прондре у унутрашњост чркота, да сви органи а нарочито грожње буду запрашени.

Кад се лоза има прскати и запрашивати у исто доба, треба прво прскати па, пошто се чорба на лози сасуши, попрашивати. Обрнута практика је штетна, јер прскујући попрашене органе скидамо сумпора а осим тога и чорба не пријања добро.

Сумпоров цвет се употребљава било чист, било помешан са каквом другом материјом: кречом, калијевим перманганатом, плавим каменом и т. д.

Негашен креч у праки (камлевен) меша се са сумпором у главном да би омогућио равномерније растурање овог последњега. Осим овога негашен креч одржава потребну сувоту сумпора и изгледа да тиме појачава донекле његову акцију. Даље, мешавина негашеног крече и сумпора може се употребити али само под погодбом да се на рачун крече ни у колико не умањују количина сумпора, која би се обично употребила за запрашивање једног одређене површине винограда.

Што се тиче калијевог перманганата доказано је да је он активан против паразите гљиве, која производи Оидиум. Парманганат се додаје сумпору да би сужбијање Оидиума било што енергичније. Кад је време хладно и влажно, акција сумпора је скоро никаква; тада парманганат, раствајући се у калплицама кишне или росе, убија паразитне гљиве, тиме спречава развиће болести, допуњујући срећно акцију сумпора. Али овај начин сужбијања кошта много јер је парманганат врло скуп.

Главни камен у праку додаје се сумпору, да би се у исто доба субзија Оидиум и лоза — нарочито грожђе — предохранила од Пламеначе. Ова пракса може се препоручити за врсте лозе, које су нарочито осетљиве према Пламеначи.

D-r Младен Јосифовић

Доцент за ветеринарну Патологију на Популарном Факултету у Београду.

ИЗ ЖИВИНАРСТВА

Кокош Род Ајланд.

Многи одгајивачи живине расптицују и траже добре расе кокошака. Једни траже најбоље посиле, други посиле и водиље, трећи крупне и са укусним месом итд. Правима се обично препоручују: талијанке и мисирке, другима: плимес рок, винодотке, орингтонке и др. трећима: браманке, орингтонке, мекелке и др.

Како се код нас мало зна и пише о кокошакима расе Род Ајланд, то ћу ја овим у неколико приказати љубитељима ту лепу и корисну кокош и заинтересовати имућније, да је набаве и рашире код нас.

Амерички одгајивачи одгајили су разне расе живине, које имају све добре особине. За ове је требало много рада, трошкова и истрајности, али је труд њихов био крунисан успешним резултатима. Међу најбољим приплодним живином убраја се кокош Род Ајланд. То је врло лепа кокош, која како у младости тако и у старости даје много и укусног меса. Боје је затворено црвене, но најчешће је нешто отворенија, пошто идеално црвена кокош није до сада нико одгајио. Петао је боје затвореније, услед чега му перје прецијава. За спортско гајење имају највећу вредност експлазији затворено црвено боје без црног пера у репу и крилима. Где се гаји живина само ради користи, ту се не гледа на боју. Увек пак има велику вредност чисто крви запат, који поред користи пружа одгајивачу и уживаша.

Ко воле живину и од исте користи тражи, треба да гаји само чисте запате т.ј. да у запату има кокоши једине расе. Ко хоће да има живину лепу а истовремено и свестрано корисну, нека заведе гајење ове кокошаки. Међу свеколиковим расама живине које се у Чешкој гаје она је најприлагоднија свима климатским променама. Лети подноси добро највеће врућине, а зими највеће мразеве. Кишно и хладно време с пролећа и јесени тајко же добро подносе као пилићи тако и грађа митаћа. Пилићи других осетљивих раса угрињавају променом времена у масама, док ове расе се развијају несметано и лепо расту. То је природна последица њеног одгајивања у северно америчкој држави Ајланду, где су зиме хладне и дуге. За то се не треба чудити, да живина која се у таквим приликама одгаји мора бити веома издржљива, пошто би иначе давни изгинула. Дугогодишњим гајењем и ова се особина одржава и на потомство преноси. Услед овог ова је кокош здрава и

издржљива у тој мери да међу другим расама нема такмичара

К издржљивости ове кокоши иду и њене врло добре особине, оне се одликују као одличне носиоце пошто је помоћу контролних гнезда утврђено да поједиње кокоши снесу 180—200 јаја годишње. То је резултат који ту кокош ставља у ред талијанки и минорки. Нико не треба да мисли, да толико јаја мора снести свака ова кокош. То је рекорд постигнут најбољим носиљама ове расе у Америци, где се њеном гајењу поистини велика пажња. У Чешкој ова кокош свесе 140—170 јаја годишње, разуме се кокоши, које нису старије од три године.

Пилићи брзо расту и брзо стасавају. Кокице почину с пошњом јаја у 7 месецу, према околностима такође и пре. Јаја имају љуску затворене боје, сличну јајима плимес — рока.

Старије кокоши су добре лежиље и водиља пилиће своје добро чувају. Неке кокоши nose јаја целе године са прекидом разуме се, без да се расквошују, старије тако најбоље су квочеке.

Пилићи се могу гајити за продају, пошто су врло лепи и брао се развијају зими и с пролећа брже и по пилићи других раса.

Петлови су држећи — поносити и силни тако да некад у јануару бивају сва јаја оплођена. Једном петлу не смејмо доделити више од 8—12 кокошију.

Месо је укусно тако да задовољава и језик највећих манија — пробирача. — У том погледу не треба одгајивач да се боји губитака, пошто је месо одличног укуса и лепот изгледа. Чак шта више неки одгајивачи тврдју, да је њихово месо равно по укусу фаверолчама, којима се приписује у опште најбоље месо.

Својом издржљивошћу, отпорношћу према болестима добре су Род Ајланд за све одгајиваче и у свима приликама. Али не треба пак мислити, да је за њих и најгоре место и nega добро, да ће оне дати користи и тамо где би свака друга животиња на смрт била осуђена. Чим имају више кретања и погоднији кокошарник тим боље успевају и боље nose.

Храна за сву живину па и за њих мора да је чиста, хранљива и здрава. Ако су добро збринуте, успевају одлично и nose толико да је то за чуђење.

Род Ајланд много се гаји и у Чехословачкој Републици. Ко је икад имао прилике да види вели број ових кокошију, неће заборавити на тај леп поглед и неће престати да жели, да их има на свом имању. Ко је већ гаји, уверен је, да над њом нема корисније живине.

Јаја од свију раса живине, па и Род Ајланд, могу се добити преко друштва „Milotický Hospodák“ - Milotice nad Bečvou Čehoslovačka Republika. Цене су неједнаке и за то се треба обратити поменутом друштву, које ради одговора на сва питања, као што ради наше Српско Полопривредно у Београду.

Љубитељ лепе и корисне живине, видеће из следеће табеле место, које кокош Род Ајланд заузима, по класификацији чешких живинара.

РАСА	Генерални тег										Ношња					Резултат
	Тешка једи	Тешка ћуб	Кашка једи	Способност за налажење хране	Уговори на кретање	Лакотац	Раскошавина	Бодљац	Длан	Гризач	Дето	Срећан	Скупогаш			
Талијанка	2	6	3	2	7	7	—	—	3	7	6	6	56	4	528	
Минорка	2	7	4	2	6	6	7	—	3	7	6	6	56	4	528	
Плимсекр грајароста	5	5	6	5	4	6	6	7	7	7	7	4	6	81	579	
• бела	4	5	5	6	5	4	6	6	7	7	5	6	3	74	528	
Вијнштака бела	5	5	6	4	4	6	6	7	7	7	6	4	6	81	579	
• златна	4	4	5	6	4	4	6	6	7	7	4	6	4	5	72	516
• сребрна	4	4	5	6	4	4	6	6	7	7	4	6	4	5	72	514
Ајландка	5	6	6	6	5	6	6	7	7	7	7	4	6	84	6	
Орнитоника бела	5	5	7	6	5	4	5	7	7	7	6	6	3	5	78	557
• жута	6	6	7	6	5	4	5	7	7	7	6	6	3	5	80	571
• црна	6	5	7	3	5	3	—	7	7	7	6	5	2	4	72	514
Лангшанка	5	6	6	3	6	5	4	4	6	5	6	4	5	70	471	
Брамка	7	5	7	7	3	2	4	6	7	7	6	5	1	4	64	457
Фаерврза	5	5	7	7	3	2	4	6	7	7	7	6	2	5	66	47
Худника	3	4	4	6	5	4	5	5	5	5	3	6	2	3	57	410

Из предњег се види, да кокош Роде Ајланд по телесној тежини је средње тежине, па чак шта више може са репом; да је пре кокош текеж по лакшег тина. Јаја по тежини и крупности заузимају прво место. По издржљивости држи средину. Месо јој је једно од најбољих. Способности за налажење хране, разуме се при слободном кретању, па талијанки је највећа, условајући кретање, за постизање максималних особина. Пловдности је одличне. Матерске особине добро су развијене. Носивост највиши зими и у пролећу, т.ј. у време када су јаја највећа и најскупља. Као носивост по броју годишње снешњих јаја заузима прво место. Скупом свих својих привредних особина заузела је међу кокошнима прво место, са чега је јако распрострањена и у живинарском свету цеоје.

Малисав М. Ђорђевић
Рачуновођа

Доброчево

КРЕТАЊЕ НАШИХ ПОДРУЖИНА

Пољопривредна Подружина у Приједору.

Наша подружници Србије Пољопривредне Подружнице у Приједору (Боснија) упутила је Друштву овујају њен акт, који радо уврштавамо у Тежак. Ово је једна од најзначајнијих наших Подружница; она по значајности и дубини складићу својих задатака обећана да буде једна од најуспешнијих подружница.

„Наш делегат кнж. Тошо Радетин поднео је општан извештај о Годишњем Збору Српског Пољопривредног Друштва, одржаном 23-3-1924, у Београду. Од-

бор је усвојио у својој седници 30-3-1924. и примио у целости извештај делегата. Затим су претресани предлози делегатови, који су пронађени као умесни, те су исти усвојени.

Предлози су следећи:

1.) Подружници треба да се обрати на С. П. Друштво са молбом да оно поради на смањењу тарифе за превоз пољопривредних потреба, које се шаљу подружницама. Подружници је наша и пра платила за превоз задње пошиљке од бруто 7.500 кгр. од Београда до Приједор дан. 4.360.— која свога према вредности исте пошиљке од дан. 42.600.— одговара поскупљању од 125%. Према томе, кад се рачунају поправки оштећених справа укупно са превозним трошковима ресултира поскупљање од близу 20%. Подружници је наша уверена да би се дало постигнути иницијативом и ауторитетом Друштва да се у најгорем случају надаље применљују за пошиљке Подружничара најнижа тарифа, или да Министарство Саобраћаја одобри посебну тарифу за пошиљке Друштва Подружницама. Ово би излажење у сусрет било од велике користи особито јако удаљеним Подружницама као што је наша, јер би тиме било смањено знатно поскупљање потреба, а специјално за ове наше крајеве, који су у пољопривредном погледу врло иззадни, а где је свака и најмања пољопривредна модерна стварачица огроман лионир пољопривредном напетку.

Растурање је модерних справа овде важија тачка рада наше Подружнице; а држимо да су сва Министарства и надлежна места позвана да особито нама изазују у сусрет са помоћи, коју нужно требамо — те ако нам у овоме правцу од стране надлежних буде изашло у сусрет, у кратком ће времену одомаћити се модерне справе, које су важни елементи напредка. У противном случају постигнуће се противност, јер ове добре справе Друштву неће бити у стању да конкуришу са што каквим суртујима, које неупућени трговци овде износе на пијацију са јефтинијом ценом, те убијају веру тежаку у добре модерне справе.

2.) Делегат се је информисао и дознао да Друштво не ужива никаквог кредита код Народне Банке. У оскудици новчаних средстава добро би било, ако је ово истинично, да се Друштву заузме, па да испустије себи кредит од истог новчаног завода, који би могао Друштву бити од користи, јер је са писким каматњаком. У овоме случају могло би Друштво евентујно део истог кредита да врло корисно пласира код својих Подружница а исти би кредит корисно послужио члановима Подружнице за набављање модерних справа, приплодних грла и т. д.

3.) Делегат се је информисао о оснивању државног пољопривредног новчаног завода „Земљорадничке Банке“, чији је начин израђен и предложен Народној Скупштини на одобрење. Поништо је овај завод намењен једино пољопривредној сврси, то јест подизању пољопривреде давањем на првом месту мањих, краткорочних кредита само пољопривредницима за набављање машине приплодних грла и т. д., наша Подружница са одушевљењем поздравља ову намеру државе за оснивање тако корисне институције, која је намењена да помогне баш оним коме највише потребује помоћи.

У овој ствари слободни смо да упозоримо и замо-
лимо Друштво да се исто да свим својим ауторитетом
важно заузме око одобрења предложеног нацрта у
Народној Скупштини, а иакон изгласања да се даље
заузме око оснивања филијале истог завода у Прије-
дору сматралино за целу босанску крајину (Бања Лучка
и Бихаћка жупанија).

Последице и користи овакве филијале биле би
овде код нас од непрегледиве користи. Број би чла-
нова Подружине у делокругу исте филијале попео се
сигурно, према јачини филијалног завода на десетак
хиљада, а тиме би изникло средство за рад, који би се
концетрисао око овог завода. Омогућило би се тиме о-
снивање сточарских, воћарских, млекарских и осталих
корисних задруга специјалног задатка.

4.) Наша је подружина спремна да ради све ко-
лико јој је могуће да подизању сточарства овога краја.
Ова би рада била да користи овоме подручју увођењем
добрих раса стоке, кона, свиња, овца, кокошију и т.д.

У овоме стању наша Подружина не располаже са
потребним средствима да сама у својој режији подузиме
набављање приплодних грла. Зато она моли Друштво, да
се заинтересује за овај проблем од замашне важности, па
да настоји да се омогути са државном помоћи да се
набаве потребна приплодна гра са државних поседа,
ће се иста узгајају. Око смештања истих на најпотребнија
места у вароши и по селима, као и око вођења
евиденција Подружина би наша радо предузела на себе,
дужност да она то ради сама или заједно у споразуму
са српским економом.

Много би овде користило подизању сточарства о-
снивање сточарских задруга по селима, што ће бити
лако проведиво чим се организују сеоске политичке оп-
штине, а уз то кад још наша Подружина буде доволно
јака да оснијује Подружине по селима, које ће једно да
буду фондамент сточарских задруга. Ово су до душе
проблеми скоре будућности, а моментално наша под-
ружина може, дајке, само да посредује, то јест да
с једне стране дозна за најбоља врела најбољих при-
плодних грла, а с друге стране да их набави са држав-
ним средствима, ако их може добити, те да набави та
грла и приведе сварси, где су најпотребнија и где ће
бити од највеће користи. У помањкању државне могућ-
ности, да заинтересује градску општину, сеоске политичке
општине док буду исте успостављене и приватнике за
набављање приплодних грла бољих раса.

5.) Кончано смо слободни да предложимо Друштву да оно отвори конто код Поштанске Штедионице да нам омогути лакши новчани сабрања помоћи
поштанске чекове, који не изискују плањање поштарине
и које друге таксе.

У свима овде наведеним тачкама, које садрже си-
гурно много потребног корисног рада примићемо од
Вас са захвалношћу сваку упуту и савјет, а ми са наше
странице Вас молимо, да нас помогнете у нашем раду у-
теравајући Вас да смо спремни да уложимо све наше
слободно време у овај корисни рад.

У Приједору, дана 7-4-924. год.

Деловна
Мијаџашвић, с. р.

Председник
инж. агр. Томо Радешћан с. р.
(М. П.)

Управа друштвена предузела је кораке, да се искре
од ових тачака и остваре, а по некима ће накнадно
доћи до одлуке.

НЕКРОЛОГ.

† ГАВРИЛО К. ВУЧИЋЕВИЋ,
редовни члан Српског Пољопривредног Друштва.

У редовима истинских сарадника на унапређењу
наша заостала польске привреде, услед ратова и пора-
тиних догађаја, остао је незабележен и јавности непоз-
нат један осетан губитак и жртва принета за слободу
своје Отаџбине!

Гаврило Вучићевић, син у то време сиромашних
родитеља: Крсте и Радојке Вучићевића, земљорадника
из Остре, презиме Љубињског, окр. рудничког, у свом род-
ном месту свршио је основну школу са одличним ус-
пехом. Но преворуци наставника и школског надзорни-
ка, родитељи Гаврилови, немајући могућности да га
школују у гимназији, дали су Гаврила 1901. год. да о-
њихову трошку сврши тадању Ратарску школу у Кра-
љеву.

Као што је и по свршетку основне школе, као
даровит и одличан ученик добио је на дар разне књиге,
тако је исто и по свршетку пољопривредне школе у
Краљеву, из свих предмета као одличан питомац, био
награђен: плугом, паром приплодних свиња, стаблом живи-
чине и са 100 кгр. семена пшеничног, — поред тога што
је, због занажене његове валаности и бистрине, још
прве године био од школске управе предложен и при-
мљен за државног питомца.

По свршетку школе, у место по примеру много-
брожних својих, по способности и слабијих другова, да
тражи државну службу, Гаврило се, пун одушевљења
враћа дому своме, где на имању родитеља практично и
паметно применује знања у школи стечена, тако, да је
за врло кратко време, своје име је уредио, да је оно
читавом крају служило као углед и најбољи пример,
што се све може постићи неуморним трудом и добијеном
школском спремом.

Гаврило се у своме раду никад није руководио са-
мо интересима лично својим, већ је за време увек во-
дио рачуна да радом послужи и као очигледан пример,
на кога се остали могу и требају угледати. У своме
расту, воњијаку и винограду приређивао је курсеве
из калемљења, сађења, орезивања и неговања воћа и
винограда, на које су долазили ћаци са својим настав-
ницима, а нарочито омладина из места и читаве око-
лине.

Вучићевић није радио само на унапређењу пољо-
привреде у својој околини, већ је за време анексионе
кризе 1908-1909 године, радио код омладине свога краја
на јачању националне свести, подижући и проповедају-
ћи код ње дух ватрешта и самопокретовања за уједи-
њење свих лелова нашег троименог народа, који је та-
да био под туђином.

Због ових особина: да сваком покаже што зна,
сваки, ко је Гаврила познавао, морао га је заволети и
искрено поштовати.

На изложбама које је приређивала Окружна Популарнија Подружнина у Горњем Милановцу, Гаврило је увек учествовао са предметима - производима - свога гајдинства из: сточарства, ратарства, воћарства, виноградарства и пчеларства, и за све изложене добијао прве награде и опште признање мородавник стручњака.

За заслуге на унапређењу польске привреде у својем крају и за рад на просвећивању омладине свога места, изабран је за члана Управног Одбора Окружне Популарније Подружнике у Горњем Милановцу. 1910. године Српско Популарније Друштво, ценећи велике Вучићевићеве заслуге на унапређењу целокупне польске привреде, почиствало га је избором за свог редовног члана. А да би му се дalo још видијеш доказа о признању за неумoran рад на културном подизању нашег земљорадничког друштва, на предлог Српског Популарнијег Друштва, Њ. В. Крал, одликовао је Гаврила златном медаљом за грађанске заслуге.

Наступише ратови. Гаврила видимо као војног обвезника при V. мунципалној колони I позива. И на војној дужности био је међу првима у испуњавању заповести својих претпостављених, азбег чега је био цењен и вољен како од старешина, тако и од својих другова.

1915. године при повлачењу наше војске, цела његова колона била је заробљена од Бугара између Приштице и Лујмеве, Гаврило су отерали у Бугарску, одакле се као заробљеник јављао својој кући и то из Јустепција, где је у армијском магацину био на раду све до половине марта 1918. год.

Његови стари родитељи, верна супруга, два нејака сина: Радојко и Милентије са братом Антонијем, који је био на солунском фронту, и дан дану туђујуши за Гаврилом, надају се, да не им ипак доћи; али, на жалост, као да је и та, као и многе друге неиспуњене — остале само пуста нада!... а добrog и племеништог Гаврила у сувари тићинска земља већ одавно покрива!

Покој праведној души и мир пелелу почившег Гаврила К. Вучићевића!

Сава М. Радиковић.

ГЛАСНИК

Прашки Велики Сајам. — Ове године приредиће се у Прагу у давима од 21. до 28. септембра опет велики сајам. Биће то већ девети у низу врло успјелих прашких великих сајмова. У колико се може већ сада пресудити, и овогејенски се сајам сусреће са живим интересом индустријских и трговачких кругова не само у чехословачкој републици, него и у иноземству. Осим индустријског сајма биће ту и сајам грађевног материјала, сајам појукаства и глазбених инструмената, сајам шумских и ловачких потреба, а особито ваља истакнути II најлоžбу Савеза чехословачких градова, која ће такође бити у оквиру Прашког Великог Сајма, са програмом: „нормализација, типизација и специјализација градских потреба“. Осим чешке индустрије излаже на Прашком Великом Сајму увјек и индустрија и аграрна прометка других земаља, било официјелно уз суделовање државне власти,

или јавних струковних корпорација. Тако је овогодишњег праљења учествовала са красном изложбом сировина влада Уједињених Држава Мексиканских, са изложбом руске књиге Совјетска Влада у Русији те са великом и красном експозицијом талијанских продуката Трговачка Комора у Милану. Ове јесени тако видеће се на Прашком Великом Сајму опет и велика изложба, коју организује француско Министарство Трговине. Овај и француска изложба запремити више од 1.000 m².

На пролетији сајам г. 1925. пријавља се поново велика официјелна талијанска изложба, и тд. Било би пожељно да се на Прашком Великом Сајму репрезентира у већем броју него до сада и народна привреда југословенске државе, па особито на велесајму да суделују велике експортне куће из наше државе. Фирме, које би се занимале овим учествовањем, могу добити информације код свију чехословачких конзулатова. Обавезне пријаве за овогодишњији јесењи сајам морали би се доставити сајамској управи у Прагу било директно било путем чехословачких конзулатова најкасније до 15. јуна о. г.

ЗАПИСНИК

XIV. редовне седнице Управног Одбора Српског Популарнијег Друштва, држане на дан 16. априла 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпредседник д-р Танасије Матровић и чланови Управе: г. г. Јанко Петровић, Драгутин Србенић, Душан Татић, Милан Ђамјановић, Бранко Радичковић, Софијоне Партионић, Сава Радиковић и Никола Петровић.

Као гост г. Јован Јекић, пензионер и редовни члан и Милан Јовановић, агроном и редовни члан.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Безбедносни секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XIII. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник.

II.

а) Прочитан је извод става друштвених благајница на крају месеца марта тек. год. По овоме спису благајнице било је:

по дисциплини као примала	—	—	—	784.973,44
издавање	—	—	—	683.033,81
салдо	—	—	—	101.939,63
депозита примала	—	—	—	377.302,35
издавање	—	—	—	32.562
салдо	—	—	—	344.740,35

Одбор прима знатьњу

б) Прочитано је мишљење Финансијског Одбора по мобији друштвених обосаја по повијешени пакте. — Одбор усваја предлог финансијског Одбора и одлучује: да осим предвиђених привилегија у овом предлогу, службеници немају права на породичне дотации.

III.

Прочитано је мишљење Набављачког Одбора:

а) По понуди гладијевог семена од стручне Популарније утврђеног Добра у „ДОБРИЧЕВУ“. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се пакет Уредбом у Добричеву да семе у 50 кг. пошаље по цени од 20 динара килограм.

б) По понуди рађене од г. А. Ебенсмангера из Љубљане. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се поруче 10 брза рађене по описаној ценi, не с тим, да се прво тражи мустра.

б) по понуди д-р. Стојановића из Земуна за сејалице. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се сејалице двересе за кукуруз узимају на понуђену по описаној ценi по потреби.

IV.

Прочитано је мишљење Књижевног Одбора, о откупу коме „Воће и поврће“ од Мил. Милорадовића, које је најадо Удружење Еко-

кома и пољопр. службеника. — Одбор усваја мишљење и одлучује да се откупе 230 ком. книге по 6 дина са 20% попуста.

V.

Инспектор за Подужине процењивао Пољопривредне Подужине у Приједору, и мишљење Подужине о државу војничких предавања, изложби, прашну испити помоћу чекови и др. — Одбор одлучује да се напомене Подужине имају у виду пријемом разређивања програма рада друштвених, а односно чекова регулисати питање код Поштанске Штедионице у Београду.

VI.

Прочитано је мишљење ужег одбора по вредзоту г. М. Јованчића. — Одбор одлучује: да се мишљење ужег одбора не може прихватити а да се пређе г. Јованчићу посара Одбору да чланова друштвених: г. г. проф. Недељку Конвишићу, др. Мирораду Недељасићу, Раки Мајсторићу, др. Кости Кончићу и Светозору Стојанићу које умолнити, да узима у претрес овај предлог и своја мишљења доставе друштву. Њима не се прихржава и предлага г. Јованчић као референт.

Друштво се нада, да ће г. г. чланови овај посар спречити без склоног хонорара.

Сл. овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

XV. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане 23. априла 1924. год. у дому друштвеним у Београду.

Били су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, п. председник г. Д-р Танасије Митровић, и чланови Управе: г. г. Сава Ратковић, душан Ђакић, Софијоне Партонић, Малин Ђамдзићин, Павле Петковић, Никола Петровић и Драгутин Срећин.

Председавшио председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар Николаје Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XIV. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник.

II.

Председник сопствства Одбору, да је Пољопривредна Подужина у Приједору уз свој извештај поднесла и сепаратне молбе за помоћ да приређуја популарних предавања на седници, који би се имала тражити од Министарства Просвете и Министарства Пољопривреде и Воде. — Одбор одлучује: да се пише посмештум Министарству, да савве Друштву на расpolaganje, што објашњују почвани помоћ, како би се пољопривредна предавања са демонстрацијама могли извести у што већем броју села свих Подужина.

III.

Прочитано је мишљење Финансиског Одбора по мобији г. Н. Прокопића, друштвеног благајника за поширену послтака. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се г. Прокопићу, од 1. маја т.г. повеси допад на коли од 500 до 650 динара несечно, која поширенца има се исплаћавати из партије за непреузиће потребе.

IV.

Прочитано је мишљење Набавитељског Одбора:

а) По реферату друштвеног магацинове бр. 3552 и мобији Окружног Савеза у Пожаревцу. — Одбор одлучује: да се окружним Савезима у Пожаревцу, могу издати тражено спрове, с тим, да половину вредности одмак исплати, а другу половину најдаље до 1. новембра тек год.

б) По поудану фирме „Ферум“ А. д. из Београда, која пушта друштву у комисии две прашне гарантске фабрике „Х-Ланс из Манаџман“ по уговорима који су изложени у поудану од 22. IV. 1924. — Одбор усваја предлог поудану.

V.

Прочитано је мишљење инспектора за подужине по мобији Нишке Пољопривредне Подужине за кредит. — Одбор одлучује: да се отвори кредит овог Подужине у горавама и осталом у суми од 30.000 динара, не подлоге прописане обвештење. Уједно тражити од све Пољопривредне Подужине да поднесе извештај шта је са имовином и извештаром Подужине, која је постојала пре рата у Нишу.

VI.

Прочитан је предлог редовног друштвеног члана г. Милутина Савића, о издава Пољопривредног Речника. — Одбор одлучује: да се поднети предлог упути Књижевном Одбору на мишљење, у вези са дотичном тачком програма за ову годину.

VII.

Потпредседник г. Д-р Танасије Митровић, предлаže да се у будуће не признају огласи за „Текак“ који немaju везу са пољопривредом, и да се повремено тражи напомета исплаћених огласа из прошле године и оне године. — Одбор усваја предлог мишљење и ставља у дужност секретару, да сваки примљени оглас пошире председнику да преглед и очверу, затим упути бајагијону да наплати истог изврши и онај шаље уредништву „Текак“ на штампање.

VIII.

Прочитана је оставка уредника Текака г. Д-р Велимира Стојковића. — Одбор избрза покнова за уредника „Текак“ на две године г. Д-р Вељу Стојковића са месечним хонораром од 500 динара па правима и дужностима који су прописане у чл. 27. Пословника.

IX.

Председник износи питање о избору уредника Пољопривредног Клубаира за 1925. год. и уредника Пољопривредног Гласника. — Одбор избрза за уредника Пољопривредног Клубаира Председника г. Паја Т. Тодоровића, а пошто нема буџетске позиције за штампање гласника, то за сада не бирачи уредника.

X.

Председник износи питање о тражењу повлаче помоћи за примењивање изложба, предавања и екскурзија по програму. — Одбор одлучује: да се узмад Господин Министар Пољопривреде и Воде да извози из својих средстава одредима друштву повлачу помоћ за ову годину и то:

за приређивање изложба — — — — — 200.000 дина.
а за екскурзију — — — — — 100.000 дина.

XI.

Прочитане су пријаве по стечају за секретара и инспектора за Подужине. — Одбор одлучује: да г. г. Д-р Танасије Митровић, Божа Ракићин и Никола Ж. Петровић, прегледају пријаве и поднесу мишљење изда, поједи највећи књиги, друштвених издања, која буја издавања, пошто до досадашњих них маји број.

XII.

Прочитан је мобај уредника Пољопривредног Гласника из Невог Сада за бешенство извештаја. — Одбор одлучује: да се уредништву изда поједи примерак књига, друштвених издања, која буја издавања, пошто до досадашњих них маји број.

XIII.

Прочитано је реферат о узупуту за сужбитеље племића (Перопонторе) и пасео сјидима у винкојој земи, које су издавали; г. Божа Ракићин, Никола Ж. Петровић по расписаном стечају. — Одбор одлучује: да се усвоји решење и саве откупи, уједно да се траже пошто штампају.

Писцима г. г. Ракићину и Петровићу издати у име хонорара по 500 динара, а решење саве г. г. Паји Т. Тодоровићу и Д-р В. Стојковићу по 100 динара.

XIV.

а) По рачуну г. душана Ђакића члана Управног Одбора за одлазак у Прат и извођење малини на праску у суми од 14.348 дина. — Одбор одлучује: да сепољски рачун упути финансијском Одбору на преглед и мишљење.

б) По мобији г. д. Ђакића, за изграду, кво вршној дужности референта за Подужине. — Одбор одлучује: да се г. Ђакићу исплати хонорар за све досадашње специјални рад 1.500 динара из позиције на непреузиће потребе.

Сл. овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

XVI. редовне седнице Управног Одбора, држане на дни 30. априла 1924. год. у друштвном дому у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпредседник г. др. Тадејко Митровић и чланови Управе: г. т. Александар Рашковић, Милан Ђамњанић, Софроније Партонић, Сава Ратковић, Никола Петровић, Јаков Петровић, Душан Ђакић, и други.

Председник преседник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар г. Николаје Ст. Станковић.

I.

Прочитан је записник XV. редовне седнице. — Одбор усавија прочитан спаљеник.

II.

Прочитано је мишиље Набављачког Одбора по помоди г. М. Ј. Фаркаш Бр. 3611. — Одбор усавија мишиље и одлучује да се приими у комисији популарна комична лукерка по развијој ценi, ако озаговори прописани условима.

Тако исто одлучује да се у буџету све мистре семена, које се буџу премаје, запечате и чувају у друштвеној каси, до доласка индустрије, а тада комисијске свравне мистре са правелом семеном.

III.

Прочитано је мишиље укус Одбора, поводом избора секретара и инспектора за Поморужие. — Одбор одлучује да се избор секретара одложи за извесно време, а за инспектора Подружници изабра г. Ђушица Ђушића, поседнишег приносника дужности инспектора са месечним платом од 995 дина и несекундном хонораром на представљање на 605 дина, с тим да поднесе оставку на чланство Управног Одбора. Издаје ову јазам на терет павле инспектора за Подружнице, и исплаћиваће се г. Ђушићу од I. маја т. г.

У исто време Одбор одлучује да се расподеси умеле све пољопривредни обласни референти и српски економи, да настапију око оснивања нових Поморзвредних Подружница, да им дају директиве за рад, и да их у руку контролишу. Умозни и Господин Министар Поморзвреде и Вода, да чиновници Министарства, налазију државним пословима прве и ревизију Поморзвредних Подружница по оваквости, које ће им издавати Друштво.

IV.

Прочитано су популарне штампарије за штампање дунавских пакета, упутила за субзије, племените, перносоре и пасеци на новој лози. — Одбор одлучује да се прими популара од 5060 динара за штампање 10.000 примерака штампарија „Скербин“ као најновонајија, с тим да се слог задари.

Са овим је седница завршена.

НА ПРОДАЈУ

Једна гарнитура вршаћа машина са дрешом и целокупним прибором од 6 коњских снага потпуно исправна.

Обратити се

Живку Ђурђевићу, кафеу.
Свилајнац.

Српско Поморзвредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

2-12

Поморзвредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Листографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

Кр. Зем. Бактериолошки Завод
у Крижевцима.

Бројави: Бактериолошки Завод
Телефон бр. 33 КРИЖЕВЦИ. Телефон бр. 33

Пропишаћа и издаје серуме и цепиња против сточних вареза по инже означавању таксама.

Бедренично цепиње : За I. II. Каштино цепљање по Пастеру:
за јелну велику животину A. — 40

за малу A. — 30

Бедренично цепиње : За симултанско цепљање (по Соберјаку):
за јелну велику животину A. — 40

за малу A. — 20

Бедреннички серум : cest. (коњски или говедји) A. 35.—

Врбаничко цепиње : За цепљање по Пастеру A. — 40

1 оброк I. и II. A. — 25

Врбаничко цепиње : За симултанско цепљање A. — 25

Врбаничко цепиње : За доцепљавање A. — 25

Врбаничко серум : За љеконито цепљање (Рапид) A. 25.—

100 сим. A. 25.—

Врбаничко серум : За симултанско цепљање A. 20.—

100 сим. A. 20.—

Серум против колере перади : A. 30.—

100 сим. A. 30.—

Шуштапачко цепиње : (Мали чин прах)
10 оброва I. и II. A. 7.50

Купило на учинштавашина : A. 4.—

Туберкулини разрађени : За потколно цепљање A. 4.—

10 сим. A. 4.—

Туберкулини концентрирани : За очни покус A. 30.—

10 сим. A. 30.—

Малени : За очни покус A. 5.—

10 сим. A. 5.—

Цепија (вакцини) против колере, перади (живине),

против гривне телади, против ждребећака (adenitis equino-gangrenosa) против заразног побаџићава кобила и против

сивинске давље давље се вакцини ветеринарниа бесплатно т. ј. једино уз наплату ефективних трошка отпреме.

Равнотельство завода

Привредна Набављачка Задруга Ратом
Оштећених

:: Босанска 24 Београд ::

Има на продају сточне вршалице са витловима (гениовима) и тресалицима фабрике Г. Ланц.

1-3

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупно се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1888. г. преносу друштву
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво аласник, председник, П. Т. Тодоровић

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 22

БЕОГРАД, 1. ЈУНА 1924. године.

Година LI.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1889. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дни. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се полаже уједашут
за целу годину.

Војска и Пољопривреда.

Искуства су показала да поред великих топова, аероплана, цепелина, тенкова, подморница и других ратних оруђа војсци на право место треба хране па после ћебане.

Читаву војну велиок француског војсковође Наполеона видели смо да се његова слава јунаштво и величина разабила о пуста и гола поља и камење; јер војска није имала шта да једе, те се појавиле и разне болештине и тако су они велики јуваци на бојном пољу померли од глади.

Из минулих ратова имамо искуство, да једна војска, кад дје на једно место и дуже се задржи, њој је прва брига да види: да ли су путеви исправни и да ли има доволно хране које војсци треба; па ако нема одмах на рад и тако се подижу баште и друго све што треба, како би војска имала све потребе у колико се то може постићи.

На сваки начин да су ови разлози и потребе скренуле пажњу нашим надлежним у војсци, те видимо да је Министарство војске и морнарице донело уредбу, по којој се у нашој војсци заводи као и у осталим културним државама пољопривредна настава са практичним радовима, где ће се војници у неколико спремати и за послове око подизања и унапређења целокупне пољске привреде.

Доношењем ове уредбе и њеним спровођењем ми морамо да похвалимо рад надлежних у овоме пранцу, и да изразимо жељу да се ово и оствари на дну, кад за то имамо свих услова и средстава, а Бот нам је дао јединствену земљу, где можемо много које чега искористити.

Још као јак Ратарске школе у Краљеву 1889. године се се да је тамо онда био артиљеријски пук; код Краљева има „дивље поље“ које свакако има преко 100 хек. земље; а било је у пуку скоро 1000 војника, и нико се онда није сетио да одреди 2—3 хек. од диваљег поља и начини башту, па да војска има за себе свега и свачега, и да војници не седе беспослени и проводе време као млади људи за бадава, кад се могла вишиха радна снага да искористи, а у исто да што и науче,

па кад сутра оду из војске кући, да то и тамо примене.

Нико на те ствари није ни мислио онда; а данас, ето, видимо, како је и само време и потребе донеле, да се о томе мора озбиљно мислити и радити.

Ми сви привредници морамо се радовати овој идеји и у колико до нас стоји потпомоћи да се она и у дело приведе.

Исто тако морамо скренути пажњу да би надлежни у војсци требали да ступе у што тешње везе са Српским Пољопривредним Друштвом како у погледу наставе, тако и у погледу набавке сирова, алата, машинарије, кн."га које Друштво има у изобиљу, а тако исто и у набавци семена.

Лист „Тежак“ треба у војсци сваки писмен војник да прима, јер му је претплата само 20 динара за годину, а то је више него у пола јевтије од сваког другог дневног листа.

Тако исто наставу при свакој команди, где има војске треба да врше стручни људи који знају и познају наше економске прилике.

Настава па и практични радови треба да пођу правим путем; не смеју се више вршити пробе и покушаји, кад већ у свакој грани имамо чисте и опробане резултате.

Када имамо толико необраћене земље при сваком гарнизону, мишљења смо да би одмах требало отпочети са оснивањем тих пуковских или дивизијских привредних добара а нарочито башти где би се заиста имало свестране користи.

Развитку и напретку пољске привреде до-принело би врло много, што ће свакако утицати на наш културни преображај, и за неколико година систематског рада далеко би измакли са невероватним успехом.

Наш је народ по природи бистар, али му знање треба силом натурутити, свуда и на сваком meststu, па и у војсци.

За сада, док војска не спреми своје официре за наставу и радове у овоме правцу, требало би Министарство Војно и Морнарице да се обрати Министарству Пољопривреде и Вода, те да оно стави на расположење стручна лица за наставу и

радове у војсци, како би на та места дошли људи, који имају довољно спреме и широка искуства у свим гранама польске привреде; добрих и икусних стручњака данас има, те би својим радом доприели, да се привреди и у војсци да добар основ.

По нашем мишљењу настава у војсци мора бити кратка и јасна, радови правили и на време извршавани, па успеха мора бити.

Војник који из војске излази треба и мора као млад човек да има више идеја; или прва мора да му је рад, који треба да је свакоме врлини, па ма који посао обавља.

Како је наша војска већим делом из сељачког сталежа, то свакоме мора бити у души усвојено прво добар војник, па онда добар пољопривредник, па и кад кући оде да ради добро и чита корисне књиге.

Како што рекосмо од велике је користи пољопривредна настава и радови у војсци, кад се узме у обзир да сваког дана просечно раде и уче польски привредни 5000 војника, и кад сваке године изађе из војске по 20.000 војника научених у пољопривредним пословима.

И ако ће настава и радови бити у јужем смислу, ипак ће бити довољно знања за сељачког сина да то примени сутра и код своје куће.

Војничко и економско развиће мора ини упоредо, ако мислимо поћи путем оних народара који дадоше доказа да добра војска тражи и економско развиће, па тек онда може да се назове модерна и савремена војска.

Неће проћи друго времена, па ће се и још многе друге корисне ствари моћи кроз војску спровести, јер то је једна организација, у којој за време рада нема то како ко хоће, већ онако како то мора да буде, и онда код такве организације све је лако и корисно спроводити.

Сваки десети војник нека примени оно што буде у војсци научио, па ће за једно село бити довољно.

Ми сви пољопривредници морамо се овој новини радовати и желети да се она оствари, јер иде у прилог напретку целокупне наше польске привреде.

Марко-Маша Тодоровић
економ.

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА

МАРМЕЛАДЕ.

(*Заслађени пекmezи.*)

У тровини познати су заслађени пекmezи под називом *мармеладе*. Име ово долази од португалске речи „мармела“ што значи дуња, те отуда и мармелада треба да значи *декmez od дуња*. Такав је значај та реч ријеци и имала, а сад се она простира и на пекmezе од другог воћа, ако се заслађава шећером као и пекmez од дуња. Од обичног пекmezа мармеладе се дакле разликују у томе, што се оне готове са шећером. По томе мармеладе су за-

слађена пекmezи. Шећер се додаје или се од њега прави ређи или гушћи сируп.

Готовљење мармеладе врши се просто: из јабучастог воћа извади се тврдинा, а из коштичавог коштице, затим воће обари у малој количини воде, па обарено згњечи и кува док се не добије једнобразна полужита каша. Каша се затим процеди кроз сито или ћевићи, да се на ње уклоне тврди делови, дода јој се потребна количина шећера и кува се док се не згусне колико треба. Тако укувана каша зове се *мармелада*.

Мармеладе готовљене од једног воћа називају се *чаше*, а затошљене од различних воћних плодова зову се *мешовите*. Да би мешовите мармеладе биле што јевтеније а нарочито кад нема воћа довољно, воћна каша (дрождјана) се меша чаше с кашом од бундева, мркве (шаргарепе) зрелих и зелених патлиџана, и т. д. да би се на тај начин добила што већа количина.

Мешовите мармеладе готове се обично с јесени или зимом, јер лети често није могућно имати свих потребних плодова на расположењу. Стога је од појединог воћа за време стасавања припреми каша односно скрупа мармелада, па се та каша или мармелада чува у затворених судовима док се не омогући мешање с дрождјаним односно мармеладом воћних плодова који доносије ставију. Мармеладе ове треба укувати иште јаје.

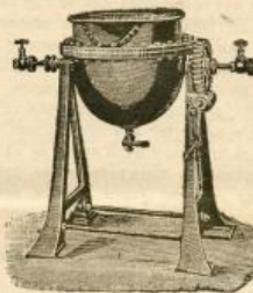
Да би мармеладе биле чвршће нарочито од воћа у коме има мало пектинских материја, може се добити на сваки килограм каше до 10 грама агар-агара (желатина) који се у постастичарницама употребљава за готовљење кремова, а у фабрикама воћних конзерви за воћни питаје и мармеладе) јер он омогућава птијосање.

У Енглеској се мармеладе кувају искључиво од оних воћних плодова чији назив носи мармелада. Осим тога воћни плодови не протишу се — цеде — кроз си-то већ само овлаш размезљују да се може распознати плод од кога су мармеладе, а додаје се и нешто више шећера, да би мармеладе биле прозрачније. Само пак готовљење изводи се овако. Јагодасто воће, намењено за мармеладе подели се на два равна дела, па се један део овлаш размезља, а други део задржи у целини. Шећера се узме у количини, која је равна текини и једним и другим воћним плодова, од њега треба припремити сируп додавањем само толико воде колико је потребно да растварање шећера (на сваких 4 килограма довољно је три водене чашице). Кад сируп прокључа скидати с њега пену и затим усугти у ју воћне плодове како пропиравају тако и целе.

Зрели воћни плодови дају најбољу мармеладу, јер имају потпуни укус и садрже највише шећера, али у случају, кад се нема довољно воћа, за мармеладе могу користи дасе употребе и зеленији, па и опали воћни плодови, дивљаке (јабуке и крушке), затим дудинчице, зовине бобице, дренине, трнине, т. д.

Кад се жеље готовити мармеладе у великим количинама, онда ваља имати парни котао и мотор. За кување воћних плодова ваља имати повеће бакарне калдре са котловима, који се загревају паром, јер код котлова који се загревају огњем, загоревање је више мање неизбежно. За пропиравање дрождјине кроз сито (решео) треба имати подесну машину, а за кување каше (дрож-дјине)

дине) т. ј. мармеладе, употребити искључиво парне коглове, који се у главном разликују по величини, облику, направама за испржавање и т. д. (сл. 1 и 2). Именују њих најподеснији су они који се могу покретати око своје осовине да би им се садржина могла лако прерутити. Од далеко већег значаја су мешаљке које су двојаке: с вертикалном и хоризонталном осовином. Мешаљке првог типа не мешају саме масу (кашу) која се кува (вари) већ је стављају у покрет око осовине. А мешаљке са хоризонталном (водоравном) осовином обично мешају потпуно целу масу на тај начин, што им се крила спуштају од врха на ниже и затим подижеју озда на више, при чему масу са дна подиже на више и издижу на површину (сл. 3). Од каквог мешаљке зависи у главном успех самог кувања, особито у случају, ако се оно изводи у парном котлу (а не у вакумапарату) јер у том случају може маса више — мање да поприми. Да би се кување извело што пре, боље је употребити осредње по врло велике котлове



Сл. 1. Котао за кување мармеладе. Испржавају се помоћу дувачких топчика.

Најбољи су апарати за кување мармеладе тако звани вакум — *allapattá* који се највише препоручују и за готовљање воћних сокова и питија — мармелада, јер су код њих искључено нежелјено појаве, које се могу десити шта више и при употреби парних котлова, т. ј. да маса поприми, да загори и т. д. Мармелада скувана у вакум — апарату прозрачна је, т. ј. има лепу светлу боју а осим тога кување се изводи зантије брже и с мање издатака, јер је за кување потребна мања топлота а тим и мања горива.

У кућевној производњи где је немогућа употреба парног котла, вакум — апарат и парног прибора за простирање дрождиле кроз сито, у примени су други прибори. За кување воћних сокова, могу да послуже и котлови за прање рубља код којих се изнад дна у висини за 8—12 см. умести дрвен котур, да би се избегло загоревање. Пећ, у којој је умештен котао треба да је подешена тако да пламен загрева само дно а не и стране котла, јер би у противном случају наступило загоревање. Дрвени котур ваља да је избачен руцицама да би кроз ове могла без сметње пролазити водена пара у воћне плодове. Место дрвеног котура може се употребити и метални, ако је добро емањсан или ако је од метала који не оксидише, нпр. од никла. Дрвени котур не ваља

да је од четиначог дрвећа, а најбоље је кад је липов кленов или тополов.



Сл. 2. Котао за кување мармеладе. Испржавају се помоћу рукушице

За простирање дрождиле кроз сито потребно је и у кућевној производњи имати ма какву било машину, због тога, што је ручни рад с простим ситом врло заморан а и мало се уради. Таква је нпр. Духшерова машинка. Отвори на ситу не треба да су већи од 1. милиметра.

Зад кување процеђене дрождиле, могу послужити и шерпеле по том случају, радија се мора изводити врло пажљиво т. ј. да се дрождилна (каша) непрестано меша, да би се спречило загоревање које иначе наступа врло лако и брзо. Да се убрза кување, препонуће се, да се за кување узима омања количина дрождиле, т. ј. да се за овај циљ узму судови (шерпеле) са запремином од 4—5 литра. Но ако се мармелада жеље готовити за продају, у ком би се случају кување у омањим судовима обављало споро, онда је најбоље да се оно, изводи у апарату који се загрева помоћу паре и воде. Апарат је овај доста сличан парном котлу, састоји се из два бакарна котла (А и В сл. 4) разне величине који су подешени тако да се мањи котао може уместити у већи а у горњем делу оба котла имају подједнак пречник и на том се месту састављају. Састављени котао има управне зидове и готово разно дно, а унутрашњи има кружни облик због чега такав облик има и дно



Сл. 3. Котао за кување мармеладе [са хоризонталном механичком мешаљком].

тога котла. Дно спољашњег котла има мањи пречник и горни део тога котла и подешено је тако да котао наследа на пећ и да се с ове може скинути кад ће то жели. На спољашњем су котлу три отвора У првом отвору који је при дну котла докле овај злази у пећ, умештена је омања славина (Д сл. 4) а остала два отвора су у горњем делу котла. У један до тех отвора умештена је бакарна цев на чијем се крају налази омањи манометар, а у други, цев која је спајајућа

левком и славином и вентилом сигурности (Ф. сл. 4). У раду с котлом поступа се овако: отвори се донја славина а исто тако и славина испод левка и у котлу сипа воде док не почне излизати из донje славине, и кад то буде, затворе се обе славине, котло умести у пећ и пећ загреје. Кад вода која се налази у снојашњем котлу прокључу, вазла усuti у унутрашњи котло приремљену дрождину и укувати је. Манометар на котлу показује притисак водене паре: вазла пазити да тај



Сл. 4. Потри котло за кућни производњу. А — спољни котло Б — отвор унутрашњег котла, Г — левак и славина за пуњење котла водом, Е — манометар, Ф — вентил сигурности, Гг — рукунице Х — место до којег котло малази у пећ.

притисак не буде јак т. ј. да казаљка не прелази црвену пругу на манометру. Пошто се казаљка на манометру почиње кретати одмах по стављању котла у пећ, потребно је, да се одмах отвори славина испод левка или вентил сигурности, те да се испусти затрејан вазduh да не би увећавао притисак. Цео рад код тих котлова састоји се у повременом доливању воде, јер она постепено испараја кроз отвор у вентилу сигурности и у тренутку кад се кроз вентил сигурности водени пар ће наперио испушта, да би се у котлу снизила температура. Ови котлови могу бити мањи и већи (са запремином од 30 до 50 литра и израђује их фабрика Ф. Кеслер Кин-фершид Хајделберг.)

За кување мармеладе у кућевној производњи служе или стаклене тегле или земљани добро глеђосани судови.

У фабрикама се готово никад не врши готовљење мармеладе у доба, кад стасавају воћни плодови, већ се од плодова који се желе употребити за мармеладу, припрема дрождина, која се затим чува и прерађује у доба, кад се за то има више времена, т. ј. крајем лета или с јесени. Кување мармеладе у добу стасавања воћних плодова одлаже се у фабрикама поглавито с тога, што поједино воће впр. јагоде, кајсије, брекске траје кратко време по сазревању, због чега би се у том случају, кад би се кување желело изводити једновремено са стасавањем воћа морао имати велики број котлова а и велики број радника. Зато се воћни плодови у то доба само обаре, дрождина пропусти кроз сито и затим њоме напуне бурад, која су претходно сумпорисана и смештена у подрум или какву хладнију одјеву. Након једног дана по пуњењу буради, садржана се слегне и зато сутра дан треба извршити допуњавање буради ра-

ди чега узети што врелију дрождину и бурад затворити. Да се дрождина очува до употребе, односно до кувања мармеладе, потребно је: 1) да се бурад добро сумпориши; 2) да се бурад пуне што врелијом дрождином; ако се она у противрвју кроз сито исхлади на 70 до 80° треба је поново затрејавати до кључача и бурад њоме пунити непосредно из котла; 3) напуњено буре до врха затворити и одмах превезаљти тако да врача дође доле. Ово се чини у циљу да ваздух испод врата прође кроз врелу масу и на тај се начин стерилизише; 4) врача треба обавити крицином замоченом у раствор салицине киселине. У фабрикама додаје се салицине киселине и мармелада ма да би се боље очувале т. ј. на сваки килограм мармеладе дода се по 1/2 грама прашка тај киселине и затим мармелада добро измеша. Но с тога што је та киселина доста штетна за здравље, боље је не додавати је. Место ње боље је узети винске киселине. Од те киселине на сваки 12 килограма дрождине треба за време кувања додати по једну џасићеног раствора. Тада се раствор добива кад се на један део винске киселине узму два дела воде; тада ће један део киселине остати не растворен. Неки на килограм мармеладе узимају 5 грама прашке киселине и затим мармеладу што боље измешају. Ако из кога бурета искочи врача, значи, да се дрождина почела кварити, те зато, чим се то примите, приступити кувању, јер ако се то одмах не учини, може убрзо цела количина бити неудесна за ову потребу. За време кувања на дрождини се не примећава ни промена боје ни промена укуса, једином речи, она се ни уколико не разликује од свеже дрождине.

Као што је већ поменуто, за готовљење мармеладе најбоље је узети потпуно зреле плодове које одабрати а затим што боље опрати и испрати. Прање и испрарење воћних плодова неподходио је, јер иако се то не учини, сва прашница која се на њима налази пренеће се у производ. Плодови се затим сруче у котло и подвргну барењу да се тиме олакши протиривање дрождине кроз сито, па било да се тај посао изводи машином или руком. Осим тога, за време барења плодова разрушу се, испод јаке, крушка, дуња ћеличне опне, због чега и сва мириласа материја која се налазила у ћелици, прелази у дрождину. Барење се врши обично у води, нарочито кад се баре цели плодови; јагодост воће може се барити и без додатка воде. Воде се саспе у котло само толико да заузме половину висине плодова. Ако се успе више воде, онда не маса која се проптире кроз сито бити ретка (житка) а ако се узме за половину запремине плодова, онда ће она највећим делом да испари. Кад барења, па ма на који се начин оно изводило, вазла обраћати пакшу да се избегне загоревање масе дрождине. Шта више, и кад се барење врши у парочитом котлу с прегрејаном воденом паром на притиску од 3—4 атмосфере, дешава се чешће загоревање плодова, т. ј. плодови се на местима где нема воде зализе са зидове котла и у место да се искувају они се испеку. Загорели плодови имају ирко—кестенјаву боју. Да се загоревање избегне вазла плодове чешће мешати, т. ј. да се дони слој износни на површину а горњи на дно котла и да плодови буду под водом. Барење је готово кад се плодови толико размекају да се мешаљком или кашиком

могу нагњечити. Јагодасто воће у барену прелази брзо у једнородну масу и кад то буде, тада маса отпачне кључати, престати с барењем. Кад што се за мармеладе употребљавају и кожице (љуске) и тврдне јабука и другог воћа који се долони сматрају као одладци воћа намешених за сушење и друге прераде. Ако су ту отпадни свежи, треба их одмах обарити, ради чега узети толико воде, колико да се њоме покрију, а ако нису били свежи, онда их пре барења оставити да престоје у води дан и ноћ. У неким фабрикама готове се мармеладе од свеже грожђане комине после праог цећења шире. Такве мармеладе су обично мрко боје па и ведовољно укусне, али су јако ароматне, јер се највећи део миризних материја задржава у кожици грожђе. Зато, да би ове мармеладе биле што укусније, вала комину избелити, па је затим измешати с неком чокићином свежих плодова или да се у њу излаје сок од јабука. То се у фабрикама не ради, већ се мрки продукт пушта у саобраћај а чешће и под називом „народне мармеладе“.

(Саршиће се.)

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Ињам већу количину семена од чалије (драч.) Желим да га употребим за живу ограду, па молим Друштво, да преко „Техака“ објави када га треба сејати, сјесени или спролеће?

Свет. Станковић
текст из Браничеве — през голубачки.

Одговор:

Пошто је семе обмотано чврстом лукском — коштицом и тешко ниче, најбоље је да се сјесени или преко заме претходно стратификује заједно са коштицом па с пролеће посеје.

Стратификована семена.

Примењује се за пролећњу сетву ради што боље клијавости, браог птица семена, па и снажнијег развијања самих биљица.

За стратификована узме се какав сандучић, чије дно треба на више места пробушити. Може се употребити и каква саксија или други какав подобар суд. Дно суда после се умерено влажним песком или ситно истуцаним дрвеним угљом (бумуром), па преко њега испретати ред семена и тако неизменично ређати слој песка или угља и ред семена све до самог врха. Последњи горњи слој треба да је песак или угља у дебљини једног сантиметра.

Кад је ово свршено, треба суд пажљivo заклопити, да не би мишела, падови и др. штеточине семе појело. Затим се суд остави у какав умерено топло — подрум или какав други сличан простор, где се може вршити чешће надгледање. Чим спролеће настану топлији дани, треба судове унети у собу, где се ложи и где је већа топлота и тада га чешће заливати, како би се изазвало клијање семена, нарочито се ово чини, ако је доције стратификовано.

Чим семе омекша и набубри и покаже клију, треба га извалити па месец март или почетком априла засејати у спремљене леје, заједно са песком или уг-

љем, водећи рачуна да се земља довољно загрејала и пресушила.

На овај начин посејано семе у лејама, брзо ће проклонити и добро се развити.

Свака леја мора бити савршено чиста од траве и корова а преко лета треба их чешће прашити малом мотицијом, те да земља буде трошина и растресита. За време сушних дана с пролећа и преко лета, треба биљице чешће заливати водом а нарочито при самом ниду.

Да би земља остала умерено влажна, препоручујиво је леја покривати тајним слојем стајског ћубрета, шумским лишићем или маховином.

С јесени се биљице изваде и засаде на стапо место.

П. С. Нешковић.

БЕЛЕШКЕ

Један практичан лек против голубачке мушкице. — У Тежаку Бр. 19. од ове године прочитах, да је лек против голубачке мушкице, да се кади диком стока; то је добро али је скочано са тегобом и стока не може да пасе слободно где хоће.

Узимам слободу да вас известим да сам ја моју стоку: кобиле, ждребале, краве, овце, свиње итд. још пре три године заштитио од мушкице и гарантуюм да ни једно марионче неће угинути, ако се употреби овај лек.

Лек је овај: узети 100 грама нафталина а може и више јер не школи; овај нафталин измешати у 250 грама масти свињске са једном кашиком, док се нафталин раствори и онда руком узeti масти и слободно растрљати на руци и мазати по вилему, око очју до њуши, следе га је кожа без длаке. Онда се стока може слободно пустити на пашњак. Важно је и два пута дневно мазати, ако је цео дан стока на пашњаку, јер стопи и школи, тако исто у штали намазати и врата, која онда могу остати и отворене.

Може се нафталин помешати и са зејтином или олјем. Лек — масти носити у затвореној плексијо кутији, ако је нафталин са олјом или зејтином онда у флаши.

Количина раствора за олја и зејтин иста је као и за масти. Цела количина масти или олја за 4 грава може трајати 5—6 дана.

Светомир Б. Жаковић
Хабар из Петроваца срез Млавски
Председник Помоћниредне подружнице

Чистите судове за прихватавање млека. — Наступа толко време, па се и млеко сада много лакше квари него ли зими. С тога лети треба удвојити пажњу на одржавање чистоте.

Судови, у којима се прихватава млеко, нарочито ведрице, мулиске, канте и др. треба да су свагда беспрекорно чисти, јер од нечистог суда понајчешће и потиче кварење. Никад један суд, у коме је једанпут прихватано млеко, не треба да се неочишћен други пут употреби, већ после сваке употребе треба најпре да се потпуно испере и очисти. У дрвеном посуђу лакше се утврђдавају и теке се чисте разне кличи кварења него

у плеханом, а нарочито у глеђосаном, те отуда дрвено посуђе треба свуда заменјивати плеханим (односно глеђосаним) посуђем.

Чим се који суд употреби за прихваташем лека треба да добро испрати врућом водом а потом и кључалом водом или водном паром. Ради још потпунијег чишћења препоручује се да се судови пошто се исплатију топлом водом, добро исперу кључалом водом којој се дода 1% соде (натријум карбоната), па потом опет исперу и кључалом водом или паром запаре. Тако испрање судове изврнути, да би се потпуно оцедили и да прашнина у њих не би допрала.

Како се познају кошице бев матице. — Кошице остају по који пут без матице из разних узрока. Може се познати по овим знацима (по Бурлију) да у кошици нема матице:

1. Пчеле су неактивне, без животи, узнемирене, и при поласку на пашу немају поуздана правац кретања.

2. Пчеле се враћају са паше носећи са собом врло мало полена или и без полена.

3. Ако се задупа неколико пута на зид кошице, за коју се мисли да је без матице, наступиће једно оштро, тужно зујање најпре слабо, а потом све јаче и јаче и дуже не времена трајати. Код кошица, у којима има матице, зујање је јако или отворено и брзо престаје.

4. Кад се кошица задими пчеле без матице опет пуштају тај тужни глас као и кад се лупа по дувару кошице.

5. Кошица без матице смањује увек своју тежину, па и свој народ, док кошице са матицом повећавају своју тежину.

6. Кошица, код којих има трутова, после убијањеног времена обично је без матице.

7. Кад пчеле граде матичне ћелије у ненормално време, то јест пре или после рођења, значи да у кошици нема матице.

8. Кад у кошици нема полога или има полога мужјака без полога радница, такође је знак да нема матице.

Како да се одaberу добре носиље? Најваžnije је за једну кокош добру носиљу да има подобности за ношење што већег броја и што бољих јаја. Међутим није само подобност за ношиво једини фактор, који утиче на ношење јаја, него поред ње утичу још и друга два, а на име:

1. паметна исхрана у вези одржавањем чистоте у жижевинарнику и

2. шкартирање свију кокошију, које више од 2 године носе, јер се старије кокоши не исплањају.

Један Американац Смат правио је огледе са избором добрих носиља, па на основу тих огледа дошао је до ових закључака:

1. Да је свака кокош добра носиља, која и зими добро поси јаја.

2. Да младе кокоши, које у првој својој сезони ношења, даду више од 30 јаја од 1. октобра до 1. јануара или више од 40 јаја од 1. новембра до 1. фебруара, даје најмање 150 јаја годишње, те ће према томе бити добре носиље.

Према овоме, ако се младе кокоши подвргну оваквом једном испитивању и то само за време од три ме-

седе зими, и ако се нађе да испуњавају горње услове најлакше ће се издвојити добре носиље.

Неки наши живинар ову Сматрову методу одабирају добрих носиља опробају, па нека нам саопште резултате.

Како се може одредити доба старости родиој воћки? Сматра се да стабло воћка на 1 метар од земље порасте годишње у ширину: код бресака и кајсија за 2 сантиметра, код ораха за 2½ сантиметара, код крушке и шљива за 3 сантиметара, код трешње за 4 сантиметара.

Узимајући ове цифре за основу, једна трешња, која има 40 сантиметра у обиму, а на висини од једног метра од земље, имаће 10 година, једна бресквка или кајсија исте дебљине 20 година, један орах исте дебљине 16 година, једна крушка и шљива исте дебљине 13,3 год. и т. д.

И ако ове цифре не дају апсолутно тачне податке ипак помоћу њих може се доста приближно погодити старост дрвета.

Да главице купуса не прскају. Дешава се по кадак да главице купуса, по свој прилици услед сувиног сока, прскају, услед чега не само да ишица која продире у пукотину, може да допринесе труљењу него и губе у цени, кад се на тржиште донесу ради продаје.

То прскање главица може се избегну на овај начин. Кад је главица достигла своју величину, коју може достићи, треба воћарским или буди каквим другим оштрим пожем направити у стаблу до средине усек пролажући га мало усправно. Илгледа да после тог усека сок излази кроз направљену рану и то доприноси да главице не прскају.

Овај се лек даје лако применити, те они код којих се прскање главица од купуса јавља нека га опробају.

ГЛАСНИК

На внајме Пољопривредним Подружинама. — На молбу Српског Пољопривредног Друштва, а ходно чл. 5 тачка 5. закона о таксама Генерална Дирекција Посредних Пореза — Таксено Одељење решењем својим Бр. 40126 од 20. децембра прошле године, ослободило је Друштво од плаћања таксе из Т. Бр. 1 таксене тарифе за све представке и молбе, које подноси државним властима, изузев оних у грађанским парничарама.

Нови чланови утемељачи. — Г. Благ. Д. Тодоровић начелник Министарства Пољопривреде и Вода редовни члан Српског Пољопривредног Друштву, уписан је за члана утемељача са улогом од 200 динара.

Тако исто г. Тодоровић уписан је за члана утемељача и поч. Јеврема Д. Тодоровића бив. ученика Земљоделско-Шумарске Школе са улогом од 200 динара.

Дирекција Државног Добра Беље. (Кнежево — Бања), има на продају око 650 метар. центи првоклансог семена мухара и око 250 метар. центи семена беле и око 250 метар центи мешане проје.

Занигерсовани нека се са својим понудама, које могу бити и за мање количине, изволне обратити непосредно Дирекцији.

Продадије цене Чилске шалитре за 1924—1925 годину. — Уједињени производиоџи чилске шалитре јављају из Валпараиса под 8. т. м. да је Удружене (Asociación de Productores de Salitre de Chile), коме је рок истекао 1-ог јула т. г. обновљено за нову периоду до шест година. Истовремено извештавају, да су одредили следеће цене чилске шалитри за време од 1. јула 1924. до 31. маја 1925. у пристаништима републике Чили рачунајући од 100 кгр. у дуплим цаковима бруто за нето као што следи:

(С претпоставком да еглеска функција време 350 дана износило би у динарима)

	шиллинги	пенса*	динара
За јулу 1924.	19	5	336,88
• прву половину августа	19	5	339,80
• другу *	19	7	342,72
• прву половину септембра	19	6	345,64
• другу *	19	11	348,56
• прву * октобра	20	1	351,46
• другу *	20	3	354,38
• прву * новембра	20	4½	356,57
• другу *	20	6	358,76
• прву * децембра	20	7	360,22
• другу *	20	8	361,68
од 1. јануара 1925. до			
31. маја 1925.	20	9	363,68

Пројаје по овим ценама почњу од 14. маја т. г.

* 1 фунта стерлинга (£) има 20 шиллинга (l.). 1 шилинг има 12 пенса (d.)

ЦЕНЕ ЖИТА, СТОКЕ, ВОЋА И ПИЋА НА ДОМАЋИМ И СТРАНИМ ТРЖИШТИМА.

I ЖИТА

Србија:	Војводина:	Праг:	Беч:
шестинадесет дана.	300	310	403
рж	—	—	—
јечам	310	317,50	—
овас	290	275	—
кукуруз	250	220	290

Анверс: кукуруз дан. 29; Чикаго: шестинадесет дан. 335, кукуруз дан. 243.

II СТОКА

а) свиње

Београд: угођено од 100—120 кгр. 16,50—17 дана, преко 150 кгр. 17—17,50 дана, преко 180 кгр. 17,50—18 динара. Мршице 20—21 динар кгр. живе мере.

б) птице

Београд: птице беле 18—18, бандијске и бојанске по наудебесе 16—19 динара кгр. живе мере. Франкфурт: станица.

Праг: потирнице су: домаће свиње 10—13, шведске 10,50—11,50 динара.

Беч: на свјежем дотерано је 6962 комада, од којих 4313 меснатих, а 2639 месника.

Ох то је било: из Југославије 1452, из Мађарске 980, из Данске 392, из Холандије 589, из Польске 2885, из Шведске 637, комада.

б) говеда и овце

Београд: угођено волови и бикови 12,50—14,50, средњи 10—12, лаферијски 8—9,50 динара живе мере по сајмовима. — Овце 6—7 динара кгр. живе мере по станицама.

Загреб: угођено волови и бикови 13—16, средњи 10—12,50, лаферијски 8,50—9,50 динара кгр. живе мере по сајмовима. — Овце 5—6 динара кгр. живе мере по станицама.

Праг: продавани су: домаћи волови 6—7,75 кгр., прими 8—9, бикови 7,70—8,59, краве 5,65—8, југословенски волови 7—8,90, бикови 7,50—8,20, румунски волови 7—9, даждиви волови 8,10 чехословачких круза 1 кгр. живе мере.

Беч: на сајам датерано 3016 комада. Од тога је било: из Аустрије 437, из Угарске 1700, из Чехословачке 18, из Краљевине

С. Х. С. 73, из Румуније 788. Ногорани су: волови I прсте 14—16,000, II прсте 12—14,000, III прсте 10,500—12,000, бикови 12—16,000, краве 11—15,000 аустријских круза I кгр. живе мере.

Цене су време прошлог недавно скочиле за 500—1000 круза.

в) мач и сланина

Београд: мајт 30—32, сланина 28—30, сунч месо 27—30, шунче лимљене 50—60, слами 95—100 динара кгр. велико.

Милано: сланина 9,80, мајт 6,80 америчка сланина 7,70, америчка мајт 6,10 динара кгр.

г) јевчана и јаја

живина

Робе су извоз мало и велики интересовања немају. Извоз се нешто мање у Италију, у Милано: јаја извоз у 11:30—12 лира кгр. а козе на 23 динара.

јаја

Производна у земљи јаја и цене падају. У иностранству је слаб трошење и цене и тамо падају. Једино се искаже јаја извоз у Немачку и Швајцарску на бази 160 шв. франака. У Србији се плаши 1 динар комада, у Војводини 1—1,15 динара комада.

III ВОЋЕ И ПИЋЕ

вино

Стане винограда је: према званичним извештајима, у слоју земље врло добро и добро, али иако узевши у оштеће, изгледа да ће броја гроња у овој години нешто побољшати.

Стане на нашим винским тржиштима искаже је боље и цене су вина спушта десет чарке, а иако изгледа и на некомо пењању. Некој јаји извоз дамбитечког вина у Чехословачку и Француску.

ЗАПИСНИК

XVII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног друштва, држане на дан 7. маја 1924. год. у дому друштвеном У Београду.

Били су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић, подпредседник г. др Танасије Митровић и чланови Управе: г. г. Сава Ратковић, Милија Дамјановић, Душан Татић и Драгутин Сирешић.

Преподавао преседник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар Ник. Станаковић.

I

Прочитан је записник XVI. редовне седнице. — Одбор усвојио прочитани записник.

II.

Прочитано је мишљење Надзораљег Одбора по популаризацији са стране машинско-техничке радионице г. Стојаја А Николића. — Одбор је одлучио: да се откупе 100 ком. запријашка по означеном ценама да пропадају цени да буде од 1 ком. 75 динара.

III.

Прочитано је мишљење инспектора за Подружнице:

а) Поводом стане старе Пољопривредне Подружнице у Сремској Митровици — Одбор је одлучио: да се умали г. Иванковић, да извести друштво, на који је начин изразио ликвидација старе Пољопривредне Подружнице а је да поступаје по прописима правних друштвених.

б) По предмету г. Јове Поповића, народ. посланика из Сарајева о уплатеним узимањима чланова Подружнице у Сарајеву. — Одбор је одлучио: да се сима члановима поменутим у приложном списку, изда по један комплет "Темака" и по један пољопривредни календар за 1923. годину.

IV.

а) прочитана је моба г. Србека Миланковића, српског економа, да му друштво изда увереље о службованој години друштва. — Одбор је одлучио: да се г. Миланковић изда увереље појти је скроз високом од 1. јула 1921. године потврђено, да је измирен са сима припадајућим привилегијама као службеник — практикан и писар друштва, како за време службе пре рата тако и за време трајања рата.

б) Прочитано је писмо г. Виће Т. Радовановића, члана Управног Одбора који се наставио стапио у Пазовица. — Одбор је примио

анаму и одлучно: да се извешти г. Радовановић, да се Озборске телевизије дикце сваке среде о 5 часу по подне и уједно му скрепити пажњу на чл. 19. Друштвених Правила да треба чешће посешивати селашце.

а) Преседник извештава Одбор да је г. Урош Предић, газденик смјакар израдио повељу и преношоја — Одбор је одлучно: да се повеља приими и да се ј. Презијту исплати погодка цева у 10.000 дина по решењу Управног Одбора бр. бб25 од 22. јула 1924. год. Исплати се има пасти на терет кредита непредвиђених потреба за ову годину.

Уједно Одбор одлучује: да се г. Јанчић распита код Државне Штампарије, може ли и под којим условима штампата ону повељу.

С овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

XVIII, редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, арханве на дан 14. маја 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, потпредседник г. Д-р Танасије Митровић и чланови Управе: г. др Александар Ранковић, Еосија Ђ. Ранковић, Никола Ж. Петровић, Софроније Ђарковић, Милан Дамјановић, Сава Раденковић, Павле Петровић и Аушан Татић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Белеско секретар Николаје Ст. Станковић.

І.

Прочитана је записница XVII. редовне седнице. — Одбор усваја прочитану записницу.

ІІ.

Прочитано је ставе Друштвених касе и матичнице на дан 1/V т. г. који гласи:

По дневнику касе: примљена	365.196,98	дина.
• издајаја	270.361,51	
• сладо:	196.185,10	
Депозит, примане	302.791,35	
• издајаје	61.697,70	
• сладо	331.093,65	

Одбор је приносио запуљу и одлучно: да инспектор ат Подружнице прегледа рад и ставе сваке оних Подружника, које имају стара аутоглава, а и име отплате кинита не имају, и да остале удаљењеје Подружнице, умножи обласне референте и докладне скончаве да изврше преглед књига и матичница, па о томе поднесу извештај Друштву

ІІІ.

Прочитано је мишљење Набављачког Одбора:

а) О издаваним рафије — Одбор одлажује Набављачки Одбор, да може издавати до 1000 кгр. рафије, која се има прозвати по писму од 12. децембра 1923. године.

б) О смиљавању цена теглом за компоте и остале конзерве. — Одбор усваја мишљење Набављачког Одбора.

ІV.

Прочитано је мишљење Инспектора за Подручје бр. 3007 — моба Пољопривредне Подружнице у Жичи за кредит. — Одбор је одлучује да се Пољопривредној Подружници у Жичи отвори кредит у споразуму и осталом у суми од 8.000 динара из подлоги прописане обавезнице.

V.

Прочитана је моба Земљуске Штампарије, поклоњен траженијим повештењим за штампање јавног „О конзервавању воћа и поврћа сушевијем“. — Одбор одлажује финансијски Одбор да позове штампарију и

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Браћа — Београд, Ускокача ул. бр. 10 — Телефон 5-65.

да прочују у позицији су оправданни најакнадни захтеви за повећање трошкова око штампања ове књиге, па о томе издаје извештај Одбору.

VI.

а) Прочитано је мишљење чланица за прегај и пријем семена музара од грънчарог Добра „Косачин“ — Одбор јо примио запуљу и одлучује: да се мухар пројаси по писму од 7. децембра 1923. године.

б) Прочитано је мишљење Извештавог Одбора о износима које би се имаје приредити у овој години. — Одбор је одлучује: да Друштву ове године приреди, једну обалсну пољопривредну изложбу у Приједору за област Банат-Лучку и Близаку, и да ту се узима узима кредит у суми од 30.000 динара и то: 10.000 динара у новцу и 40.000 динара у спроваду, златним и осталом.

Издани ови имају пасти на терет кредита на прередите изложби.

У исто време Одбор одлучује: да се прикупне позајм и да оставиши Пољопривредних Подручника, које ће се у овој години приредити изложби, па наклано именује Одбору.

За овим је седница закључена.

Српско Пољопривредно друштво има:

плави камен по 10 дин. килограм

семе мухара по 8 дин. килограм

„ проса (ситне проје) по 7 дин. килограм

„ репе угљарчаче по 10 дин.

Сирите у флашама од $\frac{1}{2}$ л. 25. од 1 динар,

50 динара,

Са поруџбином треба похигати, пошто је све набављено у ограниченим количинама. 2-2

Српско Пољопривредно друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

3-12

Привредна Набављачка Задруга Ратом Оштетених

1. Босанска 24 Београд ::

Има на продају сточне вршалице са витловима (гениовима) и тресалицима фабрике Г. Ланц.

2-3

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупљују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренесу друштву
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво агасник, председник, П. Т. Тодоровић

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 23

БЕОГРАД, 8. ЈУНА 1924. године.

Година LI.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дн.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се полаже уједаштв
ве ширу садину

Организација газдинства

У нас се још не обраћа доволна пажња на организацију пољопривредног газдинства. И ако се у начину обделавања усева и примило нешто напреднијега, организација пољопривредног газдинства у суштини је остала готово иста, каква је била при натуралној привреди. Наш пољопривредник није још стигао до схватања да, с настанком новчане привреде, ваља из основе мењати организацију газдинства и прилагођавати га новим условима и околностима.

Са те заосталости у организацији газдинства наш пољопривредник чити искоришћује све радио време преко године нити постиче прави успех од оног рада, што га већ употреби у обради земље.

Што се тиче искоришћавања целог радионог времена преко године — оно, по приближном рачуну, износи по народу привреду изгубљење вредности неколико милијарди златних динара сваке године, а за много газдинство тај губитак износи много више него ли читава садања постигнута производња његова.

Тај отромни губитак долази једино од неорганизованости газдинства, отуда управо што наш пољопривредник још нема свести о томе, да је пољопривреда занимање као и свако друго, као трговина, као занат, као индустрија; да је потребно то занимање организовати и све радио време преко године, дакле и радио време, кад се у полу не може радити, ваља провести у корисноме и производноме раду. Као што преко целе године треба јести, одевати се, обувати се, школовати дете, лечити болесника, платити порезу, оправљати друмове, и т. д. тако исто треба преко целе године радити. Више се живот не може задовољити само плодовима што их лежи да; потребе живота су толико развијене и тако се нагло развијају, да више сама њива, при том још остављена на божју вересију, није у стању свим тим потребама одговорити.

Нашег пољопривредника треба убедити у то: да му је потребно радити преко целе године.

Упоредо са тим убеђивањем долази и организација газдинства, организација са том сврхом: да се са истога простора добије више прихода. Модерна организација пољопривредног газдинства у првом реду мора водити рачуна о захтевима пијаце; у том погледу је врло важно гајење живине у ширим размерама, јер се и на домаћој и на иностраној пијаци у огромним количинама троше и сразмерно врло добро плаћају јаја, живи и заклане живине: гајење свиња баца изванредно добар приход; гајење млечне стоке и продаја млека и млечних производа обезбеђује сигуран, сталан и врло јак доходак; гајење воћа, поврћа и варива осигурава изванредно велике приходе изношењем тих производа на пијацу сукcesивно, како који пристиче.

Шта значи модерна организација газдинства и колике и какве приходе она обезбеђује најбоље оцртава овај пример из Тамишаве, за који сам ових дана чуо.

На име, један младић, коме је отац погинуо у рату и сва му остало породица; осем матере, помра, и који је наследио 5 хектара земље поред саме Тамишаве, отиде у Чешку на практику и кад се отуд врати — своју земљу премери, направи културни план, засеје и засади поврћем, а за поливање поврћа чекрком наврати воду из Тамишаве.

Прве године 1919. већ је добио толико прихода од поврћа, да је купио довольно пшенице за исхрану, сланине, сувога mesa и т. д., набавио два коња (с воловима не ради), четири краве, свиња, живине и т. д. Друге године 1920., приход му је изнео 50.000 дин. А треће године, 1921., приход је порастао на 100.000 динара. Већ при kraju te godine je u banchi na ostavci imao преко 100.000 dinara, боче и угодније живи, издашнице се храни, богатије се одеве и обува, има лепши и скупоценнији кућни намештај — него ли његов сусед са 30—40 хектара земље!

Ето, на томе примеру се најбоље огледа огроман значај модерне организације газдинства.

И зато би најзахвалнија улога наших пољопривредних и културних установа била, да живо

настапу око поучавања наших пољопривредника да изводе модерну организацију гајдинства. А тај се задатак најбоље и најпотпуније може изводити примером: ангажовањем појединача да своја гајдинства модерно организују и пружањем, ради тога, потребних и поука и кредити.

Богољађа

Д. Л.
Трговачки Гласник

чини да се мармеладе птијошу. Опрано и искрижано воће бари се (кува) у шерпи док се не размекша па се после протире кроз сито, дода мало воде, и кува до потребне густине уз непрестано мешање, да маса не би загорела.

Не може тачно да се оцени, кад је мармелада кувана. Готова мармелада треба да представља једнородну масу; кад се исхлади, не треба из ње да се издваја сируп; на танир су треба да се разлива или не сме бити ни толико укуснија да при изручицају ипр. на танир, задржава облих суда у коме је. Јако укусана мармелада, може лако да се ушећери.

Правилно кувани мармелада неће да се ушећери ни да се исхлади; ни њеној површини створи се корица и под овом може за дugo да се очува. За липа која немају искуства у кувању мармеладе, препоручује се да учите ову пробу: на лист хартије упијајте, усугти неколико капија од зреле масе; ако се около капија не гради мрка трачица као од разливене воде, може се узети да је мармелада доволно кувана.

Кад се мармеладе готове у вакум-апарату, процес је друкчији. Код апарату напуни се протираним ма-сом (дрождним) којој се дода одмерена количина шећера, између се мешаљком и одмах имести капак, доведе се у покрет пумпа, не загревајући предходно котло. Ако је протироје масе кроз сито вршено одчак по барењу, онда ће маса бити још толико топла да не сама преби у клучање без загревања, чим се одстрани притисак ваздуха. Котло треба загревати тек тада кад се у њему прекрати кључање. Загревање се изводи упуштањем паре између двоструких зидова котлових или грејањем воде у дну котла ако апарат није парни. Не треба јако загревати, јер у том случају маса у котлу јако пени и присти да се због тога умрља и улепи стакло на прозорчићу, ради кога се, да би се довело у исправно стање, мора рад да прекида. А може се десити да маса која присти зађе у цев којом се изазваје ваздух и да са овом буде извучена и у саму пумпу. Зато, да би се кување мармеладе вршило као што треба, вазда од времена на време отварати прозорчић и кроз-а-љ узимати пробу из котла. Кад се то жељи извести, онда вазда најпре зауставити пуштање ваздуха, за тим отворити славину која спаја унутрашњост апарату са спољашњим ваздухом и тек после тога пошто се прекрати струјање ваздуха који споља улази у апарат, отворити прозорчић. Кад се пробом утврди да је мармелада готова, престати са пуштањем ваздуха а са држину котла загрејати до кључања, да се на тај начин изведе као нека стерилизација. Мармелада се затим, кад је још врела, разлије у припремљене судове.

У фабрикама мармеладе се разливају у лимане кутије које су изнутра пречвршћен даком или у металне емалисane судове са поклоцем. И кутије и ти судови не морају се затварати херметички као при кувању компота јер се мармеладе, пошто су заслађене, теже кварте. У кућевној производњи мармеладе се разливају у тегле, које се по том повезују пергаметском хартијом (дунст—папиром). Боле је узимати мање тегле по нешто, да се мармеладе потроше истог дана кад се тегла отвори.

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА

МАРМЕЛАДЕ.

(Заслађени пекmez).

Добивену дрождину протирајем кроз сито вазда измерити, јер додавање шећера од ока није тачно и може дати нежељене резултате. А колико шећера треба додати, зависи од врсте плодова, и начина готовљења. У фабрикама се чешће поред шећера додаје и гликоза (воћни или грожђјани шећер) или малтоза (шећер од кромпира) и уз то винска или лимунска киселина. Ово се чини у циљу да се спречи ушећевање мармеладе јер и гликоза и киселине ометају кристалисање шећера. Малтозу не треба додавати, јер се тада мармелада отеже а осим тога добива и неки нажељени укус. И од гликозе, мармелада се у највише случајева отеже; она нема утицај на укус мармеладе с тога, што је и она једна врста шећера и то таква, која се налази у воћним плодовима. Мармелада се додаје у раствору, у ком се добива у фабрици и то у облику врло густог меда који је потпуно безбојан. Додавање киселине може се вршити само тада, када се мармеладе не готове од свежих плодова већ од исхеђене дрождине (комине), којица и тврдине плодова. Тада вазда понекад узети лимунску киселину, с тога, што је њен кисец укус потпуно чист. Колико ће се додати киселине, треба оцењити проблем на укус у сваком појединачном случају — од прилике по једну стону кашику на 15 кгр. дрождине; шећер се додаје дрождини у доба кад је ова у котлу отпочела клаучати; додавати га треба мало по мало а не цељу количину одједном и затим што боље мешати.

Кување мармеладе траје 20 до 30 минута што зависи од величине котла и од тога, да ли је котло обично, парни или вакум апарат. У парним котловима у којима стаје око 40 кгр. дрождине, кување траје у средњу руку 15—20 минута. У вакум-апарату за то време може се искувати за 2—3 пута већа количина. А због тога што је у вакум-апарату немогуће загоревање ни изменењава-боје мармеладе због ниске температуре, то при избацивани вакум-апарату, вазда ако је икако могућно, узети апарат већег размера, јер су већи апарати економији од мањих.

У кућевној производњи кување се врши у шерпама са запремином од 5 до 6 литара. Воће намењено за мармеладе очисти се од натрулих и црвљивих делова, а да би се лакше кувало исече се у кришке, ако је крупно. Пре барења не треба воће љутити ни вадити семе односно кончице, јер се у тим деловима налазе појављивајуће ароматних састојака, а и пектини, који

Добро је, да се пре затварања судова у сваки суд унесе припремљен котур од хартије најкашнијим рукум или раствором салицилне киселине. Затворене или поvezane судове треба затим однети на јакво суво место где их чувати до употребе. Мармеладе затотовљене у парном котлу не треба одмах разлити у тегле већ кад се исхладе на 70°-80° ради чега их мешати мешалском или изручивати у плићи суд. Ово треба учинити с тога, што мармеладе, ако се њима пуне тегле док су вреле, тубе од укуса и буду затвореније боје те изгледају као загореле.

Од појединога воћа се готове овако:

Од дуња. Готове се на више начина:

1.) Потпуно зреле дуње обарити па кад се размекшују процедити кашу кроз сито, додати на сваки килограм каше по $\frac{1}{4}$ кгр. шећера и укувати до потребне густине.

2.) Узети сасвим зреле дуње, па сваку исечи у четири кришке и заједно с љуском кувати у води док добро не одmekну, затим воду одасути, а кришке процедити кроз сито и на сваки пола килограма додати 375 грама шећера и добро укувати.

3.) Зреле дуње исечи из кришке и укувати док се од крижака не начини каша. Затим кашу процедити кроз сито или ћебђир, да се уклоне билона влаква и семе, па потом на сваки килограм сока додати 300 грама шећера и кувати док се сок добро не згусне.

4.) Кувати у води зреле дуње док добро не одmeknu, затим масу процедити кроз сито или ћебђир. На 500 грама масе узети 475 грама шећера од кога начинити ређи сируп. У сируп нацедити сока од целог лимуна, метути у њу и нешто лимунове коре, коју исечати, па све то измешати са кашом од дуња и кувати до потребне густине.

Од јабука. Готове се од зрелих и зелених јабука које могу бити киселе и слатке:

1.) Јабуке исечи у кришке, извадити тврдину налити их само с толико воде да се њоме покрију и оставити на појачи огань. Кад јабуке одmeknu, извадити их кашником (цедильском) и у чинију размекшати, па процедити кроз сито. У води, у којој су јабуке барене, разтворити шећеру, од којега узети равну тексуну јабука, раствору додати јабуке и изнова их кувати. За време кувања скидати пену и непрестано мешати док се каша не згусне колико треба. Да би мармелада била мириਸавија додаје се лимунове или поморандије коре, затим ваниле или поморандија цвета. Мармеладом се напуне чисте тегле, овога се стави котур хартије најкашнијим рукум, повеже бешником или увоштавеном хартијом и чува на похладном месту.

2.) Зелене јабуке исечи у кришке и чувати док не одmeknu, затим их изгњечити, процедити кроз сито и на сваких 500 грама сока додати 250 грама шећера и добро укувати. Мармелад је црвенкаста и врло укусна.

3.) Узети три дела јабука, три дела дуња и 2 дела шећера, па кувати до потребне густине

4.) Ако се желе имати јевтиније мармеладе, онда узети 3 дела јабука, 3 дела зелених патлиџана и 2 дела шећера и кувати до потребне густине.

Од крушака. Готове се на исти начин као и од јабука, а и овако: кришке се потопе у хладну воду и онда се на 3 грама крушака узме 1/2 десилитра бела вина, неколико зрина бабера и 6 карафила, које завезати у крпу, па све то заједно кувати на умереном огњу. Кад крушке одmeknu, изгњечати их кашником, уклонити крупу а кашу процедити кроз сито или ћебђир, додати 1 килограм ситне шећера и нешто коре од лимуна па пошто се укува до потребне густине, напунити тегле и то пре него се мармелада исхлади.

Од мушмула. Готови се као и мармелада од дуња и јабука. Узети глиње мушмуле.

Од вишња. Готове се на више начина:

1.) Потпуно зреле вишње очистити од петељака и извадити из њих коштице и спустити у сируп обичне густине ради чега узети шећера за половину тексине вишња. Кувати треба на јаком огњу, док се каша не згусне за које време непрестано мешати да не би заргорела и пакљиво уклањати.

2.) Из зрелих вишња извадити коштице, и кувати их без воде док не одmeknu, оцедити сок и додати толико шећера колико има сока, па добро укувати. Неки кувају вишње и с водом у којој је шећер растворен.

3.) Сручити у суд целе вишње, приставити на огањ и кувати их док се не скрујају у своме соку, при чему их редовно мешати, и онда кашу процедити кроз сито или ћебђир, и сручити у сируп обичне густине, ради чега узети на килограм вишња пола килограма шећера, па радити као што је поменуто код првог начинија. Мармеладом, док је још врела напунити тегле.

4.) Узети два дела вишња, један део јагода, један део јабука и $1\frac{1}{2}$ до 2 дела шећера, па укувати до потребне густине.

Од трешња. Трешње се кувају с мало воде док се не претворе у кашу. Каша се противре кроз сито и на 1 килограм тањве каше дода 500 грама шећера и 20 грама агарагара, т.ј. желатина, који се у посластичарници као што је поменуто, употребљава за кремове и воћне пите. Процејена каша не сме се дуго кувати, јер би мармелада изгубила природну боју и арому. Зато се поред шећера додаје и мало агар-агара да се каша брзо згусне. Мармелада има пријатну арому и лепу боју и тако је густа, да се може ножем сечи као сир.

Од кајсија. Готове се на више начина:

1.) Из зрелих кајсија извадити коштице, обарити их, оцедити сок и на сваких пола килограма сока додати 375 грама туцана шећера, кувати до потребне густине, па мармеладом док је врела напунити тегле.

2.) Потпуно зреле кајсије исечи у половине, извадити коштице, измешати их према тексуну њиховој с половином тексине истуцана шећера и на огњу их кувати за $3/4$ до 1 час, за које време непрестано мешати. Кад се каша згусне колико треба, скинuti суд са огња, а затим извадити је згрејте из половине изважићи коштице, ове прокувати, уклонити с њих скрамницу, измешати их с мармеладом и овом напунити тегле.

(Свишиће се.)

ИЗ ВИНАРСТВА

Како се израчунаша запремина судова, када се измери метром*

Мерење запремине метром примењује се код бурета, бачве, чабра и каце.

Чабар и каца другојачијег су облика него што су буре и бачва, те услед тога им се и пыхова запремина разнолико рачуна. Чабар и каца су прави и имају праве дуге, буре и бачва су трбушasti и имају савијене дуге; зато немо изложити по на-особ како се мери и израчунива запремина код каце или чабра, а како код бурета и бачве, као и изложићемо како се мери и израчунива запремина, када каца, бачва или буре нису израђени правилно, тако да нису оба данци на бурету једнаки, или да данци нису правили кругови.

1.) Запремина каце или чабра израчунава се и ишира овако:

Треба измерити ширину или пречник данцета и то га треба измерити изнутра т.ј. треба уви у кацу, па измерити данце; за тим треба измерити пречник отвора каце и најзад треба измерити дубину каце. Дубину треба право мерити а не по дужини дуге, као што то слика 1. показује.



сл. 1

Нека су на каци или чабру измерени (види сл. 1.)
п пречник отвора на каци измерен у метрима
П = данцета из " " "
в дубину или висину каце " " "

Онда износи запремина те каце у литрима

$$Z = (P^2 + P^2) \times 392.7$$

изн, значи да тај број треба помножити самим собом; тако:
које је $P = 0.98$, онда треба 0.98 помножити са 0.98,
што значи:

$$0.98^2 = 0.98 \times 0.98 = 0.9604 \text{ м квадрат.}$$

Према овоме запремину каце израчунавамо, ако величину пречника отвора каце помножимо самим собом обое саберемо и резултат помножимо са дубином каце и то све помножимо са бројем 392.7. Резултат који добијемо биће запремина те каце у литрима.

Н.пр. нека је на једној каци измерено

п пречник отвора каце 0.98 м.

П " данцета " 1.20 м.

в дубина каце 1.78 м,

онда је запремина те каце:

$$0.98 \times 0.98 = 0.9604$$

$$1.20 \times 1.20 = 1.4400$$

$$2.3004$$

ради лакше рачунања одбацију се два децимала тако, да остаје 2.30 и са тим се даље рачуна:

$$2.30 \times 1.78 = 4.094 \text{ или краће } 4.09$$

$$4.09 \times 362.7 = 1616.143 \text{ или окружло } 1616 \text{ литара}$$

2.) Запремана бачве или бурета израчунава се и ишири овако:

Код бачве или бурета вала измерити (ширину) пречник данцета, затим измерити пречник по средини где су буре односно бачва најпудчастији и измерити унутрашњу дужину.

Код бурета пречник по средини мери се код се кроз врзан увучен један прут и на њему обележи величина пречника, затим прут извуче па се по пруту метром измери. Дужина бурету мери се такође помоћу прута, који се спушта кроз чеп пошто се прво буре постави дупке. Пречник данцета код бурета не може се извртути мерија, већ се то мора споља учинити, споља измерени пречник данцета биће мањи по колици би се извртути меријо, али не много тако да при израчунању запремине не даје велику грешку. У осталом може се споља измереном пречнику додати још 1/2 до 1 см за колико се оком цени да је унутрашња ширина данцета шира од спољне.



сл. 2

Код бачве код које има отвор да се кроз њега може човек да увуче, вала изнутра мерити како пречник данцета, тако и пречник по средини, а и дужину бачве. При мерењу дужине бачве не треба мерити дужину по други пут т.ј. како дуга савија, већ право од места, где се једна дуга саставља са једним данцетом па до места где се иста дуга саставља са другим данцетом, (види сл. 2); ово се најлакше даје урадити, кад се затегне канап. Средњи пречник треба мерити тачно по средини бачве, јер ту је бачва најшира; зато треба пошто се измери ширина бачве канап прополовити и на други крај обележити где је половина друге, затим измерити исто урадити на супротној (доњој) дуги и опет крајем обележити где је половина друге, затим измерити право одстојање између те две белеге и то је онда пречник по средини бачве.

* Нека су код бурета или код бачве

* Одговор на питавање Живојина Тодоровића из Тамичича окр. Крајинског.

П пречник измерен по средини у метрима
п . . даницета измерен у метрима
в дужина бурета или бачве, измерена у метрима
онда износи запремина бурета или бачве у литрима
 $Z = (2 \pi + n^2) \times 261.8$

Према овоме запремину бурета или бачве израчунамо, кад се пречник по средини бурета помножи сам собом и резултат помножки са два, затим помножи пречник даницета сам собом, па све то сабери помножки са дужином бурета и са бројем 261.8.

Нпр. нека је на једном бурету измерено:

П пречник по средини бурета 1.20 м.

п . . даницета 0.98 м.

в дужина бурета 1.80 м.

онда је запремина бурета:

$$\begin{array}{rcl} 1.20 \times 1.20 = 1.44 & \times 2 = 2.88 \\ 0.98 \times 0.98 = & - & 0.96 \\ & \hline & 3.84 \end{array}$$

$3.84 \times 1.80 = 6.93 \times 261.8 = 1813.27$ или округло 1813 литара.

3.) Како се мере и израчунавају запремине код судова, кад нису правилно израђена?

Бива да оба даницета на бурету нису исте величине или пак да само данице није правилан круг, већ кад му се мери пречник у једном правцу он је већи но у другом. До душе код добро израђених бурета ово никад није случај, већ су оба даница једнака, али код мајсторије добар или код старијих бурета бива да су неједнаки.

У таквим случајевима пречник даницета никад не треба мерити само у једном правцу, већ бар у два правца, а по некад и у три и више праваца, па узети средњу вредност. Тако ипр. ако је пречник даницета мерен у једном правцу 0.99 м. а у другом правцу 0.97 м. биће његова средња вредност кад се 0.97 и 0.99 саберу па подели са 2, што чини 0.98 м. Ако се пречник мери у три, четири или више праваца, онда треба све три вредности сабрати па поделити са три, односно све четири вредности па поделити са четири и добиће се средња вредност пречника једног даницета. При свим овим мерењима треба пазити да се мери увек преко средине даницета.

Исто тако не измерити само једну дужину код каце или бачве, већ две или три па узети средњу вредност за дужину и са њом израчунати запремину.

Кад је случај, да је једно данице на бурету или бачви шире од другог даницета, онда пречник једног даницета треба сабрати са пречником другог даницета и поделити са два, па ту вредност узети за пречник даницета и са њом запремину рачувати,

При мерењу треба пазити да се пречники тачно мере и да се мере увек преко средине даницета, јер рђаво измерен пречник највише утиче да израчуната запремина не буде тачна. Пречник већа мерити до на један сантиметар тачно, а по могућству и на пола сантиметра.

Мерење пречника у више праваца и узимање средње вредности није од великог утицаја на грешку запремине која се израчунава, јер су бурет обично правилно израђена, па и кад су неправилни, опет се не добија велика грешка у запремини. Али кад се хоће да

израчуна сасвим тачна запремина, онда треба како пречник тако и дужине мерити на више места и узети плавове средње вредности.

Луб, Малешин.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Интересује ме израда десертрих, пенуашавих (шампана) и пелинковац вина. Као о изради ових вина да сада висам чигао ништа, молим Друштво да ме извести има ли која књига о тим стварима, као и која им је цена? У случају да таквих књига нема, онда молим да ми Друштво јави име лица које те ствари зна, да бих му се могао обратити и тражити да ми за извесну изграду све што је потребно објасни.

Ово ми је потребно ради набавке потребних апарата за израду тих вина, као и за упознавање саме израде.

Милорад П. Јовановић

пингогард

Члан усменог Срп. П. Друштва

Одговор:

Замислао о изради десертрих и пенуашавих вина — нарочито ових последњих —, похвална је и достојна сваке пажње. Ово у толико где, што у нашој земљи имамо тако добар материјал (грожђе), да се од њега може израђивати вино за конкуренцију многим страним винима. Специјално Сићевачка вина — која сам имао прилике да испитујем, особито су подесна за то.

У колико ми је познато, ми на нашем језику имамо књигу о изради ових вина. Французи као носиоци културе у винарству, имају дosta и добрих практичних поука овоме, које врло добро могу да послуже као вођа почетницима.

Посао око израде ових вина доста је компликован и скончан са великом трошковима, ма да је у последње време дosta и тако упрошћен, да је његова израда омогућена добро обавештеном винару. Сви ови радови захтевају још и варочни спрезу и дужу практику, јер од дана бербе па све до употребе, око вина се мора обавити маса послова, колико разноликих и ситних, толико и скупочених.

Једна од највећих тешкоћа које прате овако ново предузеће, јесте: подесити израду према укусу потрошача, и на тај начин осигурати производбу.

Узев у обзир све напред изложено, и ако се одлучите на израду ових вина, не треба да сметнете с ума следеће:

1.) У прво време отпочети са израдом на мало, све док се укус потрошача не пронађе и устали;

2.) Благовремено учнити потребне припреме: набавити потребне судове и материјал, учнити припреме за бербу, јер се и берба мора на специјалан начин да обави.

Мил. Милорадовић.

P. S. За потребне упуте, набавку справа и материјал, обрати се г. Милорадовићу, управ. Државног лозњага расада у Јагодини.

Ур.

НЕКРОЛОГ.

† МИЛОШ ТОДОРОВИЋ

инспектор Министарства Пољопривреде и Вода у пензији
и редовни члан Српског Пољопривредног Друштва
Тужни зборе, узвељена родбине,

Станимо мало пред сајмничким остатком помоћног
Милоша Тодоровића, инспектора Министарства Пољо-
привреде и Вода, да се са њим последњи пут опростимо.

Престало је да куца Милошево племенито срце, које је било оличење благости и доброте, заклопљене су његове благе очи, које су одаваше велику душу, заменила су уста, која су целога његовога века давала пољопривредним мудре салете и поуке.

Са Милошем се данас за навек сви растављамо.

Покојни Милош Тодоровић рођен је у поносној и гордој Шумадији, у селу Загорици, среза јасеничког округа крагујевачког, на дан 30. јула 1856. године. Умро је у 68 години живота, 25. маја ове год. Сакршен је 23. ист. месеца у породичној гробници на новом гробљу.

Основну школу 4 разреда, свршио је у нашој славом увећинично великој историјској Тополи, 6 разреда гимназије у Крагујевцу и за 3 године стручну земљоделско-шумарску школу у Пожаревцу, са положеним државним испитом. А као ванредни ћак слушао је и 2 године филозофски факултет на ондашњој нашој/ Великој Школи.

Сталини кадар у војсци није служио, јер су у то доба свршени ћаци пољопривредних школа били ослобођени од служења у сталном кадру. Али је касније служио у војсци као обезврзник чиновног реда, као благајник и начелник војне станице и као интендант дивизијске области.

Милош се оженио 15. јануара 1889. године Драгом од одличне породице Болманац, која је тада па и касније била народна учитељица, што се врло добро слагало са његовим позивом пољопривредног учитеља народног.

Имао је двоје женских деце: Радмилу која је преминула, и Даринку, која је као мила јединица и свеколика нада оцу и мајци одлично одговарала и васпитана, па је удата за данашњег одличног вишег официра г. Лазара Поповића потпуковника.

Живот и рад врога нам покојника Милоша Тодоровића, проткан је само тачионшу и великом лубљу и одавности својој служби и струци. Он је био тако рећи роб своје службе и свога рада.

Нескап муж, примерац родитељ, одличан друг, озбиљан старешина млађима и искрено одан старијима. Као грађанин свагда разложан и убедљив, никада напрасит, свагда искрен. — То су све ретке и одличне особине врог покојника.

По свршетку земљоделско-шумарске школе у Пожаревцу није одмах могao добити државну службу, као и сви његови другови. Та се школа, која је брао, укинута, онда огласила за лиферирање антидинастичке ом-

ладине, којој је пребациванио да као таква, по селима дражи народ против државне власти !

Кад је једва иначе одличан ћак те школе, тада тражио службу у Министарству Унутрашњих Дела за практиканта и подиесо своју сведоцу, начелник Министарства згужкао је ту сведоцу и бацио на под. Пренеражен тим поступком начелника, ћак се једва прибрао, благо противствовао и узео своју сведоцу са пода, али је зато био избачен жандармом напоље из канцеларије!

Под оваквим околностима и Милош је 1. новембра 1881. год. једва добио службичу при економском одељењу Министарства Финансија за практиканта, јер је тада од пољопривредних установа било само то одељење и Топчидерска Економија. После нешто више од годину дана, установљено је Министарство Народне Привреде и Милош је преведен у то Министарство за практиканта, у своју омиљену струку.

Од тада је пок. Милош продолжио своју каријеру у државној служби, врло лагано и поступно.

Године 1885. 25. фебруара постављено га је Министарство Финансија за претписног порезника, а 7. маја 1887. г. добио је указано звање за порезника среза лужничког, округа пиротског. Одатле је постављен за окружног благајника и у тој служби био је све до 15. октобра 1899. када је пензионисан.

Године 1900. 21. јула, враћен је из пензије у своју струку за државног окружног економа округа пиротског, а 5. маја 1905. год. унапређен је за окружног економа у истом месту, у коме је звању био све до 1. марта 1910. године, када је пензионисан.

Као пензионер постављен је претписом за сталног техничког дијуринисту у нишкој и Алексиначкој управи, у коме је звању провео 8 година и 5 месеци.

Године 1920. 16. јула, враћен из пензије и постављен за секретара Министарства Пољопривреде и Вода. Ту је унапређен за секретара I класе и потом за инспектора, у коме је звању пензионисан 13. марта ове године, пошто је навршило пуне године службе и године живота за пензију.

И пре но што је пензионисан покојни Милош отишao је иза свога радног стола у болесничку постельу, из које се није ни дигао! Уградила га је љута коса смрти и није се ни једнога часа одморио и уживао плодове свога неуморног рада од 39 година и 7 месеца своје напорне и безпрекорне чиновничке службе.

Одликован је ратном споменицом и сребрном медаљом за ревијсну службу, а при пензионисању одливован је орденом Св. Саве IV реда.

Из овога се види да је врли покојник провео свој век у служби народу и отаџбини и, ни мало се не одмриши од напорних радова, испустио је своју племениту душу.

Сем својих редовних службених послова, Милош је сарадњио на листу „Тежаку“. Имао је 'прилично не-пријатности као члан комисије и шеф групе за преглед и испитивање винограда филоксером заражених, као и за лечење птичјој сумпорног угљеником. На ту комисију људи су бацили анатему и говорили да противу бојије воле нема лека. Све је то пок. Милош пребро-

* Постмитријев говор од Виће Матића, секретара Министарства Пољопривреде и Вода, држан по ослуку пред Вазнесенском црквом у Београду.

дио и убеђивао људе да се користе науком и да обнављају винограде калемљењем на америчкој подлози, која је сигурно средство против филоксере.

И дочекао је читав препорођај у виноградарству, који је заснован на првом његовом и његових другова испитивању.

Враг покојника као оличење доброте, вредноће и племениноти, које особине само Шумадија [рађа], опакује његова тужна супруга Драга, мила ћерка Даринка, зет Лаза, велика фамилија из родног места Загорице, многобройни пријатељи из Београда и унутрашњости и сви његови другови старији и млађи, чиновници Министарства Пољопривреде и Вода.

Нека ти је лака земља драги Милоše, коју си свим срцем љубио и најпреданије јој, целога века до гроба служио врли покојниче.

Вечан ти помен међу свима нама.

Слава ти, слава!

БЕЛЕШКЕ

Како да се засијује добар запат носиља? У једију равијој белешци изнето је да се добре носиље могу најбоље издвојити из јата кокошију, ако се подвргну зимском проби носиља. Кокошике, које у првој сезони ношења снесу 30 јаја од 1. октобра до 1. јануара или више од 40 од 1. новембра до 1. фебруара даје за годину дана, по тврђесу Американаца Смарта, 150 јаја годишње, те те и такве кокошике треба издвојити и сматрати као добре носиље.

Није довољно на тај начин само издвојити добре носиље, него је још поред тога нарочито важно осигурати и добар запат носиља. Међутим добре носиље могу и не дати потомство, које се одликује тим истим особинама, ако петао не води своје порекло тајкође од добрих носиља. Па и кад петао води порекло од добре носиље, опет се дешава да понеки од њих преноси добре особине на потомство, а други не. Американац Смарт је утврдио да од петлови, који воде порекло од добрих носиља и који се спаре са кокошкама, пореклом опет од добрих носиља, једна половина само дају женски подмладак, који има особине добрих носиља.

Ти петлови, који превосе особине добрих носиља на женски подмладак, могу се овако пронаћи и издавајти.

Узети једног петла, сина добре носиље и затворити га са 3—4 кокошију, кћери добрих носиља, те да им оплоде јаја и да се добију у пролеће младе кокошице. Ове се кокошице подгрупу испитивају у првој сезони ношења од октобра до јануара или од новембра до фебруара. Ако ове снесу више од 30 или 40 јаја, петао се може сматрати да са сигурно преноси подобност за ношење и онда се може очувати као добро приплодно грло, за које се може гарантовати.

На овај начин могу се одабрати и добре носиље и добри петлови и тако створити читав један запат кокошију, који ће носити велики број јаја преко године.

Нека се и код нас покуша са овим начином стварања запата добрих носиља, па нека се о резултату извести и читаоци *Тежака*.

ГЛАСНИК

Свима државним економима, школованим пољопривредницима, осталим читаоцима „Тежака“ и пријатељима пољопривредног напрета. — Под овим насловом примили смо доње писмо и саопштавајући га желимо да нађе одизва код читаоца „Тежака“ и свих стручњака наших.

„Полазна тачка за унапређење наше пољске привреде треба да буде темељно познавање садашњег њеног става. Да сада је у овом правцу учиљено доста, али остаје да се учини још врло много. Ако сваки од нас узме учешће у овом послу према својој снази, извршиће своју дужност.“

Наše непознавање врста домаћих гајених бильака главна је препрека, што још нэмамо домаћег одабраног семена. Да се одaberу најбоље сорте потребно је познавати све значајије домаће сорте које се гаје. Ја сам за ову годину ставио себи у задатак, да прикупим што већи број домаћих локалних сората пшенице и к рупник из Србије, а нарочито из Лужне Србије. Овај материјал би затим имао да се пружи и из њега одaberе и препоручи оно, што је најбоље за наше прилике и прилике поједињих крајева. Ради овога ја ну и лично обиђи многа места Лужне Србије, али то ће бити само неизнатан део материјала, који су да скупим. Стога молим све државне приватне економе, и све пријателе пољопривреде, да ми пошаљу из своје околине пријерке гајених сората пшенице и крупника од овој године жетве, на чemu ћу им бити веома благодаран.

Примерке треба узимати са њиве у стадним жутог зрења; ишчупати цео бокор, па послати целу бильку; корен, стабло са лишијом и клас.

За сваку гајену сорту довољно је 10—15 бокора. Уз пошиљку назначити: 1.) име пошиљаоца и место; 2.) место и срез где се сорта гаји; 3.) име сопственика од кога је узет примерак; 4.) колико је сорта приближно распроstrане у околини; 5.) народни назив сорте.

Слати на адресу:

Инж. агр. Драгомар Ђосић
дисциплинт пољопривр. факултета
Стиши улица бр. 56 — Београд

ЗАПИСНИК

XIX. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држана на дан 21. маја 1924. год. у дому друштвеном У Београду.

Били су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић, подпредседник г. Др Тадеје Митровић и чланови Управе: г. г. Александар Ракићевић, Милија Дамњановић, Божа Ђ. Ракићевић, Павле Петровић, Никола Ж. Петровић, Сава Ратковић, Драгутин Соревић, и Софрије Партизовић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележио секретар Ник. Станисавовић.

I

Прочитан је записник XVIII. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник.

II

Секретар чита програм реда за 1924. годину:

По Тач. 1. — Одбор је одлучио: да се преко Тежака чешће почињају чланови Подружнице да првке стручна обавештења која им давати испосредно или преко Тешака.

По Тач. 2. — Одбор бира узак одбор и то: Председник г. Јануј Т. Годорски, Подпредседник г. Др Танешије Митровић и члан одбора г. Ђокиј Б. Раковића.

По Тач. 3. — Одбор је одлучио: да Подпредседник г. Др Танешије Митровић по овој тачки на ишаду седнице поднесе мишљење.

По Тач. 4. — Одбор бира узак одбор и то: г. Александра Рашковића, М. Џамбовића и С. Петровића.

По Тач. 5. — Одбор је одлучио: да се пронађу разни обрасци (формулари) о прекупљању поплатака и рентабилности за изложбе, па да се рециклирају, односно допуне.

По Тач. 6. — Одбор је одлучио: да се ова тачка упути Одзору за предвиђана.

По Тач. 7. — Одбор је одлучио: да се упути Одзору за стечење за напредовање радове.

По Тач. 8. — Одбор је одлучио: да се упути Одзору за изложбе.

По Тач. 9. — Одбор је одлучио: да се упути инспектору за Подружнице.

По Тач. 10. — Одбор је одлучио: да се упути Одзору за изложбине.

По Тач. 11. — Одбор је одлучио: да инспектор за Подружнице г. г. Др Велимир Стојковић и Савом Петровићем, пошаду детаљне предлоге.

По Тач. 12. — Одбор је одлучио: да се упути Одзору за предвиђана.

По Тач. 13. — Одбор је одлучио: да се упути Одзору као и по тач. 11.

По Тач. 14. — Одбор омажишуће Председнику и Подпредседнику да изврше избор чланова и књига за Друштвени чланочност и библиотеку. Расподеле Подружницима за и оне о чијим читаоницама и склапају се потребним изјевама.

По Тач. 15. — Одбор је одлучио: да се прво зраже помоћ од Министарства Пољопривреде и Вода па онда распинти сечавј за књиге тајење близак за исхрану стоке, животијарство и економију. Већинска оваја книга да буде у 5 штампаних табика, а писмена дата хонорару сваког штампаниог табика 1000 дина (Књижевном Одзору)

По Тач. 16. — Одбор је одлучио: да се повери Администрацији.

По Тач. 17. — Одбор је одлучио: да Књижевни Одзор има у визу при доношењу мишљења по предлогу г. М. Савића о Пољопривредном Речнику.

По Тач. 18. и 19. — Одбор је одлучио: да се упути Набављачком Одзору.

По Тач. 20. — Одбор је одлучио: да се упути финансијском Одзору, и објаснише што прве приме.

По Тач. 21. — Одбор је одлучио: да изврши инспектор за Подружнице.

По Тач. 22. — Одбор је одлучио: да се повери Администрацији.

По Тач. 23. — Одбор је одлучио: да се упути Набављачком Одзору.

По Тач. 24. — Одбор је одлучио: да се наставе преговоре са Годиним Савезом Српских Земљорадничких Задруга са истим представникима друштвеним који су и отпочели преговоре.

По Тач. 25. — Одбор је одлучио: да се упути Одзору за изложбине.

По Тач. 26, 27. и 28. — Одбор је одлучио: да се повери Администрацији друштвеној.

III.

По мишљењу инспектора за Подружнице:

а) По мобиљ Пољопривредне Подружнице у Дебру за кредит. — Одбор је одлучио: да се Пољопривредној Подружници у Дебру отвори кредит у спримама, алатима и осталом у суми од 15,000 динара из подлоги прописне објављене.

б) По мобиљ Пољопривредне Подружнице у Влашком Долу — Азвија за кредит — Одбор је одлучио: да се Пољопривредној Подружници у Влашком Долу отвори кредит у спримама и осталом у суми од 3,200 динара.

IV.

Члан финансијског Одбора г. Никола Ж. Петровић предлаже: а) да се штампаше дуварске плакете о субјекту плачмење парногодишње и опидијуме пропаду. Одбор је одлучио: да се за јеан км. дуварских плаката пошаље бесплатно Пољопривредним Подружницама, а остале да се продају по 2 дина комад.

Понуђено: Министарство Пољопривреде и Воја да откупи до 5000 примерака по 2 дина.

б) да се секретару повећа хонорар. — Одбор је одлучио: да се секретару г. Никодију Станковићу, повећа месечни хонорар од 600 до 800 дина, рачунати од 1. маја т. г.

Са овим је седница звакњачена.

Српско Пољопривредно друштво има:

плави камен по 10 дин. килограм

семе мухара по 8 дин. килограм

проса (ситне проје) по 7 дин. килограм

репе угтарњаче по 10 дин.

Сирите у флашама од $\frac{1}{2}$ л. 25, од 1 л.

50 динара.

Са поруџбином треба похитати, пошто је све набављено у ограниченим количинама. 2/2

Српско Пољопривредно Друштво има у својству стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има Ферум* Београд, Скопљанска 18.

4-12

Привредна Набављачка Задруга Ратом Оштећених

— Босанска 24 Београд —

Има на продају сточне вршалице са витловима (гениовима) и тресалицама фабрике Г. Ланц.

3-3

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

ЦЕНА ЛИСТУ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупнују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

за Краљевину Срба, Хрват-
и Словенаца:

На основу изјавног решења од
априла 1869. г. премиски друштву
моји пошти бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво класник, председник, П. Т. Тодоровић

на годину 20 дни. или 80 кр.
ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштви.

Баџи пољопривредних школа добијају
двеста у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплате се пољаке уједињују
за целу годину.

Број 24.

БЕОГРАД, 15. ЈУНА 1924. године.

Одговорни уредник, д-р В. Н. Стојловић

Година LI.

Кад треба косити ливаде?

1. Количина и какоћа сена зависи и од времена, кад се ливада коси. Последње две године биле су оскудне у сену и у опште у сточној хране, те је од тога и наше сточарство јако патило; ове пак године ливаде су како по свему изгледа обилно понеле, те се и пољопривредници надају да ће бити и доста и добра сена.

Косидба ливада је на прагу, те о том важном послу треба да проговоримо неколико речи. Ово у толико пре што, и ако траве има у изобиљу, од кошења и од сређивања ливада зависиће много и само колико ће се сена ухватити, него и какво ће то сено бити.

Какоћа сена — а на њу се мора и највећа пажња обратити — зависи од биљака, из којих се сено састоји, од времена, када се траве косе и од начина, на који је сено сређено и очувано.

Изнећемо сада неколико напомена само о времену кошења, јер се то питање у овом моменту понајпре истиче по важности, остављајући да о осталим питањима, која су у вези са какоћом сена, засебно проговоримо.

Кад треба косити ливаде? Свакако онда када природни или вештачки ливада може дати највећу количину и хранљивих материја, које се у исто време могу и лако сварити.

Многобројним огледима и анализама је утврђено да презрела трава даје као сено не само мању количину хранљивих састојака него још и састојака, који се теже варе, док напротив млађа трава даје сено које садржи и више хранљивих састојака и састојака, који се лакше сварују и боље искоришћавају.

У колико се биљка развија, вели познати француски агроном Гарола, по чијем је спису и рађен овај чланак, у њој се врше непрекидне промене како у погледу распоредности материја из којих се састоји, тако и у погледу релативне количине тих састојака. Састав једине биљке, која живи, није исти ни после два узастопна дана. У младим биљкама или у младим организма, у којима се нелије бразд размножавају,

претеинске (азотне) материје су обилније него у истим но мало старијим биљкама и организма. Са старошћу, количина протеинских материја расте спорије него количина угљених хидрата и у исто време један део ових постаје нерастворљив, претварајући се у дрвенасте материје као што је то и упоредним анализама утврђено....

. Отуда се може изврнути закључак да се дрвенасте материје (целулоза) повећавају са зрением траве док се протеини сразмерно смањује и да се и бе-затоне материје и ако се повећавају до известног времена, од тада брзо смањују....

Млада и нежна трава је врло хранљива с погледом на њену количину протеина и распоредност њених материја; она је исто тако хранљива као и зрна (кад се количина воде одузме) док стара, зрела трава не вреди више од сламе.

Треба томе додати да се сено од младе траве лакше вари него ли сено од старе, зреле траве... (јер) је млада трава готово потпуно сварљива, док је сварљивост зреле траве знатно мања."

2. Косидба природних ливада. И ако је млађа трава знатно хранљивија него ли старија испак, ако би се кошење извршило сунчише рано, услед тога што биљке нису дистигле своје потпуно развиће, добило би се знатно мање сена. Међутим, не треба опет с друге стране ни сунчише односити са косидбом, јер ће онда биљке на ливади прозрети, здрвенити се и мање хранљиво и сварљиво сено дати.

Према томе пољопривредник сам треба да оцени тачно време, када је најкорисније приступити кошењу, а то време јесте без сумње оно кад су биљке на ливади, у пуном цвету, односно кад се ливада највише шарени. Као се тада кошење изврши, онда ће се и доста и добrog сена добити, те ће бити потпуно задовољени и захтеви коликоње и какоће

Код ливада, које се само једанпут косе добро је очекати да већина биљака, из којих је састављена ливада, буде у пуном цвету, па онда предузети косидбу. Иначе, ако би се кошење извршило раније, изгубило би се нешто на количини,

а ако би се извршило доцније, изгубило би се много на каквоћи.

Тамо пак, где се може рачунати на другу ко-
сидбу добро је да се време кошења ускори за
осам дана; на тај начин добиће се много у ка-
квоћи, а оно што би се изгубило на количини,
надокнадиће се вишком, који не се добити дру-
гим кошењем.

Пред јесен кад се отава коси не треба више
чекати на цветање, већ косидбу извршити на време
да би се покосена трава могла осушити.

3. **Косидба вештачких ливада.** Што се
павтиче косидбе вештачких ливада, два случаја
могу наступити: или се те ливаде косе за потро-
шњу траве у свежем стању или се косе за про-
изводњу сена.



Машинка која коси се десетак око 4 хектара ливаде, док косят којом око 30 ари.

Зелена фураж од лептирастих биљака, од ве-
ће је користи стоци него ли сува фураж (сено),
јер се лакше вари, те је стока може узети у ве-
ћој количини и што за време сушења лептирасте
биљке изгубе много лишћа, које је врло хран-
ливо, те се онда је хранљивост сена умањи. Кад
се вештачка ливада коси за зелену фураж, онда
се не може чекати на цветање, него се косидба
врши од момента, од кад коса може биљке по-
духватити. Тада је у осталом и добијена зелена
фураж врло добра за производњу млека, а с друге
се стране и косидба, која у онаквим случаје-
вима долази једно за другим, може продужити
доволно дugo и фураж искористити пре него
што биљке сазреле и не задржаве се; и најзад у
колико се пре почне кошити у толико не пре и
нова трава иви.

Међутим, кад се вештачке ливаде косе за
производњу сена, онда косидбу треба овако вршити:

Код луцерке. Нема се сигурних знакова, када
косидбу ове биљке треба почети, те се отуда
треба руководити по својој увиђавности и свом
стеченим искуству. Кад је луце ка у цвету, треба
је кошити. Али по неки пут она показује мало
цветова или их никако не показује, док се по-
раст биљке зауставио; тада не треба више че-
кати него кошити. Јер, ако се тада промотре стаб-
љике луцерке, приметиће се да се огољују (остају
без лишћа) или да из врата избијају нови иза-
данци. Исто тако треба кошити луцерку и онда
када се пред крај лета појаве на лишћу црне

тачкице, које показују да је пораст биљке обу-
тављен. У оба ова случаја косидбом се, може
изазвати бујнији пораст биљака, ако је сезона по-
врљна, док се одлаганjem косидбе иницира не до-
бија, него на против може само да изгуби.

Код детелине. Детелину треба кошити кад
су биљке у пуном цвету; међутим ако се деси
да је детелина погледла и да доње лишће жути и
опада, косидбу треба што пре извршити.

Код грахорице. Код грахорице цветање траје
врло дugo и прве мауне често су зреле док
стабљике и даље расту и производе нове цветове.
Ако грахорица није јако погледла, треба почекати
док се прве мауне приближе зреньу. Онда не се
та биљка лакше осушити, а добиће се и више сена.

Код вештачких ливада од трава. Кад се
вештачка ливада састоји од само једне врсте тра-
ве: утрилица (rajgras), јежевице попиног прасета
и др., треба их рано кошити, чим су класови или
метлице добро развијене и цветање почело; иначе
ако би се одоцнило, добило би се и тврдо сено
и лошије каквоће.

ИЗ РАТАРСТВА

Кречни авот
(Вапнени душник)

Кречни авот је мјешавина, која се састави већим ди-
јелом од креча (вапна) и азота (душника) и то 15% до
22% азота и 55 до 60% креча, те 15—20% угљика.

Осим тога, у њему се могу наћи остатци карбida, те ако потиче од поште сировине, такођер и незнатне количине фосфорног креча (вапна) и вапненог сулфida. Врста вапненог душника оваки о сировини, из које се прави те о начину производње.

Вапнени душки се производија из вапненог карбida, који се употребљава за производњу ацителена за разsvjetlu, те из душника који се узима из зрака, где га имаде око 79%.

Производија се у кратко речено на слиједећи начин: ситно саљевени вапнени карбид бива утрејен на температуру од којих 1000° С. те кроз овај пропуста се зрачни душик, који се тада споји са карбидом.

Нетом се ова кругла каменита маса охлади, бива саљевена у ситан прах, који се ставља у промет у врећама илити лименим посудама.

Пошто су домаће творнице вапненог душика (калиџијског цијанизма) у Рушама код Марибора у Дугомрату код Омиша и Црници код Шибеника у скретном положају да расположују са неизједијерним количинама чистог вапненог, то су задњих година знатно побољшале начин производње, и данас могу прибављати сасвим чисти вапнени душки, у којем у онће нема никаквих школњивих примјеса.

Што значи помањкање душничних гнојива у пољопривреди, то смо најбоље могли опазити кроз време рата. Тада је бивша држава била посвојила сви вапнени душки и чилске шалитре, те цијела производња вапненог душика бијаше придржана за министарство војног (ради прављења барута) а само отпади смјели су се употребити у пољопривреди.

Напреднији пољоделци и разне господарске установе подузимају све могуће, нудећи и држави и творницама разне компензације, само да прибаве вапнени душки, без којег — као и без осталог умјетног гнојива — не бијаше могуће постигнути нормалну продукцију, особито некојих култура, (житарица, кукуруза, шећерне репе и т. д.), које су се, с обзиром на високе цијene, добро наплаћивала.

Сада, кад смо господари у својој кући, у овиме немамо више никаквих запрјека, те нам је слободно служити се овим умјетним душничним гнојивом, како хоћемо и у количини, која нам је нужна.

И ако је чилска шалитра једно ванредно добро душично гнојivo, те има ту предност, да је већина у кораба далеко лакша и једноставнија него ли она вапненог душика, мы ћemo се ипак морати држати овога задњег, а то с разлога, што ми морамо куповати шалитру у иноzemству и тиме безразложно оптерећивати нашу трговачку биланцу, а уз то је она иеразмјерно скупља, дочим постотак топливог душика и учинак, није ништа већи од онога с вапненим душником.

Ми смо у нашој држави у скретном положају, да баш у овоме никако не овисимо од иноzemства, јер, како је горе речено, имадемо три највеће творнице вапненог душика у Европи. — Оне могу продуцирати не само количину нужну за нашу државу — која ће дакако помоћи порасте, — него исте дапаче извозе вапнени душки.

Мимогред речено, извори продукције речених творница управо су неизсрпљиви, јер им је расположива голема енергија електричне струје, а њихове цене-центrale сада се паче повећају. Уз то им је у близини неизмерна количина чистог вапненца, који је изједеснији за производњу карбida, односно чистог вапненог душика.

Једино је неугодно својство вапненог душика, што он код употребе лако праша, а његова је прашина донеске школдљива здрављу, а лако проузрокује упалу очију и руку, ако је кожа попуцала.

Тој мани доскочило се је примјесавањем незнаних количина сировог уља.

Употреба оваквог вапненог душика врло је лака и једноставна, дочим се је с пријашњим продуктом имало доста потешкоћа, особито када се је посипао рукама (на малом посједу) дочим посиљући стројем, радња је била много лакша и угоднија. Вапнени душки врло мало праша, када га се помјеша с другим умјетним гнојивима, наиме Томасовом дровагом, калијевом соли и каникотом, а напокон добро је мјешати га и са сухом земљом. —

Свакако настојати је да се њиме посипаје, кад је тихо времје и са нужном опрезношћу. Како рекох, успјело је доскочити и овој неприлици, те нема сумње да ће вапнени душки у будуће бити тако усавршен, да никако неће прашити.

Употреба вапненог душика.

Вапнени душки не делују у земљи изравно као храна биљке, него се у ту претварају у разне гасовите саставине, а на посјетку у главну саставину мокраће. Од ове пак у угљичнокисели амонијак, што се помоћу бактерија у тулу, претвара у шалитру, којом се биљка изравно храни. — Бразна овог процеса стоји у болој илити лошијој врсти тла, те о односним климатичним и хидролошким приликама.

Садржина вапна делује такођер повољно на физичка и физиолошка својства тла, те га истодобно и гноји. Управо овде опажа се предност вапненог душика према чилској шалитри и амонијакалном сулфату, јер ова гнојива дају земљи сами душки. Притом не само што побољшавају горе споменута својства тла, него их дапаче погоравају. То се особито опажа код чилске шалитре, која често окори тло.

Вапнени душки делују готово у свакој земљи, изузев сасма неплодну пјескуљу, те мочварне и хиселе земље.

Разумјева се, да уз довољну топлину и влагу вапнени душки тим боље делује, чим је боља врста тла и ако је оно боље обрађено.

По стеченом искуству препоручам, да се вапненим душником после ораница барем 8—10 дана пре сјетве. Начин гнојења стоји до тога, дали се ради с модерним оруђем или не.

У првом случају треба најprije узорати дотичну површину, затим посuti вапнени душки са стројем а онда побранати гвозденом браном.

У другом случају кад се обрађује обичним начином, поспе се тло са вапненим душником, који се плутом истовремено заоре.

У оба случаја главно је да вапнени душик не остане на површини, јер тада би се један дио душика изгубио (исклапио као амонијак.)

Ако се истодобно хобе гнојити и са осталим умјетним гнојивима, тада се како је већ речено — вапнени душик може слободно мешати с Томасовом дргозом капнитом и калијевим солим, дочим га се никако не смije мешати са сумпорнокиселим амонијаком и суперфосфатом. Ако се жели гнојити, с ова два задња гнојива, тада се мора њима посугти неколико дана приje него да вапнени душник.

Пазити је, да се по могућности увијек употреби сјеки вапнени душик, односно, да се увијек набави толико, колико се је сигурно, да не се праводобно употребити. Ако је пак човек приучен сачувати га за дуже времена, тада треба пазити на апсолутно сух локал (спремиште) те по могућности пресути га из врећа у посуде (стару бурад, лимене посуде и т. д.) које се даљу затворити.

Гнојида озимих усјева.

Како за пшеницу, тако и за раж, показало се да је најподесније гнојити у два навратка. У јесен пре сјетве посне се за пшеницу 60 до 80 кг. вапненог душика по хектару, а за раж 50 до 60 кг. а остатак т. ј. 140—170 кг. по хектару посне се пред пролеће и то свакако прије него ли усјеви почну бујати.

Ако се није приспело погоњити у јесен, тада се то мора обавити на једанпут у раном пролећу, односно прије пролећа, употребивши 180—200 кг. по хектару.

Гнојење треба да се врши само по сухим и тихим времену јер иначе вапнени душик прионе на мокро лише и опали га. Треба настојати да се посне вапнени душик свакако пре него се је пробудила вегетација. У случају да се то не даде извршити, боље је мало причекати, док се биљке ојачају, јер тада исте лакше поднесу евентуалне лоше стране те задовоље гнојидбe. Тако на пример, ја сам при мојим вишегодишњим покусима опазио, да у задњем случају усјеви посне пожуте, тако да на први поглед изгледа, да су усахнули. Ну то није тако страшно, јер кроз неколико дана поновно озелене и тада се тек бујно развију. Ако је икако могуће, препоручује се побранати усјев одмах иза извршених гнојида, јер тада вапнени душик није извргнут губитцима, а при том и брзо делује. — Како је већ речено, вапнени душик мора да се раствара у туу и зато он делује постепено на развијату биљку.

Ово његово својство корисно је зимским усјевима, који су уз овакву гнојидбу не развијају нафчни тико бујно, као да се служимо чилском шалитром, но зато је њихов развијатак једноличан и нормалан, а прави се успјех по-каке тек при жетви.

У случају пак да су усјеви претрпјели од зимских ледова, препоручам употребу чилске шалитре у 2—3 навратка у размаку од двије седмице сваки, јер одмах делује тако, да се усјеви, тако ређи, наоко помогну.

Управо у оваквим случајевима гђе се ради о томе да се општевени усјеви брзо окријеле и разбјају подеснији је употреба чилске салиltre. Разлику веће цијене, код овако незнатних количина шалитре, не треба ни споминjати.

Напокон напоменути ми је, да гнојеви вапнени душник није се бојати да ће жито полећи, као што се често догађа код обилатије употребе чилске шалитре.

Гнојида јарих усјева.

Код јарих усјева главно је да се вапненим душником погоњи у право vrijeme, наиме барем 10—12 дана прије сјетве, тако да млада биљка нађе већ претворену душину храну. О количини, успоставља се да је за јечам и јару пшеницију доволно 140—160 кг. по хектару, док чим се за јоб хобе даље више, наиме 200—250 кг. по хектару, но зато се ова гнојида зоби најбоље исплаћива.

Кувањем гнојења јечма за пиво вапненим душником у Чехословачкој Републици могло се је установити да је оно повољно утјеља не само на узраст и плод, него и на његова својства.

Напокон је примјетити, да се је означило како вапнени душик не проузрокује стварање крингтагамичних болести на усјевима, како се то догађа, када се они обилато погоњеје стајским ћубретом.

Гнојида кукуруза.

Природ кукуруза знатно исплаћива гнојидбу вапненим душником. Одјерујући нужне количине разликовати је да ли се гнојија за рани или касни кукуруз, који се претежно сије на влажним т.зв. живим земљама, са себи плодијима, јер обилују хранидбеним тварима. Оказио се је да баш на оваквим земљама обилата гнојида с вапненим душником, и до 300 кг. по хектару, не само што није проузрокovala штету нормалном развијатку кукуруза — само ако га није омета суша — него је дапаче врло повољно дјеловала на развијату биљке а особито на клинове и зрије.

За обичну мјеру тога гнојива узимаје се 200 до 250 кг. по хектару.

При гнојидби кукуруза ја сам получио врло позитивне резултате са сисањем у два оброка, т. ј. по први оброк т. ј. по дно посупо сам 10 дана прије сејаја, а остатак сам посипао у редове при другом окапању (односно посипању). Овај рад изискава особиту пажњу и спретност са стране дотичног радника.

Гнојида кромпира.

Слична је оној кукуруза: вапнени душик посне се на исти начин и то најмање даније седмице прије него се крумпир посади.

У крајевима гђе често падају кишне, може се гнојити у два навратка; једном половином прије сајања а другом прије окопавања, посипајући вапнени душик међу редове. Ова се радња мора извршити с најсјечом опрезношћу да се не би посупе и биљке, које ба се тада лако опалиле (изгореле).

По хектару рачуна се 150 до 200 кг. вапненог душника. То стоји до врсти тла, као и о томе, дали се истодобно гноји са стајским ћубретом.

Једнака правила приједе за гнојење репе за крму, по шећерна репа даје најбоље резултате, ако се неколико дана прије сјетве погоји са 150 до 300 кг. вапненог душника по хектару. Код правилне употребе учина је једнак ономе чилске шалитре, а у земљама сиромашним вапном, чак и већи. У нормалним приликама рачуна се да се на сваких 100 кг. вапненог душника постигне 20—25

квантала већег природа код шећерне рене, односно око 40 квантала код рене за крму.

Гнојида винограда.

Она је од претежне важности јер у винородним крајевима обично се више дозе него ли је могу доволно погнојити домаћим ћубретом. Обична је последица, да виноград, ради недовољне гнојиде слабо напредује и слабо рађа, или пак гнојивом буду прикрећене остале културе на корист винограда, који чак не бивају доволно погнојени. Јер, ма колико се они ћурили, никада им се стајским ћубретом не може дати доволно душичне хране. С упоробам вапненог душника може се приштедити 3-4 стајског ћубрета, које се тада може употребити за остале културе.

О начину упоробе, разилазе се мишљења. Нашао сам да је најлакши и најдоставнији начин да се виноград, при првом окапању (најкасније до прве половине фебруара), погноји с стајским ћубретом. Тада га је најбоље незаконити као што се то обично ради, него напротив разастрити по цијелој површини и тада по њему посугти вапнени душник, те их при копању пократи заједно.

Кроз више година пратим покушаје гнојиде вапненим душником а особито винограда, који су по моме мишљењу дали врло лепе резултате, те сам могао установити, да је најбоље гнојити истодобно неком количином стајског ћубрета од којега се тако мало употреби да тако рекавши, површину од њега само подри.

Пошто вапнени душник делује не само на род и слаткоту грожђа, него и на вегетацију, боље је употребљавати га сваке године и то не више од 350 дј. 400 по хектару. Гнојећи обилатије' опажа се пребуђаја вегетација и погоршање каквоће грожђа.

Најгоре је пак, ако се започне с обилатом гнојидом вапненог душника, која да тако' речем, "васкрсне" виноград, те ако се касније она сама обустави, и виноград посве' завирјави,

Наравно да истодобно са овом гнојидом мора се гнојити и са осталим уметним гнојивима, особито суперфосфатом, а при врло лаганом пресковаштом тули и са калијевим гнојивима. Буди мимогред наглашено да вапнени душник не може дати никад добrog успеха, — као и чврска шалита — ако није истодобно употребљен с другим храним саставинама било, поименце калија и фосфоре каселине у облику горе споменутих уметних гнојива, и то баш у оном размјеру у којем дотичне билине ту храну траже.

Гнојида ливада.

Нигде нисам могао опазити толико добрих успеха при разноврсном гнојењу као при гнојидим ливадама, па и врло слабим при тачном њихову ћубрењу.

Гнојећи ливаде, главно је пазити на то, да се вапнени душник после чим раније, и то неколико седмица прије него ливада почне зеленити, т.ј. најкасније до прве половине мјесеца фебруара.

Ливада се мора побранити са ливадијном браном, јер, чим се боље побрави, тим је сигурише успех. Пописујући пазити је да у вапненом душнику нема грумена (које се лако даде смрвдити млатвом) јер на оним

местима, где је ово случајно падне, бусен изгори и трава не расте за 1—2 године.

Има ли се натојити ливада и другим умјетним гнојивима као Томазовом драгом, калијевом соји или канијитом, тада је најбоље изјешати их запињајем душником, и том смјесом посугти ливаду. Ако се ради суперфосфат, тада се њиме мора посугти barem 15 дана преје вапненог душника. Радња посипања, најбоље се врши прикладним стројем, а тје га нема, и за мале површине (код малопоседника и тежака) посипање се омашке, руком. О количини гнојива држим да је најбоље први пут погодити са 200 до 250 кг. по хектару а пошто оно делује на ливаду потпуно у другој години, тада се количина може снизити и на половину.

Ако се је закаснило са гнојидом у право доба, болje је испустити је, осим у случају да се ради о влагним и мочварним ливадама, којима се обично не може радији приступити ради воде.

У овом случају вапнени душник може се посипати и нешто касније, но треба настојати да се рад изврши кад се може надати скорој кишни.

У пливаним пределима најбоље је извршити гнојиду још у јесен.

У напреднијим крајевима гноје и пашњаке с умјетним гнојивима, а у том случају ванредно се испаљива гнојида с вапненим душником, који треба посугти у доба кад се изгони благо на пашу т.ј. у преврлеће.

Вапнени душник дјељује повољно и на ливаде и пашњаке не само ради његове садржине душника, него и зато, што се тај душник, мало по мало, претвори у састојину, подобну да храни, тако да се биљке постепено, према његовој претворби, у истину њиме служе, а на послијетку, и његовом садржином вапна, које тадајеје благотворно на ливади траве и дјетелину.

Пешар М. Мијовић,
агроном.

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА

МАРМЕЛАДЕ.

(Заслађени пекmez.)

3.) Из кајсија извадити коштице, па кајсије унети у суд, усuti толико воде, да се кајсије само њоме покрију и суд приставити из отаља. Кад се размекшају, процедити их кроз сито или ћебијр, па очеђени сок кувати док се не смањи за 1/3 запремине, затим додати равну текуњу шећера који пре тога нешто укувати, а затим и кајсије укувати до потребне густине.

4.) Ољућтене кајсије се преполове, поваде се коштице, па се ове половине поређају у какву подубљу чинију слој по слој и сваки слој после шећером и мало попрска водом. На 1 1/2 килограма кајсија узети 1 килограм шећера. Тако поштећене кришке вала да преостоје дан и ноћ. За то време кајсије одлусте доста сока. Сутра дан се кајсије са слатким соком изруче у суд за кување и кувају до потребне густине.

5.) Ако се жели имати јефтинија мармеладе, узети један део јабука и један ипо део шећера или: узети један део

бундева и један део шећера, па укувати до потребног у густине.

Од њега, Готове се на више начина:

1.) Зреле шљиве очишћене од коштице саслује се у суд, измездају и сок оцеди, па сок затим на огњу кува док се не згусне колико треба. Затим се на сваки 15 килограма шљива узме један килограм шећера, шећер раствори у води, пречисти, кува нешто више, саслеу кашиу и кува до потребне густине, па се затим мармеладом док је још врела напуне тегле.

2.) Ољуштите шљиве из којих су извађене коштице и потрусти их шећером (узети на један килограм шљива 250 грама шећера) и укувати, при чему пазити да каша не загори, ради чега је што чешће мешати, па кашиу, кад се у полагузене, процедити кроз сито, кувати је по том још за неко време и њоме напунити тегле. Ко коће може додати и мало лимунове или поморанџине коре да би мармелада била миришава.

3.) Зреле шљиве метути у сито или ћевђир потопити их у врелу воду у којој их држати за један минут, па их затим ољуштити и извадити из њих коштице. Тако очишћене шљиве треба метути у суд (шерпеньју) који ставити на оган и мешати, док се шљиве не раскувају. У исто време узети две поморанџе, кувати их у води док не одмекну, извадити из њих све месо, а љуску (кору) исечи у покрупније кришке, па кад се шљиве раскувају, онда месо и коре поморанџе сручити у шљивову кашу и кувати до потребне густине, а затим мармеладом, док је још врела, напунити тегле које тек сутра дан повезати бешником. Мармелада је врло укусна.

4.) На сваки 5 килограма сока од шљива додати један килограм шећера и до 500 грама винског сирћета, према јачини сирћета, па затим добро укувати.

5.) Шљиве ољуштити, исечи из у половине, па један килограм тако припремљених шљива измешати са пола килограма сочних крушака, томе додати 1/4 килограма шећера и кувати док се доволно не згусне, пазећи при том, да се пева за време кувања брижљиво уклањају. Кад се каша згусне колико треба, скинuti је са огња, процедити кроз сито или ћевђир, њоме напунити тегле и ове довезати бешником.

6.) Ако се желе имати јевтиније мармеладе, узети 1/2 део шљива и део зрелих, патлиџана и шећера па укувати до потребне густине.

Од бресака, Готове се на два начина:

1.) Зреле брескве распопутити, извадити коштице, насути нешто воде и кувати док не одмекну. Затим процедити сок кроз сито или ћевђир, па на сваки килограм сока додати по 250 грама шећера и добро укувати.

2.) Из бресака, пошто се ољуште, извадити коштице и брескве без воде кувати за 45 минута, за које их време непрестано мешати, да не би загореле. Затим на сваки 500 грама бресака додати 180 грама шећера, кувати још за 5 минута, уклањати пену, додати на сваки 1 1/2 килограма бресака сока из целог лимуна и нешто каше од јејзага из коштица бресака које се претходно кувају у води док не одмекну, и процеде кроз сито-поморанџину. Узети зреле плодове с којих ољу-

и кору затим одстранити белу најлатку испод коре и затим и жилице и семенке, и искувати их у води. Водни сок који тада истиче скупити и употребити за готовљање питија и сирупа. Једновремено прекувати у вади неки део коре па добијени одвар додати дрождини, затим на 1 килограм дрождине додати 1 килограм шећера и укувати. Мармелада је кулинарска сировина за тајнију индустрију; кување траје 10—12 минута; за кување не треба узети више од 2 килограма дрождине и толико шећера, јер се у противном случају мења лепа златолика боја продукта. Или: очисти се и у котурине исечи седам делова од припремљене количине поморанџаца а један део се држи неочишћен у води за дан и ноћ, па се после тога ти плодови искувају у води. исеку уситне котурине и смешају са раније исеченим поморанџама. Ове су мармеладе мало горчишаве. Или: два дела дрождине од поморанџаца помешати са једним делом дрождине од јабука и на сваки килограм протирание смеше кроз сито, додати по један килограм и триста грама шећера.

Од јагода Готове се од шумских и баштенских јагода посебице, а и у смеси:

1.) Зреле шумске јагоде пропусте се кроз сито, да се уклоне семенке затим се на сваки линтар со-ка узме 1/4 килограма шећера од кога се начини погушни сируп. У сируп се сила најпре четврти део сока и кува док се сируп не укува, затим се дода друга четвртина сока, па се исто тако рди и тако продужава докле има сока. За време кувања треба непрестано мешати дрвеном кашиком, додирајући њеме дно и стране суда, да сок не би загорео и куваји док се мармелада не згусне колико треба.

2.) Зреле баштенске јагоде пропрети кроз сито па добијени сок укувати толико, да се сведе на половину. Соку затим додати јагоде, за тренутну тежину сока, кувати пола часа и мармеладом, напунити тегле.

3.) Зреле јагоде изгњечени на ситу и оцејеном соку на сваки килограм додати 250 грама ситна шећера, па га затим кувати, док се добро не згусне.

4.) У Енглеској готове мармеладу тако звану Blackberry коју на клебу дају десама и за коју тарде да је врло здрава храна. Готове је овако: зреле јагоде измешају са шећером от којег узму толико, колико је тежина јагода, кувају то за један сат и за време кувања непрестано мешају. Зато време сок не бити густ колико треба.

5.) Узети један део дрождине од јагода и један део шећера или два дела дрождине од јагода, 1 део дрождине од јабука и три дела шећера, па укувати колико треба.

6.) На један део дрождине од јагода узети четврти дела дрождине од огрова. Огроз се најпре обари затим измезла, пропусти кроз сито и добијена каша (маса) саслеу у раније припремљени сируп начином од једног килограма шећера и једног килограма јагода, па кад сируп са огровом почне кључати прелити њеме јагоде које су претходно нешто измезлане.

7.) Узети један део јагода, један део рибијала, један део мркве (шаргарепе) и један део шећера, па укувати до потребне густине.

Од огрова.

1.) Са зрелих бобица уклонити чашице и петељке, па их у води кувати док добро не одмекну, ставити их затим на сито да одије сва вода и онда протерати кроз сито да се добије воћна маса. На 500 грама каše узети 250 грама шећера, који растворити у води, кувати нешто јаче измешати с кашом и кувати док се не згусне колико треба.

2.) Зреле бобице огрова обарити, пропустити кроз сито и добијеној маси додати исто колико бобица које нису потпуно зреле и које су претходно исечене у кришчице. Шећера узети 1½ кгр. на један килограм дрождине.

3.) Узети један део зеленог огрова, један део мркве и један део шећера, па укувати до потребне густине.

Од рибизла. Зреле црвени рибизле изглјечти, сок процедити кроз сито да се уклоне семенке, па на сваки килограм бобица узети 950 грама шећера, од кога начинити сируп нешто јаче густине. У сируп узети сока од рибизла, кувати га док се с кашике не стане отезати као густ скроб и кад то буде онда њиме, док је још врео, напунити тегле. За време кувања треба непрестано мешати. Или: узети два три дела рибизла, један део јабука и три до четири дела шећера, па укувати до потребне густине.

Од малине.

Очишћене малине проретати кроз сито, затим сок кувати док се не сведе на половину, додати шећерног сирупа нешто јаче густине, који назините од количине шећера, која је равна половини тежине малине. После тога кувати и мешати док се не добије мармелада потребне густине, којом док је време напунити тегле.

2.) Узети два дела дрождине од малине, један део црвених рибизла и три дела шећера или два дела малине, један део јабука, један део рибизла и четири дела шећера.

Од грожђа.

У килограм зрелих бобица сипати воде колико хвати обична чаша за воду, кувати док бобице не одмекну, проретати их затим кроз сито, па кашу укувати до потребне густине. На један килограм бобица узети 500 грама шећера.

Од шибаака.

За ове су најбољи ситни шумски шипци, јер су ови црвени боје и меснати. Треба да су добро зрели. Кром их ваља претходно добро истргти, затим исечи у половине, уклонити семе и онет кром убрисати да се с њих уклоне све маље. Затим њима напунити какав грчарчика лонац, који повезати кром и на топлом меству чувати за три дана; па то време треба их промешати дрвеном кашиком неколико пута. Потом шипке прорутити кроз шеће сито. На сваки килограм сока узети пола килограма шећера из кога припремити сируп обичне густине. Сирупу додати коре од пола лимуна и онако врео сипати у сок па онда, не стављајући суд на орган, мешати док се с свим не згусне. Кад то буде, напунити њиме тегле. Ко жели имати још болу мармеладу, треба да узме толико исто шећера, колико износи тежина шипака, и да употреби кору с це-

лога лимуна на сваки 500 грама шипака, и да мешави сока са шећерним сирупом први бар за један сат.

У мешовите мармеладе убрајају се и тако зване резине (рајсон) и шумки-фруши (Тути-фрутни).

1.) Резине. Готове се у Франуској. Зреле слатке бобице грожђа баре се док не одмекшају, затим се процеђе кроз сито и сок кува док не прокључи. У тај сок сруче се јабуке, крушке, дуње, брескве, цљине и вишне, које се предходно припреме. Јабучасто се воће ољушићи и исече у крашке а из коштичавог, пошто се ољушићи, изваде се коштице. Кувати треба док се сви плодови не размекшају, и кад то буде, онда их новавати кашиком и метути на сито. Плодове треба вадити према томе како стижу, јер неки раније омекнују, а неки донације. Кад се изваде сви плодови, онда сок укувати толико, да од њега буде четврти део према првобитној запремини, и за то време уклањати пену, па онда спустити у масу раније кување плодове и мешати док мармелада не буде густа колико треба. Тегле напуњене мармеладом унети сутра дан у умерено топлу пећ или сушницу, где их држати сат — два, па кад се изваде ставити озго котур од хартије натопљен румом и тегле повезати.

2.) Тутки-фруши. За ово се обично употребљавају: јагоде, малине, рибизле, вишне, касије и брескве. Воће треба да је потпуно зрело. Оно се изглјечи и пропустити кроз сито, па добијеним соком напунити тегле или стакла и у води, пошто се затворе, кувај 15 минута, рачунајући од тренутка кад сок почне кључати. Неки дојаду на сваки пола килограма 375 до 475 грама ситна шећера, да би мармелада била са јаџа.

Мармеладе се у кући употребљавају многоструко, а нарочито у теста, па се с тога у свакој кући цене јако.

— Д. —

КЊИЖЕВНОСТ

Винарство, уџбеник за највеће полубривредне школе, парадио Божидар Б. Ракковић, инђекијо: Министарства Полубривреде и Вода. Срп. 216 цене 12 дин.

Једна корисна књига, која долази у врло згодно време. Наше виноградарство преживљује једну кризу — но не виноградарство у Србији, него виноградарство целе земље — која није дошла услед сувише велике производње вина, него услед непотпуне дистрибуције и недовољне потрошње у земљи а отежаног извоза вина у иностранство. Та виноградарска криза само је привременог карактера, јер ми и према површини и према броју становништва још и не производимо онолико вина, колико сразмерно друге државе производе.

И за унутрашњу потрошњу и за извоз у иностранство, један од главних услова за успех лежи у производњи добре robe доброга вина. А за производњу доброга вина потребно је имати не само добrog грожђа већ иовољово знања и умешности у преради грожђа.

Увиђајуки оскуднију у винарском знану и многе непотпуности и грешке у винарској пракси код наших виноградара, писац се, као пређашњи управитељ Виноделско Војарске Школе, латио једног тешког или благо-

тодарног послса да омладини, која се васпитава у пољопривредним школама и припрема за будуће виноградаре, путем једног уџбеника, пружи потребна знања из виноградарства, без којих се ни модерна, савремена винарска пракса не може применити вити опет стара, нерационална субзбијати.

Књига се састоји из седам одељака, у којима се расправљају у главном сва питања, која су у вези са прерадом грожђа и негом вина.

У 1. одељку писац упознаје читаоца са сировином од које се има да преради вино — са грожђем, његовим деловима и узловима тих делова у спровођању вина, са зрењем грожђа и саставом шире.

У 2. одељку говори се о винском посуђу у опште, о чишћењу и припреми винског посуђа, које је као што се зна у винарству исто тако важно као и сировина од које се вино прави.

У 3. одељку писац расправља о берби грожђа, о превијању шире, и о поправљању шире у случају кад је ненормална берба, о стерилизацији шире, о спровођању црног вина и начинима извођења врења, о спровођању белог вина.

У 4. одељку писац проучава састав вина и улогу поједињих састојака у вину и поправку оних вина, која те састојке немају у довољној количини.

У 5. одељку писац расправља о нези и конзервирању вина, изложујући све радије које су у вези са бољим чувањем вина, као претакање, бистрење филтрирање и т. д.

У 6. одељку писац описује болести и мане вина, говорећи најпре о узроцима болести и погодбама за њихово развијање, а потом о свакој болести пошаособ и методима субзијација и лечења.

У 7. одељку писац говори о употреби отпадака, комине и стеље било^{за} производњу шилера, било за производњу ракије, било за спровођање сирћета или најзад за исхрану стоке.

Књига је уопште лепо и прегледно написана, укрупнена многобројним сликама и лако разумљива и најширим масама. Она ће не само послужити као добар уџбеник ћајцима пољопривредних школа, него и као корисна ручна књига свима виноградарима. Зато је ради препоручујемо свима нашим читаоцима, у толико пре што јој је цена, према изнетом материјалу и сувине мала, свега 12 дин. Може се набавити преко Српског Пољопривредног Друштва.

— Н —

БЕЛЕШКЕ

Како да се цене воћњаци који се по стечајима за напредије начине рада подизику? — Српско Пољопривредно Друштво је и раније, а и сада расписује стечаје за подизање воћњака од разних сората воћа у циљу не само да подстакне подизање нових воћњака,

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

нега и у циљу, да ново подигнути воћњаци послуже и као добар пример околини за подражавање.

То исто ради и друга пољопривредна друштва у иностранству.

Да у оцени тих ново подигнутих воћњака не би било грешака, то јест да комисија, која оценује воћњаке пријављено по стечају за награде има сигурије мерило за оцену, у Француској је на пример уведена за воћњаке метода мерења као и за оцену стоке, то јест по тачкама, оценама, ценама, ценама се, да ли је и у колико је један воћњак бољи од другога.

Тако је Француско Поморашко Друштво предложило и тај је предлог усвојен, да се при оцени воћњака барају рачуна о сађењу, ћубрењу, сортама и здрављу дрвета и да се за сваки од тих радова дају оцене. Таблици по којој се имају ценити воћњаци, овако је састављена:

Сађење:	Највиша оцена
Оријентација, заштита и начин сађења	10
Одржавање круне	20
Нега летња и зимска	10
Бубрење:	
Састав и начин примене	20
Сортве:	
Принос	10
Каквоћа	10
Спашавање дрвета:	
Бујност	10
Трагови болести или паразити	10
Свега	100

Према овој таблици одређује се оцена за разне радије, који су вршени и ставле дрвета, која се оцењују па се све дате оцене сабирају. У колико се те оцене приближују стотини, у толико је и воћњак бољ и обично, те је онда према збиру оцена лако одредити који је воћњак бољи од другога.

Наши пољопривредници, који уопште подижу воћњаке, а нарочито они који их подижу према расписаним стечајевима Српског Пољопривредног Друштва треба овим чињеницама да воде рачуна, јер ће и комисија коју Друштво буде одредило за оцену воћњака свакако по горњој таблици оцењивати и награђивати воћњаке, за које је стечај расписан

Српско Пољопривредно Друштво има у свом стваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

5-12

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА РУКОПИСИ
излази се
од ПОЉОПРИВОДНОГ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На овоју највишом решења од
априла 1869. г. премеску друштвени
всес пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

Број 25.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштви.

БЕОГРАД, 22. ЈУНА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дн.

Баша пољопривредних школа добијају
лист у пола цене.

Примајемо рукописи се не враћају

Претплати се пољске уџбеник
за целу годину.

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Година LI.

ВИЛИНА КОСИЦА И ЊЕНО СУЗБИЈАЊЕ

Обилазећи у току прошлог лета нека имања у нашим крајевима преко Саве и Дунава, видео сам да су ретка детелишта, чак и у узорним гospодарствима (Румско Властелинство), без вилине косице. Имао сам прилике да констатујем да и околина Београда није без ове готованке; а вероватно је тако и у другим пределима наше отаџбине.

Чини ми се да се недовољно зна колику опасност преставља вилина косица, када се одомаћи на имању и колико је тешко унишити је кад већ једном узме мања. Вилина косица је највећи непријатељ луцерке и детелине и због тога је потребно да сваки земљорадник зна распознати, на први поглед, присуство ове готованке у свом детелишту као и да познаје опробане начине, којима се она може успешно сузбијати.

* * *

Врсте вилине косице, које нападају луцерку и детелину улазе у род *Cuscuta* L. То су биљке без хлорофиле и самим тим неспособне за самосталан живот. Немајући биљног зеленила, оне не могу производити потребну органску храну проморавају да ту крану узимају већ готовољену, живећи као готованке на луцерки, детелини и многим другим биљкама, нарочито из племена Лептирстих биљака.

Има четири врсте вилине косице које живе као паразити на детелини и луцерки: *Cuscuta epithymum*, *C. tripollii*, *C. granowii* и *C. corymbosa*. Ове две последње су америчког порекла.

Биће и сувинишко износити овде у детаљима ботаничке карактере ових паразитних биљака. Нагласићу само то, да све оне имају једно дуго и кончасто танко стабло, прескачасте или жућкасте боје, које се спирално обавијају око биљке хранитељке; лишиле им је закржљало, претворено у ситне луспице, и безбојно; а цветови мали и груписани у збијену цваст. Семенке су им врло ситне: 1 до 1 $\frac{1}{2}$ mm., боје загасито жуте. Америчке врсте вилине косице су нешто крупније него наше домаће и семенке су им веће: 1 $\frac{1}{2}$ mm., док семенке европских врста једва достижу 1 mm.

Вилине косице се размножавају својим семенкама, које су врло издржљиве; могу провести у земљи више година, чак могу прори и кроз органе за варање стоке, а да не изгубе своју клијавост. Семенке клијају обично у току маја, производећи једно бледо кончасто стабло, које може живети 2—3 недеље, али које најзад угине ако не нађе биљку, на којој се може развијати. То стабло изводи спиралне покрете и чим дође у контакт са биљком хранитељком, обавије се око ње, производи сисальке које застављају стабло хранитељке, помоћу којих осигурава своју исхрану и нагло расте. У скроме развију стабло вилине косице захвата све већи број струкова, око којих образује једну неразмрштну мрежу. Развије готованку се продужава необично активно и једино једино веће стабло може утаманити за три месеца 28 mm. луцерке или детелине. На стаблу се појављују многобројни цветови у току јуна. А семенке се разсејавају обично крајем јула.

Важно је овде нагласити да се вилина косица не размножава једино својим семенкама. Она се размножава и деловима свога стабла. Парче стабла је способно, ако дође у додир са хранитељком, да обнови целу биљку.

Луцерка и детелина, на којима се развије вилина косица браздом угинају: прво изгубе своје било зеленило па се по том осуше.

Развије вилине косице у детелишту је хружно. Места заражена овом готованком распознају се лако и из далека; њихова бледо жута боја упада лако у очи.

* * *

Сузбијање. —

Детелина и луцерка по најчешће буду заражене вилином косицом приликом сећве, јер је семе ових биљака ретко кад без семена готованке. Наш закон налаже производијачима семена луцерке и детелине да то семе потпуно очисте од вилине косице, пре него што га предаду трgovини. Али и поред свих мера предострожности и контроле коју држава врши, врло често се прошverцује по која семенка готованке, те према томе, ма да треба увек узимати семе луцерке и детелине једино са поља где вилине косице у опште није било — ако семе сами производимо, — или тра-

жити писмену гаранцију од трговца да је семе чисто, без готованке — ако га купујемо, — ипак, земљорадник мора бити увек на опрези и готов да предузме све потребне мере, ако се опасни паразит буде појавио.

При субзијању вилине косице можемо имати два случаја: готованка је или:

1^о локализована на свега неколико места;

2^о или је захватила мање — више цело детелиште.

Поред овога, субзијање је друкчије кад се врши пре него што је вилина косица заметнула плод, а друкчије, кад су се њене семенке расејале по детелишту, — о чему се мора водити рачуна, јер од тога зависи успех или неуспех рада.

1^о Ако је вилина косица локализована и ако још није заметнула плод, треба одмах, чим се опаси њено присуство, *покосити* што боље заражена места и један метар око њих од прилике, трудећи се при том, да се сва покошена трава присуши кај средини и да се не растура, јер сваки заражени струч постаће полазна тачка ионве заразе. *Покошеној луцерку* или детелину валаја марљиво *покушићи*, метнути у какав изл, однети ван поља и *запалићи*. А да би се уништили и остати вилине косице, који су се могли задржати при дну стабла биљке хранитељке, препоручује се, да се *покошена заражена места залију* *растивором* *сулфата гвожђа* (зелена галиџа). Раствор треба да садржи на 100 л. воде 8—10 кгр. сулфата. Овај раствор је отров за вилину косицу, која од њега поднри и осуши се; а на луцерку и детелину повољно утиче. У место зелене галиџе може се употребити сулфат калија у кристалима, који се има растурити по покошном месту, рачунајући од прилике 200—300 грама те соли на квадратни метар површине. Зелена галиџа као и сулфат калија могу се добити под најпољнијим условима преко пољопривредних организација, задруга, подружнина Пољопривредног Друштва итд.

В. — Опет да нагласим горњи начин субзијања је успешан једино, ако се изврши пре цветања. Али ако је готованка заметнула плод, потребне су строжије мере. Постоје се *заштитна места* *покос* и сено спали, као што је учинено и у првом случају, треба покушати да се униште семенке готованке, који су се расејали по земљи. Овде прскања нису довољна. *Једино је ватрга спасоносна*. Због тога се по покошном месту има *распуштиши* већи слој *сламе* и *запалићи*. Сламу можемо заменити гасом (петролеумом). Ватра сагори како остатак стабла тако и семенке паразитне биљке. По том, да места на којима смо били приморани таманити ватром вилину косицу, не би остала гола, валај их прекопати и засејати биљкама које вилина косица не напада, као што су на пример разне ливадске траве.

2^о Ако је вилина косица захватила цело детелиште, да би се спречило њено ширење на

околна поља, треба *покосити* целу заражену ливадину и то пре него што готованка буде заметнула плод. Ово последње нарочито наглашавам, јер је врло важно. Затим, покошеној луцерку или детелину дати стоци да поједе и то ту, на лицу места, да се вилина косица не би расејавала приликом преношења. По том *шарен преграти*. У току исте године треба обилазити овај терен и уништавати заостале струкове биљке хранитељке, на којима би се готованка могла очувати.

В. — Али ако је упущено да се вилина косица расплоди, произведе семенке, мора се мало друкчије попустити. И овде треба претходно *ливаду* *покосити*. Али се сено не сме давати стоци, јер, као што сам то напред нагласио, семенке готованке пролазе неоштећене кроз органе за варење и могу преко стајског гноја обновити разгу, — већ га треба оставити да се пресуши, па га онда *запалићи*, попрскавши га претходно, као и цео заражени терен, петролеумом.

После овога, на том земљишту, за време од 3 до 4 године треба сејати искључиво биљке, које вилина косица не напада, као што су: сва жита, кукуруз, сточна и шећерна репа, кромпир итд. На овај начин, младе биљице вилине косице, које се буду развијале из семенака, које су случајно остала неповређене, угинуће, пошто неће наћи око себе погодну хранитељку, и тако најзад, поље ће се очистити од ове опасне готованке.

Д-р Младен Јосифовић

ИЗ ЛИВАДАРСТВА

Кошење ливада.

Данаје је потрошња сена у земљи врло велика и треба пазити и на његов квалитет и квалитет, у толико пре што су и цене од некадашњих за педесет пута веће; потреба је према томе да већа пажња обратимо на кошење ливада и сређивање сена.

Има данас земљорадника, који овоме послу не обраћају доволно пажње, од чега имају само штете.

Косидба ливада, сушење и плаштење сена то су врло важни пољски радови, и зато се они имају преузимати на време, а ако то услед других послова пребергнемо, па се косидба не сврши на време онда од тог рада — односно нерада имамо само штете.

Ливаде покошене у цвету, сено лепо осушено и садено, боље је од оног које је кошено, када је трава превештала — и према томе морамо се старати да се кошење ливада изврши онда, када је време лепо суво и топло, а када су већина трава у цвету. Тада ћемо добити одлично сено које ће стоки врло радо јести, а ако га продајемо, продајемо га по бољој цени.

Трава покошена у цвету даје мањи принос, али је у толико сено боље. Трава покошена по цветају даје већи принос, али је сено лошије, стабло од траве постало је дрвенасто, а цвет и унеколико лист опадне.

Тако исто треба избегавати кошење ливада, кад су дані влажни или пада киша, тада се сено тешко суши, почири и добије рђав мириш.

На ливадама подводним или наводњаваним могу се добити два откоса.

Од справа и алата за кошидба ливада употребљава се коса, и сточне коасчице, које врло брзо и добро косе, траву остављају на откосу у танком слоју те се врло брзо и лако суши.

Ливадска коасчица је врло практична и корисна справа и за препоруку је свакоме. А ако је појединци не би могли избавити сами, то је врло корисно и практично да се њих неколико удруже.

За неколико година коасчица ће им се исплатити, а имаће је у свако доба, чиме ће учинити врло велику уштеду у раду.

Иста се може добити код Српског Польопривредног Друштва.

Ливадска коасчица се може употребити само на ливадама без трња и цбуња, бурумака и павита, те би само тако послужила као корисна справа. Она може да коси и мале површине ливада, те је свима за препоруку, баш сада када је радила снага и сувише скупа.

Косили ливаде обичним косом или коасчицом, после кошидбе долази превртање, сушење и скупљање сена који су тако исто важни радови на ливадама.

После кошидбе сено треба преврати све дотле док се добро не осуши. Кад се добро осуши, тада га треба скупљати у мале пластове, да се досуши па га тек после 5—10 дана денути у велике стогове — (пластове) или камаре. Недосушено сено, кад се скуни па било и у веће пластове, оно се отпusti и упади те постаје неупотребљиво.

За купљење сена употребљава се обично вила и коњска грабуља (слика 1.) са којом се врло брзо и лако сено купи на веће гомиле, где се после дену мањи пластови.



Сл. 1. Коњска грабуља

И ова справа може се добити код Српског Польопривредног Друштва по умереној ценi.

На ливадама где има пањева, обува или трња грабуља не може да ради. Зато је потребно да се ливаде с пролећа очисте од свега овога што спровада смета.

На давашње време када је једном коасчу надницама 60 динара, а скупљању сена 30 динара, обе ове поменуте справе од велике су користи сељаку, па им зато и препоручујемо да их изабаве.

Приликом скупљања сена у веће пластове или камаре, на земљу испод сена треба метути корова или

грана да само не дође непосредно на земљу, где се од земље овалжи, па доцније убуђа и није за храну стоке.

Ко има довољно шуме, врло је добро сено сасвим од земље подићи на пањеве и мотке тако да испод сена има промаје.

Дењење сена на искра лрвeta по ливадама такође је добро, јер га стока не растура а не може се кварати.

Износећи ово неколико реди као поуку земљораднику надамо се да ће нас послушати и урадити како треба.

Марко-Маша Тодоровић
економ.

ИЗ ВИНОГРАДАРСТВА

Доба прскања лозе против Пламењаче.

Пошто је расветајен начин па који се развија пазаритна гљиника, која производи на виновој лози страшну болест, изнету у народу под именом Пламењача, и пошто је откријен начин заражавања — контаминација лозе, — утврђено је да се винова лоза може предохранити од те опасне болести једино, ако на својим зеленим органима буде имала за време кишне и росе скраму талога, коју остављају бакарне чорбе по прскању.

Из овога излизи, да би се сачувала од Пламењаче, лоза треба да буде увек опрскана. Значи, да греби прскати чим се млади ластери појаве; затим прскати све нове органе, који се доцније буду развили; и, најзад, прскати кад год киша буде спрата трагове предходног прскања, и то све до шарка, кад опасност у главном престаје. Тако се може формулисати принцип борбе противу Пламењаче.

Аља пракса нам је показала да су, дosta често, 3 до 4 прскања, извршена у одређеној доба, довољна да се винова лоза заштити од Пламењаче. Питанje се сад поставља: када треба обавити та прскања. На то следије одговор, да ће нам само развиће лозе показати кад већа прскати.

Утврђено је да прво прскање треба извршити када ласићари буду имали до 5—10 см. дужине или 3—4 развијена листића. Ово је прскање врло важно, јер оно има за задатак да спречи прву инвазију, од чије интензивности зависи кретање болести у току целе сезоне. Њега треба обавити па ма услови и не били погодни за развиће паразита.

Друго прскање има за задатак да заштити младе заметке. Њега треба обавити при kraju цветања.)

Треће прскање обично се врши кад пущад грожђа достигну $\frac{1}{2}$ од своје нормалне величине.

Ова три прскања треба обавити па било или не било болести у винограду. То су обавезна прскања, ако их тако могу назвати. Њима се осигуравамо од сваког непријатног изменења, јер је треба чекати да се белост

1) У чланку, штампаном у 20. броју Тежака, рекао сам да друго прскање треба обавити у јесен цветања. У првом ово се прскање прије крају цветања, а само, изузетно, ако је време кишно и болест се најло ширя, може се прскати и у току цветања.

појави, па тек онда да се прска. Тада је и сувише дошкан, јер као што сам једном нагласио, *Пламенчаца се не лечи, већ се предузеју*.

Ова три прскања су обично довољна кад је време неповољно за развиће болести, кад је сезона сушина. Али ако је време влажно и топло и кишне честе, број прскања треба осетно повећати. Тада се треба руководити принципом, који сам горе изложио: да лоза треба бити увек опрскана. Чак се има прскати и за време мањих кишних, ако је лоза неопрскана. Даље, између ова три обавезна, треба уметнути једно или више допунских прскања, само ако то време и развиће болести захтевају. У Француској, у кишним годинама, виногради се прскају 7 до 10 пута до шарка. Ово изгледа много, али шта се можечинити, кад је то једини начин да се винова лоза сачува од Пламенчаце.

Због тога препоручујем нашим виноградарима да се постарају да им лоза буде увек опрскана, а нарочито да не сачека никад неопрскана кишу. Ако се ово постигне, успех је осигуран.

Д-р Младен Јосифовић.

НАШИ ДОПИСИ

27. мај 1924.
Авдријевица

Изгледи овогодишње жетве у Црној Гори.

Ове године ће пољопривредници, који су били површин око обрађивања своје земље, ту своју немарност нарочито осетити.

Сушна периода отпочела је у Црној Гори ове године врло рано. Већ сада има сушних последица, које и најповољније време више исправити не може.

Прошлогодишња стрника код многих није била преорана, земља с јесени није се угарила, а вечите кишне у месецу фебруару и марта ометале су рано пролетне разоравање.

Преокрт у времену дошао је баш пред Ускрс када нико није имао воље за рад, већ је сваки, места да утраби прилику, одлагао орање за време после Ускрса.

Али су се земљорадници у рачуну жестоко преварили.

Тешко водопропустила земљишта у брдима (илова-часта, смоничаста), која су преко зиме лежала неутраена, мало су имала користи од обилне зимске влаге и раних пролетних кишних, те се у најкраћем времену засушила.

Опет су пријорогорски земљорадници чекали и надали се кишни, која није дошла.

Тако се севта задочишила или се уопште није могла извршити. Ко је имао на разположење воду, водио је њиву, некако преорao и посејао. Многи пак овакве угодности нису имали и још данас крајем месеца маја земља им стоји непреорана и непосејана.

Под оваквим условима унети су у земљу јари усеви. Зато је напредак ових не само слаб, него врло слаб.

Од јарих усева не можемо ове године много очекивати.

Кривиња да је становиštе толико рђаво не лежи само на суши него већим делом на самим земљорадницима.

Онај, који је своју земљу обрађивао онако као што заповеда дугогодишње искуство, успешније ће се борити противу суше и његов труд наплатитиће се десетоструком.

Срећа је у несрћи да је прошла јесен била дugo тоpla, и било је довољно времена за сетьу озимих жита. Ипак ба се њих могло посејати више него што се је истих посејаво.

Јари усеви су зависни пролетњег времена и дају нам мање приноса. Зато сејати по могућству више озимих усева и мање пролетних. Једино где озими усеви редовно страдају од зимских мразева нека њих замени јари усеви.

Озими усеви још се налазе у добром становију. Код њих се такође види застој, или после прве кишне могу надокнадити.

Врло слабо пролазе кукуруз и кромпир, пријорогорски главни усеви.

Има места где кукуруз уопште не ичије, јер апсолутно нема влаге.

И берба воћа биће ове године много мања од прошлогодишње. У најбољем случају биће година за воће средња, док је прошлогодишња била врло добра.

Ова 1924 година нека служи као поука оним земљорадницима, који мало воде рачуна о обрађивању своје земље, него се ослањају на пословницу: „Што Бог даде“.

Краткотрајна суши не може много оштетити онома земљораднику, који је на време предузео све мере за борбу против суше, док при слабој припреми земљишта само мала суши лако може поништити целу жетву.

Разлику ће нам показати ова јесен.

Не само жива вода, него и добро обрађивање и ћурење земље са стајским ћубретом нас спасава од суше.

Карол Брајек
српски економ.

БЕЛЕШКЕ

Мухар — добра сточна пића. — Мухар је с једне стране врло отпоран према суши, а с друге друге стране стасава за врло кратко време, те је услед тих особина једна корисна близка парочито тамо, где се оскудева у сточној пићи.

Сеја се омањке и то почевши од месеца априла, па све до месеца јула. За сејање је довољно 20—25 кгр. семена на хектар. Стасава после три месеца за жетву, а даје око 15—20.000 кгр. зелене фуражи на хектар.

Као зелена фураж мухар је хранљивији него ливадска трава, као што је то утврђено упоредним анализама.

Тако један Француз нашао је, да је састав мухара према ливадској трави овакав:

	Мухар у шпету	по цветању	живадска трава
Воде	76,5	64,22	71, 9
Азотних материја	5,36	5,82	3, 1
Масних материја	0,80	0,80	0,80
Безазотних материја	8,41	15,36	12, 1
Дрвенастих материја	6,49	11,46	10. 0

Мухар је добра сточна пића за сву стоку, па и за коње, али нарочито је подесан за краве музаре.

Семе од те биљке може се добити код Српског Пољопривредног Друштва.

Кад се мушки и женски грла могу употребити за приплод? — Мушки грла добра су за приплод: код коња, од 3 године, код магараца од 2 године, код говеда од 15 месеци, код коза од 15 месеци, код овaca од 15 месеци, код свиња од 8 месеци, код зечева од 6 месеци.

Женски грла добра су за приплод: код коња од 3 године, код магараца од 2 године, код говеда од 15 месеци, код овaca од 15 месеци, код коза од 12 месеци, код свиња од 11 месеци, код зечева од 6 месеци.

Како да се сачува мед од лептира званог „мртвачка глава“? — Велики нечеви лептир зван мртвачка глава (јер се на његовом телу од длака оптрава таква слика) познат је нашим пчеларима са своје похлопности на мед. Он излеће по заласку сунцу и насрће на кошницу без бојазни од пчелијих жаока, јер га дебела кожа, којом је покривено његово тело заштитиће од убода. Чим се појави у близини кошнице, пчеле га по његовом оптром, а тужном ујаљу осете и јако се узбуње. Кад се приближи кошници пчеле нагрну у маси на улаз кошнице, те да би га спречиле да унутра уђе. Како пак пчеле знају, да му са својим убодима не могу ништа да учине, оне тамо, где се ти лептири појављују, праве на улазу у кошницу чигава утврђења од прополиса.

Један лептир може да поједе до 60 грама меда уједашут, кад се у кошницу увуче. Кад се већи број штете кошници да почине, односно много меда да ујупрасте.

Најбоље је средство за борбу против тог лептира сужавање улаза у кошницу, те да он из тај начин не би могао ући унутра. Како се тај лептири појављује крајем августа и почетком септембра добро је да се у то време лето сузи на 7 м. м., јер она се он не може у кошницу увучи.

Како да се унишите мрави у градини? — Метути преврнути саксију, — којој претходно запушти рупу у дну направљену, — на земљу, тамо где се мрави опаže, па онда земљу унаоколо саксије водом добро залити. Мрави ће побећи под саксију, јер не воле влагу и кад их се сакули доволан број, подади саксију и потопити мраве у суд са кључалом водом. Ако у башти има много мрава, треба и неколико саксија тако распоредити на местима где се они појављују. Да би мрави лакше и ситурије подилазили под саксију, може се саксија изнутра премазати са каквом лепљивом а слатком материјом, на пример меласом. Ако се има такве материје, могу се у место сакије узети просте дашчице које се намажу меласом (или и растворивим шефером) и помоћу шљунка на једном крају, мало издигну од земље. На те дашчице прикуљаће се мрави у великом броју, те се онда могу лако уништавати.

Кад се жеље неке биљке нарочито од мрава да заштите, треба око њих у наоколу просути спршеног

креча, чаји или чак и пепела. Докле год те материје остану суве и спршене, ниједан мрав неће прени.

Најзад у воћницама и воћке се могу заштитити од мрава на тај начин ако се око основе дрвета пирвеже једна материја, широка 20 до 25 см. и добро намазана катраном. Не треба катраном непосредно мазати дрво вити пак крпа или хартија треба да се с оне стране, с које се призубљује уз дрво мазана јер то шкоди дрвету. Тај прстенасти наскатрањени завој спречиће не само мраве, него и разне гусенице да се са земље успушају уз дрво и дођу до лишића и плода.

Колико носе женке поједињих прста домаћих животиња? — Женке домаћих животиња носе и то: ко-била, 11 месеци и неколико дана, магарица годину дана, крава 9 до 9½ месеци, коза и овца 5 месеци крмача носи 4 месеца, а неки пут и мање, зечица 30 дана

Дајте зеленица кокошима преко лета? — Како су сада настале велике врућине, а трава има у изобиљу, кокошима које живе у затвореном простору пружите зеленица увек у довољној количини. Зелена трава не само да гаси жеђ и корисно популава оброк него још и добро дејствује, како то стручњаци тврде, на ингеризу, те и кокоши, којима се даје у изобиљу зеленица не пате од болести ингеризе, која је тако честа код живина.

Једна кокошка треба да поједе најмање 60 грама зелене хране дневно. У затвореном простору може се дати кокошима зелена храна у виду исечене траве, детелине, сланча и т. д. или се у оскудници тога може обесити главица купуса, тако да је кокоши скочући могу да дохвате.

Како да се поступа са смирујутом лозом? — Услед врло јаке протекле зиме жале нам се виноградари да су им многе гиџе измрзле. Ево како по савету Раваза професора виноградарства у Монпелију са таквом лозом треба поступати:

Ако ништа живо, — никакав ластар не може изаћи из једногодишњих прутова или из кракова гиџе најбоље је да се одмах и пре истека зиме оборе, односно одсеку краци изнад здравог дела. Направљене ране замазати смешом од катрана и креча не притискују сувице да се болест не би пренела и на здрав део. Може се и очекати једна година пре него што се изврши овација посао ако се има наде да ће од некула из главе испак избити плодни ластари. Но на то не треба рачунати, те одсецање кракова теже се врши ако избају нови ластари и дуже траје јер се суво дрво теже сече.

Ако су краци гиџе још делом живи, то јест несмирујути, из њих се могу развити плодни ластари. Онида треба извршити врло кратку раздизају и с пролећа пошто ластари потерају оченуту сувине а оставити само оне, који имају гроња или који треба да послуже за обрашивање гиџе идуће године.

Најзад ако једногодишња прутова имају окца при основи уништиши и кору делом оштећену а у средини или при врху живи, онда треба лозу орезати као и обично, те да би на крацима могли избити снажни, по неки пут плодни ластари и оставити једно или два дуга здрава прута на њиховом горњем делу, који не мори и гроња

донети. Будућност ових прутова је мало несигурна. Ако је при њиховој основи кора потпуно уништена, они не се осушити; ако је, напротив само делимично оштећена моћише потпуно хранити ластаре и грожђе ће на њима сазрети*.

Сад је, истина, доцкан за извођење ових послова, али ако коме гиџе идуће зиме измрзну, нека ове савете има у памети.

Семенке грожђана комине добра су храна за пилеж. — Кад се комина од грожђа испече, не треба је бавати на буњиште или у какав ендек већ омогућити кокошмама да искористе семенке од грожђа, које оне чекирају комину живо траже и радо једу. Те семенке могу им послужити, докле год их има као њихова главна храна.

Месо од живине, која се тако храни има врло фино укус. Осим тога семенке од грожђа не могу да угође живину као кукуруз, али им дају много меса, исто тако као и будије друго зрино.

Неки су тврдили да комина зауставља или смањује ношење јаја. Међутим то не стоји, осим ако се живина у ово време, кад се храни семеном од комине митари, јер ако тада наступи митарска, онда се ношење јаја самом том појавом обуставља.

Негујте ваше воћке. — Како се мало пажње воћкама указује може се сваки уверити, ко мало дубље зађе по воћњадима нарочито на мало влажнијим месним и у близини шума. Тамо ће видети да су и стабло и грane толико обузете лишајевима и маховинама да свуда виси прамење, као да су ту делови вуном обвијени. А маховина је један паразит, који се на рачун воћака храни; па не само то, она служи и као склониште свима могућим инсектима и калицама болести, које воћке нападају.

Маховину треба чистити са стабла и грana воћака помоћу четка, које су нарочито за то подешене и које се могу и преко Српског Польопривредног Друштва добити. Треба са дрвета отстранити и стару кору, јер и она служи као склониште многих штеточина. Све струјотине лепо сакупити на једно место па спалити.

Кад се тај посао буде марљиво извршио онда треба опрскати дрвета једном чорбом, направљеном од 100 литра воде 1. 5 кгр. плавог камена 1, 5 кгр. зелене (гвожђане) галице и 0. 750 кгр. креца.

Све то разуме се треба извршити рано с пролећа. Овај који је то пропустио до учини у овој години, нека не заборави бар у идућој години.

Како да се налечи ракија, која на буђ мирише? — Тај се задах на буђ тешко уклања, али ипак треба покушати овај лек. Узети угљен (угљење) са огњишта па га испрати и потом истушити — спрашити. На 1. хектолитар ракије спремити 500 гр. тако спрашениог угљена. Тако спремљен угљен усuti у 1. литар ракије па затим све излучити у буре, где се налази ракија за лечење. Затим се буре запушти, па се онда протреса у свима правцима и у више махова дневно, а за три до четири дана. За тим се буре остави на миру; ракија ће се потпуно избистрити, а буђ нестанти. Овада не остаје ништа

друго него да се ракија преточи, то јест да се одвоји од угљена.

**Како да се налечи мириш на загоретину код ра-
кије?** — Кад ракија мирише на загоретину треба је поново дистилати. Но пре тога овако поступити: разблажити водом за половину њене јачине, па онда усuti у њу чисто и свеже маслиново уље у размери $\frac{1}{2}$ литра уља на 100 литара разблажене ракије. Унето уље се добро измеши са ракијом, те да се слуда раструти по течности. После неколико часова одмора, уље ће се испити на по-вршину и понеће са собом велики део непријатних ми-
риса. Затим се ракија преточи, пазећи да уље остане у бурету, и онда преточена ракија се препече.

На којој дубини треба сејати детелину и траве?

— У Енглеској су вршени огледи у циљу да се нађе на којој дубини треба сејати сeme од детелине и неких трава: енглеског утринца, јежевице и др. По резултатима добијеним са тим огледима излази да не треба никад сејати сeme детелине по површини земље, не за-
трављавајући га. Ако се тако ради проклијаје само 52%. Најбољи се резултати постижу ако се сeme од детелине посеје на дубину од 1. 27. см. за црвену детелину и од 0. 64 до 1. 27 см. за белу детелину. На дубини од преко $2\frac{1}{2}$ см. стаблаца не могу да изађу на површину.

Код енглеског утринца најбољи се резултати по-
стизну кад се сeme посеје на дубину од 0. 32 до 2. 54 см. На дубини од $7\frac{1}{2}$ см. 6/7 биљчица не могу да изађу на површину.

Код јежевице најподеснија дубина је од 1 до 1. 27 см., код мишијег репа од 1. 27 до 1. 90 см., код лива-
дарке од 0. 32 до 0. 64 см.

ГЛАСНИК.

† Жил. Нано (Nanot). — Са жалењем бележимо вест о смрти Г. Жила Наноа, пређашњег директора Више Градинарске Школе у Версају. Велики стручњак и заслужан за виноградарску и воћарску струку уште. Био је и професор Агрономског Института у Паризу. Смрт његова велики је губитак за француску пољо-
привреду, а као директор Градинарске Школе у Версају он је у доброј успомени и код неколико наших ученика тај школе. Умро је ускоро после стављања у миру од тешке болести. Нека му је вечан спомен!

**Енолошка Станица у Букову (код Неготина-
Крајина).** — Министарство Польопривреде и Вода ос-
новало је прошле године установу „Енолошку Станицу“, која је у Србији прва установа те врсте. Њен је зада-
так: да на основу научнога рада помаже унапређење виноградарства, нарочито рационалног винарства и да пружа практично применљиве податке за исту сарху,
као и за регулисање правилног промета вином.

У дужност станице спада:

.1.) да организује стручне огледе, како у своме ог-
ледном и сортимском винограду и своме огледном под-
рому, тако и по државним самоуправним и задружним лозним расадницама, виноградима и подрумима, као и имањима польопривредних школа, у циљу решавања стру-
чних питања из виноградарства и винарства.

2.) да научним и експерименталним радом, како по својој иницијативи, тако и по наређењу Министарства Потопривреде и Вода, истражује и утврђује податке, које ће надлежне државне власти могле употребити као научну подлогу за прелазимање законских и стручно-административних мера у циљу заштите и унапређења домаћег виноградарства и винарства; у првом реду да за све важније типове вина из појединих виноградарских крајева утврди просечан хемијски састав и сталне односе између важнијих састојака вина;

3.) да врши потребне анализе алкохолних пића, која се званично упућују станицама у циљу утврђивања, да ли одговарају законским прописима о њиховом промету и пореклу;

4.) да у границама своје надлежности врши анализе за рачун приватних лица, од којих ће се зато на плаќавати прописна такса;

5.) да приређује курсеве винарске и енотехничке и да служи као место за стручно усавршавање школова-них агронома у винарству;

6.) да послужи као место за очигледну наставу из хемије и енотехнике ученицима оближњих потопривредних школа; и

7.) да даје усмено и писмено стручна мишљења и савете из области енотехнике како државним, самуправним и задружним установама, тако и заинтересованим приватним лицима, која се у томе циљу буду обраћала станицама.

Станица има стручног директора, и то г. Илију Бошњака дип. агронома специјалиста те струке, а снабдевена је свима потребним инструментима и отпочела ради од маја месеца прошле године. Она је одлично уређена.

Станица је потребан асистент, пошто је то место правизно. Конкурс за асистента расписан је у „Службеним Новинама“ бројевима од 127 до 130.

Пажња виноградарима! У последње време разне фирме из Мајарске и Аустрије рекламирају неке своје прскалице под именом „Верморел“, систем Верморел* и тд., које продају по ниским ценама.

Поводом тога, многи наши чланови — виноградари — обрађују се Српском Потопривредном Друштву с' питањем: зашто су прскалице „Верморел“ скупље код Друштва него код фирмe те и тд?

На горње питање одговарамо свима члановима да оригиналне француске прскалице Верморел продаје једно Српско Потопр. Друштво. (Види оглас заступника куће „Верморел“ у потољном календару за ову годину стр. 277.) Све друге прскалице, које се код нас продају под горњим именом, само су имитације и махом од слабог материјала и са рђавим функционисањем.

Друштво посведично добија изјаве захвалности за добар рад и солидност ове прскалице. Наводимо само један пример:

„Срп. Потопр. Друштво — Београд“ Примимо сам прскалицу Верморел, нарочену од тог Друштва, преко нашег држ. економа, саставио сам је и пробао. Прск-

алица је показала одличан успех у раду, на који најсрдачније чаквамо је поштоштованој Друштву, а у исто време молим да се ово објави преко Тежака и Економа.

учтив

Милован Лазаревић
из Бистрице
(зрез Колубарски).

Износени предње, скрећемо пажњу нашим члановима и осталим виноградарима да обрате пажњу при куповини прскалица, да траже само оригиналну Верморел — прскалицу а да се клоне различитим имитацијама, које ничег заједничког немају са правом (оригиналном) Вермореловом прскалицом.

ЗАПИСНИК

ХХI. редовне седнице Управног Одбора Српског Потопривредног Друштва, држане на дан 28. маја 1924. год. у дому Друштвеном у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, подпредседник г. Др Тавасије Матић и чланови Управе: г. драгутин Сремић, Срећкоје Партиони, Михаил Дамјановић, Сава Ратковић, Ђока Раконић, Никола Петровић, и Никола Ж. Петровић. Као гост г. Маринко Којић српски економ из Лозине.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић. Бележио секретар Ник. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник ХХI. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник.

II.

а) Прочитано је мишљење Финансијског Одбора, поводом рачуна о путном и подвозном трошку инспектора за Подружине г. Д. Тијеба за олазак у Чехословачку и одлажење питањима на једногодишњију праксу у суми од 14.348-93 дина. — Одбор је усвојио мишљење Финансијског Одбора и одлучио: да се призна и исплати учешћем трошка од 14.348-93 дина на питању и спроводници.

б) По представи инспектора за Подружине да му се одобре путни и подвозни трошкови приликом обласних Потопривредних Подружина — Одбор одлучи: да се инспектору кад путује призна дневни на 100 дина дневно, а осим тога подвоз жалезницом II. као лађом I. а сукум километража (6 дна. од 1 километар) без никаквих других трошкова.

III.

Прочитано је мишљење Набаваљачког Одбора поводом помудре г. Милојевића о музеју. — Одбор усваја мишљење Набаваљачког Одбора и одлучује: да се музеј за сада не избаљда, пошто га има у магацину у довољној количини.

IV.

Прочитано је мишљење Књижевног Одбора:
а) Поводом рукописа г. Б. Маучевића „Основи хrvatske stoke“, превод с Мађарског. — Одбор: усваја мишљење Књижевног Одбора и одлучује: да се рукопис не може премити за штампање као Друштвено издање.

б) Поводом предлога г. М. Савића, о прикупљању грађе за Потопривредни Речник. — Одбор је одлучује: да се према т. 17, програму поуздано све Секције да изаберу по 1. члану за редакциони Одбор за Потопривредни Речник, који не Друштво издаји.

V.

Прочитано је мишљење инспектора за Подружине:
а) Молба Јадранске Потопривреде Подружине за кредит. — Одбор: усваја мишљење и одлучује: да се Јадранска Подружина у Лозини одвори кредиту у справама и алатима у суми од 30.000 динара, из подлоге прописне обезбеђнице, с тим, да ће од све суме одобр

репе изда у књигама 2000 листара а ресто у соравама, албумима и материјалу.

6) Моби Полупривредне Подружнице у Дебру, да јој се издају књиге за Читаоницу. Одбор имајући у виду прилике у којима се Подружница налази одлучи: да се Польопривредној Подружници у Дебру изда бесплатно по 1. примерак од свих књига друштвених издавања од којих има више.

VI.

Прочитано је писмо г. А. Г. Јовановића, директора средње Польопривредне Школе у Ваљеву, којим јавља, да се не може примити за решењето рукописа "Печатарство", које је израдио г. Миа В. Поповић. — Одбор: усвоји разлог г. А. Јовановића, и за II. решењето бира г. Јошу Марковића, начелника Министарства Аграрне Реформе.

VII.

Прочитано су моби Читаоница и Књижнице за књиге.

а) Народне књижнице и читаонице Горња Брезна — Никшић — Права Гора. — Одбор: одлучи: да се Народној књижници и читаоници у Горњој Брезни изда по I. примерак књига друштвених издавања, којих има више и по I. Польопривредни Календар из ранијих и ове године.

б) Ропочевачке Земљорадничке Набавачке Задруге. — Одбор: одлучи: да се изда неки Ропочевачки Земљораднички Набавачки Задруги, да може купити тражене књиге јер има скуне, или да се обрати Главном Савезу Српских Земљорадничких Задруга да им он набави.

VIII.

Прочитано је реферат секретара по моби студената польопривредног факултета у Београду за "Тежак". Одбор одлучи: за се лист издаје у помоћ ћећима свим польопривредним школама.

IX.

Прочитана је понуда и скрипта за израду похвалашица коју је поднео г. Димитровић инспектор за Дечије Польопривредне Клубове. — Одбор одлучи: да се призи понуђени пројекат и изради у 10.000 пршљених по ценама од 3. димензија комада на пунујој хартији, као и да се пројектанту исплати на име награде 1000 динара.

X.

Прочитан је реферат инспектора за Подружнице о штампању упутика и бележника за Дечије Польопривредне Клубове. — Одбор одлучи: да се овај предмет упути финансиској Одборој за мишљење и конзултацију да се доласе одлука како се практикује неупотребљење материјала код архивских економија.

XI.

Прочитана је претставка потпредседника г. Др. Т. Митровића поводом применаја на уређивање "Тежака" и охватор уредника на те примење. — Одбор: одлучи: да се књижници одбор састаје недељно једанпут пошто је утврђено да у Тежаку има и штампарских и теоретичких грешака.

XII.

Члан финансијског Одбора г. Софионије Парточић, предложе да се цена скринту — маји смињи са 50 па 40 динара од 1. марта. — Одбор: усвоји предлог и одлучује: да од данас цена скринту од 1. марта буде 40 динара.

Са овим је седница закључена.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО ПРОДАЈЕ:

Патент тергле (са хермет затвором) од 1. л. 14 дин. ком.

•	•	•	•	2	23	•
•	•	•	•	3	32	•
•	•	•	•	4	40	•

Тергле од мајолике (од 2 кгр.) са метал. пок. 18 дин. ком.

стаклене	1	за мед	-	1250	-
•	•	•	•	7	-

Польопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ПАЖЊА. — У циљу ширења и унапређења свиларства, Министарство Польопривреде и Вода IV. Одјељење, додељиваће бесплатно дудоче сeme и дудове саднице свима оним лицима, који се буду благовремено обратили Министарству.

НА ЗНАЊЕ

Српско Польопривредно Друштво има: ручне **вршалице** по — 3.300.— дин. ком.

ручне **запрашиваче** за сумпорисање — 70.— •
сиршите (флаша од 1/4 л. — 20.— •
сиршите (флаша од 1 л) — 40.— •
манилу за везачице — 69.— • клубе
семе од репе угарањаче — 10.— • кгр.
семе ситне цроје — 8.— •
семе грахорије — 6.— •
семе мухара — 8.— •

Са порубинама похитати, пошто је све најављено у ограниченим количинама.

Изашла је из штампе у издању Српског Польопривредног Друштва књига:

ДСЛАЋЕ КОНЗЕРВИСАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА**СУШЕЊЕМ**

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа. — Сушење разних врста поврћа — Чување осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страница и украсена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Польопривредног Друштва по ценама од 12 дина. комад.

Српско Польопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ, — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупну се
Српско привредно друштво
у БЕОГРАДУ

Преплата примају и све
поште

На основу најављеног решења од
априла 1869. г. преласку друштвенну
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољопривр. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дни. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Баша пољопривредних школа добијају
двеста у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплата се може уједињити
за целу годину.

Број 26.

БЕОГРАД, 29. ЈУНА 1924. ГОДИНЕ.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Година II.

Пољопривредне изложбе.

Пољопривредне изложбе имају врло велиок
утицај на унапређење пољске привреде. Оне нам
у исто време показују стање пољопривреде у вре-
мену изложбе, указују на напредак учињен у
пољској привреди у извесном размаку времена,
упоређујући резултате ранијих изложбама у једном
месту са овим садашњим, оне подстичу појединачне
и удружења на примену рационализацијег рада у
пољопривреди, истичући им резултате таквога
рада. То су најбоље демонстративне мере за про-
аганду одабирања семена, за одабирање грла,
за употребу савршенијих спрava, алата и машини.
Пољопривредне изложбе подижу веру у оних,
који се слабо користе применом савршенијега у
пољској привреди, и појачавају одушевљење оних,
који радо примају напредније начине рада. Ово
би биле, у неку руку, позитивне стране једне
мање или више локалне пољопривредне изложбе,
какве Српско Пољопривредно Друштво најчешће
приређује, не додирајући огромну вредност ве-
ликих земаљских пољопривредних изложбама, ка-
кве немо и ми ускоро остварити.

Ове пољопривредне изложбе Српског Пољо-
привредног Друштва имају и ту добру страну,
што често исправљају и погрешна мишљења о
пољопривредном значају појединачних покрајина, о
вредности појединачних домских раса стоке и дома-
ћег одабирања семена. Ове изложбе су изванред-
на школа и пропагандистична мера за земљорад-
нике, који их поссећују, али су тако исто значајне
и за саме пољопривредне стручњаке, јер се на
изложбама најлакше срећу са потребним матери-
јалом за проучавање. Ово је у толико значајније,
што се ове изложбе приређују последњих година
у оним крајевима, које ми најмање познајемо са
пољопривредног гледишта. Сетимо се само изло-
жба у Скопљу, у Штипу, у Битољу, у При-
штини, у Пећи, на Руднику. Ја сам се први пут
јаче и озбиљније заинтересовао за домашне сортне
семена културних биљака из Јужне Србије онда,
када сам добро прегледао и донекле упознао је-
дину збирку Српског Пољопривредног Друштва,

сачувану и доинету са изложбе у Штипу. И какве
је тек уписке морао понети онај са свим овим
изложбама, који је имао прилике да присуствује
на њима, и да се користи упознавањем свега
онога материјала, који је тамо био изложен!

Због тога што Српско Пољопривредно Друштво продужава своју акцију на приређивању
изложбама, ја бих хтео да учиним само неколико
напомена, које не можда допринеси, да се још
веће користи имају од овога рада. Задржају се
само на ратарским усевима, и молим све оне, који
учествују у приређивању и организацији ових
изложбама, и нарочито државне економе, који при-
купљају материјал ратарских биљака за ове изло-
жбе, да и сами поклоне што више пажње овоме
питању.

Досадашњи начин излагanja ратарских усева
на пољопривредним изложбама морамо тежити да
усавршавамо сваке године, како би се имале што
је користи, и како би се добила увек што ја-
снија слика о усеву, који излажемо, о свима ње-
говим особинама, које нас могу интересовати као
пољопривреднике, и о његовој правој пољопри-
вредној вредности. Узиммо само странине за при-
мер. На изложби поред зрина треба да буде изло-
жена цела биљка, са кореном, стабљиком и класом.
Није довољно видети само 1/2 кгр. зрина, па до-
нети суд о правој вредности једне изложене сорте,
или једног изложеног примерка једне сорте. Нај-
боље би било, када би они који оцењују, могли
да виде усев на њиви, пре жетве и за време ве-
гетације, али како то није могуће, и како то за-
лази у једно друго питање, награђивања и под-
стицања на рад најбољих пољопривредника јед-
нога краја, на које ћемо се првом приликом
вратити, — ми морамо учинити, да тај оцењи-
вачки суд добије бар оно што је могуће о изло-
женом примерку, да би правилно цено. Ако је
пред њима цела биљка једне странице, он ће бити
у могућности да утврди варijетет, донекле отпор-
ност према разним болестима, које се манифести-
шују на вегетативним деловима, квалитет сламе,
облик и величину класа, просечан број зрина који
садржи, и на крају свега тога само зрино, које је

круна успеха целе културе ових бильака. Затим за сваки изложен примерак скупљачи материјала морају имати што више података, који се могу само на лицу места од земљорадника добити, а који су од огромнога значаја при оцењивању вредности изложенога, а и ради даљег упознавања и проучавања онога, што представља највећи интерес. Ови подаци треба да обухватују народни назив изложене сортне, начин гајења: озима или јара, време сетве, време стасавања и жетве, земљиште на коме најбоље успева; отпорност према полегању, ако су стрма жита, болести од којих усев пати, приближна површина на којој се гаји (село, општина, срез, покрајина), за коју се сврху усев гаји. Узети, дакле, све оне податке, који осветљавају ма с које стране питање свестраног познавања једне сорте. Што вреди за стрине вреди и за све остale ратарске усеве: кукуруз и остале окопаване, индустријске и предивне бильке, птице бильке, варива, поврне кртоласте и корензане бильке.

Овако сакупљен материјал по свршетку изложбе треба по сваку цену сачувати, и послати га Српском Пољопривредном Друштву, да би оно могло да га проучи или да га да ради проучавање било Пољопривредном Факултету, Министарству Пољопривреде или Огледним Станицама. Из овога материјала треба стварати и збирке, нарочито за пољопривредне школе, зашта би се могло старати Одељење за Пољопривредну Наставу у Министарству.

Питање је, чини ми се, од таквог интереса, да би Пољопривредно Друштво требало да изради

и једно мало упутство за прибирање материјала за пољопривредне изложбе за све гране пољске привреде.

Драгомир Ђосић

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА

Воћне питање — мармеладе

Због тога што се свежи сок из неких бобица тешко цели, и што је за готовљање питања потребан свежи и не сок који је прешао у врење, често се поступа тако, да се бобице цеде кроз сито и добијена каша кува. Продукт који се на тај начин добије не даје чисте питање, јер се није добио само од сока већ и од меснатих делова плодова, т. ј. из делова, од којих се готове мармеладе. Како ти продукти хватају средину између питања и мармеладе, то се они називају: питање-мармеладе. Као продукт за кућевну производњу, питање-мармеладе представљају погодан посао. Због тога, што се питање-мармеладе готове из меса воћних плодова и бобица, т. ј. без кожица и коштица, треба се побринути за то, да се ти делови на неки начин одстрane. Најобичније се то постиже кад се месо протре кроз сито (решето) али је тај рад спор и здомар, а при том количина, која се добија, неизнан је и не одговора уложеном труду. Зато је боље, ако се за овај циљ набави машина, којом се изводи тај посао. Таква је напр. Карлесова машина (сл. 1) која се употребљава за већу производњу. На гвозденим ногатима налази се у хоризонталном положају метални вальак дужине 70 см. с пречником од 25 до 30 см. Доња половина валька састоји се из металног сита начињеног од смеше која не

мачки царства, била је створена подлога за стварање удружења заједничких текњи за пелу Немачку.

Све до седамдесетих година прошлог столећа ова пољопривредна удружења ограничила су се само на постизавање економско — политичких и трговачко — техничких спреха, а у 1883. до 1885. год. основано је удружење пољопривредника целе Немачке за техничко унапређење њихове струке, које је сасвим обдацило сваку величицу из свога дела. Ово ново удружење названо се **Немачко Пољопривредно Друштво**.

ПОДЛИСТАК

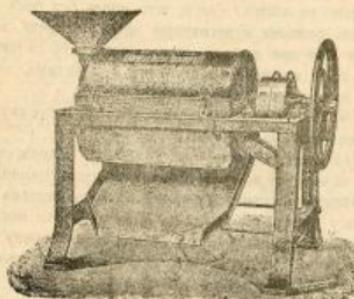
Немачко Пољопривредно Друштво.

За нас је од врло великог значаја упознати се ближе са овим Друштвом, са његовим радом и значајем, у толико пре, што кола нас постоји слично друштво — Српско Пољопривредно Друштво, и што се скоро на сваком кораку чује, да би наше Друштво требало преустројити и дати му други правци делања.

Пре оснивања Немачког Пољопривредног Друштва, још много пре оснивања немачког царства, постојала су у Немачкој разне удружења ради постизавања различних политичких, економских и техничких спреха, као на пример локална, окружна и средишња пољопривредна удружења, пољопривредна друштва појединих области, пољопривредне задруге, најочига друштва за унапређење појединих пољопривредних грана и томе слично. Сва ова удружења произилазила су из јаког наගона пољопривредника, да се стресе оне усамљености, која га је гонила на обитавање и рад на његовом парчету земље и да из идеалих и пословних обзира приђе заједничком раду са друговима истог занимања. Али и поред свега тога, поље рада чланова било се ограничило на поједине срезове, окружне и области. И тек за време кнеза Бисмарка, који је извео јединство не-

идеја водила, при оснивању овог Друштва била је, да се из целе Немачке удруже првокласне снаге и да оне приступе решавању многих нових задатака на пољу практичне пољопривреде, за које тада нису била добраша постојећа удружења пољопривредника појединачних области. Пре свега требало је ставити на расположење практичној пољопривреди резултате науке и различних научних истраживања и познатије целокупну немачку пољопривреду да реши питања савременог газ давања. За ова велика скупа предузећа требало је да се Друштво ослони на своју сопствену снагу без наслеђања на државну помоћ. Да би се осигурале новчане потребе Друштва, чланови су плаћани по 20 марака годишњег улога, што је пра рата представљало приличну суму, која се услед великог пада немачке марке попела 1922. год. на 100 марака.

оксидиши или од чистог никла. Сва осталта унутрашњост површине валька, и бочне стране, и кош кроз који се уносе у машину прокувани плодови обложени су емалем, те тако воћна маса не долази никако у додир са гвозденим деловима. У унутрашњости је цилиндра хоризонталан

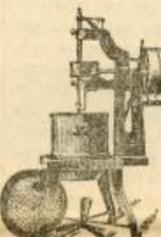


Сл. 1 — Машина за оливјање којинце и коштица из воћа.

вальак на коме су два крила. На крајевима тих крила налази се по једна подебла гума, која је удецена тако да лепо прилеже уз вальак и сито. У кош који се налази озго на једној страни машине, сипају се добро прокувани воћни плодови или бобице у доба, кад се крила налазе у бразду кружном кретању. Гуме на крилима притиру воћну масу кроз сито. Тако издвојена маса у спиралном кретању излази из валька на супротном крају коша. А на доњој страни валька у нивоу сита, налази се оманај отвор, у који улазе сви остатци од воћних плодова и бобица, т.ј. којинце, семенке, петељке и лу-

спе из тврдине. Машина ова ради тако лепо, да делови ови излазе из ње готово сви, и ако се у чemu може приговорити машини, то је што она против кроз сите и тарђе делове. Но то уосталом зависи од каквоје гуме: мекше гуме подесније су за овај циљ од готових. Машина су двојаке, велике и мање.

За осредњу производњу у употреби је Дукшерова машина (сл. 2). Састоји се из металног суда ваљкастог облика у коме се кружно окреће вертикална осовина на чијем су доњем делу четири дрвена крила. Испод тих крила стави се обично сито (од струна) а у ово маса за цећење. Дрвена крила постављена су нешто укосо и приликом окретања притиру масу кроз сито. Код већих машин истог типа сито ивије од струне већ од никла, и обично, из машине иду по два таква сита. Мана је те машине у томе што ради с прекидима. Кад кроз сито прође узета количина масе потребно је да се сито извади и с њега стесу тарди делови, и кад се то уради, онда се узима нова количина масе.



Сл. 2 — Машина за оливјање којинце и тардих делова из воћа.



Сл. 3 — Домаћа спрата за оливјање тардих делова из воћа.

Овако плодна основна мисао новог Друштва и идальне покретне сile у немачкој пољопривреди показала су се, уз обдаживање свих политичких питања из Друштва, тако јако привлачне, да је маса спремних и способних пољопривредника брзо пришла новом срећишту. Оснивач овог Друштва била је прека потреба немачке пољопривреде, која је брзо напредовала и показала се достојном показаног повериље и зремлом за разрешавањем многих питања, која су била доцније од огromне важности по практичну пољопривреду.

И данашње Немачко Пољопривредно Друштво заступа интересе целокупне пољопривреде на техничком пољу у толикој мери, да њихови чланови нису само пољопривредници, већ и индустрисац, научници и трговци у великом броју, у колико њихова делатност и љубав према пољопривредном позиву стоје у вези са Друштвом.

Интересантно ће бити ако бројевима изразимо развој Немачког Пољопривредног Друштва у погледу прираштаја чланова, којих је било:

1. јануара 1884. год.	250 чланова
1. , 1894. ,	10,543 ,
1. , 1904. ,	14,765 ,
1. , 1921. ,	28,537 ,

Из овог великог прираштаја чланова види се, да је рад Друштва раније па и сада био животна потреба

немачке пољопривреде и свих оних позива, који су с њом у вези. Као што се види и даљи опстанак и делање Друштва у смислу њихових оснивача, били су осигурани у првом реду личним учествовањем свих чланова у раду друштвеном и њиховом обичном сарадњом у постизању постапљених циљева. Сем овог личног сарадњивања чланова, у други ред долазе текући прилози од чланарина, без којих би био немогућ рад и плањање персонала управе.

Како се кретала примања и издавања Друштва, види се из следећих бројева:

1918. год.	1919.	1920. г.
Примања у маркама 4.230200,05	6.545058,71	9.247459,90
Издавања „“	4.058233,28	6.166778,51

Сувишак 171966,77 378280,20 729,84.

Сем годиње чланарина, која је 1921. год. износи 646.033,73 марака, наведено суме сведоче да је делатност Друштва из године у годину нагло расла и да је оно испунило масу задатака. У будућности Друштво очекује још веће задаће, нарочито када покретне изложбе буду узеле пуни обим, који је ратом доста смањен. За подизање и унапређење сточарства и за снабдевање пољопривредника алатима и машинама, ове покретне изложбe биће од велике користи. У наведеним сумама налази се набавка и продаја разног пољопривредног материјала и стоке.

(Справши се)

За омаћу производњу у употреби је справа као на сл. 3. из којој нема никаквих чинила. Машина се састоји из полуокружног машиног сита у облику корита. У ситу се сипају прокувани плодови и затим протире гуменим ваљком утврђеним за држаче. За кућевну производњу ова је справа посве добра, ма да је ради њоме доста замора. Бобице на овој спрavi и поменутим машинама могу се цедити, а да се предходно не баре, али то не треба чинити, с тога, што свежи сок дошави у додир са ваздухом брзо оксидише и поцрни.

Воћне плодове који се жеље употребити за птије—мармеладе, ваља предходно опрати, затим сасути у котао, у овај насупти толико воде, да плодови буду њоме покривени и кувати их док се толико не размешкају, да се од њих помоћу мешаљке начини каша. Прокувани сок пропусти се кроз машину, добијена каша измери, стави у котао и на сваки килограм каше дода $\frac{1}{2}$ кгр. шећера, или већи више, према укусу, и затим кук док се проблем не утврди да су птије—мармеладе укувани. Проба је истоветна као и за птије т. ј. исхлади се неколико капи на тануру и пре секу иглом. Ваља притетити да куваше птије — мармелада траје краће времена од птије, с тога, што се овде не налази само воћни сок са шећером као код птије, већ и меснати делови плодова. Може се узети, да се куваше завршава за време од 15 минута, рачунајући од тренутка, кад је воћна маса почела кључати.

Наведени начин готовљења птије — мармелада подесан је за јагодасто воће; а на случај, ако је међу овима такво, које се теже птијоше, онда га мешати као и за птије, са оним, које се лако птијоше. А ако се овај продукт жели имати од кога другог воћа, онда у том случају не само да треба прибегавати разним смешама, већ учинити да се на неки начин повећа и количина сока, јер би се у противном случају добила обична мармелада.

Птије — мармеладе од јабука и крушака. Узети 1 део крушака и један део киселих јабука, укувати, масу процедити кроз сито и у котлу укувати путем што се претходно дода на сваки килограм воћне каше $\frac{1}{4}$ кгр. шећера и 1 литар сока од јабука (или смеша од $\frac{1}{2}$ литра сока од крушака).

Птије — мармеладе од дуња. Поступа се као и код јабука и крушака, с том разликом, што се дуњевој каши не додаје сок од јабука већ од дуња. Шећера узети на кгр. каше $1\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ кгр. а дуњева сока $1\frac{1}{2}$ до 2 литра.

Од оссталих воћних плодова. Да би се добио што бољи продукт, ваља каши додати према исткуству толико сока да се може птијошати. За смешу узимају се рибизле или дуње. Тако и. пр. да се добију птије мармеладе од кајсија, ваља узети 1 део кајсија, 1 део шећера, и 2 дела сока од јабука. А ако се жеље имати птије од крушака, ваља узети 1 део крушака, 1 део шећера и 2 дела сока од дуња или сока од јабука.

— Д. —

ИЗ ЗЕЧАРСТВА

Гајење питомих зечева.

Код Француза, Енглеза, Белгијанаца, а и код Немаца постало је месо од питомих зечева као народна храна. Питамо се зашто? Зато, што човек без меса не може тешке, заморе и дуготрајне радове вршити, ако не накнади што пре и боље, истрошени снагу са јаком храном, а то је месом, или меснатим продуктима, зготвљеним за јестиво.

Та потребна количина меснате хране данас је скупа, а на многим местима је и нема.

Минути ратова су велики количину месодадајућих животиња за исхрану војске и осталих народа потрошили, а и без користи уништили, а дланашњи пољопривредници, сточари нису имали ни довољно времена, нити могућности потребну количину стоке за кланице и исхрану народа произвести, тим више што је сточарство у рукама имунских људи, који су увек у мањини према броју потрошача.

Да народ у месу оскудева види се и по томе, што се у свим величним градовима и фабричким пределима конско месо за јело продаје.

И у нашој Краљевини смањује се оброк меса, на сиротинском астбу; нестало је јефтиног печења, од јајаџија и прасади, као и чувена кисела чорба од пиленине и кокошака; незападни и ражњиви постали су по-пластичне богатих људи.

Шта онда шреба урадиши, да количину меса за исхрану Јовћемо?

Дужност нам је да поучавамо наш народ, да поред сељака — сточара — сваки чиновник, сваки занатлија и сваки сиромах, судељује на производњи меса за нашу свакодневну потребу.

Ово је могуће ако уведемо гајење питомих зечева, који ће вако на малом простору, са скромном храном и малим трудом, толико меса пружити, да ће народ ако је увек, оно бар у данима празника и славе, имати свој задог здравог меса и то као свој производ.

Према професорима Бушеа и Вернера месо од питомих зечева је лошије од говеђег меса у $2\frac{1}{2}\%$; али је боље:

од кокошијег меса	у	5—10%
• свињског	•	10—13%
• телешег	•	10—15%
и . рибљег	•	12—16%

Ни једна врста домаћих животиња не даје у размери према сопственој тежини, приликом множења толико меса, као питоми зечеви.

Ево једнога примера.

Једна питома зечица може се годишње око шест пута окотити. Број младића је од 4—12 на једанпут.

При правилном неговању пуштамо зечицу само четири пута годишње под зеча, а оставимо само 4—5 младића, остале отклонимо.

Значи, да иста већа зечица годишње окоти и одржава дадесет зечева... Ако рачунајмо зеча само од два килограма чије те тежине, онда смо добили 40 кгр. меса, што је двадесет пет пута више, но што је сама зечица шешка.

У овом примеру рачунато је најмањи број млади-

ица, а није онај принос од оних младих зечева, који после петог месеца већ постану способни за приплод.

Сваки домаћин богат или сиромаш, може три зечице очувати и хранити, са отпадцима из кујне, а преко лета са травом, коровом, детелином, сеном, репом и др. из градине-пovртњака-забрана, њиве, поред путева, друмова и др.

Кад занатлија, фабрички раденици и сиротај стаљежи, ову врсту производње меса прихвате, онда ће се тек видети огромна корист од тога.

На пример: у једној фабрици, мајдану или рудокопу, употребљејају 1000 раденика, из удаљених места; сваки раденик има своју малу градину за поврће. У тој градини има у кавезима, сандуцима, бурдима или др. три зечице, које он са коровом и др. у баштици добијеним производима храњи; овде се разумевају и младунци преко лета.

По наведеном примеру, ако је сваки раденик добио само 1000 кгр. меса, онда су добили њих хиљаду 100.000 кгр. или 10 вагона меса. Али они су још нешто добили, а то су 60.000 комада зечијих кожа, од којих се може израдити много корисних предмета, као халјине, обућа, торбе, капе, украси и др. за децу и одрасле, или да се исте продају само динар од комада, што чини 60.000 динара.

Кодико су наши наводи истини видимо из успеха, код других народа, који већ давно негују питоме зечеве, за исхрану народа.

Као значајно наводимо, да приликом нашега путовања по Француској, Италији и др. земљама, нисмо нигде нашли на велика предузећа гајења питомих зечева, већ само на оманљивим количинама.

Гајење истих у величим предузећима се не исплаћује, али видели смо ипак да француски сељаци велику количину питомих зечева гаје и нарочитим трговцима продају, који исте у Паризу и др. великом варошима, на тржиште за добре паре препродају.

О важности неговања питомих зечева у Француској, следеће цифре говоре:

Пре рата продато је у свима градовима у Француској годишње до 80 милиона питомих зечева: онда је један комад плаћан по два франка просечно, што чини вредност од 160 милиона франака; оаде није урачуната вредност од 80 милиона кожа, од тих зечева, нити вишак добијен за продате питоме зечеве, за шортску употребу.

У Белгији нема сељачке куће, где се не негују по 3—4 зечице. Зечеви за оплођивање имају само појединци, или у нарочитим станицама, или задругама, где се приликом оплођања плаћа нарочита такса.

Вишак производње питомих зечева, који претекне домаћу употребу, продају Белгијаници преко нарочитих трговца у Енглеској, у Лондон.

У Холандији сељаци имају нарочито ограђена места за неговање питомих зечева. Они плетевом жицом ограде један мањи простор, поља, ливаде, забране и др. где трава или детелина расте. Чим пролеће стигне, наместе у ограђеном месту неколико старих бурди, који су у средини расечени, тако, да се отворени део може на земљу положити. Да зечица може у буре улазити, урезан је са стране један отвор.

Ову у пола расечену бурду покрију земљом, а и гранама од четинара. Зечице пуштају у ту бурду у прољеће, када трава отпочне да расте, а изваде их кад зима нађе. Преко зиме мирују зечице.

У том весникским гомилама од пола бурета и земље зечица окоти своје младунце.

Тај начин неговања питомих зечева је доста природан. После неколико недеља напуни се овај обор са младунцима, који весело и брао напредују и то тако, да их Холандци после три месеца већ продају за клаве код куће, а и преко трговца у Лондону.

Енглески сељак ретко се бави неговањем питомих зечева, али зато из негују фабрички раденици у милионима.

Нигде на свету не поједе се више меса од питомих зечева, него у Енглеској.

Поред велике количине зечева купљених у Француској, Белгији и Холандији, Енглези добију годишње још милион питомих зечева, из њихових колонија, нарочито из Австралије, где су постали дивљи.

У 1908. г.д. Енглеска је платила за увоз меса од питомих зечева, више од 20 милиона франака.

Од свих држава Немачка је најдоцније одлучела са гајењем питомих зечева, али као у свима приликама, она је огроман успех постигла, преко својих удружења и друштава-задруга.

Мислимо да је довољно написано о користи тих лепих и корисних животиња, које нас поред велике користи у месу и кожи, још читаве часове занимају, са веселим скакањем и начином живота.

Ово што овим величим народима такве значајне користи даје, неће ни нама шкодити, тим више, што и ми можемо у свака доба више однегованог меса проради и извести.

Описати поједине расе питомих зечева није нам сада циљ, али мислимо да право имамо захвалити, да надлежни органи о овоме даље размисле.

Као што смо преко државних економија за неколико година домаће живинарство на данашњи степен подигли, исто тако, ако не још раније, можи бemo преко њих увести и гајење питомих зечева.

На прво место треба сама Држава да набави вељани приплодни материјал, из оних држава, које поред својих месних потреба још велику количину меса извозе.

Пољoprивредно Друштво и Земљораднички Савез, преко својих подружници требају при набавци и пропијењу тих првих питомих зечева новцем и поуком суделовати.

Изложбе и награде дате поједијним одгајивачима чиниће оно, што овим желимо.

Француска Република стално даје преко својих државних органа награде и помоћ добрим одгајивачима, и ако се они већ стотинама година са гајењем питомих зечева занимају.

А. Мајеровић.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питамање:

Ове године два-пут сам калемљо лиму очењем, па како нисам имао успеха, молим да се преко Тешака

обавештим: који се начин калемљења може предузети код лимуна и у које доба, па да се постигне добар успех.

Живорад М. Борђевић
срп. јав. војсар, школе
Мионица

Одговор:

Лимунови и нараџе калеме се концем месеца маја или почетком јуна, када су младићи у највећем соку. Калемљење се врши окулирањем — очењем на младици од две године. Може се окулирати и у јесен (септембра месец) на спавајуће око. Око се оцрта и извади у облику преокренутог слова Т.

Према томе се и на подлоги отвори кора, где се има утакнути калем, у облику преокренутог слова Т. Детаљније о лимуну и поморанџи биће речи у идућем броју „Тежака“.

Марко Марчак
обласни пољопривредни референт.

БЕЛЕШКЕ

Да се сено не упали. — Сено се чува добро кад у њему има 12—15% воде; међутим ако у сену због влажног времена или недовољног сушења остане већа количина воде, може се десити да се упали. По који пут се дешава, да се, и ако недовољно осушене, сено не пали, него се у њему развију разне бује, услед чега се оно уквари и као тако постаје опасно за исхрану стoke.

Из овога је јасно да треба тежити за тим да се сено дововољно осуши пре него што се садене у пластове.

Сено, које се не може дововољно осушити, може се очувати да се не уквари солењем рађајући 8—15 кгр. соли на 1000 кгр. сена, према томе да ли је мање или више остало влажно.

Сено се соли у слојевима од 40—50 см. дебљине, то јест најпре се наслаже један слој сена толико дебео, па се посоли по површини солу, па опет наслаже сено, па посоли солу по површини итд. док се цео пласт не садене.

Сојак упира воду и спречава развије разних буји и бактерија, које кваре сено. Поред тога она зачињава сено, те га стока радо једе, а уз то помаже и варењу и повољно дејствује на пораст младих животиња.

Колико носе важније домаће животиње? — Кобила носи 11 месеци и неколико дана, магарица 1 годину, крава 9 до 9 и по месеци, коза и овца по 5 месеци, крмача 4 месеца а некад и мање, зечица 30 дана.

ГЛАСНИК

Крајинско вино. — Дозијамо, да виноградари у округу крајинском имају већу количину добrog прошлододинашњег вина на продају по умереној цени. Обавештење даје путни наставник виноградарства округа крајинског г. Милан Алексић — Неготин (Крајински).

Семе од зимске роткве. — Ко жели да набави семе од црне и беле зимске роткве, треба да пожури са наручбином.

Семе се може непосредно купити од г. Мике Спајевића, економа из Шапца, редовног члана Српског Пољопривредног Друштва, по цени 50.— педесет динара од једног килограма у месту.

За клијавост семена и његову вредност јамчи сам продајац.

Са наручбином треба пожурити.

П. С. П.

Књижарска 20% попуста за књиге. — Управни Одбор Српског Пољопривредног Друштва на седници својој од 11. јуна ове године, одлучао је: да се свима књижарама признаје 20% попуста за сва Друштвена издања.

Пчеларски курсеви. — Како је ова година веома подесна за пчеларство то окружна подружина Српског Пољопривредног Друштва у Јагодини уз припомоћ Министарства Пољопривреде и Вода и Српског Пољопривредног Друштва приређује два практична пчеларска курса за свештеннике, монахе, учитеље, чланове подружине, земаљ, задруга и свих грађана и грађанки који жеље да себе спреме у овом лепом и корисном раду.

Курс ће се одржати на пчеларнику г. Милана Бозолини, државног економа у Јагодини и то: I-ви од 27 до 30. јуна, II-ги од 5 до 8. јула 1924. године.

Занинтересованим треба благовремено да се јаве Пољопривредној Подружини у Јагодини.

ЦЕНЕ ЖИТА, СТОКЕ, ВОЋА И ПИТЬА НА ДОМАЋИМ И СТРАНИМ ТРЖИШТИМА.

I ЖИТА

	Србаја:	Војводина:	Праг:	Беч:
пшеница зре.	295—305	300—325	364	368
ржак	—	—	—	—
јечам	—	272,50—	—	—
овас	—	277,50—	—	—
кукуруз	245	230—231,25	285	285

Анверс: пшеница 378 за одах, кукуруз 271 дин.

II СТОКА

а) свиње

Београд: угођено од 100—120 кгр. 14,50—15 дин., преко 150 кгр. 15—15,50 дин., преко 180 кгр. 15,50—16 динара. Мршаве свиње 17—19 дин. кгр. живе мере. Све франко станице у Србији и Банату. У Београду и око-линци Суботица 1,50—2 дин. по кгр. скупље.

Загреб: месне беле 17—18, банијске и босанскe полуудебеле 14—16 дин. кгр. живе мере, франко вагон станица.

Праг: Довежено 945 комада и то 517 ком. у месу, 389 за маст, и 39 данских крмача. Цене масним свињама 9,50—10,60, месним 10—10,50 живе мере. Расположење нормално. Свињска пијаца држи се свакодневно.

Беч: дотерано на пијацу 8000 комада и то 6452 меснате и 1548 масне. По земљама порекла било је: 55 из Аустрије, 953 из Југославије, 173 из Мађарске, 5855 из Польске, 26 из Данске, 41 из Шведске, 473 из Холандије и 305 из Румуније.

Нотиране су: дебеле свиње 21—23.000 круна по квалитету живе мере, а меснате 20—24.000 круна. Цене

дебелим свињама скочиле су за 2000 круна, а меснатим за 1000—1500 круна.

б) говеда и овце

Београд: угојени волови и бикови 13—15, средњи 10,50—12, лиферантски 8—10 дни кгр. живе мере по сајмовима. Овце 8—9 дни, кгр. жива мера по станицама.

Загреб: угојени волови и бикови 13—16, средњи 11—13, лиферантски 9—10 дни кгр. живе мере по сајмовима. Овце 8—9 дни, кгр. жива мера по станицама.

Праг: Довежено 1487 комада и то: 162 из чешке, 410 словачке, 211 југословенске, 319 данских, 325 румунских, 60 летонских. Цене су за волове 7—8,50, бикове 8—9, краве 6—7, јунал 7—8, мршаво 5—5,50 чеш. круна кгр. живе мере. Овце заклане 10—12 ч. круна, кгр.

Беч: Дотерано 3.179 комада и то: 590 из Аустрије, 1125 из Мађарске, 120 из Чехословачке, 227 из Југославије и 1113 из Румуније.

Нотирани су: волови I. врста 15—17.000, II. врста 14.500—15.400, III. врста 13—14.000, бикови 13—16.500, краве 12.500—16.000 круна, I. кгр. живе мере. Цене су скочиле за 500 круна.

в) масти и сланина.

Београд: масти 28—29, сланина 27—28, суво месо 27—28, шунке димљене 50—55, салама 95—100 динара кгр. на велико.

г) живина и јаја.

живина

Тражења је мало, јер је стара живина на измаку, а млада још није за извоз. У земљи куповна цена варира између 22—23 динара кгр. У Милану је цена 13 лира кгр.

јаја

Тражња је боља, те су и цене скочиле. Цене су у земљи 1,25—1,35 динара, у Србији 1,20, у Словеначкој 1,40—1,42 динара комад.

III ВОЋЕ И ПИЋЕ

вино

Сремско сељачко бело од 8—9%, 400—450, од 10—11%, 450—550, фино бело од 11—13%, 550—700, црвено 11—13%, 600—800, карловачко бело 8—10%, 450—500, 10—10%, 500—550, карловачки разлив 11—13%, 600—800, бачко бело 8—10%, 350—400, банатско бело 8—10%, 300—400, вршачко бело 8—10%, 300—400, вршачко бело боље 10—12%, 400—500, вршачко црвено отело 10—11%, 350—450 динара хектолитар франко жељезничка станица.

IV ВИНОГРАДАРСКИ ПОТРЕБЕ

Модра галица 9,50—10, сумпор флористал 3,20—3,50, двоструко рафинирани 3,50—4, вентилатор 420—450, рафија „Мајунга“ 11,50—12 динара.

ЗАПИСНИК

ХХII. редовне седнице Управног Одбора Српског Популарног друштва, државе на дан 4. јуна 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпредседник г. Др. Тивадар Митровић и чланови Управе: г. г. Драгутин Соревић, Софроније Партошић, Никола Ж. Петровић, Милан Дамњановић, Сима Ратковић, Александар Рашковић, и Павле Петровић.

Президијум: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио: секретар г. Ник. Сл. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник ХIX. редовне седнице — Одбор усваја прочитани записник.

II.

Председник г. Паја Тодоровић известио Одбор, да је редовни члан овога друштва и инспектор Министарства Популарног друштва и Владе Милош Тодоровић умро.

Износени у кратко његову биографију и заслуге за ово друштво, позив од Одбор да му да послати пошту. — Одбор усређен однос се са „Бог да му душу прости“.

Уједно Одбор одобрио учињени излазак у 200 дни, за време којег се на стране друштва не одар пошт. Милошу.

III.

Члан финансијског Одбора г. Софроније Партошић, чита ставе друштвене касе на дан I/VI. тек. г. које гласе:

а) по дневнику касе примала	1.459.931,67
* издавања	1.410.575,93
салдо	49.355,74
б) депозити примала	459.500,35
* издавања	86.090,20
салдо	373.401,15

— Одбор прима знаму прочитано ставе касе.

б) Поводом набављених спаја на име репарације. — Одбор изабрао Финансијске и Набављачки Одбор, да са г. А. Рашковићем, президију шта је сасвим пријемљено на име репарација и о томе поднесе извештај.

IV.

Прочитан је извештај Набављачког Одбора:

а) по попуди машине од стране г. Марка Андреја из Земуна. — Одбор је одлучио: да се откупни по попуђеној цени до 1000 кгр. машине, с тим да продајна цена буде 30 дни, од 1. кгр.

Уједно одлучио је: да се извести г. Андреју, да му друштво може примити и велику количину у комисиону по попуђеној цени.

б) по попуди фирме Герке и Шварц за препарале противу штетици. — Одбор је одлучио: пошто су попуђене препарале које нас испитиване и на првак сасвим непознати, а за њихово употребљење у земљу потребно је сагласно одобрение Министарства Популарног друштва и Финансија (као 222 овлаш. шир. тарифе) а пра том иницијативи на адресу друштва, то друштво не може за њих тражити ослобођење парне, или их по попуђеним условима може примити такар и у комисион; међутим ако попуђач плати све парничке и државне дажбине Друштву ће примити извесну компензију у комисионом радија пробе.

в) по попуди фабрикс Волфа у Магдебургу за прашање. — Одбор је одлучио: да се могу примити попуђене прашање у комисион и то мање од 4—5 књижних скага, комбиноване за ложење дрвених, угљем и сламом.

г) Попуда по бр. 4354, 3448, 4452 и 4453. — Одбор је одлучио: да се обаже усед велике цене.

V.

Прочитан је мишљење инспектора за Подручје поподом првијаве изложбе у Прајелу. — Одбор је одлучио: да г. Павле Петровић члан Управног Одбора оде у Прајелор као друштвени изасланик и са замошним Одбором припреми све што треба, како би изложба била што потпунија. Путни трошак за изасланика да буде до 2000 динара.

VI.

Прочитан је одговор г. Јоце Марковића, начелника Мил. Аграрне Реформе, којим јавља, да се због преоптерења у служби не може примити за решавање рукојска „Пчеларство“ које је израдио г. Мил. В. Поповић. — Одбор је одлучио: да се упозни г. Јоце Марковићем, курсеник пчелара, да се прими за решавање.

VII.

Прочитан је позив на Збор Југослов. Ветеринара Удружења у Суботици. — Одбор је одлучио: да се Збор телеграфски подзара на

VIII.

Прочитано је маштевље Клиничког Одбора:

а) По популаризацији књиге „Хипнозија“ од ветеринарног пуковника г. Михаила Чистовића. — Одбор је одлучио: да се откупе 50 ком. књига „Хипнозија“ по ценама 40 дин. ком.

б) По популаризацији књиге „Лековица за откупну књиге, Бездаковљава прерада гроња и воћа“. — Одбор је одлучио: да ову књигу прегледају и поднесују своје ишњење г. потпредседнику Д-р Т. Матровићу и члановима Управе Павле Петковић и Стојановић Партизани.

в) Прочитано је мештевље Потпредседника г. Д-р Томислава Митровића, по захтеву АгроХемијског Уреда из Загреба. — Одбор је одлучио: да се упозни г. Д-р Добрица Б. Годоровић, да се приноси за конзултацију Друштвеним код смештеним Уредом.

г) Прочитана је оставка г. Д-р Тибитања на чланство у Управном Одбору до 21. маја т. г. пошто се примио избора за инспектора Потражнике. — Одбор прима изјаву оставаку.

д) Прочитано је мештевље инспектора за Подружнице о безбедном издавању 13 ком. Пов. Каленића студената Польопривредног факултета у Београду, приносом посете Дома Друштвених. — Одбор је одлучио: да се издаје 13 ком. Польопривредних Каленића за ову 1924. год. расходују.

ђ) Прочитан је одговор Министарства Просвете, поводом Друштвеним прашањем повлаче понашања за польопривредну предавања и пропаганду, да Друштво не може потврдити. — Одбор прима изјаву.

е) Прочитан је акт Министарства Польопривреде и Вода, да не стоји мештва на путу да г. Д-р В. Стојковић биде уредник Техничког бора да ону дужност приими зан. редовне дужности. — Одбор прима изјаву.

Са овим је седница закључена.

Парних и бензинских нових вршаћних гарнитура, као и сточних и ручних вршаћица, мотора, млинова, великих сељачких и малих систем Индрих и Урус, влачара, вальавица, љуљашки, жетелица, косачица, круњача као и свих осталих польопривредних справа.

Прилика: Комплетна четворка и комплетна шестица самопутујућа (себстваниде-р) гарнитура мало употребљена, јефтино има на стоваришту:

КОМПЛИДИТО Друштво

А. ЂЕРАСИ и КОМП. БЕОГРАД.

Канцеларија Краља Петра 36. Телеграм адреса: „Ђераси“
Телефон 672. 1-2

Српско Польопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ, — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.
7-12

Польопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО ПРОДАЈЕ:

Патент тегле (са хермет затвором) од 1 л. 14 дин. ком.

*	*	*	*	2	23	*
*	*	*	*	3	32	*
*	*	*	*	4	40	*

Тегле од мајолике (од 2 кгр.) са метал. пок. 18 дин. ком.

стаклене	1	за мед	12,50	*
*	1/2	*	7—	*

ПАЖЊА. — У циљу ширења и унапређења свиларства, Министарство Польопривреде и Владе IV. Одељење, додељивање бесплатно дудово седме и дудове саднице свима оним лицима, који се буду благовремено обратили Министарству.

НА ЗНАЊЕ

Српско Польопривредно Друштво има:
ручне **вршалице** по — 3.300.— дин. ком.
ручне **запрашиваче** за сум-

порисање	—	—	—	70.—	*
сириште (флаши од 1/2 л.)	—	—	20.—	*	"
сириште (флаши од 1 л.)	—	—	40.—	*	"
манилу за везачице	—	—	69.—	*	клубе
семе од репе угаријаче	—	—	10.—	*	кгр.
семе ситне проје	—	—	8.—	*	"
семе грожиње	—	—	6.—	*	"
семе мухара	—	—	8.—	*	"

Са поруџбинама похитати, пошто је све на-
башно у ограниченим количинама.

Изашла је из штампе у издању Српског Польопривредног Друштва књига:

ДОМАЋЕ КОНЗЕРВИСАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА

СУШЕЊЕМ

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа. — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа. — Сушење разних врста поврћа — Чувanje осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украсена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Польопривредног Друштва по ценама од 12 дин. комад.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупнују се
ДР. ПОЉОПРИВНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1898. г. премиску друштвују
всички пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869 ГОДИНЕ

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Башти полуприредних школа добијају
пакет у поза цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплату се почиње уједињују
за целу годину.

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 6. ЈУЛА 1924. године.

Година Ц.

Осигуравајмо сами себе^{*)}.

Стално се чује код појединих сељака, како наше државе не помаже — односно не води рачуна о сељаку; а то се може чути само од нашег сељака зато што је још непросвећен. Јер кад тако каже, онда се слободно може рећи, да он још не зна шта је држава. Већином наши сељаци замишљају државу као један извор — односно један пенсионират магацин, који је пун света и сачега, и свима се класама даје из њега, само сељаку не!

Државу сачињава народ... а народ сачињава државу... и зато ми не можемо да тражимо од државе ништа, нити може ко да води рачуна о нама, ако ми не водимо рачуна о самим себи. Поједини сељаци кажу: ми тражимо да држава осигура наш бернићет од елементарних испогода, стоку од помора ит.д. И кад би држава то ученила, па наравно да би она за ту сврху морала тражити извор опет од народа, а то је опорезивањем. Сви би сељаци противствали зато је тако велики порез, као и. пр. што ћете чути од појединих сељака, како је овај виредни призр 500%, намет и то само на сељака. А то је само зато што он неће да завире у књижницу трговца, запатије и др. и да види како они плаћају, и онда не би тако мислили.

Зато ми сељаци треба да осигуравамо свој бернићет и стоку сами између себе као што то чине Швајцарији.

Свако село треба да се организује и да образује и једно осигуравајуће друштво, и као почетак треба осигурати свиње од помора, пошто сељак највећи приход има од истих; али то би било само у овом случају кад би биле осигуране од помора. Често се дешава да поједини хране — гоје по неколико комада стоке, купи свиње, купи храну и њих задеси зараза, и сопственик

ако је мало материјално слабши, он мора да иде у службу, а ако је и јачи материјално он мора да се пати за пет година док поправи стање.

Зато треба си сељаци да настанемо да се организујемо и да образујемо сваки у својој општини осигуравајуће друштво, изабрати људе спремне у управу, благајници узети са обавезом и јемшица. Прописати правила, одредити члански улог као и улог од комада, тако да сваки члан мора тачно пријавити колико има комада свиња; у противном да има више него што је пријавио такав има престати да буде више члан друштва. Кад неком од чланова скапљају свиња, марнени лекар има утврдити да ли је скапала од заразе — болести и то о трошку друштвеном и ако се то утврди, онда сопственику има да се исплати у поза цене по процени заклетих вештака, који искључиво морају бити чланови друштва. Правила морају бити потврђена.

Доције осигурати осталу стоку, као и бернићет од непогоде.

А то ће се све бразо постићи ако се у то друштво не умеша она наша стара болест, а то је партизанство. А тога на право место несме бити; нека исповеда сваки своје начело како он нађе за ходно; али овде, где су по среди општи интереси свију нас сељаку, ту несме да се говори о којесаквим партизјским синџилицама.

18.VI. 1924. год.

Чеда Пејровић
Клоке.

Земља, из Клоке — Крагујевачка.

ИЗ ВОЋАРСТВА.

Наранче и лимуни.

Наранче и лимуни су највећи урес наших вртова, понос наших вртара и вртарница и једна жива атракција за свакога странца. Нема врта ни прикућа у околини Дубровачкој без лимуна или наранче, било слатке или љуте, без цедара или наранџана (мандаларина). Најобичнија је љута наранча (*Citrus Bigaradia*, затим лемуз (*C. limonum*) и варирана слатка (*C. aurantium*) разних врста, те коначно разни цедри (особито *C. medica* и огромни *C. Decumana*).

^{*)} Пунтамо сваки чланак, те да се визи за наш народ већ осећа све више и више потребу за пољопривредним осигурањем и да многи трошкови сељака, на међуљини и писци овог чланака, тражи да се то осигурава и да се узимају овие основи, што је врло издржно гледиште.
Ур.

Прва од ових красних и корисних биљака, која је у најстарија доба преко Персије и Палестине овамо донешена у Европу била је *Citrus medica* т. зв. цедар. К нама су донешене из Италије и из Грчке али је сада тешко установити, у које доба.

Италија је највећи производент агрума, особито у јужним покрајинама, те производира годишње од 2.800 до 2.550 милијона плодова на 17 до 18 милијона стабала.

Код нас имаде у срезу: Дубровачком 3.498 стабала, Корчуланском 769 стабала; Боко-Которском 2.510 стабала; Хрватском 770 стабала — укупно 7.547 стабала, са годишњим производњом од 6 до 700 квантита.

Гојилда лемуна и наранџа код нас не може се убрајати именем главних привредних грana, али се не може ни омаловажити особито, ако се узме у обзир, да би се дала знатно проширити и од не још више привредити искоришћујући не само плодове већ и лишће и цвијеће, које имаде велику важност у индустрији мириза.

Лемуни и наранџе успијевају код нас добро у природским крајевима и на острвима у положајима заштићеним од буре и изложеним подневном сунцу. Зимска температура од + 2° С., ако потраје дуže времена, шкоди им. Ове минуле зиме настрадали су у цијeloj околини Дубровачкој, а мјестимично и у Боки-Которској, али је прошила студен била заиста нешто још незапам-

тена на нашој ривијери. Не прија им такођер ни ћетица спарика, кад досегне 40° С. У првом случају треба их заштитити од студени и покрти их сламом или стакленим кровом; у другом случају треба им обилно зачијевати. Лузта наранџа наје толико осјетљива, па ни некоје врсте слатких наранџа; пајосетљивији је лемун, којему од зime испуца кора и погину све зелене грane.

Вапнесто-иловасте дубоке земље им најбоље пријају, као што су обично земље насute у нашим пртвима и прикућама у стрмим положајима.

Да буду стабла бујна и родна треба их гијити стајским или умјетним гијем. Најагодије ће бити, ако се једне године погије са једним, а друге са другим гијем. За једно овеће и родно стабло употребљава се годишњи 80—100 кг. стајског гија или по прилици: 0.75 кг. амонијева сулфата (= 0.80 кг. Чилске шалитре или 0.70 кг. вапненог душика), 0.25 кг. калијева хлорида (или 0.30 кг. калијева сулфата). 0.10 кг. суперфосфата (или 0.30 кг. Thomasove дрозге).

Стајски гиј се засиље концем јесени а умјетни током зиме. Гиј се закопава 18—20 см. дубоко, подаље од паше, околу цијелога стабла у ширини докле допишу грane.

Најбоља и најтрајнија стабла постизавају се узгојем из сјемена. Обично се узме семе од љуте наранџе, али ако желимо узгајати малена стабла, узме се сјеме од слатких наранџа. Сјеме треба да је од потпуно зрелих

ПОДЛИСТАК

Немачко Пољопривредно Друштво.

(Сарајево)

У самом уређењу Друштва лежи целокупан механизам и покретач његовог обилног и разноврсног рада. По броју чланова, по својој распространиости, по обрту нових помоћу банака од 616.204.127,06 и који је прошао кроз искус 1922. год. од 12.136516, 69 марака, Друштво показује многоструку разнотактност. На целу Друштва стоји Управни Одбор, који се бира годишње на редовној скupштини у фебруару. Целокупан одбор броји 196 чланова, а 1921. год. било је 354 чиновника.

Како је посао Друштва разноврсан и захтева нарочите стручњаке, то се осетила потреба да за сваку грану пољопривреде постоји нарочити одељај или секција, којој на челу стоји шеф или секретар. Ако се појаве нарочите задаће у току друштвеног рада, бирају се специјалисти за једну нарочиту секцију за разрађивање нарочитих задаћа, за извођење огледа или студија и т. д. Немачко Пољопривредно Друштво бројало је до 1921. год. 13 одељаја и 55 одбора са нарочитим секцијама, који су на више годишњих седницама решили масу корисних питања, публиковани у извештајима седница. Помоћу оних одељаја долазило је до саветовања и измене мисли чланова у свима пољопривредним — техничким питањима. Тако питања о ћубрену у одељењу за ћубрење, о одгајивању семена у одељењима за одгајивање семена, о ратарству у одељењу за ратарство, о сточарским приликама у сточарском одељењу, о питањима и исхрани стоке у одељењу за исхрану, о питањима

тајнима воћарства и винарства у одговарајућем одељењу, о пољопривредним машинама и оруђима у истоименом одељењу, о газдинско-научним проблемима у одељењу за газдинство и т. д.

Од свих горе поменутих одељења, онај за сточарство био је врло агилан, те је Немачко Пољопривредно Друштво стекло нарочитих заслуга на пољу унапређења домаћег сточарства. У интересу унапређења оно је било упућено на што чешће приређивање годишњих изложаба у различим областима, а интересесе сфере пољских чланова на том пољу толико су се прошириле, да је само једно одељење било недовољно да одговори свима задаћама. С тога је недавно у Друштву решено да и даље постоји сточарско одељење за решавање општих задаћа сточарских и општих питања изложаба, али да се поред њега створе нарочити одељици за књижарство, говедарство, свињарство и овчарство. Отварање секције за сите животиње остављено је будућности и стварној потреби.

Да би Друштво остало у непрекидној вези и са најудаљенијим члановима и да би им се дала могућност за расправљавање разних техничко-пољопривредних питања, Друштво издаје лист у часописе, сем нарочитих других часописа и гласника. Члановима стоји на расположењу још и „Годишњак“ и публикације у „Радовима Немачког Пољопривредног Друштва“, који до 1912. год. броје 314 свезака.

Сем разних скупова, саветовања у појединим одељењима и секцијама и поменуте делатности штампе, помоћу чега се врши велика делатност Друштва у весником и пропагандистичком дјелу, установљени су и нарочити пословни одељеци, који помажу појединим

плодова и најбоље сачува своју клијавост у самом плоду, на макар овај сагњимео.

Многи обичавају расплодавати агруме кључијима и т. зв. маргатама, или биљке овим начином узгојене нијесу трајне.

Сјеме се у — нашим приликама, где се ради на мало — сије концем марта па до половице априла у древним сандуцима или у посебним килимима, постављеним у заштићеним положајима. Клила (или ти древни сандуци) приређују се овако: најпре се на дну сасипље крупног пјешка или жала у дебљини од 20 до 30 см. Над овим се наспе једна наслага земље помешане са стајским гнојем (по могућности коњским) у дебљини од 30 до 40 см. и коначно 10 до 20 см. добре плодне ирне земље (мјешанац). Сјеме се посије у овој црној плодној земљи у редовима размакнутим 15 до 20 см. у дљини од 5 см. сјеме од сјемена, закапајући га у дубини од 4 до 5 см. Кад је сјеме посијано, клаји се лагано залије а по ноћи и за изванредно студених дана покрије асурама или стаклима. Клила треба да је увијек умјерено влажно и чисто од корова. Ако су биљке посијане одвише густо, треба их прориједити.

Концем марта сlijedeће године младе биљке из клила пресађују се у расадник или одмах на мјесту, где се изакон године дана најврта (каламе) на ону арсту, што је же лимо имати. Било да се младе дивљаке посаде на мјесту или у расаднику, земљиште треба да је ускопано до

пољопривредницима у различим набавкама и посредују под најповољнијим условима. Тако пословни одсек за гнојњу посредује у набавци вештачких гнојња, одсек за сточну храну посредује у набавци сточне хране, онај за семена у набавци семена ит. д. ит. д. У Немачком Пољопривредном Друштву заслуžљен је и посредничко-набављачки Јравац, од кога друштво има своју пристојну зараду, и обрт новца преко банака од овог рада износио је као што раније поменујмо 616.204127. 60 марака, а обрт кроз касу 12.136516,69. марака.

У погледу приређивања изложаби Немачко Пољопривредно Друштво стекло је нарочити глас. Приређивања и одржавања изложаба била је главна задаћа Немачког Пољопривредног Друштва, још од времена његовог оснивања. При приређивању општих немачких пољопривредних покретних изложаба које би се одржавале сваке године, била је основна мисао, да се њима у непrekидном року даја једна представа свих успеха, постигнутих на пољу целокупне немачке пољопривреде а у вези са великом такмичењем. Ове би се изложбe приређивале у различним местима царства, а покретања би се вршила по нарочитом плану. У тој сврси земља је подељена на рејоне и вршени су прелази између истока, запада и југа Немачке. Од свога постанка до светског рата, Немачко Пољопривредно Друштво приредило је 27 таких изложаба, од којих је најуспешнија била она у Хановеру 1914. После рата Друштво је приредило једну такву изложбу 1919. год. у Магдебургу, само у мањим размерама,

Најважнији део ових изложаба чини први одељак стоке: овде је и најаче такмичење.

60 см. дубине и добро поглојено. Пригодом пресађивања треба да се нешто мало прикрате жиле и стабљика. Најсигурујији начин највртања (каламења) јест на спавању око концем лета или на живо око у пролеће. Кад је дивљака најврнута треба обрнути све младиће и све пупове, који би протjerали, осим најврнутог пупа. Кад овај проттера треба га чувати и пазити, привезати га уз један колчић, да се узгроји усправно.

У нашим приликама саде се у равним положајима у размаку од 5 м. а у стрмим положајима 4 м. Луте наранџе на 6 м, далечине.

Они који не само производају дивљаке најбоље је да их из клила пресаде одмах на стајно место па да их ту најврну.

Наранџе и наранџини (мандерини) саде се онако дубоко, како су и прије стајали у земљи, дочим лемуни и цедри нешто дубље.

Током пролећа сваке године треба да се стабљике нешто уреде и, да потребе, оклаштре (орежу). При томе треба пазити на слажедеће:

1). Стабло треба да је симетрична и правилна облика а крошкања само толико бујна, колико може коријен да је издржава. Зато треба увијек узети у обзир каква је земља и каква је гнојилба, иначе не стабло заостати и неће рајати.

2). Стабло не смије бити одвише високо, да му горње гране не буду изложене бури и да се евентуално узмогне зими покрити и заштитити од студени.

Други одељак сачињавају пољопривредни производи и помоћни средства.

Трећи одељак сачињавају пољопривредне справе и алати, у коме се налазе најновији изуми, претходно испитани.

Од нарочитих стварних радова за унапређење технике, Друштво врши разна проучавања и утврђује најрационалније начине рада и увођење најбољих раса. Ови се радови протежу на: 1. Земљорадњу (земљиште, ђубрење, обрада земљишта, семе, одгајивање биљака, жетва и искоришћавање земљорадничких производа); 2. Сточарство (одгајивање, напретци у сточарству, исхрана и љуба стоке); 3. Воћње и уређење газдинства.

Према свему овоме задаци Немачког Пољопривредног Друштва обухватају техничку страну целокупне немачке пољопривреде. На супрот таксе, Друштво у овоме ограничењу оставља велику слободу при избору појединачних области рада и подухватања не само онога, што се као потребно сматра, а план рада предвиђа временом у извесном смислу потпуно разграђивање и скоро правилни изградњу.

Оваки би био укратко излесен постанак и делатност Немачког Пољопривредног Друштва по најновијим подацима из извештаја 1922. год. За нас ће бити од велике користи ово блаже упознавање са Немачким Пољопривредним Друштвом, чијим се искуством у разградњом раду у целокупној немачкој пољопривреди можемо послужити у згодним приликама.

3). Треба одстранити све сувишице гране, било што су закржљале или што су избиле из дебелих грана (воденаци), пошто су ове увјејек на штету плодних грана

4). Треба прориједати крошњу, ако је прегуста да узмогне свијетлост, зрак и топлива пронирају до доњих дијелова стабла.

5. Треба помагати и ојачати оне гране, које се не развијају бујно, запречујући у својим развијатим гранама, које протjeraju овице бујно. Окомути положај грана помаже им развијати дочини коси и водоравни положај их ослаби. Лемуни се чисте и клаштуре само у јуну.

Лемуне и наравице треба окопати у пролеће, а преко љета према потреби, имајући на уму, да окопана стабла мање страдају од суше и да копање стабла иза љетне кишне или иза заљевања уздржи влагу у земљу да дуže времена. Преко љета треба више пута заљевати стабла и то пред вечер. Слиједећи дан након заљевања земља се мотичицом поскорупи.

На лемуне и наравице, нападају разни медини, од којих су најпогубљенији велики воштени медин (Isocrya Purchasi), мали дугуљasti медин (Coccus ili Lecanum in hesperidum) мали округли медин (Aspidiotus Hedere).

Првом медину нашло се је лијека: њега уништава мали корујаш т. ј. зв. *Novius cardinalis*, који се је већ расплодио у разним мјестима покрајине. Проти осталим врстама треба штитити стабла са расточином од 1 до 2% лекарина или екстракта духана или демилозна. Штити се обично теком маја или јуна мјесеца кад измиле из јајаца младе личинке медини. Кад млади почну ужуробано лазити гори-доли по гранама, знак је, да су се појавиле младе личинке. Треба штитити два пута у размаку од осам дана помоћу обичне штитџалке за винограде.

Марко Марчић.

ИЗ СВИЛАРСТВА

„Дуд је алатно дрво“

Од све врсте нашег домаћег и планинског дрвета дуд заузима прво место. Цео наш привредни свет изузев једне пешнатне масе, није се упознао са корисницима овог дрвета.

Дуд има свих привредних и корисних особина, успева на свим земљиштима, може се расадњивати на један најлакши и најсјевнији начин, у порасту је дosta бра, његова круна не чини скоро никакве штете своме земљишту, у гориву је врло добар, за грађу може да замени растово дрво нарочито за омање качерске судове, роди врло много и сваке године; род му користи за исхрану пернате живине, а што је најдрагоценје, лист му је добар за стоку, а првенствено за храну свилене бубе.

Да би се ова била могла у већој количини испористити, потребно је да се и у гајењу распространи. За његово гајење може се употребити семење и то белог дуда. Убрзати дудине, па ове исушити и расадити у обичној леји, коју поријати као и за свилену лук. Кад се на овој леји расадијени дуд појави онда

га разредити и дати му могућности за правилан пораст. Кад одрасте, расадити га крајем јануара или ливаде да би, кад већ одрасте могао поред главног циља, да послужи и за ограду имања. А може се слуда наћи и расада особита по планинама, које су билије одрасле у виду једријег штапа. Ове саднице испокапати и донести; па у близину куће одвојити један мали простор земље те ове саднице расадити тако, да могу бити једна од друге у размаку пет метара, како би у овој сразмери имали правилну вегетацију. Кад одрасту порезати их расте и са окавој порезаног дуда најбоље је лише за исхрану свилене бубе.

Како нам се постепено из руку измиче растово дрво и из дана у дан постаје све скупље, вије искључена могућност да ће кроз крајни низ година наступити моменат, кад сиромашњија класа привредника неће имати да у својој кући има икакав суд за чување свога домаћег пива, те с обзиром на ову околност биће прикупљена, да своју шљиву и грожђе продаје са струка. Што се пак тиче гајења свиљобубе слободан сам рећи да ниједна сељачка кућа није лети без по једнога члана породице, који се у дворишту бави ситним домаћим пословима, а који поред свога посла може да храни и свилену бубу тако, да му се овај његов посао по дохотови може убрзити у најважније и најкорисније домаће послове. Дајце, један члан породице и ако је слаб или стар као што данас има и нивада, може на неговоја свиљобуби да заради толико, колико и најздравији члан. Једном рећи, може да рад његов донесе толико прихода као и онај што је у кући свршавао најтеже пољске и тежаке радове, па још и више, јер радији у пољу има се виши и чекати на принос, а на неговоја свиљобуби не губи се дуго време и под сигурно. Ради примера наводим ово што сам лето практиковao. Хранио сам једну кутију свиљобубе, лепо сам их неговао и за време од 50 дана ја сам узео хиљаду динара; време проведено на њиховом негованују отишло ми је колико и на читању новина. Ово је знатан доходак једне малене привредне породице и то у времену кад од лећних усева још ништа није стигло да се уновчи.

Зато пољопривредници смело на посао, садимо дудове, стварајмо од ових домаће расаднике, и овим подизјем млађој генерацији повољна средства за производњу једног драгоценог продукта, који има пијацу широм целога света.

23. јуна 1924. год

Комаране.

Сава А. Радовановић
привредник и члан Лекачке
пољопривредне позоружнице.

ИЗ ЗАШТИТЕ БИЉА ОД БОЛЕСТИ И ШТЕТОЧИНА

Неколико речи о рутавој буби, која је овога лета напала раж на разним местима Босне и Црне Горе.

Крајем маја и почетком јуна ове године дешавало се више пута да тујем из различних места Босне и Црне Горе о великој штети, коју је нанела на њивама, — по-

главито на ражи, т. зв. рутава буба (*Tropinota* или *Eri-cometis hirta* L.). Стога сматрам да је корисно навести известна посматрања и огледе, који се тичу ове штеточине, а који су били изведенни поглављу у Русији.

Уопште мере за сузбијање рутаве бубе нису довољно проучене, ма да је распространења по целој југојуго и средњој Европи.

У колико ми је познато, у народу се зову бубе сређне величине, које припадају класове, — „пивци“, и ако припадају не само разним врстама, него и разним родовима, као на пр. — роду *Anisoplia* (разних врста) или Апотела („зелене бубе“). Ипак је врло лако рутаву бубу разликовати од других „пивца“. Нено тело је потпуно црно са малим белим, слабо приметним мрљицама (из покрилцима), па је чупаво, пошто је густо обрасло дугачким длакама што вије случај код других „пивца“.

Одрасла се рутава буба опажа у већој количини с пролећа и почетком лета на разном цвету. У годинама наглог множевна напади воћкама, — и то нарочито оних које цветају доцније као што су јабуке — уочљив квар. По представи воћака рутаве бубе често пута прелете на раж, па уништавају на њој цвет и плоднике.

Рутава буба напада не само разните цветове, већ и на затворене крувице оди, главице, које отвара силом, — на пр. код бокијура (*Raeonia*) или маслачка (*Tatiaxiss*). Исто тако она извлачи младе класове ражи, који су још омотани горњим листом. Овакви са класови обично отворењије боје, те су добро уочљиви.

Код воћака рутава буба напада првенствено цветове на доњим гранама, те предпоставља ниска дрвета оди, широкраже. Кад има сунца за време врућине је доста живахана и радо лети, иначе је спора животиња, те ју је лако у киновито или малговито време стрести са дрвета на земљу.

Време у току којега можемо посматрати рутаве бубе — по польима, ливавама и у баштама, зависи од метеоролошких прилика. Према посматрању г. Шрајнера у јужној Русији, ношење јаја у земљу почиње на четврти или пети дан по спаривању, а ово се врши убрзо после првог појављивања бубе.

Ларве рутавих буба живе у земљи — у облику дебелих, белих црва, савијеног тела, жуте главе и кратких ногу. Оне се хране од трулежака и биљних жида. Личе на ларве правог пивца (*Anisoplia*). Ипак се лако познају, по томе, што се бразо крећу, без помоћи ногу, па леђима или на бочној страни тела, ако се метну на коју равну површину (на пр. на даску). Бораве само у спољашњем слоју земље до 15 сант. дебљине. Крајем се лета преобразе у земљу у лутке, из којих излегну одрасле бубе исте јесени, али остане у земљи све до идућег пролећа, па само тада излазе напоље.

Понекад излажење бубе из земље задоцњава услед још непознатих разлога, па изгледа да баш у овом случају напосе бубе највећи штету, — нарочито кад је хладно и кад после пролећних хладнића настаје од једног вруће време, као што је било ове године.

Што се тиче мера за сузбијање рутавих буба у годинама њиховог наглог множења, — може се најпре предузети уништавање њихових ларва. За то треба за-

сазити места, где су се налазиле у највећем броју, јер са ношењем јаја врши на тим местима или у непосредној близини. Нарочито пажњу треба скренути на ливе са ражи. Није тешко утврдити у оваквим местима присуство ларве у земљи помоћу претходног пажњивог истраживања земљишта. Оваква места средином лета или у другој половини истог (на пр. у јулу месецу, т.ј. пре претварања буба у лутке) морaju, да се преору на дубину до 15 сант. па се задржавају. Кад се буде показало при орању, да има у земљишту ларава у знатној количини, онда се орање понавља доције мало дубље (на пр. до 20 сант.)

По малим баштама са ниским воћкама примењује се скупљање буба голом руком, оди. Стресање са цвећа Ради одвраћања од воћака пробало се сејање родног цвећа (нарочито — главничких биљака) на лејама између дрвећа. Разуме се ове билке треба да цветају у исто време, кад и воћке. Оне примамљују рутаве бубе на себе, па им је лако ту покушити руком. Ако би земљиште пре сејања цвећа било најубрено, онда не на истим лејама рутаве бубе носити своја јаја — тако, да у другој половини лета можемо на истом месту таманићи њене лерве. — Препоручује се такође сејање дуж баштене ограде ширпрага од трина — *Ripinus spinosa*, који исто тако примамљује рутаве бубе. Наравно око овог ширпрага треба водити бригу исто тако као и око других културних биљака у башти, да не би посто извор штеточина питоме воћке.

24. VI. 1924.

Д-р Јулије Вагнер
професор Универзитета

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Ове године појавиле се на Косову приложена врста бубе, и напала на исклесану раж. Напала ју је у велиkim гомилама, а, на неким местима, упростилацема целе пиве. Прилагојмо два класа ражи која нису била нападнута и четири класа готово сасвим изједене ражи.

Народ се од ове бубе бранио, сабирајући је с класа, у колико то допушташе други посао. Сабирали су је рукама а и затежују канап и превлачећи га преко класа, да тако брже бубе стресу на земљу и покупе.

Буба је налик на хрушта, жука, (гундеља) или мања и другогаја боје.

Каква је ова буба и има ли срестава за борбу с њом? Молим Вас да ваш стручњак да да своје мишљење о томе.

А. Прибићевић
Вучитри

Одговор:

На ваше питање о извесним штеточинама вашега краја, а према послатом угледу и опису који сте ви у сасвим доверију мери дали, ствар је у овоме:

1. Буба која је напала на исклесану раж, а која често напада и остale стрнице, и за које је тако исто опасна, јесте *russata* буба — *Ericomelis hirta*. Појављује се с пролећа прво на виновој лози, затим уништава

цвет јабучастог воћа, и по влатаву стрнина цавада њих. Усевима шкоди највиши начин, што уништи унутрашње лелове цвете и остану само плавице на вретену класа.

Није ми позната нека нарочита радикална мера против ове штеточине стрнина, осим начина уништавања буба превлачењем затегнутог канапа при врху стрнине, и то поглавито јујутру, када највиши нападају. — Наравно, као и све друге мере ове врсте, и ова би морала бити колективног карактера, па да сви пољопривредници овај посао изводе. На жалост данас код нас још није ни у колико организована борба против штеточина биљака, баш као да смо ми нека изабрана земља, која је поштешена овога зла!*)

2. Друга штеточина је свакако Elater Segeiis — торин, како каже и сам г. Прибанић. Њена ларва је нарочито опасна за пшеницу, јер својим развијеним вилицама прости просече корем. Има неколико предлоганих мера које немају скоро никаквог практичног значаја за уништавање или сужиђавање ове штеточине. Главна дејства су свакако: плодоред, птице које уништавају и кртица. Све мере које се предузимају да биљка буде што напредија, а тиме и отпорнија према болестима и штеточинама, могу се употребити као мере борбе. Између остalog препоручује се и бацање чилске шаљите у прољеће „ преко главе“, што би усев учинило отпорнијим.

Д. Ђосић

БЕЛЕШКЕ

Одкуда масло постане горко? — Масло може постати горко било што со употребљењем за солење и/или чиста било што је посуђе у коме се прихватало млеко или правило или држало масло некалесано, зарђало.

Со, која се употребљава за солење може имати разних примеса, који дају маслу горак укус. Кад се такав укус нагло појави, онда се узрок може припратити соли, те ову треба променити.

Али горчица масла може доћи и од некалесаног посуђа. Млечна киселина плаваке може да нагризе гвожђе — то јест суд, који није калесан, а у коме се плавака прихвати, и да образује једно јединиње (лактат твожја) које је врло горко и оноро и од кога може и торчица маслу доћи,

Чим се, дакле, појави горчица код масла треба испитати посуђе, те видети да ли није кајаљ у њему излизан и твожје оголено, па онда ако то стоји суд калесати. Нарочито ће се појавити горчица код масла ако је посуђе на неком месту зарђало. Рђа је један оксид гвожђа и млеко кад дође у додир са њиме лако га раствара. Утицајем млечних киселинин ствара се лактат гвожђа, који је као што рекосмо горак. Од тог јединиња добија горак укус не само масло него и други млечни производи, који се добију при спровођењу масла, оплављено млеко, суругка, млаћеница и др.

Судови дакле, у које се прихвата и прерадује млеко треба да су чисти и чим се на коме примети рђа треба га одбацити и употребити тек пошто се калесише.

ГЛАСНИК

+ Иван Беле. — Пољопривредна настава наша и пољопривредна струка претрпела је ове један знајајан удар. Директор кметијске школе у Са. Јурју (из Ј. Ж.) г. Иван Беле умро је 20 маја о. г. у болници Грачану, где је потражио последњу помоћ од тешке болјетине, која га већ од дужег времена мучила, на јој је најзад и подлегао. Беше то јак и смакан муж, који је већ по спољашњости улевао поштовање. Али дух његов, његова стваралачка моћ, његова ретка стручна изразбразда оставила су видан траг, дубоко урезан у пољопривредној настави и пољопривредној литератури браће наше словеначке. Добијени стручно образоване у једној у своје време од најважнијих виноградарско-воћарској школи у Клаустернбургу, он се након после тога посветио наставни чин стручни у марнборској школи, а кад је установљена кметијска школа у Са. Јурју, постављен је као најспособнији кандидат за директора те нове школе. Ову је подигао из основа, и посетиоци могли су видети у њој једну ретку организацију, у којој се излазе сва модерна извођења, те служи како за темељну стручну наставу ученицима, тако и за углед на предвиђеној практици. Учесници посете наших селских словеначкој браћи памте добро објашњења, која су добила и братско гостопримство са којем их је примио директор Беле. Но, он је и на перу био један од првака наше браће словеначке. Многи поучни чланци били су по стручним листовима и многе књиге његовог су издања, а међу њима прво место заузима његово „Садјарство“ (Воћарство), којим је Беле, по Кметовачесу „поставио трајан споменик у нашој књижевности“. Садјарска секција Кметијске Дружбе у Љубљани почастовала га је избором за председника, на ком је положај директор Беле развијао обилат рад за унапређење воћарства у земљи. Јављао се уз то често одличним чланцима у Словенском Садјару, органу друштва. И кад је позван био са својом одличном спремом и обилатим наставничким искуством да потпомогне рад конференције директора наших пољопривредних школа, већ се најавио на болесничкој постели, изјавивши писмено жалост што је бोљешеви спречен доћи на конференцију.

Шаљемо наше жалење његовој поштованој породици, а и школи којој био основалац и дични управитељ.

— Б.

ЗАПИСНИК

X. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 12. марта 1924. год. у дому друштвеном у Београду.*)

Били су присусти: председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови управе: г. г. Павле Петковић, Душан Тилич, Драгутин Спремић и Милорад Зечевић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Безбеднички секретар г. Николаје С. Стаменковић.

*) Услед непомилног материјала а случајном трешком слагача изостављена су из штампе лесоти и дланџести записник селница Управног Одбора за ову год., те се овом прилаже штампају.

* Виде ошверније напред чланак о рутњој буби.

I.

Прочитан је и са малим изменама усвојен записник прошле седнице.

II.

Прочитан је реферат секретара, да Штампарија „Грековић“ није примила извештај и прашала на штампање — и с обзиром на краткотрајност до збора, — Одбор одлучује: да се штампање годишњег извештаја и Празника, као и предрачун буџета за 1924. год. повери Штампарији „Скерарш“.

III.

Покренуто је питање о избацивим сеченима које Друштво нема, па је одлучуно: да се омажи избављањем од фирме Скерарш и Компаније из Лубљана 1000 кр., куге и 1000 кр. изведене сточне реле и 3000 кр. излупари по номенклатури цемена.

Поред тога наручити да исте фирмe да газдини врста површи до 50 колематија.

IV.

Прочитано је и усвојено мишљење Књижевног Одбора бр. 6959 о опкупу раднија пок. И Кремена.

V.

а) Прочитана су мишљења Инспектора за Подружине бр. 1585, 1811, 1613, 1939, 1958, 1938 и 1941; различитих Подружница, које траже спрове, плат, сене и оставак па кредит, па је одлучуно: да се Повољнији Подружници у Помесу отвори кредит у 20.000 динара. Повољнији Подружници у Крипоју Паланици у 3.000 динара. Повољнији Подружници у Рековцу у 15.000 динара. Повољнији Подружници у Бијељини (Босна) 20.000 динара. Повољнији Подружници у Косовској Митровици 25.000 динара. и Повољнији Председници Подружници у Господиницама (Бачка) 20.000 динара: сви па подлога обвезе по прописаној форми.

б) Прочитано је мишљење Инспектора за Подружине по избацивим сеченима Марковића из Изабенице и Љубе Атанасовића из Крагујевца, да се искључиво прими Будимир Марковић и Милан Пешић за прајмус у Четословачку. — Одбор одлучује: да се прими пошто број прајмус-августа највећи је попутњак.

VI.

Прочитан је предлог г. Миле Јовановића, да се одредије један специјални Одбор за проучавање пројекта о подизању малих сеоских затвора на предраду сарвон-шестоне и др. — Одбор је примио запис и одлучује: да се овај предлог-изнесе пред Главни Годишњи Збор па решење.

VII.

Прочитан је извештај члнова Одбора по расписаном стечају за промишљај сене, прве, летелне и луверске у прилогу године, па је затврдено да се изграде алијане по приложеном списку.

За овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

XII. редовне седнице Управног Одбора Српског Повољниједијног Друштва, држане на дан 26. марта 1924. год. у Друштвном Дому у Београду,

Били су присутни: председник г. Паја Т. Тодоровић, потпредседник др Т. Танасије Митровић и чланови Управе: г. г. Александар Раковић, Божа Раковић, Никола Петровић, Павле Петковић, Милан Ђамјановић, Душан Татаћ, Драган Спремић, Сава Раковић и Софроније Ћирковић.

Кој гост, г. Чедомир Б. Симоновић, ср. економ из Гуче.

Председнико: Претседник г. Паја Т. Тодоровић, бележни секретар г. Николаје С. Стаменковић.

I.

Председник отвори I седницу: поглеђ Главни Годишњи Збор, гадајући нове чланове Управе и мози их, да са стариим члановима размено пораде на извођењу Друштвених задатака.

II.

Прочитан је и усвојен записник прошле седнице: са малим додатком.

III.

Председнико: да се на основу чл. 10. Пословника избрани ставни спољашњи одбори.

ИЗАБРАНИ СУ:

а) у Финансијском Одбору: г. г. Софроније Партоњић, Милан Ђамјановић и Никола Ж. Петровић;

б) у Набављачком Одбору: г. г. Александар Раковић, Сава Раковић и Драгутин Спремић;

в) у Књижевном Одбору: г. г. Потпредседник др Танасије Митровић и Божа Раковић.

ЗАТИМ СУ ИЗАБРАНИ:

а) у Изложбеном Одбору: г. г. Душан Татаћ, Павле Петковић и Александар Раковић;

б) у Одбор за израду програма ради за 1924. год. г. г. Потпредседник др Танасије Митровић, Божа Раковић, Павле Петковић и Милан Ђамјановић;

в) у Одбор за измену Пословника: г. г. Божа Раковић, Никола Ж. Петровић и Софроније Партоњић;

г) у Одбор за предавања: г. г. Потпредседник др Танасије Митровић, Павле Петковић, Божа Раковић и Никола Ж. Петровић;

м) Мешавине Набављачког Одбора да се избие детелинска семе — Одбор одлучује: да семе које је у Друштвеној Магацину на изложби, а трајка дуго времена, што праизбави, тим праизије највећи количински како то Правила о контроли семена траже. — Одбор опазијује Набављачки Одбор, да омажи издавањем 5.000 кр. лукарке и 1.000 кр. изврше детелине од најближих и најстаријих популација и да са исто време скрепи сажом Господину Министру Повољниједијног и Води о трошковим не контролисаним семенама у Војводини.

Потпредседнико: предлаже да Друштво уважи Господину Министру Саобраћаја, па списи ставове подлоге на спрове и остави као и на стоку, коју Друштво шаље својим Подружницама. Тако нешто и за непроробе. Напомене да је ово Друштво имало такве повластице и пре рата са 50% јевтиње — Одлучује да се списе г. г. Министру Саобраћаја

VI.

Мишљење инспектора за Подружине:

а) да се Жачкој Повољниједијној Подружини у Краљеву одобри кредит па подлога обвезнице — Одбор је одлучује: да се Жачкој Повољниједијној Подружини отвори кредит у 20.000 динара у спрови и осталом па подлога прописане обвезнице;

б) да се Повољниједијној Подружини среза драгичевског одобри кредит у спрови и осталом. — Одбор је одлучује: да се Повољниједијној Подружини у Гучи отвори кредит у спрови и осталом за суму од 20.000 динара па подлога прописане обвезнице;

в) да се Повољниједијској Подружини среза Јасениковића среза трстеничког отвори кредит. — Одбор је одлучује: да се Повољниједијској Подружини у Јасениковићима отвори кредит у спрови и осталом у суми од 5.000 динара па подлога прописане обвезнице;

г) да се Повољниједијској Подружини у Косовској Митровици одобри кредит у спрови и осталом. — Одбор је одлучује: да се Повољниједијској Подружини у Косовској Митровици отвори кредит у спрови и осталом у суми од 15.000 динара, па подлога прописане обвезнице;

д) да се Повољниједијској Подружини у Ужици отвори кредит. — Одбор је одлучује: да се Повољниједијској Подружини у Ужици отвори кредит у спрови и осталом у суми од 10.000 динара, па подлога прописане обвезнице;

е) да се Повољниједијској Подружини у Зетоњи одобри кредит. — Одбор је одлучује: да се Повољниједијској Подружини у Зетоњи отвори кредит у спрови и осталом у суми од 10.000 динара, па подлога прописане обвезнице;

Пошто многе Повољниједијне Подружине имају изнаде своја стара дуговиља, која износе никадио стотине хиљада динара, то је Одбор одлучује: да се изузму Подружине које дугују, да своја дуговиља изнаде што ако не учине, тражите наплату судским путем.

ж) Председнико: припадаје, да члан финансијског Одбора г. Софроније Партоњић, проводијући и квартни преглед ствара некомеко Повољниједији, изложије друштву да свој дуговиље не паду никакве одговоре. — Одбор успори предлог и одлучује: да се г. г. Партоњићу исплати одрађена дленница и путни трошак по рачуну;

5) Члан финансијског Одбора г. Партонић, предлаже да се за Польопривредне Подружнице утврди склао иштава семкин и то: Подружнице које броје 100 чланова 50 кгр. детелине, Подружнице које броје 50 чланова 300 кгр. а Подружнице које има 50 чланова 150 кгр. с тим, как ово сема исплате послати им друго. — Одбор усваја овај предлог.

VII.

Прочитавши је реферат Друштвеног секретара, којем референце, да г. Обр. Благојевић, адвокат из Београда и заступник Друштва није пристао на понуду пријављеног правоизбраника, да се без парнице уступи Друштву инијативу до плавилана. — Одбор је одлучио: да се извести г. Благојевић, да захтева целокупну земљиште са којим оно Друштво располаже и на које је задобило право својине и на њему по-длего зграде.

VIII.

Члан Управе г. Рашковић, предлаже да се записацији седница ако је иако могуће штампавају ускоро са државним седницама. Стога би требало наредити, да се сада по неконко записаним штампавају у Тешку, како би се ускоро постигао штампање записника по пријави седница. — Одбор усваја предлог предлог и ставља секретару у дужност да о томе води рачуна.

IX.

Финансијски Одбор предлаже, да се измири преглад свих оглаза у 1923. год. да се да се извадата изврши за ове који нису нападени — Одбор је одлучио: да секретар и г. Рашковић прегладују "Тешак" у 1923. год. направе списак свих оглаза, па затим са благовидним контролираном који је паден а који није, па на томе извеште Одбор. Осим тога Одбор је одлучио: да се у буџећу не један оглаз не штампа који нема везе са польопривредом и то и да се у напред плати.

Са овим је седница закључена.

ИСПРАВКА

У 23. броју *Тежака* на страни 4., шести ред одоздо реченој: „ако величину пречника отвора касе помо- жимо самим собом“ допунити са реченицом: „затим пре- чник данцета помојките самим собом,“ — која је грешком слагача случајно била изостављена. Исто тако у истом броју на страни 5. у 19. реду озда у место: „исто тако не измерити“ читај: „ист отако не валья измерити“.

Изаша је из штампе у издању Српског Польопривредног Друштва књига:

ДОМАЋЕ КОНЗЕРВИСАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА СУШЕЊЕМ

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа. — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа. — Сушење разних врста поврћа — Чување осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украсена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Польопривредног Друштва по цени од 12 дин. комад.

НА ЗНАЊЕ

Српско Польопривредно Друштво има:	
ручне вршалице по	3.300. — дин. ком.
ручне запрашиваче за сум-	
порисање	70. — "
сириште (флаша од $\frac{1}{2}$ л.)	20. — "
сириште (флаша од 1 л.)	40. — "
манилу за везачице	69. — клубе
семе од репе угарањаче	10. — кгр.
семе ситне црнке	8. — "
семе грахорице	6. — "
семе мухара	8. — "

Са поруџбинама похитати, пошто је све на- бављено у ограниченим количинама.

Парних и бензинских нових вршачких гарнитура, као и сточних и ручних вршалица, мотора, млинова, великих сељачких и малих систем Индрих и Урус, влачара, ваљавица, љуљашки, жетелица, косачица, круњача као и свих осталих польопривре- дних справа.

Прилика: Комплетна четворка и комплетна шестица самопутујућа (себствандер- пер) гарнитура мало употребљена, јефтино има на стоваришту:

Командитно Друштво

А. ЂЕРАСИ И КОМП. БЕОГРАД.

Канцеларија Краља Петра 36. Телеграм адреса: "Ђераси" Телефон 672.

2-2

Српско Польопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

8-12

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО ПРОДАЈЕ:

Патент тегле (са хермет затвором) од 1 л.	14 дин. ком.
• • • •	2 23
• • • •	3 32
• • • •	4 40

Тегле од мајолике (од 2 кгр.) са метал. пок. 18 дин. ком.
стаклене 1 за мед - 12,50

• • • • 7 —

ПАЖЊА. — У циљу ширења и унапређе- ња свиларства, Министарство Польопривреде и Во- да IV. Оделение, додељивање бесплатно дудово се- ме и дудове саднице свима оним лицима, који се буду благовремено обратили Министарству.

Польопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брага — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

ЦЕНА ЛИСТУ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1889. г. преписку друштву
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1889. ГОДИНЕ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дина. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину 45 дина.

Баш пољопривредних школа добијају
лист у полојни цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплати се почиње уједношут
за целу годину.

Број 28.

БЕОГРАД, 13. ЈУЛА 1924. ГОДИНЕ.

Година LI.

Прикупљамо сточну храну.

Одавно се не памте оскудне године у људској и сточној храни, као што су биле прошла и претпроша година.

А те прошле неродне године биће нам наук и једно горко искуство, те да бар од сад водимо боље рачуна о прикупљању сточне хране онда, када је свуда у изобиљу има, и да нас те неродне — оскудне године не изненаде.

Постоји народна изрека: чувај беле паре за црне дане, те би се овоме могло додати чувај сточну храну, кад имаш, за гладне године.

Не можемо се много похвалити да смо тако у сваком погледу штедљиви, те нам је то прешло у наиву и са храном. Врло мали број има земљорадника, који марљиво прикупљају и чувају сточну храну, а још мањи је број који лети кад има доволно сточне хране штедљиво хране и исту чувају да им за зиму буде, него се то даје и немилосрдно растура свуда и на сваком месту.

Погледајмо сада како су сва поља покривена зеленим огратчам, све се то зелени и све је то пуно свега и свачега. Од свега тога човек за себе узме само један осми део, а све остало остаје да вредне земљорадничке руке прикупе и сређе, и да од тога извуку користи било као сточна храна, било као трговачке индустриске биљке, било за лекове, или за ћубре.

Милиони килограма хране, милиони динара труну и пропадају на очиглед толиким земљорадницима од чега би се могло добити много што шта, и земљораднику створило још већих новчаних извора ради бољег и удобнијег живота.

Како је пре сто и толико година било врло тешко за сточну храну, када наша држава не беше тако насељена ни добрым саобраћајем снабдевена!

Из записа очуваних из оног доба видимо да су добри сточари из разних крајева, као Санџака и Јужне Србије своју стоку догонили у Моравску долину, да је зими исхране, па с пролећа кад

отопли и буде траве по брдима, да их опет тамо врате.

1804. године уступио је Карађорђе Петровић Миленку Стојковићу старешини нахије Пожаревачке 10.000 брава оваци да их по војсци подели, пошто су остале од Аријанта, који су је били дотерали на исхрану у Моравску долину, па их после вису хтели враћати натраг.

Тако исто 13. маја 1813. године Карађорђе је наредио капетану Ђорђу Симићу да Аријантима слободно дозволи да стоку на исхрану у наше крајеве догоне и да их нико не сме дирати.*)

Као што се види добри сточари су са стоком из других крајева долазили у плодне поморавске крајеве, да своју стоку исхране. Ово смо навели само као пример како су људи оног доба водили строго рачуна о својој стоки, када је једна крава била 30 цваница, а једна овца 5 цваница; па и ако је било тако рећи цабе, ипак се стока зими није остављала без хране.

Погледајмо сада наша поља како се модре као облак — колико човечије око допире да види, па зар идуће зиме снемо рећи да немамо доволно сточне хране?

Зар неће бити грех и срамота да сада то не урадимо, када као што рекосмо имамо горко искуство.

Када падне снег и бели покривач све покрије, онда је доцканс-причати како хране нема, како је стока mrшава, џако је зима јака и љута, те стока не може да пасе и томе подобно.

Услед оскудице у храни стока зими ослаби и омршивши "тако, да за пролеће радове није употребљива. Кад отпочне орање, онда чујемо само приче о оскудици хране, а нико неће да призна да је зато сам крив, јер када ју је у пољу било доста, онда је нису прикупили и сместили, па да им за зиму стока има доволно хране.

Сада се има од чега и прикупити, а зими кад завеје снег и да ко хоће, нема је од чега скупити, па је сада нужно и потребно да се то уради.

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштви.

Сејање детелине, мухара, граорице, сачме од кукуруза нек се предузме ко има довољно земље, а ко нема, нека оно што има марљиво прикупити и чува. Лето је сваком земљораднику на расположењу и онда сваки има стоке или нема, треба да све прикупити и чува, па то може да стоји и за до године.

Сточна храна у свако доба године је сељаку готов новац, и може да је уновчи кад год хоће.

Износини овде разне начине прикупљања и сређивања сточне хране, мислим, да није потребно, кад смо уверени да сваки то треба да зна.

Навешћемо само један начин прикупљања сточне хране.

Из искуства знамо да сва стока у опште не-радо једе чисту сламу од стрних жита, па да би је учинили хранљивом, а да је стока једе, то немо постигну ако узмемо два дела сламе, један део детелине недосушене или јесење отаве, па све то вилама добро измешамо тако да се начини „мешанац“. Овако измешану сламу и детелину или отаву саденуту у мање уске стогове уз мотку, али условно да је од земље мешанац одвојен, т.ј. да садо има грана или корова.

Овај се мешанац чува и даје се стоци само зими кад су велики снегови и мразеви, те стока једући ону зелену детелину или отаву врло радо једе и сламу, и тиме се знатно уштиди храна. А овај се мешанац справља и због тога да се детелина лети покошина, кад не може услед кишне да се осуши како треба, може корисно за ово употребити, као и при јесењој косидби детелине и ливада, када је дан кратак и није тако топла да може да се сено осуши.

Дакле, шта се све преко лета може прикупити и спремити за зиму. И ако је ова година погодна досадањем изгледу обилата у сваком погледу, не снемо и не можемо заборавити она које су прошле, а које су донеле да кило сена буде 3.50 дин. а сноп шаље 10 динара.

Надамо се да ће нас сваки земљорадник, па ма он има стоке или не, послушати, јер га ови савети не коштaju ништа, а он ће од тога имати користи.

Марко-Маша Тодоровић
економ.

ИЗ РАТАРСТВА

Гајење пшенице.

Гајење пшенице је толико једноставно и нашем тежаку тако добро познато, да вблизу изгледа сувинишно о томе говорити.

Да то ипак није тако, доказује нам разлика при самом погледу, а по готову резултати жетве при пшеници нашег тежака и они напреднијих пољопривредника, односно напреднијих крајева.

Нетко ће ми рећи да је тому узорак болја и прикладнија земља, те обилато ћубрење, а ја ипак твр-

дим да то није баш тако, јер посматрајуши прилике овде у Словеначкој убедио сам се баш о противном.

Овде земља у опште слабо одговара за културу пшенице, а и поднебље није баш најприкладније, па и чак пшеница лепо успева и дава најбоље резултате, разуме, се онде, где се она правилно гаји и негује.

Тако и. пр. ја сејем на мом поседу „Милошев двој“ у Шт. Иљу код Марибора само четири јутра под пшеницом са јањем редовито преко попа вагона зрењеља, а то је сео већ пета година, пак то ми је најбољим доказом да радију правила.

Ја сејем пшеницу иза оконавине, назиме кукуруза, кромпира, сточне репе и то доцакам у јесен због давашњих лоших климатских прилика.

Одмах пре орања посијем један жакљ (врех) крећног азотног (валиног) душника, или ти кадацијум цијанамид, т.ј. 75 кг. по јутру, којег дакако одмах заорем, па по обичној посејем пшеницу и то без претривања скором половину семена од оног што то обичавају да посеју моји суседи. —

Овде треба да се поправим, пак да кажем како су обичнојали моји суседи, јер ово задаље време исти т.ј. и Словени и Немци починију да следе мој пример.

Још у пред пролеће т.ј. пре него ли се почне да буди природа, посејем још по — један жакљ — 75 кг. по јутру, затим се наива мало осуши, па подрљам ју са једном врло лаганом гвозденом браном, а после 10—12 дана поспам ју са 150 кг. калијевог суперфосфата по јутру.

Успех овога рада опажа се одмах у пролећу, јер пшеница се ваврдљија копити (бокори) и бујно расте те показује једну интензивно тамно-зелену, скоро морбу боју, тако да се њена пшеница већ из далека распознаје. —

Далња нега стастоји се у тому да се само једашуп летинице поплеви трава из пшенице, јер најгори коров а то је у овим крајевима горушица, бива уништен од крећног азота.

Потрошак при ћубрењу са вештачким ћубретом богојато исплати, јер не не само што приступим са семеном него и пожиљем барем 4—6 болова жита и суразмерно сламе више него ли бих имао, кад не бих овако радио.

Услед тога сасвим мирне душе да препоручим овакав начин рада осталој браћи пољопривредницима, односно да их позовем да то у будућој јесењи барем покушају, а за потоња обаваштеља стојим рідо на распољењу.

Марибор

Петар Ј. Миозић
агроном

ИЗ ЛИВАДАРСТВА

О кишелењу сточне пиње*).

При кишелењу лептирастога биља треба да обраћамо главну пажњу на то, да избегнемо понажише неугодан кисели мириш као и укус, да би тако могли исто одмах да дајемо својој домаћој стоци, а да ју не морамо предходно на киселу пињу приликавати.

Оговор на питање М. Д. Заравинога из Поролине.

Познато је, да код укишењавања свих биљака настaju разне хемијске промене, као што су алкохолно, сирћетино, млечно, маслачно и трулежко време, према томе да ли га изазивају разне бактерије, као што је случај код потоње четири, или пак настаје сагоревањем са кисеоником при дисању још живих ћелија утрапљене биљке. Јер чим мање оваквих промена у ћелијама ступију шим јој је убојиште обсекција, шим више вреди.

Као што смо видели, изузев алкохолног време, сва остала врења проуцрокају разне бактерије, а које се најбоље размножавају под температуром од 30—50°C. Ако се пића дуже времена остави при овој температури, то ће она тек тада стварно до поставе киселом, због чега се код спремања киселе пиће ваља да трудимо; да јој шемераштура буде или слично испод 30°C, или пак да се само за известно време дигне до 50—55°C.

Прије је услов тако речи неоговарљив, услед чега се трудимо, да што краће време ограничимо температуру сложене пиће изнад 50°C, али тако да ово никако не пређе висину од 60°C, јер иначе сварљивост беланчишнине, садржане у пићу у огромној мери пада.

Ово загрејавање пиће, коју хоћемо да сложимо не иде једнаком брзином на овој утичу више околности, као што су: врста, старост, водена садржина пиће, спољна температура и на послетку убијеност исте.

Млада се пића брже загрева него ли стара; у води обична теке, него ли она са мање водене садржине, т.ј. цвала. Дугото је времено расправљало питање: да ли је боље слагање пиће у свежем или пак потпуно свежем стању, и ако је познато, да је резултат час једне час друге врсте спремања болја.

Ако су услови загревања иначе повољни, мишљења сам, да је тада боље да пићу сносимо одмах по косидби, јер се у овом случају свенута пића врло лако загреје и преко мере.

Од јаког је утицаја на загревање количина ваздуха, који се налази између слојева пиће. Ако пићу снесемо бразду, а међутим је и газимо, загревање не да буде споро, а можда неће ни достићи жељеној висини, јер притисак горњих, истискавања ваздуха из горњих слојева. Баш због тога треба повремено да застајкујемо при слагању пиће, да би се снешена количина доволно загрејала и тек тада посао да наставимо.

Чим је температура спремљене пиће достигла висину од 50—55°C, о чему немо се моћи уверити за то подесним термометром, ваља да сачречимо даље потешкирање топлоте, што можемо да постигнемо само на један начин: истискивањем ваздуха између две. Ово истискивање ваздуха, постизавамо на разне начине.

Суштина је, даље укишењавања пиће: да ју загрејемо највише до 60°C, и тада истискивањем ваздуха да сачречимо даље загревање. И тада ће укишењавање пиће да буде најбоље.

Постоје разни начини укишењавања. Такви су Рајленов, Гофартов, Фриов и Ширбанов поступак. Од свих ових поступака, за овај случај, могу, као најефтиjniji и најбољи да препоручим Ширбанов, који се састоји у следећем:

На самој површини земљиног пространства у ширини

ни 4—6 м, повољне дужине даске, или сламе, а у недостатку ових огризине, на којој подлоги има да почнемо дизање камара. Када камара достигне висину од 4 м, покртију ју сламом, а када је довољно загрејана (55°C), пресујмо ју земљом, и то са 10 тобара (квинтала) по 1m², од који али текине метил о у први мах само једну тренину, у када се камара после 30—48 часова знатно слегне, баца се на њу и остало земља.

Код ове радиње ваља да обратимо нарочиту пажњу на то, да текина падне на целу површину камаре, а нарочито и на ивице под једнако. Стога, када камару већ покријемо сламом, у размаку 1—1½ м, преко ширине камаре метимо помоћнице (чамице), а на ове дужином камаре даске једну поред друге, и тек на то земљу, али тако разбацивши да на исије дође нешто више. Овим немо спречити стварање ктитине средином камаре, што би отежкало сливање кишлице.

Баш поводом овога конкретног случаја, намера ми је да календар Друштва написати чланак о разним методама спремања пиће, где ће детаљније о овоме прављати.

22. јула 1924.
Сомбор

Андра Жорж

ИЗ СВИЛАРСТВА

Из свиларства Јужне Србије.

Крајем маја ове године указала ми се прилика да пропутујем Ђеђелију и њену околину. Интересујући се том приликом за свиларство, налазим да ће интересовати и читаоце овога листа, ако им спомишим неколико своје утиске.

Мој је пут пао баш у доба најживљег рада око гајења свилених буба, тог златног извора тамошњих пољопривредника, па не стужа, надам се, и свежи утици, добијени на лицу места, бити занимљиви и поучљиви.

Терен, географија, клима.

Као што је познато главни су свиларски центри Ђеђелијски, Дојрански и Струмички басен. Ђеђелијски басен са базеном Бајмије износи око 180 квад. километара. Земљиште је у равничарском појасу и шумовито, те није врло плодно, ма да су наноси на периферији нешто плоднији. Бруда су више или мање сва бара. Народ се помаже новољивањем, где је то могуће, те инак постигну лепе приносе.

Професор г. Ј. Цвијић¹⁾ овако какантерише тај крај:

Супротно високим потолинама на Западу басена у долини Вардарца и области даље на Истоку нису, једне од друге, одвојене високим планинама. Оне су међусобно везане, почев од Овчег Поля на Северу, па до доњег дела долине Струме и до Ђеђелије на Југу, и чине у ствари огромну потолину изнад ње у централном Пологустроју. Осим тога, њихово дно је ниже у колико су

1) Ј. Цвијић: Балканско полуострво и јужно-словенске земље — основе антропогеографије, Београд 1922. стр. 36 и 83.

котлине ближе Егејском мору и у тесној су вези [са трачко-македонским приморјем, под чијим су јаким утицајем њихова клима и вегетација.



Сл. 1 — Орезивање дудова у главу.

Стране ових „басена“ су потпуно „оголићене“. Готово нема простирањих шума, чак и на високим планинама, које раздвајају котлине. Глине постале од распадања не остају на месту. Стени су често одголићене. Изузев главних река, као што су Вардар, Струма, Црна, остале пресушију за време лета или се губе у песковитом наносу. Због ретких летњих кишница усеви не успевају ако се не наводњавају. Зато је наводњавање овде врло стари и јако распространjen начин рада. Канали за наводњавање, византиског и источњачког порекла, помињу се у повељама српских краљева Средњега Века под именом „вододре“ и „изводи“.

У Јеврелији, како ми је објаснио г. Р. Тановић, надзорник свиларства, постоји т. зв. *водар*, а то је чувар, који води надзор над расподелом воде из вада.

Клисура Демир-Капије чини доњеска климатску границу, јер док се јужно од ње осећа јаче утицај медитеранске климе, северно се опаја утицај средње — европске климе. По проф. г. Цвијићу се медитерански утицаји — „заливи медитеранске климе“ — осећају у ствари до Велеса у долини Вардара и до Пловдива у долини Марице.

Климатске особине наравно да ишеу остала без утицаја на пољопривредне културе, и на и гајење дудова, који су основац свиларства. Вегетација иде за читавих 20—30 дана испред оне у северој Србији. То пак као и виша летња температура и лепа јесен опредељују особени начин гајења дудова и свилабуби, какав је само у тим крајевима могућ, а који се никако не може у целини применити и на северни крајеве. Нарочито се то лепо види на начину орезивања дудова.

Дударе и њихова мега.

Када се, путујући возом, пређе жељезничка станица Градско, а нарочито Демир-Капија, применује се да по-

чињу компактне дударе, којих је све више, што се више близимо Јеврелији. Дударе се протежу и јужно од Јеврелије, али су ту предељи, који су до 1818. год. припадали јужној Србији, после великог рата припадли Грчкој. Ту су свиларска села Мајадаг, Божица и др.

Већ се и с ваза може видети, како су — 25. маја — дударе *наводњене* и како су бујан пораст листа, лепе, затворено — зелене лаште боје. (на пр. око Мировче).

У то доба бубе су биле прешле четврто преслављене и гутале су огромну количину лиша. Тако сам у жељију станици Мировче могао посматрати како се утварује вагон свежег дудовог листа с граничницама, повезан у спонице, а назијен за Јеврелију.

Премашио би обим овог дописа, ако бих се упутио, да опширно разложим начин подизања и орезивања дудара. То ћу свести у неколико речи.

У јужној Србији се дудови не гаје појединачно, већ скоро искључиво у дударама, који се тамо зову „*баштие*“.

Гаје се скоро само *насци* дудова, тако сам мерењем висине нашао, да се висина дебла креће од 1 до 1,50 метра. Сврха је томе, да лист буде што приступачнији, да се може брати без икаквих помоћних срестава за пењање или придржавање грана, јер то за привредника оних крајева значи губитак у времену, које је за њега што и готов новац.



Сл. 2 — Изглед орезаних дудова у главу.

Дудови су доста густо посађени, ред од реда 3 метра, а толико од прилike и стабло од стабла у реду. Тај начин засадјивања дудова допушта само тамошњи топли климат и жарко сунце.

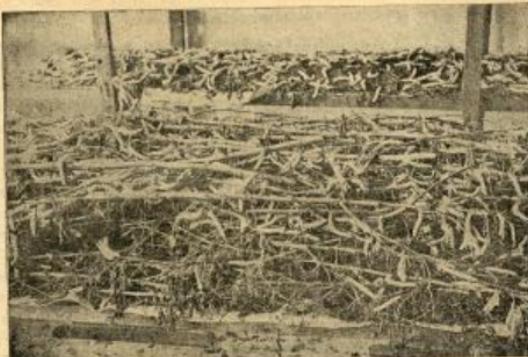
Најчешћи је начин орезивања „на врбову главу“. На дудовом се стаблу оставе према бујности дрвета, две или више скелетних грана, овде називане „рамена“, па се ове *сваке године* ореку „у главу“; маја и јуна т.ј. у току гајења, скину се сви леткорасти. Понекде се види да и нема „рамена“, већ се дебло просто ореже „у главу“, складију све леткорасте. (в. сл. 1.). До јесени се нови леткорасти изблти и дрвенити се, како то лепо приказује слика 2, снимљена у новембру 1923. године,

Ово је опште познати источњачки начин орезивања дудова, који је у узроцију вези како са климатским приликама, тако и с економским и техничким разлогима,

јер ваља знати, да се овде не бере сам лист, већ се свагда бере и свилабубама попадаје заједно са граничима сл. 3.). Топла је клима, села су груписана, дударе често далеко, лист се доноси често из врло велике даљине, па ће мање венути, ако је на граничима. Поменуо сам већ, како се у вагон товари линије из Мировче за Ђевђелију. Бавећи се у селу Богданцима видео сам кола натоварена листом, која су приспела чак из вароши Струмице, дакле путовала су сувим око 40 километара.

Орезивања врше неком врстом малог српа, који има своју дршку за склапање на форму бртве, сечиво је изузбуљено и није дуже од 15 см. Свуда га зову *српче*. Ниме се врло спретно служе тако, да им замењује и нож и тестерицу.

У ово доба лист достиже невероватну цену. Тако је у предњем случају лист плаћен 2 дин. од оке са граничама, те с правом стаје 3 дин. ока. У самој се Ђевђелији лист плаћа 3—5 дин. ока. Ујутру рано и увече непрестано промичу магарци натоварени дудовим листом у толикој мери да им се глава и тело не виде.



Сл. 3.— Храњење свилених буба!

Као оно кол нас, кад се бере виноград или жанжерито, тако је овде брање дудовог листа везано за извесне обичаје. Тако, кад ко срећне онога што преноси линије, ред је да му каже „*амри*”, а овај му одвраћа са „*амни*”.

— Сориште се —

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Желим да окалеим 1000. ком. јабука и 200. ком. крушака на „спавајући пупољз-окице”, са издржљивим трговачко-зимским сортама. Молим да ми се такве сорте објаве преко Тежака, како би на време набавио вијоке — калемграчице?

Исто тако молим да се објаве средства противу Ровца (дивљег рака), који ми најкоси знатне штете на гризињем жила и прављењем гњезда у градини?

Обрен Н. Маринковић
Преседник Подружнице
у Јасиковићи.

Одговор:

1. За ваш крај најподесније су трговачко-зимске сорте и то:

Јабука: Колачарка, Расиника и Шуматовка и од старих Енглеска зимска Парменка.

Крушке: Арапска и зимска караманка и од одомаћених страних: Зимска Деканткиња, Харденпонтова, Наполеонова водењача и Калуђерка.

Врло је добра и Дилова водењача, само је она мање трајна или има особиту трговачку вредност и добро се плаћа.

Вијоке за калемљење, најбоље је ако лично одете и набавите са воћњака г. Косте Бунварџића, свештеника и воћара из села Дедојевица (у близини Кральева). — које су утврђено и обележено од стране Министарства Полјопривреде и Вода.

Његов воћњак здрав је а) јабуке (исука заражене са кравом „*ваши*”.

Оригиналну Шуматовку можете добити из воћњака г. Богића Петровића, српског економа у Свилајнику.

2. Да се Ровац (ронац, дивљи рак) угамани, треба предузети следеће:

1.) Поред стаза у градини а најбоље у углу-ношку где се укрштавају, укопати у земљу какву празну саксију тако да њена горња ивица буде равна са површином стазе, Учврсти се спуда наоколу у земљи са ситним шљунком или камењем. Преко дана треба чешће обилазити, па ухвакене ровце вадити и одмах поубијати;

2.) У њихова гњезда и ходнике сипати гас, воду у коју се претходно усле неколико капи зејтнина, цећ или сапуницу. Могу се забости и комадићи сумпора који се по радњама купује у широкима. Услед овога, ровац излази напоље и тада га треба хватати и убијати;

3.) Не плашите птице, јер га и оне утаманују.

П. С. Пејковић

БЕЛЕШКЕ

Савети проиавођачима свилених буба. — Ево какве савете даје један Француз (Жувел) одгајивачима свилених буба у Француској:

„Негујте марљиво ваше бубе у првим данима развигтка, разредите их, проверите их и храните их довољно. Но онда онда бити снажније, те ће се и лакше одуредити рујном времену, које може настati у току гајења.

„Не заборавите да је чиста одја у којој се гаје свилене бубе; одја у којој се прашине чисти са овлаженом метлом је боља од прљаве, нечисте и пуне прашине одјеје.

„Не мешајте бубе, које су се извеле у различне дате, с хранима обично оне, које су се последње извеле,

метните ове на најтоплије место одаје, те да би се убрзalo њихово развиће и достигле остале бубе.

„Не остављајте простирику влажну и често је мењајте првенствено у очи и сутрадан по сваком пресвлачењу.“

Потсетите се да бубе изведене из једне уније се мена треба да заузму простора: од извођења до пресвлачења 5 квадратних метра; од првог до другог пресвлачења 10 квд. метара; од другог до трећег пресвлачења 20 кв. метара; од трећег до четвртог пресвлачења 40 квд. метара; од четвртог до певња 60 квд. метара.

„Лесе кроз које кружки вазлуž (треба да су направљене од дашница или прућа између кога има слободног простора) боље су него лесе, кроз које не може пролазити ваздух.“

„Дајте по мало лишћи уједаниту, али повећајте број оброка, јер свеж лист бубе с апетитом једу. Повећајте број и величину оброка са топлотом, јер у колико је већа топлота, у толико бубе више једу.“

„Не дајте бубама никад влажно или угрејано лишће: берите лишће после подне или пошто росе потпуно нестане.“

Ми и нашим одгајивачима препоручујемо ове савете, које ако не сада, оно бар у идућој години нека примене.

ГЛАСНИК

Скупштина средишње земаљске позајмнице

— Недавно је у Тежаку забележено, да је учињен покрет да државна управа прихвати организацију „вересајских удруга“, која је заостала после ослобођења, као прећашња организација Мађарске управе. Удруге (управно задруге) су ове имале централу у Будим-Пешти и требала је слична установа под окриљем државе, те да се друге прикупле, а оне су растурене по целој територији, која је припадала Мађарској. Министарство Трговине, увидевши потребу да се удруге обнове, а њих има око 420, те да се настави њихов повољни утицај на кредит малих привредника, основало је „Средишњу земаљску позајмницу“ и израдило основни статут. Том заводу стављен је задатак: груписање, помагање и руководење господарских (пољoprивредних) и обртних (занатских) вересајских удруга основаних на основи Угарског законског чланка ХХIII од 1898. год. И за усвојење ових статута сазван је био збор — скупштина — 25 маја о. г., на коме су узељи учешћа изасланици удруга и чланови утемељачи, лица и установе које стоеје ван задруга, са 207 удела.

По статутима, Средишња земаљска позајмница свој задатак има да врши на тај начин: што ће помагати оснивање задруга, што ће их помагати кредитом, и упућивати и контролисати. Почетни капитал позајмнице је 3.000.000 дин., подељен на 1000 удела које уплаћује држава у року од 20 година, и 1000 удела које ће уписати удруге и утемељачи. Камата, односно дивиденда, не може бити већа од 4%, а на збору је повећана на 6%. Исто тако на збору је изјављена жеља, да држава повећа свој улог, пошто прећашња аре-

диност коју држава даје одговара данас суми од 12.000.000 дин.

На збору је заступљен био сразмерно мали број удруга и утемељача, али је интересовање било врло живљашио. Прочитат је општина извештај и историјат рада комисије, која је досад представљала управу пољoprивреде, па су Министри Трговине и Индустриске и Финансије преко својих изасланика дали изјаву: да ће установу потпомоћи сваки са своје стране, и да ће подадити да се из Пештанске централе добије део капитала који припада нашим удругама. После тога је саопштен збору постављене председника и 2 потпредседника, половина чланова управе и чланова надзорног одбора, и затим је збор изабрао за управу 6 чланова, и за надзорни одбор 3. члана.

Сви изасланици са новом управом били су истог дана претстављени Н. В. Краљу, а сутра дан г. г. Министру Трговине и Индустриске и Министру Финансија.

— — —

Упис ученика у средњу пољoprивредну школу у Ваљеву. — Дирекција средње пољoprивредне школе у Ваљеву отвара упис нових ученика за школску 1924/25 годину, под овим условима:

1. Обратити се Дирекцији школској до 10. септембра т. г. са молбом и 5 динара таксени марке, којој приложити: а) Краљевину — Кандидат не треба да је млађи од 15, ни старији од 19 год.; б) Школску свеđouboju, којом се доказује, да је молилац свршио 4 разреда гимназије (с малом матуrom), низу двогодишњу пољoprivrednu школу, или потпуну грађанску школу; в) Уверење општинско о владању, ако не долази непосредно из школе; г) Уверење о поданству Краљевине С. Х. С.; д) Лекарску сведобу да је молилац здрав; ђ) Писмену обавезу родитеља или старавца, потврђену полицијском власту да ће плаћати трошкове школовња.

2. За лица старија од 19 година, који су свршила коју пољoprivrednu школу и била су у државној пољoprivrednoj служби, постоје нарочити услови, који се могу сазнати од Дирекције ове школе (чл. 10 правилника).

3. Свршени ученици никаких пољoprivrednih школа, полаку по коначног уписа пријемни испит из српског језика, математике, геометрије, физике и земљописа. Програм се добија од ове Дирекције бесплатно ако се пошаље поштанска марка од једног динара.

4. Ове године неће бити интернат.

5. Известан број ученика добије новчану потпору од Министарства Пољoprivredе. Они који полаку на ту новчану потпору, треба да поднесу уверење надлежне финансијске управе, колико им родитељи односно старатели плаћају непосредне порезе и да ли имају и колико имања — земље.

6. Школска година почине 1. октобра, а пријемни испити и коначни избор и упис извршиће се у септембру.

За сва остала обавештења обратити се Дирекцији школе у Ваљеву.

Стечај за напредније начине рада. — Управни Одбор Српског Пољoprivrednog Dруштва, у седници

својој од 11. јула ов. год. одлучио је: да се у стечају за напредије начине рада, учине ове измене и допуне:

I. За примену савршенијих справа и машина;

Сем означеных округа, додати још и округ Косовски;

II. За увођење плодорода:

Продужити овај рок до 1. маја 1925. год. пошто се до сада за ову награду није нико јавио;

III. За подизање воћњака и гајење воћака:

Продужити рок до 1. маја 1925. год. пошто се до сада за ову награду није нико пријавио;

IV. За производњу лозе и подизање винограда:

Изменити стечај у толико, да се у место за окрут вршачки, који је до сада подигао на већем простору винограде, па се на стечај није нико пријавио до да срез гильјански, грачанички и ораховски, као и рок овај продужити у место до 1925. до 1. маја 1926. године.

ЗАПИСНИК

ХХIII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 11. Јуна 1924. год. у Друштвеном Дому у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Милан Дамјановић, Софроније Партонић, Павле Ђетковић, Никола Ж. Петровић, и Симе Ратковић.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар г. Никодије С. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник ХХII. редовне седнице. Одбор: усваја прочитаны записник.

II.

Прочитан је извод стаља магацина справа, материјала и осталог на дан I-VI — т. г. и по ономе било је:

Вредност робе	2.703.412,70
* књига	29.010,20
Укупно:	2.994.422,90 дина.

Одбор прима замјну прочитаны извода

III.

Прочитано је мишљење Финансијског Одбора по реферату бавњику, с учињеном издају у 2825 динара за заједнички веџу привреде Гаврилов Годишњака Збора друштвеног 24. марта т. г. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се учињене издаје у 2825 динара исплати.

VL

Прочитано је мишљење инспектора за Подружнике.

а) По мобиљи Пољопривредне Подружнике у Баковцима, за кредит у справама, Одбор одлучује: да се Пољопривредној Подружници у Баковцима отвори кредит у траженим справама до 3000 дина т. ј. послати им ове справе и материјала који Друштву има а оне којима нема да се издаве и пошалду Подружнику, но с тим да и једине и друге не пређу вредност 3000 дина.

б) По мобиљи нове Пољопривредне Подружнике у Фочи (Босна) за пријем у састав Друштва, Одбор: усваја мишљење и одлучује: да се новооснована Пољопривредна Подружнина у Зворнику прими у састав Друштва, пошто је испунила прописане услове.

в) По мобиљи нове Пољопривредне Подружнике у Јагодини, за помоћ ради приређивања изложбе за конгресијанске воље у Јагодини. Одбор одлучује: да се за приређивање изложбе изда Подружници изда 5000 дина, из које суме имају се набавити тегле од Друштва, а поред овога да се оштампају памјати о трошку Друштва.

V.
Прочитан је предлог Уредника Пољопривредног Календара за 1925. годину. Одбор усваја предлог.

VI.

Прочитано је мишљење члана г. г. Софронија Партонића и Павла С. Пековића, о откупу књиге „Беззакохова прерада трошка и воћа“, коју је израдео г. Лубислав Петковић. Одбор усваја мишљење и одлучује: да се откупи 100 ком. овога „Беззакохова прерада трошка и воћа“ по цене од 10 дина. комада, са попустом 20%.

VII.

Прочитано је мишљење г. Добра Б. Тодоровића, да књиге: Упут. за гајење воћа и Прибраја гајој назива делегације Чилске Шапире, заслужује призас у Тешкуму. Одбор усваја мишљење и одлучује: да се упути уреднику Тешака.

VIII.

Прочитан је предлог Ужег Одбора о дозвини и продужењу рока за стечаје. — Одбор је усвојио предлог предлог и то:

I. За примену савршенијих справа и машина:

Сем означеных округа додати још и округ Косовски;

II. За увођење плодорода:

I) Продужити овај рок до 1. маја 1925. год. пошто се до сада на овај стечај није нико јавио;

III. За подизање воћака и гајење воћака.

II) Продужити рок до 1. маја 1925. год. пошто се до сада на овај стечај није нико пријавио;

IV. За производњу лозе и подизање винограда:

I) Изменити стечај у томе, да се у место за окрут вршачки који је до сада подигао на већем простору винограде, па се на стечај није пријавио, додати срез Гильјански, Грачанички и Ораховски, као и рок продужити у место до 1925. за 1926. годину.

2) Рок овај продужити до 1. маја 1925. год.

IX.

Прочитана је молба Господарског Вајеха из Сплита да им се прислаје рачунају по 625 дина пошто им је тако достављено делешом. — Одбор је одлучује: да се претставка Господарског Вајеха усвоји.

X.

Прочитан је акт Министарства Социјалне Политике АИбр. 60 од 26-V т. г. по коме се спомиња Друштву решење Господарске Министарске Социјалне политике о откупу справа од Друштва за инвалиде. Одбор прима знању са захвалношћу.

XI.

Прочитана је молба књижаре Петровић из Тузле, којом тражи књижарски попуст за књиге. Одбор одлучује: да се сними књижарски попуст 20% попуст за све Друштвене издања.

XII.

ПРОЧИТАНА СУ САОШТИЋЕЊА:

а) Акт Министарства Пољопривреде и Вода бр. 25524/I по коме се одје рено осуствује г. Павлу Петковићу, секретару Министарства и члану Управе овога Друштва ради одласка у Прејорје око пропреме изложби. Одбор прима замјну.

б) Молба Трбадске Народне Књижнице и читавнице за књиге куће пошто ишчу скуче. Друштвеник издања. Одбор одлучује: да се препоручи Читавници да књиге куће пошто ишчу скуче.

в) Прочитан је извештај комисије о примљеној манили. Одбор усваја комисијски извештај.

Са овим је седница закључена.

ЗАПИСНИК

ХХIV. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 18. Јуна 1924. год. у Друштвеном у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић. П. Председник г. Д-р Ташчић Митровић и чланови Управе: г. г. Павле Петковић Софроније Партонић, Милан Дамјановић, Симе Ратковић, и Никола Ж. Петровић.

Презедаљко преседник г. Паја Т. Тодоровић.
Велечко секретар г. Николије С. Сламенковић.

I.

Прочитан је записник ХХIII. редовне седнице. — Одбор: усваја прочитани записник.

II.

Прочитан је записник I. Конференције чланова свих Савиња, државе на дан 16. јуна т. г. — Одбор усваја прочитани записник.

III.

Прочитано је мишљење Финансиског Одбора:

а) О препокривању друштвогог матичника. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се поизводи мајстори, да поднесу своје потузе, а затим даље шта треба да преузму Преседништво.

б) О обрачуну Суда Општине града Београда, при прејему ратних обвезника да друштво. — Одбор прина званију и одлучује: да се пиши Управицама за ратну штету, да јасно је друштво примило на име репарација за отписаних 3720 динара.

IV.

Прочитано је мишљење Набављачког Одбора:

а) По попуди г. Михеј Спасојевића из Шаба за семе од рогве. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се популено семе не може прихватити, већ да се истичом преко "Технажа" објави.

б) По попуди г. Винка Вабића из Загреба за вештачку ћубрицу. — Одбор је одлучује: да се овај потуз не прими пошто је дошао стига.

в) По попуди из Париза за семе од репе. — Одбор је одлучује: да се популда не прихвати због високе цене.

V.

Прочитане су молбе Польопривредних Подружина, за сникење плавом камену, који се код њих налази непролат из прошле године:

а) Польопривредне Подружине на Петровац. — Одбор је одлучује да исподлат плавом камену од данас буде 10 дина. од 1 килограма, с тим, да Подружина свој дуг измори у року од месец дана.

б) Польопривредне Подружине на Житковица. — Одбор је одлучује да исподлат плавом камену буде од данас 10 дина. од 1. кг, а такође и ова Подружини има изморити свој дуг у року од месец дана.

VI.

Прочитан је мобла писец књиге „Конзервација воћа и поврћа“ сушених, за хонорар. — Одбор је одлучује: да се упути Књижевном Одбору за мишљење, а за растурање ове књиге у народ обратити се јединим штапуљаром свима Окружним Одборима.

VII.

Прочитан је извештај Друштвеног делегата, за припрему приједорских изложби. — Одбор усваја извештај и одлучује: да се упути изложбеник Одбору, а тако у најмањем под бр. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 и 9 друштвеној администрацији.

Поред овога Одбор је одлучује: да се припрема путни трошкови за довозак из Приједора и највећи и то: Милену Марковићу под. референту Бихаћ 400 дина, а Милену Анастасијевићу под. референту б. Лука 200 динара као и да се штапски програм изложије у 3000 прим. о трошку Друштву.

Прочитано су спомитељи и предлоги:

а) Поздравни телеграм Польопривредне Подружине из Прајевира. — Одбор прима повољно званије.

б) Момба Радовановића редовног члана, рачувоснитеља у чешњији из Београда, за смештај ко-ћиника у друштвеној издавници. — Одбор је одлучује већином гласова да г. Момбију не може одобрити смештај његовог ко-ћиника у друштвеној издавници.

в) Момба Польопривредне Подружине из Јагодине за помоћ ради приређивања чичварског курса. — Одбор је одлучује: да се за приређивање овога курса отвори Польопривредној Подружини у Јагодини кредит у 3000 динара у спровозима и то: тегљами, клемерским поклонима, маказама и т. д. с тим, да се ове инграде издају најбољим „урсистима“ као награде Српског Польопривредног Друштва.

Од подружине захтевани програм ради курсева и списак курсева уз њој којима се поделе награде друштвене.

Са овим је седница закључена.

ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ ШИРИТЕ ВАШ ЛИСТ „ТЕЖАК“

НА ЗНАЊЕ

Српско Польопривредно Друштво има:
ручне **вршалице** по — — 3.300.— дин. ком.
ручне **запрашиваче** за за-

прашиваше	—	—	70.—	•	•
сириште (флаша од 1/2 л.)	—	—	20.—	•	•
сириште (флаша од 1 л.)	—	—	40.—	•	•
манилу за незачице	—	—	69.—	•	клубе
семе од репе угарањаче	—	—	10.—	•	кгр.
семе ситне проје (просо)	—	—	8.—	•	
семе грахорице	—	—	6.—	•	
семе мухара	—	—	8.—	•	

Са поруџбинама похитати, пошто је све набављано у ограниченим количинама.

Српско Польопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

9-12

Изашла је из штампе у издању Српског Польопривредног Друштва књига:

ДСМАЋЕ КОНЗЕРВИСАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА

СУШЕЊЕМ

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа. — Сушење разних врста поврћа — Чување осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украсена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Польопривредног Друштва по цени од 12 дин. комад.

ПАЖЊА. — У циљу ширења и унапређења сувиларства, Министарство Польопривреде и Вода IV. Одељење, додељиваје бесплатно дудово сeme и дудове саднице свима оним лицима, који се буду благовремено обратили Министарству.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упубљују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу најнишег решења од
априла 1869. г. пренесуки друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСАМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власници, превозник, П. Т. Тодоровић

Број 29

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Руустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 20. ЈУЛА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дина или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дина.

Такши пољопривредних школа добијају
лист у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Примљена рукописи се не враћају
зато што је уједињен
на годину.

Гљиве као трговински артикал.

У нашим крајевима, особито у шумским положајима, има изобилно гљива (печурака), које отпочињу стасавати од половине маја, па до дубоке јесени.

Овим слободним производима наше издашне природе ми још не обраћамо готово никакве пажње; осем у Словенији, нигде више у нас гљиве још нису постале трговачки артикал! А њих има толикоово и таквих сората, да могу постати врло озбиљан артикал и унутрашње и спољашње трговине. Оне могу служити као исхрана док су свеже, а осушене могу дugo да трају и да се за искруну увек употребе. Особите су осушене врло важан трговински артикал и у унутрашњој и, особито, у спољашњој трговини. Минуле године је из Словеније извезено око 100 вагона сувих гљива и за њих узето око 25.000.000 дина. Сума је, свакојако, лепа, с обзиром још на околност да се није ни орало, ни копало, исти је усев негован, него је слободан плод само узбрут и осушен: посао, којим се могу бавити чобанчад, деца, старици и старице, они, дакле чланови породице, чија се радна снага иначе не може пладио искористити.

Кад би се у свима крајевима гљине збиралае бар толико, колико се она збиралају у Словенији, наша би земља само од тога трговинског артикала из иностранства добијала бар 100.000.000 динара годишње.

Ако се до сад у нашим крајевима тај посао није започињао и организовао са неизвесности да ли се сабраним и осушеним гљивама могу поуздано наћи купци и пијаце, нема никаквог разлога и даље не започињати и не организовати скупљање, сушење и куповину гљива. У нашој земљи се осушене гљиве, и у највећим количинама, могу продати, јер их Север и комп. у Љубљани купују и у иностранство извозе. Како је цена гљивама врло променљива, Север и комп. су готови да увек на време јаве сваку промену у ценама онима који с њима раде.

У Ваљеву су отпочели овога лета куповати суве (и сирове, па сами сушити) гљиве Кораћ и

комп. Тај се посао може организовати у свима нашим крајевима. Очекивати је, стога, да ће се њега прихватити наши трговци, и да ће наш сеоски свет искористити милионе који, данас, узайдно пропадају у нашим крајевима и у нашим шумским положајима.

За познаваље гљива треба набавити на словеначком дијалекту нашега језика *Naše gobe* од Анте Бега са 81 колорисаном сликом. За упутства стоји на расположењу Српско Пољопривредно Друштво.

Драгаша Лайчевић

ИЗ СВИЛАРСТВА

Из свиларства Јужне Србије.

Нисам могао сазнати, да ли тдегод хране свило: бубе још и чиме другим, сем дудовим листом, ма да сам у селу нашао један примерак брусонетије (*Brusonetijska rapsodijera*), овде названа „*дудубуд*“ или „*ардаска дубуд*“, за коју се зна, да може послужити за исхрану свиљобуза.

Напоменути ваља, да овде народ не каже по турској *дуб*, већ га зове *црничка* или *црница*, свакојако старосрпски назив.

На своме сам путу прошао сем *Бељајица* и села *Богданце*, *Стојаково* и *Богородицу* источно, а прошле јесени *Мрзенце* и *Некорице* северно од *Бељајице*. Свуда су туда дударе искоришћене и другим усевима: дуваном, житима, кукурузом (који овде називају „ченичка“), памуком и др. Узгред да поменем по подацима, које сам добио од г. Ристе Тановића и других лица, да се памук добије по дунуму (6 дунума = 1ha) 100 ока, а ако се залива и 150 ока; ока се продаје по 18 дина.

Овим међукултурома у дударама земљиште се дойста искоришћује на један *најактивнији начин*. Разве се, да ће сталиг успеха бити само онде, где се дудара правилно илегу и снажно гноји.

Односно броја дудова у Јужној Србији нема поузданих података, исти какве службене статистике, али, посредним путем, ценим, да сада има у три свиларска среза (јевђелијски, дојрански и струмички) око 270000 дудових стабала, а пре рата их је могло бити на 550.000

Највећи производње међурака зависи поглавито од броја дудових дрвета. Само што се тај број лагано може пети. Државни дудов расадник у Ђевђелији даје народу годишње око 25000 младара, што значи, да би требало 10 година па да изда 250000, чиме би се постигла предратна цифра. Али је стварна потреба много већа, јер има оштећених и прематарних дудова, које треба заменити па треба мислити и на проширење санарских реона.

Народ је увидео и сам, да му треба прво умножити дудове, па стога неки набављају дудово семе, па сами производе саднице, а неки их добављају од других лица, па и са грчке територије. И. пр. из суседог села Бојинце увозе 2—3, год. саднице, које су у Ђевђелији продају по 2 дин. комад. Увозене дудове саднице са стране, па и из наших приморских крајева, никако није за препоруку, јер се тако може уврти дудова *Шишасија*, тај најопаснији непријатељ дудова.

Машеријал за завијање и лесе.

За завијање свилобуба у Јужној Србији служе ове биљке: *брнар* (*Quercus coccifera*), *габер*, *клиника* и *трава свиларка*, коју сматрају за најбољи материјал. Машеријал за завијање, ма које врсте, зову заједничким именом „расл“.

Лесе праве од плетене трске, али се у петом периоду излазе бубе и по поду, који је понајчешће од добро набијене земље.

ПОДЛИСТАК

Светска производња вештачког ћубрета у 1913. и 1922. години.

Вештачко ћубре, као што је познато, јесте основица интензивне полупривреде и без њега се ова не да ни замислити. С тога је у интересу сваке земље, нарочито, где је земљорадња у претежности, да из године у годину прати развој светске производње вештачког ћубрета и да критички попрата њено повећање и смањење.

Држећи се тога гледишта, ми данас износимо пред читаоце преглед те производње у 1913. и 1922. години који је изашао у последњој свесци Међународног Полупривредног Иститута у Риму.¹⁾ Постоје је 1922. година на прва послератна година у којој се врши поређење у производњи са производњом од пре рата, па ћemo се ми сада задржати само не извесним констатацијама, без никаквих коментара.

Према тим подацима вроизведено је:

1913. 1922.

	t	o	s	b	r	a
1. фосфатни ћубрета	28,971,780	176,032,910	—	52,938,870		
2. калијумовог	•	116,075,105	144,399,955	+ 28,324,850		
3. азотног	•	44,198,050	40,124,310	+ 0,737,740		
Укупно	389,244,935	360,557,175	—	28,687,760.		

По деловима света произведено је:

	фосфатни	калијумовог	азотног
ћубрета	ћубрета	ћубрета	

	1913.	1922.	1913.	1922.
T	o	s	b	r

	1913.	1922.	1913.	1922.
Европа	124,653,140	84,281,570	116,075,105	144,399,955

¹⁾ Production et consommation des engrâts chimiques dans le monde.

Одаје за гајење завијање и њихов намештај.

Куће сељака у Јужној Србији, околина Ђевђелије, су видане било од камена, цигле, често херничка, па окрошene. Једна или две собе имају таваницу, а највећа одаја, у којој је отвориште, нема таванице. У добу завијања све су одаје пуне свилобуба, а укубани славају где стигају. Оно што изменају то је, да се у собама код бильих одгајивача налази на право француско огњиште (*fourneau rustique en maçonnerie*), каква су употреби у Француској и нпр. у Севену, а које овде називају, не знам откуда „боаре“.

Одгајивачи пазе, да у одајама за гајење буде до веома ваздуха и да сунчана светлост јако не смега. Нарочито се боје, због болести, јужног ветра, те с те стране застиру прозоре застричарима.

Ове су године бузе у главном повољног здравља и година обећава бити врло плодном; очекују 50 ока по уницији. Од болести сам преметио само жутцу (тур. сутлеме или сар'лук), али ће, само ретко, вероватно бити и санчивице (тур. бајалма).

Приходи

Знам, да ће стручне читаоце пре свега јако занимати, какви су приноси од гајења свилобуба у Јужној Србији. Ма да је ту тешко пружити потпуно сигурне податке, основане на обимном и дуготрајном испитивању и на мери на лицу места, ипак се може добити приближно тачна слика, састављена на основи веродо-

Америка	64,474,600	52,549,720	—	320,870,30,057,770	15,928,990
Азја	6,853,239	7,029,240	—	—	150,000,1,900,880
Африка	27,359,761	25,877,340	—		
Океанија	5,631,030	6,294,940	—	—	54,870 115,220
Од поједињих врста вештачког ћубрења произведено је:					

А Фосфатно ћубре

а) Природна фосфат

	1913.	1922.	више или мање
у Европи	5,475,840	2,046,000	—
• Америци	31,914,600	24,667,650	—
• Азјији	1,714,550	2,500,000	+ 35,450
• Африци	27,359,769	25,877,340	—
• Океанији	5,262,780	4,741,000	- 571,780
Укупно	71,807,530	55,681,990	—
			12,125,540

б) суперфосфат.

	1913.	1922.	више или мање
у Европи	57,105,760	54,244,630	—
• Америци	32,480,000	27,882,070	—
• Азјији	5,138,680	4,679,240	- 459,440
• Африци	—	—	—
• Океанији	365,270	1,553,940	—
Укупно	113,092,710	88,359,880	—
			24,732,830

в) Тамосова згура.

	1913.	1922.	више или мање
у Европи	44,071,540	27,991,040	—
у Америци	—	—	16,080,500

г) Калијумово ћубре

	1913.	1922.	више или мање
у Европи	116,075,105	144,079,055	+ 28,003,980
у Америци	—	3,087,0	+ 320,870
укупно	116,075,105	144,079,055	+ 28,324,850

стојних података. По казивању у селу Богданцима за гајење једне унције јаја од 25 грама потребно је 1000 ока листа с гранама, што претворено у килограме чини 1280 кг.

У 1923. г. добили су од унције просечно 42 оке мехурaka, (које овде зову *којсуре*), а ове године очекују више; поједнини запати веле, могу дати и до 56 ока. У 1923. г. среј ћевђелијски постигао је просечно 51 кг. по унцији (2320 унц. дала су 118848 кг. меш.), а то се може означити као одличан принос, већи од просечног приноса Италије и Француске.

Узимимо, просечно, принос по унцији од 50 кг. Цене је у прошлодије (1913.) године била 100—120 дин. по килограму, прос. 110 дин.

I. Ако одгајивач не плаћа радну снагу и не купује лист, трошкови неће изнешти више од 250 дин. по унцији (за јаја 150 дин. а дај друге ситинце 100 дин.) — приход по унцији биће 5250 дин. или с хектара дударе (по 1 ха 10 унција) 52500 дин.

II. Ако одгајивач купује лишће:

за јаја и др.	250 дин.
1280 кг. листа по 2 дин.	2560
	20 надница по 40 дин.

2810 дин.

5500—2810 = 2690 дин. по унцији или по хектару дударе 26900 дин.

III. Ако одгајивач купује лишће и плаћа радну снагу:

за јаја и др.	250 дин.
1280 кг. листа по 2 дин.	2560
20 надница по 40 дин.	800
	3610 дин.

5500—3610 = 1890 д. по унцији или по хектару дударе 18900 дин.

Као што се види јединствен приход за 40 дана гајења у години.

Тај се приход повећава вредношћу међукултура, о којима је било речи, вредношћу сувих грана, што заступају по гајењу и стеље. Суве гране служе за гориво, а продају се у Богданцима по 3 гроша ока. (Може их бити око 250 кг. $\times 0.60 = 150$ дин.). Стеља служи за гновење башта или се суши за храну стоке.

Село Богданци има сада 2000 православних житеља, пре рата изједио је 4000. Туџи су се иселили, остало је у рату изгинуло или се је разбегло. Општина богданска са засеосцима Љавото и Грчине гаји ове године 1020 унција (пре рата до 4000 унција) што значи принос од око 51000 кг. сирових свилених мехурaka у вредности пет и по милиона динара — толико ће узети ово село за своје мехурke.

Труде се, па нек им је са срећом — „зирли“!

15. јуна 1924.

А. Г. Јовановић

Ваљево.

В. Азотно ћубре

a) Чилска шалишта

1913. 1922. више или мање

у Америци	т	о	в	а	р	а
	27,722.540.		10,680.550.		—	17,041.990

b) сулфат амонијака

1913. 1922. више или мање

у Европи	т	о	в	а	р	а
	11,879.370.		16,550.480.	+	4,671.110.	
• Америци	1,865.230.		4,892.920.	+	3,027.590.	
• Азији	80.000.		800.880.	+	720.880.	
• Океанији	54.870.		115.220.	+	60.350.	
купуно	13,879.470.		22,359.400.	+	8,479.930.	

Од интереса је да се види производња ћубрета у овим годинама, упоређена по врстама и земљама производње, па с тога износимо пред читаоце и ову табелу:

I

Свештка промишљања фосфатног ћубрета

Земља	природни	фосфат	супер	Томосава		
	фосфат	фосфат	згурса			
1913. 1912. 1913. 1922. 1913. 1922.						
Европа	т	о	в	а	р	
Немачка	—	—	18,187.000	6,310.000	22,500.000	11,233.500
А-Југорд	—	—	4,000.000	—	508.000	—
Балкана	2,194.200	676.000	4,500.000	3,905.680	6,550.000	3,250.000
Данак	—	—	900.000	1,721.190	—	—
Шкотија	35.480	250.000	2,250.000	3,705.080	—	—
Француска	2,988.590	1,000.000	19,200.000	21,328.380	7,300.000	6,118.200
Велика Британија	—	—	8,200.000	5,313.930	4,040.000	3,058.300
Италија	—	—	9,723.170	6,257.003	—	—
Духовије	—	—	—	—	2,500.000	3,759.000

Вирџинија	7.570	20.000	—	—	—	—
Холандија	—	—	3,460.000	3,019.970	—	—
Полска	—	—	—	299.920	—	430.910
Португалија	—	—	1,260.000	965.000	—	—
Европа	250.000	100.000	1,583.000	49.140	490.000	—
Шведска	—	—	1,842.500	1,335.340	183.340	51.130

Америка

Канада 3.490 820 — — — —

Сједињене Америчке Државе 31,611.460 24,563.830 32,480.000 27,582.070 — —

Француски 31.930 — — — — —

Гудија 347.720 100.000 — — — —

Холандска Италија — — — — — —

Мореуски Запади 1,524.100 750.000 — — — —

Индокина — 100.000 — — — —

Јапан 190.450 1,501.000 5,138.680 4,679.240 — —

Азија — — — — — —

Мореуски Запади 4,610.300 4,623.040 — — — —

Египат 1,044.500 602.200 — — — —

Мадагаскар — 52.100 — — — —

Мароко — 820.000 — — — —

Тунис 21,704.960 19,580.000 — — — —

Африка — — — — — —

Алжир 4,610.300 4,623.040 — — — —

Египат 1,044.500 602.200 — — — —

Мадагаскар — 52.100 — — — —

Мароко — 820.000 — — — —

Тунис 21,704.960 19,580.000 — — — —

Океанија — — — — — —

Аустралија 60.450 71.000 368.270 1,553.940 — —

Англур — — — — — —

(Острва Палао) 900.000 600.000 — — — —

Макитеа (Франц. Острва) 820.570 320.000 — — — —

Океанска острва — — — — — —

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

1. Каква је то врста „детелина“; коју народ преко Саве зове „краварица“, и где се њено семе може добити? Да ли је то иста, коју ми зовемо луцерка и првена.

2. Колико је довољно употребити семена на 1 ар. земље од луцерке, а колико од првенице?

3. Где се може добити семе голог четвороредног јечма и да ли је исти у нашем месту рентабилно гајити (у брдским крајевима)?

Радивоје Цветковић об. деловођа,
Пошта нар. Љиг
Моравци

Одговор:

1. Под именом „краварице“ у Мачви се разуме првена детелина. Не треба бркati појмове „луцерка“ и „детелина“. Луцерка је луцерка а детелина детелина. Права је medicago а друга trifolium. И једна и друга имају својих врста. Данас, првена детелина или краварица је само једна врста из групе детелина. 300 грама семена луцерке по једном ару, што ће речи 30 кгр. по хектару је потпуно довољно. Изузетно се може употребити и 500 гр. тј. 50 кгр. по ару односно хектару. Ово је у сваком случају густо посајано. Може се препоручити само, како се очекује јак коров. Да луцерка добро успе и дуго издржи, треба да су јој задовољени основни захтеви. Ти основни захтеви су: не сојати је

на истој њиви једно за друго, земља треба да је што дубља иловача са довољно пропустљивом заразином, која опет не пати од стапних суша, земља треба да има најмање 2% креча. Ако нису ови услови задовољени, неће имати луцерка дати оно што треба, па се јали ми ма колико густо. Нарочито недовољно јест у кречу изазива слаб пораст и бразду изумирање. Земље које немају кречу треба пре сева луцерке добро поћубрить кречом. Так тада се може очекивати добар резултат. Бацац сувише велике количине тј. 100 кгр. семена по хектару при сетану не води никаквом нарочито добрим крајњим резултатом. Ако земља нема 2% креча стање не се испак бразду проредити. Овогаико велика количина семена ствара на таквим земљама само привидно доброта стање тј. оно не потиче од земље већ од сувишног семена.

У опште се по хектару употребљава семе луцерке око 30 кгр. при омањешем сејању, а ако се сеје врстично на 15—20 см., 20—25—30 кгр. Семена првенице детелине треба мање употребити по хектару. Ако се сеје ожашаја довољно је на сваким земљама 10—12 кгр. у осредњим прилицима 20 кгр. а ако су земље суве или положај неподобан 25 кгр. па и више. Кад се сеје врстично 8—10—15—20 см. потребно је 12—14 кгр. по хектару, па и нешто преко тога.

2. Гајењу четвороредног голог јечма нема разлога код нас. Ако би се хтео да гаји ради људске хране, онда је боље место њега гајити раж.

И науру 3,370.000 3,650.000 — — — —
Нови-Селам 111.760 100.000 — — — —

II.

Земље производње	1913.				1922.	
	т	о	в	а	р	з
Европа						
Немачка	116,075.105				130,711.823	
Француска	—				13,267.260	
Италија	—				100.000	
Америка						
Сједињене						
Америке						
Државе	—				320.870	

III.

Земље производње	Свеска производња азотног ћубрета.		Суфат азота ћубрета		Азотна ћубрета	
	Числа	Шантара	1913.	1922.	1913.	1922.
Европа						
Немачка	—	—	5,490.000	11,910.000	485.000	2,380.000
А-Угарска	—	—	350.000	—	75.000	—
Белгија	—	—	486.000	431.500	—	—
Данска	—	—	28.000	19.000	—	—
Шпанија	—	—	15.000	22.070	—	—
Француска	—	—	745.000	650.000	124.460	290.000
Велика Британија и Ирска	—	—	4,389.230	3,068.460	—	—
Италија	—	—	134.280	80.430	149.820	269.000
Норвешка	—	—	—	—	953.240	178.000
Холандија	—	—	70.000	119.630	—	—
Португалија	—	—	—	223.190	—	459.640
Португалија	—	—	20.000	140	—	—

Европска	Русија	Шведска	Швајцарска	—	—	—
	—	—	—	138.090		
		—	—	13.770	26.060	183.520
			—	—	75.000	400.000

Америка	Канада	Чили	Сједињене	Америчке	Државе	Азија	Јапан	Океанија	Аустралија	—	—	—	—
	—	—	96.230	—	157.310	—	—	—	—	—	—	—	—
	27,722.540	10,680.550	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

И до сада изложенога види се :

1. Да производња вештачког ћубрета у 1922. години још није достигла висину из 1913. године. Мањак је за неких 28,687.760 тонова. И то је, свакако, један од главних узрока помањкању светске пољопривредне производње.

3. Да је мањак у производњи био нарочито код земаља које су учествовале у светском рату, док је код пеутралних било, по где-где, и више. Од држава на осталим континентима вреди забележити производњу у Јапану. Та је земља, изузев супер фосфата, имала вишак производње у свим врстама ћубрета.

Исправка. — На страни 6. Тежака бр. 28. ов. г. у 5 реду одоздо уместо „20 година“ треба: 2 године.

3. На страни 84 дела : Пшеница и раж од Мите Ђ. Николића под тач. 7 нађинете потребан одговор о ражи.*)

M. Ђ. Николић

Пиштање:

Прошле године смо посадили много купуса па на тај купус навали нека животиња, ситна као барут да оголи чео овај купусов лист да само дригчица остане.

Питао сам и економа, па он каже да је то месечарка нека, и наравно за месец дана она га поједе и нестане је.

Срдечно молим да нам на оба ова питања одговорите.

Очекује Одговор

*Ананђе Ј. Наклјубовић,
Земајорадник, Постење — Нови Пазар*

Одговор:

Штеточине од величине до три милиметра које су учиниле толико штете, на купусу, биле су мали и велики Бувачи — *Haltica olereacea* — *Phyllotreta nigripennis* — *Phyllotreta undulata*.

Развијени Бувачи, њихова јаја и ларве презимљују у земљи, а сам Бувач се појављује увек после сумичне године, у великој количини, у љужним пределима већ у месецу марта и априлу, а у северним у априлу и мају кад су усеви највећи.

Што год је лето сушније, њих више има, а утамњивање је од мањег успеха; ако је лето сасвим суво онда им је немогуће Бувача утамнити.

Бувач нападају поред купуса, кеља, карфиола, келера и друге врсте поврћа као : роткву, мајску репу — утаријачу, турнис, — салату и крес; од цвєта : шебој драгољуб, бисерак и др. а од пољских усева највише ојанују репици.

Расад купусасте биљке и цвећа у семеништу, на лејама сачувавају најбоље, ако пре сејања у леје укопамо хлорни креч; или ако леје добар залијемо са осоком — мокрањом од стоке или људи.

Ако се испада Бувач појави, онда треба расад у семеништу попрости са пројесеним пепелом од дрвећа прашином од дувана, или креча, са чаји, или прашином против зарезника, — далматинском буварицом, — и то увек у јутру рано, док су биљке росне.

Доста поуздано и сигурно помаже утамњивању Бувача поливање расада само водом, пре изласка сунца, јер они не трпе влагу; онда се или разбегну, или угину. Много компликованије је уништавање Бувача на купусу и др. усевима, на њивама, са великим површинама, али и ту има средстава ради њиховог уништавања.

На правом месту употребљавамо наведена средства ако их у довољној количини имамо.

Прскављем слабом бордовском чорбом, или само кречном водом, постићићemo велики успех. Ако не помогне ни то, онда употребљавамо начин хватавања.

На једној мотки, летави или даски од 3—4 мет. дужине, прикујемо један кајиш од платна — обично од стarih цакова — широк од 15—30 см. а дужине колико је мотка, летава или даска, тако, да један страна платна

при ношењу летве доле виси. На доњој слободној страни платна прикачимо неколико кратких граничница — метлица. Кајиш од платна намазјемо са обе стране катраном.

Са овом справом прелазе два радника преко усева, или њиве држећи кајиш са метлицама тако нико, да граничце додирају биљку, па и саму земљу.

Овим радом Бувачи су узменирени, скапа у вис и хватају се на намазаном платну.

На место платна може једна даска, намазана, исте услуге учинити,

Два радника са оваквим справама могу очистити дневно велике просторије од Бувача, јер могу исти рад неколико пута поврати.

Где су велики простори у питању, употребљава се ради хватавања Бувача слична спрava, удешена са точковима, коју коњи или која друга врста стоке вуче преко њиве.

У слабој земљи Бувачи највише чине штете, а најмање у плодној, ѡубревеној, или влажној земљи, или на оним њивама, које се могу по погреби наводњавати.

1. VII. 24 год. Нови Сад.

A. Мајеровић.

НЕКРОЛОГ.

† **Мијо Грахо,**

равнитељ Вишег Господарског Училишта у Крижевцима.

Олет нам судбина одузе једног дугогодишњег трудбеника и врлог наставника, одличног директора и врсног родољуба у браће нам Хрвату. Мијо Грахо, који је 32 године провео у служби науке у једном од најстаријих пољoprivrednih школа на Балкану, у Крижевцима, и за чије је унапређење, остајајући дуже време на челу управе њене, забележио пуно и неспорних успеха, морао ју је напустити стицјем прилика и последње време провести као умиролован рavnитељ. Растанак са школом, у којој је толико ревновао, био је за њега тешак жално је, што се укљања са службе, којој је тако требао, жално је, што се прекида тако мила му веза са омладином, коју је он речу, писмом и делима власништвом и спрема за велика дела у пракси и остале разноврсне позиве пољoprivredne струке.

Али најзад морао се и он помирити са стањем у коме се нашао, па једно потражити пута и начина где ће бити и даље на раду, јер се осећао вазда још оран за рад, и јер његова жива и стваралачка природа није још желела мира. Пренео је поље рада на привредна удружења која се налазе у месту, и њима је да веће животи и покреју на већу активност. Нажалост, на томе се није дugo задржао: оболел је нагло па је напао и завршио животом. Умро је 5 маја о. г. у болници у Загребу, и то сахрањен уз велику пошту његових другова по стручни, личних пријатеље и поштовалаца, којих је Грахо имао изобиљно.

Заслуге његове док је био на положају у својој стручни вељави су. Као привремени и стручни рavnитељ Вишег Пољoprivredne Школе у Крижевцима он је постигао: да се у школи оснују више специјалијских завода

* Књига ова може се набавити преко Српског Пољoprivrednog Dруштва. — Цена 18 дина.

за истраживања и другим специјалним задатцима. Ту је поникло з-вод за производњу „цепива“, средстава за предхранив и субзијање сточних болести; ту је по-никло завод за селекцију и одгајивање семена од облагорђених усева, ту је био и угледни млекар за производњу разних врста млечних продуката, тада је постојао и врло угледан виноград, познум вотњак, лозни расадник, тада је постојало напредно сточарство, нарочито одабран запат говеда, коња и свиња, тада је школа одиста својим уређењем и снабдевеошћу била у сваком погледу примерна. А то се могло постићи колико једним систематским планом коме је иницијатор био директор Грахо, и спремним особљем које је дорасло било извршењима специјалних задатака, толико и обилјатим средствима која су притицала из Повећаних прихода имаша школског. Под Граховом управом приказују се били повећани дајубо, а у неким гранама и тројубо, и сви су они могли да се употребе на циљеве и задатке школе и њених спецјалних установа, па да се изјрже и ишколују толика кола ученика више а и највеће школе која је била у саставу више.

Грахо је био и редак родољуб. Он је припадао оној часној групи браће нам Хрвате која је корист уједињења цењила не само са националног него и са економског гледишта. Он је имао у виду јаку економску моћ и престиз која величествено долази, кад се буду пустиле у покрет и удруже све привредне снаге, које су разједињене, у нашој простирају доминини. Као родољуб и широкогруди привредник он је и делом доказао да су му пред очима у првом раду интереси пољопривреде, те је на први позив за притицање у помоћ опуштању Србији из њених запата одредио причичан број припадних грађа стоке и тиме је потпомагао обнову опустошених пољопривредних школа и завода у првим моментима. Таква широка душа заслужује доиста наше искрено поштовање и искрено признање.

Пок Грахо био је неожењен. Он је обезбедио своје синовце, који су наследили честитост свога стрица. Но, пок Грахо много је задужио своју домовину и нас све пољопривреднике. Нека је мир његовој доброј душа и вечни спомен његовом имениу.

— 5.

БЕЛЕШКЕ

Купите првљиве крушке из воћњака и уништавајте их. — Ако се на крушковом дрвету осмотрити плод видиће се да су неке крушке много крупније него друге и заокругљене. Те крушке не остају на дрвету до зрења. Оне обично најпре поцрне, па потом саме опадну. Ако се пресеку и загледају унутра приметиће се унутрашњости црвini од 2. милиметра дужине, који су управо и узрок овом опадању. Из опалих крушака црвini пре-лазе у земљу и тамо се преображавају у савршен инсект, управо у крушкову мушницу. Идуће године те мушице пробуше цветне листиће пре него што се цвет отвори и смесу јаја на прашничима. Црвini који се из тих јаја излегу после неколико дана пређу у плодник и ту се наimeste Од плодника постaje плод, и он не као што је мало час речено опасни пре него што сазре.

Да би се умањила штета од овог штеточине треба скупљати опале крушке испод дрвета, па их потом уништавати — бацати на ватру.

Да се искористи прашљиво сено. — Дешава се често да услед неповољног времене траве на ливади полегну и да се испрљају од земље. И добијено сено биће услед тога прашљиво, те га и стоку онда нерада jede. Прашљиво сено може се најбоље искористити ако се најпре пропусти кроз вршалицу — где вршалице има, јер не се онда услед потреса најбоље очистити од прашине.

Тамо где нема вршалице или пак, где се има мања количина таквог сена, треба га најпре испрати у неком суду у сланој води. Тако испретано сено очистиће се од прашине и кад се оцеди треба га дати стоки, која ће га ради јести.

Нека читаоци опробају ово средство сада, када ће, услед честих киша имати сигурно и прашљивог сена.

Јевтији барометар. — Узети једну електричну сијалицу јајастог облика, чија је жица улутра прегорела те постала неупотребљива. За тим је пустати у бистру воду да потоне за 10—20 см., и ножем у води одбити мали стаклени врх да би се напунила водом. Сада се сијалица окрене и за плехану облогу веже једини концепт за ексер на одређеном месту где ће се посматрање вршити. Испод ње се намести обична хартија.

Пред кишу, услед разређеног ваздуха, вода из стаклени кугле с времена на време капље на хартију. Ако је хартија сува време ће бити лепо.

Како је сваком пољопривреднику потребно да уна-пред зна какво ће време бити, јер сви послови чети од тога зависе, то му се препоручује овај скоро бесплатан барометар.

M.

Везивање зелених калемова гумом. — Ове је године чињен опит везивања зелених калемова гуменим концем црвене боје и успех је задовољавајући. Само и код њене употребе могло би се напоменути да се претходно гума испита да случајно није делом или сва трула, или иначе слаба, што се познаје, кад се јаче развуче, па се кида, и изгледа смежурана. При везивању треба пазити да се много не затеже; да се не везује на „чврт“, већ крај подвуче, притегне и остави; при том и пресеке пра-вити мање.

Да не би и поред свега гума пре времена пузала, док још није опробана, није на одмет, да се преко ње обавија крахи фулани конац и уврги.

M.

ГЛАСНИК

Нов члан добровровор. — Охридско Сајловиће Ловачко Удружење у Охриду, скватајући важност рада Српског Пољопривредног Друштва на ширењу пољопривреде у нашем народу, положило је Друштву, сходно одлуци Годињишћа Збора О. С. Л. У. од 23. јуна ов. г. а преко г. М. Николића српског економа у Охриду суму од 1000 динара и тиме постало члан добровровор Српског Пољопривредног Друштва.

Друштво и овом приликом благодари Левачком Удружењу из Охрида на лепој пажњи и признању и жели да се и друге установе, које су у могућности, угледају на њега.

Нове подружине — Од почетка ове године па до краја месеца Јуна, основане су и примљене у састав Друштва, доле означене Подружине и то у овим местима:

1) Селска Пољопривредна Подружина у Господар Јеринцима — Бачка, основана је 22. децембра 1923. год. има 59 чланова.

2) Српска Пољопривредна Подружина у Бијељини — Босна, основана је 18. јануара о. г. броји 19 чланова;

3) Селска Пољопривредна Подружина у Бадњевцу ср. јасеничког окр. крагујевачког, основана је 31. јануара о. г. броји 33 чланова;

4) Српска Пољопривредна Подружина у Приједору — Босна, основана је 24. јануара о. г. и броји 217 чланова;

5) Селска Пољопривредна Подружина у Тргији — Бачка, основана 28. септембра 1923. г. и примљена у састав Друштва 13. фебруара о. г. броји 35 чланова;

6) Српска Пољопривредна Подружина у Мадричу — Босна, основана 3. фебруара о. г. и броји 42 чланова;

7) Српска Пољопривредна Подружина у Берову за спрес маленика, основана 19. јануара о. г. и броји 46 чланова;

8) Српска Пољопривредна Подружина у Митровици — Косово основана 2. фебруара о. г. и броји 32 чланова;

Пошто је ова Подружине доцније простирила делокруг рада на нео округ звечански, то је на запредој скупштини, променила свој назив „Пољопривредна Подружина среза митровачког“ у назив „Пољопривредна Подружина округа звечанског“.

9) Месна Пољопривредна Подружина у Жабљу Бачка, основана 28. фебруара о. г., 33 чланова;

10) Селска Пољопривредна Подружина Надаљ — Бачка, основана 3. фебруара о. г., 27 чланова;

11) Селска Пољопривредна Подружина у Влашком Долу, среза јасеничког окр. смедеревског, основана 13. фебруара, броји 17 чланова;

12) Српска Пољопривредна Подружина у Сајском Мосту — Босна, основана 10. фебруара о. г. и броји 60 чланова;

13) Окружна Пољопривредна Подружина у Нишу основана 16. марта и. г. и броји 50 чланова;

14) Српска Пољопривредна Подружина у Дебру за спрез горњо-дебарског основана 2. марта о. г. и броји 37 чланова;

15) Српска Пољопривредна Подружина у Зворнику — Босна, основана 30. маја о. г. и броји 20 чланова;

16) Српска Пољопривредна Подружина у Фочи — Босна, основана 14. децембра 1923. г. и броји 54 чланова;

17) Селска Пољопривредна Подружина у Новој Кањижи Торонталске Жупанија, основана 2. марта о. г. и

18) Селска Пољопривредна Подружина у Ковину — Банат, основана 15. јуна о. г. и броји 34 чланова;

Искрене честитамо новооснованим подружинама почетак њиховог рада са жељом, да још у овој години одрже што више пољопривредних предавања из оних грана, које су најпотребније њиховој околини, те како би на тај начин одушевиле пољопривреднике за напредије пољопривредне радње.

Радујемо се, што су ове наше корисне установе, нашле одизва и погодност земљишта и преко Саве и Дунава, те да својим корисним радом пруже маси што више модерних пољопривредних знања.

Нека им је срећан и користан рад.

II.

Повластице на жељезничкима С. Х. С. за посјетиоце Великог Сајма у Прагу — Министарство Саобраћаја краљ. Срба. Хрвата и Словенаца дозволило је на свим југословачким жељезницама посјетиоцима Прашког Великог Сајма, који ће се држати од 21. до 28. септембра о. г. 50% попуста на возној цијени као у одласку, тако и у првотакту уз прописну легитимацију, коју издаје управа велесајма у Прагу. Ова повластица важи за све особе и брзе возове осим Simplon Orient Express. Исто је министарство дозволило попуст 50% од нормалне тарифе за изложене предмете. Ове повластице важе од 11. септембра до 8. октобра 1924.

ЗАПИСНИК

ХХV. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, државе на дан 25. Јуна 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпредседник г. Д-р. Тавчиће Матроњић и чланови Управе: г. г. Сифроније Чортковић, Павле Петковић, Александар Рашковић, Села Ратковић Михајловић, и Драгутин Сремић.

Као гост г. Милорад Зечевић, ревнован члан.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић, Бедеков: секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник ХХIV. редовен седница, Одбор усваја прочитани записник.

II.

Прочитано је мишиће Финансијског Одбора бр. 8119-923. г. о расподавању депозита у суму од 569.000 динара. Одбор, прими знаву и одлучи: да се сума у 89.747,04 динара расподеле по књигама, а за суму од 7.117,12 динара да се потраже документа од Ј.гословенске Банке, како би се они могли расподелити.

III.

Прочитано је мишиће Финансијског Одбора од 17. маја ов. год. о постапном спортујму и начину штампе о штампачу књиге „Конзерваторија вода и почвра сушљак“ од г. Д-р. В. Стојковића, Одбор усваја мишиће Финансијског Одбора.

а) По мобији писци књиге „О конзерваторију воде и почвре сушљаку за хонорар, Одбор одлучи: да се испусти исплати од сваког штампача табака на име хонорара по 500 динара и да му се изда босратим 25 комада кн-та.

б) По мобији Хрватског Господарског Друштва из Загреба за откуп књиге „Перовинора и Оидиум и Назул-Колика“, Одбор: одлучи да се откупле 100 ком. књига „Назул-Колика“ по цене од 5 дина, са 20% робата, а книга „Перовинора и Оидиум“ да се не опишује пошто је Друштво издало сличну поуку.

IV.

Прочитан је програм Одбора за превадњу. Одбор: усваја прочитани програм с тим, да се допуни по мишићу инспектора за Подружине.

Писани српским економијама и пољопривредним референтима да јаве где се и јавља прадавања могу одржати.

Тако исто Одбор одлучи: да се предавачима уместу призна хонорар 50 дина, а за места 100 дина, и пуним подизни трошковим по рачуну.

V.

Прочитана су мишићева Набаваачког Одбора:

а) По реферату Друштвенног магацинера за побизку саднице за паковање. Одбор: усвоји мишићеве и одлучи: да г. г. Јанко Стаменковић и А. Петровић изврше паковање.

б) По популар Свет. Ј. Кнежевића комисионара из Београда, за експер и остава. Одбор: одлучи: да се ова популар не прими пошто Друштву појубиљи материјал није потребан.

в) По популар фабрике канапа и укара из Лесковаца. Одбор: одлучи: да се ова популар не прими пошто је Друштво смабдевено манилом.

г) По популар Свет. Кузманића из Београда за бодљикаву жижу. Одзор одлучи: да се откупе 2000 кгр бодљикаве жице по популарној ценi* фрачу. Друштву матични с тим, да Набаваачки Одбор примадену жижу преглади и одобре.

VI.

Прочитана су мишићева инспектора за Подружине:

а) По моба нове Польопривредне Подружине у Новој Књеници за пријем у састав Апарате. Одзор: усвоји мишићеве и одлучи: да се Польопривредна Подружина у Новој Књеници пријем у састав Друштва, пошто је испунила прописане услове.

б) По моба нове Польопривредне Подружине у Ковину, за пријем у састав Апарате. Одзор: усвоји мишићеве и одлучи: да се Польопривредна Подружина у Ковину, пријем у састав Друштва са целиотном својом имовином пошто је испунила прописане услове.

VII.

Прочитана је популар Удружења Државних Економа, за откуп књиге „Писци и ријек“ од г. д. Ђ. Њ. Николића. Одзор одлучи: да г. Милен Ђамњановић поднесе мишићеве.

VIII.

Прочитан је позив на Годишњу Скупштину Хрватско-слав. Господарског Друштва из Загреба. Одзор одлучи: да се телеграфски Скупштина подправи.

IX.

Прочитана је моба Управе Машинске Школе из Раковице да се предлози лице за хонорар заступника из Польопривреде. Одзор одлучи: да се остави г. Мишићева пријем на више и извести о томе Гаврилу Годињашу Збору.

б) Извештај г. Милорада Зечевића, секретара Мин. Пол., и Вода, да је Издавац Бачке откупила 200 ком. његове књиге „кромпир у домаћој употреби“, с тим, да их Друштво употреби по своме нахочењу. Одзор одлучи: да се књиге прими са захвалношћу и употребе приједом изложења и предавања као поклон Народне Банке.

в) Моба Јакова, економа среза Брачког ЕБР 2/0, да му се дозволи смештај 3 вагона пшенице која до оних из Бугарске на чећ реперације. Одзор одлучи: да се одобри смештај поменуте количине пшенице у друштвенну матичну за један месец, рачунајући дневно крије по 40 динара.

г) Члан Илазибеног Одбора г. Рашковић ната писмо г. Милошана Милорадовића из Јагодине, који моли да се за изложбу на Јагодини пошаље модел сушница. Одзор одлучи: да је Польопривредној Подружини у Јагодини пошаље моба сушница г. Стојковића с тим, да Друштво плати експедицију до Јагодине а Подружини од Јагодине напрати до Београда.

д) Моба Польопривредне Подружине из Горњег Милазовца за помоћ ради приређивања постарског курса. Одзор одлучи: пошто ова Подружине не поседује програм и не шаље извештаје о свом раду то јој се прикаже помоћ за преимаше не одобри.

е) Моба Польопривредне Подружине у Лазаревцу за помоћ ради приређивања изложбе. Одзор: одлучи: пошто је ова Польопривредна Подружине приредила изложбу у прошој години и онда до била помоћ, то јој се не може и ове године оправдати.

Польопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

е) Моба Польопривредне Подружине из Ст. Бачеја, за помоћ ради приређивања изложбе. Одзор: одлучи: да се Польопривредној Подружини и Ст. Бачеју помогне у приређивању изложбе у польопривредним спримама и книжевности до 5000 динара.

ж) П. Председник г. Др М.-роњић подноси предлог за прикупљање података о стока на изложбама. Одзор: одлучи: да се предлог упути Илазибеном Одбору те да спреми пропис за прикупљање података и за остале предмете који се изложу, за штампање.

Са овим је седница звржучена.

Мудар Земљорадник

уме да ценi добру робу. Зато он тражи и
КУПУЈЕ

само

ЕБЕРХАРДОВ**ОУГИКАЛ НАЈНДИ – РЕЗЕРВНИ РАБОНИК**

и друге делове, од којих сваки поједијни комад носи

Марку



,Венар“

Како се у фабрици сви телови тачно израђују то је омогућено бројом изменавања делова на польу. Оштрце нашег раоника тврде су и најшортче. Употребом специјалног и најфинијег челика, кога смо дуготрајном праксом и стадним испитивањима усавршили, гарантована је минимална трошка и дугује у отреба

Зато су наши оригинални — најкадни резервни делови.

у употреби најефтинији

Пазит зато на нашу заштитну марку „Венар“ и у случају потребе обратите се на доле назначене фирме, које су наши стадни заступници и које имају све sorte наших плугова и разних делова на стоваришту.

Заступник за Србију, Торонтал и Срем

Кузман С. Николић и Комп.

Београд, Босанска 43.

Заступник за северну Бачку и средњи Торонтал за крајеве око Кикинде:

Зент-ј Сома, Суботица

Заступник за јужну Бачку и средњи Торонтал за крајеве Бечкерека:

Елер-Блатман и Комп. Нови-Сад.

БРАЋА ЕБЕРХАРД, фабрика плугова, УДМ Н/Д ОСНОВАНА 1854.

ПАЖЊА. — У циљу ширења и унапређења сvinjarstva, Министарство Польопривреде и Вођа IV. Одделење, доделивање бесплатно дудово се ме и дудове саднице свима онима лицима, који се буду благовремено обратили Министарству.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
понте

На основу изјавшег решења од
априла 1869. г. преписку друштву
који пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, преселник, П. Т. Тодоровић

Број 30

БЕОГРАД, 27. ЈУЛА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дни, или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Баџе подољнедневних школа добијају
лис т у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплати се полаже уједашут
зашеку годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Година LI.

Потпуно пустошење наших вода и мора да се оно сузбије

Нешто због климе, а нарочито због наших навика и обичаја, месо узима значајан удео у нашој народној исхрани. Наш народ једе знатно мање меса од одраслих животиња него други напреднији народи. Како је с друге стране, средња количина потрошног mesa, на једног становника и дневно, приближна оној на страни, то отуда излази, да се код нас нарочито употребљавају за исхрану млада грава домаћих животиња (прасад, јагњад и Јарини), живина и напослетак рибе. Ове последње улазе у ствари великим делом у народну исхрану.

Риболов је увек имао велики економски значај код нас и позван је да заузме још видније место у будућности. Наша је земља веома богата великим рекама, као што су: Дунав, Сава, Драва, Дрина, Морава и др., не рачунајући изобилну мрежу река мањег значаја, као и језера и баре, које заузимају велику површину земље у Краљевини. Све ове воде садрже разноврсне рибе. Суследни пољопривредници марљиво их лове, жељни да без икаквих трошка поправе своју свакидашњу храну свежим месом добре качестве, за којим су веома похвални Риболовци по професији лове рибу више ради трговине него за себе лично. Они имају нарочите организације, као one у крају Ђердана за особени лов крупних риба (јесетре и др.), а поред тога и по свима великим варошама, које леже покрај река богатих рапом за снабдевања пијаца.

Наше су рибе веома разноврсне. На 'пијаци се обично виђају: шаран, греч, мрена, сом, смућ, штука, линьак, клен, кечига, црвентерка, деверика, јегула, пастрмка, младица и т. д. На несрећу, ма да рибе још више ретке, ипак их је све мање и мање код нас. Рибари се жале да их теже налазе и да лове само ситије примерке. Продлаже цене пењу се у доста великим размерама од пре неколико година. Ако се ово продужи риба ће у скорој будућности престати да буду код нас врста народне хране.

Наш извоз риба, који је иначе увек био слаб, опада из дана у дан, у пркос томе што се хватају сразмерно велике количине. Он обухвата само рибе високих цена, као што су кечиге. На против увоз риба свежих, свијих усљедних и спроведених у бурдама са јејтином и

сирћетом, увећава се све више и више, тако, да наш новац одлази у стране земље у место да нам послужи за смањивање цене у унутрашњости и за повећање производње за извоз, када би знали да искоришћавамо радиционално наша природна богатства.

Откуда долази то стално опадање производа риболова?

Узроци су многобројни: површина наших језера и бара нешто је смањена, јер у колико се пољопривредни напредак више шири и у колико зиравна земља постаје скупља, у толико пољопривредници више осећају потребу да испуштају тих површину, које су до сада производиле само незнану количину риба, да би их могли засејати усевима. Као с друге стране искоришћавају преостале површине под водом није ишта боље склањено, из тога се сасвим природно појављује дефицит производње у погледу риба.

Мање пловне реке и потоци су предмет пљачке од стране многобројних риболоваца без дозвола. Земљорадници, који су некада практиковали риболов рукама или помоћу најпростијих спрата, сада употребљавују све више и више средства бескрајно разорнија: динамит, бомбе и отровне траве прешли су у свакидашњу употребу. На тај начин, да би се набавио неко килограм риба, које су често лошијег квалитета, они се рушитељи не устручавају да кваре и подривају и сама речна корита, да трују воде на неколико стотина метара и да уништавају не само рибе дорасле за потрошњу, већ и сите рибице, зачетке, па и икру и плавникозе.

Законом о риболову од 27. јула 1898 и као законом о риболову 1911 год., риболов је добро уређен; али на дугим просторијама, поред река, где нема важнијих насеља, риболовци без дозволе имају одрешене руке и могу да лове у потпуном миру, не бојећи се ни чувара, нити какве казне. Бесспосличари, чобани, кад кад и ѡаци и младићи са села употребљавају за риболов своје многобройне досаде и доколице, често уз припомоћ родитеља. Нико и не слути да овима причинава велике штете. Но њима реке не припадају никоме или целом свету и сваки се сматра у својству господара, који може, по својој волji, да пљачка и уништава ово опште добро и да односи рибе мале и велике, младе и старе, у икрењу или не, у свима добима и са свима могућим средствима и справама.

У осталом, ови пљачкаши су увек сигури у по-вољну продају сувашка њиховог риболова, било рестораторима и кафецијама, било другим лицима, која на овај начин несвесно постају саучесници поступака осимромашављања наших вода, не водећи ни мало рачуна, да поред моралне одговорности, они сами трпе штете од оваквог рада, јер ће доције све скупље плаћати рибу на пијаци, у колико ће она више унапрашавати овим непар-зумним и недозвољеним ловљењем.

И саме варошке управе nose један део одговорности у осимромашављању наших река. Сви отпади, текчи талози, нечистоте и помешави изаруђују се у реке, које све то односе. Живе воде претговарају се тако, мање или више, у неку врсту канала за отокање нечистоте, који иније више повољан за живот и опстанак риба. Понеке отпорнији али не и најбоље могу у њима да се прилагоде и да нађу хране, али највећи број страда или се удаљује. Раствање тих органских материја одузима у ствари води велики део кисеоника, чиме производи угушавање риба. Шта више, оне садрже милијарде си-хуничких животињица, највећима штетним, које производе заразне болести код риба, те отуда двострука штета.

Поред ових великих људских насеља, има и других мањег значаја а која су исто тако штетна за рибе: то су известне фабрике и радионице, чије се прљаве и загађене воде изливaju у речне токове. Тако на пример у местима где постоје шећераре [фабрике], примећују се исчезавање ракова, риба, инсеката, па чак и неких хранљивих биљака за рибе, јер су њихове воде за испирање веома по-вољне за испирање пиктијастих алги, које садрже много сумпора, а чији отпадци чине воду потпуно неподобном за живот.

Млинови и фабрике скроба избациju исто тако у водене токове мул и прљаву воду, напуштену биљним отпадима, који садрже велики број алги, које изумиру, распадају се и стварају погодину средину за развијање безброжних микроба.

Друге фабрике, као пернионице платна, затим фабрике хартије, картонса и бојаџијице, пустоше још више водене површине, шаљући им хлорну киселину и друге хемијске производе, који уништавају сваки живот на читавим километрима.

Рудници, нарочито они што искоришћавају руде олова и бакра, исто тако су опасни по рибе: њихове воде од испирања веома су отровне. Ипак са разним поступцима, које наука ставља индустријализама на расположење, они би могли да очисте своје загађене воде, пре но што их пусте у водене токове, али рећица се не стара ни мало о томе и потпуно је равнодушна у погледу штете, коју на овај начин причинава нашим рекама.

Фабрике свију врста школе рибама још и тиме, што су често приручене да постављају јаке бране на рекама. Врло често инжињери замемарују и заборављају да у исто време саграде и степенице за рибе и стога није увек сигурно да ове прећу те вештачке препоне једним обичним скоком. Неке врсте риба селица као кечита, лосос и др. напуштају сасвим горње токове река у којима је некад вршен обилан лов, чим нека фабрика постави јаку брану у средњем делу реке,

Поред тога јачина воденог пада, удар витлова и турбине, не само да убију крупне рибе, које се често нализе здробљене испод машине, већ то претерано по-креће воде ствара вртлоге, који привлаче младе рибице, па и саму пловећу икуру, која следије водене валове, те и у том погледу фабрике причинавају знатне штете рибарству. Слично овоме још један узрок уништења налази се у парној пловидби. Точкови на лађама уништавају велики број малих рибица, а пролаз тешких шлопова који нагло уздужу водену површину често избацују икуру на обалу; она тамо остаје на суву, кад се вода поново врати у свој нормални положај и према томе не може да се изведе.

Чишћење река је такође веома штетно; оно разправа природно изводишице, спречава развијање биљака које служи за исхрану риба биљождера, а често повлачи и њихово исчезавање. Нестанком ових биљака рибе остају без хране и стога су присиљене на селизду она-мо, где могу да је нађу, повлачећи за собом рибљивије, које их гоне и лове и тако се врши иселавање река.

Најзад свака река има своје природне непријатеље у својим водама и на својим обалама. Они су много-бройни код нас. На прво место треба ставити рибе грабљивице, које су страшне у погледу пројдерљивости, снаге и величине, која им омогућава уватање великог плене. Као оне имају веома деликатно месо, то ће се оне на-рочито размажнувати, чим се и код нас отпочне озбиљно вештачко рибарство, као у страним државама. Ну ако се не поведе брига о томе, да се у исто време разми-ижавају и друге врсте риба, које им служе за исхрану, то ће онда, у место повећања производње, настати коначно уништење свега што се у рекама налази.

Осим тога птице и разни месоједи десеткују на-сељење наших вода и нико се не стara да их тамави, јер се код већине месо не употребљава. Овде спадају чапље, дивље пловке и гуске, роде, водени панови, гњуцари и видре. Ове су животиње доста честе код нас и њихова се храна састоји позијише од риба, ситних рибица и рибљих јаја у добу икрења. Ако се ово стање ствари продужи још неко време, онда можемо рачунати, да немо ускоро видети наше реке још више опустошene.

Као што смо напред напоменули, рибе су од неопходне потребе за исхрану код нас и то би била огромна штета за цео народ.

Шта да се ради у циљу поправке оваквог стања рибарства?

Има много средства за то: једна су у рукама по-јединица, усамљених или удруженih у удружења; друга зависе од саме државе. Довољно је да се угледамо на примере, које нам свакодневно пружају напредије земље на рибарству, као Канада, Сједињене Америчке Државе, Немачка, Шведска и т. д., па да удвостручимо приколе од риболова за десетину година, да знатно смањимо цене рибама а упоредо и месу на касарници и да до-принесемо чак и бројном подизању наше домаће стоке, јер је освештана истинा, да су све пољопривредне гране узајамно повезане и да поправка и напредак у једној од њих, има срећних и благотворних отисака на свим осталим. Резултат је достојан пажње и заузимања и над-

лажни би требали да предузму енергичне мере, да се рибарство код нас упути бољим и савременијим путевима и да му се прида значај, који оно треба да има.

Да прегледамо сада средства, која се могу ставити у примену и рад на поправци рибарства код нас.

— Свише се —
Д-р Бож. С. Попадић

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА

Воћни колачи, свињи суве мармеладе.

За ове мармеладе може се рећи да су чисто руски производ, јер се у Русији производе у огромним количинама. Ове су у продаји налазе у главном у два облика: 1) јабучне мармеладе, и 2) љанијацке мармеладе. Јабучним мармеладама називају се све мармеладе код којих се главна маса састоји из дрождина од јабука. А љанијацким мармеладама називају се с тога, што се каша (дрождина) од воћа у смеси са соком од јагода изнађе питајуши и затим исечена парчад питаје суше.

У ствари мармеладе ове у највише случајева не представљају то што оне могу дати. Тако напр. мармеладе од јабука садрже дрождину од јабука ћели не у количини која им одговара. Чисте мармеладе треба да се састоје из дрождина од јабука и шећера, а у фабричким мармеладама налази се поред тих састојака и агар-агара-биљног лепка који се добива из јапанских морских водених биљака. Лепак од агар-агара одликује се тиме што даје врло чврсте питаје шта више и у случају, кад се течност прибави само 1% т. ј. један стоти део. Отуда, без обзира на велику цену агар-агара, за фабричку производбу показују се као корисна употреба његова т. ј. за ову производњу узима се мало дрождине од јабука а повише воде и агар-агара. Ко хоће да се лично увери о овоме што је речено, нека узме шипчицу тако зване јабучне мармеладе и с њом поступи овако: шипчицу изломити у малу парцад коју спуштати у чашу с арелом водом и у овој држати док се потпуно не раствори. Тада се у чаши добије јако мутна течност која после кратког стајања даје на дну готово бео талог. У том талогу није тешко запазити дрождину од јабука претворену кроз сито, и да ове има сразмерно врло мало. Оглед ће бити још више уочљив, ако се изврши упоредо са смоквама од јабука!¹⁾

По дебљини белог талога цене се ствари садржију јабучне дрождине у фабричким мармеладама. Питајацете мармеладе још мање могу претендовати на назив воћне, јер у тим мармеладама нема стварно воћног сока већ слатке воде са агар-агаром који и даје питајућу масу. А да би такве мармеладе биле мириласе и укусне, додају се различне киселине и есенције које су већином хемијског порекла. Како је у тих мармелада главни састојак вода, то онда није чудновато, што се оне продају сразмерно врло јевтини и што им праве мармеладе, које се састоје из дрождина од јабука не могу конкурисати. Употреба агар-агара може бити врло ко-

рица изарочито за мармеладе од воћних плодова који не питајуши, али с њим не треба чинити злоупотребу.

Агар-агар добива се из Јапана, продаје се у прозрачним танким шинкама дугачким око 20 см. Шинке су увијене у папир те лице на цигару. Агар-агар има велику сличност са желatinом од кога се разликује у томе што му је површина смежурана. Раства се у врлој води, но пре тога треба га потопити у хладну воду и приу воду одлити. Раствор агар-агара нема никаква укуса ни мириса и безбојан је. Због тех особина његових он се јако цени за конзервирање а изарочито за готовљање сувих мармелада. Без агар-агара није могућу добити из сока воћних плодова такве мармеладе од којих би се сечењем припремле шинке и ове затим подвргавале сушењу. Суви мармеладе којима није додаван агар-агар, за другу су лепљиве и морају се дуго кувати да би биле што гушће због чега изгубе укус и арому. Најзад, без употребе агар-агара, добива се и знатно мања количина сувих мармелада, због чега и њихова цена мора да је приметно већа од цене сувих мармелада у којима има агар-агара. Добре суви мармеладе са агар-агаром могу се припремати по овом рецепту и то: а) „јабучне“ узети 15 килограма дрождина од јабука добијене кувашем омање количине у већој количини воде, 30 кгр. шећера и 15 литара воде у којој растворено 700 грама агар-агара; сите то смешати, разлити у форме или на хартију и осушити на низу наведени начин. Или узети дрождине за 1/6—1/8 свеколике масе, а остало је вода и шећер; б) „љанијацке“ мармеладе узети сирупа густине 21°—22° Б. (10 литара воде и 6 кгр. шећера) па на сваких 15. кгр. сирупа додати по 150 грама агар-агара и есенције колико је потребно.

За припремање воћних плодова неопходно је имати парни котао и машину за простирање, а за кување саме масе — дрождине исти котао или вакум-апарат. Специјално за готовљање сувих мармелада и питаје, те је машине тешко заменити а изарочито у случају кад се готове без додавања агар-агара. Најглавније је при томе да се добије таква маса која ће се брзо питајати, стинути, и да на површини буде потпуно сува т. ј. да се не лели за руке. Међутим мармеладе куване у парном котлу на високој температурати увек су лепљиве, па да би се лепљивост одстрањила пребегава се различним средствима, која одувољавају посао и увећавају цену већ готовог производа. Зато је у случају кад се суве мармеладе желе производити у већим количинама далеко подесније набавити — вакум апарат а што се за тај апарат буде више издало, несумњиво је да ће се убрзо икаднади бржим радом и бољом каквом добривеног производа.

За разливање вреле масе потребно је имати димензије плекове, а осим тога различне форме за добијање тако званих фигуричних мармелада. Форме су те или лимаве, или од фалпса или од глине добро глеђо-сане. Број тих формама зависи наравно од величине производа. Фигуре мармеладе готове се такође и изрезавањем масе помоћу различних фигура (на плеку). У том случају маса која остане на плеку као и неправилно

¹⁾ једна врста колача.

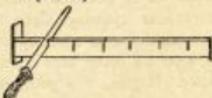
извађене фигуре растапају се ново и мешају са општот масом.

Сечеве масе у плаочицама изводи се котурастим ножићима (сл. 1.) са растојањем код једних од 10 а код



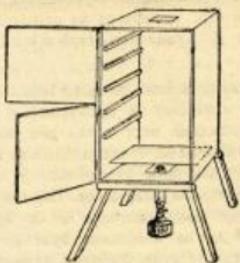
Слика 1.

других од 7.5 см. при чему се првим, који дају дужи ну плаочице сече по дужини, а другим који дају ширину плаочице, сече по ширини птијосане масе. Место котурастих ножева може се употребити обични нокт у који иде и летвица помоћу које се одређује величина плаочица — колача (сл. 2.).



Слика 2.

Сушење мармеладе врши се на лесама од металних калојсаних жица, а ако се производња врши у велико, за сушење треба имати и подесне сушилице. За ово могу да послуже сви системи сушилица, али су најподеснији они код којих се температура може регулисати по жељи. За домаћу потребу могу корисно да послуже сушилице које се загревају петролеумском лампом. Сушилице ове могу се начинити од већих еспапских сандука на начин како што то показује сл. 3. Да марме-



Слика 3.

ладе на доњим ласама не би пропале од велике топлоте, прва леса озда треба да је удаљена од стакла на лампи најмање за 40 см. а непосредно изнад лампе на место глојден лим.

Мармеладе припремљене без агар-агара у сушницама се не разликују ни у чему од смокаве које се готове од различних воћних плодова у смеши с јагодастим воћем а не само од јабука као мармеладе; укус се постиже додавањем дрождин сока од оного јагодастог воћа чији се укус и боја жели имати. Укус је један и исти т. ј. неодређен па било да се мармеладе готове из сока или из јабукове дрождине. Да се добије жељени укус, соку или дрождини од јабука, који се до употребе чувају у бурадима, додаје се дрождина од жељеног јагодастог воћа, која се до употребе чува у бурадима или лиманим кантама; та се дрождина претходно прокува али се не заслађује.

При додавању дрождине од јагодастог воћа ваља пазити, да се дода по могућству што мања количина, јер у колико је већа количина, у толико је површина добијена прозив вода више лепљива, а то се код сувих мармелада жели да избегне. Да се то избегне многи не додају дрождину већ згуснут сок од јагодастог воћа, при чему се на 12 кгр. дрождине од јабука додаје тога сока по једна водена чаша.

Мешање различних дрождин или додавање дрождин згуснутог сока изводи се само у хладном стању и то чини прву радњу у процесу готовљања ових мармелада. Кад се подеси укус који мармелада треба да има, онда се приступи додавању шећера; на 1 кгр. воћне масе дадаје се по 750 грама шећера и одмах предузме кување. Да мармеладе буду што прозрачније, светлије, ваља пазити, да кување траје по могућству што мане. Отуда, кување у парном котлу треба да се изводи с прегрејаном воденом паром. Маса се при том толико разбрзга због чега ваља бити предосторожан да се не добији нежелено опекотине. Кад проба покаже да су мармеладе готове (ова је као и код смокаве или птија) треба их одмах разлити у плитке судове и поћрнучити се да се што пре исхладе, да би очувале што светлију боју. Ако се мармеладе оставе да се у котлу исхладе, добије мркју боју.

Исхладење мармеладе на 70° — 80° разливаву се у плексове или форме и затим пошто се стину односе у сушилицу. Мармеладе у којима нема агар-агара ваља да престоје у сушилици целу ноћ на температуре 50° до 60° Ц. да би се после тога могле исхади у парнад или од њих изградите фигуре. Од тога момента настају понјатежи послови који се састоје у томе, да се исечене мармеладе што боље осуше да им површина не буде лепљива и да се осушене парчад могу паковати т. ј. метати једно на друго а да се при том не слепе. За овај циљ постоје више начина али ниједан није такав да му се с поузданљем може приступити. Да се по ком начину ради, треба пре тога извести две три пробе, па који се начин покаже као понајбољи њега и употребити. Један од најпростијих а често и од понајбољих начина је сушење мармелада по могућству на што нижој температури.

Но успех често зависи од тога како је била скучана припремљена маса — дрождине. Ако је прекувана, мармелада ће поћрнучити, али не зато бити потпуно суха. Каквобар мармелада зависи наравно од укуса. Кад се мармеладе ради сушења унесу у јако загрејану сушилицу биће лепљиве те зато, да би се то избегло, прва температура сушилице не треба да је већа од 40°, коју поступљу поћрнавати. У сушилице не треба да је већа температура, од 70°. Разливене мармеладе као што је по-менјено ваља прво сушити да се стину и да се на њиховој површини начини корица; то се може постти браз, ако се температура масе подеси тако да буде 20°—25° Ц. Према томе, каква је корица на површини мармеладе, може се унапред знати оне ли бити лепљива или не. Ако је корица од самог почетка била лепљива, као да је била премазана сируром, то се та лепљивост не може никако одстранити и најпажљивијим сушењем; такво стање корице долази од тога што је воћна маса била прегрејана. У том случају лепљивост се може одстра-

нити једино вештачким путем. Све такве мармеладе треба просушити на ма којој температури од 70° затим их исечи у парчад и још једном подвргнути сушењу, па кад се на површини смију парчади покаже подебља корица, парчад држати 2—3 секунда у врлој води а затим их поређати на лесу тако, да се од њих начини ред, па лесу затим изнети на промајно место да вода с парчади што пре испари. Радбу ову треба извести брзо пазећи при том, да се парчад не оштете. Затим се лес с парчадима с којих је вода испарила унесу у сушилицу с температуром од 30° Ц. Након 10—12 часова мармеладе не бити довољно суве. У место да се парчад мармеладе замачу у воду, могу се уваљати у ситан шећер и затим исушити на високој температури. Овај је начин понајчешће у примене при готовљивању мармелада са агар-агаром, али су резултати повољни само у случају ако маса није била јако прегрејана. Познат је још један начин по коме се могу лепо да осуше површине корица односно парчади мармеладе, но тај је начин понајјасуљи, и за извођење захтева више времена но оба поменута начина. Парчад мармеладе поређају се у лимаше плекове или теспије тако да граде један слој, па се затим прелију сирупом густине 35° Б. Тако прелијена парчад унесу се с вечери заједно са судом у коме су у сушилицу која је топла 35° до 40°, где престоји целе ноћ и сутра дан изјутра одлије се сируп, парчад ставе на лесе испод којих се податуре судови да се у ове хватају капљице сирупа, које се одливавују с парчадима. Кад сав сируп одлије с парчадима парчад се пренесу на друге лесе при чemu се пази да на њима парчету не буде ни мало сирупа. Лесе ове увесу се затим у сушилицу с температуром од 30°. Мармелада је сува кад се на парчадима појави потребна корица начињена од дosta крупних кристала шећера. Код обичних фабричних мармелада површина је више мат, те се отуда ове мармеладе лако разликују од фабричних. Овај је начин у примене у Француској и Немачкој где су у последње време приступило готовљивању сувих мармелада, а добра страна је тога начина у томе, што се добива доста дебела и трајна корица од шећера; но тај начин вაља употребити само у случају кад су парчад подебља, јер код танких парчади укус је доста отужен због дебљег слоја кристалног шећера.

(Свиште се.)

ИЗ СТОЧАРСТВА

Паметно и штедљиво храњење стоке.

Код полагања хране стоци чине наши пољопривредници многе грешке. Храна се полаже стоци без никаквог плана и контроле.

Желимо ли знати како домаћин стоји са сточном храном, треба нам ићи само у штату код храњења стоке. Нашићемо или на непотребно растурање сточне хране, или на неумесно штетење, што је и у првом и у другом случају штетно за газдинство.

Храњење стоке треба да буде планомерно, штедљиво и према стоци индивидуално.

Наш пољопривредник до самог пролећа незна хоће ли до идуће летине изнди са сточном храном на крај

или не, што има за последицу да стока зависи од његових очију: неко време оскудева, после се опет храни добро, што се мења са сваком недељом; или се пак храни у почетку разбације а на крају зиме у њој се оскудева.

Даље наш пољопривредник рачуна само са добром и рђавом годином, но никада не рачуна са уштедом а зна се да уштеда попуњава празну у слабој години. (леген.) Због тога неки се уштеда на сточној храни, ако је доиста има, не продаје, него нека се остави као резерва за будуће време. Исту продати успећемо увек, али не и купити.

Треба имати у виду, да на основи дугогодишњег проматрања односно статистике можемо у пољопривреди на десет година рачунати само са 3 врло добре године, 3 добре и 4 слабе. Према томе има се и калкулација о производњи сена, пижиних биљака и т. д. равнити по просечној години и не према доброј или врло доброј.

Будемо ли код уређивања нашег сточарства имали у виду горње чињенице, никада нећemo доби у незгодан положај, па продавати нашу стоку онда, када други буду хтети; него онда, када иста буде имала добру цену.

Да бисмо сточну храну могли што боље искористити, и доћи до уштеде без штетног утицаја на стоку, мора полагање хране бити планомерно и индивидуално.

Планомерно храњење стоке значи полагање хране са смислом, предрачуном и са уверењем, да је положена количина хране довољна за оно гро, као и да би сваки вишак од одмерене количине значио губитак за нас. Код оваквог храњења рачуна се са крмом као са готовином.

Узета је у обзор количина млека, коју, и. пр. од једне краве музаре, добијамо код овог оброка хране, једно и друго преведено у новац, те нам разлике ових суму показују добит, као и. пр.:

Иправа музара бр. 1 даје нам код оброна млена:

ОБРОК	Дневно добијене млеко		Коштава хране	Бруто исх. за млеко по 4—дни.	Чисти приход
	Сево по 1—дни.	Паша, трипе по 2—дни.			
Килограма	литара по 4—дни.			Динара	
8—	2—	8—	12 —	32 —	20 —

Иправа музара бр. 2 даје млена код оброка:

12—	3—	9—	12 —	36 —	18 —
-----	----	----	------	------	------

Значи, да код првог оброка крава даје на млеку чистог прихода динара 20 —, а у повећаном оброку, ако је млеко за 1 литар више, ипак износи чисти приход само 18 динара.

Овај нам пример показује у колико може за пољопривредника бити штетно непромишљено храњење стоке.

Код индивидуалног храњења стоке узимамо у обзир још способност појединих грла да искористе употребљену храну.

Свакоме грлу је потребна иста врста и иста количина хране од које оно има највеће користи. Разне врсте стоке и разни грла имају разне способности искоришћавања хранљивих састојака из употребљене хране.

Добар пољопривредник помоћу опита и брижљиве контроле брзо ће упознати особине своје стоке, те на основу закључка до којих је дошао, одредиће оброк за појединачна грла.

Код индивидуалног храњења стоке треба узети у обзир (код крава музара) доба млечности, у којој се иста налази.

Најачи и највећи оброк биће потребан одмак пошто се крава отелила, кад она даје највише млека. Овај ће се оброк доцније смањивати постепено сникавати и кад се са мужем прекинуло, прекинути евентуално и са појачавањем хране (са трицама, ланеним тропом, кукурузом и т. д.) те пренести само на сено.

Начин храњења стоке и оброк зависи такође од здравља грла, од тоналитета у штали и од циља гајења.

Да се стоке имамо што већу корист, и да стоку сачувамо од оскудице, нека нам важе правила:

1.) Бројно стање стоке нека се равни према поседу и хране коју имамо на расположењу. Држање сваког прекобројног грла значи губитак за газдинство и зависност од добре летине.

2.) Код одређивања бројног стања стоке прорачунати претходно просечно годишњи принос сена, пшеничних биљака и т. д. код којег израчунавања одбити 15% приноса на евентуални ванредни губитак.

3.) Ако се овај обрачун доцније показао као нетачан, што ће се открити помоћу брижљиве контроле, (индекса храњења,) изменити га, те једно или више грла продати или праћавати.

4.) Храну полагати сточији увек у одмереном оброку и у одређеној време, (најбоље 2 пута дневно). Ако је стока на паши, сухе хране као непотребну не давати.

5.) Сваке јесени после жетве направити предрачун о потребној сточној храни, предвидети ако је потребно мањак, и непотребна грла продати док је цена истим још висока, или набавити крму куповином, ако се има могућности и рачуна.

5.) Показује ли нам предрачун уштеду, храну не продавати, него оставити је до идуће године као резерву, или бар са продајом сачекати до времена када смо сигурни, да и не идуће године принос у сточној храни бити доволjan.

7.) Код полагања различних приодатака храни, ради појачавање исте као што су трице, кукуруз, ланени троп и т. д. увек за раније калкулирати користи које њима постижемо.

8.) Храњење стоке не препуштати деци него по-верљивим људима, над којима водити надзор.

Карол Вриск
српски економ

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

У околини Чачка врло често пропадну прни лукови од заразних болести нарочито на кишним годинама као што је ова. Ове године ја сам мој лукац прскао бордовском чорбом и сумпорисао сумпорним прашком не знајући, да ли лукови пропадају од пламењаче или ондиму. Упоређујући ондим из упутства на прном луку, мени изгледа да од њега лукови пропадају, док појединачни економи тврде да у околини Чачка не влада ондим, већ пламењача; а опет неки виноградари су ми саопштавали да су неке године само сумпорисањем сачували грожђе на чокотима.

Ни са једним ни са другим прскањем никам успео пошто ни једно ни друго не може за пресад, од лука да прионе нити се задржи. С тога молим Друштво за објашњење: 1.) ако је потребно прскати лукац бордовском чорбом, како исту треба саставити да бих прионула за пера; 2.) ако је потребно сумпорисати, како сумпор треба спрavити да би се задржао на луку?

16. Јуна 1924. год.

Трушани — Чачак

Гајко Брковић,

помоћнир. на склону имању,
село Трушани код Чачка,
Чачак. помоћнир. подуж.

Одговор:

На свима врстима лука а највише на прном појављује се болест Пероноспора (Пламењача) — Peronospora Schleideni, као и рђа — Puccinia Porri.

Ондим се није досад на повртарским усевима појављивао, нити има у литератури о поврћу ма шта, о Ондиму.

Пероноспора се појављује на врху лишћа, у виду великих белега, великих или отворено мрке боје, а рђа у виду малих мрља, затворене мрке боје, округластог, или дугуљастог облика; рђа доцније покаже још и жућкасту боју.

Ове прве болести нападају лишће од врха, а раззоре га према природним условима, за неколико недеља, а и дана.

Прскањем бордовском чорбом не може се лечење успешно извршити, јер је лишће од прног лука обмотано биљном машњом (воскам, гумом), која чува лисно ткаље од спољне повреде.

Али кад се прскање изврши у јутру, кад је лук росан, онда где год има росне капљице, ту се прихвате и капљице од бордовске чорбе, које оставе после нестанка росе свој траг, у корист спречавања развијања Пероноспре.

Ако није на једнапутово довољно прскано, онда треба исто према увиђавањи и потреби неколико пута повитити.

Французи мису још ни до данас сложни, односно лечења спречавања те болести.

Они препоручују да се на сто литара бордовске чорбе дода 3—5 кгр. сумпорног прашка и то тако, да се најситнији прашак умеси са количином крече, одреденог за 100 литара чорбе, а после ова смеса да се у

виду теста помеша са 100 литара воде, у којој је плави камен већ растворен.

У више махова градинари су препоручили да се приликом прављења бордовске чорбе дода место кречана иста количина обичне соде.

Да би се бордовска чорба боље примила на лишће од црног лука, Французи препоручују долати смеси још 300—500 гр. поганаг салпуга, врућом водом раствареног; или 200—300 гр. шећера, или 400—600 гр. обичне соде, или 300—500 гр. денитурисаног алкохола.

Што се тиче тренегра питанја, односно чилске шалитре, то нека се нико не плаши, јер чилска шалитра повећава производ свих пољских производа (усева), а и црног лука, а пошто било постану бујније, то дејствује и против биљних болести.

Да би наши читаоци у будуће мање били оштећени од горе наведених болести, слободни смо још неколико речи из практике написати, а то је:

1.) Да видимо приликом сађења лука о плодореду рачуна; да лук тек после четврте године дође на исту парцелу.

2.) Црни лук не трпи скоро ћубрену земљу.

3.) У влажној земљи, смоници и непропустљивој иловачи не треба садити црни лук.

4.) Црни лук треба што раније у пролеће садити, јер је такав лук јача и издржљивији против болести, а и пре стиже за ваћење.

5.) Приликом окопавања плевљења и др. радова треба што мање лишће повређивати.

6.) Кад чистимо бикове, лук који тера у семе, треба све одломљене делове од лука из њиве (леје), изнети и одложити.

7.) Што је најглавније, прскање против пероносопре и рђе треба још онда извршити, кад ни трага од болести не пријмећујемо, јер чим знаке болести још издалека видимо, онда је већ доцкана.

Правило је: *Пероницару шреба сачрчиши, а не лечиши.*

1. VII-24. год. Нови Сад.

А. Межеровић.

Пишаме:

Жале нам се чланови, да је се појавила нека жута бубица у величим масама по детелини, која ујасно детелину ишиши, тако да поједу све лишће детелине а остану само ребарица.

Неколико комада тих бубица шаљемо вам у кутији, коју ћете добити.

Одговор:

Приложени инсекти су „Epilachna globose Sahn“. Они су штетни у стадијуму ларве и израслог инсекта. Борба против њих прскање отровом, као и. п. р. урађијом и др.

Н. Баранов ентомолог

ЗАПИСНИК

XXVI. редовне седнице Управног Одбора Српског Пељопривредног Друштва, одржане на дан 2. Јула 1924. год. у Друштвеном Дому у Београду.

Ваљи су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе: г. Влаја Т. Радовановић, Милан Ђамбаковић, Софије Партонић, Никола Ж. Петровић, и Павле Петковић.

Како гости: Милорад и Милан Алексић редовни чланови.
Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.
Безједан секретар г. Никодије С. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XXV. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник.

II.

Прочитан је мишљење Финансијског Одбора:
а) по понудама: Антонија Анђелковића, Нише Атанасковића и Владе Јокића за препокрињавање друштвених магацина. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се препокрињава друштвених магацина уступи Антонију Анђелковићу, као највернијем понуђачу за суму од (2100) две хиљаде и сто динара с тим, да му се исплати извршица, као компензија дужа прегледа и прими.

б) По мобија популаризирендог референтија Брегалничке области за повраћај прескаци „Морава“ које су набавили ранијих година. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се извеште популаризирендни референт, да Друштво не може примити матраг купљене прескаци „Морава“ већ да Друштво умом фебрику, ох које су прескаци набављали да изврши потребну справку о трошку купца.

III.

Прочитано је мишљење Одбора за предавања:
а) Програм пчеларског курса у Јагодини. — Одбор усваја програм у целости.

б) Председник извештава Одбор, да је опредло г. Миловидица Мишаровића, управника државног зоолога расадника у Јагодини, да присуствује првом и другом пчеларском курсу у Јагодини као друштвени издаваник. — Одбор прими знању.

IV.

Прочитано је мишљење инспектора за Подружнице: о програму предавања у 1924. години. — Одбор усваја мишљење и одлучује: да се извеште окр. и срески економи, где ће се из којих грана и како предавања држати, а за предаваче бара и то:

ПО ТАЧ. 1. ПРОГРАМА

У Краљеву, г. М. Палеташевићу; у Шапцу, г. П. Бунушевићу; у Скопљу, г. Ст. Ј. Пешкићу, по 1 и 2 тач.

ПО ТАЧ. 2.

У Београду: г. Драг. Сремаћи, ср. ек.; у Битољу, г. А. Илић, суп. Пса. Школе; у Честину г. Петра Тодоровића, пса. рефер., у Нишу г. Јов. Мандића.

ПО ТАЧ. 3.

У Неготину (Крај) г. б. Божиновић и М. Алексићи, у Чачку г. Ја. Јосифић, у Охриду г. Пет. Велможић и Мил. Николић; у Александровцу (Жупском) г. Божу Ракићовићу; у Врњачу и Власотинцу г. Ник. Петровићу; у Нашу г. Ја. Грозадовићу и Ј. Манешићу.

ПО ТАЧ. 4.

У Петровцу г. Драг. Грујића, суп. из Алекс.

НО ГАЧ 5.

У Арађеловцу г. Кр. Јовановића, ср. екон.

ПО ТАЧ. 6.

У Модричу, управника г. Грубинића, у Б. Позу среског економа

ПО ТАЧ. 7.

У Приједору г. г. Др. Врвића, Тому Радетићу и Павлу Петковићу.

Ког осталих Подружница, ангажовати среске економе, да одржије предавања о борби против суше.
На крају Одбор одлучује: да се предавачима у месту исплати дневница по 50 динара а они места по 100 динара као и путне и подложне трошкове по ранчуни, онај, када склопи предавач достави одрижено предавање у изводу и целости, као и извештај о броју слушалаца и постигнутим успеху код њих.

б) По мобија Пељопривредне Подружнице у Неготину (Крај) за повраћај на изградњи за одржавање виноградарског конгреса у 1920. год. — Одбор је одлучује: да се Подружница не могу издати тражене спире за матраге, пошто је конгрес у 1920. год. одржан без судовскога Друштва, већ је то учесници Подружнице из својих средстава а похвалилице могу јој се ставити на расположење.

» По моћи нове Пољопривредне Подружнице у Рогатину за првјем у састав Друштва: — Одбор је усвојио мишљење и одлучује: да се Пољопривредна Подружница у Рогатину прими у састав Друштва, пошто је испунила прописане услове.

V.

Прочитан је реферат секретара, да је Друштвена каса за 1924 год. исплатила 8,331,80 дин. Општине Београдској за воду и остале таксе. — Одбор је одлучује: да се траји до на Набављачке Задруге Јарже, службеника да плати половину ове суме по закону о становима која износи 4,465,90 дина, пошто се и она служи водом и осталим постројењима општинским.

VI.

Прочитана су споменица и предлоги:

а) Извештај чланова комисије о примијеној рафији у 500 кгр. — Одбор прима знавај.

б) Прочитано је писмо члана Управе г. Саве Раковића, да ће отићи у бану и тамо остати 2 месеца и да за то време не може посещивати одборске седнице. — Одбор прима виђају.

в) Прочитано је молба Адејре Милошевића из В. Поповића, који моли да му се остави вршења из отплате за 4 месеца. — Одбор је одлучује: да се извести Милошевић, преко Подружнице, да Друштво нема сточних вршења у своме наглавини, већ да му се да упућује коме треба да се обрати.

Са овим је седница закључана.

ЗАПИСНИК

XXVII редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 9. Јула 1924. год. у дому друштвеннем у Београду.

Били су присути: председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: г. г. Павле Петровић, Софроније Паронић, Вожа Раковић, Милан Дамјановић, и Никола Ж. Петровић.

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио секретар г. Николај С. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XXVI. редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник,

II.

Прочитан је записник I. седнице Одбора за Пољопривредни Речник. — Одбор усваја прочитани записник и одлучује: да се избавље три Пољопривредне Речника и то: Француски, Немачки и Чехословачки (а ико Одбор за склади шаје и Руски).

Тако исто одлучује: да се члановима Одбора исплаћује од сваке седнице по 30 дина, а уреднику месечно за прво време по 800 динара, и то да се спреми грађа озима штампа у Техници која до-датак в а сочије среди, и да се сви трошкови исплате из позиције 24 оногодашњег буџета Друштвеног на прикупљање материјала за Пољопривредни Речник.

III.

Прочитано је стављење Друштвене касе и наградника на дан 1/VII т. г. које гласи:

Готовина по дневн. касе 781,421,70

Готовина по депозиту 365,476,15

У привременим издањима 1,098,366,81

У готовном фонду 47,531,04

— Одбор усваја прочитано стављење и извештај.

VI.

Прочитано је мишљење Књижевног Одбора о откупу књиге „Кромпир у домаћој омотањи“. — Одбор је усвојио мишљење велике чланове Књижевног Одбора и одлучује: да се откупе 100 ком. књига „Кромпир у доћаој употреби“ са 39%, популса.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

V.

Прочитана је извештај инспектора за Подружнице о извршеној инспекцији појединачних Пољопривредних Подружница. — Одбор прима извештај инспектора и одобрава да се административним путем учини шта треба по предложеним изметим у извештају. *

VI.

Прочитана су споменица:

а) Комисијски извештај о пријему Бернардових калциметара. — Одбор је усвојио комисијски извештај и одлучује: да се калциметр прошири по 300 динара од једног комјака.

б) Прочитана је преставка Великог Жупана Старајаске Области о изради плауга за „Комјак“ — Одбор је одлучује: да се ова преставка упути Набављачком Одбору на мишљење.

в) Прочитана је молба Друштвениог благајника г. Николе Прокића, за 20 дина ослустај. — Одбор је одлучује: да се г. Прокићу одобри 20 дина ослуста с тим, да га у дужности до његовог повратка заступи члан Управе г. Софроније Петровић, по пристанку.

г) Прочитана је молба г. М. Ж. Вучиковића, пензионера из Прокупља, да му Друштво штампа дело „Подизање високограђа“. — Одбор је одлучује: да се извештај упути Књижевном Одбору на мишљење.

д) Председници извештавају да је остављен г. Д-р Тадасија Матровић, П. председника овога Друштва, управљено једно место члана Књижевног Одбора. — Одбој бира за члана Књижевног Одбора Председници Друштва г. Пају Т. Тодоровић.

Са овим је седница закључана.

Српско Пољопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

10-12

Изашла је из штампе у издању Српског Пољопривредног Друштва књига:

**ДСЛАЋЕ КОНВЕРВИСАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА
СУШЕЊЕМ**

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа — Методе сушења воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење — Сушење воћа и поврћа у опште — Сушење разних врста воћа — Сушење осушеног воћа и поврћа — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украшена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва по ценама од 12 дина. комад.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА У РУКОПИСИ
УПУЋУЈУ СЕ
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво плаќачник, претседник, П. Т. Тодоровић

Број 31.

БЕОГРАД, 3. АВГУСТА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

Такси пољопривредних школа добијају
лист у пол. цене.

Премијема рукоциси се не враћају

Преплати се пошака ће уједнојути
за целу годину.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ*

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштви.

Олагорски уредник, Д-р В. И. Стојковић

Година LI.

Један предлог за унапређење пољске привреде у Јужној Србији

По својој иницијативи провео сам овога про-
лећа око четрдесет дана на путу кроз Јужну
Србију ради стручних пољопривредних прouчавања. Као је овај пут субвенционирано, јед-
ним делом, Министарство Пољопривреде, и како су сва моја запажања са овог пута у најтешкој
вези са пољопривредом Ј. Србије у опште, јер
сам био стално у додиру са државним пољопри-
вредним органима, са приватним економима и
земљорадницима и другим јавним радницима из
ових крајева, који се живо интересују пољопри-
вредним напредком Ј. Србије — бићу слободан,
да сва оваја запажања, у вези са организацијом
рада на унапређењу пољопривреде, изложим
онде, одвојено од стручног пољопривредног
известаша, који ће доћи по завршеним огледним
и лабораторијским прouчавањима сакупљеног ма-
теријала.

Морам одмах да нагласим, да живљају у Ј.
Србији осећај државу највећим делом кроз оне
органе, преко којих држава одржава ред, безбед-
ност, правосуђе, сакупља порезе и прирезе, а у
много мањој мери осећај државу у оном њеном
облику, у коме су она показује као добар
организатор и носилац свих послова, који имају
за директан циљ економско јаочаје земљорадника,
подизање хигијене на селу, просвећивање села.
Ово је било великим делом неизбежно до сада,
јер је безбедност била најпреча, а држава је мо-
рала да екзистира, па је ревносно и прикупљала
своје приходе од народа. Без довољних финан-
сијских извора нису могле бити, после рата, по-
дизање школе; упражњења места изгинулих про-
светних радника могла су бити попуњена само
ново створеним кадром народних учитеља, зашто
је требало времена; о хигијени села тек сада се
може мислити, и мисли се данас у великој мери
и организују се здравствене станице Министар-
ства Народнога Здравља на узорној основи, јер
је поправљена донекле јавна безбедност, оправљени

путеви, подигнути мостови и ојачана финансијска
снага државе. — Сви ови предузећи послови само
су појачали потребу интензивног рада вас, струч-
них агронома и Министарства Пољопривреде као
централе. Веће потребе тамошњега живља, као
последице просвећености, хигијенског живота, ле-
чења у болести, школовања деце, већим додиром
са културним центрима и људима из вароши — као
последица поправљених путева и боље безбед-
ности — захтевају и више материјалних сред-
става, да би се ове потребе задовољиле. Ми,
стручни пољопривредници, окунути око Мини-
старства Пољопривреде као централе, морамо д
повећамо ту материјална средства, којима ће зе-
мљорадници да располажу једним снажним поле-
том унапређења пољске привреде.

Истина, Министарство Пољопривреде данас
има своје органе у народу: обласне пољопривред-
не референте и српске економе чији је горњи за-
датак, али ова организација није доволна, она
управо није још учинила да маса земљорадника
осети, да се држава не појављује само као скуп-
љач данка и војске од народа, него да се држа-
ва брине и бори свима средствима, преко својих
органа, да се народ осећа задовољен у тој својој
држави. Задатак економских чиновника — органа
Министарства Пољопривреде — је свакако у овоме
смислу деликатнији од задатака свих осталих
органа у Ј. Србији. Ни један други државни орга-
нан не може тако директно и очевидно да покаже
једном грађанину, како се држава брине за
његов сопствени напредак, преко различитих ин-
ституција, као што то може да покаже државни економ-
ски органи, делајући у најширим слојевима
народа. Јер непросвећен земљорадник не може
тако лако да види огромне користи одмах у по-
четку стварања ил да једне подигнуте школе, ни
од путева и од железница, ни од пелдовања про-
тив епидемија и давање кинина против маларије,
као што може да види и осети, еко му се на
имају из године у годину повећава жетва, и ако
му се из године у годину поправља стока, бла-
годарећи раду и пропаганди државних економ-
ских органа. Непросвећен човек најлакше види

ону најгрубљу стварност која је најближа њему, а од свега овога најосетљивија је према ономе, што је у непосредној вези са његовим свакодневним материјалним интересима.

За њега је прилично апстрактна ствар кад се говори о просвети и њеном значају за један народ, о благодетима путева и железница; он је неповерљив у почетку према лексизу, пецивоњу и лекарјама; али он ће дубоко веровати у онога, који му омогући да дође до добrog семена, који му да или јефтиније прода него ма ко други добру садницу воћке, који му, обилазећи свог реон, окламије једну дивљаку у дворишту или воћњаку, који му буде у свакој прилици говорио и поучавао га баш у оних пословима, за које је он целог живота везан. Он је готов да се приближи човеку који показује интересовање за његов рад на њиви, за његову гајену сорту жита, за његову врсту стоке. Земљорадник је у почетку неповерљив и према економском органу као и према свима људима у капуту, али ако се увери у његове чисте намере, и у његову самаријанску дужност, која се састоји само у томе да њему помогне и да му олакши иначе врло тешобан живот, он му се приближи, повери, он иде к њему да тражи савете у свакој прилици, нарочито ако је економски орган успео да се наметне својим солидним стручним познавањима.

Због свега овога, ја сам напред и рекао, да је задатак економског чиновника у народу деликатнији од других позива, и да је од изванредног значаја за заосталије крајеве у ширењу љубави за државу и народну заједницу. Нигде се држава не манифестише у најширем спољевном народу на повољнији начин по саме и најближе интересе сваког члана, као што је то случај у пословима које предузима преко својих органа за унапређење польске привреде у ма ком облику. Она се ту очински стара за напредак сваког члана и у најзабаченијем крају. У овоме и лежи сва величина задатака које је примило на себе наше Министарство Пољопривреде у овој нашој проширеој отаџбини. Унапређујући економски сваког члана па и најслабијег, и ма у најмањој мери, она му тиме отвара врат и за све остale благодеје које пружа једна напредна и културна заједница: лакше ће доћи до школе и до просвете, до лекара и суда, до културнијих центара одакле прпе све оно што културнији живот захтева. — О овим чинијеницама мора се особито водити рачуна када се ради на унапређењу Ј. Србије, јер моје је дубоко уверење, да се кроз унапређење пољопривреде и пољопривредника једино постижу сви остали задаци које ми имамо да извршимо доле у колевци славе и величине нашег народа.

За извођење ових крупних задатака унапређења Ј. Србије треба добра људи, добра представа, и неизмерно много љубави и одушевљења

за овај рад; треба човек у себи да носи свест о томе, да је овај његов скроман рад у његовој отаџбини само део огромног посла, пунога чассти, у виду једне велике и напредне отаџбине. Моје је уверење, да се доле не могу постићи бог зна какви резултати, ако се ради само толико, колико је фактички законом обавезан да уради сваког дана сваки државни чиновник. Доле треба људи у нашој струци који су готови да сагоре сву своју енергију у жару одушевљења, вршенију своју дужност унапређења Ј. Србије и оживљавања културног живота њеног. Доле треба људи који не служе у државној служби само ради своје зараде, него патриоте, који су готови да жртвују све, вршенију своју дужност не само у онолико колико се то тражи од претпостављених, него колико год се више може. Треба нам таквих радника који у своме позиву у Ј. Србији освртају своје идеале.

Оваквих људи доле и има међу пољопривредним чиновницима, али се не може очекивати да овакви буду сви. Што до сада нема онолико успеха, колико сви ми морамо желети у многоме је недостатак добре организације и потпуни недостатак материјалних средстава.

Да би се постигло оно што смо напред изнели, јасно је, да би пољопривредни органи морао провести бар половину свога времена на терену, у селима, у додиру са земљорадницима, поучавајући их и пружајући им помоћ у саветима на лицу места према даним приликама. Данас то није могуће. Наши економи су више административни чиновници него економски. Они то сви сами признају. И жале што је тако, јер им се не да прилика да изађу на терен и обиђу свој реон ви два три пута годишње, а не само да немају прилике да су у сталном додиру са земљорадницима. Међутим питање путних трошкова за све државне економе у Ј. Србији решило би се са годишњом сумом од неколико стотина хиљада динара. Њихово путовање и рад на терену само за једну привредну годину дали би повећан принос у виду повећање пољопривредне производње бар за неколико десетина милиона динара. Овај сума повећаних прихода само би расла из године у годину у колико би економски чиновници радили у познатим и проученим пољопривредним приликама.

Да би држава трошила овако знатне суме на овај рад потребно је да с правом и сасвим сигурно очекује и позитивне резултате. Да се дође до ових резултата потребно је постављати доле само најбоље између свега особља: најагаљније, најспремније, најодушевљеније за свој позив. Јер сви људи нису једнаки способности за известан посао, и под најтежим околностима једни могу да покажу успех у извесном раду, док други слабији трпе неуспех, на штету своју, и на штету средине, а на другом би месту могли бити

од користи сразмерно својим снагама. Опробани радници, искусни стручни економи, са довољно представа која би се ставили на расположење, училиши било много. Сваки данашњи слаб успех објашњава се и правда се одмах тиме, што се нема материјалних средстава на расположењу.

Ј. Србија се налази данас у сасвим другим околностима од осталих покрајина, што се тиче мера које треба предузимати ради њеног пољопривредног унапређења. Због тога ја мислим да доле мора бити и нешто другачија и изузетнија организација овога посла него што је то случај са осталим крајевима. Ево како ја мислим да би ову данашњу организацију требало поправити и допунити у Ј. Србији, ако се хоће позитиван резултат за relativno kratko време, бар једну деценију.

Данашњи државни економи су највећим делом са никаквом спремом. И кад се тиче практичног извођења послова на терену и у расадничима, они не се, после неколико година практике, врло добро снађу, и овом околношћу треба се користити. Али у Ј. Србији, поред овога, сада је потребна и једна много тежа и сложенија пољопривредна пропаганда него што је то случај са осталим крајевима. Доле је и други елеменат са којим се ради, и друге пољопривредне прилике под којима се ради, и друге пољопривредне културе на чијем унапређењу треба радити. Да би државни економи могли добро да делају, они морају да проуче добро прилике свога краja, а то није лака ствар. Нарочито са садашњом организацијом, у којој они ретко долазе у дојир са стручној јачим снагама и бољим познаваоцима прилика Ј. Србије, који би могли руководити овим пословима најшире пољопривредне пропаганде. Јер под данашњим приликама има скрских економа чији рад није могао бити прегледан од надзорног органа ни за две пуне године, па наравно самим тим није могао бити коригиран ако је у њему било каквих грешака. А ова корекција упуштаја која би се овом приликом дала од једног доброг познаваоца прилика и услова рада био би од великог значаја.

По мом мишљењу, у Скопљу би морала бити једна организација Министарства Пољопривреде, која не би била административна централа за Ј. Србију, него би организирала пољопривредну пропаганду до најширих слојева народа, дакле, на терену, и до најзабаченијега села. На чelu овакве организације морао би доћи један врло активан пољопривредни стручњак, коме би били приподоба-ти и сарадници, за сваку пољопривредну грану по један. Овај организам би имао и да проучава прилике доле и да руководи пропаганду у сарађњи са свима економским органима. Сваки од стручних сарадника ове организације за Ј. Србију одлазио би у скрско место, остајао би тамо 10, 15 или 20 дана, и организовао курсеве, пре-

давања, демонстрације по околним селима у једници и уз сарадњу скрског економа. У овом случају би и економ постао активнији и у осуству инспекционих органа, и његов би рад био у многоме исправљен и упућиван најбољим путем. Ово би била и прилика за проучавање пољопривредног стања Ј. Србије за једног стручњака.

Али ова пропагандистична централа за Ј. Србију не може да функционише са оним средствима којима су располагали до садашњи пољопривредни инспектори. Ако они обилазе своје реоне и до сада коњићима на даљини преко сто и сто педесет километара, успеха наравно не може бити. Али ако се овој централи да доста новаца за путне трошкове свих органа, и ако се најчешћо помогне са превозним средствима — најмање два пољутеретна мала камиона — којима ће они дотади за врло кратко време и најзабаченији крај, онда успеха мора бити. У овом случају би се могле имати при предавањима и све потребне справе и алати, вештачка ћубрина, разно семе и друга средства, и свака стручна реч морала би се одмах и потврдити на раду и сваки посао на опипљив начин земљораднику показати.

Оваква организација рада на пољопривредној пропаганди у Ј. Србији дала би знатне резултате у сваком погледу, и Министарство не би требало да преза ни од каквих жртава које треба учинити да се слична организација спроведе. Успех ће, наравно, највећим делом зависити и од вредности самих људи који овај посао приме на себе, и од државе, односно Министарства Пољопривреде каква им средства овој буде пружило. Само крајним пожртвовањем с једне и с друге стране пропородице се Јужна Србија за десет година и биће наш најбогатији крај.

План који напред износим може изгледати по мало оригиналан и смeo, али ја мислим, да у питањима унапређења пољске привреде морамо и број, па макар се служили и оригиналним начином рада.

Драгомир Ђосић

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА

Воћни колачи, авани суве мармеладе.

— Наставак. —

Готовљење мармелада са агар-агаром јако се разликује од наведених начина. Као основни продукат у фабрикама служи поглавито дрождине од јабука премељене раније, т. ј. у доба рационалне употребе свежих јабука. Ове су мармеладе прозрачне, светле, па и у случају кад се кувају у обичном котлу. Припремају се од свију накиселених сората јабука па било да су летње, јесење или зимске. Јабуке са бољим ароматом дају и ароматичнији продукт.

Јабуке за овај циљ већа одабрати, т. ј. одстранити прљавине и трупе и затим пропрати да се с њихове површине уклони сва нечистоћа која би иначе прешла

и у мармеладу. Ако се припрема омања количина, онда јабуке исечи на полутице и удаљи петељке и чашице, пазећи при том да се изрежу и сва удуబљења, јер се на тим местима задирава прашине која се тешко одстрањује и самим прањем јабука. Исечене јабуке спуштати у котај за кувanje у коме је хладна вода закишењем лимунском киселином. (1 кашика на 15 литара). Котај треба да је или калцијанска или емањанска. Исечи толико јабука да вода у коту буде у истој висини с парчадима јабука. Након 10—15 минута по клучњу ваља котаја скинути са огња јер су јабуке толико куване да се лако распадају и да се с тога могу пропустити кроз сите на машини; протирати ваља сву садржину котла т. ј. и јабуке у воду. У осталом, чисте воде у коту и нема, јер већ после 10 минута кључња она с месом јабука гради житку кашу. Кашија је житка и после извршеног протирања и тада је више мање беле боје, У доба кад се завршава протирање ваља већ је да готов раствор од агар-агара. Јачина тога раствора треба да је од 1/2 до 1%, тј. таква да његова тежина износи 1|200—1|100 део добивене каше, воде у којој је растворен агар-агар и воде у којој ће је растворена узета количина шећера. То се поступке овако: измери се цела садржина јабука и воде у коту пре него се приступи протирању, затим се одмери потребна количина шећера по 500—700 грама на сваки килограм садржине, према томе, да ли се жељи да суве мармеладе буду мање или више слатке. Тежини масе јабука и тежини шећера треба додати текућину воде у којој ће се растворити агар-агар и затим добивени збир поделити са 100, да би се знало, колико треба узети агар-агара, ако се жељи да га има 1/2%, или са 200, ако се жељи да га у раствору има 1/2%. Претпоставимо да тежина јабука у коту износи 20 кгр.; да смо шећера узели по 750 грама на сваки килограм и да немо за растварање агар-агара узели 5 литра воде. Укупан је збир 40 кгр. Збир овај подељен је на 100 даје количину 400 којиказује да од агар-агара треба узети и растворити 400 грама у 5 литара воде, па ће онда у целокупној садржини припремљеној за готовљење мармеладе бити агар-агара 1%. У величини случајева довољно је узети агар-агара 1/2%; тада се збир, као што је поменуто дели са 200, те би отуда у наведеном примеру требало узети половину т.ј. 200 грама агар-агара. Већи проценат агар-агара, т.ј. 1%, узима се само тада кад је за готовљење мармеладе узето јабука врло мало. Већи проценат (1%) агар-агара узима се и у случају, кад се после протирања жељи додати још толико воде колико је тешка сва пропречна маса. Тако бисмо напр. у поменутом случају имали да додамо 20 литара воде, јер укупан збир износи 20 кгр. Отуда би целокупна тежина износила 60 кгр. и 80 грама, т.ј. 20 кгр. каши (дрождине) + 20 литара воде + 15 кгр. шећера + 5 литара воде за растварање агар-агара. Као правило може да важи, да у случају, кад се претпостави маса не жељи дававати воде поврх оне у којој су јабуке зарене, за растварање агар-агара треба узeti количину воде која је равна четвртини тежине добивене дрождине, у ком се случају и агар-агара не узима више од 1/2%. Но свакако је најбоље, да се претходно изведу 2—3 пробе у наведеним границама како у погледу дававања агар-агара, тако и

у погледу дававања воде и шећера. Агар-агар растворити у кључaloј води пошто се претходно испре и држи неколико часова у води. Вода се излаже кључњу све дотле док се текочност потпуно не избистри т. ј. да буде прозрачна, при чему уклањати кашиком појављену пену. Зготвљени раствор усуга у какав било чист суд кроз гуаше сито или оређе платно. Ако је каши да ја-бука већ готова онда је измешати са шећером и смешити додати добивени раствор агар-агара при чему смешти мешати дотле док се не раствори свак шећер. У то време даје се и укус мармелади т. ј. општи маси додaje се дрождини (каши) од изабраног јагодастог воћа или екстракт (агасијут сок) тога воћа. Текине додане дрождине не треба да износи више од 1/8 дела тежине јабучне масе а само у случају готовљења мармеладе од кајсија, та количина може бити знатно већа (види припремање ових мармелада од кајсија); екстракт се додаје кашици по кашици док се не постигне жељени укус. Тако нпр. од екстракта брунице или каљужнице (клувке — *Vaccinium Oxyccissus*) обично је доволно само 3—4 стоне кашике на 15 кгр. каши, па да се постигне жељени укус.

Кад се постигне укус на један или други начин, онда се даље поступи овако: ако је јабукова каши густа, т.ј. ако је у њој мало воде, онда је разлити на лиману таблу или у плек и оставити да се стини, а ако је, обратно, ретка, то пре него наступи стињавање и да се каши не би сталожила, треба је мешати у суду у коме је, док се у њему не почне стињавати, што се познаје по опадању температуре (до 40°C) и што се на мешавини отпочну појављивати птичијасте масе, и кад то буде каши разлити на лиману таблу или у плек. Да се мармелада не би лепила за лим односно плек, треба лим (плек) пре разливавања подмазати воском или павлаком. Мармеладе у којима има агар-агара не лепе се за суд и зато је подлизавање непотребно.

Мармеладе са агар-агаром не треба подвргавати сушеву док се добро не стину. Кад се стину исечи их у кришке или фигуре, ове поређати на лесе обложене хартијом и унети у сушилицу. Температура сушинице треба да је 30—40°. Због тога, што се запремина крижака у сушици знатно смањује кришке треба сећи тако да буду веће за онолико колико им се сушењем запремина смањује. Пре него се лесе унесу у сушиницу, ваља кришке посuti ситним шећером. Након 10—12 часова кришке мармелада ће бити толико суве, да ће им горња површина испуштати. Кад то буде, извадити лесу из сушилице, и кришке преврнути т.ј. горња страна да дође доле а доња горе и поново шећером. На тај начин изјединачиће се на кришкама горња и доња страна. Тада кришке скинuti с лесе, увалati их у ситан шећер са свијија страна пазећи при том да слој шећера буде подједнак и потом вратити на лесу, лесу унети у сушиницу и кришке досушити на температуру од 50°C. Кришке су суве кад се на њиховој површини покаже подељба којица која је толико сува да се кришке у слагању међу собом не лепе.

Ако је у сушењу учињена било каква погрешка, те се на површини крижака није добила сува корица због које се кришке међу собом лепе, то се онда вала

користити једним од већ наведених начина да се добије сува корица и избегне моћусобно лепљење крижака (закашање у врелу воду и т. д.). Сува корица може се добити и без увалања крижака у ситан шећер, ако се каша јабукова укува са шећером, па јој се дода раствор агар-агара. Ваља пазити да кришке не буду велике и дебеле, јер се тада теке суше, т. ј. не добијају се лаки и суви већ тешки и лепљиви колачи.

Суве мармеладе ређају се у припремљене сандучиће тако да имају 4—5 слоја при чему су сваки слој обложен чистом хартијом.

Питијасте мармеладе, које правили су названи *сувам плишијам* готове се такође прецистено од јабука, а затим од црнких и црвених рибизла. За готовљење узима се свежи или стерилизани не преврели сок, ако се не жели додати агар-агар. За питије са агар-агаром подеси се сваки сок па ми како он био припогођен. Припремање сока од јабука који се повијаји употребљава добива се цећењем на најподеснији начин а да се добију питије, сок се кува при чему се одстрањује pena и затим се кувани сок остави да се питијоше.

Кад се јабуке жеље кувати ради добивања ових мармелада, онда у котлој вала усuti мање воде но што је раније наведено т. ј. толико, да по запремини на два дела јабука дође један део воде. У том случају у котлу ће вода покривети слој јабука до половине. Јабуке кувати док се потпуно не размекшају и затим сву масу сручинти на целило од платна да одије сок који се има употребити за питије, а каша која се задржи на целилу — за мармеладу. Пошто се тада добива врло густа каша, треба јој додати толико воде колико је сока одишло. Препоручује се, да се од добивене каше не готови чиста мармелада већ да се измеша с кашом ког другог воћа или екстрактом јагода. Ако се н. пр. дода каша црне рибизле, то се највишем јакином мирисом угушићи мирис и укус јабука који је ослабљен одузимањем јабуковог сока. Добивени сок укува се са шећером до потребне густине, па се укувајо маси, до да 1 проценат агар-агара и маса разлије се у пакет да се питијоше. Да би се на површини питија добила сува корица, ваља употребити већ поменути други начин; први начин т. ј. потапање у врелу воду није подесан јер се тада квари облик исечених кодаччика. Ако се куваве врши у вакум-апарату, то ће површина стегнутих питија сама по себи бити доволно сува и ваља је само посугти шећером. Куванај сока може се и изоставити али у том случају ваља га само загрејати и додати му шећера и раствор агар-агара (1%) и оставити га да се питијоше; а да би се избегло додавање воде, агар-агар вала растворити у једном делу самог сока. Добiveni питије имају суву површину али да време сушења смањују јако своју запремину, због чега је и сама површина обично јако смежурана.

Да се одстрани смежуравање, исечену парчад треба што боље потругусти шећером или их у овај уваласти да на њиховој површини буде што дебљи слој и поново их подвргнути сушењу. Неукуване питије суше се доста дуго, најмање 30—40 часова на температуре од 35—40°. Фабричке питије („питијасте мармеладе“)

имају сразмерно дебљу корицу од кристалног шећера, која помаже да се ови колачи лакше чувају, а чувају се као и мармеладе у плићим сандучићима.

Највише се цене суве мармеладе од кајсија, које се не готове по општем шаблону из дрождиле од јабука уз додатак извесног дела дрождиле од кајсија већ из чисте дрождиле од кајсија. Познате су три врсте ових мармелада.

1.) *Фабричке мармеладе са агар-агаром* из смеше вишке — мање подједнаких делова каше од кајсија и јабука; 2.) *фабричке мармеладе прве какоће* и тако зване *кондитерске* готовљене од самих кајсија односно њихове дрождиле и 3.) *домаће мармеладе без агар-агара*.

Да се добија фабричке мармеладе са агар-агаром узима се обично $\frac{1}{2}$ каше од јабука и $\frac{1}{2}$ каше од кајсија. Кашија од кајсија готови се на обичан начин — кувавајући исечених кајсија без воде. У неким упуштима (француским) препоручује се кувавају измешаних јабука и кајсија, па кад се довољно размешају онда да им се каша процеди кроз сито или на машини. Разлог је веће за овако готовљење у томе, што се на тај начин дрождилна од јабука може најбоље да измеша с дрождилом од кајсија, но како мешање ово испада по жљби кад се поменути врбни плодови и посебице готове, то се не може узети да је наведени разлог и довољно оправдан. Смеши треба додати шећера и раствора агар-агара ($\frac{1}{4}\%$) и даље поступати као и на осталим мармеладама.

Кондитерске мармеладе готове се из дрождиле до бивене од самих кајсија које претходно кувати (без шећера) толико да се из њих одстрани толико воде колико ће се оне додати у раствору са агар-агаром. Даље се поступа као и при готовљењу обичних мармелада.

У кућевној производњи домаће суве мермеладе готове се од свежих кајсија и то на овај начин: кајсије се исеку у полутице, одстрани коштице, прокувају без воде и изруче на затегнуто педило од риђег платна. Сок који отече, може се прерадити у питије или сируп а заостала маса процеди кроз сито и затим укува до потребне густине. Тада мермелада добије затворенију боју и кад то буле, додати шећера (као и год свих мармелада према укусу од $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ кгр. на килограм масе) измешати га што боље с масом, држати на огњу још за $\frac{1}{4}$ часа и мешати — мармелада ће за то време добити мешто затворенију боју — и затим разлити на лим и унети у сушницу која је загрејана на 40—45°.

Ако се има при руци вакум-апарат, онда мешање масе са шећером извршити одмах чим се маса пропусти кроз сито, и затим кувати док се пробом не утврди да је маса укувана колико треба.

Суве мармеладе од кајсија, ма како била припогођене, ваља да су про арачне, и да би се то постигло, не треба их дуго кувати. Од лужег кувanja не само да добијаву затворенију боју већ менажу и укус а и већи део ароматних састојака излази. Због тога се препоручује да се добивена каша и не кува већ да се измеша са агар-агаром, или ако се и кува, (без агар-агара), то да се кува само до степена кад маса почне менјати боју

и затим што дуже мешати дрвеним лопатицом да би се из масе истерало што више ваздуха.

У кућевној производњи готове се чешће суве мармеладе или тако зване сиреве од дућа на овај начин: Дуње се исеку у кришке и кувају док не буду сасвим прозрачне, затим се процешије кроз сито, сок помеша са равним текијном шећера и у порцеланском суду утваре тучком док се не добије једнотастна маса. Маса ова чува се на топлом месту за 2—3 док се не згусне, затим се изариши на чист табак хартије, потруси ситним шећером и исече у парчад правилног облика и осуши у сушилице или на ваздуху или од ње начине куглице величине лешника, које се нанижу на кониц, прелију густим ислађеним сирупом и обесе да се осуше.

Сушење и чување колача од сувих мармелада не изискује нарочите особености. Може се рећи да се у трgovини виђају поглавито колачи кружног облика дебљине око 1 см. са корицом од ситна некристализована шећера на површини.

— Крај. —

Д.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Да ли има какве разлике за краве музаре по количини и каквоћи млека, кад им се даје да једу пшеничне мекиње и јечмену јарму, и која је од ових кориснија за мужу?

Boja Brkatić

Председник новопривређене подружнице

Одговор:

Пре свега морамо одмах истаћи чињеницу, да количину млека, коју краве дају, не могу месјаћи ни пшеничне мекиње, нити пак јечмена јарме. И мекиње и јарма чини у ствари изврсну самлевену врсту храну за краве. Према многобројним хемијским анализама, који су вршени на милиарским производима, зна се, да у једном килограму јечмене јарме има 120 грама воде, докле у једном килограму пшеничних мекиња има 135 грама, што чини од прилике $\frac{1}{4}$ текиње. С друге стране, познато је, да један литар млека садржи просечно 875 грама воде. Из овога излази, да ради повећања количине млека за један литар код крава, треба им давати, поред обичног оброка, 7 кгр. 290 грама јечмене јарме или 6 кгр. 670 грама пшеничних мекиња. Као што се види, то би била права лудост, јер би један литар добивеног млека коштао много мање, него што вреди утрошена храна за добијање тог вишка. У осталом, краве музаре не смеју, ни у ком случају, да једу више од 5 килограма дневно, ако се жели да спречи гојење, које не само што неће допринети побољшању каквоће млека, већ не довести и до поступног смањивања, а најзад и до потпунијог пресушивања више.

Једино сигурно средство за повећање количине млека код крава то је, да им се даје сочна и водњикава храна, а за пиће млака воде, чија је топлота приближна једнака са топлотом шаке. Овакво топло пиће не изискује од музара никавав губитак енергије топлоте, да би се изједначило са топлотом тела. Она је дакле много боља од хладне воде, јер ту исту количину топ-

лотне енергије крава музара може да пренесе на други користан рад, у овом случају на производњу млека.

Количина воде, која се даје музарима, треба да је око 35 литара на 500 килограма животне тежине, са додатком од по једног литра из сваки литар произведеног млека, што чини 45 литара дневно на једно градло, које даје 10 литара млека. Ова количина обухвата воду која се налази у сувој храни, као и ону, која се даје као пијана вода. Повећавајући мало ову количину воде, повећава се и количина произведеног млека, али не се у исти мањи попркосноти каквоћу у погледу казенина, шећера и масних састојака. Ово повећање производње млека водом корисно је само онда, када се производи млеко за продају. Но ипак са овим не треба претеривати, јер ако би се отишло у крајност, то би онда била злоупотреба према потрошачима. Ако се жели повећање количине путера и сира, онда овај начин не доноси никакве користи. У осталом, ма каква да је храна, која се даје сточи и количина воде коју ова садржи, ипак она мења количину произведеног млека само у слабој мери. Најсигурује је и најбоље држати краве од расе са развијеним подобностима за производњу млека.

Што се тиче упоредне вредности пшеничних мекиња и јечмене јарме, у погледу његовог утицаја на квалитета млека, питање стоји сасвим друкчије. Кравље млеко садржи просечно, према хемијској анализи, на један килограм текиње 125 грама сувих материја. Ове се могу расподелити на: 35 грама азотних састојака (беланчевина), 34 грама масних материја и 46 грама шећера. Самлевена врста храна, чији се састав више приближује саставу млека, биће скакко бола, да му побољша каквоћу и, мада количина масних и азотних материја не утиче осетно на побољшање каквоће млека, ма каква да је храна која се даје музарима.

Пшеничне азотне садржи сварљивих материја на један килограм текиње: 129 грама азотних материја, 37 грама масних материја, 405 грама скроба који може да се претвори у шећер и 21 грам целулозе. Јечмене јарме садржи сварљивих материја и то: 112 грама азотних материја, 27 грама масних материја, 420 грама скроба и 21 грам целулозе.

Из ових анализа се види, да су пшеничне мекиње знатно богатије од јечмене јарме и да према томе могу више да побољшају каквоћу млека. Овде се у избору не треба колебати и ако разлика и цена није претерано велика, онда увек треба изабрати пшеничне мекиње за краве музаре. Ми би на крају још имали да напоменемо да их одгајивачи употребе у количини од 3—4 килограма дневно на једно градло и то замешене са млаком водом и посодеје пуном шаком соли на сваку музару. Со дражи за воду и одржава музаре у добром здрављу. Ако се има корење па тако исецкано помешати са мекињама и водом. Све ово укупно чини једну смесу, коју стока веома радо једе. Наравно, оброк ће се састојати у главном од зелене пиће (траве), јер су мекиње веома хранљиве и терапију на гојење, па према томе не смеју да чине чео оброк.

8. Јула 1924. г.

Београд

Д-р Бож. С. Попадић

Питање:

Имам 10 ћерзонака и 10 вршкова. Вршкове су ми поред једне зграде и окренуте југу, а ћерзонке си ми окренуте истоку.

На коју страну треба да су окренуте ћерzonке, југу или истоку? Као би било да их све метнем у један ред, па да изнад њих начиним наслон или настрешицу и покријем препом или коровом ради заштите од кишне и жеге?

*Младен С. Слајчић,
из Гарбила.*

Одговор:

Те кошнице које ви зовете „јөрzonке”, нису „јөрzonke”. Јөрzonke нема у нас, па их свакако немате ни ви. Погрешно је називати сваку кошницу од дасака са покретним саћем ћерzonком. Јөрzonke су само оне кошнице, на којима су и дно и поклопац или капак заковане за кошницу. Такве се кошнице отварају позади или са стране, па се и оквири из њих ваде или позади или са стране.

Кошнице које имају покретни заклопац, и из којих се оквири ваде одоздо навише, нису јөрzonke, већ америчанке.

Зато је погрешно сваку кошницу, која је направљена од дасака са покретним саћем, називати јөрzonком, пошто свака таква кошница није јөрzonka. Такве кошнице треба називати америчанкама, или кошницама са покретним саћем, а добар је назив и „сандучаре”, за разлику од вршкова јер доиста личе на сандуке.

После ове напомене, ево вам и одговора на ваша питанја:

Преко лета, докле год пчеле излеђу из кошница у поље кошнице се не смеју нипошто ни померити на друго место ни окретати на другу страну. То би код пчела створило забуна, пчеле по повратку из поља не би умеле наћи своју кошницу, зато би запутале у туђе кошнице, тамо би их пчеле из других кошница напале као туђинке, због тога би настала борба између пчела, многе би пчеле због тога пропале, а многе би кошнице погубиле знатан део пчела, те би због тога ослабиле, па као слабе, можда, и угтинуле преко зиме.

Кошнице с пчелама могу се померити, окретати и распоређавати на пчелињаку по волji или по потреби, само при kraju jeseni, kад сасвим престане излет пчела из кошница, или равно спроЛећа, док пчеле још нису почеле излетати из кошница.

Лета на кошницама, биле оне вршкове или сандучаре, треба да су окренуте истоку, југо-истоку, или југу. Надоје окренуте из западу или северу. Најбоље је да су кошнице на пчелињаку распоређене тако, да их пре подне обасјава сунце, а по подне да су у хлалу или сенци од некога зида, ограде или засађеног дрвета.

Све кошнице на пчелињаку могу бити окренуте на једну страну, на исток, југо-исток или југ, а боље је ако су неке окренуте истоку, неке југу, а неке југо-истоку. Онда матица и пчеле боље западе своју кошницу, и нема бојазни да ће погрешити и запутати.

Уопште кошнице треба да су заклоњене од кишне, од хладних ветрова, од жеге и хладноће. То је потребно

и ради пчела и ради кошница. Кад су пчеле заклоњене од кишне, ветра, жеге и хладноће, онда се пчеле мање узремирају, а оне треба да су свакад на миру, а заклоњене кошнице каквом настрошном дуже трају.

Добро је, и то врло добро, што ви гајите пчеле и у вршковима и у сандучарима. Кад се тако споји и стариински и нови начин пчеларења, онда пчелар може имати најбоље и најсигурније успехе у пчеларству, и највеће користи од пчеларења. Само и помоћу вршкова може се пчеларити много разумије. Зато писмени пчелари треба да читају пчеларске листове и пчеларске књиге, у којима ће наћи упутства о томе како се може много разумије пчеларити и вршковима.

J. P. J.

БЕЛЕШИЦЕ

Како да се обележи жута вина? Сувише жута вина код финијих потрошача не гледају се тако радо, па се ни уновите тако добро не могу као слабије жуто објеоја, по мало зеленкаста вина. Сувише жуто објејана вина могу се врло добро обелити помоћу оплављеног млека, рачујући попа литра млека на један хектолитар вина. Један саостојак млека, зелени казени, сиревина придржава боју и таложењем, уз помоћ киседине вина, слачи је на дно бурета.

У место млека саветује се и употреба самог казенина, белог лаког растворљивог прашка, који се може купити у дрогеријама. Кад се хобе да употреби за бељење вина, казени се раствори у мало вруће воде а у размери 50 до 60 грама на литар воде. Тако растворен казени вину у литру воде дозвољан је за бељење 1 хектолитар вина.

Било да се употреби оплављено млеко или казенин, треба овако поступати при примени лека. Пустити вино, који хобе да се обележи да из бурета на славини излази у какваш шавол. Одозго на тај млауз вина спити по мало оплављеног млека, било раствореног казенина тако да се цела одмерена количина то јест 1 литар млека или 1 литар раствора и опакованог казенина излучи код 10—15 литара вина на славину буде истекло. Тако оточено вино помешано са млеком или казенином вратити у буре и све добро измешати. Затим за 48 часова промешати вино у бурету још 2 до 3 пута (помоћу дрвеног штапа). После тога оставити вино у бурету 4—5 дана на миру, преточити га у овалаш сумпором закаћено буре. Добро је да се тако оточеном вину дода и 10 грама калијум бисулфита те, да и доцније не жути.

По Фере-у.

B.

Како да су ватру пацови око куће? Има један практичан лек, који је опробао г. Машо Поповић економ из Синошевића, за који вели да даје врло добре резултате. Ево у чему се састоји тај лек:

Узме се једна канта од гаса, па се на њој на горњем поклопцу направи једна округла рупа, отвор, који лако пацов може ући. Канта се закопа цела у земљу, па се потом у њу успе вода до половине. Затим се убације кроз рупу доволно трињадесет смјена, тако да се потпуно заклони сјајна површине од воде. Најзад се убаци поврх трињадесет мало конопљавог семена, на које су пацови врло лакоми.

Кад пацов нађе на отвор у земљи, тамо баш где је канта намештена, осети конопљаво семе и појури за њим. Тако падне у канту и у води се удави. Тако један тако други, па трећи док се цела канта њима не напуни.

Ваља опробати овај начин сатирања пацова, где они велике штете наносе, и где се немогу на други који начин уништити.

ГЛАСНИК.

Подвоя у пола цене. — Господин Генерали Директор жељезница одлуком својом од 10 VII. o. g. одобрио је за прву општу пољопривредну изложбу у Приједору, за област Бихаћку и Брдаску, која ће се одржати у времену од 17 до 20 октобра о. g. ове олашкице:

1) За посетиоце ове изложбе повластицу у војску, у половину цене, без прекидава вожње у путу, како у одласку тако и у повратку, уз прописану легитимацију т. г. да у одласку купи целу карту, и ако има потврду на легитимацији, да је заиста био на изложби, важиће му та карта и за повратак.

2) За изложбене предмете и стоку за изложбу праћање се возарина са 50% попуста од нормалне тарифе, уз услове, које тарифа предвиђа.

3) Ова ће пољатица важити од 5 до 30 октобра о. g. како за посетоце и излагаче, тако и за изложбене предмете и стоку за изложбу, за све путничке и мешовите возове, као и за све брзе возове, изузет брзих возова 5 и 6 на прузи Београд-Загреб и воза С. O. E.

ЗАПИСНИК

ХХVIII редовне седилице Управног Одбора Сопственог Пољопривредног Друштва, даним на дан 16. Јула 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присуствујући: председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: г. Александар Рашиковић, Софражије Партонић, Милан Дамјановић, Павле Петковић, Никола Ж. Петровић, и Драгутин Сремнић.

Председник председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележни секретар г. Николаје С. Стаменковић.

L

Прочитан је записник ХХVII. редовне седилице. — Одбор усвојио прочитан записник,

II.

Прочитано је мишљење чланке Управе г. Милана Дамјановића, о откупу књиге „Печеници и Рак“. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно је: да се откупе (100) сто комада књига по понуђеној цени са радом до 20%.

Исплатила овим књигама да се изврши у позиције 22 овогодишњи буџет на припремајуће пољопривредне изложби и изложби Дечијих Клубова и др..

III.

Члан Набавачког Одбора г. Александар Рашиковић реферираше Одбору о погоду „Константи“, о којем је поднео изменитија пољопривредне обласни инспектор у Сарајеву г. Саентес Пешак — Одбор је усвојио предлог и одлучује да се узима пољопривредни референт г. Чешак као наставник да се пази „Константи“ изложен на Приједорској изложби, где ће га оточени чланови прегледати и испитати и поднећи Друштву своје мишљење. Означене је цена изнуга.

Са овим је седница закључена.

Српско Пољопривредно Друштво име:

Бодљикаве жице по	8 и 10 дна, игр.
Француске луцерке по	30
Црвено детелине по	30
Bernard'ova калцијметре по	800 ком.
Пени за стерилиз. вода и поврћа	550
Главиничеву сушницу	1000
Трокаре за говеда по	32

Све резарвне делове за калцијметр, као и упутство за рад са калцијметром, на српском језику.

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Браћа — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

Мудар Земљорадник
уме да ценит добру робу. Зато он тражи и
купује

ЕБЕРХАРДОВ

ОРИГИНАЛ НАКНАДНИ — РЕЗЕРВНИ РАДНИК

и друге делове, од којих сваки поједини комад носи

марку



Вепар

Како се у фабрици сви делови тачно израђују то је омогућено брзо изменавање делова на пољу. Оштрице нашег раоника тврде су и најштрепије. Употребом специјалног и најфинијег челика, кога смо дуготрајном праксом и сталним испитивањима усавршили, гарантована је минимална трошња и дуга употреба.



Зато су наши оригинални — накнадни резервни делови.

У УПОТРЕБИ НАЈЈЕФТИНИЈИ

Пазити зато на нашу заштитну марку „Вепар“ и у случају потребе обратите се на доле назначене фирме, које су наши стручни заступници и које имају све сорте наших плутова и других делова на стваришту.

Заступник за Србију, Торонтал и Срем

Кузман С. Николић и Комп.
Београд, Босанска 43.

Заступник за северну Бачку и средњи Торонтал за крајеве око Кикинде:

Зентјај Сома, Суботица

Заступник за јужну Бачку и средњи Торонтал за крајеве око Бечкерека:

Елер-Блатман и Комп. Нови-Сад.

БРАЋА ЕБЕРХАРД, ФАБРИКА ПЛУТОВА, УДА В/Д ОСНОВАНА 1854.

Српско Пољопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ. чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.

11-12

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвенну
пошту пошти бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСАМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво аласник, пресецик, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Башчи пољопривредни школа добијају
лиш у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплати се пошаке једанпут
за целу годину.

Број 32

БЕОГРАД, 10. АВГУСТА 1924. године.

Година LI.

Мере за подизање нашег рибарства.

Одмах можемо рећи, да су мере за подизање рибарства просте и да се састоје у уништавању узрока осиромашавања и раселавања, или у смањивању рђавих последица код оних које, као на пр. индустрија и речна пловидба, имају већи значаја од риболова.

Не може се мислити на забрану исушивања бара и језера, не само због тога што се то противи пољопривредном напретку, већ и из здравствених обзира. Али ако се површине, које остану под водом рационалној искоришћавају, онда се са њима може добити много више рибљих производа, него што је до сада давао риболов на целом данашњем простору.

Крају је тешко субити, јер су реке много бројне. Постоје читави пукови риболовца без дозволе а време које им је погодно за лов обухвата све часове у току дана и све дане у години. Било би несумњиво потребно да се установе чувари риболова и монте патроле жандарма поред риболовних вода и река, али и то не би спречило крадљивце, да и даље практикују свој занат. У осталом ако се један ухвати и плати казну, десеторица ће зато наставити некажњиво свој разорни посао.

Не може се више рачунати на моралну одговорност становништва покрај реке, ни веровати у то, да ће они сами разумети, да њихов прави интерес није у недопуштеном риболову.

Све што би могло и што би требало да се уради, то је да се спреци продаја риба, а то је изводљива и лака ствар. Царинци, трошарници, шефови станица и порески чиновници могли би да се опнувомује и да им се стави у дужност, да забрањују продају рибе у одређеном времену забране. Чим пљачкачи увиде да не могу више да продају своје производе риболова, или бар у много мањој мери, они ће сами престати са хвањањем риба, којима није осигурана продаја.

Најзад, зашто се не уступе под закуп, јавним надмештавима, све реке или појединачно делови река и риболовних вода, као што се ради у страним земљама. Сигурно је, да би то била велика добит за насељавање река и језера, јер нико не чува имање као његов сопственик, а извесно је, да ће сопственици — закупци једног дела реке или језера, па били то појединачни или у

дружења, умети чувати своје рибе. Осим тога то је важан извор за државне финансије. Ово се већ чини на неким нашим рекама, нарочито на Сави и Дунаву. На овима су се створила извесна удружења у циљу искривљавања риболова, субијања краје и насељавања, када се осети потреба. Ова удружења контролишу марљиво, било са својим чуварима, било помоћу својих чланова, који се мењају наизменично. Они имају такође за задатак, да уништавају животиње, које су непримјерни риба. На несрещу, њихов је број сведен на најмању меру. Али зар се она не би могла корисно проширити на свима нашим риболовним водама, и зар држава не би могла да потпомогне активије њиховој оснивању?

У погледу канала за отицање нечистоће и загађење воде по варошима, зар законодавац нема могућности и не може да нагна варошке управе, да изврше чиšћење ових пре него што их пусти у реке? Пробе те врсте изведене су у Лондону, Паризу и другим европским варошима и дали су тако изврсне резултате, да је се тај поступак — новина — проширила на све врсте прљавих вода у том градовима. У Паризу нарочито, прљаве воде просипају на земљишта смородинским, без вредности, готово непродуктивним, претвориле су у број ова, обилноју и богатством талога, у земље изванредне плодности, где се у току целе године обрађују градинарски усеви са незнатном количином ћубрета, јер је сва плодна вредност доношена овим прљавим водама. Данас један хектар такве земље вреди 40.000 франака а то је око 180.000 динара. Излишио је рећи, да тај азализација воде треба да буде успешно и тада се може рачунати да 1 m³ (квадратни метар) такве земљишта може да очисти дневно 70 литара прљаве воде. Трошкови су без сумње велики, али су зато, повећана вредност земљишта и подизање — побољшање — здравственоosti, са свим довољни за њихово покриће и ми би имали веомајне користи, да на тај начин опробамо чиšћење прљавих вода у свима нашим варошима. То исто важи и за фабрике: минкови могу да одвсеје муть из воде помоћу земље, на исти начин, који се употребљава за чиšћење и чиšћење варошких вода; ове не се исто тако процедити проласком кроз земљу и ову учинити плодним.

Фабрике шешира могу да извуку прљавштине из воде биолошким начином, који се већ у велико практикује у северној Француској и Белгији. Ово се врши у сандуцима од цемента са нагнутим дном, испуњеним дебелим слојевима од згуре и опилака од гвожђа и наимештеним тако, да вода пролази кроз њих, таложу у овим органске матерije, те које могу да превире, те се тиме избегавају огромне количине шкодљивих микроба у рекама.

Брана је неопходна допуна фабрици, али она треба да буде увек снабдевена стеленицама за рибе, чим пређе 1,50 м. висине и чим ток реке има најмање 400 метара у секунди. Ово је нарочито потребно, да би се избегло расељавање пастрмки по малим планинским рецима а поред тога, да би се омогутило и одакшало узвидно пењање младицама. Неоспорна корист од таквог постројења уочена је већ одавно у Немачкој, Норвешкој и Канади, у којима су све бране снабдевене лествицама за рибе, чим се увидело да су непролазне за младице. Закон је предвидeo и то: да се мале бране постављају у косом пресеку—положају—од 30° или у виду лука окренутог низ воду, јер усправни положај ствара пад и тако смета, па чак и потпуно спречава узвидно пењање. Шта више, фабрике које имају бране обавезе су да их једном недељно држе отворене у току целог дана, да би омогутиле слободан пролаз води и рибама. Зашто се не усвоје те мере и код нас, када су њихове користи признате на страни?

Што се тиче уништавања риба фабрикама и њиховим турбинама, то може лако да се спречи, бар уколико се односи на крупну рибу, постављајући решетку испред турбине уз воду тако, да ова спречава рибе да следеју ток воде и да се бацају између фабричних точкова, које их раздробе или премлате.

Фабрике која израђују или употребљавају разне хемикалије и киселине, могу да учине ове безопасним тиме, што ће их неутрализирати пре но што избаци њихове водене остатке и дроже. То је лака и јевтина ствар.

Чишћења река могла би да се забране, бар у току неколико дана, који су потребни за икрење и извођење најглавнијих врста риба. Исто тако могло би да се смањи на најмању меру и покретање брана за време извођења.

На последњу против природних непријатеља рибе могла би да се озбиљније поведе борба и да се они бар смање ако не могу да се затру сасвим. Ловци треба да знају, да видра, чија кожа даје изврсне оковратнике, вреди један поуздан пушчани метак. Чапље, нарочито беле, имају велику вредност због љубивог перја. Диваље гуске и плавке, та ужасни прокръпљивци рибљих јаја (често се могу наћи и по 300 грама рибљих јаја у телу једне дивље плавке) чине једну од најделикатнијих дивљачи и налазе сигурну продају на свим пијацима. За остале рушељите, који не престављају никакву вредност, ни са месом, нити са кожом, држава би могла да пропони награде, које ће се раздавати по општинама за сваку убијену штеточину.

Потребно је исто тако да се појача лов сомова, смукова, штука и т. д. јер они такође доприносе оси-

ромашавању и расељавању вода. Деликатност и финоса меса ових месојдера, као и њихова велика вредност на пијацима биће достојна награда за срећне риболовце.

Ако се испуни сви напред побројани услови, број риба ће се повећати нешто мало. Али као што смо још у почетку видeli, то још не би било доволно, јер ми морамо да рачунајмо са много већом произвољном дном риба. Средства, које се могу употребити са сигурним изгледима на успешне двострука су: јелза зависе од природног а друга од вештачког рибарства и ми ћemo их прегледати редом.

Рибе не остављају јаја ма где. Оне траже места где се налазе сви најбољи услови за излажење јаја. Та се места налазе изводилишти; она се у осталом мењају према годинама, количине воде, температуре и нарочито према врсти рибе. На првом месту, дакле, треба чувати ова изводилишти. Рибе, као: шаран, линьак, греч и смuž nose јаја заплетења више, или мање, са неком пниктијастом слузом и постављају их на бљске, које расту поред обала. Те бљске треба оставити онамо где расту, па кад рибе дођу тамо да избацију икру, треба контролисати изводилишта даљу и низу, јер су краљевине сигури да ће ту имати добар лов, пошто су рибе за време икрења необазирне, скупљајући се неустрашиво и у великом броју на иском месту, па чак и када се приближе опасности не беке као обично. У случају када је надзор тешко изводљив, доволно је да се на изводилиштима потопе сандуци или бурад испуњени камењем и начи-кан кукастим шљунцима: на јаки начин мреже краљица се поцепају на њима, не могући да извuku рибу.

Пастрмке и младице обично спуштају икру по песку у потоцима са бразом и плитким водом. Ако је ова сувише браза, онда постоји опасност да и икру однесе далеко. У том случају ови се бразци могу разбити и успорити помоћу пречага од дрвета. Икра може да се заштити и од птица, ако се изводилишта покрију са неком старом грађом. Кечига ставља икру у средине реке. Њена икра може да се заштити на тај начин, ако се дозволи риболов само на $\frac{1}{4}$ целокупне ширине реке почев од сваке обале.

Вештачка изводилишта су допуна природом рибарству. Она треба да сједине, уколико је више могуће, све услове које пружају природна изводилишта. За рибе које nose јаја на воденим бљским, треба ове размножавати године која предвиђено икрење; бљске треба да буду нешке и меке, да би спречавале разношење икре. Ако порасту много идућег пролећа, онда их треба покосити нешто мало испод водене површине. Често је дosta тешко да се постигне довољна висина код ових трава. Њихово рашење може да се омогути тиме што ће поставити плитки сандуци испуњени земљом помешаном са ћубретом, у које ће се посадити одрасле траве, које су ишчулане заједно са кореном и земљом. Ове траве могу да се замене са спнопливима од брезе, вреса и вење, чији се делови са танким границама потопе у воду, докле се страна са дебелим гранама веже узлом за обалу. Површине ових изводилишта може да се повећа постављањем оквира од дрвета са уметнутим и прикованим летазама, као

што се чини на сеоским капијама, са којима се затварају имања. Поврх ових оквира повељу се сполови од трске, рогоза или свежњеви вење, па се тако потопи водоравно или усправно у реци, притиснуши већим камењем.

Да би се са овим изводилиштима (спирнида) усредо, требало је да се она поставе у тикој води, која може лако да се загреје у пролеће. Најбоље ставити их према обалама са благим нагибом и изложеним сунцу. Ако се жели, они могу да се сачувaju од бразда помоћу нарочитих преграда. Поред тога не треба их спуштати у воду много пре икрења, иначе могу да се покрију блатом а то је довољно, па да се рибе отерају, јер оне обично стављају икру из нешто чврсто и солидно. При том што не се поставити, треба их држати више дана загтукрење на неком бразду, да би се очистио танин од коре, јер његов мирис удаљује рибе.

Када је завршено икрење, онда се икра чува на тај начин, што не се покрти корпом од иве или са возденом мрежом жица. Штука се задовољава са сличним изводилиштима, па чак и са обичним грудвама са жилама и корењем разних бљака. За гречак су довољне гране од врбе пободене при крају обале. Мрена, младица и пастрика носе на песку. Довољно је да се са два потока сакупи песак и камење на гомилице, које се претходно добро очисте грабуљама. Онамо где је дно благатно и муљевато потребно је да се још у септембру донесе плауц и камење са пречником од 1 до 5 см. и да се направе гомилице од 20 до 30 см. висине. Углови камења да буду ишто тупљи, како би се спречило разњавање икраша. Сас то треба да буде често и добро претрешено грабуљом када се приближи доба икрења. Икра се чува као што смо напред изнесли а поред тога могу да се направе и мали заклони, који ће одржавати повољну хладовину ради бољег извођења јаја. Ова вештачка изводилишта не само да помажу размножавање младих рибица, већ омогућавају и богат лов одраслих риба, задржавајући извесне врсте у воденим токовима, у којима оне нису досада могле да се размножавају.

Дејство природних и вештачких изводилишта појачало би се много више, када би се на свима рекама ограничили, на неколико разних места, извесни простори у којима би се забрањио сваки риболов за време једног периода од 5 година. Икраши и млеччи би се икрили и оплођавали спокојно, мале рибице би се слободно развијале до потпуне зрелости, тако, да би се потом и оне могле размножавати. Али потребно је обично пагледати ова ограђена места, јер она нарочито привлаче пажњу крадљивца због изобиља риба. Треба их бранити такође и од риба грабљивица, нарочито од штуке, која зна бразду да нађе лак и обилас плен.

Исто тако добијају се добри резултати, када се запади риба по рибацијама покрај река, у које се затим испражњавају сваке године. Ну још лакше се практикује свуда издубљивање дубоких ходника — галерија испод обала, у којима су рибе заштићена од крадљивца а поред тога налазе удобно пребивалиште за време летњих јаких врућина и великих зимских мразева.

Све ове радње које су тесно везане за природно рибарство, могу срећно да се допуне другим, које се односе на вештачко рибарство. Оне су све веома просте али не могу да постигну рационално прилагођавање средини, којом се располаже, без великог надзора, преме чистоће и строге тачности. Ну, када се све ово узме у обзор, онда гајење риба није ни мало теке од издржавања пернате живине или ма какве друге врсте домаћих животиња.

Справе за рибарство или су сасвим добре или врло рјаве, јер њихова каквота зависи само од умешности и способности оних, који их употребљавају: инак у колико су простије у толико су боље. Поступак је веома прост: узме се оплођена икра скупљена на природним или вештачким изводилиштима, па се стави у нарочите вапаре за извођење тако, да су доцније младе рибице у заклону од свију могућих разорних узрока. Затим се ове негују по рибњацима, дајући им што обилнију храну, сабрежавајући ову што је могуће више са оном, коју рибе налазе у природној средини. Пошто младе рибице достижу известан пораст, тако да могу да се скланјају испред непријатеља или да се бране, онда се оне пуштају у реке или језера, у којима ће стапити да живе и да се размножавају слободно.

Као што се види постројења сасвим проста и јефтина омогућавају на тај начин да се добије веома велики број риба. Овај посао може да се преда у руке појединача, ловачких удружења за риболов у држави, само у овом последњем случају, на много широј основи. Законодавац би могао да га корисно допуни завођењем наставе из рибарства, како допуне популаризације настави, тако да се већи део наше народе научи и стави у могућност да производи рибу за своју потрошњу и да потпомаже насељавање наших риболовних вода, чији ће производи, дати извесне количине слободне и за извоз на стране.

Ако приведемо у дело сва ова средства, онда ћемо посттићи ускоро оно, што морамо да имамо у данашњем времену, а то је: велику количину риба за потрошњу, добру прилагођену у свим текућим водама, у свима језерима и у свим барама. Средства за постизање ових резултата није потребно стварати. Довољно је да се поправе природни услови и да се усвоје вештачка средства, чије је дејство испитано на страни.

Ми жељимо да наш народ сквати важност ове гране и циља коме треба да тежи и да се овом послу посвети са онаком одважношћу и разумевањем, какво је показивао на другим странама света.

Д-р Ђоже. С. Попадаћ

ИЗ ВОЋАРСТВА.

Припремајмо судове и материјал за паковање јабучастог воћа.

Време пролази, па још месец два настаје берба јесенњег, а затим зимског воћа. Зато треба све благовремено спремити, да се воће може лепо скаповати за транспорт било у земљи или за иностранство.

Произвођачи, имаоци воћњака, пазите на то да будете за ваши труд око неге воћњака заслужено награђени. Овако како доносите свеже воће на наше пијаце оштећени сте ви, а купац нагијечено изубијано воће нерадо купује и плаћа; а кад је воће о дабрано, лепо спаковано и донешено ма на коју пијацу, лепо подељено у котарцима по вортама, па пример: у једној јабука колачарка, у другој будимка, у трећој шуматовка у четвртој Енглеска златна парменка и кад су плодови лепи чисти и здрави, веруйте да нико неће казати да је понуђена цена велика.

Боље је и рентабилније донети мању количину лепо спакованог воћа на пијацу, него велику количину непаковану-вагонску (рининфуз), које није тако рећи за јело.

Какви судови су нам потребни за паковање свежег воћа? —

1.) Сандуци у које може стати до 50 кгр. јабука, крушака и дуња и то: за фино воће стоно I-во класно, треба употребити сандуке до 25 кгр., за II-го класно до 35, а за III класу до 50 кгр.

2.) Бурад од дрвета, цемента, гипса у које стаје такође око 50—60 кгр. свежег воћа.

Поред ових судова потребан нам је материјал и то хартија свилена, обична и. пр. новине и дрвене пантљике.

Где ћемо ово све наћи? Код трговаца који имају сандуке и бурића изобиља као и дрвених пантљика, и чак обичне хартије. Покхитате закупите од њих све што вам је потребно од наведених спрava и другог материјала, плаќајте у новцу или ће трговац примити врло радо и воће.

Паковање се врши овако: 1.) У сандуку на дну разреди се танак слој дрвених пантљика, сваки се плод по наособ прво у свилену хартију затим у обичну меку завије и тако увијени плодови слажу се у сандук у редове. Кад је први ред сложен, испуне се празна места међу плодовима дрвеним пантљикама или ситном хартијом. Сад се разреди танак слој дрвених пантљика, преко њега слаже се опет увијено воће и то се поизвиља све тако, док није сандук напуњен. Затим одозго допуни се дрвеним пантљикама, положи капак и прикује.

2.) У бурад исто тако се поступа само се на дно да већи слој дрвених пантљика као кад је буре напуњено и одозго затим се покlopцем затвори.

3.) Кад би се воће слало на велику удаљеност, плод се прво увије у свилену хартију, затим се увије у танак слој памука (фате), опет у обичну меку хартију и слаже се у судове као код 1-ог и 2-ог начина.

Употреба памука има ту добру страну, да прикупи у се и споредну влагу од плодова, тим спречава да се воће на путу не квари и друго да се не може никако нагињечити.

1.) У најгорјем случају, за наше пијаце може се употребити и плава, струготина од дрва и чиста сувана маховина на место дрвених пантљика, али воће мора бити безузловно у хартије увијено. За слanje воћа на стране пијаце осим дрвених пантљика друго се не смее употребити.

Сваки пак онај производач, који шаље воће за Београд, треба да тражи од прекуџца да му како судове, тако и материјал, кад воће испакује и прода, натраг врати.

Овако паковање воћа може сваки земљоделац са својом децимом вршити, јер посао није тешак, а настаје после свршених пољских радова.

При преносу спакованог воћа до железничке или паробрдске станице као и при утоваривању поступајмо што пажљивије.

Вој. Бурјан.

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Гљиве као трговински артикал

Под овим насловом штампали чланак у 29. броју Тежак дао ми је повода, да се и сам овде осврнем на ово питање, о којем сам и раније много размишљао и расправљао са мојим пријатељем овдашњим српским ветеринаром г. Јосипом Салцом. Г. Салц ме је управо и упозорио на неискривно врело прихода за народ овога среза, где гљива имају много, нарочито за кишне године, као што је ова. Гљиве, које овде успијевају са разноврсне, а највише имају „варгань“, који осушен даје првокласну robu.

Трговина овим артиклом била је г. Салцу позната још из детињства, јер се у његовој домовини Польској народ овим у великој бави. Кад наступи сезоне гљива, вели г. Салц, онда сеоска дјеца урон зором лете у шуму, да претеку једно друго, како би набрали што више гљива, које суше у обичним крушним (хлебним) пећинама на даскама. Обично се ово сушење обавља након што се круж из пећи извади, те тако чак није потребно ни пећи нарочито загревати, чиме се много заштеди на гориву.

Сушење гљива код нас, са мало добро воље од стране сељака, могло би се лако увести у практику, јер код нас и тако постоје сушница (пушнице) за сушење шљива, те држим, да би се исте и за сушење гљива могле добро искористити. Једино би се можда морале имати посебне лесе за гљиве, како не би шљиве прихватиле мирис гљива, ако би се на истим лесама сушиле; то би се морало испробати.

Видићи, да је ова година особито посебна, да се овај посао отпочне, не само ради обилног рода гљива, него и ради тога, што шљиве нијесу родиле, те не пушнице тако рекући остати неупотребљене, ја и г. Салц смо прије мјесец дана на своје трошкове подузели једно путовања у гљиварска села овога среза у сврху пропаганде сушења гљива.

Уз највеће напрезање, да се сакупљеним сељацима на појединим местима, што је могуће популарније и уједиљијије прикаже велика материјална корист ове границе привреде, једва је успјело тек по којега слушатеља и то врло мало заинтересовати за ову ствар. То је успјелијо истом онда, кад смо им дали гаранцију поштеном ријечи, да **немо** им суву robu преузети и

исплатити одмах у готовом лично нас двојица, ако мисле, да је неће моћи иначе продати.

Нагласили смо, да је ипамастало само до тога, да се тај посао отпочне, па за касније, ми смо сигури, да ће већ ини.

Чак и цијена коју смо им обећали за почетак, била је означенача са дин. — 10. за 1. кг. добро сушене гљиве.

Пошто је вријеме нашега боравка на селу било врло ограничено, то смо на сеоским старјешинама осавили, да они посао организују по нашим упутима и да нас код првог званичног састаја у срском поглаварству о резултату обавјесте.

Одговор свију гласно је: „Неће нико господин“. Добио сам утисак за вријеме бављења међу сељацима, да би се ипак коначно могао постићи стварни успјех, али само у оном случају, кад би један добар пропагатор и организатор остао на селу неколико дана, да сам организира и отпочне овај посао. За то би било потребно прво осигурати једну пушницу и претходно је припремити за посао, а уз то агњажовати сеоску децу за сабирање гљива и одредити им цијену за сирову робу и одмах је исплаћавати.

Наш сељак зазире од сваке новотарије, па је то случај и овде; зато му треба не само ријечју, него и видљивим начином дати коружи, да посао почне, а касније кад они виде корист, онда га неће требати више напонити.

24. јула 1924. у Тузли.

Слједио: Бабић,
држ. економ.

* * *

Напомена. Поводом овога чланка и питања о гљивама и њиховом извозу Југословенски Лојд под потписом Севера и Комп. из Љубљане који се бави трговином гљивама, донео је један чланак у свом 174 броју, који такође због његове важности желимо овде да снопштимо нашим читаоцима.

Тај чланак гласи:

У Словенији се већ десет година бере и суши јестива гљива варган, и изважа се на све стране свијета. Она је постала управо врло важан извозни предмет. Њезину важност за народно господарство упознали су у првом реду трговци. Они су на све могуће начине поспешивали сабирање јестивих гљива, те су коначно и са великом трудом придобили пучанство, да је почело ове гљиве сакупљати и сушити. Придошло је једино не мало случајева, гђе је тај или онај трговац изгубио знатне свете, јер је услед прејаког интереса за тај предмет, почeo њиме трговати. Данас је међутим гљиварство у Словенији врло добро развијено и донами прије свега марљивим сложевима пучанства многе заслужује. Доказ тому је огромни извоз, којег даје Словенија годишње на свом малом подручју.

Тај извоз завађа иностранство, да тражи сухе гљиве тамо, гђе за ње алда жалијобе врло слаб интерес, а то је у Хрватској, Босни и Србији. Колико блага лежи тамо у земљи закопано! Шуме Хрватске, Босне и Србије најповољније су за раст гљива. Тамошње пучанство треба упознати са сабирањем и сушењем, те практичним искоришћивањем тог драгоценог блага, а за

добробит народа и државе. Да се са добром вољом даде много постићи, најбољи нам је доказ слиједећи случај: У Србији је у неком крају био варган доселе непознат. Неки се трговац љетос заузео за сабирање те гљиве, позвао из Словеније пристропотребочвјека — струковњака — те му је његовом помоћи успјело да продуцира око 1500 кг. сухих гљива. За почетак врло лијеп успјех. (Разумије се да је тај трговац употребио тог човјека и за разне друге радове.) Треба dakле само хтјети и мало се жртвовати, па је успјех исконички. Сваки овакав похват већ се исплатити, и ако не прве, а то сигури друге године.

Ваља међутим упозорити и на слабу страну ове ствари.

У трговини нема скоро ниједног предмета, који би тако варирао у цијени као врган, услијед чега се мора у трговини бити врло опрезан. Узрок варирању цијена треба тражити у околностима, јер је: раст гљива описан самим од случаја и јер се тек пред закључком године знаде колико ће вагона бити могуће извести, да ли ће их бити 100 или само 5. Цијене су гљивама врло високе т. ј. од 65 до 80 динара кг, а могу у пар дана да се у тој цијени обистине варирају од 5—20 динара по кг.

Усупротвих тих варијација не може дајданас трговати у провинцији ништа изгубити, ако продаје гљиве опрезно. Потписана извозна тврдка борправна је објавити цијене за пар дана унапред, чиме је одмах одстрањен главни ризик.

Гљиве успевају јако добро, ако није превелика суша. Гледе обиља природа разликује се једна година од друге. За сада рачунамо да се задњих година извози из Словеније по 100 вагона годишње.

Ове године смо имали већ два природа сухих гљива. Први је дао 5000 кг. са цијениом од дин. 75—80 по кг. док је други природ био знатно обилнији и дао 30.000 кг. Како је овогодишњи природ гљива велик и у другим земљама, цијена им је пала, те потирају сада дин. 64—66 по кг. Према свим изгледима ова ће година бити врло добра за раст гљива.

Напутак како треба гљиве сабирати и сушити шаљемо свакоме на захтев.

Север и Комп. Љубљана.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Ваља ли сејати детелину на ледини? Земља је прашава ту где желим да је посејем, али мислим да угарим земљу рано, чим покосим, па идућег пролећа да посејем. Или није ли боље да земљу радим једне године на друге да сејем? Кад и како да поћубрим: или кад сејем да засорим и ћубре или друге зиме одозго да раствурим?

Младен Станић
Горобиље

Одговор:

Сејање детелине — луцерке на лединама — новинама, није за препоруку, све док се земља добро не

припреми и коров не уништи, а кад је ледина још и посна, онда је треба добро и наћубрести.

Сад у јулу или августу после прве кишне, треба ледину што плине разорати, управо онолико, колико само да се трава до жила подкреше. Овако плитко разорану ледину оставити да прележи до јесени, кад треба извршити дубоко зимско орање, које ваља после добре кишне унапред подржати. Рано с пролећем, — месец фебруара ову попорну ледину треба добро наћубрести, па одмах затим чим време дозволи ћубре затрати и земљу дрљачом поравнати.

Како детелина — луцерка најбоље успева после свих окопавања, то немо на овом припремленом земљишту посејати кукуруз. Ово чинимо зато што ће се чешћим прашењем и копањем кукуруза преко лета уништи коров, који је велики непријатељ детелини и луцерки.

Чим се берба кукуруза сарши, земљу треба одмах дубоко побрати, корене и стабљике од кукуруза покрвити и избацити, затим дрљачом земљу измрвити и од корова добро очистити.

Сетва се предузима омашио и на редове у растојању 12—15 см, ако зато имамо машину. Семена је потребно 25—30 кгр. по хектару.

Пошто је млада детелина осетљива према мразевима, то се она с јесени сеје с другим усевима као: са овасом или јечамом. Семена од стрнице узима се 60—70 кгр. по хектару. Најпре се посеје семе усева (јечам или овас). Па пошто се ово продрља, онда се преко тога засеје семе луцерке, које се вальком поваља или лаком браном заљави.

Ако немамо сејалица, онда морамо приликом сејања руком, обратити пажњу на састављању већ посејаних земљишта. Најбоље је кад се цела површина подељи на мање делове — парцеле у ширини од два метра, и сваки део одвоји се браздом и са себе посеје. На овај начин посејана детелина — луцерка равномерно ће нини и што је најглавније и нећемо имати оних ћелавих места.

Техник

Пашаме:

Да ли је практично стоци, овцима, говедима и коњима давати со да лижу „крупац“ грумен, као што ја радим, или не? На стоци не примећујем шкодљивост, јер стока лиже колико је доста и сама се откани — па и бремена стока.

Радивоје Цвејковић
општински деловодја
Моравци — Јањ

Одговор:

Со се даје стоци у смеси са ситнијом храном, у напоју или крупици. Најбољи начин давања је стављањем крупице у оборе (намештене на нарочито дрвеној ракњи) или у јаслима, да је стока може кад хоће лизати. Овај се начин давања соли може нарочито препоручити за приподну стоку; радиој стоци која у извесно годишње доба не добија довољно одмора и храни у исто дневно време најбоље је дневни оброк соли давати у храни.

У средњу руку рачуна се да дневно треба: овци 4—8 грама говечету 15—30 гр. свинчету 4—8 гр. а кону 10—20 гр. Према животној тежини треба овци највише соли затим говечету а најмање свињи. Летњи оброк соли треба да је нешто већи, нарочито ако се стока исхранује пашом. Веће количине соли могу бити и штетне. У осталом количина соли зависи и од старости, врсте и употребе стоке, као и од начина храњења и т. д.

Све врсте хранених срестава немају једнаке количине соли, због чега стока осећа некад већу или мању потребу за истом. Со повољно утиче на варење и измену материја у телу, називају жеђ, а и сама по себи је неорганска материја. Повољно утиче и на редовни ток полигон нагона.

А. А.

Пашаме:

Кад се и у које доба и како се режу малине? Питам за то што сам више пута покушавао тај рад, али ми није испадао за руком. Сигурно има прописа за које ја незнам.

Одговор:

Малина успева свуда, изузетно и на свим засењеним положајима, или сувише топлом и сувом земљишту.

Пошто малина својим многобројним жилама скоро земљу исцрпли, потребно је барем сваке друге године ћубрати, и то у јесен а после 8—9 година малињак на другом новом земљишту основати.

Из малина избива сваке године већи број изданака; од њих треба оставити сваке године по 3—4 најразвијенијих, а остале слабе у јесен повадити — пројати или малињак проширити.

Ова 3—4 остављена изданка треба на висини 1—1,20 м. прекратити, било у јесен или у пролеће.

Ови остављени изданци доносе рад у другој години преко лета, затим се осуше, те њих ваља у јесен или идућег пролећа до земље одсечи, а толики број или више према снази чокота и изданака оставити на рад за идућу годину.

У главноме, треба се бринути да малињак не буде одвећ густ, јер у таквом случају рад остаје ситан — малобројан.

В. Бурјан.

БЕЛЕШКЕ

Да се субије крвава ваш на јабукама. — Позната је свима нашим воћарима по овим белим памучастим израслима, које је покривају, тамо где се та ваш појави. Упропашћује најпре кору од јабуке, па се доцније на местима, где се она појави, јављају велике ране, које се претварају у рак, од којега нападнути делови пропадају. Зими ова ваш слизази на жиле дрвета и тамо се размножава, те да се у пролеће поново појави на стаблу и гранама.

Тешко је уништити крваву ваш, јер не само да је заштићују оне памучасте израсле, него често пута она се пружи и испод коре дрвета, те ју је тешко дохватити.

Тамо где се она појавила треба је изгњечити ру-

кама и премазати (односно истръзати) грани помоћу четке једним од ниже наведених лекова:

1. Кишиница 9 литра, салун пераћи иструган 170 грама, ш пиритус 1½ литра (најпре потпуно растворити салун у води, па онда додати шипритуса).

2. Воде 10 литра, пераћи салун 6 кгр., шипритуса 20 литра.

3. Воде 100литра, салуна 10 кгр., пет рола 10 литра. Истопити салун у врућој води, па онда додати петрола, капљу по капљу, (гаса) мешајући добро, да би се добила ватана мешавина.

Нарочито је важно један од ових лекова применити под јесен, пошто лишће са јабука опадне, те се сва нападнута места укажу на дрвету и пре него што крава ваш сиће у земљу.

Крава ваша има у многим воћњацима, али се уредним лечењем са једним од избројаних лекова може успешно сузбијати.

Како да се униште скакавци? — Ове године у Мостарском срезу (Херцеговина), појавило се на више места скакавац и начинио је много штете, нарочито на дуван, на ново посађеној америчанской лози и на купусу.

Народ је употребио разни средства за сузбијање. Случајно се попливав купус са петролеумом (гасом), да скакавци ради истог смрада не би гравили купус. При томе се је приметило, да су скакавци приликом нападања на попливене биљке од купуса са гасом, били као опијани. С тога су начињене пробе са силњем неколико капи петролеума на скакавце од различних величина, и увидело се, да су они за неколико минута угнути.

Уништавање скакавца гасом ради се на следећи начин: пошто се млади скакавци у прво време држе у великим групама по више хиљаде комада у појединим гомилама, прскају се гасом помоћу перниоспорних прскалица. Тако је на јефтин начин уништавање врло добро успело.

Било би добро да се у крајевима где се појави скакавац у велиним масама, настави овај начин сузбијања, те би се стварни успехи показали.

Љубушки 24. јула 1924.

Франко Кури
Управник Држав. Лоз.
Расадника.

Једно храстово дрво продато у Француској за 5.400 франака или око 24.000 динара. —

Француске новине доносе да је на лиценцији која се одржала приликом продаје једне шуме у Невил-ан-Хезу једно храстово дрво достигло цену од 5400 француских франака, што по садашњем курсу чини око 24.000 динара.

То храстово дрво имало је 200 година; имало је метар у пречнику, а 32 метара у висини и могло је да произведе 17 кубних метара грађе и 5 кубних метара дрва за огрев.

Кад се једно храстово дрво тако скупо продаје може се замислiti колико силено благо лежи у правилно подигнутој и паметно негованој храстовој шуми! Овај пример нека почији наше пољопривреднике да подижу храстову шуму, тамо где лежи празни и неискоришћени

простори земље, подесни за шуме, те да својим потомцима оставе богато наслеђе а својој земљи учине једно корисно дело.

ГЛАСНИК

Помоћ области за пољопривредну иложбу.

— Велики Жупан Бихаћке области ставио је на расположење Српском Пољопривредном Друштву 2000 динара, као помоћ за прву општу пољопривредну изложбу у Приједору.

Нека се и други жупани угледају на Великог Жупана у Приједору.

ЗАПИСНИК

XXIX. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 23. Јула 1924. год. у дому Друштвом у Приједору.

Били су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: г. г. Драгутин Сремац, Милан Дамљановић, Софреје Петровић, Павле Петковић, и Александар Рашовић,
Као гост г. Пере Михајловић, секретар Мин. Пољопр. и Вода,
Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бележио секретар г. Николаје С. Стаменковић.

L

Прочитан је записник XXVIII редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник.

P.

Прочитано је мишљење Финансијског Одбора:

а) О путном и пољозном трошку инспектора за Подујевине за одлазак у Горду ради прегледа Погарука, који износи 1164 динара. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се исплати г. Д. Ђакићу трошак у суми од 1164 дин. из позиције 21 богоодишњег буџета, с тим да се испекторству стави до знања, да се у будуће неће призванији никакви вишкови, већ само оношко колико је одлуком одређено.

б) О вишком учиненом трошку инспектора за Подујевине за одлазак у Горду, — Одбор је одлучио: да се инспектору г. Д. Ђакићу за путовање од Н. Бечеја до Горе и затраг призива и исплати вишко издатих 216 динара из позиције 21 богоодишњег буџета, с тим да се инспекторству стави до знања, да се у будуће неће призванији никакви вишкови, већ само оношко колико је одлуком одређено.

Щ:

Прочитано су мишљења Надбисачког Одбора:

а) По попуди *бреса* и *мулача* од стране фабрике „Гођеши“. — Одбор је одлучио: да се популске справе могу примити у комисији са одређеном целином у дните првог фебруара друштвених магацина.

О предложеним известијама популча и тражити саговор.

б) По попуди *вретрелаца* и *мулача* од стране фабрике „Ампир“ из Смедерева. — Одбор је одлучио: да се папе фебруари да популсе једну вретрелу и једну мулату, ради прегледа и испитивања ако се покажу исправне. Председништво да изврши набавку 10 вретрелаца и 15 мулача.

в) По попуди *хречког азоша* од стране Босанског Дионичког Друштва — Јајце. — Одбор је одлучио: да се папе фебруари да поднесе детаљнија обавештења.

г) По попуди *каљине соли* од стране г. Винка Бабића из Задече — Словенија. — Одбор је одлучио: да се папе фебруари, пристави да квалификује да друштву у комисион и са неким условима.

д) По попуди *тракшора* од стране „Гођеши“ из Загреба. — Одбор је одлучио: да се популске справе пољопривредници не траже.

е) По попуди бодљикаве миџе од стране Јована Матровића из Београда. — Одбор је одлучио: да се папе г. Матровићу, пристави да

да живи Друштву да у комисији и то само цинковашу са ником не-
ном него што је понудио.

е) По понуди машине за расштарење вештачких љубаза, од
страни фирме „из“ — Одбор је одлучио: да се понуда не
прави.

ж) По понуди тројара од стране г. Јов. С. Поповића из Београда.
— Одбор је одлучио: да се откупе 20 компада по понуђеној цени.

з) По понуди локомобила од стране фабрике „В. Денес“ из Б.
Пеште. — Одбор је одлучио: да се понуда не прави.

и) По понуди вештерача од стране пољопривредног Друштва из
Српску Војводину из Н. Сада. — Одбор је одлучио: да се понуда не
прави пошто су ветрењаче стари.

IV.

Прочитано је мишљење Изложбеног Одбора, о приређивању
изложбе у Скопљу. Одбор је одлучио: да се умози Министарству
из Потпредседе и Води, да упути једно апсе у Скопље, које ће са
Друштвеним делегатом, најави подесни доказ за изложбу, извршил ор-
ганизацију изложбеног Одбора и утврдили да приређивања неће.

Тако исто одлучио је: да се умози Министарству, за што обла-
нији посебну мономајко било да изложба била што потпунија.

V.

Прочитано су писма одређених предавача и то:

а) г. Драг. Грујића из Алексинца. — Одбор је одлучио: да се
г. Грујићу пошаље водено стакло и јави да предавање одржи почет-
ком августа т. г. а поред овога писати пољопривредном референту у
Потпредседи и скримском економу у Петровац, да заинтересују што вели
број пољопривредника за ова предавања и да ступе у везу са г.
Грујићем ради осталих детаља.

б) г. Крсте Јовановића, спр. економа из Арићевца. — Одбор
је одлучио: да се извести г. Јовановић, да предавање одржи само по
четири тачки програма.

в) г. Спасоја Ј. Пешића, управника држ. пољ. расадника из Скоп-
ља. — Одбор је одлучио: да се г. Пешић извести, да предавање са
демонстрацијом одржи по начину г. др. Стојковића „конзервирање
воћа и поврћа стерилизацијом.“

VI.

Прочитано су извештаји инспектора за Подужине:

а) Ставе Потпредседе Подужине у Тораку. — Одбор: При-
мају и одлучи: да се упути багаџин.

б) Ставе Потпредседе Подужине у Сарајеву. — Одбор
примају и одлучи да административија учини шта треба, и да се
поправи Подужина да своја путовања што пре измири.

Предмет упутите г. Партоновићу у рад.

в) Молба Потпредседе Подужине из Неготина (крајински) да се
прошире рачун преноса спрови из Битоља и Подужини иако има
9.834,80 дина. — Одбор одлучи да се изнајму акта и упуте финансиј-
ском Одбору.

VII.

Прочитано је реферат секретара о штампанији „Тежак“ за II по-
лугоце ове 1924. године. — Одбор одлучи: да се продуцији уговор са
Штампаријом д. Раденковићем за штампавање „Тежак“ и за II пољауђе-
ше ове 1924. с тим, да отаз мора бити на месец дана раније.

VIII.

Прочитана су спомитеље:

а) Молба Дирекције Н. Потпред. Школе из Гаванице-Кинија за
есквирију. — Одбор одлучи: да се упути Министарству Потпредседе
и Води, да оно изјави с кујситет и мада потребно наређење.

б) Акт Министарства Потпредседе и Вода о уступању књига
на продају „Земљашта — Дрини — Сави — Моравске области“ са
20% попуста. — Одбор одлучи: да се приме 100 ком. књиге у ко-
мисији.

в) Акт Министарства Просвете, о издатом распису изародним у-
чителима ради судедовања у Прајеворској изложби. Одбор прима
акцију са захвалношћу и одлучи: да се извести Подужина у Прајево-
ру и објави преко дневних листова.

Потпредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Штампарија и Литографија Саве Раденковића и Брата — Београд, Ускокача ул. бр. 10. — Телефон 5-65.

г) Акт Генералне Дирекције Примских Железница бр. 20/210 о
одобреној поплатки 50%, у вожњи железницама за Приједорску из-
лодбу. Одбор прима акцију са захвалношћу и одлучи: да се објави
преко днев. листова.

д) Позив, Хрват, Славонског Господарског Друштва из Осека
и XIV. Главнију Скупштину. — Одбор одлучи: да се Скупштина та-
географски подадре.

е) Писмо Храта, Господарског Друштва из Загреба увodom
земљорадничких кредити, — Одбор одлучи: да г. г. Димитровић и
Партион, првоч овај предмет и повнесу своје мишљење.

Са овим је седница завршена.

**Српско Пољопривредно Друштво има у свом
стоваришту и набавља по потреби**

**ВРШАЛИЦЕ
ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије
заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.**

12 12

Српско Пољопривредно Друштво има:

Бодљикаве жице по	8 и 10 дни. кгр.
Француске лутерке по	30 •
Црвене детелине по	30 •
Bernard'ове калциметр по	800 • ком.
Пени за стерилиз. воћа и поврћа	550 •
Главнијему сушницу	1000 •
Тројаре за говеда по	32 •

Све резарвне делове за калиметр, као и упутство
за рад са калиметром, на српском језику.

Изашла је из штампе у издању Српског
Пољопривредног Друштва књига:

**ДСЛАЋЕ КОНЗЕРВИСАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА
СУШЕЊЕМ**

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод
— Начела сушења воћа и поврћа. — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за
сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и
поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа — Сушење разних врста поврћа —
Чување осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украсена је са
54 слике.

Може се добити код Српског Потпред-
седног Друштва по цени од 12 дин. комад.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВ. ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
пощте

На основу највишег решења од
априла 1869. г. премиску друштвенну
всеса пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСАМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, преседник, П. Т. Тодоровић

Број 33.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 17. АВГУСТА 1924. године.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Година LI.

Угарујте стрњике.

О користима које се добију угаривањем стрњика до сада је по неколико пута говорено.

Па ипак сматрамо да неће никоме бити на одмет, ако и овом приликом проговоримо коју реч о том послу.

Ова година била је врло неугодна за све радове у пољу; нити је орање и сејање пролетних усева свршено на време, као ни прашење и копање окопавина.

Услед честих киша земља је одвише убијена, и врло тешка за рад.

Да би ту убијену земљу, нарочито ону, која је била засејана јечом, пшеницом и овсом спремили да нам за будуће усеве буде угодна, морамо сне стрњике угарити чим време дозволи тј. ако земља има доволно влаге.

Сада су велики пољски радови, а нарочито жетва, а сада је апсолутно немогуће и због тога што стрници усеви нису још сређени.

Морамо сачекати и свршити ове прве послове жетву и вршидбу; а ако падне киша одмах плуг, па у њиву; све оне њиве, које смо пожињели треба да угаримо — преоремо, коров затрпамо нека трухи и нека нам земља буде јача.

Угаривање или плитко орање после жетве има двојаке користи: прва је корист што се онај коров неупотребљен заоре и тиме се земља ћубри, а друго што нам земља постаје трошина и лака за рад.

Приликом летњег угаривања не треба сувише дубоко орати јер се после тешко преорава — највише 5—10 см; а после, при другом орању пустити плуг мало дубље; онда се лакше и лепше опре, јер плуг захвата здравију и чисту бразду.

Знатан део семена од корова и разних инсеката иструли у заораној стрњици, а тако исто и мишеви немају склоништа кад је њива угарена.

Тако исто угарене њиве боље накисиу, влага сиће у земљу и изнудиће лета и ако је суша била лакше сушу издржи. У борби против суше је-

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Тако пољопривредних школа добијају
лист у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се поплате уједнако
за целу годину.

линије је лек и спас земљораднику угар и дубље сејање усева.

Из искуства минулих неколико сушних година само је помогло угаривање и дубље сејање; ко је овако радио имао је пшенице па и кукуруза, ко није угар то није имао ни сламе ни шипе; а о роду и да не говоримо; чак ни корова није имао, јер на убијеној, грудовитој земљи ни он није могао да расте.

Не смејмо више дозволити да оваке сушне оставе нас без хлеба, а то је наша кривица, што стрњици писмо угарили.

Узимимо један овакав пример: један сељак покињео је јечам 15 јуна, и одмах по њиви пустио је стоку да пасе, и стока је цело лето јесен и зиму газила по њиви, ако не своја оно тутја стока. И кад буде с пролећа време да се сеје кукуруз, онда настаје орање; овако угажена земља за осам месеци кад се опре, крижа се као цигља, овако изорану њиву продувају ветрови и сунце, грудве се спеку које се ни мачем не могу разбити а камо ли да то дрљача иситни. И онда бива? Засејани усев не може да расте, наступи суша и пропаст готова; а да је сељак после жетве угарио — поорад стрњику и да је то цело лето, јесен и зиму изложио поорану земљу непогоди све било боље.

Што чешће орање, дрљање, ваљање земљу чини плоднијом лакшим за рад и од суше обезбеђеном.

Сваки сељак мора рећи да се ово овако, свакоме од њих десило се по који пут, кад није хтео да угари стрњици.

Угаривање има летње и јесење; ми сад овде говоримо о летњем, оно је на реду, а кад дође јесен ми ћemo рећи коју и о јесењем утару.

Народна изрека вели: угарено у пола најубројено; то је стварно тако и онда нам остаје да овај тако важан и корисан рад одмах, кад завршимо жетву и вршидбу, предузмемо.

На ове угарене стрњице, ако је земља јака могу се с јесени засејати опет стрници усеви — а ако не, онда понова преорати и оставити да стоји

целу зиму, па с пролећа још једном преорати и засејати кукуруз; на овако спремљеној земљи нема бојазни од суше.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ИЗ МЛЕКАРСТВА

Вредност козјег млека.

Козје млеко је једино животинско млеко које реагира алкалично. Млеко жење је алкалично, док је кравље кисело. Према томе, млеко козје је сличније жењином млеку но ма које друго природно или хемијски спроведено млеко.

Кравље млеко, а под извесним утицајима, тешко се вари због својих крупних масних зрица, док козје млеко, чија су масна зрица ситнија, лако га варе чак и не жижи стомаци.

Козје млеко — практично узето — нетакнуто је клизцима туберкулозе (јектинке). Саме су козе отпорне туберкулози, а њихово је млеко природни непријатељ клиза туберкулозе.

Козјем се млеку пребавије, да има непријатан мирис. Неподношљив мирис, који долази од јарца неманичег заједничког са млеком од козе, ако се оно држи чисто и удаљено од јарца.

ПОДЛИСТАК

ПЧЕЛЕ И БОЈА ЦВЕЋА

У последње четврти минулог, и у садашњој, првој четврти овога столећа, двадесетога, многи су чувени научари, биологи, посветили много времена научном испитивању животиња пчела, чак и са употребом експеримената, а ти су се научари често удржували и са икусним практичним пчеларима. Тај напор уродно је добрим плодом, и дао је важнији резултат, како за науку, тако и за практично пчеларство.

Једно поље таквог научног испитивања тицало се односа пчела према боји цвећа, и обратно, односа цвећа према пчелама. И никакво чудо, што су понеки резултати овог научног испитивања зачувајали, понекад и вапањивали од чуда, не само практичне пчеларе, већ и саме научаре, који су иначе навикнути из изненађења, у свом испитивачком послу.

Једно од таквих необичних открића јесте и сазнање, да пчеле немају јак и оштар вид, као што га немају ин лептири, ни бубе, ни муве, ни уопште сви инсекти.*

За муве је лако појмити, кад се само опоменимо, како не нека зундарача по двадесет и више пута налетети на прозорско окно и лупити главом о њега,

Масло и сир од козјег млека. Не постоје начини за спровлање масла од крављег или од млека које друге животиње, већ је један начин који обухвата: плављење, буњање и гњечење. Козје масло је финије од крављег масла, али га треба добити од козе коза од расе, чији је укус без непријатног мириса. За кујну је повољније од крављег, јер је масније. У равним деловима са крављим маслом, преставља један сувишак у запремину за 1%.

Козје масло је скоро непознато. Смишљена публикација постигла би сигуран успех: истаји да например краве за 100%, више поболовију од туберкулозе него козе, и да је много боље употребити масло са сајо од козјег него од крављег млека, које ако није спровалено како треба (нестерилисана павлака) може нас заразити туберкулозом. Док млеко од крава можемо употребити само кувано, без опасности по наше здравље.

Козје би масло могли публици преставити у малим облицима луксузно спремљеним, зашта би нам послужили већи ресторани и деликатеске радње*. На овакав начин, код боље би публике број постигли жељени циљ.

Од посног би млека могли израђивати обичан почи сир.

Услешно бућкаме. — Не мешати павлаку слатку и топлу са старом павлаком, јер би добили мермерно масло. Треба је расхладити при излазу из сепаратора, па је тек онда помешати са раније добијеном павлаком, затим оставити ћи на хладном месту. Павлака која остаје више дана на топлоти, не само да прокисне, него се у

да мислит, сва ће се згњечити. Али за пчеле, које са два или три километара даљине као муту бразу секу ваздух право са свом пчеларнику, и никад не заступају у туђу кошицу, ова је појава чудновата, а у најмању руку занетна. Па ипак је предње [тврђење неоспорна истина].

Није, да пчеле не осећају боје никако — не, већ их не осећају оштро и јасно, како нама изгледа, да би требало да их осећају и не осећају их све подједнако, а извесне боје чак и не виде или их можда чак и не осећају никако, па их стога избегавају.

Тако је испитано и утвђено, да пчеле најјасније виде — лубачасту боју, „виолетну“. И заиста најрадије походе пчеле цвеће лубичасте боје. После лубичасте бије долази на ред јасна жућка боја, а после жуте интензивно бела. Напротив боју интензивно црвену (кармив), алену и наранџасту пчеле готово сасвим не походе. Може бити чак да су пчеле далтонисткиње за црвену боју уопште, да је уоште не осећају као такву, већ као пепелjavу — као што и људи далтонисти, т. ј. слепи за црвену боју, не осећају је као црвену, већ као пепелјасто-сиву. На цвеће, пак, црвене боје, у којој има нешто лубичасте, опет палају пчеле ради и претражују га (и. пр. лубичасто-плаво).

Је ли да је ово чудновато? А у ствари је то само наше субјективно сушење, јер смо наклони да судимо по себи, па, без даљег испитивања, склони смо на мишљење да пчеле надражује највише црвена боја као што и нас надражује.

* Слюштеља по делу R. Francé-a, Das Liebesleben der Pflanzen (Љубав код виљака).

целу зиму, па с пролећа још једном преорати и засејати кукуруз; на овако спремљеној земљи нема бојазни од суше.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ИЗ МЛЕКАРСТВА

Вредност козијег млека.

Козје млеко је једино животинско млеко које реагира алкалично. Млеко жене је алкалично, док је кравље кисело. Према томе, млеко козје је сличније женском млеку но ма које друго природно или хемијски спроведено млеко.

Кравље млеко, а под извесним утицајима, тешко се вари због својих крупних масних зрица, док козије млеко, чија су масна зрица ситнија, лако га варе чак и неки стомачи.

Козје млеко — практично узето — нетакнуто је клизама туберкулозе (ектите). Саме су козе отпорне туберкулози а њихово је млеко природни непријатељ клиза туберкулозе.

Козјем се млеку пребације, да има непријатан мирис. Неподношљив мирис, који долази од јарца нема никаквог заједничког са млеком од козе, ако се оно држи чисто и удаљено од јарца.

ПОДЛИСТАК

ПЧЕЛЕ И БОЈА ЦВЕЋА

У последњи четврти минулог, и у садашњој, првој четврти овога столећа, двадесетога, многи су чувени научари, биологи, посветили много времена научном испитивању живота пчела, чак и са употребом експеримената, а ти су се научари често удржавали и са искусним практичним пчеларима. Тај напор уродио је добром плодом, и дао је важних резултата, како за науку, тако и за практични пчеларство.

Једно поље таквог научног испитивања тицало се односно *пчела према боји цвећа, и обратно, однос цвећа према пчелама*. И никакво чудо, што су понеки рејтати овог научног испитивања зачуђавали, понекад и вапањивали од чуда, не само практичне пчеларе, већ и саме научаре, који су иначе навикнути из изненађења, у свом испитивачком послу.

Једно од таких необичних открића јесте и сазнање, да пчеле немају јак и оштар вид, као што га немају ни лептири, ни бубе, ни муве, ни уопште сви инсекти.*)

За муве је лако појмити, кад се само опоменемо, како ће по нека зундарача по двадесет и више пута налетети на прозорско окно и лупити главом о њега,

Масло и сир од козјег млека. Не пос за спровлање масла од крављег или од млече животине, већ је један начин који обухвата, бујкање и гњечење. Козје масло је крављег масла, али га треба добити од мајке, чији је укус без непријатног мириса. повољније од крављег, јер је маслије. У рима са крављим маслом, представља један запремину за ¼.

Козје масло је скоро непознато. Смишлена постигла би сигуру успех: истакни краве за 100%, више побољшај од тубер козе, и да је много боље употребити масло козјег него од крављег млека, које ако није како треба (нестерилисана павлака) може бити туберкулозом. Док млеко од краве можемо само кувати, без опасности да наме задравимо.

Козје би масло могли публици преставити облицима луксузно спремљеним, зашта би виши ресторани и деликатске радње начини, код боље би публике брзо постигли.

Од посног би млека могли израђивати сии сир.

Успешно бујкање. — Не мешати најважнију са старом павлаком, јер би добили сло. Треба је расхладити при излазу из сепса, тек онда помешати са раније добијеном павлаком, затим оставити на хладном месту. Павлака која остаје више дана на топлоти, не само да прокисне, него се у

да мислите, сва ће се згњечити. Али за пчеле, које са два или три километара даљине као мрња бразду секу ваздушно право ка свом пчеларнику, и никад не залутају у туђу кошницу, ова је појава чудновата, а у најманују руку загонетна. Па ипак је предње [тврђење неоспорна истине].

Није, да пчеле не осећају боје никако — не, већ их не осећају оштро и јасно, како нама изгледа, да би требало да их осећају и не осећају их све подједнако, а извесне боје чак и не виде или их можда чак и не осећају никако, па их стога избегавају.

Тако је испитано и утврђено, да пчеле најјасније виде — *љубичасту боју, „виолетину“*. И заиста најрадније походе пчеле цвеће љубичасте боје. После љубичасте бије долази на ред *јасна жута боја*, а после жуте *шаренозелено бела*. Напротив боју *шарену* (кармин), алену и *наранџасту* пчеле готово сасвим не походе. Може бити чак да су пчеле далтонисткиње за црвену боју уопште, да је уоште не осећају као такву, већ као пепелјаву — као што и људи далтонисти, т. ј. слепи за црвену боју, не осећају је као црвену, већ као пепеласто-сиву. На цвеће, пак, црвено боје, у којој има нешто љубичасте, опет пазају пчеле ради и претражују га (н. пр. *љубичасто-плаву*).

Је ли да је ово чудновато? А у ствари је то само наше субјективно сушење, јер смо наклони да судимо по себи, па, без даљег испитивања, склони смо на мишљење да пчеле надражује највише црвена боја као што и нас надражује.

* Саопштење по делу R. Franz-а, Das Liebesleben der Pflanzen (Љубав код Биљака).

њој развију и организми, који је учине врло тешком за буњкање, а масло добије рђав укус. Не давати свежу павлаку већ устајалој која је спремна за буњкање. Ако смо примерани да буњкамо свежу павлаку, онда јој треба додати маје (опљављено млеко или млађеницу). Добро измешати, па оставити у топлој соби, да би се про-извело брзо врење, превирање.

Искоришћавање млађенице. — Млађеница се може употребити за израду обичног посног сира, нарочито употребљивог за кујну. Сир од млађенице добићемо ако је подсиримо обичним сиринцем на топлоти 18—20 степ.; сећење и солење је исто као и од обичног сира од посног млека.

Млађеница, као храна за свиње је боља од обичног млека с обзиром на хранљивост.

Черепао и ломљиво масло. — Чврсто и ломљиво масло добићемо ако нијеовољно изгнечено т. ј. ако је остало много воде у њему. Правилно гњечење осигурава спајање зрица и даје једноставан производ. Масло, рђаво гњечено на никој температури и држано у сувишном простору постаје грудавство и ломљиво. Зими треба гњечење вршити на топлоти од 16—17 степ. Треба избегавати праве масла са много хладном водом. Чувати га треба у соби са умереном топлотом (16—17 степ.).

Често ћемо на солењем маслу приметити беле или пругасте мрке. То долази од акције соли на казен после рђавог прања. Та ће се акција спречити, ако се обрати пажња: да се преставе са буњкањем кад зрица

Међутим је горње правило и утврђено опитима, и, пр. сасецањем бојних листића и посматрањем понашања пчеле, према тако осакаћеним цветовима, као и другим методама и. пр. помоћу бојених стакала и т. д.

Могу се видети пчеле и на црвену цвећу. Али ту иније узорок боја, која их је примамила, већ или оскудица у цвећу љубичастом, жутом и белом с једне стране, или сијан пријатан мирис нектара из цветнога лекава, с друге стране.

Прелазне и неодређене боје, сијаве и мрке, и уопште нежне пчеле потпуно презирују. Али таквих и нема много на цвећу, не бар у полу и шуми. Пчеле као и сејашаке, траже јасне боје, које „дрче“.

Интересантно је овде поменути и ове резултате: пчеле, као што је горе речено, траже радо љубичасту боју на цвећу; лејшпири на против, црвену; осице — мрку, кестенасту; муве — загасито жуту („окер“) и боју меса, белу пак воле скоро сви инсекти, нарочито бубе и пчеле.

Билоје маме пчеле и масом цвећа једне боје (као и. пр. ливада пуне маслачака, ујутру на сунцу кад блеши жутом бојом, као да је преливена златом)....

Још један резултат новијег научног испитивања живота пчелијега изненеђује, и зачујава — наиме: да се цвеће на биљкама више убраја према инсектима, него ли инсекти према цвећу, и да се цвеће у скромом разашкоту знано више прилагођава према инсектима, него ли инсекти према цвећу, према шоме и према пчелама него ли пчеле према цвећу. Чак има цвећа прила-

достигну величину пиринџаног зрна; буњкати на топлоти од 10—12 степ.; за праве употребити онолико количину воде колико извучемо млађенице. Опрати два пута, па затим посолити и гњечити.

B. A. P.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање

Молимо вас за обавијештење да ли би се на сушици Др В. Стојковића могао сушити и кукуруз. Ако би се могли кукуруз сушити на овој, молимо, да нам пошаљете упусту за то.

Савез Српских Земљорадничких Задруга
У Сарајеву

Одговор:

Кукуруз се може сушити на мојој сушици, као и у опште на домаћим сушицима за сушење шљива. Наши сељаци искоришћују своје сушице за сушење шљива онда, кад шљиве не роде, а кукуруз услед влажне јесени остане сироза. Како и ове године шљиве нису родиле, те ће многе сушице остати неупотребљене, а међутим ће кишне, које сада падају успорити сазревање, а нарочито сушење кукуруза; сушице за шљиве треба искористити за сушење кукуруза, те да се овај не би буњао за време чувanja.

Нису извршene потпуне пробе у сушењу кукуруза

гојеног скоро искључиво за бумбаре (дијабај лам Linaria); друге за муве (млечника, Euphorbia); треће само за ноћне лептире (украсни дуван, Tabacum) који тек по зајаску сунца пушта од себе заносан мирис, па све до зоре, а дану нимало, а највише је цвећа прилагођено на пчеле, и то понеко искључиво за пчеле, а друго и за пчеле као и за друге инсекте.....

Шта је задатак цвећу — то знамо из Ботанике: да заметне плод, који ће узрети, па онда из њега помоћи млада биљицама, те на тај начин сачувати од угњијава дотичну биљну врсту, и продолжити јој живот и умножити је. То је највиши и скоро једини природни циљ животу, и биљном, и животинском и људском: да произведе и умножи потомство, па, кад дође време, стара јединка да угине.

Произвођење пак, потомства врши се код свих виших биљака помоћу цвећа. А цвеће, опет, врши тај божански задатак обложењем. Оплођење пак плоднице врши се помоћу цветног прашника из брашинца. А тај прашник из прашница преноси се на тучков жиг и помоћу њега у плодницу на три начина: или простирајући за прашавањем из прашница које су најештеније изнад живога тучкових, или помоћу вејира, или најзад помоћу инсеката, који на себи преносе цветни прашак са једних цветова на друге, нарочито где су мушки и женски цветови подељени. Најбоље је обложавање помоћу инсеката, јер са првим облишавају прашавање (као и код стоке) а укруштени младунци су способнији за живот и успех у животу него ли неукруштени. Од овог је оплођавања по будућност билоји начин обложавања

и организми, који је учине врло тешком за њело добије рђав укус. Не додавати свежу устајалој која је спремна за буњкање. Ако и да буњаком свежу плављаку, онај јој требаје (опамљавено млеко или млађеницу). Донеси, па оставити у топлоти соби, да би се пропрење, превирање.

Кавање млађенице. — Млађеница се може а израду обичног посног сира, нарочито за кујну. Сир од млађенице добићемо ако обичним сириштем на топлоти 18—20 степ.; ње је исто као и од обичног сира од по-

та, као храна за свиње је боља од обичног бзиром на хранљивост.

и ломљиво масло. — Чврсто и ломљиво то ако није доволно изгљенчено т. ј. ако го воде у њему. Правилно гљенче освараца и даје једноставан производ. Мачено на ниској температури и држано у м простору постаје грудваство и ломљиво гљенче врши на топлоти од 16—17 бегавати прање масла са много хладном га треба у соби са умереном топлотом

ио на солјеном маслу приметити беле или То долази од акције соли на казени попронаја. Та ће се акција спречити, ако се обрати пажња: да се престане са буњкањем кад зрица

Међутим је горње правило и утврђено опитима, и. пр. сасецашњем бојних листића и посматрањем понашања пчела, према тако осакашеним цветовима, као и другим методама и. пр. помоћу бојених стакала и т. д.

Могу се видети пчеле и на црвену цвећу. Али ту није узрок боја, која их је примамила, већ или оскудица у цвећу љубичастом, жутом и белом с једне стране, или сијан пријатан мирис нектара из цветнога левка, с друге стране.

Прелазне и неодређене боје, сиве и mrкје, и уолште нежне пчеле потпуно презиру. Али таквих и нема много на цвећу, не бар у пољу и шуми. Пчеле као и сејанке, траже јасне боје, као „дрече“.

Интересантно је овде поменути и ове резултате: јачеле, као што је горе речено, траже радо љубичасту боју на цвећу; лейшири, на против, црвену; осице — mrку, кестенасту; муве — загасито жуту („окер“) и боју меса, белу пак воле скоро сви инсекти, нарочито бубе и пчеле.

Биљке маме пчеле и масом цвећа једине боје (као и. пр. ливада пуна маслачака, унутру на сунцу кад бљешти жутом бојом, као да је преливена златом).....

Још један резултат новијег научног испитивања живота пчелијега изненадује, и зачујава — назиме: да се цвеће на биљкама више управља према инсектима, него ли инсекти према цвећу, и да се цвеће у свом развијашку више прилагођава према инсектима, него ли инсекти према цвећу, према шуме и према „блјескама“ него ли јачеле према цвећу. Чак има цвећа припа-

Бр. 33. **ПРИМЕДБА:** — Ко скупи 5 претплатника добија једну књигу за свој труđ.

Зелени Венци 8

достигну величину пирицијаног зрна; буњката на топлоти од 10—12 степ.; за прање употребити онолико количину воде колико извучемо млађенице. Опрати двапут, па затим посолити и гњечити.

В. А. П.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Пиштање

Молимо вас за обавијештење да ли би се на сушници Д-р В. Стојковића могао сушити и кукуруз. Ако би се могли кукурузи сушити на овој, молимо, да нам пошаљете упутства за то.

Савез Српских Земљорадничких Задруга
У Сарајеву

Одговор:

Кукуруз се може сушити на мојој сушници, као и у опште на домаћим сушницама за сушење шљива. Наша сељаци искоришћују своје сушнице за сушење шљива онда, кад шљиве не роде, а кукуруз услед влажне јесени остане сиров. Како и ове године шљиве писку родиле, те ће многе сушнице остати неупотребљене, а међутим ће кишне, које сада падају успорити сазревање, а нарочито сушење кукуруза; сушнице за шљиве треба искористити за сушење кукуруза, те да се овај не би буђао за време чувања.

Нису извршеве потпуве пробе у сушењу кукуруза

гођеног скоро искључиво за бумбаре (дивљи лан Linaria); друге за муве (млечника, Euphorbia); треће само за ноћне лептире (украсни дуван, Tabacum) који тек по заласку сунца пушта од себе заносан мираг, па се до зоре, а дану нимало, а највише је цвећа прилагођено на ѡачеле, и то понеко искључиво за пчеле, а друго за пчеле као и за друге инсекте.....

Шта је задатак цвећу — то знамо из Богатинике: да заметне плод, који ће узрети, па онда из њега помоћу највија млада биљчица, те на тај начин сачувати од угњиће дотичну биљну врсту, и продужити јој живот и умножити је. То је највиши и скоро једини природниција животу, и биљном, и животинском и људском: да произведе и умножи потомство, па, кад дође време, стара јединка да угине.

Произвођење, пак, потомства врши се код свих виших биљака помоћу цвећа. А цвеће, опет, врши тај божански задатак ојлођењем. Оплођење пак плоднице врши се помоћу цветног прашка из прашница. А тај прашак из прашница преноси се на тучкове жиг и помоћу њега у плодници на три начина: или простијим за прашавањем из прашница које су изамштеве изнад живота тучкових, или помоћу већра, или најзад помоћу инсеката, који на себи преносе цветни прашак са једних цветова на друге, нарочито где су мушки и женски цветови подељени. Најбоље је ојлођавање помоћу инсеката, јер се врши обилато укрштавање (као и код стоке) а укрштењи младунци су способни за живот и успех у животу него ли неукрштени. Од овог је ојлођавања по будућности биљке лошији начин ојлођавања

на мојој сушници, те вам се не би могло дати детаљно упуство. Сам рад сушења кукуруза у погледу уношења и изношења леса на мојој сушници, приближно је исти као и код сушења шљива. Кукуруз у клипу разреди се по лесама и ове се уносе по партијама од 8 леса поступно на начин као што се то код шљива ради. Време бављења кукуруза у појединим одељцима сушнице, то јест на горњем делу у средини и на предњем делу сушнице, имало би се једним огледом утврдити. Код шљива је то време бављења око 9—10 часова, тако да целикупно сушење траје око 27 до 30 часова. Међутим код кукуруза, који има много мање воде него лик шљиве, то би време било по мојим мишљењу знатно краће 15 до 18 часова, тако да би захрђавање кукуруза у сваком делу сушнице било 5—6 часова. Можда би и много мање времена требало, а можда и више — ствар је пробе.

Једна врло важна ствар, о којој треба водити рачуна при сушењу кукуруза јесте употреба осушеног кукуруза на сушници за семе и сејање. Кукуруз, сушен у сушници, нарочито, ако је употребљена висока температура имаће услед топлоте умртвљену кличу, те према томе неће ни моћи клијати. Огледима је доказано да кукуруз инак може издирати доста високу температуру, а да не изгуби моћ клијавости. Тако на пример проф. Н. Ранојевић утврдио је да кукуруз сушен на температури до 80° а за три сата задржава моћ клијава. Међутим како у сушници сушење траје дуже време и како се та температура може прећи, било би свагда

помоћу ветра, где ветар разноси оплодни прашак са мушких цветова и спори га усугут на женске женских цветова; или ветра по некад и не буде. А најгора је начин, за размножавање и напредак биљке ћрви начин где се женски цветови обложавају прашком или прашницима истог цвета, јер ту нема укrtшавања.

И сад настаје утакмица колицена поједињих врста билака, како ће примамити на себе што више инсеката, а нарочито пчела, које не нагризају цвете, и којих је данас највише на свету, јер и људе потпомажу њихово размножавање.

То намамљивање врши се на три начина: прво, лучењем некијара, тј. слатких сокова у цвету, који траже сви инсекти и тим се хране а нарочито пчеле; други је начин лебдомац цвета, које мами инсекте, а нарочито бојом, која се може запазити и издалека; трећи је начин мирисом, којим се маме пчеле и сви инсекти и на великој даљини, одакле пчеле и др. инсекти још и не виде цвете, које га испушта. Мирис липниког цвета, и. пр. може да се осети на даљини од више сати хода, а мирис багремовог, и дафининог, цвета осећа се из велике даљине. И нектар има свој мирис, који пчеле осећају врло добро, а ми људи скоро никако. — И некијар и лебдомац цвета, и мирис нису ништа друго, до мамца за инсекете.

Ствар бива оваква: цвете у биљка бива сваког столећа све лепше и лепше, све обожије и обожије а цветни листови све лепши и крунији и на тај начин све више мами ово цвете на себе инсекте, који му све

з препоруку да се осушен кукуруз у сушници опроба на клијању, и тек ако се покаже да није изгубио моћ клијавости употреби за сејидбу. У сваком случају најсигурујије је да се кукуруз намећеш за семе не суши у сушници, већ да се одабере потребна количина најбољих клипови, па да се ови осуше на тавану, у каквој одаји или промајном месту природним путем.

Д-р В. Стојковић

Пиштење:

Имам виноград засађен оштром и уређујем га као и сви пољопривредници на време. Лоза снажно и бујно расте што код никог тако у селу није. Род понесе огромно, али код буде у цвету попа олајне, а са неких крља и сав. Ово је трећа година како се то понавља, а виноград је у петој години. Шта треба да чиним да се спасем ове беде.

Славко Ј. Ивковић
Милешеће, пошта Голубац

Одговор:

У овоме описаном случају узрок појави, да се виноград у цвету, онда кад је у изгледу да ће дати најбољи принос, спржи и омане у роду, може бити само у овоме:

1) Или што је у време цветања вршено запрашивање сумпорним прахом лозе зване „отело“; или,

2) Што је земља врло плодна, односно обилује главним хранљивим састојцима: азотом, фосфорном калијином и калијумом, нарочито азотом.

више помажу оплођавање, а све боље оплођавање даје све боље и отпорније нове биљке.

Како цвете врши ово све веће приплођавање према инсектима, а нарочито према пчелама — те је веома замршена биљница ствар, те се не може овде излагати. Али га свак може уочити код врбе, како се оно усавршавају у овом погледу, те алеменијије корише врба и круїње а лејше цвете иду упоредо, и упоредо се потопомаку у примамљивању на себе пчела и инсеката.

Ово такмичење цвета у лепоти, да би што више примамило на себе инсекте, понекад буде претерано, те одvezе развитак на странупију: изметне се у „шуне цветове“, „латимер“. Ти цветови буду лепи, а изметну се чак у украсне траве и украсно шиље и дреће, али остане без прашка, па и без нектара и без мириса, ше онда и без посете инсеката — и већаје без семена. Слична појава има и код људи, код којих благостав и висока цивилизација изазове бесплодност и дегенерацију.

Руже пуног цвета најлепши су пример за то, које су немедоносне па и без семена, док су дивље руже медоносне биљке првог реда али и пуне семена; исто је то и са питомим картопом („калином“) без нектара и неплодним, па и без семена, док су његови рођени брат и сестра, дивљи картоп и чибукозина медоносни, па плодносни и пуни семена.

Дужност пчелара биће, да штити дивље, медоносне биљке, да их агрономија и цивилизација не угрзу.

Проф. Срећа. М. Ачић

Кад знамо узрок лек је лако изнапи:

У првом случају лек се сам и казује: не вадраш још симбиорним прахом, јер та лоза не подноси сумбон.

У другом случају ствар је мало замршенија и захтева више објашњења, а њих ево:

Да неко земљиште буде плодно, ово углавном мора садржати у довољној количини поменута три главна хранљива састојка: азота, фосфорне киселине и калијума. Без ових састојака не може успевати ни једна биљка; ако их помоћу жила сисалица са водом не унесе у дољној количини у своје тело. Ако сва три састојка или само један од њих недостају земљи, она је посна, слаба. Ако пак ових састојака, нарочито азота, има у вишку, земља је јака и на њој ове биљке, које се гаје због рода, као винова лоза, брзо расту и развијају се, дајући много дрвета, односно лишћа, али врло мало или ни мало рода, јер им се цветови изјалове и одпадну, или се, што је случај код винове лозе, претварају у верижице.

И у једном и у другом од ова два последња случаја т. ј. ако је земља сувише плодна или има сувишак азота, родност регулације и повећава поред резидбе један од оних три поменута састојка: фосфорна киселина, ако се у довољној количини дода земљи, пошто калијум обично има у земљи довољно.

Према томе јако реуљавости у вашем винограду није узрок запрашивање, што ћете ви најбоље знати, онда морате ваш виноград ћубриш у јесен, ари загршту, или рано с априла, при обраштању, са 400 кг/ар хектар вештачког ћубреши, званог суперфосфаф, које можете добити преко Српског Пољопривредног Друштва.

Уз то морате обратити пажњу и на резидбу: починиће је што доцније, кад је лоза кренула и пупољци почели да се развију, остављајући при том на сваком чокоту што већи број родних аутољака, на једном дугачком конидиру или највише на два конидира, распоређујући при том резинку тако да, кад се развију, засенују што мање конидир.

Ипак сматрам за дужност да скренем пажњу како вама, тако и многим другим виноградима, да сте грешили до сада, што сте место калемљење лозе употребљавали за подизање винограда тако зване непосредне производијаче т. ј. сорте лозе, које непосредно без калемљења дају род, који се може употребити за јело и добијање вина, међу које се сорте убраја у првим редовима „отела“.

По закону о обновљању и унапређењу виноградарства од 1921. год. и по Правилнику за извршење овога закона забрањено је од тога времена подизати винограде са сортама винове лозе, које непосредно без калемљења, рађају, као што су отела, хербемонт, изабела, и т. д., јер је утврђено да те врсте лозе дају грожђе и вино рђаве каквоне.

Многи виноградари у времену пропадања винограда од домаће лозе од филоксере, намамљени лепом пројом грожђа и вина, од ових рђавих сората, јер није било конкуренције, пожурили су се да и најбоље виноградске положаје засаде лозом, која и без калемљења даје грожђе,

које се може јести, односно вино, које се може пити. Доцније су увидели штету, коју су од тога имали, па су, при обнови ових винограда или подизању нових, садили америчку лозу, катемљену са нашим старијим сортама.

То што је било после најезде филоксере, десило се, само у мањем обиму и после претрпљених ратних неща: многи су виногради за време рата упрапашени, оно винограда што је остало, услед рђавог саобраћаја и смањење производње, давали су сопственицима одличне приходе, па је тада и вино од хибрида имало добру цену. С тога су сви, који су имали подесног земљишта, пожурили да засаде винограде, не гледајући којом ће их сортом засадити.

Али је понова настало разочарање: у брзини сачијени виногради, без претходног испитивања земљишта и без тражења стручног савета од државног економа, почели су да дају рђаве приносе и у погледу каквоће и у погледу количине грожђа.

Било је и земљорадника из виноградаских крајева, који су почели садити ове сорте у жељи да на свом имању произведе и вино, и ако за то није било ни услова, ни знања. И ти су још горе прошли, јер рђава сорта лозе, у навиноградском крају и земљишту, у не-вештим рукама, у место да да вино, давала је течност, која са вином има у ствари само заједничко име, али ничега више.

Како вино, самим тим што је у већини случајева луксус, мора бити лепог изгледа и пријатног укуса, ако хоће да примами потрошача, то се будућност оваквих винограда лако назире.

Будућност је само на овим виноградима, који су подигнути од добрих домских или странских сората грожђа (т. ј. сората, које добро сазревају, добре су за јело и дају вино добре какоће) на правим виноградским положајима (т. ј. косама и странама, лепо изложеним сунчаним зрацима од утра до мрака) и на виноградском земљишту (т. ј. на лако пропустиљијој, растрејатој земљи са већим или мањим процентом песка и шљунка). Јер само такви виногради даје грожђе, односно вино добре какоће, а само ови производи и данас, а још више у будућности имају и имаће проју: нико неће код добrog грожђа јести јатуриду и код добrog вина, пити киселицу.

Понајавам, дудукнош је на виноградима од добрих сората лозе, подизнутим на виноградским положајима и земљиштима. Виногради пак од отела, жексаса, хербемонта, вијала и многих других до сада познатих сората, које непосредно, без калемљења рађају, даље виногради у винизама заклоњеним од ветра, на влажном и јаком земљишту, осуђени су на пропаст у једној виноградској земљи, као нашој: ту помоћи нема, нити је бити; с тога сваки виноградар за времена треба, да се припреми, да га економска криза не изненади.

Да се једног дана један велики део њених грађана не би нашао у сличној кризи, коју је већ једном искористио појавом филоксере, Држава је донела благовремено поменути Закон и Правилник, којим се забранује даље садење хибрида и то овим прописима:

„Чл. 51. У циљу одржавања наших вина, на достојној висини, што је неопходно потребно за јачање извоза вина, по чл. 23. Закона, забрањује се, како по државним, самоуправним и приватним расадницима, тако и по приватним виноградима, размножавање, продаја и сађење оних хибрида америчке лозе, као и оних хибрида између америчких и европских лоза, рађају велосредно без калемљења, као што су отело, хербемонт, хибрид, франк, жакес, виала, која, изабела, делаваре сасарош и др.

Од овога се изузимају само хибриди, за чије слободно гајење и размножавање, после потребног испитивања, да одобрење Министарства Пољопривреде и Вода.

Чл. 52. Од сваког лица, код кога се у предњем члану забрањена лоза ма у ком облику пронађе, одузимаће се и спаљивати, а онји, који покушаја да оваквом лозом трагује, казниће се по § 319. и 326. Кривичног Закона.

Надзор над извршавањем одредбе овога члана пада у дужност општинских судова у првом реду, путних наставника виноградарства и винарства као и свих осталих државних економских организација.

Уништавање ове лозе, као и изрицање казне извршике надлежне полицијске власти, на писмену званичну представку, ма кога од напред побројаних пољопривредних органа.

У случају, да полицијске власти не поступе по одредбама овога закона, дотични орган мора о томе одмах известити Министарство Пољопривреде и Вода ради даљих мера.

Чл. 53. Ради што скоријег замењивања до сада већ подигнутих винограда са хибридима, чије је размножавање забрањено, прописује се ово:

1. не смеју се по виноградима попуњавати празна места забрањеним хибридима;

2. сопственици оваквих винограда не смеју подизати ни бесплатно давати никоме лозу од ових хибрида;

3. свима државним пољопривредним органима ставља се у дужност, да сваком погодном приликом сопственицима до сада подигнутим виноградима од хибрида америчке лозе, који велосредно без калемљења рађају, објашњавају штетност по њихове сопствене интересе од гајења таких сората, и препоручују им кречење таких винограда и замену са калемовима од добренih сората домаће винове лозе или прекалемљивање на стапаком месту.

Пошто је замењивање ових рђавих хибрида од опште користи, то да би се оно убрзalo издавање се до краја 1930. год. сопственицима бесплатно из државних лозних расадника овоники број зрелих калемова, колико број здравог чокота од хибрида у току године буду искрчили.

Сопственици ће ово доказивати уверењем општинског суда, поднетог благовремено уз молбу за лозу најближем државном пољопривредном органу, који ће по службеној дужности излазити на лице места ради утврђивања броја здравог чокота*.

Како се врши калемљење на стапаком месту објас-

нио сам у једном од прошлих бројева овогодишњег „Тежака“.

Бож. Ђ. Ранковић.

Питање:

Коју количину плавог камена у праху треба додати сумпорном цвету, да би се могао запрашивањем, у исто доба, субзијати Оидиум (Пепелица) и Пламењача (*Plasmopara viticola*) на виновој лози?

Милан С. Поповић
трговац из Петровца

Одговор:

Да би комбиновано запрашивање могло дати жељене резултате, практика је показала да треба сумпорном цвету додати 10%, плавог камена у најситијем праху. Дакле, на сваки 10 кгр. сумпора ваља узети 1 кгр. плавог камена. Веће количине плавог камена су непотребне, чак штетне, јер плави камен растворен у кали роце или благе кише, ако је у већој концентрацији, изазва опекотине на запрашеним зеленим органима.

Сматрам за потребно да и овом приликом нагласим, да не треба заборавити да ова комбинована запрашивања не могу скоро никад потпуно заменити обична прскања бакарним чорбама. Она се препоручују једино као допуна прскању и то нарочито да би се предохранило грожђе од Пламењаче, јер прах лакше пронира у унутрашњост чокота, па чак улази и у унутрашњост самих гроздова.

Ово комбиновано запрашивање је још добро и за сорте винове лозе које су нарочито осетљиве према Пламењачи. Их треба запрашити плавим каменом приликом сваког запрашивања сумпорним цветом, — изузев запрашивања за време цветања, јер тада постоји бојазан да чист плави камен повреди нежне спољне оргane цвета.

А што се пепео меша са сумпором у Италији — о чему говори г. Поповић у своме писму — то има извесног свог значаја. Пепео, као у осталом и гипс у праху, олакшава разноврсније раствурање сумпора. Иначе он нема никакве осетљиве акције ни на Оидиум ни на Пламењачу. Према томе не треба гледати у пепелу неко нарочито средство у борби са овим опасним паразитима винове лозе.

Д-р Младен Јосифовић
доцент Пољопривред. Факултета.

Питање:

Када отровна змија — (незнам која је била: шаран или присојкиња) — уједе овцу и овца од тог уједа — отрова цркве, ваља ли то њено месо јести — кувано или печено — т. ј. има ли каквог штетног утицаја на човечији организам?

Миленко В. Поповић
тежак, Трнова — Чачак.

Одговор:

„Стока уједена од отровне змије не сме се употребити за храну*.

Д-р Добр. Гер. Попозић.

Чл. 51. У циљу одржавања наших вина, на посебној скупштини
стојиој висини, што је извоза вина, по чл. 23
државним, самоуправним и по приватним винограђевинама
са њима са хибридом али између америчких и европских
без калемљења, као што франк, жакес, виала, ноа
франк, жакес, виала, ноа

Од овога се изузимају
бодно гајење и размножавање, да одобрење Министарства

Чл. 52. Од сваког члана забрањена лоза мора
да се и спаљија, а онда тружи, казниће се по §

Надзор над извршавањем
у дужности општинских
наставника виноградарства
и државних економских

Уништавање ове лозе
вршише надлежне полиције
вичну представку, ма ког
привредних органа.

У случају, да полни
одредбама овога закона,
домаћи известници Министарства
ради даљих мера.

Чл. 53. Ради што скоријег замењивања до сада
већ подигнутих винограда са хибридима, чије је размножавање
забрањено, прописује се ово:

1. не смеју се по виноградима популзувати празна
места забрањеним хибридима;

2. сопственици оваквих винограда не смеју подизати
ни бесплатно давати никоме лозу од ових хибрида;

3. свима државним пољопривредним органима ставља се у дужност, да сваком погодном приликом сопственицима до сада подигнутих винограда од хибрида
америчке лозе, који непосредно без калемљења рађају,
објашњавају штетност по њихове сопствене интересе од
гајења таквих сората, и препоручују им крчење таквих
винограда и замену са калемовима од одобрених сората
домаће винове лозе или црекалемљавање на стапалном
месту.

Пошто је замењивање ових рђавих хибрида од
опште користи, то да би се оно убрзано издаваће се
до краја 1930. год. сопственицима бесплатно из државних
лозних расадника оноликој број зрелих калемова,
коликој број здравог чокота од хибрида у току године
буду искривили.

Сопственици ће ово доказивати уверењем општинског суда, подлогом благовремено уз молбу за лозу
најближем државном пољопривредном органи, који не
по службеној дужности излазити на лице места ради
утврђивања броја здравог чокота*.

Како се врши калемљење на стапалном месту објас-

На основу заповеди Градитеља Гројеск-
ови Слободи, г. Министарства пољопривреде
ОНОВ/30/16 од 6.VII. 1928. доктор 12
показују да се ова книга преноси, да
је ваканса са правилно исполните у ове
шешце узрасне и вакансии у пра-
дници.

У овој книзи, писци својим стручним знањем
изложеју се најбоље и најједноставније начином, о чува-
њу лозине код домаће стске. У њој се говори о
утицају природе на живот збуди и доклади живота, односно
о подземном и подземном и утицају односно
спољашњем самог човека, на стоку како се пегује,
спољашњим, а затрадака како треба да њаки подземни и на-
земни мешт. На пр. кончаници, стаје, за говеда, то-
рови, обори, кокошчицари и све остало, што је потре-
бно овим гospодарствома, која жеље да видно цветају
и успевају. Разумљиво је, да код осталак потреба, го-
тово изједи пакла мора бити обраћена доњају сточ-
ци, која у великој мери и чини то исто гospодарство
и пољаже усредно раздјел земљорадње.

Књига садржи све узете о нечовачу стоке, о
искривану, о прости саме хране и како се храни спрета-
чи и промреји. Говори се такође и о обради са-
чи хране, јер само добро познатие стих добрих стра-
на и стих добрих нација око тимовира и одржавања
стоке, омогућује скаком добар и задовољавајући
успех.

Без ове књиге, не би сиско било наједног зем-
љорадника ни поседника у нашој земљи и исто тако
и стручне школе требале би у првом реду за своје
погоне да је избаци и да се нове користе.
Ову добру и у скаком случају јефтину и корис-
ну књигу, шаље са пленом поплатником свиме

којима је запрашивање је још добро и за
сорте винове лозе које су нарочито осетљиве према
Пламеначи. Њих треба запрашити плавим каменом
приликом сваког запрашивања сумпорним цветом, —
изузев запрашивања за време цветања, јер тада постоји
бојазан да чист плави камен повреди нежне спољне орга-
не цвета.

А што се пепео меша са сумпором у Италији —
о чему говори г. Поповић у своме писму — то има из-
весног свог значаја. Пепео, као у осталом и гипс у пра-
ху, олакшава равномерније растурање сумпора. Иначе он нема никакве осетљиве акције ни на Оиднум ни на
Пламеначу. Према томе не треба гледати у пепелу неко
нарочито средство у борби са овим опасним паразитима
у виновим лозама.

Д-р Младен Јосифовић
доцент Полупривред. Факултета.

Пиштање:

Када отровна змија — (незнам која је била: шаран
или прискојиња) — уједе овцу, и овца од тог уједа — от-
рова цркве, вальа ли то њено месо јести — кувано или
печено — т. ј. има ли каквог штетног утицаја на чове-
чији организам?

Милленко В. Поповић
тежак, Тријада — Чачак.

Одговор:

„Стока уједена од отровне змије не сме се употреб-
ити за храну*.

Д-р Добр. Гер. Поповић.

БЕЛЕШКЕ

Војне младице. — Иде јесен, па и о томе треба сада да размишљамо, како ћемо се и на који начин снабдити војним младицама, како би их сада с јесени засадили, било на стапно место или у растуло.

Многи с пролећа траже младице за сађење како би после преко лета оклевали; све има своје време па и ово. Дугогодишња искуства су нас научила да у јесен посађена војка па и младица боље се прима и лепше напредује.

Вађење и сађење војних младица — дивљака, најбоље је с јесени; преко зиме земља добије довољно влаге лепо се слаже, и кад отопле пролетни дани младица одмах креће, лако се прима и одлично напредује.

Код нашег народа постоји обичај да на дан 9 марта по старом календару (Младенце) свако одрасло мушки посади по коју војнику калем или дивљаку; а често бива да на Младенце олистају како калеми тако и дивљаке, то олтог сађења нема користи, јер се дрво осуши преко лета.

Зато је најбоље садити кад треба, па било то младице извађене из шуме или произведене из семена у семеништу.

Приликом вађења или набавке војних младица, ко хоће, може све оне крупније одвојити за калемљење из рuke рано с пролећа, а ситније засадити у растуло, те их идућег лета калемити на окце на пријатни пупољак.

Ко сади мали број, он може да их сади и на стапно место; само у том случају треба садити у башти да их стока не би поломила те од сађења не би било вајде.

Ко нема војних младица, а желео бих да их набави нека се обрати Српском Полупривредном Друштву које ће му дати обавештење, где их може набавити.

ГЛАСНИК

Положен темељ за војну комору Качуличке војнарске задруге. — Имали смо прилике да раније упознамо наши читаоце са првом војнарском задругом, која је у нашој земљи основана у 1921. години у селу Качулици код Чачка. Та задруга која ради већ три године поглавито на прераду и продају шљива, преграђа је да у овој години подигне и свој матацин — војну комору, те да буде у стапу да и јабуке својих задругара прикупља, заједнички, чува класира, пакује и продаје.

Задруга нас извештава да је на дан 28. Јула ове године ударила темељ својој војној комори, коју се нада да ће још ове јесени завршити.

Нека се ново предузиме Качуличке војнарске задруге са срећом заврши, и нека пружи и задрузи и задругарима и земљи користи, која се од такве једне установе очекује. А ми се надамо да успеха мора бити, јер позијамо истрајност, предноћу и предузимљивост задругара те задруге, који су са својом шљиварском задругом прокрчили пут војнарском задругарству у

нашој земљи и својим примером потстакли и друге да се на њих угледају.

Француско-италијанска конвенција о производњи и трговини јајима свилобуба. — Француска и Италија закључиле су 10. априла ове 1924. године у наслову поменуту конвенцију, чије су главне одредбе ове:

1. У Италију је слободан увоз кесица с јајима и лептирима, ако их прати цертафикат француске државне свиларске контроле.

2. Исто је тако и без икаквих формалности слободан увоз јаја свилобуба, ако носе француску државну бандеру а снабдевена су назначењем тежине, расе, боје, адресе производиоца, место и годину производње. Уџица јаја од 30. грама плаћа увозну царину од 1.75 лире.

3. Сви производија јаја дужни су, на месец дана пре увоза пријавити Италијанском министарству приреде своја предузећа.

4. Конвенција важи до 30. априла 1925. год. и продолжаваће се с године на годину, ако се не откаже шест месеци раније.

По „Bulletin des soies*
A. Г. J.

ЗАПИСНИК

XXX. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, државе на дан 30. Јула 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: т. г. Софроније Партоњић, Павле Петковић, Драгутин Стерић, Александар Рашковић, Милан Ђамбонић и Никола Петровић.

Како гост г. Вања Матић, секретар Мин. Пољоприв. и Вода,

Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележнио секретар г. Николаје С. Стаменковић.

I.

Прочитано је записник XIX. редовне седнице, — Одбор усваја прочитаны записник.

II.

Прочитано је мишиље Испектора за Подружнице и чланова одбора да изложебе по мобиљу Пољопривредне Подружнице из Обреновца

а) О понуди рукописа „Подизање Винограда“ од стране г. Вучковић из прокупља, — Одбор одлучи: да се писцу врати рукопис „Подизање Винограда“ пошто није расписан стечји за овакве радове;

б) О понуди књиге од Паула Пареја из Берзика. — Одбор одлучи: да се понуђене књиге не набављају, пошто пису од потребе;

III.

Прочитано је мишиље Испектора за Подружнице и чланова одбора да изложебе по мобиљу Пољопривредне Подружнице из Обреновца

а) О понуди одлучи: да се узмоги Министарство Пољопривреде и Вода (Српско Одељење) да и оно са своје стране новчано помогне издавање ове изложебе.

IV.

Прочитано је писмо Пољопривредне Подружнице у Приједору, о избору изложебног одбора и поверилишника. — Одбор одобрava избор

јотстакли и друге да

МАЛЕ ПОУНЕ О ЧУВЊУ ЗДРАВЉА ДОМАЋЕ СТОКЕ

НАПИСАО
ПЕТ. П. САВИЋ
ОНКР. МАРВ. ЛЕКАР.

ПРЕПОРУЧЕНО ОД МИН. ПРОСВЕТЕ.

ко хоће, може све оне крупније одвојити за калемљење из руке рано с пролећа, а ситније засадити у растило, те их идућег лета калемити на окце на пријатни пупољак.

Ко сади мали број, он може да их сади и на стапо место; само у том случају треба садити у башти да их стока не би поломила те од сађења не би било ваде.

Ко нема војних младица, а жеље бих да их набави нека се обрати Српском Повољнoprивредном Друштву које ће му дати обавештење, где их може набавити.

ГЛАСНИК

Положен темељ за војну комору Качуличке војнarske задругe. — Имали смо прилике да раније упознајмо наши читаоце са првом војнarsком задругом, која је у нашој земљи основана у 1921. години у селу Качулици код Чачка. Та задруга која ради већ три године поглавито на преради и продаји шљива, претпоставља да у овој години подигне и свој матацији — војну комору, те да буде у стању да и јабуке својих задругара прикупља, заједнички, чува, класира, пакује и продаје.

Задруга нас извештава да је на дан 28. Јула ове године ударила темељ својој војној комори, коју се нада да ће још ове јесени завршити.

Нека се ново предузиме Качуличке војнarsке задруге са срећном заврши, и нека пружи и задрузи и задругарима и земљи користи, која се од такве једне установе очекује. А ми се надамо да успеха мора бити, јер поуздано истрајност, преднош и предузимљивост задругара те задруге, који су са својом Шљиварском задругом прокрчли пута војнarsким задругарству у

ивенција о произвољу. — Француска и ве 1924 године у најглавне одредбе ове: из кесица са јајима и ат француске државне

их формалности сло- се француску држав- начањем тежине, расе, и годину производње, увозну царину од 1.75

чи су, на месец дана јм министарству при-

прила 1925 год. и про- вако се не откаже шест

» „Bulletin des soies“
A. Г. J.

САПИСАНИК

XXX. редовне седнице Управног Одбора Српског Повољнoprивредног Друштва, држане на дан 30. Јула 1924. год. у дому друштвеном у Београду.

Били су присустви: председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: г. г. Софроније Партоњић, Павле Петковић, Драгутин Сре-мин, Александар Рашковић, Милан Ђамбаковић и Никола Петровић.

Како гост г. Вина Матић, секретар Мин. Повољнoprив. и Вода, Председавао председник г. Паја Т. Тодоровић.

Беле жео секретар г. Николаје С. Стеванковић.

I.

Прочитано је записник XXIX. редовне седнице, — Одбор усваја прочитаны записник.

II.

Прочитано је мишиљење Књижевног Одбора:

а) О понуди рукописа „Подизање Винограда“ од стране г. Вучковића из прокупља, — Одбор одлучи: да се писцу врати рукопис „Подизања Винограда“ пошто није расписан стечји за овакве радове;

б) О понуди књиге од Паула Пареа из Берзии. — Одбор одлучи: да се понуђаје књиге не набављају, пошто пису од потребе;

III.

Прочитано је мишиљење Инспектора за Подружнице и чланова одбора да изложије по мобиљу Повољнoprивредне Подружнице из Обреновца па помоћ ради привреде сточарске изложбе, — Одбор усваја мишиљење и одлучи: да се Подружница и њој Подружнице из Обреновца изложи по Повољнoprивредним странама, семену и материјалу у суми од 5000 дина стоти, да затраже највеће излагачима гласе: „Награде Српског Повољнoprивредног Друштва“.

Тако исто одлучуј: да се умоли Министарство Повољнoprивреде и Вода (Сточарско Одељење) да и оно са своје стране повочано помогне издавање ове изложбе.

IV.

Прочитано је писмо Повољнoprивредне Подружнице у Приједору, о избору изложијем одбора и поверилика. — Одбор одобрала избор

чланова стим да у тај одбор уђу и пољопривредни референти области бихаћке и врбаске и да се поверилица изаберу и у осталим срезовима који правдејају сматри областним.

V.

Прочитава је молба г. Јозе П. Јовановића, уредника „Пчелара“ из Београда и члана Друштва, да помоћ ради одлaska у Чехословачку на пчеларски конгрес и пручиште пчеларства у Чехословачкој. — Одбор одлучи: да се г. Јовановићу изда помоћ у 1000 дина. из позиције 26. овогодишњег буџета.

VI.

Прочитано је милисће чланова по предлогу Господарског Друштва из Загреба о Земљорадничком кредиту. — Одбор усваја милисће.

VII.

Прочитан је акт Пчеларског Друштва из Београда, о штампавању Пчеларства од г. М. В. Поповића. — Одбор одлучи: да се сачињају резеније на овај донети одлуци.

VIII.

Преседник предлаže да се изабере један друштвени делегат, који ће отићи у Скопље и да представи Министарство Пољопривреде и Воја премини све шта треба за изложбу. — Одбор бира за Друштвених делегата г. Александру Раденковићу, члана управе.

Извештићи Министарству Пољопривреде и Воја, да не се дозволи кренути у петак увече 1. августа т. г. како би у Скопље стигли у суботу и у наредну одржали конференцију, о чему извести и Суд Општине Града Скопља.

IX.

Прочитана су саоштења и предложи:

а). Писмо Министарства Саобраћаја бр. 10496, којим одобрава прекос пољопривредних спрava, алати и семена с 40% попуста од нормалне тарифе. — Одбор прими са захвалношћу с тим, да се објави преса „Тежак“ и дневних листова.

б). Писмо г. Александра Илића из Битоља, да не предавање по програму отклади. — Одбор: Прима изјаву.

в). Писмо Великог Жупана Бихаћке Области, којим ставља Друштву на располaganje 2000 динара за сарке Приједорске изложбе. — Одбор прими са захвалношћу (предмет изложеном одбору).

г). Писмо Пољопривредне Подразреднице из Неготина (Крајински) којим се моли за похвалице, — Одбор одлуки, да се Подразредни појаду 175 комада похвалица, колико још има Друштво из расположење.

д). Молба Аграрне Заједнице у Сенти, за кредитовање у спримама. — Одбор одлучи: да се упути Финансском Одбору на мишљење.

е). Писмо Министарства Пољопривреде Вода Бр. . . . којим ставља Луашту на расположење 50.000 динара, из име помоћи за прерадњавање изложби у Приједору, Старом Бечеју и Јагодини. — Одбор прими предају са изјавом да се изложба изврши.

Предмет упутили изјавленом одбору.

ф). По питању продлеје књиге „Конзервише воћа и поврћа“ сушевија даје се књижарима и книжовницима на промату са 20% послута.

ж). По питању прередњавања изложбе у Скопљу, да се писне Министарству Пољопривреде и Води V оделству, да и ово одреди помоћ за изложбу у Скопљу, пошто не бити заступљено грани Варошта и Виноградарства. — Одбор одлучи: да се умоли Одељење за Виноградарство и Вароште, да одреди новчани помоћ за ову изложбу.

з). Председник извештава Одбор, да ће од 3. августа т. г. одступију 20—25 дана и пошто је место потреседника управитељско предлаže да се у смислу последњег става чл. 22. Правила одреди члан одбора који ће га заступати. — Одбор одлучи: да члан управе

г. Софроније Паргинић, заступа Председника за време његовог одсуства.

Са овим је седница закључена.

Изашла је из штампе у издануј Српског Пољопривредног Друштва књига:

ДСМАЋЕ КОНЗЕРВИШАЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА СУШЕЊЕМ

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа. — Сушење разних врста поврћа — Чување осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украшена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва по цени од 12 дина. комад.

Српско Пољопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАЛИЦЕ
ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије
заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.
12-12

НА ЗНАЊЕ

Српско Пољопривредно Друштво има:
ручне **вршалице** по — — 3.300.— дин. ком.
ручне **запрашиваче** за за-

прашивавање — — — —	70.—	•
сиршите (флаша од 1/2 л. —	20.—	• "
сириште (флаша од 1 л.) —	40.—	• "
манилу за везачице — — —	69.—	• клубе
семе дат репе угарићаче — — —	10.—	• кгр.
семе ситне проје (просо) — — —	8.—	• "
семе грахориџе — — —	6.—	• "
семе мухара — — —	8.—	• "

Са поруџбинама похитати, пошто је све набављено у ограниченим количинама.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
УПУЋУЈУ СЕ
СРП. ПОЉОПРИВОДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

—
Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвеној
пошти бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, прелазник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Таши пољопривредних школа добијају
пост у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплата се полаже уједноштв
за целу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштви.

Број 34. и 35.

БЕОГРАД, 31. АВГУСТА 1924. године.

Година LI.

Прибирај ћубре и износи га на њиву; сад је за то најгодније време.

Престали су велики пољски радови, свршавају вршидба стрних жита, и кроз неколико дана сељак ће имати и доста слободног времена, које не треба у нераду провести.

Од пољских радова који нам сада долазе на реду је скупљање и изношење ћубрета на њиве, растурање и заоравање, као и други ситни послови: берба пасуља, мочење конопља и лана и друго.

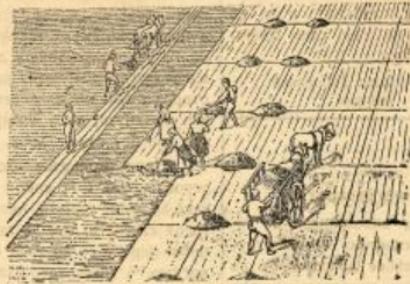
После свршених послова и овако обилате кишне, грех би било да се сада ћубре на њиву не изнесе, правилно растури и одмах заоре.

Свуда се по двориштима, оборима и другим местима на селу виде гомиле ћубрета, које су на мењење за ћубрење њива. На све стране ћубрета имају изобиљу, само га треба марљиво прикупити, изнети, растурити и заорати.

Мало има земљорадника, који су све ово марљivo урадили, и који своју земљу редовно сна же. Ђубре се може прикупити од стоке, живине, сламе и племе, као и од корова, који има иначе чини штету.

Просвећени земљорадници купују џубре, ако га немајуово, плаћају подвоз намирницама и преносе га у свој крај за џубрење њива и ливада, како би на тај начин увећали принос са свог имања и створили могућност за што удобнији живот.

Милиони златних динара леже у двориштима, оборима, воћњацима, око стаје и живинарника и чекају вредне сељачке руке да то прикупите и искористе и то на прост начин и без много труда.



Св. 1. — Растуране џубрете на њиву.

што треба, нити је пак коме ово овако џубрење за препоруку; ово није рад, већ се пре може назвати играње са једним озбиљним радом.

Ко жели да пођубри њиву, а има џубрета, одмах при изношењу и скидашу са кола треба да се има извесан план и ред при расгрутању џубрета. Ове године нађубрти извесан део, остало до године и тако ићи редом. Приликом изношења џубрета мора се знати: хоће ли се џубрти добро или мање, што зависи од каквоће земље т.ј. ако је земља слаба треба је џубрти до-

бро, а ако је средње јачине онда мање.

Приликом растурања ћубрета има сав простор између гомила покрти са слојем ћубрета, тако да ни најмањи простор нема остати не-поћубрен.

Из приложене слике лепо се види како прсвећен и вредан земљорадник износи ћубре на њиву, пажљиво га растура како то треба и одмах га заорава.

Изнесено ћубре на њиву, било то лети или зиме, не треба остављати да стоји преко целе јесени и зиме, јер га стадни утицај времена може јако испрати, тако да само слама остане на ономе месту, где је гомила била.

За време кишних и влажних дана није за препоруку износити ћубре и газити њиву; најзгодније време за овај рад је суво и топло, а то је у месецу августу и септембру. Ђубре сада изнето растуено и заорано јединствено ојачава земљу, даје јој најбољу моћ и зато је свакоме за препоруку.

Ко нема ћубрета, да поћубри своје њиве, за препоруку је да њиве одмах угари и сав онaj коров што га у њиви има заоре и тиме ојача своју њиву, народна изрека вели: угарено пола на- ћубрено.

Несагорело ћубре износити на њиве од мање је користи, а још мање ако је то слама или плева. Најбоље је то све прикупити и оставити да иструне, па га тек онда износити.

Приликом заоравања ћубрета или угаривања треба пазити да се сувише дубоко не заоре већ до 10—15 см., како га с пролећа приликом пре-прављања не би извлачили напоље, већ да га затрпамо у земљу. Ово је боље и корисније и да то нека се на ово пази. И када је све ово овако урађено можемо се добру надати.

Марко-Маша Тодоровић
економ

не трпе светковине и празничњача. За један пропуштени дан можете кишних година изгубити половину а често пута и сав род, те на тај начин, у место очекивања приноса, може вас виноград бацити у јачу економску зависност.

За умерене и сувље године које како, јер ако тих година нисте извесне радове обавили данас, не само да их смете оставити за сутра, већ их можете и наредну седмицу одложити, па не вам ипак понети род одржати. Док кишних година ствар друшке стоји. Када се примете знаци за кишне дане, тада се мора јурити у обављању извесних радњи и тог дана време се има рачунајући не на сатоне, већ на минуте.

Од велике је важности познавати како ће време трајати (овде бих сваком јачем виноградару препоручио да има барометар, те ако исти наговештава олујину, повећани одмах радну снагу) због довољаша извесних радова пред влажно време, те да виноград буде спреман дочекати сваку кишу, па и ону која целу седмицу траје без штете. Тако припремљен виноград, његови млади и некин делови ластара и грожђа, моћиће се одупрети сваком настражу болести, које кишних и запарних дана владају.

Ваља увек имати на уму, да се виноград у критичним данима мора свакодневно најгледати и пазити, да се не појаве трагови заражавања. Чим се примети и најмања сумња, не узимати то за олако, већ сматрати да је опасност на прагу и не чекати да болест узме маха, већ одмах примити одбранбену борбу. Уз то је потребно и вешто око, да испита и оцени, која је врста болести или су две у вези, како би му то служило као главно мерило у лечењу или боље у употреби предупредујућих средстава.

Код нас су се одомаћиле две врсте болести, „пеноносна“ и „плесан“, које су нам већ познате, па и борба око истих такође је стара ствар, па се ипак много винограда упuste људском небигром, те болести-ма подлегну, док треба чекати и бити спреман за давање отпора и новијим болестима и штеточинама, са којима већ Французи, па и Талијани воде борбу, а које ће и код нас бес сумње доћи.

Право прескање бордовском чорбом (против пероноспоре). Код првог прескања треба бити опрезан како ће време трајати. Ако се наговештавају чисти дани, треба сачекати док ластари буду најмасне 20 см. дужине (јер ће се до тада саи гроздине јавити) па онда пресквати*. Предходно извршити проређивање — одстрањивање непотребних ластара, јер у поменутом случају неће вам ни један листик остати неопрскан. Где се ово не може извести ма из којих разлога, онда предузети прескање и пре овога (ово специјално важи за старије винограде који се већим делом режу на резник.)

Јачина чорбе је $1\frac{1}{2}$ кг/р. пл. камена према 100 литара воде**.

* Тежак свака препоручује да прво прескање треба извршити, кад ластари не пређу дужину од 8—10 см.

** Тежак препоручује да се за прво прескање узме чорба од 200 грама камена из 100 литара воде, јер не се опада супримије, сачувају виноград. Исти се результат постиче, и са мањим процентом, али ако се чешће преска

Друго прскање. Као мерило за друго прскање узима се размак од 15 дана, од првог дана може ини напред као и назад од горњег рока — строго према времену. Ако је време било повољно, рок се продужава на 20 дана. У овом случају, пред ово прскање треба предходно плиће испрашити. У том времену већ се појављује цветање. — Прскајте раствором 2% плава камена. Можда се неко од г.г. теоричара не може са овим сложити, да се прскање врши у доба цветања, но ји сам више година прскао баш у јеку цветања, и увек сам имао одличне резултате.

Треће прскање. Треће прскање је једно од најважнијих које се има најпажљије обавити с' тога, што исто има за задатак да заштити млада и иежна пупад — дугмад грожђа.

Пред ово треће прскање, треба да је виноград заломљен — поравњат, с одстрањеним непотребним деловима како би нова смеса пала на оно лишиће, које је старије и на коме стоје трагови од другог прскања.

Заламање се не сме вршити истог дана кад и прскање.

Јачина смесе 2% плава камена.

При свима, а нарочито при трећем прскању треба пазити, да поред ластара буде и сваки гроzd добро опрскан.

Број прскања не може се тачно одредити; његова се цифра може пети од 3—6 па и више пута, што зависи од теренских и климатских прилика самог винограда, а и виноградару стоји, да бодрим оком посматра, како му посао у обављању радње испада.

Прво запрашивање (сумпорисање) противу плесни — Прво запрашивање потребно је извршити између првог и другог прскања то јест пред цветање; то с' тога, што је најкритичније доба одбране у тој периоду — цветању у случају кишних дана. Сумпор помаже (по некима надржавајуће средство) при оплођавању и сачување т.ј. даје отпора, када је дугме у самом ембриону (зачетку) свог развића, да га болест не захвати.

Узгряд напомињем, да ће се пласас тешко појавити тамо, где се радови обављају по све правилио. Где се могу у винограду видети накривљене тачке или не везана лоза, те цец чокот лежи на земљи, тамо на влажном времену плесни апсолутно мора бити. То се објашњава тиме, што под таквим чокотима не може ваздух струјати и земљу засушити. Под њима, на самој површини земље прикупле се водени талози, те чим сунце гране, ту су сад уздружене топлота и влага, који и јесу најглавнији чинитељи да се гљивица т.зв. плесни развије и плод чокота уништи.

Друго запрашивање — Друго пак запрашивање извршити по трећем прскању, када дугме буде у половини свога пораста.

При запрашивању пазити, да се те радње увек врше када је ведар и чист дан, у противном, помогнати се другим средствима којих има различитих.

Што се пак запрашивања сумпором (сумпорним цветом) тиче, додајем и то, да сумпор за ту сврху најменји често пута не може дати жељене резултате у овој мери, у којој се то очекује с тога, што се исти та-

ко испитије дуже време (до дана продаје) држи већим делом у цаковима по магацинima, где се вероватно квари.

Поводом тога, скрећем пажњу читаоцима — виноградарима да фабрика „Каштел“ у Хрват. Карловцу производи свој сумпорно-бакарни зелени прашак, као специјално средство противу плесни а у исто време противу переноносноре на зиновој лози.

Тај Каштелов прашак имао сам прилике испитати на свом винограду прошло као и ове године. Прошле године резултата позитивних није могло бити с' тога, што је година била повољна — без заражења у мом крају, и што ми је доцно тај препарат дошао до руке, када су биле већ извршене главније радње у винограду. Дакле, тај прашак није уочен потпуно у прошој години. У овој години вршио сам пробе како са њим тако и са другим препаратима благодарећи г. Ђири Ћирковићу економу исте фабрике, који ми је послао од истих ради опита. О овом сумпорно-бакарном прашку могу рећи да надмашује сумпорни цвет у многоме. Граво, што поред провретог сумпора садржи у себи и извесну количину сулфата бакра, те једновремено штити и од переноносноре; друго што је исти врло рафиниран те приликом запрашивања чини задовољство, што својом лакотом и димом обавија цео чокот, те не може ни један гроzd као ни лист остати не запрашен. Даље, што га по хектару не иде више од половине према сумпору, јер је овај крупнији те се и по земљи губи. Важно је и то, што 1/3 радног времена уштедите, јер у толико се брже врши запрашивање овим прашком и најзад, што при ради осећате дуло јачу сумпорну вољу, што је доказ да је исти херметички чуван. Истог слама радио са сумпорним цветом и са овим прашком. — Резултати овог прашка према сумпору јесу више заузвољавајући, те бих с' тога исти заинтересован популарно, а надлежне умолно да овај прашак комесијски испитају и даду свој суд.

Најглавнији су услови за одбрнују као и за обраду винограда следећи: 1.) Познати време и дат када је најбоље вршити поједине радове у њему. 2.) Имати увек довољан број радника на расположеној када се потреба рада укаже. 3.) Имати стално исправне алатке: прскалице и запрашиваче са резервним деловима — прибором да не би било у случају квара застоја у раду. 4.) Резервисати потребну количину, плавог камена, крече, сумпора и остало; чувати судове за бордовску чорбу да се не расуше. 5.) Подешавати остале пољске радове тако, да вас исти не би више дана извели из винограда и тиме одложију хитне радње у њему; имајте по једно одређено лице, које предићи у спреми и даје директиву рада у винограду; васпитате чевљад тако, да, када их овај позве, одмах следују наређењу; не дозволите никада да гледате коров у винограду.

Кад почне шарак, већ сте сигури у његовог род изузев елементарног непогода. Тада треба у пљатко креснути траву у колико је има; за овим узети баштенске грабље, па кад је земља рец, повући прстама. Грабље ће уклонити сваки стари и пожукнут коров, који те боде у очи и квари укус посматрају као и одлатке од заламања; тако исто грабљама ће се лако земља изврни испод гроуда који већ лежи на земљи без икакве повреде. Ти-

ме ће те дупло боли изглед винограду и учиниће те, да ваздух том равнином лакше струји и убрза зрење. А што је главно, познаћете, где вам је ван јарка (стазе) и птица стала а камо ли љу деска нога. Кад берете гроње је за јело, то има једно лице (чувар) вршиш строго на одређеном месту. Непријатно је видети утрагав виноград, чије трагове не можете оценити или су ваши или крадљивца. Јер тако уређен виноград задовољава и око и душу човекову, а задовољство продужава век.

У осталом, ко хоће да има угледан виноград и да уживи од те грane користи, тај се не сме тешити с том помисли: ове године неда Бог и т. д. већ нека се одмах упише за члана Повољноредне Подружнице, а зко ове у околини нема, нека пошаље претплату Српском Повољноредном Друштву на лист „Тежак.“ Тамо ће увек знаћи, шта му је из ове као и из осталих грана потребно знати; нек се држи улутства и нек се не плаши да неће умети свој роđ на винограду очувати. Нека чува бројеве као подсетник и у том случају имаће учителja из свих пољопривредних грана, кога ће плаћати годишње само 30 — 40 динара. Ступањем у подружину доћи ће у чешћи додир са стручним лицима, који ће му увек рећи, како ће се најбоље помоћи, и која су то још разна средстава поред сумпора у одбрани против плесни, које сам напоменуо, и исти му за свој савет неће никада ишти наплатити.

То би били свакоме необавештеном моји искрени савети.

VIII. — 1924. год.

Атења — Чачак.

Мил. В. Пејчићевић

пољопривредник, редовни члан
Српског Повољноредног Друштва.

ИЗ СТОЧАРСТВА

Избор приплодне крмаче.

Избор крмаче је не мање важан од избора нераста. Добра и плодна крмача имаће довољан број прасади и добру прасад. По своме спољашњем изгледу крмача треба преименовано да одговара свима особинама и одликама своје расе. У колико се она болима особинама буде издавала из своје расе, у толико је радије и за приплод задржати, јер ће у толико и подмладак бити бољи.

Добра крмаче за приплод имаје особене спољне ознаке, које нам одају вредност исте. Од добре крмаче, прво што треба захтевати, јесте женски изглед. Крмача, која на први поглед одје фигуру и спољашњост једног нераста, није за приплод. Таква је крмача најчешће не-плодна или слабо плодна и тешко подиже свој подмладак.

Добра приплодна крмача треба да се одликује следећим спољним ознакама:

Тело је што дуже; kostur финији, али не и превећи слаб; задњи крај развијенији; са дужином тела — трупа захтевати и што већи број сиса, јер најобичније бива, да у колико је већи број сиса, у толико је и већи број прасади, оди, уколико крмача буде имала више сиса, у шолико ће и плоднија бити.

Да би крмача давала добру и лепу прасад и да би исто што боље напредovala, она мора да буде што млечна; све сисе да су подједнаке величине и да су што правилније. Јер, правилне и једне величине сасе дају ће једнаку прасад.

На послетку, и крмача, као и нераст, треба да је потпуно здрава, без икаквих мана, да води порекло од потпуно здравих и познатих родитеља.

Ако сами из свог заната издвајамо прасад за доцнији приплод, онда вала узимати прасад од крмача, које се опрасли по други пут. За приплод је најбоље, да прву прасад (првецад) и не узимамо у обзор, јер су иста ненапредна и доцније ће и мање плодна бити. За затат издавати прасад од најплоднијих и најмлечнијих крмача.

Средња старост, кад се почине први пут са оплођавањем назимица, креће се око 10 месеци. Али, при тома треба знати, да је време почетка расподељавања једне крмаче одк. назимице у великој зависности од начине неге, хранења и расе одн. задатка коме припада крмача — назимација.

а) **Жар** код крмача назимица наступа већ у петом месецу старости, и траје 1—2 дана па се опет појави после 8—14 дана. Понављање жара на дасе бива у истоме размаку (8—14 дана) све док крмача — назимица не остане оплођена. После порођаја — прасење жар се понавља на четири недеље, а ређе после девет недеља.

Жар (полна надраженост) се код крмаче позије узименирошну и слабијим апетитом. Водопусне усмрнине су набубрене и прваке у својој унутрашњости. Таква крмача гроње и траки нераста, обилује пеном у устима и чешће мокри; ако се налази у друштву са другим свињама, скаке на њих, и не отима се, као друге на њу скаку. Јако раздражљиве и осетљиве крмаче тару својом задњицом о вид свињца или о земљу, јуре за осталим свињама и уједају их. Овако раздражљиве крмаче примају нераста по неколико пута а жар починje да пре стаје тек после 38—48 часова.

Видне знаке наступају жара поседују крмаче, које се лошије хране, живе у слободи и имају више кретања, док кријаче, које су осуђене више мировању и стајском гајењу, немају овако видне знаке, азот чега на таква грађа треба изрочиту пажњу обратити.

У случају да се жар за дugo не појави препоручује се, да се крмачама у храни да и мало освесне прекрупе, конопљањем или копривним семенем.

Од једне крмаче не треба очекивати више од два порођаја — прасења годишње, што је сисвим довољно, јер ће на тај начин прасад бити јача и напреднија, а крмача не дужи из година бити способна за приплод. Ако је крмача нарочито добра, одликујују се необичном плодношћу и одличним подмладком, онда такву крмачу држати и преко десет година.

Спаривање се врши 1.) у слободи под надзором или 2.) по класама — без обзира. У слободи под надзором или појединачно: крмача, која је у жару, одвоји се на нерастом у какав одвојени простор и ту остави док се акт спаривања не испуни. Овај акт спаривања траје пет до петнаест минута. Довољан је један скок за оплођење. У слободи без надзора — по класама: крмаче се под-

воје по класама од десет до двадесет или више грава једним нерастом. У овом начину спаривања поседник не може да води тачну евиденцију дана парења појединачних крмача. У добро уређенам газдинствима свака крмача има своју пумеру и дан парења, оплођења и прасења уноси се тачно у книгу парења или радословију (геналопшку) књигу.

О трећем начину парења — слободном, природном или дивљем парењу овди нема места.

Бременост. Време од оплођења крмача па до прасења — рођења младих сачињава трајање бремености.

Да је крмача оплођена — остала супрасна познаје се по томе, што се код ње јар за све време бремености не појављује и што одбија нераста. Крмача је смиренца, добија већи апетит и ускоро на вази показује већу тежину. Бременост крмача траје око четири месеца Корисни наводи минимум трајања бремености од 111—сто једанаест дана, а максимум од 128—сто двадесет осам дана са највећим бројем трајања бремености од 114—сто четврнаест дана.

Показало се, да дужина бремености стоји у зависности од многих чинијеница. У колико је раса рановрелија, брже се развија и у колико се крмача боље храни у толико ће и бременост краћа бити. Исто тако, што је крмача старија, то ће и бременост дуже трајати.

а) Знаци бремености. Први је знак бремености, као што напред напоменујмо, преставак појављивања жара, боли апетит и наклност ка гајзијести. Тек доцније почину видни и сигурни знаци бремености. Према томе разликујемо две периоде: у првој су знаци несигури, јер преставак појављивања жара може и из других узрока да наступи. У овој—се периоди за сигурно може дознати о бремености крмача једино путем серолошког испитивања крви, што је у могућности само заводима за опите. Друга периода, то је периода сигурнијих знакова бремености и она почиње почетком друге половине бремености. После два месеца по оплођењу трбух је приметно нарастао, крмача је тромија и на вази знатно тежа. Да је крмача заиста оплођена и у бременом стању може се познати и „дипаџем“. Папаве немоје извести, ако ставимо позади крмаче и обеме рукама папаве (полако притискамо) трбук испод доње половине и ако смо у томе већ имали мало праксе, можемо лако напитати младунчад у мајчину изтроби.

б) Плодност. — Плодност крмаче је врло различита и у зависности од расе, начина прашљавања, сушљене амелијорације а беланци делом и од хранења. Корисни наводи, да у годинама у којима свиње-крмаче на жирењу имају више шумског плода и жира да наберу, да је број прасади већи и обратно. Дакле, у интересу бројнијег прасења потребно је, крмаче хранити обилном и јаком храном, где обилијност не треба и не сме да пређе границе дозвољености, јер у случају претворености стомака може да се деси побаџивање. Према томе, боље је давати више снажнију храну, него ли обилијву, при чему водити рачуна да крмача сувише не дебља. Приликом хранења водити рачуна, да се крмачама даје храна увек најбоље каквоће, која не сме бити у зачетку превирања нити буњања, јер иста може проузроковати побаџивање.

Побољшање расе носе које време, док непобољшање нешто значајно дуже. Расе, код којих је добобољшање гајзијости у већем ступају развијена, мање су плодне, док су на првима познозрелије и оштарорије и плодније. Помоћу укрштања плодносћи се бојачава.

12. августа 1924.

Алексинци.

ing. agr., Драг. Ј. Грујић
редован члан С. П. Д.

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Воћни колачићи звани — пастиле

Пастиле су још више но и суве мармеладе убрајају у руски национални продукт, јер се производе само у Русији. Оне су у главноме продукт кућење производње, а фабричка производња тек је од скора. Готове се од размешаних меснатих воћних плодова заслађених шефером или медом који су затим, пошто им се да облик, суше до извесног степена у умерено топлој пећи или у сушници. Неким пастилама а нарочито фабричким, додаје се и мањи или већи број добро умућених беланца, и према томе, да ли у њима има или нема беланца, пастиле су у главноме двојаке: *Пастиле без беланца* и *пастиле с беланцима*. У кућевној производњи беланца су ређе у употреби и зато се кућевни производи и више цене јер у фабричком производу често има више беланца но воћне масе. Та је разлика уочљива и зато се неке фабрике (нпр. беланска и украјинска) труде да одстрани сасвим додавање беланца без обзира на то што такви производи стају скупље по производу у којима има беланца. Нарађено, треба гледати, да се пастиле које се иначе ради траже, продају по могућству што јефтињије, а обрт при том да им је што већи. Американци се од вејкаја држе тога правила и зато они успешнији конкуришу европским производима па и ако око преноса до европских тржишта чине сразмерно велике издатке.

У кућевној производњи руске пастиле готове се овако:

Воћна маса састављена по једном од ниже наведених рецепата стави се у „форму“ начињену од липових или кленових дасака. „Форма“ је у самој ствари сандуче без капака, дугачко до 60 см. широко 40 см. и високо 10 см. Пре него што се воћна маса стави у „форму“ сандуче се застре платном које се претходно премаже густим медом. Напуњено сандуче држи се затим за 1 до 2 часа и више, према врсти пастила, у умереној топлој пећи или у умереној загрејану сушницу, па се затим осушен по производу исече у парчад покрије белом хартијом и чува на сувом месту.

За сечење пастиле служе већ поменути ножеви код готовљања мармелада (види сл. 1. 2. на стр. 4. у 30. броју „Тежака“ за ову годину).

У новије доба уместо „форме“ употребљавају се металне лесе и дрвени рамови на којима се озго затегнуто платно.

Одређено воће за пастиле ретко се бари, већ се да би му се размешали меснати делови пеће или др-

жи изнад котла. Добро је да се ради овога и за омању производњу има под руком аутоклав осредње величине, јер се у њему помоћу вреле паре може за 10—15 минута лако да узвари преко 20 кгр. јабука. И у фабрикама се размекашавање већа врши у аутоклаву и то помоћу прегрејане паре а кадшто и сувог вадуха, у ком се случају јабуке више пеку но што се пропаравају.

За протирање печених или пропарених јабука слу же нарочито машине. А због тога што се воће за пастиле не бари у води, није потребно имати никакве котлове за њихово готовљење. Место барења пропретена маса за пастиле намути се у пену што се постике специјалним прибором. Мала количина измути се дрвеном лопатицом у каквом дрвеној суду ип. каџици, но тај је посао врло теретан, јер се за један час не може више да измути од 5 до 7. кграма јабука.

Од механичких прибора највише су у примени различне буњке (бучке буњкалине) а између ових појављују се чија се крила кружно обрну заједно са осовином на којој су. Боль су за овај циљ буњке с вертикалном носачем који се хоризонталном осовином. Специјалне машине за муњење пропретене масе не постоје али се неки системи буњке могу лако да преправе па да врло добро послуже за ову потребу. Тако ипр. холштајнска буњка која се састоји из високе драесне каџице с крилима на кружној покретној вертикалној осовини, биће врло подесна за овај циљ, ако јој се дода коломах (тотчак) у тежини од 15 кгр. да се њиме олакша муњење (буњкање) воћне масе. Коломах се насађује на место где је рукуница. Ако су на буњки крила шире од 4 см. и дебља од 2 см. ваља их заменити ужим, јер ужа крила лакше пролазе кроз воћну масу. Лва таква крила утврђена на вертикалној осовини ваља да граде слово А (сл. 1). Лако се за овај циљ проправља и буњка звана „Фаворит“ (сл. 2), чија су крила такође на вертикал-

ном ваљу да одговара величини сушница односно пећи. Укивање платна за рам не треба вршити озго већ са стране, јер воћна маса која се суши или пече не треба да буде у додиру с гвозденим деловима (у овом случају с главицама ексера). Висина рама не треба да је већа од 4 см.

За сушење пастила без беланца подесна је свака сушница, а за пастиле које се готове с беланцима подесне су само оне сушнице код којих се температура може попети на 90°. У кућевим производњама такву сушницу може са успехом да замени мала сушница која се ставља на плочу (платну) штедњака, или и сама пећ („рерна“) штедњака, но у томе случају ваља претходно извршити неколико пробе, да би се тачно утврдила потребна температура.

Постоји углавном као што је наведено двојаке пастиле: с беланцима и без оних. Јабуке се и код једних и код других сматрају као основни материјал. Од осталога воћа употребљавају се љалњиве (пожеге) кајсије, дуне и крушка. Јагодасто воће употребљава се у смеси с јабукама, јер је дрождина његова после пропарења, а иначе, доста житка, те ју је немогућно измутити у пену.

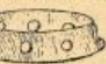
Права особеност која најази у готовљењу пастила је у томе што воћне плодове треба припремити за пропирање. Плодови ради тога не морају се барити нити бити у додиру с врелом водом. Размекашавање плодове постиже се по томе не барењем односно кувањем у води, већ печенем или излагањем воћа воденој пари (парење, пропаривање) под јаким притиском. А јако у доје парења, један део сока воћних плодова са заједно са овим и један део укусних и ароматских састојака изађе из меса плодова, и измене се с водом, али ако воде нема, онда просто исцуре и падне на дно котла, те се због тога наравно, доста приметно, измене и укус производа, а већа или мања измена укуса долази и због високе температуре као и од тога да ли су јабуке печене или парене. Под утицајем високе температуре па било да је она у пени или у парниот котлу, један део воде из воћних плодова испари, због чега месо плодова буде гушће, те се као такво лакше мути у пену. Да би се спречило губљење воћног сока за време пропаривања јабука у аутоклаву, сок се хвата на котурасте лимане плоче, које се ради тога стављају у аутоклав једна изнад друге. Једна плоча од друге раздваја се котуром избушеним рупицама по обиму (сл. 3). Парење (пропаривање) у аутоклаву изводи се прегрејаном паром за време од 10—12 минута, па се затим отвори славина и испусти пар; воћни плодови због тога што се притискац нагло умањи, претворе се у кашу. Плоче на које се постављају плодови граде се од белог дебelog лима и застругу увек платном да се плодови (а нарочито јабуке) не би додиривали с металом. Ваља обратити нарочиту пажњу да на лиманим плочама не буде рђастих мрља, због чега их, по савршеном парењу, што боље истри. Каши од воћних плодова која се има чувати до зиме, да би се и из ње готовиле пастиле, припрема се већ на поменути начин (види



сл. 1.



сл. 2.



сл. 3.

ној осовини. Основина се, ради намештана коломаха може да подигне, колико је то потребно, а за доњи део осовине, која се по потреби може и прекратити, учврте се крила спојена у облику А. Пречага на слову А треба да је толико висока да не додире воћну масу. Уместо „форме“ употребљавају са као што је наједно за сушење а и за пекење пастила, металне мреже са ситним отворима, или дрвени рамови на којима је око затегнуто платно. Величина мреже односно ра-

припремање воћне масе) но у том случају не треба пре-
дузимати не само кувanje каše, већ ни њено затрева-
ње у котлу, ако она по извршевом протирању на ма-
шини, не би била доволно топла. Због тога само па-
рење (пропаривање) воћних плолова треба извршити на
што већој температури и затим што брже воћну масу
протрутти кроз машину за протирање и протруту масу
сасути у буре. Но у случају ако се затревавање воћне
каše мора и бути којих разлога да изведе, то онда
вальа имати на уму, да се она не затреје до кључаша.

Пастиле, готовљење из воћне масе добивене паре-
њем нису угледне, површина им је храпава, смежујана
и истекује као тесто, а пастиле од шљива чија се ка-
ша добила парењем, готово су и неудесне за јело. Зато
да би и једне и друге пастиле биле као што треба пре-
поручује се, да се воћна каše која се добива парењем,
остави да се птијошу, али се мућење врши у циљу да
се воћна маса понијак размекшава дотле, док се
не стине — птијошу. Врела маса мути се дуже.
У доба мућења може се маси додати шећер, што
се изводи посипањем масе у мањим порцијама. Пастиле
су боље и вежније кад се шећер додаје по извршевом
мућењу. Осим тога, каквога пастиле зависи и од тога
да ли мућење траје или краће времена. Ако воћна
маса није доволно умнега пастиле су сразмерно тешке.
Не може се тачно рећи кад треба престати с мућењем;
у томе се треба руководити личним искуством. Добро
умнега маса знатно је светлија боје него што је била
првообита каши, тако да је скоро за 1/4 м. кад је од
ње кане на лист неколико капи, капљице се не разливaju,
већ задржавају свој облик нарочито у случају ако је
такав слој масе. По густини, таква маса подсећа на не-
колико на избунујану павлаку. Даља обрада умнеге ма-
са управља се према томе каква се пастила жели про-
извести, јер свака врста захтева и свој начин обраде.

Пастиле без беланаца — Ове пастиле повејају
испадају за руком кад се припреме из јабука или кајсија
а пипремење од шљива обично су неугледне. Јабуке се
или пеку у пећи или пропаре у аутоклаву, затим се ма-
са пропусти кроз сито и умнегу без шећера док 'не побели,
па се после тога на 1 кгр. масе дода по 750 грама
шећера и мућење продолжи још за 10 минута. Кад се
мућење врши помоћу буђке онда је потребно мутити
(буђкати) масу без шећера још за 15 до 20 минута а
после додавања шећера још за 10 минута. Означенчи
личине шећера добоља је да пастиле после додавања
лимунске киселине (да би биле укусније) буду умерено
слатке. Лимунска киселина додаје се у прашку, а не у
раствору; од ње је доста узети кафену кашичицу на
8—10 кгр. заслањаје дрождине (воћне масе), па да па-
стиле буду укусније и да се љоме у тој количини неу-
тралише отужак укус који би пастиле иначе имале због
додавања сразмерно велике количине шећера. Искуство
казује да не треба узети мању количину шећера од 750
грама на 1 килограм воћне масе (дрождине) јер је у том
случају пастила тешка, блутава, и не може лепо да се
осуши. Ако се жеље припремити пастиле које би имале
укус неког јагодастог воћа, онда треба узети или по-
десан део дрождине (масе) тога воћа или његовог ек-
стракта — сока. У мућењу масу сасути на лесу обложену ускоруша.

пегментском хартијом, но тако да слој те масе не буде
дебељи од 2 см, ни тањи од 1 см. Дебљи слој суши
се споро а тањак сасуши се скроз што ни једно ни друго
није жељено; најбоље је кад је пастила умерено
влажна и да су јој суве само површине. Сушење не тре-
ба почети на високој температури, већ само на толикој
да се на површини пастила ухвати корица, па кад се она
укаже, температурата постепено повећавати или да
не буде већа од 70 до 80°C. За време од 5 до 6 часова
пастиле су већ толико суве да се могу сећи и пренашати
на друге лесе. При том се поступа овако: Кад се
сечењем неколико пастила на виши места утврди да су
доволно засушене, т. ј. да ни једна није житка, вальа
лесу на којој су, покрити празном лесом и затим браз
преокренuti, т. ј. да доња леса дође горе, а горња праз-
на доле. Пастиле с прве лесе, преручиће се на тај начин
на другу лесу без икаквих повреда. При преручи-
вању пастила на другу лесу, леса се не облаже перга-
ментском хартијом, али се она пре тога мора добро оправити
што јачим цећом и сапуном, јер се у противном случају
не би очувала светла површина пастила, т. ј. била би
умрљана. С лесе, на којој су биле пастиле, треба затим
скинути пергментску хартију; при том вальа имати на
уму, да се пастиле лако одвајају од пергментске хар-
тије, ако су вреле, али се теке одвајају, онда вальа
узети мокар сунђер и њиме премазати хартију неколико
пута, па ће се после тога пастиле лако одвајати. Лесу
са пастилама уврти поново у сушницу пошто се прет-
ходно исече у парчад.

Пастиле треба сушити после тога за 3—4 часа
и онда их рукама пренети на другу лесу при чему па-
зити, да парцале не буду близу једне другом, јер би се
у противном случају сушница неједнако. Лесу затим у-
нети у сушницу у којој пастиле треба да се суше целу
ноћ и сутра дан изјутра, па да се изваде као потпуно
суве.

Суве пастиле пошто се охладе исеку се и пакују у
плитке сандучиће, у којима сме бити највише 6—8 слојева.

З готовљењем пастила од јабука највише се цене
зимске јабуке са збињеним (једрим) месом. Сува корица
на пастилама гради се сама од себе.

Пастиле од кајсија припремају се на исти начин,
али због тога што су оне много сочније од јабука, вальа
добривен дрождину, да би била гушћа, срчуги на платн
и пустити да сок одије (види готовљено сувији мармел-
ада од кајсија). Шећера не треба узети мање од 750
грама на 1 кгр. воћне масе.

За шљивове пастиле најбоље су позне јесење шљиве
(пожеге и сочне) са једрим месом. Место парења боље
је ако се глиници лонци испуњен шљивама унесе с ве-
чери у доволно топлу пећ за печенье хлеба. Тада одије
један део сока и дрождине је због тога гушћа. Како
је редак случај да пастиле од самих шљива испадну
са једним делом дрождине од јабука. Шећера узети
највише 750 грама на 1 кгр. масе. Што су шљиве зре-
лије у толико су пастиле боље.

Врло укусне пастиле добијају се кад се 3 дела
дрождине од јабуке измешају са 1 делом дрождине од
оскоруша. Оскоруш се баре у води за 1 час па се

затим протру кроз сито и потом маса измеша с дрождима од јабука у одмереном количинама. Пастиле су ове руничасте боје али увек нешто горчикасте.

Пастиле с беланцима. — Такве се пастиле готове као што је поменуто у фабрикама,¹⁾ а састоје се поглавито из беланица, шећера и воћне дрождине или воћне есенције. Пастиле су у облику плочица различне боје, и врло је тешко код њих утврдити укус и аромат воћног плода односно воћне есенције. Неке се пастиле ове врсте продају под називом „зефир“ или „зефирске пастиле“, код којих поред беланица и шећера треба да је у сastаву и дрождина од јабука односно есенције од јабука, али је укус и аромат тога воба једва приметан.

Фабричко готовљење мармелада на било с белanicima или без ових у главном је истоветно са домаћим (кућевним) готовљењем, али како фабрике расположују бољим направама оне би могле давати продукт далеко боље квалитета во што се овај има кућевним производњем. А што се обратно фабричке мармеладе обично лошији од мармелада кућевних, то је отуда, што се у кућевној производњи полаже већа пажња избору и сортирању воћних плодова. И за пастиле с беланцима и за оне без беланица служи као основни материјал највећим делом дрождина од јабука, а затим дрождина од шљива и кајсја.

Дрождина за пастиле с беланчевинским састојцима противре се на исти начин као и дрождина од воћа којој се не додају беланица, а разлика је у томе, што се за ове пастиле воћни плодови не размекшују паренjem већ печењем. Такве се пастиле разликују јако од пастила, из воћних плодова за чије је размекшување употребљено парење, наравно у случају, ако је парење извођено рационално, т. ј. помоћу аутоклава или под јаким притиском. Напомињемо да се јабука (а и други плодови), размекшује цомону свуга ваздуха на високој температури, готово не разликују по укусу од печених, али је за добијање свуга ваздуха потребан парни котао а осим тога и прибор за добијање свуга а врелог ваздуха. У кућевној производњи служе за то искључиво мале сушнице које се стављају на таблу (платну) штедњака.

Протирање воћне масе кроз сито и мућење изводи се на већ описан начин. Шећера се не додаје више од 250 до 500 грама на килограм дрождина, т. ј. овај се додаје према укусу, при чему се пази да се ниме не убије укус плода па ни његове киселине.

Разалица у готовљењу пастила с беланцима и пастила у којима ових нема почне од тога тренутка кад је воћна дрождина добро умнечена и кад јој је додан шећер. Кад се умнечној дрождини почне додавати шећер ваља једновремено одвојити потребан број беланица из свежих јаја па их умутити у пећи. Ако су беланица била хладна, претвориће се у пећу већ после 4—5 минута и

тада то буде сручити их у воћну масу и ову мешати дотле док не буде једнообразна. Мешање врши се пажљиво подижући мешаљку у једном правцу да се при том не чини јаки удар јер се у том случају беланица таложе. Добро измешану дрождину с беланцима сручити затим на металну мреку или на платно затегнуто на рам. Због тога, што је воћна маса после мешања с беланцима гушћа ваља подлизати мрежу и платно. Дебљина слоја не треба да је већа од 1 см. Маса у врело сушилицу јако нарасте. Разливену пастилу треба одмах унети у сушницу чија температура не треба да је мања од 90°C, и у овој је држати док се потпуно не осуши.

Ако слој пастиле није дебљи од 1 см, сушење у сушилици на штедњаку траје око 4 часа. Након неколико дана по сушењу пастиле „одвргнут“ и буду мекаве и несвесне; такво стање наступа раније у влажним одјајама и у сувиим. Пастиле сушене у сушици на 90°C, не ствардају јако, а да ли ће бити више или мање нештине зависи од количине узетих беланица. Што је више беланица умешано у дрождину, у толико пастиле више нарасту.

Обично се узима на 1½ кгр. воћне масе два беланицета, али је боље кад се на сваких 500 грама дрождине којој је додата шећер узме по једно беланице. Маше од 1 беланицета на 2 кграама дрождине не треба узимати, јер је у том случају утицај беланице неприметан и пастиле се међутим отежу и нису угледне. Извађене из пећи или сушице, пастиле се секу одмах у парчад; доцније сечење изводи се доста тешко па и кад се за то узме и врло оштар нож — лепљиве су. Пастиле ће се на платну обично се не секу; с платна се одвоји цео комад савије у трубу у тако чува, до употребе.

Понеки жеље да имају пастиле у подебљим парчадима и да би то постигли разлију најпре танак слој дрождине (умешане с беланцима) и овај подсуше на затим на њу разлију други слој дрождине, који такође поново подсуше и тако даље ради док се не добије жељена дебљина. У том случају, а нарочито ако се подсушивање врши у врло врелој пећи, пастиле изгледају као прегореле, што долази од шећера који се карамелише; средина пастиле због тога је прилично неугледна јер личи на свеже печени црни хлеб. Такве се пастиле не припремају на таблама које затим савију у трубу већ у виду хлебчића, који се могу очувати врло дugo а да при том не изгубе свој укус.

Од шљива и кајсја пастиле с беланцима готове се исто тако, при чему се за добијање што гушће дрождине употребљавају већ поменути начини. Ако жељимо произвести какву било пастилу по своме наխођењу онда при том не треба да изгубимо из вида ове правила: 1) Нека се дрождина састоји из ма какве смеше различних воћних плодова, она ваља да је по могућству што гушћа, јер је у иначе готово немогућно умутити у пећи. 2) Што су воћни плодови зрелији, пастиле ће бити у толико боље. 3) Шећера додавати према укусу или никад више од 1 кгр. на 1 кгр. воћне масе. 4) Добро умнечена беланица треба додати врелој, шта више и врелој умнечној воћној маси, јер, ако се тако не поступа, беланица се могу сталожити. 5) Масу смешавати с беланцима и разливену на лесу ставити у суш-

* Беланске и украјинске пастиле. И ове су пастиле фабрички производ или се готове искључиво од воћа т. ј. у пастиле се не налазе беланице као састојак, и сада, може се рећи, те се пастиле готово и не разликују од постала затоварених на кућевни начин.

ници или у пећ пажљиво и без потresa и б) Пастиле које су у пећи или сушници не треба претурагти нити вадити напоље да се види јесу ли готове; проба се ради тога врши отварањем пећи или сушнице и додиром палици површине пастила; из пећи се ваде кад им је површина доволно тарда.

Готове се и тако звани: *лес^тастиле ласшиле*. Ова врста пастила је у главном предмет кондитерске (посластичарске) и кућевне производње, а фабричке ретко. Готове се с беланцима и без њих и то на више начина због чега има и више врста таквих пастила. Те пастиле могу имати више слојева од 8 до 12 сантиметара у укупној дебљини и према томе представљати већу парчад. Ако се као основни материјал жели употребити пастила без беланца, онда од те пастиле треба из раније припремити довољан број танких парчади и затим од њих начинити најпре први слој на који метути слој неког другог воћног плода, затим ставити на овај други слој пастиле поврх кога онт долази слој каквог другог воћног производа по жељи производиљача и тако даље радити док се не постигне довољна дебљина пастиле. Тако нар. најпре први слој на који метути слој неког другог воћног плода, затим ставити на овај други слој пастиле без беланца који је стављен на металну мрежу, односно леску, може доћи мармелада од кајсија пронујана са агар-агаром, па кад се ова питијаше и у сушници подсуши, ставља се на њу други слој пастиле. На тај други слој може доћи нпр. заслађена дрождинка (мармелада од јагода из тегле) и без агар-агара и одах да се покрије другим слојем пастиле. На овај слој могу доћи нпр. комаднији цуката које заливти каквим воћним питијама са агар-агаром (од које узети најмање 1%). Као што се види за популаризације између слојева пастиле, могу се употребљавати по жељи производиљача врло различни воћни производи.

Ако се за основу жели узети пастила с беланцима то се онда може припремити раније или израђивати слој по слој. Рад у последњем случају траје наравно знатно дуже. Осим тога, тада за популаризације између слојева пастила не треба узимати продукте који се расплину кад дођу у врелу пећ, нпр. питије, већ узети цукате или мармеладе. Због тога што су слојеви пастиле доста танки, могућини је да се они лако ломе, и зато да би се то избегло, ваља поступати овако: Пастилу пошто одмекне савити у трубу и то уз припомоћ лењира, који положити на онај крај пастиле одакле ће почети савијање. Овако савијену пастилу ставити на припремљени слој мармеладе или слој питија и затим одмотати трубу, пазећи при том да ивице једног слоја падају тачно на ивице другог слоја. Како је пастила без беланца обично сува, па да би омекшала и била еластична, ваља је претходно држати на пари, заједно с мрежом (лесом) на којој је и затим је уз припомоћ два лењира одатле подићи, ставити на припремљени воћни слој, пазећи при том, да се и овде оба слоја потпуно поклапају. Веће комаде сече се обично на четири дела и ставља свако власебно, но доњи и горњи листови (слојеви) пастиле ваља да су увек цели. А да би сва парчад код ове — листасте — пастиле имала прави облик, горњи лист оставља се знатно већи да би могао покрити све четири боичне стране. Или се све стране

премажу добро умућеним беланцетом и одмах затим подсуше.

Од пастила с беланцима готове су кадшто *тортице*: Припреме се 4-5 котура пастиле величине торте (у пречику око 20 см) па на 1-ви и 2-ги котур ставе исецкану цукати, на 2-ги и 3-хи измлевени ораши између другог и 3-х-ег котура на којима је танак слој сирупа па се затим прелије густим сирупом чоколаде и гарнира цукатима. Оваква торта може да се очува свежа за дуже доба.

За готовљење пастила од поједина воћа у кућевној производњи могу да послуже као углед ови рецепти:

1) Од јабука. Накиселе јабуке испеку се у пећи, пртуро кроз сито и воћна маса што боље умута лопатицом у драеној карлици. Једновремено се узме нека количина доброг меда који се кашиком умути док не побели и затим смеша с воћном масом и смеша потом мути док се не претвори у густу белу масу. Маса се затим сручи у „форму“ при чему се пази да слој не буде дебљи од 4 см и да буде подједнако дебо, па се потруси ситним шећером и у топлој пећи држи два часа. После тога, сасле се у форму други слој, поне шећером, и поново држи у пећи док се не засуши и то се тако дотле понавља, док се форма не испуни до врха. Место ситног шећера узима се мед с којим се поступа као и с ситним шећером.

2) Од крушака. Ољуштене зреле слатке крушке из којих је извађена тврдина укувати потпуно у сирупу, масу пропустити кроз сито, измешати је с количином ситног шећера, од кога узети количину која одговара укусу и мутити дотле док се не претвори у белу пену. Затим из сваких 10 водених чаши те пене узети по једно беланце, умутити га у пену, помешати с масом крушковом, сручићи у форму, потрустити шећером, унети у пећ и радити даље као и при готовљењу пастиле од јабука.

3) Од дуња. За готовљење ових пастила могу се узети коре од плодова добијене приликом готовљења дуњевих питија. Њих измешати са шећером (на 1 кгр. коре узети 500 грама шећера) и кувати док смеша не буде довољно густа. Масу затим сасути у „форму“ и држати у пећи не више од пола часа.

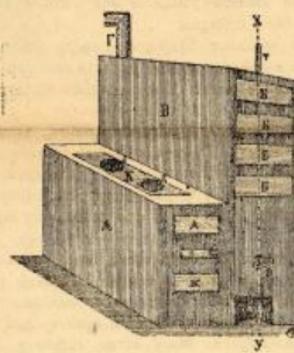
4) Од кајсаја, блеска и јагода. Ради се у свему као и код крушака: разлика је у томе, што се овде, а нарочито код јагода, узима толико шећера колико има воћне масе — дрождине. Наравно, да пре тога треба из кајсија и блеска одстранити коштице а с јагода уклонити лиснате делове.

5) Од вишња. Зреле вишње из којих су одстраниле коштице сасле се у земљану добро гледесину шерпљу и шерпљу, пошто се најави ствари поклопац, унесе у врелу пећ. Кад се вишње довољно распаре, сручићи их из лонца у какву чинију, измутити дрвеном кашиком и добијену масу процедити кроз платнену кесу и онда оцеђеној маси додати на сваки килограм масе по 500 грама шећера и укувати, уз непрестано мешање, до потребне густине. Затим масу сручићи у форму и радити даље као и при готовљењу пастиле од јабука.

У Немачкој је раширео готовљење пастила по начину директора Гете-а. Готове се овако: изнуди са

кота воћним плодовима, дода се воде и кува из непрестано мешањем дрвеним лопатицом или кутгачом. Добро размекшани плодови се прогрут затим кроз костригуто сито или сито од цинкованих жица и добивеној маси дода на 1 кгр. од 50 до 100 грама. Да ли ће се узети мања или већа количина шећера зависи од укуса и зрелости воћа. Слатким крушкама може се шећер и не давати, а вишњама и шљивама, додаје се обично највећа количина. Пошто се шећер дода кота се поново стави на огань и непрестано меша да се спречи сагоревање, при чему се пази да се кува дотле док мешаљка постављена вертикално не остане у том положају. И кад то буде, воћна маса скручи се на металну лесу застравену хартијом, и разреди тако да слој буде подједнако дебео, обично у дебљини палца, и потом леса унесе у сушиницу. Кад маса отврде толико, да одсечен од ње комадић задржава свој облик, што бива после 12 до 18 часова, лесу извадити из сушилице, јер је пастила готова. Да се одстрани хартија, подмаже се влажним сунђером, а да би се та страна засушила, пастила се стави на лесу и поново унесе у сушиницу, где се држи до 10 минута.

Г. Гете директор Гајзенхајмске школе подесио је за ову потребу и нарочиту сушиницу са пећи (сл. 4)

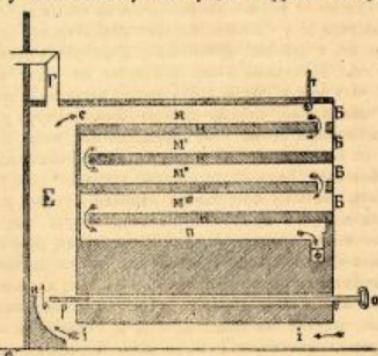


сл. 4.

Пећ А је од ливена гвожђа, има два отвора л. л. (једно за барење сирових плодова, а друго за агуашњавање процеђене каше добивене из тих плодова); Д — вратница за положај пећи — вентил за регулисање доношења ваздуха у пећ; ж — пепелара В — сушиница, ББББ — вратница од 5 одељења сушилице, г — отвор који води у сушиницу (види сл. 5) о — крај клина (види сл. 5) који се креће напред и напада помоћу кога се спречава или упушта ваздух у загрејану сушиницу; м — термометар и Г димљак.

Слика представља шематички уздушни вертикални пресек сушилице (по линији Х У — на сл. 4). Е — простор у коме се загрева ваздух и у коме се многострукото извија лиманични чунак од двоје дима; О — клип на чијем је врху плочица, р којом се затвара и отвара или сушица и расиријује отвор и корза који пролази у загрејеном простору Е хладан спољани ваздух из канала г;

м', м'' м''' 4 одељења за сушење, од којих свако одељење има и своја вратица Б-Б (сл. 5); и, и, и — 4 камене плоче, дебеле по 5 до 6 см, којима се раздвајају једно од другог поменута 5 одељења. Но као што слика покажује то раздвајање одељења није потпуно; помоћу омањих отвора — ширине око 5 см. та су одељења у наизменичној вези једна с другим час у пре-



сл. 5.

дњем а час опет у задњем делу; одељења: м' и м'' са, м''' у вези су у делу одељења где су вратица тих одељења, а одељења м' са м'' и м''' у међусобној вези су обратно у задњем делу сушилице.

Лесе су од металних цинкованих жица на раму а служе и за сушење пастила; оне су на вложицама. У сушици падају на преград (камене плоче) и, и', и'', и'''.

Кад се пећ загреје, дим и други продукти горења одилазе по извијеном чунку, но док не изађу кроз димњак т. ј. крајни део чунка (Т) они загреју ваздух у простору Е који као такав струји у правцу стрелица (с) т. ј. иде најпре у одељење м и затим и у остала ведљиве сушилице (м', м'', и м'''), носећи издвојени соден пару из пастила с које се најзад спушта у пећ кроз отвор ф, одакле се односи с димом.

Канал г приводи непрестано простору Е свежи ваздух у онолико, у колико се топли ваздух одстрањује. Термометар служи за показивање температуре у сушици, који се може регулисати помоћу клина О сужавањем или расиривањем отвора и да би се кроз њега према потреби, упустила већа или мања количина хладног ваздуха у простор Е. На тај начин може се у сушици постићи жељена температура, но она не треба да је већа од 80° Ц¹).

Сушилица је ова врло подесна и за сушење шљива, вишња и осталог коштичавог воћа које у почетку тражи низку температуру а потом све вишу и вишу, и које с тога, да би се што боље осушила требају употребити најпрве у најниже одељења а затим, по истеку известног времена, помешати у горња одељења. — Д —

* Термометар (Г) показује температуру самим првим одељењем, (и). Међутим, дони одељења су увек нешто хладнија јер се ваздух заједно са влагом испушта из дњних одељења, треба поступно премештати у горња одељења, иако то изјаснити, омања их сумњи само у првим (горњим) одељењу а остало одељења употребити за сушење континичног воћа.

ИЗ ВОЂАРСТВА

Јабуковача^{*)}

Вино од јабука

Јабуковача не само што је добра јефтина пиће, већ има значаја и са здравственог гледишта. Услед њене освежавајуће киселине, препоручује се и од лекара ради бољег варења и освежавања човечијег тела.

Може се правити од самих јабука или у мешавини са крушкама.

Избор воћа.

У опште узвешти најбољи су они плодови, који су потпуно зрели, јер су тада најобилнији са шећером у следчега јабуковача постаје снажнија, те се и дуже може очувати за употребу.

Сорте ситнијега плода боље су, пошто се од њих добија већа количина љусака а у којима се налази укус и мирис дотичних сората.

Не треба узимати натруде и презреле плодове, јер се од њих добија вино непријатног укуса, које се споро бистри а у више случајева лако се и поквари.

Од болесног, недозрелог као и зеленог воћа добија се горко и кисело вино.

Најбоље је ако се помешају слатке и накиселе сорте јабука (на 75%, слатких, долази 25% накиселих)

Ако се јабуковача прави само од слатких јабука, добиће се отужно и неукусно вино.

Јабуковача направљена од летњих сората не може се дуго очувати већ се мора брзо потрошити. Јесење сорте дају добро вино које се лако и брзо бистри, — док међутим зимске сорте дају врло добро вино или које се спорије бистри и дуже превире. Финије астаске сорте саме за себе, не дају добру јабуковачу.

Јабуковача се може правити без додавања шећера као врло добро и укусно пиће а тиме се разликује од вина спроведеног од осталог воћа као напр. од 'огрозда, рибијали и др.

У Маџави, где се јабуковача спровја поглавито за домаћу потрошњу, најбоље су сорте јабука „Бела Зука и Колачарка“ Од ових сората јабуковача је врло питка и укусна.

Начин спровљања јабуковаче.

При спровљању јабуковаче треба уклонити све труле, и недозреле плодове па затим измљујати каквом подесном муљачом. Најбоље су оне муљаче, где плодови не долазе у додир са гајожем.

Муљање се врши пажљиво како би се добила што већа количина шире.

При муљању треба додати неколико комада дунља, јер ће тада јабуковача бити пријатнија и брже ће се избистрити пошто у себи садржи већи проценат танина.

При муљању препоручљиво је оставити плодове на гомилу да постоје око 5—6 дана, те да мало пропрено.

Одмах после муљања а нарочито код летњих и јесењих сората, приступа се цећењу шире из дрождине а код зимских сората сипа се претходно дрождину у

каце, да у њима остане 2—3 дана да мало омекша и шире повуче у себе што више укусних и миришљавих састојака.

Шира се цеди помоћу цедница — преса којих има разног система. Дрождине — кљук сипа се у кош цеднице, па се постепено све јаче и јаче цеди. Од 1000 килограма дрождине добија се просечно 60—70 лит. шире, коју у себи садржи 8—10% шећера и 5—6% киселине. Ако шире не садржи доволно шећера, онда јој се може додати потребна количина истог а сувишна киселина разблажи се водом или се може неутралисати поштом или мрамором.

Ојена шире сипа се одмах у чисту бурад и то за 1/2, запремине а која за неколико дана по сипању отпочне да превире као и шире од гроздја.

Услед превирања претвара се шећер у алкохол и угљен диоксид и добију још неки састојци као глицерин, нилибарна киселина и др.

За превирање најподесније је оно место, где је средња просечна температура од 15—20° С.

Да се при врећу спречи приступ спољњег ваздуха у буре, треба купити и наместити на буре нарочити врзац за превариште, који је познат у практици а има га од стакла, лима и глине.

Превариште траје под повољним околностима обично 6—8 недеља.

После преваривања а помоћу каквог превра, да се јабуковача не би узмутила оточи се у друго чисто и суморисано буре, па одатле кад се утврди да више не превире и постане бистра, разлије пажљиво у флаши.

Флаши се добро запушче чепом од плуте, запушач пресече да буде разван са ивицом флаши, — затим грли замочи у растопљен печатни восак, парафин или прву смолу и тумбе поређају напонлице — стелаже или пеџак у растројању 10—15 см. једна од друге.

Јабуковачу не треба отакати толико пута као вино од гроздја, већ је довољно кад се после отакања још једном преточи. Услед честог претакања изгубила би од своје јачине а тим пре што се она пије доје је млада (од године дана), јер тада у њој има више угљен диоксида услед чега рези.

Да би се јабуковача добро избистрила, треба пре разливаша у флаши узети на 100 лит. јабуковаче 1—2 беланџета из јајета, измешати са нешто јабуковаче затим сипати у буре и добро промуњати. После кратког времена постаће јабуковача бистра.

И од крушака се може направити вино али није тако дуготрајно. Најбоље је ако се крушкама дода 1/2 јабука и направи вино као што је напред речено.

Потребне муљаче и цеднице и др. могу се набавити преко Српског Пољопривредног Друштва.

П. С. Пејковић.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Намеран сам направити модеран рибњак (рибвицу) на свом имању у величини 3—4 ара, јер за исти циљ

^{*)} Одговор на питање г. Сретена Димића, редовног члана друштвеног...

имам врло повољне услове, то јест, један јачи извор пијаће воде; мој извирања 2.000—3.000 литара на сат, стављао без пресушивања.

Молим да ми виши стручњак преко „Тежака“ одговори на да упутства, каква рибњак треба да буде, колике дубине, и коју врсту рибе треба пуштати, као и све остало што је потребно за подизање рибњака.

Рад. С. Афанасиј
Медвеђа

Одговор:

У погледу врсте рибе, коју би требали да гајите, ја бих вам препоручио пастрмку за хладну а шарана за топлу воду. Осим тога ви морате да се руководите и могућностима продаје.

За уређење рибњака имате да предвидите и по-дигнете и то:

1) Један мањи рибњак за припреме рибе, који ће те подиба било на чврсто и непропустиљко земљиште, било у самом кориту потока, што је још и најбоље;

2) Једно одељење-подрум за излежење (инкубацију) и негу младих рибица, чија величина зависи од важности предузећа;

3) Нарочити материјал за излежење јаја и негу излеглих рибица, т. ј. апарат за излежење јаја и резервоар за негу младих;

4) Рибњаке за гајење ситне рибе преко 3 месеца до потпуног пораста; и

5) Једну малу кухињу за спремање вештачке хране и мале вирове за производњу природне хране.

Немогуће ми је да вам овде дајем потпунија обавештења, јер је рубрика за одговоре доста мала. Стога вас молим, да се за подробнија обавештења осврнете на чланак „Основани малог постројења за гајење риба“, који ће изаћи у идућем броју Тежака и који је саставни и написан у циљу одговора и упутства, поводом вашег питања.

Д-р Бож. С. Попадић

ЦЕНЕ ЖИТА, СТОКЕ, ВОЋА И ПИЋА НА НАШИМ ДОМАЋИМ И СТРАНИМ ТРЖИШТИМА.

I. Жита				
	Србија	Војводина	Праг	Беч
пшеница	310 дин.	370—375 дин.	455 дин.	460
рж	—	—	—	—
јечам	270 .	345 .	— .	— .
овас	250 .	295 .	— .	— .
кукуруз	300 .	285—290 .	345 .	438

Анверс: пшеница 387; Чикаго: пшеница 370.

II. Стока

Свиње

Београд: угојено од 100/120 кгр. 17:50—18 динара; преко 150 кгр. 18:50—19:50 динара; преко 180 кгр. 20—20:50 динара. Мршаве 25—26 динара кгр. живе мере. Све франко утоварне станице у Србији и Банату. У Београду и у околини Суботице 1:50—2 динара по кгр. скупље.

Загреб: Месне беле 19:50—21, банијске и босанске полудебеле 19—20 динара кгр. живе мере. Све франко вагон утоварне станице.

Праг: Цене масним свињама 10:75—13 ч. с. кр., месним 11—12:50 ч. с. кр. кгр. живе мере, данске крмаче 9:50—10:25 ч. с. крна.

Беч: Дотерано 10093 комада свиња и то 6289 меснате и 3804 масне. Од овог довоља долази на нашу Краљевину 965, Польску 6.307 и на Румунију 2748 комада.

Нотирање су: дебеле свиње 21:500—22000 круна по квалитету 1 кгр. живе мере, а меснате 20—24000 круна.

Говеда и овце

Београд: угојени волови и бикови 13—15, средњи 11—12:50, лиферантски 8:50—10 динара кгр. живе мере по сајмовима. Овце 8—9 динара живе мере по сајмовима.

Загreb. Угојени волови и бикови 14—16, средњи 12—13:50, лиферантски 9—11:50 динара кгр. живе мере по сајмовима. Овце 8—9 динара кгр. живе мере по сајмовима.

Праг. Дотерано 2207 комада и то: из Чешке 32 Словачке 126, наше Краљевине 101, Данске 804, Румуније 343, Польске 707, Литваније 83 и Немачке 11.

Цене за волове 7—9:50, бикове 6:30—8:40, краве 6:20—8:75, јунак 8—9, мршаво 5—9 ч. с. кр. кгр. живе мере. Заклане овце 8—14 ч. с. кр. кгр.

Беч. Дотерано 3343 комада и то 339 из Аустрије 704 из Мађарске, 114 из Чехословачке, 655 из наше Краљевине, 1226 из Румуније, 208 из Немачке, и 43 из Данске.

Нотирањи су волови I врсте 17—19.000, II врста 14.500—16.000, III врста 12.500—14.000, бикови 13—16.500 краве 12.500—16.500 круна кгр. живе мере.

Маст и сланина.

Београд. Mast 32—33, сланине 28—29, суво месо 28—29, шунке димљене 65—68, салама 95—100 динара кгр. на велико.

Милано: сланина 9.20, mast 6.70, америчка сланина 8.80, америчка mast 8.20 лира кгр.

Живина и јаја.

Живина.

Довоље нешто јачи, а тако и извоз. Цена је у Србији 19—21, а у Војводини и Словеначкој 24—26 динара по комаду.

Јаја

Довољи су код нас нормални. Квалитет роба доста добар. Цене у Србији за првокласну робу 1:25—1:30 динара комад; у Бачкој и Банату 1:40—1:55. Прилична тражњак ове робе из Италије и јужне Немачке. Извоз за Лондон не конвенира за нас. Прошли неделе отишло је доста робе за Италију.

III. Воде и пиће

Вино: Цене вина нешто су чврше, изузев далматинских вина, која се још врло јејтино продају. Узрок томе је тај што је овогодишња берба винограда по квалитету подбацила према прошлогодишњој. Други узрок повећана цена је свакако, допуст увоза наших вина из Чехословачку.

БЕЛЕШКЕ

Какво ће нам семе пшенице бити ове јесењи? — Пламењача која се јуна месец ове године баш у цвету појавила у досада незапамћеној сразмери на пшеници и ражју по равницима, не само да је у многим областима наше краљевине преполовила принос ових, већ и оно што је добивено штуро је и неразвијено, да је већ велико питање: које ли посјејано клијати или не. Зрневље, које клија свакако да неће бити добар основ за напредовање у идијој години, јер је са неразвијеном клијом и биће: „какво семе такав род“.

Још одмах сада треба да су на послу сви позвани да се сходним мерама помогне земљорадницима; а нарочито оним, којима за семе од прошле године нијестало већ су потрошили, — дакле сиротнијим.

Претходно треба испитати клијавост овогодишњег зрма пшенице, ражи и осталих стрнина и проценити његову способност за будуће напредовање. Ради тога ће Ратарско Одељење Министарство Пољопривреде требало од свију срезова хитно да прикупи пробе овогодишње жетве стрнина и преда Огледајој Станица на испитивање. После овога створити могућност да земљорадници могу код својих среских економа купити по пијачкој ценi потребну им количину семена пшенице, ражи и јечма за јесењу сејибу од жита, које је из области где није било пламењаче. Нарочито би требало настојати да куповне цене не буду веће од пијачних, у коме циљу би транспортне и остале трошкове требало Министарство да прими на себе.

Помогио ли се на овај начин народу, учиниће се патриотска и хумана дужност, поред тога што би наше привредне установе оправдали своје надање у њих и извршиле свој задатак.

Најзад имати и то у виду да је хитна помоћ овде неопходна, јер је и јесен већ на прагу, те би се са доњан набављеним семеном промаштио циљ.

Вад.

Једна добра каша за гајење пилежи. — Месо код гајење пилежи је далеко укусније него код мршаве, те ће за такву пилеж бити увећ и јача и трајња, па према томе и много боља цена него ли за мршаву пилеж. Отуда наши пољопривредници треба да износе на тржиште само угођеној пилеж, односно да пилеж коју ће изложити продаји, претходно мало угође и спреме за пијају.

Добро је да се пилеж по свршеној жетви и пошто се спнови поднеку, потера на њиву, те да би искористила испало зрневље и заостало класје, затим разне инсекте, семе од коровљивих биљака и разноврсног зелениша. Ако се уз то још и по мало прихранује пилеж, ће се знатно поправити и имати врло укусно месо. Али ипак то није доволно; кад се пилеж враћа из полье треба је неко време хранити храном која садржи више скробних материја, те да би се подготвила и спремила за продају. За исхрану пилежи, која је намењена продаји добро је употребити једну кашу која се добија од смешаних и добро изгњечених ових материја:

кромпира	1 килограм
кукурузог брашна	1 .
оплаћеног млека	1 литар

Таква се каша може у почетку давати пилежи по 40 грама на главу, па затим постепено повећавати на 50, 60 и 75 грама. Тако хранећа пилеж за релативно кратко се време добро подгоји, па се према томе и на тржишту може добро уновочити.

Нека опробају наши живизари овакав метод хранења, па ће се о његовој вредности и сами уверити.

У жећеност у пију вина најбољи је лек против алхоклијама. — Наши антиалхоклијари у својој пропаганди, да никаквих алхоколних пића не треба пiti, често пута постижу супротне резултате онима, које су очекивали. Ваље се борити против претеривања у пијењу алхоколних пића и противу ракије, али не бити против умереног пијења вина, које је од увек сматрано као здраво и хигијенско пиће.

Још је Соломон рекао, да вино узето у умереној количини снажак разум, весели срце и окрепљује тело. Велики Француски научник Пастер у својој класичној књизи *Слуђеје о вину* такође је казао да се вино може сматрати као најздравије и с хигијенског гледишта најбоље пиће, разуме се, ако га човек у умереној количини пије. А један познати француски енолог Магије каже да је вино пластична храна по својим минералним саставцима, биолошка по својим витаминима, окрепљујућа по свом алхоколу и буке-у, антисептична по својој киселини, и енергетична (ствара енергију) по алхоколу и шећерима и да има особито привлачну снагу, благодарећи осећајима благостања, које назива његова употреба у умереној количини.

С тога се боримо противу ракије, а пропагирајмо умерену употребу вина. Тако ћемо не само користити своме организму и народном здрављу у опште, него још и знатно допринести ублажавању високе кризе и тешком положају оних наших виноградара (нарочито у Далмацији), који скоро искључиво од производње вина живе.

Како се може произвести пиво на дому? — Пиво се се производи у фабрикама — пиварама, али се може и на дому без неких нарочитих справа и машине и великих трошкова справити.

Ево какав рецепт један француски лист (*Сеоске новине*) даје за домаће спровлање пива:

За производњу пива потребно је спремити малт (ароктијални јечам). Малт се може произвести од јечма или ражи, којих врста стрнина има свагда на дому. Да се јечам претвори у малт треба га потопити у једној каци, у коју сипати довољно млаке, од 22°, воде тако да она покрива јечам за неколико сантиметара. После 30—40 часова кад се зрно довољно размекшао тако да се међу прстима може изгледити источи се вода и остави се да се оцеди јечам за неколико часова. Јечам се затим разастре на неколико илочи, односно равној површини где се одржава температура од 15° до 20°. Ускоро се клија на зруну појаве; тада се меша гомила с временем па време да би се помогло клијању у целом

слоју и када клица израсте толико дуго колико зрно, онда се јечам суши у пећи или сушилици. Температура сушења не треба да пређе 50 до 55° а с временом на преми јечам се меша, да би се убрзalo сушење.

Кад се јечам потпуно осушао одвоје се клице помоћу каквог решета или ветрењаче и јечам се самље или прекрупи.

После тога узме се на пример 25 литара тако самлевог брашна или прекрупе и прелије са 25 литара скоро кључале воде. После кишешења од 2 до 3 сата преточити и тај рад поновити. Производ давају отакаша сачинљава ширу, којој се додаје 250 грама хмела (или мало више ако је хмель слабији) и све се кува док се течност не сведе на запремину од 40 литара.

Пошто је шира на тај начин доволно искувана пропушта се кроз сито и сипа у суд. Чим се расклади до 18° додати јој 4 до 5 кашике пиварског квасца и оставити је да преври.

Кад врење престане или готово престане, сипати пиво у буре, буре зачепити тек три до четири дана доцији, пошто се најпре извршило бистрење рибљом бешиком. Пиво се потом остави да се стадожи и после 15 дана може се трошити или пак источити у бутелке.

Тамо где на имању ради више радника и и где домаћин нема никаквог освежавајућег пива да им у току рада понуди, може окаво на дому спровођено пиво врло добро послужити за тај циљ.

Да се одстрани мирис на буђ код аејтина од маслина. Дешава се по који пут да уље од маслина задише на буђ и онда је као такво непријатно за јело а и тешко се може продати. Све масне материје, па и уље лако примају и задржавају стране мирисе и укусе, па је услед тога такве мирисе и тешко из уља одстранити. Треба се, према томе, свагда старати да се изразда уља врши чисто као и да се уље чува у чистим судовима и на здравом месту, јер је увек боље спречити него ли лечити. Кад уље задише на буђ, може се покушати да се једна мала количина пропусти, процеди кроз један слој од дрвеног спрашеног угљена. Ако се покаже добар резултат, онда се та метода лечења може применити и на већу количину.

Да се сувије болест кила на купусу. — Има више начина лечење те болести, али је један од најбољих промеса места гајења купуса, то јес, не гајити неко време купус где се та болест појавила, већ тај простор употребити за гајење кога другог усева. Ако је то из разних разлога немогуће учинити, онда се може гајити купус и на зараженим местима, ако се при пресађивању купуса око сваке близиће направи један чаван од 6 до 10 см. дубине и у њу успе добра шака негашеног креча или одладака од креч помешаних са пепелом, која се бацају кад се креч испеле. Тим ће се начином купус монти одржати здрав, те га треба опробати, тамо где се кила појављује и чини штете.

Како да се припреми семе од јеле? — Данас је грађа у опште и даске толико скупе да свако напуштено, неприступично и у опште за пољопривредну про-

изводњу неупотребљиво земљиште, за гајење шумског дрвећа треба употребљавати.

Јела је такође једно корисно шумско дрво те и њу треба размножавати. Јела почиње да образује плод тек од 40. и 50. године. Семе се растура овда како је плод потпуно зрео, а то је у почетку јесени, у октобру. Један килограм семена садржи 22—23.000 крилатих и 31.500 бескрилатих зрина. Кад се семе сакупи треба га простирати по патосу или разастрети на кважном здравом mestу. Ни неко време пре сејања добро је да се семе пребере и стратификује. Сејање се врши с пролећем у марта или априлу. Семе клија после три до четири недеље по сејању. Младим бильчицама годи дубока и разстresити земљу, јер тамо оне могу лако и снажно развити свој вртенаст корен.

Против осице и стршљена на грожђу. — Осице и стршљени сатију много већ зрело грожђе бирају нарочито најслатије sorte. Најбоље се може човек борити против тух инсеката, ако грожђе завија у хартију или тул, јер их они онда не могу дохватити.

Разуме се да се тај посао може вршити с успехом тамо, где се грожђе гаји на чардаклијама у мањој количини или пак на жицама у виду кордунице. Добро је исто тако потражити и гњезда од осице, па их уништавати, палити петролом.

У место увијања гроздова у хартију може се у близини гроздова обесити по једно мало стакло са широким грапићем у које се улије по мало медом или шећером јако заслађена вода. Мнеге осице, које долазе на грожђе привуче онда мед, односно шећер, те онда улазе у стакло и тамо се удаве.

И једно и друго средство могу се применити тамо где се у башти или поред куће имаје по неколико чокота, док су за веће винограде она од мање практичне вредности.

Слатко од бундева. — Узети бундеву са чврстим жутим и слатким месом, па је исечи на ситно комаје и кувати у овлаш посолјеној води. Скинуту кору од двају лимуна, па лимуново бацати у кључану воду са бундевом за последњи четврт час кувања. Кад је бундев скован, онда се сипа у један ћеђир или сито да се оцеди. С друге стране направити један сируп употребљујући 1 кгр. шећера на 1 кгр. оцеђене бундеве.

Да се сируп справи, метнути у шерпу 1 кгр. шећера и 1 чашију воде, па шерпу ставити у крај штедњавки и чекати док се шећер, мешајући га с временом у шерпу не раствори. Кад се шећер раствори усугти у шерпу оцеђено бундеве; затим из њих истиснути сок из лимуна, пошто су ови били исечен и кувани још 30 минута. С кинути с ватре, додати две коре лимуна промешати и излучити у тегаје.

ГЛАСНИК

Упис ђака у Градинарско Цвећарску школу у Новом Саду. — Према правилнику са наставним програмом и планом за Градинарско Цвећарску школу у Новом Саду, Свилара, а према наређењу Министарства Пољопривреде и Вода - II, од 27-XI-1923. год. Бр. 40076-II. Управа

Градинарско Цвећарске школе у Новом Саду отпочеће са пријемом ученика од 1. октобра, 1924. год.

Управа ће примити 15 ученика, од којих ће бити као државни питомци 8, а као приватни 7.

За државног питомца може се примити онај који:

- 1.) није млађи од 14 ни старији од 20 година, што доказује крштеницом;

2.) да је спрвно најмање основну школу с добрым успехом што доказује школским сведочанством

3.) да је здрав и телесно развијен, што доказује лекарским уверењем;

4.) да је добrog владања, што доказује општинским уверењем о владању, ако је ван школе провео годину дана. Првенствено право имају они млађи, који су синови градинара и били су већ на практици из грађеварства.

Сајојерчна написана молба са документима доставља се Управи школе, најдаље до 15. септембра текуће год.

Приватни ученици прилажу и обавезу родитеља или старатеља, да ће за ученика уредно плаћати издржавање по 75 дин. месечно, а за три месеца унапред.

Из канцеларије Управе Градинарско Цвећарске школе, Нови Сад — Синђила Бр. 407.

Изложбе Српског Пољопривредног Друштва. — Српско Пољопривредно Друштво, у току ове јесени приређује преко својих Подружника, неколико пољопривредних изложби, које ће се одржати и то:

1.) у Приједору — Босна, за област Бихаћку и Врбаску 17, 18, 19 и 20 октобра т. г.

2.) у Скопљу, за целу Јужну Србију, 27, 28, 29 и 30 септембра текуће године.

3.) у Јагодини, прва изложба и спрежег воћа и поврћа, за срез велички и левачки, 27, 28, и 29 септембра т. г.

4.) у Обреновцу, за срез посавски 21 септембра тек. год.

5.) у Старом Бечеју за срез Старо — Бечејски б. и 7 септембра.

Ценовник лозе из државних расадника. — Господин Министар Пољопривреде и Вода извеле је решити да се у току ове јесени и даље пролећа приватним лицима издаје лоза по овој ценi:

1000	комада	америчких резаница I.	кл.	100	динара
1000	"	"	II.	..	35
1000	"	пралорака I.	..	250	"
1007	"	"	II.	..	75
1000	"	калемова I.	..	1500	"
1000	"	домаће лозе	..	80	"

Зainteresовани подносе најближем државном пољопривредном службенику прописано таксирану молбу са уверењем општинског суда да се лоза узима заличи потребу и са уверењем скретог економа о томе колико виноградско земљиште садржи креча.

ЗАПИСНИК

XXXI редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане на дан 9. августа 1924. год. у друштвеном Дому у Београду.

Били су присути: заступник Председника г. Софроније Партонић и чланови Управе: г. Александар Рашковић, Никола Ж. Петровић, Божо Ђ. Ракићевић, и Павле С. Петковић.

Преседао: заступник Председника члан Управе г. Софроније Партонић.

Бележио: секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

I

Прочитан је записник XXXI редовне седнице. — Одбор усвоји прочитан записник.

II

Заступник Председника, реферира одбору, да је ради припреме Скопљанске изложбе у месту г. Рашковића, који је био спремен предајом дужности у Топчидеру, ишао инспектор г. Д. Батаљ. Одбор прима и одобрава поступак председништва.

III

Прочитан је записник конференције одржане у Скопљу 4. овог месеца, ради прописе приређивања изложбе — Одбор усвоји такву по тачку прочитаног записника и одлучи: да се изложба одржи 27, 28, 29 и 30 септембра т. г. Писати изложбеном оабору у Скопљу да изабере пошећење по објектима и срезовима, затим уплатити Министарству Пољопривреде и Воде за дејство код Министарства Просвете, да одобри ствару изградње гимназије са двориштем ради приређивања изложбе. Тако исто молити Министарство Пољопривреде и Вода, да одобри државним економима путовање по објектима и срезовима, ради пропаганде и прикупљања изложбених предмета.

Да се оштампају 5000 примерака плаката са сликама на хартији као и плакете Приједорске изложбе. Председништво да положе штампаре и закључи штампање оних плаката.

IV

а) Прочитана су писма г. г. Цветана Гроздиновића и Ј. Мандине, из Ниши, којима јављају да немогу држати одређена предавања: — Одбор бара да предавања у Нишу из виноградарства и винарства г. Божо Ђ. Ракићевић, а за прераду воћа и поврћа г. Павле С. Петковића.

б) Писмо Петра Вељковића, пензионера из Охрид. — Одбор одлучи да се писе скрет о економу, да одржи предавање о берби гроња у Охриду.

в) Писмо А. Перовића, скретног економа из Тетова. Одбор одлучи да се писе писмо г. Перовићу, да предавање одржи о неговану и употреби стајског кубрина.

г) Писмо Пољопривредног удружења из Сомбора, ради посете изложби у Старом Брбсу 10. овог месеца: — Одбор одлучи да се умоли г. Милан Ђурин, начелник Министарства Пољопривреде и Воде, да као члан овога Друштва, заступи Друштву са овој изложби.

д) Акт Министарства Пољопривреде и вода бр. 4915/VI, којим шаље Друштву 300 комада књига „Медоносно шибље и дрење“ г. Хаџића. — Одбор прима извештај;

ђ) Акт Српског Пчеларског Друштва бр. 244, који је доставаен од стране Министарства Пољопривреде и Воде под бр. 34247/VI, у коме моли да му се стави на располажење 50-100 комада књига „Медоносно шибље и дрење“ г. Хаџића — Одбор одлучи: да се ставе на располажење Пчеларском Друштву 50 комада књига „Медоносно шибље и дрење“ с тим, да се по извршеној продаји изврши обрачун.

Са овим је селица завршена.

ИСПРАВКА

У 33-ом бр. Тежака у чланку: „Вредност козијег млека“, у првом ступцу на 3-ној страни а у 14-ом реду одојдо у место: „Млађеница, као храна за свине је боља од обичног млека..... читај: Млађеница је боља од обичног сепарисаног млека.....

Ценовник књига С. П. Друштво.

V. пољопр. поука (гајење усева) г. П. Тодоровић и Благ. Д. Тодоровић	10—
VI. пољопр. поука (гајење раног поврћа) — д-р Б. Радин.	15—
X. пољопр. поука (пасуљ, грах и сочиво) М. Лукићевић	5 и 10—
XV. пољопр. поука (болести и штет. гај. биљака) Н. Ранојевић	10—
Земљорадничке коморе — д-р Б. Марковић	5—
Трговина свежим воћем — Мијутин Савић	5—
Зимски тежаков рад — Д. Лапчевић	3—
Олломци из аграрне политике — М. Грковић	5—
Извештај са винодељ. конгреса у Монпельеу — Ј. Којић	3—
Израда кашкавала — А. Г. Јовановић	3—
Грађа за прочучавање стоке — С. Гавриловић	15—
Споменица 50-го годишнице С. П. Друштва	5—
Полска полиција у Србија — Д. Лапчевић	250
Дечји пољопр. клубови у Америци — д-р В. Стојковић	2—
Мара Живинарка — превод — Д. Лапчевић	2—
Поука о пољопр. газоловању — М. Бурић	10—
Млекарство — А. Р. Јовановић	10—
Домаће кон. воћа и поврћа — стерилизацијем — д-р В. Стојковић	3—
Домаће кон. воћа и поврћа — сушењем д-р В. Ст. 12—	
Гајење сливобуба — А. Г. Јовановић	250
Једна практична сушница — д-р В. Стојковић	3—
Типова пољопр. производње у Ј. Србији — П. Т. Тодоровић	250
Наука о здрављу — д-р Д. Г. Поповић	150
Воће, воће и воћарство — Д. Лапчевић	4—
Грађа за истор. пољопр. кол. нас — Костић	6—
Предлог С. П. Друштва за трг. уговоре	2—
Путни пољопр. настава у Италији — д-р В. Стојковић	8—
Подизање врбе за плетарство — Д. Лапчевић	3—
живинарника — А. Г. Јовановић	2—
Конзервирање јаја	1—
Наша стара пољопривреда — Д. Лапчевић	8—
Пољопривредне коморе — д-р В. Стојковић и д-р Д. Тодоровић	8—
Шумарство — Благ. Д. Тодоровић	15—
Беснона код животиња — А. Вуковић	15—
Земљометство — Љуб. Малетић	10—
Мале поуке о сточној хигијени — П. Савић	5—
Пчеларство — Ј. Јовановић	10—
Ратарство — П. Т. Тодоровић и Ј. Новаковић	10—
За народну исхрану — Д. Лапчевић	5—
Винарство — Б. Ранковић	12—
Воће и поврће — Мил. Милорадовић	6—
Хипологија — Мил. Цветковић	50—
Безалкохолна пића — Јуб. Петковић	10—

Пољопривредници ширите ваш лист „ТЕЖАК“

Кромпир у домаћој употреби Мил. — Зечевић	10—
Пшениц и раж — М. Ђ. Николић	18—
Науци и колиса (латинском) Деген и Кери	5—
Упут за поткивање стоке — Мих. Митровић	10—
Обрада земље — М. Новаковић	5—
Медоносно шибле и дрвеће — С. Чачић	10—
Земљишта Дринско-Савско-Моравске области А. Стебут	20—
Садржина Тежака за првих 25 година (1869—2894) 20—	
Комплет тежака за године 1899, 1900, 903, 904, 905, 910, 922, 923 г.	20—
Пољопривредни календар за 1920 г.	2—
*	1921 и 922 г.
*	5—
*	1923 г.
*	6—
*	1924 г.
N. Z. Књижарима, препродаџима и сваком ко наручи книгу за најмање 100. дин. одобрава се 20% поступка.	8—

Ко пешаље новац унапред, добиће књиге без и каквих других трошкова — паковање и експедиција неће му се нацплатити.

За појединачне књиге увек слати новац унапред, јер се мале поруџбине неће извршивати на доплату.

Изашла је из штампе у издању Српског Пољопривредног Друштва књига:

АСИДЛЕ КОНВЕРВАСЕ ВОЋА И ПОВРЋА СУШЕЊЕМ

ОД Д-Р ВЕЛ. Н. СТОЈКОВИЋА

Са овим садржајем: Предговор — Увод — Начела сушења воћа и поврћа — Методе сушења воћа и поврћа — Прибор за сушење воћа и поврћа — Припрема воћа и поврћа за сушење. — Сушење воћа и поврћа у опште. — Сушење разних врста воћа. — Сушење разних врста поврћа — Чувanje осушеног воћа и поврћа. — Употреба осушеног воћа и поврћа.

Књига има 160 страна и украшена је са 54 слике.

Може се добити код Српског Пољопривредног Друштва по цени од 12 дин. комад.

Српско Пољопривредно Друштво има у свом стоваришту и набавља по потреби

ВРШАПИЦЕ

ФИРМЕ Х. ЛАНЦ. — МАНХАЈМ, чије заступништво има „Ферум“ Београд, Скопљанска 18.
12-12

ПОЉОПРИВРЕДНИ РЕЧНИК

Српско Пољопривредно Друштво у Београду одлучило је на своме годишњем Збору да спреми грађу и уреди Пољопривредни Речник, који ће давати обавештења и упуства азбучним редом о свима гранама пољопривреде, са поукама у којима ће се огледати савремена наука и одабрано искуство из земљорадничким пословима.

Послови земљораднички и поуке које ће се разрађивати у Друштвеним Речнику ово су: Ратарство, Ливадарство, Виноградарство, Воћарство, Повртарство, Коњарство, Говедарство, Овчарство и Козарство, Свињарство, Живинарство, Пчеларство, Свиларство, Рибарство, Ветеринарство, даље: Шумарство и Лов, затим пољопривредно газдинство и машине, пољопривредна технологија и остала примене науке у пољској привреди, као и пољопривредне установе и законодавство.

Прикупљање грађе и израда овог Речника поверено је нарочитом Редакционом Одбору и изабраном Уреднику, који сматрају за своју дужност и част обратити се овим прогласом писцима за чланке и одговарајуће поуке јер је појмљиво да из тако простране области не може то како треба израдити један Ужи Одбор са својим уредником већ је зато потребан најшири круг сарадника, нарочито са разних страна државе како би се потпуније прикупили називи за наш посао, из тога богатства пробрили термини и пречистила пољопривредна номенклатура потребна нашој науци.

Ценећи важност тога посла државе богатије и напредније имају повише таквих Речника великих и мањих, јевтинијих и раскошнијих, па од времена на време спремају и допуњавајуће свеске. Ми још малени и оскудни морамо сву пажњу посветити томе, да нам ово једино издање буде што боље, и успешније да послужи ширењу пољопривредног знања у народ.

Сараднике молимо да употребе називе у свим постојећим дијалектима који се где чују, по могућству означе његов корен и порекло, као и то које је име главно, где их има више за једну ствар. Код сваког назива да помену Хрватски и Словеначки. Тако исто историјске речи или синонимији пренеси из старог Српско-Словенског језика, као и напомене из кога су извора узете. Реченице треба да буду кратке и без излишних страшних речи; само код важнијих предмета могли би бити нешто простирање.

На крају поуке додати напомену где би читаоци могли наћи опширенј обавештења у нашој или страниој Књижевности.

Све написе треба упућивати на адресу Српског Пољопривредног Друштва у Београду; а

били би захвални ако би му се предходно јавило које ће поуке спремити и кад послати?

Одбор задржава право избора ако приспе повише чланака о једном истом предмету.

Неупотребљени рукописи враћају се само по изричном захтеву писца.

Друштво ће набављати и израђивати клише, ако писци сами не имадну. А чланке и поуке треба ради бољег разумевања богато сликама снабдити.

Прикупљена грађа повремено предаваће се јавности и без азбучног реда као додатак „Тежаку“. Доцније кад се прикупи довољно материјала и лексикографски могле склапати, приступиће се штампању Речника.

Послати чланци и привремено штампани хонорисаће се по норми утврђеној за „Тежак“; а ради оријентисања прилажемо и неке угледне сарадницима.

Уредник
М. Савић

Чланови одбора:

Паја Т. Тодоровић, Драгиша Љайчић, Сава Вучићић, Јован Јекић, Љуба Малешаћ, Јован П. Јовановић

Дуд.

У Пожаревачком округу зове се јагода, у преносном смислу златно дрво, у Хрватској и Словеначкој мурва.

Дуд је лепо дрво, чајним листом се хране свилобубе, а плодом (дудицама) живина, прасци, једу и људи — осебито деца. Лист се негде даје као храна овцама. Дрво служи и као украс, као грађа за ситну бурад, за гориво а и као живе ограде засађује се.

Дуд има много врста, нарочито у земљама где је свиларство јаче развијено. Највећа је расширена бела дуд (Morus alba), која такође има више врста. А као најбољи се сматрају они који су снажног пораста, који рано крећу с пролећа и брзо адренењавају ластаре.

Дуд се лако размножава семеном. Отуда има много самониклих дудова по напловном земљишту поред Мораве. У Јужној Србији око Ђевђелије калеми се самоникли дуд те даје још шире и бољи лист за свилобубе. Но дуд се размножава још и резницама, пропрцима и положиницама.

Све што воле за своје успевање винова лоза воли и дуд. Засађује се као висока волња и у засебне дударе затим у виду живе ограде, обичне и појачане, а и поред путова. Као високо дрво даје лист тек после [неколико година, али је дуговечнији]. Засађује се по 6—8 мет. раздалеку у редовима по 10 мет. растојања.

Жива ограда даје лишће убрзо, траје краће и с пролећа се брзо озелени.

Лист може се брати и на самом дуду, а могу са сецати граничне, па дочине, под кровом кидати лист.

Дуд има својих непријатеља. Тако пати од једне бактерије на ластарима, клорозе на лишћу и др. Али најопаснија је болест од једног прегља (вашинге) која се зове Дијаспис, дудова штитаста ваш, у Далмацији још и „дудов ушеник“, па и „медин“.

Пошто се у Речнику не може износити детаљ о сејању, неговану и орезивању дудова, као и о сузбијању и уништавању прегља, то упуњамо на поуке из свиларства издаче Свиларског Друштва, као и на књите Благ. Д. Тодоровића и А. С. Јовановића о Свиларству. И „Тежак“ ранијих година доносио је доста поука о томе.

Свиларница.

Свиларница је соба за гађење свилобуба. Зграда или сувота, соба, одређена за извођење и гађење свилобуба и где се чува семе свилобуба и прибор за потребан рад око свиларства, зове се „Свиларница“. На ле-тњиковцима Али Паше Ризванбеговића између Неретве и Бune било је густих дудињака за гађење свилобубе (1859. г.). Алипаша је имао на Буни зграду звану „буварницу“. И ако је то крај чистог језика српског, опет изгледа да је назив мање подесан од свиларнице која је службено усвојена у нас. У Словеначкој мањанерија.

Према величини и важности радње око свилобуба даје се и различан облик и величина и др. размере свиларнице. За малог одгајивача, који изводи свилобубе из једне обичне кутије семена, лако је изабрати на крај и без засебне свиларнице. Ту се захвати један део кујне или вајата или какве подесне шупле, па се ту изведе семе свилобуба а кад гусенице поодрасту и више места заузму онда се наместе кревети и по другим сувотама где челад не спава.

За одгајивање веће количине буба већ треба имати засебне просторије, зграде, свиларнице.

Ове зграде не подижу се далеко од кује где се живи, ради лакшег надзора, али се избегава близина ѡубришта или барутнице или текуће воде. И увек се гледа на то да је изложена сунцу да се може лако проветравати, и одговарајућа топлота стално одржавати.

Нигде се у свету кује не удешавају боле за свилобубе но у Јапану, где је то поизважнији извор земаљског богатства. Ове и ако су просте израде дају довољно заклона противу ветрова и негоде, а могу се лако проветравати. И ако са мањом брвнаре због честих земљотреса, опет се могу лако опрати и дезинфекцирати.

Један узглед за свиларницу израдило је пре неколико година у Србији Министарство Народне Привреде код неколико српских расадника. Скину и план за ту свиларницу израдило је Свиларско Друштво у Србији по жељи тадашњег Министра Привреде. Но за обичног од-

гађивача лако је начинити зградицу, од пруžајалатом опељено. Пред уласком у зграду добро је начинити мали трем или настручницу да чува од кните и ветрова; а ту се спуштају граничице дудове да се од кишне превену, како се не би влажне уносиле код буба.

Jaja.

Јаја-семе-свилобуба. — Јаја свилобуба ситна су зрица округласта, мало сплоштене. Боје су обично жуте, но ако су правилно оплођена онда после неколико дана добију сиву пепелаву боју, а ако нису оплођена онда задржавају жуту боју и саслушују се.

У јајету лежи зачетак гусенице (свилобубе) и он као живи створ лише, те се при чувању јаја то мора имати на уму. Тако јаја не смemo метати у сандуке са преобука, или у фијоке или у поддуме, ни излагати влаги, леду и мразу.

Производња јаја веома је важан посао јер се паметним и знаљакским радом избегава разношење заразних болести, пошто од болесних лентији и јаја су заражена. Но то је уједно посао тешак и заметан, пошто да одабирање чврстих и добрих меухурака, потом надзор при парењу лентија и издавању и контролисању јаја-семена-као и у чувању одабраног семена треба стручна спрема и нарочити прибор (микроскоп, званични и т. д.)

Мали одгајивач може увек добити од државе преко Завода у Новом Саду, од Свиларског Друштва у Лапову или од семара у Ђеђељици и околини, напоследу из Француске и Италије, где се томе послу одају знаљачи уређени заводи и где држава под бандеролом допушта само прегледано и контролисано семе да се продаје и уноси у земљу.

Како се врши требљење и припремање меухурака за излет лентија, како се они спарују по Пастеровом величном систему, како се индустриско семе производи, и добијена јаја перу, суше, веју и пакују, ради оних који имају жељу и могућност да се баве тим послом, има пространија упутства у делу Александра Г. Јовановића које је израдио по делу Ф. Ламбера директора свил. станице у Монпелеју у Француској. Ово је издање Министарства Пољопривреде и Вода.

Но и наши одгајивачи пуште покашто намерно, по кад-кад и без намере те се изведу лентији из меухурака под кује. Ова јаја чувају се у платненим кесицама за извођење идуће године. Они мисле да их то семе вишта не стаје, а имају га при руци чим им за треба. Но то је погрешан рачун. Прво пропадну им попаљбоји меухури, друго дегенерише, измене се раса, треће меухури из тзввога „домаћег“ семена јевтинији су при откупу.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
Срп. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу најнишег решења од
априла 1869. г. преписку друштву
поси пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дн. или 80 кр.
ЗА ИСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Теми полупривредних школа добијају
лист у пол. цене.

Пријемни руконосци се не враћају

Преплати се пољаже јеђаштут
за нечу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Број 36.

БЕОГРАД, 7. СЕПТЕМБРА 1924. године.

Година LI.

Изгледи на овогодишњу жетву и извоз во- жњих пољопривредних производа*

Гостодо,

По жељи Београдске Трговачке Коморе, ја ћу Вам изнети у једном кратком прегледу: колико је засејано главних извозничких артишака, колико је овогодишњи принос и какав је однос према ранијим годинама.

Приметићу само да ми је позив дошао упућен, те због тога важна питања, која су напред истакнута нећу мори да расправљам у оној општиности, какву она доиста заслужују, нити да дадем онолико података колико би требало дати. Морам да кажем и то да наша статистичка служба има да сазнају веома тешко, нарочито у погледу хигијене добијања података и још не може, из разних узрока, ни да се организује онако како је то учинено у многим напредним државама. С друге опет стране и многи подаци, због тога што није још извршена жетва неких усева, нису ни добијени, односно сређени. Отуда и цифре, које ћу вам мало час изнети само су приближне; то су управо предвиђења крајњих резултата, који ће се тек доцније утврдити; али и та предвиђања, ако су и у колико су ближе стварном ставу, могу бити од велике користи нашим привредницима у њиховој пословној оријентацији.

Учинивши ту резерву, ја ћу сада покушати да вам одговорим на горња питања.

1. Усеви

Пшеница. И у овој као и у прошлјој години јавља се повећање површине под пшеницом у нашој земљи, само што је повећање у овој години много значније него у прошлјој години. Док је у 1923. години било засејано пшеницом 1,623.982 хектара, дотле је у овој години засејано око 1,688.337 хектара, дакле око 64.000 хектара више него у прошлјој години.

И ако је леп прогрес учинен у погледу повећања површине под пшеницом, и ако су изгледи на жетву били изванредни, лепе наде о великом приносима, који

*) Говор Д-р Вел Стојковића на Конгресу трговачких комора и извозничког удружења, одржаним у Београду 30. и 31. августа ове године.

су се очекivalи, разбијене су грубом стварношћу, која се показала, кад се већ жетва почела обављати. И по квалитету и по квалитету жетва пшенице у овој години знатно је подбацила према жетви у прошлјој години, која је за пшеницу била једна од ретких година.

Претходне податке које смо прикупили о жетви пшенице и који датирају из месеца Јуна показују укупну цифру од 19,215.644 квинтала. Толики би свакако принос и био, да у току вегетације нису наступиле атмосферске промене, које су штетно на жетву утицале. Међутим и ако је било знатно повећање засејане површине пшеницом, ипак се та цифра не може сматрати као тачна у толико пре што је она дошла онда кад су се велике наде полагале на пшеницу, дакле пре разочарања које дошло, кад је већ део пшенице већ био пожи-ен. По мом мишљењу, које разуме се не мора бити тачно, а према подацима које смо накнадио са разних страна добили горњу количину треба смањити за 25%. Ако би према томе усвојили ово гледиште, онда би укупна жетва пшенице у овој години изнела око 14,500.000 квинтала према 16,620.147 квинтала у 1923. години.

Мањак у производњи пшенице показао се овој години не само код нас него и у целом свету.

Међународни Пољопривредни Институт у Риму у свом извештају од месеца августа ове године пружа овакву слику производње пшенице у свету:

У Европи за државе, које представљају 50% производње пшенице, (не рачунајући ту Русију) рачуна се да ће ове године укупна жетва изнети 16% мање него у прошлјој години.

У Северној Америци рачуна се да ће производња пшенице изнети за 13% мање него у прошлјој години. Ваља приметити да је у Америци површина засејана пшеницом смањена у овој према прошлјој години.

У Азији рачуна се да ће производња пшенице у овој години бити мања за 1.7% према прошлјој години.

У Северној Африци показује се због великих суша које су тамо владале мањак у производњи пшенице за 21.5% према прошлјој години.

Производња пшенице, према подацима Међународног Пољопривредног Института за разне континенте предвиђа се у овим цифрама:

Производња пшенице (у милионима квантала)		Просечно од 1918—1922. г.
Земље	1924	1923
Европа (14 земља)	144.0	172.3
Канада и Сј. Државе	298.3	312.9
Азија (4 земље)	108.7	111.7
Сев. Африка (4 земље)	22.9	29.1
Укупно (24 земље)	575.9	656.0
		580.9

Према подацима који су стигли Међународном Польо привредном Институту досада, а који обухватају групу земаља које су у 1923. год. дала око 80% од укупне производње пшенице у северној полукулти (хемисфери) — не рачунајући ту Русију и Кину, производња пшенице у овој години је мања за 82 милиона квантала, то јест за 12,5% према 1923. години и за 7 милиона квантала то јест за 1,2% према просечној производњи за период од 1918—1922. год.

Питање које вас привреднике интересује јесте то: колико се количина пшенице може извести из земље, пошто се покриje домаћа потрошња. Ми смо у прошлoj години извели да за исхрану становништва и сејидбу треба рачунати по 100 кгр. на сваког становника. Ваља имати на уму да се у нас број становништва из године у годину повећава, затим да се исто тако и површине под пшеницом повећавају, а то све захтева и већу потрошњу пшенице у земљи. Исто тако просвећеност и општи културни ниво нашеј народе све више и више се, и ако истини и сувише споро, издике. А та опет пшеници доприноси да се кукурузни хлеб све више и више потискује и са пшеничним хлебом замењује, што опет захтева већу потрошњу пшенице у земљи. Н-ћемз према томе много погрешити, ако с обзиром на све те околности узмемо да ће за потребе земље бити утвршено око 13 милиона квантала пшенице. Ако се наша предвиђања о количини жетве пшенице и остале, то јест ако овогодишњи жетвени принос пшенице буде био 14.500.000 квантала, онда ће за извоз преостати округо око 1.500.000 милиона квантала или 15.000 вагона.

Ваља имати на уму да су велике резерве пшенице остале неизвезене из прошле године. Те резерве кад се приодлудају количини пшенице у овој години, свакако ће допринети да се горња цифра извоза пшенице за ову годину још и знатно појача.

Ран. У овој години засејано је више него у прошлој години — а на површини окружно од 195.000 хектара,

Према претходним подацима о жетви предвиђа се укупни принос у овој години у 1.656.101 квантала. Но ту цифру треба смањити за 10% тако да се укупни принос може рачунати да ће бити окружно 1.400.000 квантала.

Производња ражи према подацима, којима је располагао Међународни Польо привредни Институт, а за групу земаља, које су у 1923. год. дала више од 50% укупне производње у северној полукулти (хемисфери осим Русије) показује један мањак од 20 милиона квантала то јест за 16,1% према 1923. години и за 8 милиона квантала, то јест 7,5% према просечној производњи за период од 1918. до 1922. год.

Што се пак тиче извоза ражи, ако и овде будемо узели да се 1/100 део производње извози, а да остало остаје за домаћу потрошњу, онда би се за извоз у овој години могло рачунати 14.000 квантала или 140 вагона.

Јечам. У овој години засејано је јечма нешто мало више него у прошлој години, а на површини под окружно 380.000 хектари.

Према претходним подацима о жетви предвиђа се укупни принос у овој години у 3.358.075 квантала. Но ту цифру треба смањити за 10% тако да се као приближни принос може рачунати окружно 3.000.000 квантала.

Производња јечма према подацима, којима је располаже Међународни Польо привредни Институт, а за земље, које су дала у прошлoj години око 6% од укупне жетве у северној полукулти (хемисфери) без Русије и Кине — показује један мањак од 16 милиона квантала то јест за 50% мање према прошој години, док ће производња ове године бити с-оро иста као и просечна производња за период од 1918. до 1322. године.

Што се пак тиче извоза јечма, ако се претпостави да 1/18 део од производње иде из земље, као што то излази из цифра извоза за раније године, онда би имало да се извезе у овој години окружно 16.600 квантала или 1.660 вагона, коју вам цифру дајем са доста резерви.

Овас. У овој години засејано је овса такође нешто више него у прошлoj години, а на површини од 384.257 хектара.

Производња оваса у овој години предвиђа се на 2.832.378 квантала.

Према подацима којима је располаже Међународни Польо привредни Институт а за земље које су дала у прошлoj години 68% од укупно добијеног оваса изузев Русије и Кине, предвиђа се мањак за 18 милиона квантала то јест за 4,8% него у 1923. док ће производња у овој години бити већа за 32 милиона квантала то јест за 3,6%, од пролећне производње за период од 1918. до 1922. године.

Што се пак тиче извоза оваса, ако би се претпоставило да 1/40 део од производње иде из земље, могло би се рачунати да ће у овој години остати статистика извоза око 70.809 квантала или окружно 700 вагона.

Кукуруз. У овој години засејано је нешто мања површина под кукурузом него у прошлoj години, када је износила 1.943.525 хектара; али та разлика није велика. Вероватно да је та мања дешао услед великих суша, које су узастопно неколико последњих година владали, и које су због слабог жетвеног приноса тог усева допринесле да се он више него обично замени пшеницом и другим усевима.

У некијаду за мање посејану површину очекује се од кукуруза према свима до сада добијеним извештајима из свију крајева нашеј земље већи принос него шта су икада код нас после ослобођења добили. Ако претпоставимо да ће укупна пожета површина бити 1.800.000 хектара и да ће се добити изједначен принос по хектару, које је наша статистика у Србији пре рата забележила, а то је 15 квантала кукуруза на хектар, онда би се у овој години имало рачунати са жетвеним приносом кукуруза у 27.000.000 тонара.

Према подацима којима располаже Међународни Институт у Риму, у Сједињеним Државама, које представљају три четвртине од укупног производње кукуруза у северној Америци, производња кукуруза се ценила почетком августа да ће бити око 120 милиона квинтала мања од производње у прошлoj години или око 58 милиона мања од просечне производње кукуруза за период 1918. до 1922. год.

Што се пак тиче извоза кукуруза, ако би се претпоставило да ће од укупне произведене количине кукуруза 1/11 отиши ван земље, може се рачунати да ће имати за извоз 2,422.000 квинтала или 24.220 вагона.

Шећерна репа: Као што је познато од ослобођења па до ове године били смо врло пасивни у производњи шећерне репе и шећера. У овој години површине се под шећерном репом удвоstrутила то јест повећана се од 28.406 хектара, колико је била у прошлoj години на 55.009 хектара.

Ако узмемо за прорачун као просечну цифру приноса по хектару 160 квинтала, што је с обзиром из врло повољне погодке под којима се репа развијала чак и релативно мала цифра, онда би производња шећерне репе у овој години изнела 8.800.000 квинтала или 88.000 вагона, а то је више од два пута него у прошлoj години.

Претпостављајући да ће се од 100 кгр. репе добити 10.5 кгр. шећера, онда би се у овој години произвело шећера на 924.000 квинтала.

По подацима Међународног Популарног Института у Риму површине под шећерном репом у овој години у Белгији, Француској, Холандији, Польској и Чехословачкој увећане су укупно за 20% према површини у 1923. год. а за 53% према просечној површини за период од 1918. до 1922. год. У Русији исто тако површине под шећерном репом повећана је за 40% према површини у прошлoj години.

Ако се узме да ће потрошња шећера у земљи изнети око 7.200 вагона, онда би за извоз имали још око 2000 вагона.

Поред ових усева има још и других, који су од врло великих величини за нашу извозну трговину као дуван, хмель, кујдља, пасуљ, кромач и др. О њима вам не могу дати сада података, јер они и нису још пристигли за жетву или пак нису још пожети, а претходна анкета о њиховом жетвском приносу није чињеља. Могу вам само рећи да је према општим извештајима, које добија Министарство Популарног и Ваздухопловства, стање тих усева у опште врло добро и да она обезбеђавају обилну жетву.

II. Воће и грожђе

Ова година није била повољна за воће и грожђе, те ће и приноси у тим производима бити у овој златној години мањи него у прошлoj години.

Шљива: Са свих страна дошли су нам врло неповољни извештаји о роду шљива у овој години нарочито у овим крајевима, који су наши главни шљиварски производи. Може се рачунати према подацима који се имају да ће род шљива изнети око једну четвртину од од прошлогодишње производње, која је износила близу 9 милиона квинтала сирових шљива. С обзиром на врло

јаку проређеност рода, тамо где су шљиве родиле јавља се да ће род у овој години бити крупнији.

Јабуке су исто тако врло слабо родиле у југозападној Србији, одакле се нарочито извозе у иностранство, док су у Словеначкој, која је такође један наш важан јабучарски центар дosta добро родиле.

Виногради су били добро попели, али су у доцнијем току развили настрадала од честих киша, града и болести у многим важним виноградским крајевима. Услед променљивог и доста хладног времена грожђе и споро сазрева, те још ако хладно време потраје, и вина по квалитету неће бити очаква као у прошлoj години. Може се без велике грешке узети да ће берба грожђа у овој години бити за 25%, према берби у прошлoj години.

Извоз свежег и прераденог воћа у прошлoj години био је:

Количина у квинтима	Вредност у динарима
свежег воћа	233.358
сувих шљива	663.923.54
пекмеза	16.553.53
вино	2.978.80

Тешко је дати тачну прогнозу о томе колико ће се количине воћарских и виноградских производа имати за извоз у овој години.

За свеже воће може се претпоставити да ће због оскудица у шљивама и јабукама извоз изнети можда око половину прошлогодишње количине, јер је неко воће које се извози као грожђе орах и др. родило.

Што се пак тиче сувих шљива и пекмеза оба су производа тешко да ће испунисти 1000 вагона за извоз.

Најзад што се тиче вина, износ ће поглавито зависити од уговора, који будемо закључили са иностраним земљама и повластицима, које том приликом за извоз вина будемо добили.

III. Стока

Бројно стање стоке на дан 1. јануара ове године показује доста знатан мањак за неке прсте стоке, као код говеда (за 183.130 грава) и свиња (за 80.981 грав) док се код коња овација и коза опаска извесан прираштај према прошлoj години, као што се види из доње табелице.

Врсте стоке	у 1924. год.	у 1923. год.
коњи	1.062.893	1.034.39
говеди	3.869.985	4.051.115
свиња	2.496.725	2.577.704
овација	7.639.257	7.542.110
коза	1.7.024	1.681.19
пересе живеће	14.195.968	13.153.870

Мањак у бројном стању говеда и свиња долази поглавито из тог разлога што је у претходој години падао велики оскудица у сточкој храни, па се стока лако и доста јевтино продајала и много извозила. Нарочито пада у очи велики извоз у прошлoj години коња (2.475 грава) и говеда (206.513 грава), који се по броју извозених грава удвоstrучи према предпрошлoj години.

С обзиром на то што ће и ливаде и пашњац у опште пливне близине у овој години пружити обилно сточне хране у свима крајевима наше земље, како се из добијених извештаја види, популарнедржавник ће свакако прегнути да повећа бројно стање своје стоке, те се нада

не само, да ће се мањак у стоци у овој години попунити, него да ће и стока, која се буде извозила квалитетом бити знатно боља него у прошој години.

У опште узевши примећује се да се извоз и стоке и сточарских производа у овој године и по количини и по вредности знатно повећао према прошој години. То је свакако једна врло радосна појава не само с финансијског него и са чисто пољопривредног гледишта јер рационалним повећањем извоза стоке и сточних производа може само да се потстакне, повећа и побољша сточарство и сточарска производња.

Као што се из овог прегледа види, пружа се, у опште говорећи, једна доста лепа перспектива за извоз пољопривредних производа, премда су неки производи знатно подбацили у жетви, па не према томе подбацити и у извозу.

С обзиром на међународну конкуренцију, која бива из године у годину све упорији и упорији, мора се обратити све већа и већа пажња на побољшавање каквоће пољопривредних производа, који се износе на страна тражишта. Многи наши производи пролазе на страним тржиштима као што вам је врло добро познато не због тога што каквоћом субиџију стране, него просто што јевтнијом ценом и као другокласна роба креће себи пута у иностранству.

Међутим само првокласна роба је та, која се може на страним тржиштима и најлакше и најбоље уочити док другокласна роба не само да се теже продаје, него ни произвођач за њу не може добити пристојну награду за уложени труд и капитал.

Побољшање каквоће пољопривредне производње јесте једно од најважнијих привредних питања данашњице; оно треба да заинтересује, покрене на размишљање и одушеви и производијаче и извознике и индустиријалце и државне факторе; па њега треба сконцентрисати сву коликињу пажњу, јер једна добро схваћена и паметно применета политика побољшања каквоће пољопривредне производње има да донесе и бољу економско финансијску будућност наше земље, а с тим свакако и велики културни напредак нашег народа.

ИЗ РИБАРСТВА

Оснивање малог постројења за гајење риба.

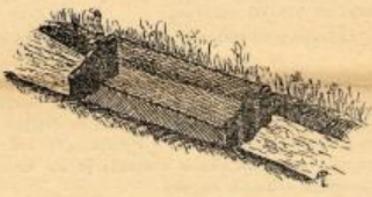
Врста рибе која може да се гаји, зависи од каквоће воде. Ако се има вода са брзим отицањем, бистра и добро проветрена, чија се температура не меша изнад 16 степеница према време најлађих летњих руруњина, онда пастрмка може потпуно да успе у њој. Ако је вода са тихим отицањем, на мулсивитом тулу и ако њена температура не сизази преко зиме испод 6° а преко лета достигне најмање 18 до 20 степеници, онда је најбоље да се у њој гаји шаран.

Оснивши потребно је да са проценама: какве су могућности за продају риба и која ће врста најбоље одговорити жељама потрошача у дотичном крају; јер, један рибњак на простору од 3 до 4 ара, може да производи довољну количину риба, не само за подмирење потреба домаће потрошње, већ и за продају.

Ако се изабере шаран за гајење, онда треба узети по могућности шарана са великих кралуштима (*cyrinus carpio speculatoris*), јер он расте много брже од обичног и достиче велики пораст.

У највише случајева дешава се, да су одгајивачи принуђени да сами набављају рибе за запат, т. ј. икраве и млечице. То је у осталом много боље, нарочито код нас, јер ми још не производимо вештачки јаја, а када би их куповали из страни, постојала би бојазан да на путу страдају, те би и њихово излекење било сумњиво или, у најмању руку, јако смањено. Мужјаци и женке, намесени за производњу јаја, треба да се хватају пре доба икрева и да се за извесно време држе у рибњику.

Најбоље је и најефтиније да се рибњак направи у самом кориту потока, који отиче из извора. За ово је довољно да се корито прегради на два места са решеткама од гвожђа, чије рупице износе око $2\frac{1}{2}$ сантиметара са стране. Решетке се разапну на колу од дрвета, које се побије у води. Нарочиту пажњу треба обратити на то, да се спречи пролаз риба између решетака и дна корита. Овако ограђен рибњак треба покрити решетком сличном оном, које чине преграду, да би се тако рибе обезбедиле од њихових природних непријатеља.



Сл. 1. Постављање рибњака у воденом току потока или речице.

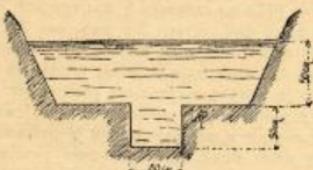
Рибњак треба ископати на чврстој земљи и задидати га унутра малтером. Унутрашњи углови морају да буду заокругљени. Дно рибњака треба да има довољан нагиб, да би се могла потпуно да одводи вода: устава, намештена ради тога, дозволиће да се водени површински вода према потреби. Ради лакших хватања рибе, рибњак ве сме да буде ни сувише дубок, нити сувише широк.

За пастрмке вала изабрати икраве и млечице од 4 до 8 година старости и са живом тежином од 500 до 1000 грама. Једна таква женка даје просечно око 1500 јаја. Обично се узимају 3 мужјака за 4 женке. За пастрмке је довољан рибњак од 15 метара дужине и 1 метар ширине, но чије је дно постављено са окружним шљунком.

За шарана су најбољи примерци од 3 до 5 година старости, чија тежина износи 1 до 2 килограма. Пошто свака женка даје 200.000 јаја на 1 килограм живе тежине, то су онда једна женка и један мужјак (сасвим довољни да даду потребна јаја за запат). У овом случају разлика између мужјака и женке у погледу живе тежине, не треба да пређе 1 килограм.

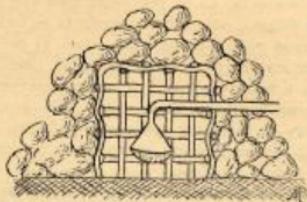
За гајење шарана за запат потребан је рибњак од 4 квадратна метра, са дубином од 50 сантиметара

превлашавајући на средини дна издубљење од 50 сантиметара, где ће рибе наћи потребне свежине за време лета. Поред тога он треба да буде добро снабдевен са воденим травама и да му запремина воде буде увек стапна.



Сл. 2. Рибњак за проплив од рибе (Cyprinidae) у пресеку

Величине одаје (подрума), у којој ће ла се врши вештачко излажење јаја (инкубација) и негу излеглих рибица, зависи од циља коме се тежи. За излажење 100.000 јаја и негу излеглих рибица до 25 дана старости, довољна је одаја од 25 квадратних метара. За излажење и негу 100.000 јаја до месец и по дана старости треба рачунати 55 до 60 квадратних метара. Најзад за излажење и гађење 100.000 јаја до три и по месеци треба предвидети 90 квадратних метара пространства одаје. Површина земље у тој одаји треба да буде, у сваком случају, око 1,50 до 2 метра испод излаза воде из извора. Температура треба да је што је могуће сталнија; стога је најбоље да се ова одаја направи бар делом у земљи и са двоструким зидовима. Осим тога њу треба удејсти тако, да се хладновина може мењати по воли.



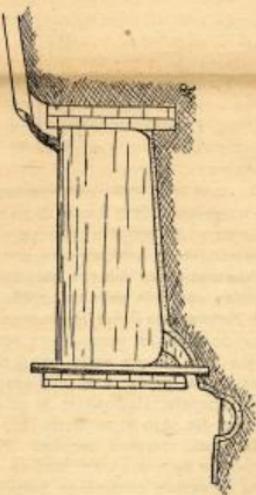
Сл. 3. Узапиће воде у извору (пресек)

С времена на време ваља пропуштати унутра сунчану светлост кроз обојена окна. Плава и зелена боја најповољније су и најприкладније за бразду рашење ове сићне рибе. Висина од 3 метра измену земље и тавана довољна је. Платос одаје треба да буде у благом нагибу да би се избегло стајање воде, а поред тога и непропустиљив, да би се спречило утијавање воде и омогућило лако чишћење или испариње. Цигле и цемент подједнако су препоручљиви за патосаве одаје. За покривач слама има велико преимућство над осталим, нарочито у погледу подешавања и уједначења температуре у одаји. Ако се за покривање употреби цреп или нерамида и ако је дотичија крај хладан, онда је неопходно потребно да се направи и таван.

Што се тиче количине воде, коју треба довести у одају за излажење, ваља рачунати просечно: 1 литар на

минут за 1000 јаја; 2 литра на минут за 1000 излеглих рибица од 1 до 25 дана; 2 до 3 литра за 1000 рибица од 3 месеца старости. Та иста вода може да послужи, по изласку из одаје за излажење и негу ситних рибица, за крупније рибе, па и за потпуно одрасле. Ови бројеви су дати за просечну температуру од 9 до 10 степена; она морају да се повећају када се повећа температура воде.

У највише случајева вода је чиста, и нарочито ако излази непосредно из извора, те би могла да се поштеди пречишћивања и цећења. Иначе, ради сваке сигурности, је бих свакоме радије препоручио, да је предвођено прошли кроз изменичне слојеве песка и угља. Ово може да се направи јефтино у једном повећем бурету а поред тога и ове слојеве је у том случају лако обнављати. Овакво постројење за цећење треба по могућности наместити изван одаје за излажење јаја. Да јеводна цев треба да има, при свом уласку у одају, једну славину или установу са којом ће се, у случају потребе, лако зауставити долазак воде. Ово је неопходна опрезност, нарочито у погледу разних поправака. Вода не се спроведеши у одају кроз цеви од ливеног гвожђа, са спојевима од коже или од каучука, утврђеним за љидове тако, да да могу лако да се скidaју приликом чишћења ових. Оловне цеви нису у опште за препоруку. Славине треба да буду увек ушрафљене, а не спојене на цевима за спровођење воде.

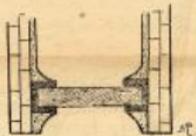


Сл. 4. Робот за излажење јаја (пресек)

Апарати за излажење јаја (инкубацију) су сва добри, само када се позије начин употребе и рукују са њима. Но ипак, најпростији су једно и најбољи. У том погледу, је бих нарочито препоручио апарат са Станице за рибарство на универзитету у Тулузи (Француска), јер се он расклапа потпуно, није тежак за пренос и веома је подесан за чишћење и дезинфекцију. На простору од 6, 6 квадратних метара, са овим апаратом могу да се излегу 6000 јаја од пастрмки. Један

овакав апарат довољан је за мање рибарско постројење. У случају, када се жели произвођење и нега само ситних риба за продају, њега може да направи ма који радионик, који је ио не отреснији и вештији. Због једноставности лакоће са којом се рукује, Французи су га узели за службени модел. Један млади астал довољан је да га држи. Ако се нега излеглих рибица пружији само до 25 дана старости, овај апарат може да послужи у исто време и као резервоар за њих. Ну ако се негоње настави и даље, онда је потребно имати нарочите резервоаре за то. Ови треба да буду прости, лаки, згодни за преопоштење и чишћење и са таквим отицањем воде, да се то покретање осећа у свима њеним деловима. Они су најбољи, ако су направљени од дрвета или од цинка.

За 3000 излеглих рибица од 25 дана до месец и по, резервоар треба да износи: 1,30 метара дужине, 0,50 см. ширине и 0,20 м. дубине. За 3000 рибица од месец и по до 3 месеца дава треба: 2,30 м. дужине, 0,50 см. ширине и 0,25 см. дубине. Најмање једном годишње потребно је да се резервоар премаже катраном или обоји. Резервоари се постављају на покретним столовима дуж зида тако, да се налазе испод славине за пуштање воде. Из њих воде отиче даље кроз олуке или јаркове испоконе у земљу и цементиране. У овом последњем случају, она мора да се одводи у јарак помоћу цеви од каучука или чега другог, да би се спречило прскање.



Слика 5. Установа за затварање рибњака (фондю ододого)

Када младе рибе буду имале 3 до $3\frac{1}{2}$ месеци старости, онда их треба пренести напоље у рибњаке. Најнижа површина (ниво) доводне цеви мора да буде бар за 10 сантиметара изнад највише површине воде у рибњаку. Најнижи пак део рибњака треба да се налази изнад 10 сантиметара изнад највише површине канала за одвођење воде, да би могао да се исхрани до дна. Дно рибњака мора да има нагиб око једног сантиметра на метар простора, да би се лакше извело исушивање, када се јави потреба. Најбоље је да се рибњак окрене у правцу север-југ. Ако је то немогуће, онда макар усправно на правцу главних ветрова. Желети је, исто тако, да рибњак буде у хладу, што се постиже са њем дрвећа са густим лишћем на растојању од 10 метара од обала.

Узапаћене воде из извора треба да се врши на најнижем делу, што ближе дну, избегавајући улазак песка помоћу једне врсте лимана решетке, намештене на предњем делу доводне цеви и уметнуте у један сандук од металних решетака, који је покривен камењем. Вода може да се одводи у рибњаке било помоћу цеви од ливеног гвожђа или цемента, било помоћу сизиданих отлука на слободном простору. Дно рибњака треба да се покрије једним слојем глине од 30 сантиметара дебљине,

да би се спречило понирање воде. Зидови пак треба да буду укошени са нагибом од 45 степени и да су сизидани или постављени глинам. Иначе и дно и зидови рибњака морају да се засаде воденим травама (као: *Nasturtium officinale*, *Nuphar luteum* и *Nymphaea alba*), но под условом да се мотри на њихово разрењење. Ако су зидови рибњака сизидани и малтерисани, онда је потребно да се овај остави без рибе око 50 дана, а за то време пустити воду са штаком отицањем, да би се испрао сав креч, који је веома штетан за рибе.

Ако је могуће постављање резервоара за ислегле рибице у самом кориту потока, као што смо препоручили за икраве и млечице, ондаки је разумљиво, да би то било много боље, него ма какав резервоар са вештачким током. У овом случају, резервоар за младе рибе поставља се одмах до извора.

За пастрмке довољан је резервоар од 25 до 30 метара дужине, 1. метра ширине и 0,90 см. до 1. метра дубине. У њему могу да се одгаје 10 000 ситних риба од 3 до 12 месеци или 18 000 од 3 до 9 месеци старости. За 1.000 ситних риба од 3 до 4 месеци потребно је 5 литара воде на минут; за рибе од 4 до 6 месеци 8 литара, а за оне од 6 до 12 месеци 15 до 20 литара.

У лето треба повећати количину воде и провегравати је вештачки помоћу малих назименских падава.

За младе пастрмке од 12 до 24 месеца старости рибњак треба да буде дубок 1,50 до 1,75 метара. На 1000 кубних метара воде меће са обично до 2.500 пастрмка од 2 године, а 1250 кад ове изноју 3 године старости. Овај број пастрмака захтева такође и вештачку храну као допуну природној.

Шарани остају у рибњацима за излежење све до 8 месеци старости, па се тек после тога гаје у рибњацима или баракама, чија дубина треба да је око 2 метра. У природном рибњаку или бари, може да се држи 20.000 оваквих шарана на хектару простора, само ако се рибама даје и вештачка храна. У вештачком рибњаку овај број може још више да се повећа. Са вештачком храном могу да се гаје у праоријалном рибњаку 2.000 шарана на од 2 године старости на простору од једног хектара земље. Иначе у рибњаку могу да се држе по правизу 4 шарана од 2 године на 1 кубни метар воде.

Ако се вода обновљава сваких 60 часова, онда се могу држати 3,50 килограма рибе на 1 кубни метар, а 5,50 килограма ако се ова обновљава на сваких 40 часова. На 1 кубни метар воде могу да се држе 2 до 3 шарана од 3 године старости. Изнад ових година, број риба, које се могу држати у рибњаку, одређује се према количини воде, којом се располаже и начину њеног проветравања.

Кло допуна рибартву треба још предвидети мале резервоаре-барае за производњу природне хране коју чине: љускари, пужеви и лајви од инсеката, а поред тога једно мало оделење за кување вештачке хране као и криji, отпадака од меса, брашно и т. д. Добро је такође, да се направи и један мали резервоар за издавање болесних риба у случају заразе.

Д-р Бож. С. Попадић

ИЗ ЖИВОТА И РАДА НА СЕЛУ

Потребни закони за подизање сеоских кућа.

Сваком је познато, да су сеоске куће скроз не хигијенски подизане, јер су искре, мрачне и што је најопасније по здравље влажне. И само су зато сеоски деца слабија него деца из вароши, и ако треба да буде обратно, пошто се сеоска деца развијају на чистом ваздуху, а то би било само онда, кад би могла да никако не улазе у кућу. Има сељака, који зими сакуне целу породицу у једно оделење и ту проводе зиму, а у истом се оделењу које је ниско, мрачно и влажно, кува, меси, пере веш, па чак уводе стоку као и. пр овцу са малим јагњицама, крмачу са малим прасцима и ту их храни, стока ту мокри и балега, и те мирише наш сељак удиши.

И сада наш гељак подиже куће обичне висине 2 метра, па и ниже, и кад га запитате зашто не подиже вишу кућу, он не ће одговорити, да је то у интересу штетљиве дрве, јер нижа се кућа лакше загреје. Дакле он и ће дрве, а за заравње слабо га се тиче.

Ја имам у мом селу једног старијег човека који има велику, али и сувише ниску кућу, тако да мало виши човек у њој не може да се усправи. Његови синови по доласку са фронт, препоруче оцу да растуре кућу, и подигну вишу и заравију (јер су имали прилике да виде куће сељака на преднијим народима.) Огац њихових као и велина старијих људи, који једино воле да им је пун по-друм ражије и вина, казао им је са иронијом: „ако нете вишу кућу, ви ето ви, па укопавајте колико хоћете у дубину и добићете вишу кућу, и баш у тој кући сва су деца болесна“.

И кад већ постоје грађевинске секције, које дају планове за подизање школа, црквице, кафана и т. д. зашто онда не би било узакоено, да нико не сме подизати кућу без предходног одобрења грађ. секције и потребног плиза, па макар правно кућу и од слабог материјала. И тада би се ослободио сељак једног велиоког „зла“ са којим веично другује, а не уме да га отера од себе, а то је болест.

О новом требало би да се заинтересује Министарство Нар. Здравља, ако у опште оно мисли штогод о овом неразумном сељаку и законима га путем прости примирјати да се ствара о здрављу своје деце.

17—VIII—1924 год.

Чеда Петровић
земљод. Клока — Крагујевачка.

БЕЛЕЦИКЕ

Како је најбоље употребити одпадак од пиринча. — Отпадци од пиринча могу се корисно употребљавати за сточну храну, нарочито за говеда, јер имају у себи много хранивих материја. Кад се дају говедима треба их помешати са сецканом сточном репом или другом воденостом фурахама да би их омекшали. Но и поред тога ти отпадци остају тврди, те их и не треба давати музим кравама нити сточи која се гоји, јер не их рђаво искористију. Ти су отпадци нарочито подесни за сvinje, те их њима треба и давати, јер ће из ове

најбоље искористити. Ако се још нарочито претходно искористију изабрите, те ће се онда лакше жватати и најбоље искористити.

Како се могу произвести младице од дуња без семена. — Добре младице од дуња, које не се доцније калемити могу се на овај начин произвести.

Изабрati добру и дубоку земљу, па је преријати и изабрите. Посадити младице у марту на растојању од 1.40 м. ред од реда, а на 0.50 м. младицу од младице у реду. Годину дана доцније орезати младице у главу, до земље. Из пре-ееног дела излазиће младари; идућег марта загрунти младице за 20 до 25 см и у јесен исте године или још боље на свршетку идуће зиме одсечи изданаке са мало дрвета при основи. Прва берба ожљених изданика добија се, „накле“, после три године по сађењу. Остале бербе ређају се сваке друге године. Изданци се остављају да расту једну годину, затим се отрину идуће године у марту и с јесени се ожљењи одсечију. Са једног стабла могу се сећи изданци 10 до 12 година.

Ожљени изданици, исечени у марту, саде се одмах у растојају и калеме на спавајуће окце у месецу августу идуће године.

ГЛАСНИК

Анкета о пољопривредном кредиту у Београду. — Нови Министар Пољопривреде и Вода Д-р Ф. Кулоац пре него што би предао Влади и Скупштини један пројекат закона о пољопривредном кредиту одлучио је да по том важном питању чује и мишљење за интересованих пољопривредних кругова.

У том циљу Г. Министар је позвао представнике свих главнијих савеза земљорадничких задруга и друштава, да узму учешћа у тој анкети.

На анкети не се расправљали о општим начелима на којима би почивао законски пројекат о пољопривредном кредиту, па пошто се та начела буду утврдиле, онаа би се свакако путем једне комисије, која би се том приликом образовала, имала и у самом пројекту формулисати.

Ми се радујемо да се ово питање пољопривредног кредита, о коме се већ толико говори поново покреће, само би желели да се ово реши тако, како би се не само задовољиле потребе земљорадника него и како би почивало на здравој и савременој финансијској основи.

Пријем ученика у нижу пољопривредну школу у Алексинцу. — Решењем Господина Министра Пољопривреде и Вода Бр. 3426-Л од 30 јула т. г. Управа Ниже Пољопривредне Школе у Алексинцу прије у школској 1924 год. у припремни течај 15. државних и 15. приватних ученика, а у I разред школске 1924-25. г. 5. државних и 5. приватних питомаца.

Избор државних питомаца вршише Велики Жупан из: брегалничке, ваљевске, зетске, косовске, нишке, по-дувалске, рапшке, тимочке, ужичке и шумадијске обла-

сти а избор приватних питомца Управа Школе из свију крајева Краљевине, Срба, Хрвата и Словенaca.

Потребна документа за државне питомце доставити Великим Жупанијама изведене области, а за приватне Управе Ниже Пољопривредне Школе у Алексинцу најдаље до 15. септембра г. и то:

1) Молбу, да се кандидат прими за ученика.

2) Сведочанство о спреченом IV разреду основне школе.

3) Крштеницу да није старији од 18 ни млађи од 14 год.

4) Лекарско уверење, да је умно и телесно развијен и способан за польске радове.

5) Општинско уверење, да је доброг владања, ако је ученик провео годину дана ван школе.

6) Обавезу родитеља или старитеља потврђену код полицијске власти, којом се обавезује, да не плаћати по 75 дни месечно школарине за три месеца унапред, ако се кандидат јавља за приватног питомца.

Кандидати за I. разред прилажу сведочанство о спреченом II разреду гимназије, реалке или грађанске школе, као и остала горе изведене документа.

Школска година за припреми течај почине 1. марта 1925. г. а за I разред 1. октобра 1924. год.

Приватни питомци плаћају 75 дни месечно на име школарине за коју цену имају у интернату: безплатан стан са постельним стварима и прањем рубља, храну, наставу и лекарску помоћ у случају болести.

Управа Ниже Пољопривредне Школе
у Алексинцу.

Ценовник књига С. П. Друштва.

V. пољопр. поука (гајење усева) г. П. Тодоровић	10—
VI. пољопр. поука (гајење раног поврћа) — д-р Ђ. Радић	15—
X. пољопр. поука (пасуљ, грах и сочиво) М. Лукићевић	5 и 10—
XV. пољопр. поука (болести и штет. гај. биљака) Н. Ранојевић	10—
Земљорадничке коморе — д-р Б. Марковић	5—
Трговина свежим воћем — Миљутин Савић	5—
Зимски текакови рад — Д. Лапчевић	3—
Олломииз из аграрне политике — М. Грковић	5—
Извештај са винодељ. конгреса у Монпелеју — Љ. Којић	3—
Израда кашкавала — А. Г. Јовановић	3—
Грађа за проучавање стоке — С. Гавриловић	15—
Споменица 50-тгодишњице С. П. Друштва	5—
Польска полиција у Србији — Д. Лапчевић	250
Дечји пољопр. клубови у Америци — д-р В. Стојковић	2—
Мара Живинарка — превод — Д. Лапчевић	2—
Поука о пољопр. газдовању — М. Ђурић	10—

Милекарство — А. Р. Јовановић	10—
Домаће конз. воћа и поврћа — стерилизацијем — д-р В. Стојковић	3—
Домаће конз. воћа и поврћа — сушењем д-р В. Ст. Гајење свилобуба — А. Г. Јовановић	250
Једна практична сушница — д-р В. Стојковић	3—
Типови пољопр. производње у Ј. Србији — П. Т. Тодоровић	250
Наука о здрављу — д-р Д. Г. Поповић	1:50
Воће, воће и воћарство — Д. Лапчевић	4—
Грађа за истор. пољопр. код нас — Костић	6—
Предлог С. П. Друштва за трг. уговоре	2—
Путна пољопр. настава у Италији — д-р В. Стојковић	8—
Подизање врбе за плетарство — Д. Лапчевић	3—
живинарника — А. Г. Јовановић	2—
Конзервирање јаја	1—
Наша стара пољопривреда — Д. Лапчевић	8—
Пољопривредне коморе — д-р В. Стојковић и д-р Д. Тодоровић	8—
Шумарство — Благ. Д. Тодоровић	15—
Извештај о пољопр. окр. Ужицког — А. Г. Јовановић и Д. Обрадовић	12—
Беснона код животиња — А. Вуковић	15—
Земљомерство — Љуб. Малетић	10—
Мале поуке о сточној хигијени — П. Савић	5—
Пчеларство — Ј. Јовановић	10—
Ратарство — П. Т. Тодоровић и Љ. Новаковић	10—
За народну исхрану — Д. Лапчевић	5—
Винарство — Б. Ранковић	12—
Воће и поврће — Мил. Милорадовић	6—
Хипологија — Мил. Цветковић	50—
Безалкохолна пића — Љуб. Петковић	10—
Кромпир у домаћој употреби — Мил. Зечевић	10—
Пшеница и раж — М. Ђ. Николић	18—
Наду и колика (латиницом) Детеи и Кери	5—
Упут за поткивање стоке — Мих. Митровић	10—
Обрада земље — М. Новаковић	5—
Медоносно шиље и древеће — С. Хаџић	10—
Земљиште Дрино-Саво-Моравске области А. Стебут	20—
Садржина Тежака за прах 25 година (1869—2894) 20—	
Комплект тежака за године 1899, 1900, 903, 904, 905, 910, 922, 923 г.	20—
Пољопривредни календар за 1920 г.	2—
• • • 1921 и 922 г.	5—
• • • 1923 г.	6—
• • • 1924 г.	8—

Н. З. Књижарима, препродаџицама и сваком ко најчешија книга за најмање 100. дни. одобрава се 20% попуста.

Ко пешаље новац унапред, добиће књиге без икаквих других трошкова — паковање и експедиција неће му се наплатити.

За појединачне књиге увек слати новац унапред, јер се мале поруџбине неће извршивати на додлату.

ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ ШИРите ВАШ ЛИСТ „ТЕЖАК“

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИМ ДРУШТИВАМ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
врата 1869. г. премиску друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, прелазник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

К. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

из годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дн.

Бези пољопривредних школа добијају
даст у пола цене.

Примајуши рукописи се не враћају

Претплата се почиње уједињују
за целу годину.

Број 37.

БЕОГРАД, 14. СЕПТЕМБРА 1924. године.

Година LI.

Оцењивање воћа на изложбама.

Ускоро ће се приредити изложбе у разним крајевима наше простране огађбине, па ће поред других предмета свакако и много разноврсног воћа бити изложено. Излагачи ће се надметати са својим производима на тим изложбама и сваки ће од њих сматрати да је најбоље производе изложило и сваки ће нестриљиво очекивати од оцењивачких судова најбоље сцене. Па, ако се који превари у очекивању, ако му оцењивачки суд не досуди највећу награду, онда долазе разочарања, нездадовљства и протести против оцењивачких судова. И тако се то дешава скоро редовно сваке године на нашим изложбама.

Испитивање изложеног воћа на изложбама и додељивање награда је, нема сумње, једна врло детинативна ствар. А рјаво оцењено воће и неправично додељена награда могу веома штетно дејствовати на излагаче, у смислу да их одврате од учешћа у доцнијим изложбама, па чак да од њих створе и непријатеље тих корисних пољопривредних утакмица.

Да се такве ствари не би дешавале, треба при оцењивању воћа на изложбама и додељивању награда обратити пажњу на две ствари, а на име: 1) избор личности у оцењивачким судовима и 2) на начин оцењивања воћа.

Личности, које оцењују воће, па и сваки други пољопривредни производ, треба да су, стручни људи и добри познаваоци предмета, које оцењују. То треба, осим тога, да су људи широког искуства, који су доста путовали и познају пољопривредне погодбе не само једног него и многих других крајева. Оцењивачки суд треба да је састављен од барем два до три лица, јер ће онда не само мони боље уочити изложени предмети по оној народној изреци: више очију више виде, него ће се добити и једна просечна оцена, која је свакако и сигурнија него ли оцена само једног лица. Сви чланови оцењивачког суда треба при оцењивању воћа пажљиво да промотре и да утврде у колико се оно приближује или удаљава од типичних представника дотичне сорте. Оцењивање

се има вршити утишини, по могућству у међувремену, док публика не кружи по изложби, јер иначе у великој ларми лако се одвлачи пажња оцењивача на друге ствари, а она међутим треба да је сконцентрисана на предмете, који се оцењују. Рад на оцењивању не треба да се врши сувише дуго времена, рецимо од ранога утра до мрклога мрака, јер велики умор може савладати чланове комисије, те предметима, које оцењују и неће поклонити оне и онолике пажње, колико они заједничкију, већ ће гледати да што пре, па макар и на двоје и на троје сврше свој посао.

Оцене воћа на изложбама врше се од ока. Очи као и сва чула често пута варају, те и оцена тајком донета није увек сигурана. Нарочито наступају тешкоће — кад се воће од ока цени — у класификоваша воћа за награду, кад је оно код већег броја излагача више мање подједнако. Отуда се оцена од ока за разне предмете на изложбама замењује све више и више цифром, па се цифра у последње време, нарочито у Америци на воћним изложбама, отпочиње применявати. Разве појединости на плоду које утичу на вредност и каквону посебно се узимају у разматрању, па се свака од њих бележи посебном оценом, цифром. Кад све те цифре сабрате дају збир од рецимо 100, онда то представља један потпуни идеалан плод. У колико се збир цифара приближује стотини, у толико се плод има сматрати као бољи и заслужнији за награду и обратно.

Појединости, које се узимају у обзир при оцени изложеног воћа и од којих зависи дефинитивна оцена јесу у главном: облик, величина, боја, једноликост и стање плода. Нека од тих појединости је важнија од других, те се отуда и мањом цифром бележи. Тако се, по америчким методама оцењивања и т. д. облику плода даје оцена до 15, величини, круционаји плода до 15, боји до 20, једноликости до 20 и стању плода (флеке, болести, прљавост) 30. Разуме се по себи, да у колико се изложени примерци приближују типичним, идејним представницима сорте воћа, у толико су и цифре које представљају набројене појединости ближе напред наведеним крајним цифрама. Идеј-

алан би био плод који би при оцени оцењивачког суда добио, за јабуке, крушке брзе дуње, брескве, шљиве, кајсије и шрешње ове цифре:

	Оцене
облик	15
величина (крупноћа)	15
боја	20
једноност	20
сташе плод	30

Свега : 100

Код грожђа поред напред наведених појединости при оцени узимају се још неке у обзир, као што је пример: облик грозда, величина грозда, крупноћа зрина, каквоћа и чврстине.

Појединим пак од тих појединости додељују се ове цифре:

	Оцене
облик грозда	10
величина грозда	15
величина зрина	10
боја	10
једноност	10
сташе зарада	20
каквоћа	20
чврстини	5

укупно 100

Ако су пак изложене веће колекције воћа онда се при оцени тих колекција има водити рачуна о броју изложених сората, о вредности сората за дате циљеве и о сташу плода, које представља просечна оцена појединих изложених сората. Цифре које се додељују тим разним појединостима јесу:

број сората	33 или 1/3
вредност најверетија за дати циљ	33 - -
сташе плод (просечна оцена из описаног сората)	33 - -

Тај начин оцењивања воћа помоћу цифара пружа оцењивачима сигурну основу за правилно и објективно оцењивање воћа, те га треба и код нас усвојити и у праксу увести. Цифре које смо

мало час извешти могу се, разуме се и мењати, али ипак треба да се утврде за појединачне својства воћа највиши бројеви као и укупна цифра, збир — свих тих својстава, која представља идеалан плод.

Излагачи воћа воле да критикују, оне који оцењују воће, а изрочито кад су незадовољни са донетом оценом. Огуда је добро да им се стави пред очи, заједно и са изложеном воћем доказ у чему је њихово воће изостало од других, те да се на тај начин не само увере да су на погрешном путу, него да им се тако даде и могућност да се за идућу годину поправе. Тај доказ, то би у ствари биле оцењивачке карте са испуњеним оценама, које треба поред самог изложеног воћа ставити те да се из њих може [не само видети оцене појединачних особина и објаснити зашто је дан излагач није добио награду а други јесте него и које су слабе стране изложеног воћа, на које би се имала при гађењу обратити пажња.

B.

ИЗ МЛЕКАРСТВА

Пор-Сали (Port-Salut)

Сирови се обично деле на меке и чврсте, док се Пор-Сали може сматрати као средина између једних и других.

Пор-Сали је масан, пресован и полу куван сир. Кора му је relativно чврста, а маса relativно мекана, али, не много, да би се изложила цурању, што је врло важно за време топлих дана,

Најзгодније млеко за Пор-Сали цело је млеко или мало оплављено, које садржи 3-5% масти. Ако је мало накисело, не смета никад изради, напротив, чини добро. Држи се, да млеко које има 20 гради киселине на Дорниковом аспидиметру је најбоље за прераду.

О, њиво моја, о, благо моје!
Душа ми песме радости поје,
Јер с тебе срећа живот ми слади,
Благо ономе који те ради!

О, њиво моја, пуня си злата.
Које ми сипаш из жутог вазла;
Храниши ми кућу, — чуваш од глади.
Благо ономе, који те ради!

Ти примаш семе из руке прије,
Да с тебе после плод бео згрне,
Да пружиš тамо, где има, глади.
Благо ономе, који те ради!

Птице, што лете с трава на гране,
На теби нађу слађане хране,
А њином песмом свет се саслави,
Благо ономе, који те ради!

На теби над сам, Богу сам ближе,
Мој поглед често к небу се диже

* Приказано и рецептошно на народној забави „Сра. Рат. Читаонице“ у Срем. Митровици 2. марта 1924.

Подсиравање се врши на топлоти од 28-35 степ. Трајање подсиравања је 30-40 минута. Подсиравање се врши махом течним сирштетом, које се добија по трговинама а ређе сирштетом спроведеним по сирарама.

Подсиравање се врши у казану са дуплим видовима, загреваним топлом водом или паром; у недостатку ових можемо се послужити и обичним сирачким казаном. Поншто се сипа сирштет — 20—25 с. м. кубних сирашта свага 10,000, — разблажених у десет делова воде, на 100 л. млека и између, казан се покрије и остави на миру да се изврши подсиравање. Подсиравање се сматра завршеним кад подсиревнина постане прилично чврста.

У више случајева долаже се млеку боја за сир.

Пошто је подсиравање завршено, подсиревнина се разбија помоћу сирачког ножа или харфе, па се испре што већи део сурутке. Затим се продужи мешање све дотле док се не добију зрак величине ишчезе. Треба 15 — 30 мин. да се постигне резултат. За тим се остави, да се стапложи и груди падне на дну казана па се онда оточи суругка, помоћу чепа на казану или помоћу сифона, криве матер.

Мешање односно одвајање суругке може се олакшати и скратити лакшим загревањем. То се врло лако изводи, нарочито ако је казан са дуплим видовима; пусти се само топлу воду или пару тако да се топлота подигне за 3 — 5 степ. или све дотле док топлота масе достигне 33 степени у зиму или 36 степ. у лето; мешање траје за време и после загревања.

Калупи су обично од челичног плаха или од обичног каламасоног плаха, избушени местимично малим рутицама. Величине су обично 25-27 с. м. у пречнику и 8 с. м. висине. Сваки је калуп обложен честим цедилом. Поншто пређу висину калупа за 1 с. м. од прилике, онда се преклопе крајеви цедила тако, да се избегну превоји који би остварили неравнине на површини сира.

Калуп је често и један прости обруч од буковине или тополовине. Сваки је сир покрiven дрвеним кругом, који сасвим пасује у калуп, а који дозвољава да се врши пресоване, тежином од 5 кгр. на кгр. сира.

И Бога зове труд да награди.
Благо ономе, који те ради!

Овде на теби све Бога хвали
И воштаницу најскујљу пали;
Овде се тамјан најлепши кади.
Благо ономе, који те ради!

На теби кад сам, тад' сам у рају,
Јер за рад само људи признају,
А рад молитву најлепшу гради.
Благо ономе, који те ради!

Овде на теби порока нема.
Све ради, а рад, благослов спрема.
И љубав братску у срца сади.
Благо ономе, који те ради!

О, њиво моја, мој рају лепи!
Слобода твоја понос ми крепи,
И полет даје најлепшој нади.
Благо ономе, који те ради!

Пуњење калупа треба вршити брзо, водити рачуна да се прва количина метнута у калуп не расхлади, докле чега би се врло тешко постигло сајање са подсиревином доције додатом; такође, треба спречити да се последња количина не стадри у казану.

Ако се тиче веће количине, примакнућемо што ближе казану, па истом је већ постављен потребан број калупа (око 5 на 100 л. млека). Пуњење се врши брзо помоћу кашике.

С обзиром на количину коју прерађујемо, сиреви се пресују додавањем тегова или се служимо нарочитим пресама.

У првом случају, сваки се сир покрије једним дрвеним кругом од тврдог дрвета, чији је пречник за 2 — 3 с. м. млањи од пречника калупа а дебљине 12-15 м.м.

Оптерећивање је од 5—15 кгр. у току од 6 часова; за то време цедило се мења: трипут за први сат, двапут у току другог сата и једанпут у току трећег сата. При сваком мењању цедила сир се преврне и постави на свој дасци.

Тежина од 5 кгр. довољна је за први сат; за време другог сата замени се са тежином до 10 кгр, после тога оптерети се са 15 кгр, која тежина остаје до краја цеђења. Пресоване се може према потреби продолжити за дуже време него што је назначено; махом се променjuје од 10-12 часова.

За веће количине служи се механичким пресама нарочито за то конструисаним са којима се могу 20 и више сирева једновремено пресовати.

Пошто се пресоване заврши, сиреви се поваде из калупа, преврну, поставе на чистим и сувим даскама и затим однесу у сушницу. Сушница је снабдевена полицама, на којима се постави сиреви; топлота треба да је најмање 14%. Поред осталог сушница треба да је тако уредеша, да кроз њу стапљо струји чист ваздух, управа да има промје. Сиреви у сушници треба да остану све дотле док не буду добро суви, зашто треба 12-24 часова.

Потребно је затим извршити солење, које се врши на разне начине у разним сирарама. У главном, солење

Тамо унутра раздор и сваја,
Људи се гложе, злурадост, краја.
Напољу ту је љубав из влади.
Благо ономе, који те ради!

На теби кад сам, осећам сласти :
Господар да сам, достојан чести.
На теби крв се од страсти хлади.
Благо ономе, који те ради!

Кад бацам сeme ово на тебе,
За свет сан бацам, а не за себе,
Богат и убог њим да се слади.
Благо ономе, који те ради!

Имал' што лепше од овог дела?
Дачим се звојем, што кури с чела.
О, душо моја, Бога призови!
Боже помози и благослови!

Јован Удиџка.

Срем. Митровица 1924.

не треба да пређе 2 $\frac{1}{2}$ што чини 50 гр. соли за један сир од 2 $\frac{1}{2}$ кгр.

Обично се свака страна и у наоколу посоли ситном соли. Больје је да се солење врши постепено, јер би на тај начин обезбедили меканост т. ј. финобу сира. Зато треба сиреве сваког дана потапати у саламуру свом површином. Још би се могло препоручити солење првих два три дана ситном соли или остатних 12 дана треба употребити саламуру. Солење саламуром врши се, ако сваког дана потапамо сиреве у саламуру која садржи 25% соли све дотле, док се образује кора.

Ако је солење вршено одједаред, сиреви се носе у подрум после 24 часа. Ако је солење вршено поступно, онда би сачекали да се образује танка жућкаста кора са друге стране; то нам је знак да треба престати са солењем.

Ако лети израђујемо Пор—Сали, неопходно је имати хладан подрум чија температура не прелази 11—12 степ. Потребно је да је подрум што дубље укупан у земљу, или да му је обезбеђено проветравање, што је у оваквом случају прилично тешко. Поред осталог треба да сачува потребну влагу (град влаге 90 степ.) за време топлих дана.

Подрум за зрење треба држати чисто, често га треба кречити. Свуда у наоколу постављене су полице на којима стоје сиреви.

Ако је сир солен од једаред па следећег дана однесен у подрум, потребно је потапати га сваки други дан у воду близије посолену све дотле, док се не образује кора. После тога треба сиреве трљати с времена на време чистим влажним платном. То је нарочито потребно ако подрум није доволно хладан и влажан. Платно треба обложити сланом мало посоленом водом.

Ако су сви услови нормални, трљање се врши сваки други дан, за време првих 15 дана, затим сваких 8 дана. Трљање може бити и чешће, ако је то потребно (кад нема доволно влаге или је велика температура). На тај начин спречавамо прскање коре на сиру.

Ако и поред тога кора на сиру прска, потребно је трљати кору са мало масла олако посоленом.

Зрење Пор—Сали захтева од 6—7 недеља, али је често продаван и пре тога времена. Зрео сир има тамно жуту кору; унутрашњост масе треба да је једнотастна, мекана, са понеким окцем, по величини и одstaјању приближно једнаким.

Принос млека за Пор—Сали зависи од квалитета млека, од начина прераде више или мање савршене. Обично принос је 10,5—12%. Треба 18—20 л. млека да се добији сир од 2, 5 кгр.

Поменута тежина сматра се као највећа. Већи сиреви (25 с. м. у пречнику и 4 $\frac{1}{2}$ с. м. дебљине) нису теки од 2 кгр и 100 гр. до 2 кгр и 300 гр. Праве се такође мањи сиреви од 18 с. м. у пречнику и 4 с. м. дебљине, који теже 1 кгр. до 1 кгр и 200 гр. Пор—Сали је нарочито важан као летњи сир. Израђује се врло добро од априла до октобра, ако само расположимо са потребном инсталацијом, нарочито ако имамо хладан подрум.

Пор—Сали се обично пакује у лаким сандуцима, који су обично избушени како би се обављало проветравање за време путовања.

Горе поменути се сир израђује у Француској, тражија му је из дана у дан све већа, како у земљи тако и ван земље.

С обзиром на квалитет, пријатан укус и могућност израде поменутог сира свуда где има млека, између сам израду истог са жељом, да се и код нас одомаћи његова израда у толико пре, што би могао постати и предмет извоза а што је свакако важно за наше још неразвијено млекарство, а које има много услова, да постане важна привредна грана.

В.А. П.

ИЗ ЗАШТИТЕ БИЉА ОД БОЛЕСТИ И ШТЕТОЧИНА

Две болести на шљивама.*

1.) *Буђ на плоду.* (*Monilia fructigena Pers.*)

На заруделим или зрелим шљивама, појави се сивкаста буђа у облику мањих или већих пега, поређаних у виду прстена.

Побубјана — заражени плодови отпадну пре првог зрења или остају на воћкама. У више случајева смејују се, осуше и остају чврсто на границима и та ко презиме.

Болест проузрокује гљивица, која се преноси својим семенцима и остаје на плодовима преко зиме а одатле се идуће године даље развија и распрострире на новим плодовима.

Буђаваје плодове а који падну на земљу, треба чешће скупљати и одмах сплинити а такође и оне на воћкама.

Најбоље је ако се заражени плодови, одмах при правој појави оберу и спаље.

Највише се јавља на шљивама за време кишног и влажног лета.

У новије доба извршени су огледи у Немачкој са прскањем помоћу бордовске чорбе, који су дали добре резултате.

Сарања се на овај начин: истопи се 1 кгр. плавог камена у 8. литара воде и 1. кгр. крече такође на 8. литара воде. Истопљен креч (кремно млеко) сина се у какав суд и овоме дода 84. лит. воде па добро измеша, па се затим томе дода растаорен плави кемен и све скупа измеша.

Ово је једнопроцентни растворт бордовске чорбе.

Могу се воћце прскати и преко зиме и тада се узима двопроцентни растворт (2. кгр. крече и 2. кгр. плавог камена на 100 лит. воде.) За време листања и цветања употребљава се полупроцентни и једнопроцентни растворт.

Прскава се врши 2-4 пута и то: 1.) пред цветање; 2.) одмах после цветања; 3.) по заметању плода и 4.) на 3-4 недеље по цветању.

* Одговор на питње Криво-паланачке Полупривредне Подружнице, према послатим болесним плодовима и линији.

2.) Црвенкасто — рђасте пеге на лишћу шљива.

На лишћу се појаве округласто испучене црвено пеге. Ако је лето суво, тада се заражено лишће са стране уковици и лако опада. Под повољним условима ове се пеге појаве и на више места на лишћу, услед чега опада и плод застане у порасту.

Болест проузрокује гљивица „*Polystigma rubrum*“, чије споре — семенице презиме на лишћу и помоћу ветра заједно са лишћем даље распространују.

Најбоље је ако се с јесени све опало лишће пажљиво скупи и одмах спали. Исто тако треба с јесени земљу око воћке атпом прерињати.

Кад шљивне листају могу се после цветања опрскати раствором зелене галице и то: на 100 литара воде раствори се 2. kgr. зелене галице и 3. kgr. крече.

П. С. Пешковик

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Желим да на мом имању код Врњача запатим до бру расу кокошију. Молим да ми дате обавештења о кокошкама, аваној Вијандотки.

Д-р Ч. М.

Одговор:

Раса кокоши „Вијандотка“ одгајена је у Америци, укрштањем Хамбуржанске кокошке и Браме. Од Хамбуржанске је наследила особине добре носиље, а од Браме особине добре кокошке за месо и добре носиље.

Вијандота је боје различите: има беле, жуте, златасте, јаребичасте, сребрнасте, и т. д. Највише се цене бела и жута Вијандотка.

Способност њенајаја се приближује Брами, ма да је од ове нешто ситнија.

Брижљивом селекцијом амерички живинари су створили једну добру расу за месо и за ношење јаја.

Вијандота се у Америци нарочито гаји за зимско ношење јаја. Пилиће — кокице од 7—8 месеци врло добро носе зими.

Јаја су јој прилично ситна, теже око 60 грама комад, те је у томе погледу лошија од талијанске кокошке.

Млади пилићи брзо расту и брзо се облаче те не страдају од хладноте и других непогода, као што је случaj код Орпингтона, и других раса.

Прошлогодишња зима је у овоме крају уништила многе расе живине, међу њима је нарочито страдала талијанска кокоши и Орпингтон. Многи одгајивачи у овоме крају, који су држали Талијанку, остали су без и једног грла, међутим одгајивачи, који су држали Вијандоте, прошли су без велике штете.

Вијандота упоређена са Талијанком, много је боља од ове. Док је Талијанка само добра носиља, има суво и жилчасто месо, не лежи, неопоре је према хладноти и разним болестима, дотле Вијандота је одлична кокошка за месо, добра зимска носиља, добра квочка и отпорна је према хладноти и разним болестима, а у погледу хране је врло скромна.

У Америци је jako ценјена и доста одомаћена, те би је требало и код нас размножити.

22-VIII-1924 г.

Шабац

П. Бундушевић

директор Рат. Школе

Питање:

Близу развалине Сисевачке цркве у општини стубичкој, срез параћинском, округ моравски, повратио се инсекат у великој маси, једе лист и преги уништењу жељве кромпира. Питају какво средство треба предузети ради сузбијања.

М.

Одговор:

Поводом штете коју је нанео један инсекат кромпир урезу параћинском, — пошто сам тек јуче добио овај инсекат у Београду — оговарам ово. То је једна врста од роза *Epicauda* (из фамилије Meloidae, у коју спада и чувена шпанска буба, *Lytta vesicatorie*). Квар кромпировог лишћа од стране *Epicauda* онакакан је више пута на разним местима Европе, — али, узимајући у обзир, да ларве *Epicauda* тамане у великом броју јаја скакаваца (нарочито мароканско скакавац, *Staurostolus maroccanus*), овај се инсекат сматра као користан, те није га потребно систематски уништавати, већ само бранити од његовог напада кромпир само у случају кад се буде појавио у прекомерном броју, што се (српском или несрпском) не догађа баш тако често. Стога се мере за сузбијање *Epicauda* уопште нису озбиљно прouчавале.

Пошто је инсекат прилично велики, не крије се па је добро уочљив азбог своје црне боје са црвеном главом на зеленом лишћу, није тешко га покупити руком, ако ћиња, која је под кромпиром није велика. Иначе с обзиром на врло велику пројрљивост ових одраслих буба у току првих дана њиховог живота, могло би се по моме мишљењу, применити прескаје лишћа слабом емузљијом т. зв. париског зеленила са кречним млеком, и то у пропорцији (размери), — 50 грама зеленила, 50 гр. свеже гашеног креча и 15 литара воде.

prof. д-р Јулије Вагнер

БЕЛЕШКЕ

Резана паприка. — Једна одлична, врло укусна и издашна салата за зиму јесте резана паприка. За њу је потребна једна тренћина од онога што је нужно за целу паприку. За њу се може употребити сваке врсте паприка, али су најбоље бабуре и то: беле, црвене и зелене.

У јелу, а нарочито у зимњем јелу, врло је важна чинијеница: *еселешика*, то јест на леп, укусан начин напештено, сложено јело. То је исто и са оставом. Много је лепше видети лепо сложену зимницу у тегле (боце) него просто нагурану, без реда. Сем тога кад је у реду сложено и мање простора заузима, дакле економично је.

Дакле, узму се свеже, здраве и добро стасале паприке, лепо оперу из неколико вода, оцеде и на чистој дасци оштрим ножем режу од врха ка дршци у

таке котурове; што су тањи котурови укусније је за јело. Затим се слажу у суд и помало осоле. Суд се озго још досоли и покрије; тако остану 24 сата. Затим се у добро опрена стакла слажу док се не напуни; не треба набијати, него ~~само~~ стресати.

У један лонац скива се слаб пресолац (ва 1 литар воде 2 кафене кашике соли и на врх ножа салицила*) и хладан се прилије по плавици. Пра позиваша канути неколико капи чиста ширитуса, а затим добро везати пергамент хартијом. Може да траје неколико година, а за јело је укуснија од целеја.

Београд Милада Ђурин-Топаловић.

Рибана бундева. — Узми какву било бундеву. За 4 особе доводи је бундеву од 2 килограма. Спља се лепо; опере, затим се ољуши, испиши семе и онда се изриба. Може се рибати и ређејту обичном, на ређету за купус, на ређету за поврће, а је метем на машине за месо, и то је најбоље.

Самдевена се прељије шољицом од прве кафе чистог винског сирћета и осоли са две кафене кашичице соли; то се све добро измеша и остави покривено да стоји да подне ~~чорбом~~.

Око подне за један час мете се у шерпелу добра варача масла, бутера или мајмакса и добра кашика брашна. Чим је брачно љуке боје спусти бундеву, добро измешај и налији једном штолом вреле чисте воде, млека или корбе. Треба све добро промешати и кувати на тихој ватри се док не постане пене озго, а то траје око једног сата.

Ово једо је врло крећиво, укусно и јестиво, а савка га домаћица може скувати и лако искористити све бундеве, нарочито јургете и шпарга тиквице.

Београд Милада Ђурин-Топаловић.

Да се муве од шунке одбију. — На шунку најдају муве и остављају јаја из којих се излегу црвиле те их то не само може јако да оштећи, него и ономе, који их једе, то ги најмање није пријатно.

Муве се могу одбити од шунки, ако се ове по извлачењу из саламуре и пошто се провену, истрављају мешавином од вина и сирћета. Онда се после тога суше и обешене чувају на месту, које није влажно.

Исто тако шунку се добро чувају ако се суше у ораку, но у том случају имају само и нарочити изглед и укус (димљену шунку).

Како да се сачува купус од глоговца? — Глогоvac се најбоље тамани јад се његове гусенице са купусом прикупљају и очијењују. Добро дејствује против тих гусеница и валивање купуса у вече са водом од 45°C.

Да се купус заштити од гусеница распоредити у квадрату на ~~стакли~~ 2 до 3 метра сумпорисане крпе. Гас од сумпора, која се развија под утицајем топлоте смета гусеницима. Сумпорисане крпе добијају се на тај начин што се једно раздвојено буре напуни за две трећине вуненим кримама, па се затим буре извре и наслони на други крамен. Потој буретом се запали сумпора тако да се крпе довољно сумпоришу.

* Избегавати употребу епинина, јер штави здрављу.

Избегавати употребу јаворовог листа.

ГЛАСНИК

Изгледи за наш извоз воћа, грожђа и вина у Чехословачку. — Из једног конзулатарног извештаја саопштавамо ове интересантне податке за наше пољопривреднике:

У оште узев данас су најгодије прилике за извоз нашег вина грожђа и воћа за Чехословачку, и наши винарски и воћарски трговци имају, сад изнешле услове за извоз нашега вина, грожђа и воћа, јер ни грожђе, ни воће није ове године добро родило ни у Чехословачкој, ни у Аустрији, ни у Мађарској, па ни у Немачкој. У Чехословачкој је ове године грожђа и спод половине лајнског рода, а таква је перодица и у свим земљама, које граниче са Чехословачком.

Сви су услови да ове године наши извозници заузму на чехословачким тражиштима место, које раније нису могли и тиме нају додличне пијаце за извоз нашега вина, грожђа и воћа.

Наравно да и они са своје стране морају све да учине да послат вино, грожђе и воће буде најбољега квалитета и најлевше упаковано.

Грожђе се мора брати гроzd по гроzd, а паковати у чисте и нове корпице од по пет кила, какве се једино траже.

Нипошто не довозити ни вино, ни грожђе, ни воће, па тражите купца, већ продајти унайдред франко Брајислава, па тек онда ~~товариштво~~. Овако поступити из много разлога, а по најпре што се изућије цена увија, и што овде нема подобних магацина за смештај непролатне робе, већ се роба даје банкама у комисион, где редовно продајде.

Грожђе слати само најпробараније, и то експресним бродовима, а такође експресно слати и све наше друго осетљивије воће.

Скупљи подвозд, експресним бродовима, исплатиће се двоструко, јер се постиче највећа цена, и нема бојазни да бе се воће покварити.

Наравно да не се забор скупљег подвозда обратити пажња и на што болу каквоћу воћа, и да се слати најпробараније и најлепше и грожђе и воће.

Најбоље би наше вино, грожђе и воће прошло овде, и добило највећу цену, када би чехословачки извозници дошли лично к нама, сами одабрали, купили и сами извозили.

На жалост, ти ће случајеви ређи бити, и то у крајњим случајевима; па и тада ће нам доћи на ноге само ситни овлашти трговци, који ће куповати само за своју личну потребу, и то једино у случају, ако молни воћарски и винарски труствови и картели не могаду да ставе на расположење ни један више гроzd и ни једну јабуку.

Наши извозници морају сами да пробијају лед, бежени дрлеко од овлашти винарских и воћарских труствова, који у Бринцију неће и не жеље да раде са нама.

Лајнске године су неки наши извозници успели да продалу наше грожђе појединицима, и имали су добру зараду.

Фирма Браће Јовановића из Пожаревца извезла је лане око 80 вагона грожђа, директно за Праг, и

одлично је прошла, јер је унайред продала грожђе.

Ове године могло би се у Чехословачку увести даље више грожђа него ли лане. Ове године би се можда могло увести и свих 4000 вагона грожђа, јер га овде нема.

Наше је грожђе још лане нашло купце, и у Прагу су се могле видети корпе са натписом „српско“, и то је наше грожђе најскупље продајено.

Јабука је само из Ариљског среза лане увезено за Чехословачку на 1500 вагона; свега је лане извезено јабука из Србије на 5000 вагона, а још више из Словеније. Да их је било три пута више, све би било про-дово.

ИСПРАВКА

У 34 и 35 бр. Тежака у чланку „Јабуковача“ другом ступци на 11 страни:

У другом реду на место укисних треба читати укусних шестом . . . од 1000. кгр. . . од 100. кгр. осмом . . . и 5-6% . . . и 5-6%/_o кис

ЦЕНОВНИК

Справа и другог материјала који се продаје у магацину Српског Пољоприв. Друштва.

Азбест за филтрирање вина, кгр.	50 дин.
Вршалице ручне	3300 .
Багремово семе	25 .
Грахориза	7 .
Градомер за вино и ракију	50 .
Гредељи за плугове половни	100 .
Гуме округле за прскалице	15 .
Гумена црева за прскалице од 1 мет.	15 .
Гуме резервне за тегле	1 .
Даско за плугове Н. б. и 7.	70 .
Дрлаче дводеле лакше	600 .
Дрлаче дводеле теже	750 .
Дрлаче троделе лакше	900 .
Детелина првена	30 .
Детелина луцерка	30 .
Заправичавачи ручни	70 .
Каличиметри	800 .
Кључеви за Саков плуг	6 .
Копачице за прашење и отгртање	900 .
Копачице „Планет“	600 .
Круњачи за 1 клин без ветрила	700 .
Круњачи за 1 клин са ветрилом	850 .
Круњачи за 2 клина са ветрилом	1250 .
Калцијум цијанамид	3.50 .
Ланци за плугове пар	60 .
Манила за везачице клубе	69 .
Жица бодљикава кгр. — 8 м.	10 .
Маказе за воће и лозу	30 .
Маказе за ограду	80 .
Маказе за овце	25 .

Мухар семе	8 дин.
Муљаче за грожђе на 1000 кг	1150 .
Ножеви калемарски „Кудно“	35 .
Ножеви калемарски „Солинген“	30 .
Мотор од 8 коњских снага	44000 .
Пеки за Главинићеве сушнице	1000 .
Плави камен	10 .
Плугови обртачи са 1 једним точком	850 .
Плугови обртачи са колечима	900 .
Плугови са једним точком Н. 4.	500 .
Плугови Н. 5. са колечима	650 .
Плугови Н. 6. са колечима	680 .
Плугови Н. 7.	700 .
Плугови Н. 7. са претплутом	900 .
Пресе за грожђе од 90 метара	1400 .
Просо семе	7 .
Повртарско семе оброк	1 .
Прскалице Верморел	650 .
Прскалице Аустрија	550 .
Прскалице Ковина	450 .
Раоишићи за Серас и Сак Н. б.	30 .
Раоишићи за Комет и Сак Н. б.	35 .
Рафија	12 .
Сејалице за жито Сакове од 11 реди	4000 .
Сејалице за жито Сакове од 13 реди	4500 .
Сејалице за кукуруз од 2 реда	500 .
Сечке за фураж 650, 1100, 1500 и	1800 .
Сонде за жито	15 .
Семе сточне репе	28 .
Сумпор у праху	550 .
Сумпор у шинкама	0.30 .
Табани за плуг Сак	12 .
Трокари	32 .
Тријери Хајдови већи	2600 .
Тријери Хајдови мањи	2300 .
Патент тегле од 1 кг	14 .
Патент тегле од 2 кг	23 .
Патент тегле од 4 кг	40 .
Тегле за мед од 1 кг	12.50 .
Тегле за мед од 1/2 кг	7 .
Тегле од мајонике од 2 кг	18 .
Цвеће разно оброк	1 .
Цртала резервна	130 .
Широмери	50 .
Рибља бешика за бистрење вина грам	1 .
Желатин за бистрење вина	120 .
Пресе за сено мање 15.000 а веће 25.000	1000 .
Филтир апарти од 30 кг	550 .
Апарати за конзервирање вина и вино	550 .
Пумпе за вино без црева	2000 .

Сви резервни делови за Верморелов каличиметар и за прскалицу Верморел по заједничком ценовнику.

Пољопривредници ширите ваш лист

„ТЕЖАК“

ФАКУЛТАТ В АДВОКАТСКИ

ИНДУСТРИЈСКА БАНКА А. Д., БЕОГРАД,
АУТОРИЗОВАНО ЗАСТУПНИШТВО
LINKOLN, FORD, FORDSON.

ТРАКТОР „ФОРДЗОН“
Сада око 500.000 комада у употреби.

Упрошћен, компактан, поуздан, пак за руковање, економичан.
 Штеди време и рад. — Увећајте Вашу зараду Фордзоном!

Пољопривредник треба сада Фордзона више него некад. Потребан му је, јер су снажене ардајне цене његових производа, што га проморава да свој удео у добити повећа на тај начин, што смиљује трошкове производње. А

Фордзон свршава госао од 4—6 коња и уштеди сељаку 30—50% раллог времена. А уштеђено време — пошто су поља на време припремљена за рад и пошто се рад може да посвршава унек када је то потребно — значи за сељака што и готов новац.

Као и увек метада механичког рада по-изузје се као издашнија простира и брижа. Газдинству машина повећава производњу, уштеђује рад — укратко: производи више и јефтиније.

Фордзон користи на тај начин, што човек може да сврши више посласа иза краће време. Фордзон даје снагу за орање, сејање, култивирање, жетелачки рад и за вучу и покретање машине, које су у употреби на пољском добру: вршалица, жетелица, дрљача, сејалица, тестера, млин, пумпа и т. д. Фордзон је стапала моторна снага употребљива преко целе године.

Нити зима нити временске непогоде немогу да смање употребљивост Фордзона. И дању и ноћу — 24 сата за дан ако се то захели — може да се употреби његова снага.

Господи државни економи, који су имали прилику видети Фордзон у раду, дали су веома повољно мишљење о истима и ради их препоручују нашим пољопривредницима.

Затражите од ауторизованог заступништва **Индустријске Банке А. Д. Београд**, (Телефон 8-30), сва обавештења која Вас интересују; нека Вам машину покаже у раду на Вашем добру и нека Вам објасни како трактор може да Вам уштеди и време и рад.

Свако пољско добро треба да има свога Фордзона.

П О Д А Ц И

Мотор — моноблок од 4 стублица, пречник 102 mm. ход 127 mm. Велма и солидна лежишта.

Подизањивач — се врши буђачним. Кружње је заједнички осигурава помоћи зајамних кола, које распредесе згартине уздаја штифтовањем са гвозденим сликама.

Расклапањивач — термоциклонског система.

Пречистач ваздуха — Ваздух, потребан за сагоревање горивом кроз подени пречистач, где оставља сву своју прашину. Истини много се повећавају трајност стублица и компонента.

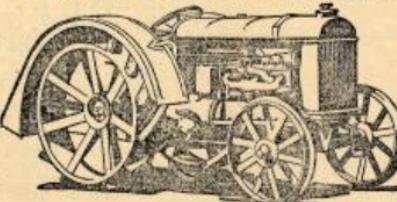
Пренос снаге — Зубчанин бранса су стапљено везани. Три бранске напред и једна напозад. Све осовине имају ваздушна лежишта.

Под преносником за мотор ради са брзином 1000 обрата у минуту, има се:

Брзина осовине	Број обрта	Број обрта	Брзина
преноса	зајово	задње	основне трактора
мала	84:28	207:6	11:86
			2.52 km/сат
средња	45:77	382:3	21:85
			4.64
већа	18:26	954:3	54:76
			11:62
награг	47:76	366:4	20:9
			4.44

Задња осовина — 4 плавнорастоја зупчаника у згартину, на ваздушним лежиштима.

то је управо оно, што се постизава Фордзоном, пошто та машина истовремено повећава годишњу производњу. Са Фордзоном земљарик обрађује своју земљу, сеје и жање са најекономичнијим средством до сада познатим.



Предња осовина — од квалитетног ливеног челика. Основна је незадим директно са предњим делом мотора у својој средини, тако да трактор лежи на три тачке.

Точкови — Предњи точкови имају са главинама (трупинама) заједно исполне плачење, које су горе званично називани точковима, ако да скрећују. Задњи точкови истог система.

Темини — Трактор без шофера, зејница, нитролеума, воде и без плауга има 1180 kg. Са шофером и са пуком колиџном потребнији је рад материјала око 1400 kgr.

Размере — Остојајак између осовина 1,59 m; између предњих обрвца точкова 1,07 m; између задњих обрвца 0,94 m; ширина предњих точкова 0,127 m; пречник 0,711 m; ширина задњих точкова 0,305 m; ширина обрвца за пропињење задњих точкова 0,178 m; пречник задњих обрвца 1,54 m; висина полуге на задњим точковима 7,6 cm; општи дужина трактора 2,40 m; највећа ширина 1,56 m; пајећа висина 1,37 m; слободни простор испод задње осовине до земље 0,28 m; одстојање реморекара од земље 0,306 m; помеђење између страни 0,178 m; вртесилазак помеђење 1,78 m.

Точак за кајнице — израђен од сплешиве фабре, која не дозвољава «лизане кајнице». (Овај точак за кајнице се лиферије само уз парочни захтев).

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
укупну се
СРП. ПОЉОПРИВОДНО ДРУГУТУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренесују друштвеној
носи пошти бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, преседник, П. Т. Тодоровић

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Ваша пољопривредних школа добијају
лист у потпуности.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се поплате уједноју
за целу годину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 21. СЕПТЕМБРА 1924. године.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Година LI.

Организација земљорадничког газдинства

У вези са оснивањем и радом земљорадничких задруга може се пратити организација и развитак земљорадничког газдинства. Прва земљорадничка задруга је основана 1894. год. у селу Вранову код Сmedereva. „У оно време, кад је задруга врановска основана, ступање наше земљорадње био је такав да је изјеће интересовање било за новcem. Сељак се у опште задуживао или кад година изда, или после поплаве, или кад мало роди, или кад грло угине, или кад умре коју кући, а врло често и ради многих скупих обичаја: славе, преславе, венчања, крштења, даће итд. Задуживање за боље грло, или какву справу било је посве ретко и тек у крајевима ближим тржишту.“¹⁾ То је само доказ о томе: да је задружни покрет затекао не модерно земљорадничко газдинство као привредно предузеће, већ традиционално и примитивно сељачко газдинство. А какав однос постоји између модерног и привредног предузећа и традиционалног сељачког газдинства најбоље се огледа на проценту продаје аграрних производа; јер, док у Швајцарској земљорадници од свога жетвеног приноса

добивеног са хектара	сами троше	продају
од сто	од сто	од сто
3-5	33	67
5-10	28	72
10-15	24	76
15-30	21	79
30-70	16	84

дотле у нас они од жетвеног приноса

добивеног са хектара	сами троше	продају
од сто	од сто	од сто
0-1	89	11
1-2	81	19
2-5	80	20
5-10	79	21
10-15	78	22
15-30	74	26
30-50	68,5	31,5
50-70	59	41

Слаб продавац, наш сељак мало сировина пружа запају и индустрији, мале количине трговине за промет и извоз, мале квантуме варошким становницима за потрошњу. Слаб продавац, наш је саљак, по томе, и слаб купац трговинских артикала и занатских и индустријских производа. А он, међутим, представља 80 од сто становника, 80 од сто производиоца и 80 од сто потрошача!

Међутим, сељачка газдинства која су потпала под утицајем земљорадничких задруга на путу су да постану модерна земљорадничка газдинства у својству правих привредних предузећа; за првих 16 година своје делатности, за које време су анкетом покупљени податки, „задруге су створиле 37,30 од сто потпуно снабдевених сељачких газдинстава, која су била кадра да самостално привредно опстану, да стварају дохотке, да успешном занављају и усавршавају своја оруђа за рад, да, дакле, напредују, представљају здрав, прогресиван и културан кадар на свету.“²⁾ Једном речи, постоје ове чињенице: „да земљорадничке задруге развијају новчаност у земљорадњи; да снабдевају лакше и брже у оруђима за рад несаблевене сељачка газдинства, него што она сама, ван задруга, то постижу; да својим начином снабдевају и везом с тржиштем постижу да и мања сељачка газдинства привредно оспособе за самосталан живот; најзад, да се под утицајем земљорадничких задруга у крилу задругара несрвано брже и у већој мери претварају доходци у капитал или, другим речима занављају и увећавају оруђа за рад него што то могу постићи газдинства ван земљорадничких задруга.“³⁾ Другим речима: земљорадничка газдинства, стављена под утицај земљорадничких задруга, постају, у ствари, модерна газдинства, организована према потребама и захтевима пијаце, више производе, више продају и више купују, те доприносе развијатку наше трговине, нашега заната и наше индустрије.

¹⁾ Мих. Арамонић: Тридесет година земљорадног рада 1894—1924. стр. 158.

²⁾ Мих. Арамонић: Утицај земљорадничких задруга на нашу земљорадњу.

Сасвим разумљива ствар, јер су земљорадничке задруге дали својим задругарима да они унесу у земљорадњу, 120,000,000 динара, преко 100.000 челичних плугова и за неколико десетина милиуна других спрата. „Што су сецкачица, валац, дрљача распростране данас несравњено више него пре 30 година, то је у главном нњихово дело. Што сељак боље ради, више сразмерно производи и што је познао многу новину као у производњи тако и у преради, нјима се има приписати главна заслуга. Али изнад свега, оне су помогле да се добар проценат сељачких газдинстава преуреди за повачну привреду, да се снабдеју свим оруђима за рад и да стеку поузданье у своју будућност.“⁴⁾

Једном речи: за модерну организацију земљорадничког газдинства, које ће доста продавати и доста куповати, и, тако, дати силнија подстизаја трговини, занату и индустрији, потребне су земљорадничке задруге свуда, у свима крајевима, у свима селима. Без њих би наша земљорадња још дуго таворила чемерне дани, а код таворења земљорадње нема бујнота развијати ни трговину, ни занату, ни индустрији.

На оснивању земљорадничких задруга и на развијању задружног покрета треба да ради сваки пријатељ привредног развијатка наше земље. А држава је позвана и морално и материјално тај покрет припомоћи. Она је, међутим, за читавих 30 година учинила позајмице земљорадничким задругама преко њиховог Главног Савеза цигло 2,700,000 динара!

Триодници Гласник

ИЗ РАТАРСТВА

Берба кукуруза.

Приближују се дани бербе кукуруза, па с тога највећа нам је, да коју добру реч и о том послу проговоримо земљораднику, како би овај рад свршио веома вељаво.

Сушне и оскудне године су нагониле оскудне сељаке у храни, да беру зелен и недозрео кукуруз; ово су нарочито морали радити сиромашни, који нису могли чекати да кукуруз на струку како треба дозри.

Берба зеленог кукуруза била је као што рекосмо злог оскудите у храни, и то су чинили, разуме се, само они који су имали шта брати. Било је доста места где поље привредници нису димали шта брати, па на шаше није било.

Тако зелено обране кукурузе није добар ни за сточну храну, а за људску је права болест. Као што рекосмо то је било прошлих оскудних година, а сада зато нема потребе, јер хране има добра и доволно.

Набрати чак два за храну стоке и животне може се доноскти и дозволити, али брање целих њива и смештање у кошеве не можемо ником то одобрити, због тога, што овакав рад сељаку доноси само штете.

За време сушних година није добро брати недозрео кукуруз, а ове године још у толико више, јер услед честих киша с табло је бујно, зрно једро и пуно воде, те му треба доста лепих и топлих дана, да на струку потпуно дозри. Ово је нарочито потребно за оне земљораднике, који имају засејане у елике површине, те ће имати велике количине кукуруза за смештај у кошеве.

Берба кукуруза, не може бити свуда и на сваком месту једновремена; онако како је сејано, тим редом треба и бербу вршити.

Приликом бербе сваки земљорадник треба да пази да бере само оне њиве и онај кукуруз који је на струку потпуно дозрео, те да се може из њиве, одмах смештати у кошеве.

Да се приликом бербе употребе корпе исплетене од врбовог прућа, да се клипове не би бацали по земљи кављали и росили.

Приликом смештања у кошеве одмах одабрati само здраве и зреле, а све зелене квасне и влажне клипове одвајати на страну за исхрану стоке и живине.

Бербу треба предузети, само када су лепи и топли дани; по кишама, апсолутно не треба брати, јер тако обраи кукуруз по кишама највише и најбрже се кваси и буја, те као што рекосмо није ни за какву употребу, а газити на њиви када је кљавзо, то је највећа штета, јер је земља после тежа за рад.

Тако исто, при берби кукуруза треба пазити да се лист — комушина са клипа не скрида и баца по њиви, већ да се пажљиво клип очисти и ко мушини остане на струку, како би послужила као врло добра храна за говеда. Стоку много боље једе шашу кад на њој стоји комушина, па било да се даје како стоји, било да се сече на сечки. Само голо стабло стока нерађа једе.

Лепа, сува и топла јесен увек је од користи земљораднику, јер боље и лакше среди бербу јесењих усева; Бербасе кукуруза код нас предузима обично од Крстовдана 14. (27 септембра) атиз дана почиње орање и сејање озимај усева пшенице и јечма.

Многи земљорадници рано оберу кукуруз, да би раније посејали пшеницу и тако тим радом сами себи стварају штету; јер ако се жели раније засејати пшеницу, то се не мора чекати да сас кукуруз оберемо. Кад се обере известан простор, шашу посечи и уклонити, и одмах сутра дан поорати и посејати пшеницу, и онда тако један дан обрати кукуруз, а други дан орати и сејати, и онда смо данас обрали кукуруз, сутра смо сашрили орање и сејање пшенице.

Ето, како се то може лепо и лако свршити оба послана, на време и да од тога имамо користи.

Овогодишњи кукуруз неће тако лако и рано да сазри, јер је сувише од честих киша бујан и пуно воде, па је због тога и потребно бити врло обазрија, — да се не обере зелен и недозрео кукуруз, већ треба прическати, па ма берба пала и мало и доцији.

Недозрео кукуруз на пијаци се продаје по 2-30 динара јефтиније од зрелих кукуруза по сто кила; а од недозрелог кукуруза, добија се квасно брашно, ко-

⁴⁾ Мих. Аврамовић: „Тридесет година запрежности рада 1894—1924.“ стр. 104.

је, кад одрасли и деца једу добијају болест дизентерију, срдоболју, како је наш народ зове.

И ако се, све уради што смо напред казали, ипак је потребно да се кукуруз из њиве не смешта у кошеве у дебелом соју, већ да неколико дана стоји, да се пропуши и да га ветар продува, па га тек после смешти у дебљи слој у кошу.

Месец дана после бербе треба свак кукуруз у кошу претурати, и ако се нађе који влажан или бујав клин — корен одмах одабрати, да се не би даље здрав и добар кварио.

Обран недозрео кукуруз, врло брзо се смежура, нема једрине, и нема светлу спољашност, и трговци га нерадо купују, и ако га купују, убијају му цену, што све разуме иде на штету сељака.

Добри и ваљани земљорадници, слушају савете и науке, читају корисне књиге, па се надамо да ће то и сада учинити и послушати нас приликом бербе кукуруза, која није далеко.

Марко-Маша Тодоровић
економ

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Зашећерено воће (цукати)

Глазирани плодови, засушен кујани плодови, кристализовани плодови.

Зашећереним воћем или цукатим називају се различни облици плодова скуваних у густом сирупу а затим засушенi. Оштица правила готовљења тих одличних конзервала, своде се на готовљење компота и на укухавање. Учимају се за овој свежи зрели, али не и презрели плодови; шећер треба да је рафинисан а у количини до 1 кгр. на килограм плодова. Сируп ваља да је добро пречишћен и укухавањем згуснут до потребног степена. Плодови се претходно размекшају грејањем у води па се затим, пошто се исхладе потопе најпре у редак сирупу а затим у све гушћи и гушћи, док чиме се у сирупу и кувају, да би га на тај начин могли све више упити. За потапање и кување плодова у сирупу препоручује се нарочити четвороугласт котао са искисним ситима од металне мреже на које се стављају плодови, да они не би били на гомили; сита се стављају једно на друго дотле док не испуни цео котао. Засушивање се врши или у обичној пећи за печење хлеба и то пошто се хлеб извади или у сушилицама за сушење воћа загрејани до извесне температуре. Готово зашећерено воће чува се затим у стакленим теглама које се повезују бешником или пергаментском хартијом, или у сандуничним који су пре тога обложени белом чистом хартијом. Они се, као што је познато, могу без квара очувати дugo времена. То је отуда, што је код њих свежи сок плодова замењен густим слатким (шећерним) сирупом и што су уз то и засушенi.

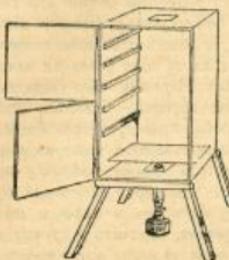
Према томе, каква је спољашност зашећереног воћа (конфеката), они се називају или просто зашећерени воћем (цукатим) или глазираним плодовима, или засушеним кујаним плодовима или изјада кристализованим плодовима. У Русији већим делом готове се фабричким пу-

тем просто зашећерено воће или кандирани плодови а исто тако и засушен кујани плодови; код обојих плодова је површина тамна (мат) а површина засушенih кујаних плодова покривена је још и ситним шећером. У посластичарницама (кондиторницама) готове се глазирани плодови с брештавом површином а плодови су готово про-зрачи. Кристализовани плодови који се налазе у Русији поглавито у посластичарницама и то у повећим градовима, покривени су подебљим слојем кристалног шећера да би се што боље сачували меснати делови и били што горчићи. Све то зашећерено воће готови су у главном подједнако ма да су врло различни начини који се за то употребљавају. Изузетак чине глазирани плодови, а нарочито глазирано кестење — *marçons glacés*, за чије је готовљење потребно сразмерно дugo времена и труда. Због своје особене производње, шећерено воће није годно за крупну већ за омању фабричку производњу. Фабрички производи сразмерно су јејтини и без прекора, а кујевни могу бити још и бољи и продајати се јејтиније од фабричких, нарочито у случају, ако се њихова производња веже за какву другу производњу, првака производњу компота, да би се тиме искористио и заостали сируп.

Прибори за готовљење шећерног воћа истоветни су и за фабричну и за кујевну производњу, разлика је само у количини. За претходну обраду плодова, т. ј. за љуштење, вађење коштица, набадање и т. д. служе направе, које се употребљавају и при готовљењу компота, а да би шећерено воће било што лепше одабирају се плодови са што правилијим обликом. Кување плодова изводи се у поменутим четвороугластим котловима са ситима. Ти се котлови загревају на обичној пећи (у фабрикама и помоћу паре). Даље, за готовљење шећерног воћа потребни су лонци у којима плодови ваља да престоје у сирупу за извесно време. Они су или земљани или гвоздени (железни); први ваља да су добро гленисани а други добро емаљисани. И једни и други могу да се замену повећим стакленим теглама, али је најравно највећа сигурност, кад се имају при руци железни лонци, јер су они најподеснији, а могу се при том одржавати у чистоти као и тегле. Да би се сируп лакше из њих излучио, ваља да су с носијем, а осим тога сваки од њих ваља да има и поклопац, да се садржина заштити од прашине. Поклонци се праве или од лама од кога се изреже котур, који је нешто већи од отвора на лонци, или од картона — тврде дебеле хартије. Значајни су за готовљење шећерног воћа и плексови с металним решеткама на које се међу плодовима да се са њих сируп одцеди. Отвори на решеткама су различне величине, јер су и воћни плодови крупнији и ситнији. За крупније плодове растојање жице од жице може бити до 2 см. а за ситније, напр. за вишње, огров и т. д. не треба да је веће од 1 см. Плексови у једном углу имају носиј за лакше изрушавање сирупа.

Наравно да се место специјалних прибора могу употребити и прости, напр. у место специјалног котла, обичан бакарни котао за прање рубља, само да је добро калајисан, а у место плексова с металним решеткама, обични плини судови с дрењним лесидцама и т. д.

За сушивање шећерног воћа није потребна висока температура, највише до 50°C, и за то је могућно, да се сушивање врши у хлебним пећима, пошто се хлеб из њих извади. Наравно, да су за то погодне и сушнице у којима се воће суши а за кућевну производњу може корисно да послужи и сушница начињена од еспанског сандука, подешена тако да се загрева петро-леумском лампом (сл. 1.) Та сушница може да се употреби и за сушење мармелада и пастила.



Сл. 1. Сушница за сушење зашећереног воћа подешена да се загрева петро-леумском лампом.

Како свака врста плодова има своје мање или веће особености у готовљању, то немо овде навести само оно што важи за све плодове.

При радњи у готовљењу шећерног воћа састоји се у коришћању плодова које се врло врло пажљиво. Плодови треба да су готово зрели али још доста тврди приближно такви као и за компоте. Кожица се уклања с њих увек после кувања ма да је то дosta текил посао; у фабрикама се то ради пре кувања, али је за то фабрично шећерно воће готово и без сваког аромата. Но ако су из буди којих разлога воћни плодови ољуштени пре кувања, онда кување плодова већа извршити заједно с кожицама (љуштицама) да би им се на тај начин накнадно колико-тако изгубљени аромат. Кување треба да траје још дуже, јер у колико су плодови мекши у толико не се брже и потпунији испунити сирупом. Кувани плодови очисте се и затим спусте у хладни воду која је добро закишењена лимунским киселином и у њој држе 3—4 часа. После тога настаје обрада плодова шећерним сирупом, т. ј. радња која је различна за различне послове.

Засушивање заслађених плодова изводи се на ниској и средњој температуре и продужава се дотле док се на зашећереном воћу не добије потпуно сува површини.

При готовљању зашећерног воћа већа имати на уму ова општа правила:

1. Кувати већа у једијој води, у којој су кожице и тврдине плодова неколико порција очишћених плодова, доливајући за то време воду у котао у толико у којима је испарила;
2. Јагодасто воће кувати у сирупу; вишње и трешње не треба да су куване потпуно;
3. Због тога што већа количина шећера убија укус плодова и причинљава да су им и киселине угашене, потребно је, да се води у којој се кувају воћни плодо-

ви додаје лимунска киселина од које се узима 1. кашика на 6 литара воде;

4. Кување плодова у шећеру за зашећерено воће изводити у порцијама које не треба да су теке од 15 кгр. а за глазирано воће у порцијама које нису теже од 5 кгр.

5. Ако је приликом засушивања зашећереног воћа учињена каква погрешка, због које су лепљиви, то треба замочити у кључалу воду и поново засушити; и,

6. Да се добије светло, блеставо, зашећерено воће, треба плодове претходно држати у сумпорној пари (газу) за 1—2 часа.

У Француској и Немачкој зашећерено воће припрекљено из воћних плодова која су дуже времена прележали у густом сирупу засушују се пошто се претходно кандирају. То кандирање изводи се код свих плодова у главном на исти начин а састоји се у овоме: Најпре се плодови обаре т. ј. држе се неколико минута у кључалој води док доволно, као што је то наведено, не одмекну, али не и толико, да се распадну, па се затим налију аренија сирупом јачине од 25 до 26°C; сируп се потом сваког дана појачава док не достигне густину од 35°C. Укување се врши у току од 3—4 дана, при чему се плодови сваки пут налијавују врелим сирупом а последњег дана ставе се и на огњь где се држи док не проклjuča.

Плодови се дакле кувају последњег дана указавања сирупа, т. ј. кад овај достигне густину од 35°C. Пре тога, они се налију тим сирупом и ови у њему држе док не буду подесни за готовљање зашећереног воћа. Како је иако могућно да се тако густ сируп лако ушећери, то му после завршеног укувања треба додати лимунске киселине, од које узети једну кашiku за јело на 12 грама сирупа. Судове (теге и др.) напуњене сирупом и плодовима већа чувати на умерено топлији (не одвећ хладним) местима за време од најмање 2 до 3 недеље колико је потребно да се плодови могу прерадити у зашећерено воће. Што дуже буду били плодови у сирупу, тим ће више упити сирупу, због чега ће и зашећерено воће бити у толико сочијије. Осим тога, на таквим плодовима лакше се створи сува корица, која је и притиметно прозрачнија но код плодова који су били у сирупу свега 2—3 дана, рачунајући од дана кад је сируп последњи пут укуван.

На 5—6 часова пре но што ће се приступити кандирању, плодови се изваде из сирупа и оставе да се са њих сирупу што боље одеди. За то време припреми се у котлу други свежи сируп густине 30°C, у који се потом спусте плодови и на огњу кува док се не притечете знаци кључава, и кад то буде, котао се скине са огња, сируп одије са плодови ставе на решетке плекова да са њих одије сируп, и потом, унесу се у умерено топлу сушницу (не треба да је топлија од 45°C) где остојају док се потпуно не засуше, па се затим изваде напоље и поређају на решетке плекова односно судова за кандирање. Крупнији плодови: крушке, кајсије, ренклоде, поређају се тако да граде један ред а ситни, нпр. вишње, мирабеле и јагоде могу бити у два па и три реда.

Једновремено се приступа спремању тако званог кандираног сирупа. Најпре се узме толико шећера и воде колико је потребно да се добије густину од 30° Б. Сируп се затим укухава, при чему се пази да се пена уклања, и кад достигне густину 34° а највише 34 1/2 скине се са огња и остави на подесном месту где ваља да престоји 3 часа. Сируп ће се за то време довољно исхладити, ма да не бити топла. Тада ваља пазити да се на површини сирупа не почне стварати тврда кора од шећера, и ако се тако шта примети, онда њиме прелити изважене плодове из сушница и поново их унети у сушницу која је топла око 35°Ц и у овој их држати 10—12 часова. Идућег дана прелити плодове помоћу сирупом, и кад се сувиша сируп оцеди, плодове досушити. Досушивање се изводи брзо. Сатници плодови могу се досушити истог дана до увече, а крупнији, другог дана.

На овај начин готови се заштетерено воће и у фабрикама. Начин овај има својих добрих страна и изнада. Плодови који престоје у сирупу по 2—3 недеље изгубе готово сваки аромат, а због тога што су само слатки, за многе су отужни. Осим тога, тешко се разликује укус различних плодова, већ је овај готово појединачан. А добра му је страна, што је заштетерено воће и после засушивања довољно сочно а што је главно, готово проузрачно, ма да кандирање у неколико смињају ту прозрачност. При готовљењу ових (кандираних) плодова ваља поступити у главном као и при готовљењу компота и изузевши само то, што се плодови не баре. Одступање од тога чини се код шљива, које се готове нешто друкчије.

— Наставаће се —

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Намеран сам да подигнем један модеран живинарник на свом имању за смештај око 200 пари кокоши и око 100 пари плавака, и молим да ћи се достави план живинарника и која книжица о подизању живинарника, гајењу и неги животиње. Исто тако намеравам да засадим већи број облагоређених воћних садница и молим за извештај: има ли где ових садница.

Милан Данчевић
Прокупље

Одговор:

Из вашег питања које сте упутили на Српско Пољопривредно Друштво изгледа ми, да сте у овом послу — који намеравате предузети, као почетник. Ако је моје мишљење тачно, саветсваша бих вам, да се пре него што отпочнете окаво замашно предузете, предходно упутите у посао, било да проведете извесно време у каквом сличном повећем предузети, или поред каквог искусног живинарца, јер успех у живинарству неће зависити само од ваше личне вредности, већ и од ваше спреме за тај посао.

Ако вам је и једно и друго немогуће, онда би било много корисније по вас, да постепено отпочнете са

гајењем животиње, т. ј. у место да почнете са гајењем 200 пари кокошију и 100 пари плавака, почните са знатно мањим бројем. Упустите ли се у овако замашно предузете без довољно знања и рутине, имаћете само штете, а никако користи. О гајењу животиње не можете се само и искључиво из књига научити, а у колико ми је познато, ми чак шта више и немамо нових књига о модерном живинарству.

Усајед малог простора, немогуће ми је да вам дам овде потпунија обавештења, већ вас молим, да се за подробијаја обавештења и упуте, како у погледу плана и подизања модерног живинарника, тако и у погледу гајења животиње у ком било правцу, обратите мена.

За облагоређене воћне саднице обратите се Винодљеско — Војарској школи у Букову, код Неготина (Крајина).

М. М. Радоњић

директор, пољ. школе Ђурија.

Питање:

1.) Чај из димњака од дрвета и од каменог хумура, може ли се употребити као ѡубре?

2.) Анализа боје за: сукно имам већу количину, у којој се налази и такође покварене (покисла); у истим бојама помешавоје је соли и стипе (Алаун) удећена да се могу одмах бојити разна сукна или памук. Поншто на данашњим трговима стагнацијама тешко је то пратити, написао сам исту употребити као ѡубре. Могу ли исту боју помешати са вештачким гнојивом 16% суперфосфатом или би било са којим другим ѡубретом? Суперфосфат држим увек у стоваришту, тे би волео исти употребити да другог не купујем; исто се ѡубре мени фактурира под именом „Düngerips“.

3.) На мом поседу чија је земља више хмуљива (просута) нешто је и песковита, жељео би луцерну (делитину), проку и шећерну репу посигнати за стоку и разну перал. Да ли је боље у јесен посигнати или у пролеће, и које је вештачко ѡубре најбоље за ову земљу? Ове године сам посигао црвени лук (изванредан) бели лук слаби, грашак добар, кромпире, грах до сада исто добро, све сам то погнојо са умјетним гнојивом суперфосфат (Düngerips). Са њим другом писам мешавити ини сам имао, пошто сам мислио на већу сушу. Нисам смо много поступио овог ѡубрета да не би изгорио, због што је земља, више песковита. Мислим да је више потрошено овог ѡубрета да би још боље поврде било.

Сарајево

Савић Соколовић

Одговор:

1.) Чај из димњака се употребљава као ѡубре. Он може бити од дрвета или каменог угља т. ј. постати при сагоревању овог материјала.

Анализа показује да има чај:

	од дрвета кам. угља
Азота	1,3% 2,4%
Фосфорне киселине	0,4 . 0,4 .
Калијума	2,4 . 0,1 .
Крече	0,1 . 4,0 .

Ово су просечне количине. У појединим случајевима ове количине могу бити и много веће. Тако коли-

чин азота у чаји од дрвета може бити до 2%, а од каменог угља чак и до 5 и 6%. Азот је у облику амонијака. Као што се из анилине види чај од дрвета има дosta калијума и азота, а чај из каменог угља азота и крече. Према томе чај се као ћубре може врло корисно употребити. Поред тога што биљкама даје храну он утиче повољно и на загревање хладних земаља. Ђубрите боље је с јесени.

2.) Основни материјал за аналије је $C^4 H^4 NO^4$, те према томе у анилиним којима има азота. У стиписи, која је додата тим којима има калијума, а у соли на-тријуму.

Овај последњи и ако нема особити значај, није без дејства и нарочито хлор, којим је везан. Према томе нема разлога неочекивати дејство ове мешавине: анилини-ска боја — кухињска со — стиписа. Ми не располажемо каквим позитивним отледима са таквим или сличним ме-шавинама да бисмо могли дати позитиван суд, али ми-слимимо испак, да дејство такве мешавине као ћубрета мо-ра бити повољно. У сваком случају поставите отледе. Ђубрите треба с јесени за озимице с пролеће за јарине и то шта више пре сећве. Што се тиче мешавина анилини-ске боје са вештачким ћубретима, најприроднија би ме-шавина била са суперфосфатом, те би тако ћубре од-говарало амонијак-суперфосфату. Мешавина треба изврши-ти што боље. У сваком случају учините прво малу пробу.

3.) Лакица личичава је добра готово за све културе. Али да луцерка добро успе земља треба да има бар 0,2% крече. Ако нема ту количину, поћубрите треба кречом. По хектару употребити 10—20 тонова. Ближе о томе види: О. Лемерман — Наука о ћубретима у пре-воду М. Николића. Луцерку можете посејати с јесени али и благовремено. Друге наведене биљке с пролећа. Ваша „хмуљива“ земља треба да има доволно ка-лијума, те је према томе не бисте ни требали ћубрети калијумовим ћубретима, али у сваком случају фосфат-ним и азотним. Као фосфатно упо требити пре Томасову згуре него ли суперфосфат, по хектару 2—4 тонова, а као азотна калијум — циан-амид, амонијум-суфат или и амонијак — суперфосфат пре и 4 илаку шалитру и то 1,5—3 тонова по хектару. Да бисте поставили и утврдили тачно рентабилне количине појединих од ових ћубрета, поставите отледе.

Можете је ћубрти и стајским ћубретом 200—400 тонова уз прићубравање 2 тонова суперфосфата или То- масове згуре.

9/9 — 1924. год.

М. Б. Николић

Београд

Пиште:

Непознато ми је конзервирање — остављање зре-лих патлицана за зиму. Молим Друштво да ме о овоме обавести.

Светомир С. Миладиновић
М. Црнић — Пожаревац.

Отговор:

Зрели (црвени) патлицани могу се оставити за зи-му на више начина, али су најбољи следећи:

1.) Пред слану треба обрати зелене добро разви-јене патлицане са петљском. Петље засечи глатко но-жем и пресек замазати воском па потом сваки патли-

ци увiti танком хартијом и поређати у сандуке или корпе застравене сламом. У сандуке или корпе може се поређати више редова, само треба пазити да редови буду преграђени сламом, а патлицани у реду да се не додирују. Временом патлицани почну да зру, па их по реду како зру треба и употребљавати. Ако се деси да патлицани не зру, (што је редак случај), треба их ва-дити и држати неколико дана у топлој и видијо соби, па ће зрутити.

На овај начин могу се сачувати патлицани до Божића па и дуже.

2.) Пред слану треба повадити струкове патлицана са кореном и мало земље — струкове који имају доста зелених патлицана, па их обесити о какву греду у шуну или соби где не мрзне, тако да корен буде окре-нут горе. Плодови ће постепено дозревати, те их по потреби треба и брати. За чување патлицана овим начином, најбоље су сорте са ситним плодовима.

3.) Најсигурији начин да се патлицани очувају за дуже време, јесте стерилизација — укување. За ту циљ потребне су нарочите тегле, које се могу код Српског Пољопривредног Друштва у Београду.

За конзервирање овим начином, треба узети само сасвим свеже и добро зреле али не и презреле патлицане. Одабране патлицане треба обрати у кључалој води 1 минут. После барења треба их бацити у хладну воду, затим ољуштити, сложити у тегле, додати једну кафену кашичицу соли, прелити соком од патлицана или прекуваном водом, теглу затворити и кувати у води 25 минута.

Ако су патлицани крупни, онда их треба исечи на крипке па сложити у тегле.

Подробнија упушта о конзервирању свег вона и поврћа могу се наћи у књижницама: „Домаше конзервирање вона и поврћа стерилизацијем“ од Д-р Веље Стој-ковића и „Вона и поврће“ од Мил. Милорадовића, које се могу купити код Срп. Пољопривредног Друштва у Београду.

Мил. Милорадовић

БЕЛЕШКЕ

Како да направиш обичан сируп (вашећерен сок) — Већни сокови, спровођени са шећером у виду сирупа (нпр. сок од малина и др.) данас се све више и више шире у употреби. И доиста помешани с водом, то су преко лета тако пријатни, расвежавајући напици да их свака кућа треба да има. Кад се нема вона од кога се може спрavити већни сок, може се направити и обичан сируп од шећера и лимунске киселине (лямун-тоса) који, такође, помешан с водом може веома корисно да послужи за освежавање. Ево како се прави тај обичан сируп :

Узeti $\frac{1}{2}$ килограма воде и додати јој 1 кгр. шеће-ра. Кувати доволно управо дотле док се капља сирупа стављена између палца и кахијастра не почне отезати; онда је сируп готов. С друге опет стране треба рас-творити 10 грама лимунске киселине (лямунтоса), која се може купити у свакој апотеци, у мало вруће воде и тај раствор додати количини од 980 грама сирупа.

Пошто се тако зготови сируп и кад се расклади треба га усuti у бутељ и добро затворити и ове положене затим чувати на свежем месту.

Како да се бутељ добро очисте? — Кад се бутељ од вина испразне обично се баце онако нечисте и неопрANE са остатком вина у неки кошак од подрума и тамо се то вино укисли, па и сама бутељ мирише на кисело. Или се талог засуни и онда га је тешко одлепити и бутељу очистити. Као правило сваки виноградар треба да сматра, да једном испражњење бутељ треба одмах и испрати, па тако оправе и осушене у подрум сносиши. Кад дође време да се бутељ поново напуне, доволно је онда да се само исплакну, колико да се од прашине очисте.

Међутим ако се имају старе купљене и у опшите нечисте бутеље, са разним засушеним материјама у њима, могу се врло добро очистити и оправити на овај начин. Усuti у какав котло воде и пепела, па то искувати и онда у ту воду потопити бутеље. Цећ и топлота учиниће те ће се сва прљавштина одлепити са зидова и онда се помоћу четкица за прање бутеља лако може избацити напоље. Затим бутељ добро испрати чистом водом и употребити за пуњење или оставити до употребе у подруму.

По неки у место четке за чишћење бутеље употребљају зрна од олова. Употреба олова за тај циљ може бити од рђавих последица, јер се по неко зрно олова може заглавити при дну бутеље, те ће се дејством киселина из вина растрогити и дати, врло опасне по здравље, отровне соли.

Ако се бутељ од зејтина хоће да употребе за чувавање вина, онда најпре у сваку од њих усuti шаку пепела па одозго снегати доволно врчу воде и све добро измукнати и оставити на миру, па онда пропустити и бутеље чистом водом испрати. После тога усuti у сваку бутељу стельу (талог) од кафе са мало аруће воде, па поново размукнати и опет оправити чистом водом. Тако се све масне материје да се уклоне и сваки непријатан мирис се да одстрани.

Каку да се на место талога од кафе могу употребити и струготине од храстовог дрвета, те се и то може опробати.

Кад треба запрашивати лозу сумпором? —

Неки кажу лозу треба запрашивати сумпором рано у јутру, а други, кад већ сунце опече.

Најбоље је, нарочито кад је топло време да се, запрашује ујутру, па био да има или да нема росе. Доиста, запрашујући лозу у средини дана, може се изазвати спрживање гроздова, који су изложени сунцу, ако су покривени прашком од сумпора. Јутарња роса, које има на лишији више је од користи него ли од штете јер сумпор лакше пријања за површине покривене капљицама воде. Огуда и треба сумпором прах ујутру по винограду растројати.

Не бацај новине! — Не бацај старе новине, јер их можеш врло добро и корисно свуда употребити, нарочито данас, кад је теканина скупа и свака крпа потребна! Никаков је употреба разноврсна а на име:

1.) Све врсте стакла: прозорска, за лампу, за туршију, боце, чаше и т. д. одлично се перу и глачију хартијом.

2.) Сви предмети од бакра и месинга најбоље се трлају хартијом.

3.) Судови и тањири одлично се рибају смотульском од хартије.

4.) Прашина се одлично брише хартијом.

5.) Терапица за муве начини се од једнога штапа на који се привеже доста на дугачке пантљике исечено хартије. Ово је врло практично јер се љоме не могу оборити ствари а истера сваку муву.

6.) У хартију увијена јаја одрже се врло дugo.

7.) Кад се орманци и сандуци, где стоје ствари од вука и памука, обложе свуда новинама и озго покрију, сигурно је да молац неће ући, јер он бежи од мириза штампарске боје.

8.) Књиге, писанке и цртанке дуго се сачијавају кад се увију лепо у новине.

9.) Зими се пукотине по стајама, нарочито око врата и прозора најбоље и најјевтније утуткају старим новинама.

Ето, то је највиднија примена употребе хартије сим оне уобичајене за завијање и горење!

Београд

Милица Ђурић-Тодаловић.

Маховина на воћкама. — Наслађе ли се маховина и лишај на воћним дрветима, то им ови паразити шкоде не само одузимањем исхране, већ и тим што у њима налазе уочишила разни школдљиви инсекти, који им по извођењу, такође много шкоде на линцу и плоду.

Стога је сваког воћара дужност да на своја дрвета пази и ове готовине с њих отклања. Најлакши начин да се у овом успе је овак: треба спрлати цећ средње јачине и на сваких 10 литара цећа усuti 250 грама карболије киселине, која се добија у дрогеријама и аптекама. Овом смесом, пошто је предходно прокувамо, помоћу сламне четкице, коју свако сам и лако направити може, добро намажемо сва заражена места. За неколико дана маховина и лишајеви се изгуби и више се не појављују. Ова смеса воћним дрветима ни најмање не шкоди, те је стога као просто, јевтино и утицјално средство за уништавање маховине и лишаја најтоплије препоручујемо.

Ослобођавањем ових готовина воћке не нам бити дуговечније нити иначе. Зато воћари уништавајте маховину и лишаје на вашим воћкама.

Добривечно.

М. М. Ђ.

ГЛАСНИК

Конгрес Српских Земљорадничких Задруга. — 25 и 26 септембра 1924 године одржаће се у Ужицу, у сали нове основне школе, конгрес Српских Земљорадничких Задруга са овим дневним редом: *Пре конгреса 1. призвавање Св. Духа. 2. помен умрлим задругарима. 3. тридесетогодишњица земљорад. задруга у Србији. Пословни део: 4. отварање конгреса. 5. избор первовротнице оверача записника. 6. извештај управнога*

одбора о раду ГССЗ од 1 јула до 31 децембра 1923. 7. извештај надзорнога одбора и разрешница управном и надзорном одбору. 8. решавање о тужуној суми до које се ГССЗ може задужити. 9. решавање о највећој суми кредита, коју може дати ГССЗ. 10. решавање о стопи интереса на уплате (удела) чланске. 11. решавање о предлозима и жалбама појединих чланова. (Сваки је члан дужан да саопшти писмено ГССЗ бар на две недеље пре састанка конгреса било предлог или жалбу, коју подноси конгресу. 12. избор почасних чланова ГССЗ. 13. избор два члана за уки управни одбор.

Предавања: — 14. Живко Илић: Кредит и машеријала снага земљорадничких задруга. 15. Ђорђе Петровић: Заоругама су јоштре велика новчана средстава 16. Живко Живковић: Какво ће бити да је особље у набављачким задругама. 17. Лазар Јанковић: Потпрема писмености код задругара. 18. Милан Орлић: Земљорадни и вештачкој худре.

Карпа на конгрес. Карта за конгрес даје право на све састанке конгреса а осим тога служи као узвеђење на железницама и бродовима. Стога је сваки имао ове карте дужан да да своју карту за конгрес да се живоше за знак да је био на конгресу. Жигосање ће вршити један за то одређен службеник ГССЗ, и то почевши од два часа по подне другога дана конгреса.

Железнице и бродови. Ко год има карту за конгрес плаћа на државним железницама и бродовима бродарског синдиката подвласт у доле цене. Овај посластича важи од 20 до 30 септембра ог. закључно.

Сви изасланици задруга, као и остали посетиоци конгреса, ваља да се јаве Савезу (Београд Ресавска 15), до 16 септембра ог., како би им се осигурали станови.

Позивамо наше читаоце, чланове земљорадничких задруга да овај конгрес у што већем броју посете, те да заједно са управом на што свечанији начин прославе тридесетогодишњицу постanka и рада српских земљорадничких задруга у нашој земљи.

ИСПРАВКА

У бр. 34 и 35 „Тежака“ погрешно је оштампано да се приређује изложба у Обреновцу 21 септембра а треба да стоји 5 октобра. Моле се читаоци, да ову исправку учите.

У чланку „Пор-Сали“ објављеном у 37. бр. „Тежака“ поткрепле су се грешком слагача ове грешке:

У 1. ступцу на 3. стр. између 7. и 8. реда одоздо недостаје реченица: Подсиревина се појединачно размести у сваки капул и олако ногаћчи руком.

1. Стубни 7. ред олако стоя: пошто пређу треба: пошто пређе.
1. . 5. оствариши ославаш.
1. . 6. . одолого што сто
1. . 15. 2—3 с. м. 2—3 и. м.
1. . 22. до 10 кгр. од 10 кгр.
1. . 14. . одолоко променљује приказујуће.

ЗАПИСНИК

XXXII редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане на дан 13. августа 1924. год у друштвском Дому у Београду.

Били су присути: заступник Председника, члан г. Софроније Паргинић, и чланови г. г. Александар Радиковић, Милан Дамњановић, Накић Ђ. Петровић, и Никола С. Петковић.

Ко гости: г. г. Стеван Лукић, поштор, референт из Зајечара, и Милорад Златнић, секретар Министарства Пољопривреде и Вода.

Председавао: заступник Председника члан управе г. Софроније Паргинић.

Бележи: Секретар г. Николаје Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XXXI редовне седнице. — Одбор усваја прочитани записник;

II.

Прочитана су мишљења Инспектора за Подружине:

а) По молби Пољопривредне Подружине у Чуруту, за пријем у састав Друштва. — Одбор је одлучио: да се нова Подружина у Чуруту пријеми у састав Друштва, пошто је испунила присвојено услове.

б) По позиву пољопривредника из Сремске Митровице, ради оснивања Пољопривредне Подружине. — Одбор је одлучио: да збору пољопривредника у Срем. Митровићи приступије приложим оснивања нове Подружине Друштвеним Инспектором за Подружине г. Д. Татић.

в) По предлогу државног српског економа из С. Моста, поводом државне представе. — Одбор је одлучио: да се поводом упућеног им писма од стране Друштва Бр. 4934 сконкордира, обласни, да се предавања имају одржати само у местима где Подружине постоје.

III.

Прочитана је развојућа, Јагодинске Пољопривредне Подружине са одражавим ичелашким курсу у Јагодини. — Одбор је одлучио: да се развојућа не упућује Министарству Пољопривреде и Вода, пошто је то учењено на страже Јагодинске Пољопривредне Подружине,

IV.

Прочитана је понуда Балканског Савеза из Вел. Бечкерека, поводом куповине плутова и понуде тријера. — Одбор је одлучио: да се трасажи број плутова изда Балканском Савезу по ценама коштала, а из Савеза поруче 20 комада тријера и тос 10 ком. Хајдових тријера № 1 и 10 комада № 1-а по повијућој цени, с тим да Савез већу вредност плутова одама у готову исплати.

V.

Прочитано је мишљење г. Матији Радовановића, о земљорадничком кредиту. — Одбор је усвајао мишљење г. Радовановића, (акт сајзан) са ранијим предметом.)

VI.

Прочитана је молба г-ђе Савке Аврамовићке. — Одбор је одлучио: да се г-ђи Савки одобрји још 10 дана боловња.

VII

Прочитана су споменете:

а) Писмо г. Драг. Грујића, суплента, о забавци спрани за мерење стоке. — Одбор је одлучио: да се упозна г. Грујић, да друштву јави, где се поменује спрани могу и пошто забавци, како би се доне-да одлука о забавци;

б) Реферат Магационара друштвеног, о забавци потребних пакета за експедицију. — Одбор је одлучио: да се пакете набави у 40 кгр.

в) Позив Кметијске Друштве из Љубљана на аустројски сајам. — Одбор је примно заљују;

г) Позив Југословенског Шумарског Удружења из Загреба, за скupштину у Сарајеву. — Одбор је одлучио: да се телеграфски по аправи.

Са овим је седница закључена.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
упубљују се
Срп. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренеску друштвенну
всок пошту бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСНИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, превезник, П. Т. Тодоровић

Чланови уредници, Д-р В. И. Стојковић

Број 39.

БЕОГРАД, 28 СЕПТЕМБРА 1924. године.

Година LI.

Прослави тридесет година рада Српских земљорадничких задруга

Наше земљорадничке задруге прослављају тридесет година рада, од оснивања прве земљорадничке задруге у Србији. Прослава је заказана приликом овогодишњег конгреса и скupштине српских земљорадничких задруга у Ужицу 25. окт. мес.

Како ми сматрамо организацију земљорадничких задруга да је уз Српско Пољопривредно Друштво допринала највише напретку пољопривредном у нас, дужни смо укратко пропратити рад наших земљорадничких задруга од почетка до данас. Историјски преглед тог рада изнесен је у Споменици, која носи назим „Тридесет година задужног рада 1894-1924“ коју је написао г. Мих. Аврамовић...)

Оснивање земљорадничких задруга изазвала је потреба кредита за пољопривреднике. На исти начин као што се чине зајмови за трговине, занятије и индустријалце преко новчаних завода, потребно је било установити заводе за давање зајмова пољопривредницима, јер и овима су потребни зајмови као и првима. Треба купити неку скупљују справу, неко боље грој стоке, подићи стају, сушницу и др., средити бразду летину, набавити семе, а и храну за исхрану чељади и стоке у време неродице и елементарних непогода, што из редовних прихода није могућно све то набавити, па још, ако су на врату какве старе подужице, које својом великом каматом притискују као сини камен у толико горе!

Тражени су начини, како да се у томе помогне и пољопривредицима. Покушала је државна управа да пружи помоћ оснивањем завода за пољопривредни кредит, али се та помоћ није могла осетити онде, где је била највише потребна. Онда су се прихватиле установе за пољопривредни кредит које су и код других народа показале ус-

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Таја пољопривредна школа добијају
акт у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се поплате уједињују
за целу годину.

пеха у помоћи пољопривреднику. Најпре кроз штампу, па онда и на дну приступљено је оснивању малих новчаних — кредитних — установа најближих пољопривредницима, — у селима. Земљорадници, сељаци, удружењу се и стварају се установе за узаймно помагање у зајмовима. Па пошто је у томе постигнут добар успех, склапана су удружења и за набавку животних намирница, справа и машина ради заједничке употребе у ради, подизање заједничких млекара, подрума, сушница за воће, продају жита и т. д.

Покрет за оснивање оваквих пољопривредних установа зачео се у нас у Сmederevnu. Социолог пок. Влада Јвотић, који је проучавао друштвена питања и под чијим је уредништвом излазио лист „Пољопривредник“ у Сmederevnu, економист пок. Милорад Драшковић, који је у Француској проучавао пољопривредна удружења, нарочито за прераду млека, и млађи банкарски чиновник, пун одлучности и енергије, г. Михаило Аврамовић, били су стожери, на којима је засновано наше пољопривредно задругарство. Први огледи за удружења сељака, земљорадника, учињен је у селу Вранову, недалеко од Сmederevna, 29 марта 1894. године где су тамошњи сељаци основали прву „Кредитну земљорадничку задругу“. Како је ова установа, добивши потпору од окружног самоуправног новчаног завода „Smederevske задруге“, показала одмах добре успехе, то је била за углед и осталим оближњим селима, те су убрзо настале „земљорадничке задруге“ и у осталим селима сmederevskog округа, па су се стварале и у другим оближњим окрузима. Тада је покренут и лист „Земљорадничка задруга“, која је разносила пропаганду пољопривредног удружења. А уз то су приређивани конгреси од чланова свих земљорадничких задруга, на којима су читана многа корисна предавања, сва у циљу шире пропаганде и уношења корисног знања у народ. Организована је била и главна управа уједињених задруга, која је и данас претстављена у Главном савезу српских земљорадничких задруга. Управа је ова састављена од истакнутих наших државника и национал-економа, који су уносили сву своју

* На захтев може се добити од Главног Савеза Срп. Земљорадничких Задруга — Београд, Ревијска 15.

добру вољу и ауторитет у рационално развијање и напредовање организације. Постигнута је и редовна државна помоћ за правилан рад Савеза, а и фонд за новчану подтору и оснивање нових задруга.

Тако ојачан Главни Савез српских земљорадничких задруга имао је у савезу пре рата око 1500 задруга. По слободију пришли су му и Савези српских земљорадничких задруга је прејашњој Аустро-Угарској, у Загребу и Дубровнику, и данас стое у савезу на 2000 задруга разних облика: кредитних, потрошачких, мјесачких, в ноградарских, воћарских, уљарских (у Далматији), житарских (за једниничку продају жита и осталих врста хране), за закупљивање земљишта и т. д.

Па у чему се састоје користи од ових задруга? Ове се могу поделити на непосредне и посредне. Непосредне су користи: што је пољопривредник без великог околишћа дошао до јевтињог зајма, и кад му је овај у истини потребан. Што је тај зајам употребио на оне потребе, ради којих га је и узео, јер га задруга у томе контролише. Што се сваки задужује само онолико колико може да поднесе и који је могао лако вратити повећаном привредом свога дома. Посредне су користи: што је приминши зајам сваки узео обавезу да буде умерен у животу, па да и цељај своју на то навикњиша. На тај начин се с једине стране уноси у привреду сваког задругара напредак и благостање, а с друге стране штедња и уздржавање од свих залишних трошкова домаћих. Кроз задруге је, дакле, пролазила тежња за ширењем пољопривреде и бољом зарадом, а оне су уносиле и васпитање у народ. У задругама се сваки осећао јачим, јер види да све што се задругом постиже он сам не би могао постићи. Конгреси, поучна преводавања и закључци који су се том приликом доносили, само су више уносили сазнанја и тачног схватљања о користима зајурног рада. Посредовањем у пружању задругарима савршенijih справа и алата, семена, вештачких гнојива и осталог потребног пољопривредног материјала изазвана је ширва примисла ових у гајдинствима задругара која је имала безусловну последицу: знатно повећање продуктивности рада. На тај начин чланови земљорадничких задруга постали су одиста један напреднији елемент у нашој пољопривреди, просвећени део нашег сеоског, пољопривредног становништва. И зато су најбољи државници наши с пажњом пратили циљеве задружне организације и налазили се у редовима помагача тих циљева.

Но, овај наш кратки напис био би непотпуни, кад не бисмо, на крају, одали дужно признање човеку, чије је име тако тесно везано са стварањем и даљим развијањем наших земљорадничких задруга. Спреман специјалним студијама организација пољопривредног кредита путем задруга, покретан једном јединственом енергијом и чврстом

вољом, пун духа и организаторског талента г. Михаило-Мика-Арамовић, директор Главног Савеза срп. земљорадничких задруга, био је тај који је суделочао у зачетку оснивања задруга који је израдио потпуни систем организација ових, који је руководио извршњима и био лично вођа, делом и пером, пропаганде за организовање и извађење система, и може данас са задовољством, па и поносом, да прими пуно признања и захвалности за тако повољне успехе тридесетогодишњег задружног рада. Јер организација задружног рада није била само тако успешна у нас; она је својим јединственим уређењем и руководиоњем била за пример и нашем суседству: Бугарима и др., који су упримили и на истим основама разрађивали.....

И Срп. Пољопривредно Друштво тежило је, да са Главним савезом срп. земљорадничких задруга ступи у сарадњу. Кораци су учњиши, и вероватно ће се моћи доћи до сагласности, а у циљу појачања обостраног рада и делања.

Као најсрдији пољопривредно удружење ми поздрављамо срдачно прославу наших земљорадничких задруга у Ужицу и кличмо им: У добри час!

— Т. —

ИЗ ВИНОГРАДАРСТВА

Берландијера Рипарија-Телеки*)

Домаћа (некалемљена) винова лоза, не хлоратишћи, успевала је и успева и на најкречнијим виноградарским земљама.

Америчке сорте лозе, које су као потпуно или дољно отпорне према филоксерама изабране за подлоге, на којима се домаћа лоза калеми, напротив не издже кречњак подједнако, већ има и таквих америчких сората лозе, које на кречним земљиштима не могу успевати. И ако се деси случај, да су на таквим земљама засађене оне пожује, чокот се осуши и угрине. Ту рјаву страницу америчких сората лозе стручњаци нису предвидели у времену када су из Америке ову лозу до нели у Европу, да би се на њој обновили од филоксере пропали домаћи стари виногради. Због тога се и у том погледу стечено искуство морало скупо платити.

Дугим испитивањима на практици тачно је утврђено и зна се: до који границе која сорта америчке подлоге може издражати креч а да не страда од болести хлорате или жуљице.

Према томе, пре но што би употребили коју америчку подлогу потребно је да се земљиште на коме ће се виноград засадити испита на садржину кречњака и да се према проценту креча одреди сорта америчке подлоге.

То испитивање и одређивање процента креча није прост и лак посао и њега врше само стручњаци и др.

*) Олаговор на питање г. Радивоја Живковића из Беочина.

жавни економни органи, који и справе за то испитивање имају, они су дужни да тај посао врше бесплатно.

Али да би економи могли испитати земљу и одредити проценат крече у њој, потребно је да им се однесу пробе за испитивање.

Зато виноградар ни у ком случају не треба да пропусти а да своме надлежном економском органу не однесе пробу земље за испитивање, те да му овај одреди: коју ће сорту америчке лозе на томе земљишту да засади. Тек после тога може виноградар набављати лозу за садњење и садити је.

Проба се узима овако: пошто је земљиште изриљано и планирано, прегледа се да ли је свуда једнолико, што се може и по изгледу оценити. Па ако је различично (например негде више белочасто, негде мање и т. д.) онда треба узети онолико проба, колико има различних делова. Да се узме проба ваља испоколи четвртасту рупу у дубини од 80 см. до 1 метра, па са зшовом узети на врху извице рупе мало земље (5-6 см. широк кајић); то исто учинити и на средини рупе, па и на дну. Сва три овако узета кајиша земље ваља помешати и направити једну грудаву текшку 1 до 1 ½, к. г. па исту однети економу. Таквих грудавих биће онолико, колико има различитих делова земље на парцели коју желимо лозом засадити. И да би се знало, која је грудава са која дела или краја парцеле узета, ваља их обележити: Ово је потребно с' тога, што се може дескти потреба, да се на једном крају винограда засади једна сорта америчке подлоге а на другом друга.

Америчке сорте лозе, које се код нас гаје за подлогу, према врстама земље и с обзиром на проценат крече у њима, овако су класиране:

1. За земљишта са 0 до 15%, крече (кречног карбоната) узимати Рипарију Порталис, коју подлогу садити на плодним, дубоким, тешким и свежим земљама;

2. За земљишта са 15-30%, крече: Рупестрис Дијот и Рипарија Рупестрис № 3309, које сорте треба садити на поснама сувим и млажковитим земљама; Рипарија Рупестрис № 3306 садити је на плићим поснамим, али свежим па и влажним земљама; Руперија Рупестрис Бр. 101¹⁴ садити на лаким и растреситим земљама, које да су плодније и дубље.

3. За земљишта са 30-40%, крече: Рупестрис Берландијери № 301 и Берландијери Рипарија № 420, које сорте садити на сувим земљиштима; Берландијери Рипарија Бр. 34 Е. М. и Берландијери Рипарија № 157 ваља их садити на влажнијим земљама.

4. За земљишта са 40-50%, које су тешке, свеже и по мало влажне:

Мурведер Рупестрис Бр. 1202

Арамон Рупестрис Гансен Бр. 1

5. За земљишта са 50-60% крече, која су плитка, сува и кречна: Берландијери и Шасла Берландијери Бр. 41 В.

Један од најважнијих послова приликом подизања винограда на подлоги америчке лозе, то је да се тачно одреди сорта подлоге и с обзиром на садржину крече и с обзиром на остале особине дотичног земљишта. Иначе, ако се тај посао не изведе правилно може се

цео трул и трошак, као и дангуба око подизања винограда чинити узадудно.

Сматрали смо за потребно, да учинимо ово општије објашњење зато, што знамо да наша виноградарије још и данас чине грешке у томе: *ишћо калемљену лозу засадију на неиспуштеној земљи*, услед чега имају огромне штете.

Да одговорима сада Радивоју РЖиковићу, на постављено питање:

Берландијери Рипарија-Телеки гаји се у границима предрагне Србије тек од ослобођења и уједињења. Ту сорту ми смо донели из Пећуја и Виљаца из приватног лозног расадника г. Сигмунда Телекија, који је исту и произвео.

Берландијери Рипарија-Телеки има више варијетета, означених разним нумерама. Међутим, код нас овако и по државним установама и по приватним лозним расадницама размножена је Берландијери Рипарија Телеки нумера 8 В, која је од свију других варијетета најбоља.

И где год је ова сорта до сад употребљена, свуда је дала најбоље резултате. Крече издржи до 60%, може да се сади на свима врстама виноградских земљишта; приликом калемљења са свима сортама домаће лозе одлично срашњује; у пропришту се одлично и најбоље од свију других подлога оживаја; калемови су бујног пораста и т. д.

Једном речју, *Берландијери Рипарија Телеки № 8 В. има сви најбоље особине и заслужује скаку пребору*.

Ми немамо код нас стари винограда подигнутих на овој подлози, те разуме се, немамо и свога искуства о дуговечности винограда на њој. Зато Вам у том поједну не можемо дати никакав одговор, који би се базирао на ваше стечено искуство. Међутим, по свemu судећи, подигнути виногради на овој подлози морају достићи бар онолику старост, коликоу достижу и на другим издржљивим подлогама америчке лозе.

Никола Ж. Петровић

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Зашећерено воће (цукати)

Глазијани плоди, исуши суви плоди, притиснути шиди.

Глазијани плодови. Ово се зашећерено воће радију од кандираних плодова у томе што има доста дебелу шећерну најавку која је прозрачна и сува. Готовљење плодова врши се наисти начин као и кандирање само што сируп за ове плодове мора бити најмање 36°Б густине и што плодови у сирупу ваља да престоје најмање месец дана. Ако се за то време сируп ма забог чега [разреди вир. забог тога, што је влажни ложак у коме се чува, то га ваља укусати до рање густине т. ј. 36°Б. Пред само глазијирање плодова се изазаде из сирупа, уради се шта треба да се сируп што боље очисти, па се затим најави свежим сирупом исте густине (36°Б) и загреју до кључња. У том сирупу могу се кухати више порције плодова. Плодови извађени из сирупа ставе се на решета да са њих одије сируп и кад се то постигне, приступа се глазијирању. За тај циљ се при-

преми сируп густине 32° Б од рафинисаног шећера и то од глава или парчади а не од ситног шећера, и овај се затим укува дотле док се на површини не почне појављивати навлака — танка кожица. За пробу се узима кашика врела сирупа која се сипа у широком млазу; ако се јако дуне на јав млауз и при том одвоји од њега танка навлака исхлађеног шећера — сируп је готов. Тада у њега усугту плодове и загрејати до кључаша па суд скинuti са огња. Само пак глазирање изводи се помоћу бакрне но добро калажисане лопатице којом се потискују зидовима котла поједини плодови и таблирају, т. ј. стави се на њих слој шећера и одмах поређају на решето тако, да један други не додирнује. Та радња изискује извесну браздину, јер густ сируп врло брзо кристалише. Никада не треба глазирати на једном вену количину воћа, већ вадити из котла ради тога највише 5—6 плодова на један пут. Невешт раденик у прво време гради неравне глазуре, али већ после 5—6 дана рада извешти се довољно.



Слика 1.

Испод решета на коме су плодови треба податути какав суд, да се ухвате делићи шећера који би се с плодова крунили.

Глазирани плодови засушују се у сушницама на температуре од 30—35° Ц зашта је потребно времена од 3—4 часа. Што је сируп у коме је вршено глазирање био јаче укуван, у толико је чвршац и глазура на плодовима а и само глазирање врши се знатно брже.

Најбоље се глазирају: крушка, дуње, кајсије, ренклоде, а нешто лошије се глазирају мирабеле, вишње и огроzi, а понајлојије јагоде. И глазирани плодови, као и кандирани, губе у толико од свога аромата, у колико дуже стоје у сирупу.

Изузевши кестење, сви воћни плодови глазирају се подједнако.

За глазирање кестења потребна је повећа пракса. Почетнику ретко испада за руком да добије светли производ. За зашећерено воће узима се само крупно кестење. Кад се плодови ољуште када се на сумпор-диоксиду 2—3 часа па се затим испери у свежој води неколико пута, а у последњој води оставе и да преноће. Сутра дан се кестење обари и то овако: Плодови се 2—3 кратким ставе у плетене корпе и корпа потони у воду која је у котлу, па на ову, да се не би подизала стави каква тека решетка само не гвоздена. Затим се води

дода водена чаша пшеничног брашна на 15 литара воде; брашно ће пливати по површини и градити као неку навлаку. Потом се котао стави на огань, и поступно загревају при чему се пази да вода буде загрејана 80—95° Ц, т. ј. близу кључаша, али да не кључа. То се најбоље постизне када се има при руци парни котао. На тој температури плодови ваља да остану најмање три часа да би се доволно размекшили. После тога ваља из унутрашњости плодова очистити љуспице. Ради тога вади се из котла једна по једна корпа с плодовима и зачнују у кључашу воду, па из ове вади комад по корак и чисти. Очишћени плодови спуштају се затим у оману котао у коме је сируп густине 15° Б. Кад се котао доволно напуни плодовима, стави се у вену котао у коме је вода пре тога загрејана до кључаша, и у тој води оставе да престоје 6—8 часова. Саруп се у коту поступно згусне, па да би се одржала ранија густина (12° Б) додаје се за све време сируп исте густине.

Сируп у коме су плодови билим преко ноћи буде вишемање марк и за то кестење ваља из њега извадити и спустити у свежи сируп густине 32° Б. Трећег дана тај се сируп нешто укува ако му је густина испод 32, и затим се у њу спусте плодови и држе 10 дана после кога се времена глазирају као и обично. Неки кестење не глазирају па поменути начин већ га, кад га изведе из густог сирупа, држи 2—3 секунде у кључалој води и онда засуши. Такво кестење вија се чешце у продаји и глазирано на претходним начиним. Ово се штавише у продаји и продаје као глазирано, ма да то није, јер тако припремљено представља само просто зашећерено воће без глазуре.

Засушені кувани воћни плодови. Зашећерено воће произвode у Русији у већим количинама и радо се купује. У самој ствари то су укувани а затим засушені плодови. Укување се врши на тај начин што се крупнији и меснатији плодови (дуње, крушка и т. д.) најпре прокувају у води а затим у сирупу и сируп дана укува. Најбоље је придржавати се тада правила о готовљењу зашећереног воћа и компота у теглама. Кад плодови престоје две недеље у сирупу могу се већ из сирупа извадити и засушити. Сушење у почетку не траје више од 1/2-1 часа, оно се врши поглавито у циљу да се згусне сируп који је на површини плодова, па кад се то постигне, онда се суше на температуре од 35° Ц док продукт не буде готов. Боље је да се не купује рафинисан сијан шећер, јер у њему може бити брашна, скроба и др. примеса, већ да се шећер углавама или парчадима истуца у аванима или ступама.

Кристализовани плодови. Кристализују се обично јагоде баштенске и шумске и малине. Готовљење се врши на исти начин као и за друго зашећерено воће. Плодови ваља да престоје у сирупу 3 до 4 недеље. Извађени из сирупа поређају се на решето да се с њих сируп слије и затим се одмах унесу у сушницу чија је температура 40—45°. После 2—3 часа плодови не се ослобођени сирупа у кристалије шећер савити на каква лист на који се налази подебљи слој (око 1 см) сијана шећера и унети у сушницу. Кад се плодови до-

врло осуше преврнути их, да им се засуши и друга страна, па кад се постигне и плодови искладе, упаковати их.

Од појединог воћа зашћерено воће се припрема, и то;

Од крушака; За ово су удесне све сорте крушака при чему пазити само да плодови не буду сувиши ситни, мали. Особито се цене такише од које се добива ружничко зашћерено воће и дравобојна (Holzfarbige Butterbirn) која даје скоро чисто бело зашћерено воће. Шта више добро зашћерено воће добива се и од дивљих крушака ма да је, лоста тврдо. Одабране крушке приближно исте величине кувају се целе у води и кад се утврди да сламка лако у њима запази, извадити их из воде ољуштити руком и спустити у воду закинчелену лимунском киселином. Крупни плодови секу се на 2—4 кришке при чему се одстрани тврдина и петељка, или се секу тако, да свака кришка има и своју петељчину; ситнији плодови се не секу, уколова се само чашница а петељка се заржи. За време док су плодови у закинчеленој води, припрема се сируп јачине 21 до 25°Б. Који се затим загреје до кључала. У сирупу се тада т. ј. за време кључала спусте крушке, па се затим суд скине одмах са огња и његова садржина, т. ј. крушке и сируп, изруче у припремљени суд, нпр. шафљу и остави тако да престоји до сутра дан. Идућег дана одлије се сируп у котло и укува толико да његова јачина буде нешто већа но ранија, т. ј. да износи 28—29°Б.

Због тога, што крушке првог дана увију врло мало шећера, сируп остане редак, те у место да се укњахаваје агутињава, додаје му се 1-3 кгр. шећера из сваких 10 кгр. његове тежине и затим нешто мало укуса. У тај сируп сруче се крушке и суд стави на оган да коме се држи док сируп не проказува, па кад то буде, скине се са огња и његова садржина т. ј. сируп затедио са крушкама, изручи у ранији суд па крушке оставе тако да престоје до сутра дан, а ако су плодови крупни онда се држе тако како да 36-38 часова. Трећег (односно четвртог) дана понове са једном укњахавањем сирупа но без додавања шећера, при чему се пази да његова густина буде 31-32° Б, после чега се спусте крушке у сируп и у овоме кувају док не постану потпуно прозараче. После тога крушке ваља да престоје у сирупу два дана и две ноћи и кад то буде, засушити их. Но пре, него што се крушке унесу у сушилицу, ваља да њима да се оцели сируп, јер ако се то не учини, засушиени продукти биће више — мање лепљиви. Оцењивање траје доста дуго, најмање 4-5 часова. Засушивање крушака почива на умереној температурци од 40 до 45° Ц. Ако су крушке добро пројакане сирупом, то ће се њихова површина убрзо засушити, у противном случају, ваља употребити замакање зашћереног воћа у врелу воду. То воће не треба одмах паковати укутије односно сандуциће на иако је хладно, већ га пре тога оставити да престоји на неком промјеном месту и то на леси, бар за 24 часа. За то време тврда шећерна корица знатно очврсе због чега је и само пакованье сигуруји; међутим, кад се пакује свеже зашћерено воће може лако да преруки и да се растроши од сопствене тежине шта више и у случају кад су кутије и врло плитке.

На други начин готове се овакво:

У пола зреле крушке (такише и овима сличне) узимају се целе а крупније исеку се у полутизне и кувану док се не почну размекшавати и онда сруче у хладну воду, па кад се искладе, ољуште се и ставе у коцао у коме је вода закинчелена лимунском киселином. У коццу се затим поново кувају и то до потпуног размекшавања; тада сламка лако запада у њихово месо. После тога поново се сруче у хладну воду па кад се искладе ставе се на решету да се вода с њима слије, и онда потопе у сируп укуван до 1. степена. У сирупу се кувају до кључала одакле се пошто се суд (котао) скине са огња, заједно са сирупом преруче у земљане судове и у овима оставе да престоје до сутра дан. Идућег дана изваде се из сирупа, а сируп укува до 1. степена, па у њему поново крушке саслу и загреје до кључала и тако оставе да престоје до сутрадан. Та се операција понавља још за три дана, при чему се пази да се сируп укува већ за један степен више. Последњи пут, кад сируп буде густине 3-ег степена, заржи се у њему плодова за два дана и две ноћи, па кад то време протекне, посну се ситним шећером и засуши.

У примени је и овај начин:

Ољуште се крушке, но тако, да им се задржи петељка, и затим поређају у какав пошири земљани суд при чему се пази да петељке буду на више; у суд се затим сипа мало воде и овога ставе корице ољуштене са њих па затим суд унесе у пећ, и то одмах пошто је из ње изнажејен хлеб или шта више и за време док је хлеб у пећи. Тако испечене крушке поређају се на лиманој табли или плачу и унесу у пећ у којој ваља да остану до сутра дан. Затим се плодови формирају помоћи палица или још боље помоћи двеју учарашених дашчица (сл. 1) из којима су подешела удубљене која одговарају облику крушке, па се после сваки плод, који се држи за петељку, замочи у сируп, и стави на лиману таблу и таблу, кад се испуни плодовима унесе у пећ. Пре него се крушке потпуно засуши, умачу се у сируп још једном.

— Наставља се —

ИЗ ВИНАРСТВА

Употреба понвареног грожђа.

За време бербе, особито ако је време кишовито, биће у виноградима доста поквареног грожђа, или целијог или појединачних зрма (бобица).

Грожђе је или труло (гнило), или су бобице (арна) разлукнуте, или нагризене од инсеката (оса, муха и т. д.), или пак избушене од грожђаног мольца (кислог црва *Cochilils ambiguelia*).

Све овако грожђе опасно је за справљање вина, пошто садржи организме, који могу да га покваре.

Наши виноградари обично премађа пазе на овакво покварено грожђе, већ га свега помешају међу здраво, те праве из њега вино на једнаки начин као из здравога грожђа. С тиме се заражи најпре шире па од шире вино са организмима, који праве вино нестално и болесно. Овако вино врло радо „преломи, боју, и то се вино узмути, потамини, кад стоји у отвореој чаши

или флаши на ваздуху, кад се преточи или кад није бач-ва пунा. Више пута тако се поквари, да је сасвим густо и рђаве боје, укус је блатуват, на дну чаше или боце се таложи смешт талог. Ради тога зовемо ову болест „мрки прелом (превртљивост) вина“.

Овакво кнагрење проузрокује један квасац (ferment, епсит) који се зове оксидаза. Он вуче из ваздуха кисеоник, те с њим оксидује различите органске састојке у вину као боју (хлорофил и т. д.), танин, беланчевине, слузине и тд., које се таложе на дну суда. На поквареном грожђу има и доста разних гљивица и бактерија, које проузрокују разне јаке болести вина као цикнупост, превртљивост вина и др.

Ради тога је врло опасно ако мешамо труло или покварено грожђе са здравим, те правимо из њега вино на уобичајени начин.

Са грулим или поквареним грожђем треба да поступамо на овај правилни већ опробани начин.

За време бербе одабирајмо све покварено грожђе или труло или поједине зрије (бобице) у посебне чарбове. Кад се набере за једну пресу, грожђе се измуља и одмах исцеди. Шира се налева у добро засумпорене бачве, да се у њој помоћу сумпорног двооксида (двооксида) уништи штетни ферменти и гљивице.

На сваки хектолитар шире употребиће се једна до две тркае азбесног сумпора од 4—5 гр. тежине. Најбоље је, да узмемо да то мању бурад од 3 л. Најпре спалимо у оваком бурету две шинке сумпора, напунимо буре до једне трећине, зачелимо га те онда вадамо толико времена, да шира сав сумпорни двооксид попије. Након се засумпори буре по други пут, и вадљава се понавља, па онда и по трећи пут, и на kraju се буре напуни до врха те зачели. Место сумпорисања може се употребити и 15 до 40 гр. калијевог метабисулфита на хл. који се растоли у шири.

После 1—2 дана се шира преточи од калавог талога у друго буре, те при том добро проветри, да изгуби што више сумпорног двооксида.

С тим је шира очишћена од штетних гљивица и од блате (слузе), које би давало вину нечист укус, и чинило га несталним.

Сад се иде затим, да у шири почне чисто и што брже врсне. У ту сврху додамо шири у сваки л. два до три литра квасне шире, која ври са чистим квасцем или пак, ако сваке немамо, бар шире, која бурно ври и која је припремљена од здравог грожђа.

Како се најједноставије припрема чисти квасац за време шире, казаћемо у другом чланку.

*Б. Скалицки,
Директор војног школе
Грм, — Словенија.*

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање.*)

Код same вароши Неготина, налази се један велики комплекс земље под водом, т. звани Неготински рит, у величини око 2.700 ха.

*.) Уредништво ћели по овом питању чути што више одговора, да би их на овом месту могло у споменици. Молим се стручњаци, да их с обзиром на важност питања, пружите и дославе што пре.

Овај рит био је бесподан и штетан по околину. Дакле, не само што није било користи са економског делишта већ и са хигијенском. Неготински рит био је стапао легло млађаричних комараца и др. узрока разних болести.

Сада изгледа да је приведено крају питање о исушевану Неготин риту. Овд. Хидротехничко одељење предузело је неке радове на мелиорацији земље и осигурање вароши од поплаве, а сем тога и на стварању водне задруге.

Али сада, у колико је важно питање око извођења свих техничких радова на исушевану риту у толико исто настаје и друго једно важно питање: каквом ће моју културом експлоатисати добијено земљиште, када буде извршена мелиорација?

Од стручњаци не слажу се у својим мишљењима. Једни веле: да се може одмах сејати кукуруз, као стапа на култура за неколико година; други опет: да то не може бити, све дотле, док се предходно не удобри — припреми земљу и да ће у противном изгорети сваки усев на тресету, који сачињава површину — ораницу њиве. Трећи опет тврде: да се може и тресет образјавати, но да се не могу у прво време гајити наше биљке (кукуруз и пшеница) већ се мора увести нова култура на реда трговинских биљака, као: сунцокрет, шећерна трска и т. д.

Да би се и ово тако важно питање могло благовремено расправити од стране стручњака, а које би за нас заинтересовано било од великог значаја, то маја час замолдити Уредништво да изволне по овоме питању отворити анкету стручњака преко свог листа „Тежака“, где би се свако мишљење као одговор публиковало и на крају анкете, чуло и мишљење стручне секције Српског Популарног Друштва.

Септембра 1924. г.

Неготин (крајина).

Питач,

Душан П. Јошић
трг. индустр. и редовни члан
Крај. Повољн. Подружнице.

Питање:

Молим бих вас да ми одговорите на ово питање:

Имам комад земље; 1922. године било је посејано жито, 1923. кукуруз а ове 1924. год. грааница покошена у зелено, — Није се нубрило.

За 1925. год. хтео би сејати на том комаду шећерну репу. Поншто је грааница покошена у зелено, то мислим да има у земљи доста душника (азота). Колико би још требао суперфосфата и калија (калијеве соли) бацити на 1 хектар да ћубрење буде потпуно за шећерну репу? —

Да ли вештачко ћубре у јесен или пролеће бацити?

Драгутин Т. Василић
економ — Сремска Митровица.

Одговор:

После граанице за зелену пићу, за шећерну репу треба овако поћубритьи:

2 товара чилске шалитре

4 . . . суперфосфата

3 . . . 40% калијеве соли или

6 . . . калнита

Место 2 тога чилске шалитре може се употребити 1½ — 2 тога калцијум цијанамила. Ако се употреби шалитра, онда половину растурити при сетви а другу половину пред друго прашење или по проређивању. Ако се употреби калцијум-цијанамил, онда растурити целу количину бар на 15 дана пре сетве. Оволико треба употребити чилске шалитру или цијанамил, ако је грахорница добро успела. Ако је пак грахорница била слабија, онда треба употребити двоструку количину.

Суперфосфат треба растурити с пролећа пре сетве, најбоље при пролећњем орању. Исто тако урадити и са 40% ном соли. Ако се употреби канит место 40%, соли, онда се може растурити с јесени при јесењем орању или преко зиме преко грубе бразде или изјаде при измазку зиме, рано почетком пролећа — чим се снег отопи.

Тубре растурати рукама или машинама.

При растуртању калцијум-цијанамила треба бити најчешће пажљив, јер нагриз. Руке намазати уљем или вазелином. То исто урадити са лицем и голим деловима тела. Нос затворити ватом, назованом вазелином и т. д. Обући старо одело и навући на руке старе рукавице.

Тубрета растурати кад је време тихо.

М. Ђ. Наколин.

БЕЛЕШКЕ

Чистота при метању зимнице. — Од чистоте зависи више него од умешности, хоће ли се зимница одржати или не.

Оно што се хоће да остави (конзервира) мора се опрати бар из три воде; ја све перем у пет воде и не кајем се.

Пр свега за сваки посао морају се руке прати добро чистим сапуном; најбоље је пак при оваквом раду имати чисте воде са мало растворене бикарбоне соде у умилачнику и руке стално чистити у њему. Уз то једна мека четка и чист убрзус треба да су у свакој кухини.

Стакло ваља прво опрати скуваним цејом са пепелом и то у две воде. Ако су пак миришљаве од чега и из три цеја није много. Затим их добро измукнити са мало сачине или кукуруза да се свака мрља скине и онде где рука не дохвата. После овога испрати добро из две чисте воде, а затим чеком, дугачком и танком, добро опрати водом, у којој је растворено бикарбоне соде (на врх кашничице на 1 лит. воде) и најзад после овога испрати их и споља и изнутра још из две воде и тиме је чишћење завршено. Стакла не треба бркстати већ их изврнути у корпу и на сунцу добро осушити.

Канат и запушачи морају се такође очистити. Канат ваља цело клубе потопити у шипритус, па га затим на сунцу осушити. Запушаче треба 1/2 сата кувати у води, у којој додати мало бикарбоне соде. Затим их бацити у чисту кључалку воду и из ње узимати и метати.

Пергаменат ваља квасити не у води, већ у руму, а ако овога нема, онда у чистом шипритусу.

У сву туршију метати само чисто сирће, а и остале зачине. За све кувати воду, сирће, пресолац и сируп добро до кључаша (100%).

Место, на коме се држи зимница (полице) мора бити опрано содом. У јестичари (комарнику) не смје бити мишева, буба нити паука. Прозор мора бити стално отворен, али и снабдевен рамом од сигасте жице или тула.

Зимница мора бити у мраку, јер ће на светлости изгубити боју. Но зато се мора често већрти све до мраза.

Ко се буде држава ових правила о чистоти, тај је сигуран да ће имати дуго добру зимницу.

Београд

Милица Ђурић-Тодаловић.

ГЛАСНИК

Упис у Средњу кметијску школу у Марибору. Отвори летос свој I., II. и III. летник. Школа је трилатна; четврто лето је додочено за практично изапољитељев. Вси ученици су екстернисти и се тада морају задржавати извеш завода на листне строшке. Погој за спрејем со: а) старост свај 15 лет ини не иза 19 лет, вендај море поступити туди 14 лети ако со телесно доље развити, као утешни солдски здравник; б) доваршена наиза гимназија, реалка, озирома пополна (4 разреда) мештанска школа а сај добним успехом, вендај па сај рад из какега туђега језика не овира спрејем. Абсољвенти само 3 летних мештанских тер дволетних кметијских школ морају полагати об једном спрејем па испит из словенашине (али са робохрвашине), математици, геометрији, физици и земљеписица у обсегу, ки је развиден из посебнега програма (доби се при дирекцији за 1. Дии); в) аблес-б. разреда гимназије, озирома реалке лахко изјемона астопља такој в II. летник под погојем, да положе испит чрез I. летник; г) добро водење; д) држављанство С.Х.С.; е) телесно и душевено здравље. Школско лето за II. ини III. летник зачеје 1. октобра, за I. летник (новицце) па изјемома 15. октобра т. л. Прошње за спрејем в I. летник је колоквите с 25 динарји ипослати, најдаље до 1. октобра т. л. Дирекција држ. средње кметијске школе у Марибору са следечкими прилогами: 1. крсни лист, 2. домовиница, 3. задње школско спречаваљо, 4. испречивала о нравности. Обавестило о решитви прошње се достави по пошти свакему прославцу.

ЗАПИСНИК

XXXIII. годовине седницаце Управног Одбора Српског Польотри-вредног Друштва, државе на дан 10. септембра 1924. г. у дому Друштвеном у Београду.

Вили су присути: Преседник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: г. г. Александар Рашковић, Никола Ж. Петровић, Милан Ћаворовић, Симоније Партонић, Драгутин Сремић, Сава Ратковић, Божидар Ђ. Ракић и Павле Петровић.

Кас гост г. Драг. Грујић, редов. члан — супант Пол. Школе. Председавао: Преседник г. Паја Т. Тодоровић. Велечко: секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

I.

Прочитана је записник XXXII. годовине седницаце — Одбор усвојаја прочитани записник.

Прочитана су мишљања изложбеног Одбора:

а) О прикупљеном новцу за привредне изложбе и распореду спаја, алат, материјала и новца — Одбор је усвојио мишљења изложбеног Одбора, с тим да администрација да излози мишљења, да спаја, алат и материјала одмах пошаље изложбеном Одбору.

б) По мобиљ Популарнеде Подружнице у Приједору бр. 105, за потребну суму посака за речијске трошкове изложбе. — Одбор је одлучно: да се Подружници овако пошташе 10,000 динара у готовину за речијске трошкове.

а) По мобиљ Популарнеде Подружнице у Ст. Ђечеју и решењу председништва, да се укупна за Друштвеним изложбама изложбу 6. септембра ове год. Александар Рашковић чини О-бора. — Одбор је одлучно одлуку председништва и одобрала излазак по разуму Рашковића.

г) По мобиљ изложбеног Одбора из Скопља бр. 43, за речијске трошкове изложбе. — Одбор је одлучно: да се изложбеним Одбору сумах пошташе 10,000 динара из буџета Друштва под. 22 на приређивање изложбеног и 5000 динара из помоћи добијених на приређивање изложбеног.

II.

Прочитано је мишљење Набавалачког Одбора.

а) О избавци 4.000 комада картонских тапираша за излагаче изложбених предмета. — Одбор је одлучно: да се овако поруче 400 ком. картонских тапираша (тапиц) по мистри која се издава у Друштвеној кинесници а по ценама од 250 динара од једног компа.

б) Прочитано је мишљење одређених чланова за преглед музеја, добијене из Смедеревске фабрике „Фармер“. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно: да се овако избави 20 ком. музеја исправних по поштеној цени.

III.

Прочитано је решење Председништва, посоком подигнуте оставке Друштвенног благајника г. Ник. Прокини. — Одбор је усвојио решење председништва и одлучно је: да се уважи оставак г. Ник. Прокини, — постави га на хуњост предаје г. Милану Димитровићу, језуиту Управе, који пристаје да ову дужност отправља до избора старијег благајника.

Г-му Димитровићу, одређује хонорар по 60 дин. дневни.

IV.

Прочитана су мишљења инспектора за Подружнице:

а) По мобиљ Популарнедеских Подружница; у Крагујеву (Банат) Срем, Митровци и Иригу (Срем) за пријем у састав Друштва. — Одбор је одлучно: да се нови Популарнедески Подружнице у Крагујеву (Банат), Срем, Митровци и Иригу (Срем) приме у састав Друштва пошто су испуниле прописане услове.

б) По мобиљ Популарнедеских Подружнице у Ади-Молу, за бесплатне књиге, које се имају раздати као награде на заједничкој изложби и решењу председништва. — Одбор је усвојио мишљење и одобрение председништва што је Популарнедеској Подружници у Ади-Молу бесплатно постапо књига које Друштво из стварништва има у вредности до 1000 динара.

V.

Прочитана су споменута:

а) Писмо Савеља Српског Земљорадничких Задруга из Сарајева, о државном Конгресу и Годишњим Скупштинама на дан изложбе у Приједору. — Одбор је примио извештај и сазвајући Председнику г. Пају Т. Тодоровићу, да представља Друштво на Конгресу ако буде потребно.

б) Акт Господине Министра Популарнеде и Воде Кн. Бр. 513, да Друштво изложи свога делегата, који ће 13. и 14. септембра т. г. присуствујути анкети по питању земљорадничких кредитних. — Одбор је изабрао за свог делегата Председника г. Пају Т. Тодоровића.

в) Мобиљ Аграрног Прегледа из Скопља, за клишица на поскугу из упућене за субзије паметије. — Одбор је одлучно да се Аграрни Преглед у Скопљу надају трансп. клишица на резерве.

г) Инспектор за Порораче подноси извештај о свом путу у Срем, Митровци, ради оснивања нове Популарнедеске Порораче. — Одбор је примио извештај.

XXXIII.

L

Прочитано је мишљење Финансијског Одбора:

а) По рачуну инспектора за Подружнице г. Л. Татића, за ослагак у Скопљу око припреме изложбе у суми од 1375 дина. — Одбор је одлучно да се исплати у 1375 дина, изврши из позиције 21 овогодишњег буџета.

б) По мобиљ инспектора за Подружнице г. Л. Татића, за из плаћају 160 дина за пут у Скопље. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно је да се трансакција сума с обзиром на ранију одлуку не може исполнити.

II.

Прочитани су захтеви изложбеног Одбора из Скопља:

а) Телеграм бр. 6687. — Одбор је усвојио мишљење изаја женог одбора.

б) По писму бр. 81 за оцењивачки Суд и президија. — Одбор бира председника Друштва г. Јуру Т. Тодоровића као председника изложбеног одбора који ће и изложбу отворити. За чланове оцењивачког суда:

За Радарство г. Милана Ђурини, нач. мин. пољ. и Николу Белобрана, пољар-инспектор.

За Гидроизградство г. Михаила Зечевић.

За винарство г. Ђоке Љ. Ранковић.

За виноградарство Никола Ж. Петровић.

За војарство г. Павла Петковића.

За сточне промишље г. Драг. Грујић, за синарство г. Ристу Танковића.

За предавање:

Из винарства г. Михаила Зечевић о важности гајења и чуваша сирово у крвиону.

Из војарства г. Павла Петковић о преради поља.

Из виноградарства г. Ник. Ж. Петровић, инспектор.

Из сточарства г. Драг. Грујић о животињарству и чичарству, а г. Риста Танковић о смокварту.

По 2 члана за слаку секцију оцењивачког суда да изложбе изложије одбор.

Тако исто одбор бира као свога делегата за уређење изложбе г. Павла Петковића, који ће да отпутује на 15. дана раније ради уређења изложбе, а тако исто мора г. Министар, да одреди за свог делегата г. Софронија Паргинића. Потребно осуство за чиновнике који су означенчи су суд и предавања као и за г. Петровића и Паргинића издјељује до 15. маја.

Г. Панчоњићу додавати разлику дневника до 100 динара из Друштвене касе.

г) По писму бр. 92 је још изложа, — Одбор је одлучно: да се изложбене изложбене одбору у Скопљу приједа већ постаки 10.000 је 5000 динара из припреме изложбе помоћи, и 10.000 динара из Друштвеног буџета пост. 22.

д) По писму бр. 87. — Одбор је одлучно: да се одговори Одбору, да идемо и не трошимо ни изложне издаје, јер осим раније постаки 10.000 и слаг 15.000 дни. не могуће је више плати. У исто време одлучено је да Председник г. Паја Т. Тодоровић, и чланови Управе г. г. Ник. Ж. Петровић и Александар Рашковић траже аудијију и поузду Ив. В. Краља, за изложбу у Скопљу и Приједору.

Тако исто као председник г. Тодоровић поузде на све изложбе и Господару Министру Популарнедеску и Воде.

За изложбу у Јадовини — Одбор је бирао г. Д-р. Вељу Н. Стојановић и Саву Ратковића.

За изложбу у Приједору. — Одбор је бирао председника г. Пају Т. Тодоровића, који ће отпорни изложбу.

За председника оцењивачког суда г. Тому Радетића.

За чланове оцењивачког суда: г. Ј. Николу Ж. Петровића, за винарство, Александар Рашковић за радарство, Павла Петковића за војарство, Драг. Грујић за сточарство, Стојадина Стаменковића за животињарство и чичарство. А за слаку Секцију одређивачког суда да изложбе изложије одбор у Приједору још по 2 члана.

За изложбу у Обреновцу — Одбор је бирао г. Саву Ратковића члана Управног одбора.

Прочитано је мишљење Набавалачког Одбора.

По популарни фабрике „Зирка“ за суперфосfat. — Одбор је одлучно да се за слаку изложбу један вагон суперфосфата 16% у води попушти по ценама од 124 дина од 100 килограма; а за остале изложбене расписати стечај.

Ча овим је сесија закључена.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
Срп. НОВОПРИВ. ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највећег решења од
априла 1869. г. прескаку друштвеној
мок пошти бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, преселник, П. Т. Тодоровић

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 40.

БЕОГРАД, 5. ОКТОБРА 1924. године.

Година LI.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Популарн. Друштва.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Тајни поштовајући школа добијају
лист у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се популарнији уједињују
за целу годину.

Рад и штедња,

Сваки културан и просвећени човек сматра
рад и штедњу као врлину човечију, а нерад, рас-
кош и моду као највеће пороке.

Како наш сељак ради, како живи и троши,
а како привређује? То су питања, о којима се
никадовољно не пише.

Да није жеља, лако би се живело, мука је не
поћи за жељом, а срце сакога вуче да лепо жи-
ви и ужива. Али настаје питање, од куда?

Ако се хоће срцу на вољу, и испунити ње-
гове прохтеве, онда се мора мислити на боли-
рад и веће привређивање.

Приходи и расходи морају непрестано стајати
на теразијама, и да увек принос претеџе трош-
кове. Лако је зарадити, али је тешко сачувати,
веле разумни и учени економи.

Све своје прохтеве обузлати, као и прохтеве
своје породице, значи бити велики јунак. Мали је
број тих људи који су своје прохтеве у ланице
оковали. И ако човек пусти да њиме прохтеви
владају, онда је за сва зла, која га снађу сам крив,
јер их је он прозроковао.

Милијарде злата су прошла на она мала дућа-
ска и кафанска врата, многе су капе остale пусте,
и многима је мајка закукала, ко се одао нераду
и трошеву.

Човек се може лако невоље сачувати, ако
пази да мање троши, а више привређује. Што
мањи трошкови, већа је уштеда, а што већа уштеда
мање невоље.

Сви људи немају једнаке прохтеве; просве-
ћени људи више троше, али они више и привре-
ђују и лакше намираје своје пожуде.

Научити народ — сељака да добро и рачу-
нито ради, и умешно живи, то се може постићи
само просвећивањем, добним саветима, поукама
и корисним књигама.

Напредак народа не лежи у говору, већ у ра-
ду; код нас се највише говори, а најмање ради.

Има врло много сељака, који имају доволно

и добре земље, али се ова не ради како треба и
не искоришћује, те отуда ти сељаци врло бед-
но живе. Они се науче врло брзо на игру и
луксуз и троше по моди, али не раде како треба,
и онда је сиротиња неизбежна, и на тај начин
пропадају економски и здравствено.

Сваки треба да се ода разумном раду и штед-
њу, да се стара да му је у кући бољи ред, чисто-
ћа, добра постеља, јело и одело, да своју земљу
боље обради, стоку, воћке, винограде, живину,
пчеле као и све остало што боље чува и негује,
да свој принос увећа, а што не зна да пита, из
добрих књига да чита, и учи се ономе што све
скупи води бољем животу.

Од примитивог рада наш сељак не може савре-
мено да живи, него прво мора да напредује, ра-
ди и штеди, па тек после деслази остало.

Код нас изгледа да се све ради обрнуто, прими-
ли смо моду, удобан и раскошан живот и све
што је за сељака штетно, а рад и штедњу пре-
зрели смо. Ово не води добру, сваки ко овако
ради и живи мора пропасти, а данас их има вр-
ло много, који су пропали услед моде, нерада и
неразумна живота.

Нико се научен није родио, већ се човек
целог века учи нечим новим и бољим; треба се
постепено навикавати разумном раду и штедњу.
а да ли коме човеку смета вредноста и разумљи-
вост? На што се човек навикне, после се тешко
одвикава.

Да би и ми могли поћи путем културних
народа, у погледу разумног рада и живота, по-
требно је децу још из малена учити и васпити-
вати у духу бољег рада, штедње и бољег живота.

Рад без штедње, и штедња без рада не вре-
ди; они морају ићи упоредо. Код културних народа
свако чељаде учи се штедња било богато или
сирото, све то се учи раду и штедњи. Није
здраво, а није ни добро децу од рада заклањати,
и из малена учити их да растурају и траже
луксуз.

Има доста њих, које ми знамо и познајемо,

да су се од ничега подигли и постали добри земљорадници и домаћини само радом и штедњом. Свако село има таквих сељака, те би требало да су они пример, те да се и остали узгледају на њих.

Земљорадња је једна врста заната, па ко хоће да је добар земљорадник, мора за тај посао бити мајstor свога посла. Широк је овај свет, има у њему добрих и рђавих земљорадника; трудимо се да и мы будемо добри раденици и паметне штедиши; није баш тако лако све добро постићи, али се морамо трудити и у том правцу радити.

Сви старији људи врло добро знају, да се некада није овако живело, и овако трошило, мање је било муке више задовољства, па је и невоље мање било, али и моде није било.

Из вароши прешла је мода у село и сада село преживљује најтеже дане; свако хоће по моди а нема средстава, настају сваје, неслоге, задуживање по скуп интерес, те се онда ређају и остала зла, деобе, туче, разбијене главе и ваздан несрета за сељака.

Земљорадничке кћери хоће моду као у вароши, свилене хаљине, кренове, кобинизоне, шимицице, модерне амреле, трикое, разне шлигине, ваздани којекаквих чуда и несрета. Нема оне старе српске ношње, лепи опанци, шарене чарапе, сукње од вуне у кући израђено, јелек и остала домаћа рукотворина. Од жеље не можемо видети лепу српску ношњу, све оде за модом, како вароши тако и село.

На када је све ово овако, онда настаје питање: од куда том сељаку толики новац да спроводи моду? Врло је тешко рећи и наћи оволовици извор; по нашем мишљењу он не штеди и лакомислено се задужује. А заборавио је да пости у години 200 дана и једе само пасуљ и проју, а има их који ни пасуља немају.

Најбогатији и најсиромашнији троше више и што би требали и могли. Не гледа се колико ко има, него колико ко троши, све то трчи за модом и луксузом.

Боже мој, како се време те и народ мења! Некада беше добар пар волова 500 динара, па ретко ко да их је имао; а данас амрел и лаковане ципеле 600 дин. па све то, народ носи као да је за 2 динара.

Такав сељак би могао на своме дому и добру лепо и угодно животи, да му је рад и штедња врлина, а моду и луксуз да сматра за свог највећег непријатеља. Обуздати своје прохтеве значи бити срећан човек.

Врло велики број има пустих кућа где су били нерадници, лако прошли и лако се задужили, па у томе су и пропали.

Рад и штедњу уздржити, па се може врло много трошити. Погледајмо села како опадају и пропадају, а вароши се подижу, само за то што сељак неразумно ради и живи. Све што има он

варошанима даде, а себи ништа не оставља и онда тако мора да буде.

Спреман, вредан и штедљив земљорадник, све може платити; мудар, уман, умешан у послу, штедљив у животу, спор на злу, брз на добру ни на којем посулу пропasti не може.

Народна изрека вели: кућа од камена, а у кући ни камена. Тако исто се може рећи и за човека, врло лепо одевена, али му у глави и на срцу празно. Сељак се не цени по оделу ни шта има и како живи, и како је код куће и око куће. Има много сељака лепо обучених, а код куће нема ничега.

Рад и штедња свакоме је потребна па био он ма ко, а сељаку је то најпотребније. Не можемо нашем земљораднику одобрити како он то сада ради и троши, морамо му скренuti пажњу да се држи старог правила: пружај се према губерту.

Као што рекосмо и вароши болују од моде и нерада, па је сада то прешло и на села, па ако дозволимо да наш сељак пође тим путем као и вароши, пропаст је готова.

Погледајмо како се у целоме свету воде борбе на све стране ко ће да има вредније руке а тунице касе; тај и такав народ мора бити срећан, има мање бриге и невоље, а може боље и удобније да живи.

Према природном богатству, које нам Бог подарио, треба да смо на првом месту у Европи, јер све имамо што нам је потребно у нашој земљи; а од свих држава ми смо најсиромашнији, само за то, што не радимо нашу земљу како треба и не штедимо.

Мала Швајцарска, када би имала напе природно богатство, цео свет би задужила. Стотинама послова има где човек не може да седи скрштенih руку, већ треба да ради, и да себи што привреди. Има хиљаду начина да се може уштедити.

Сваки човек а нарочито земљорадник, не сме да легне у постелиju ни да устане, а да пред собом нема рад и штедњу. Чудеса се стварају у свету само помоћу рада и штедње.

Надајмо се да ће ово неколико речи бити довољне свакоме, а највише земљораднику, да бар од сада има ове напомене у виду и да се у будуће клони свега онога што је по њега штетно и што му доноси зло и несрећу.

Васпитавајмо омладину у том духу, да су рад и штедња врлина, а нерад и раскош пороци, који воде злу, а да је мода сељаку највећи непријатељ.

Неста парна песта пријатеља, веле учени економи! Чувајмо се да до овог не дође, после је све дошкани. Само рад и штедња воде добру и срећу.

*Марко-Машо Тодоровић
економ*

ИЗ ВИНАРСТВА

Нов начин стерилисања шире помоћу бензоата соде.

T. D. A. Cotone у листу „Giornale vinicolo italiano“ износи о овоме питању интересантне податке, који у преводу са француског гласе:

„У Шпанији је бензоат соде у општој употреби за заустављање бурног врења шире, а Главни Савез у Алжиру и представници из Ораније затражили су од Француског Министарства Пољопривреде дозволу за употребу тога средства против врења; уношење сумпордвооксида у ширу у истом смеру мора бити у великим количинама, те има школњачких последица по укусу.“

Преимуствата употребе бензоата соде истакнута су и кријући да се овај производ већ одавно употребљава у медицини.

Кад би употреба бензоата соде била дозвољена, сигурно је, да би било важних и техничких и трговачких користи.

Он се продаје обично у облику кристала, али има јасно обележену особину за прелаз у зрастао, некристално стање, губећи кристалину воду, коју садржи.

Практично, изгледа да су 350 мили грама на липтар довољни да зауставе врење шире, (те ће речи 35 грама на 100 лит.)

Али, ако ова количина и није довољна, не би било бојазни да бензоат соде, унет у организам као средство против врења шире и слатких вина, може шкодити организму.

Његова употреба у медицини уобичајена је: узима се често 4 грама и више дневно, без штетних последица, па чак и без бојазни од изјманаје надражења. Организам га се ослобођава путем мокраћних органа.

Бензоат соде у терапији налази употребу као антисептик за мокраћне оргane, као средство за претварање у течност и лучење при оболењу гръден и душник као средство против запалења зглобова и узетости и чак као средство против дифтерије. „Pinerol“ специјалитет против инфузионе, састављен је из бензоата соде и салицилате соде, „Diphtericidin“. „Бергманов“ је на основи бензоата соде. Суалифебензоат соде је једине између бензоата и бисулфита соде; борбензоат соде је састављен од бензоата соде и боре киселине.

Тако бензоат соде и други бензоати чине сад саставни део многих апотекарских специјалитета, те су с тога употребљени у великој мери у медицини.

Нарочито смо се задржали на овој ствари ради доказа, да употреба једног таквог производа не би могла, нити би требала, највише препреке, у колико се тиче хигијене.

Не губимо из вида, у овом кратком излагању, техничко-зимолшуку страну питања. Познато је, да је шира, процеђена и са обустављеним врењем, намењена за разноврсне употребе. Када се циљ на неограничен чување шећера, треба употребити један антисептерт са вршеним вредностима, то ће речи овај, који убаја гљивице алкохолног врења.

У том случају бензоат соде је као поручен. Ако се пак производи, којима је дат бензоат, мешају са ви-

ном (које увек садржи гљивица алкохолног врења) не треба заборавити да се доза тог бензоата смањује, мање или више, што може уништити антисептичку моћ.

Потребно је вршити огледа прouчавања, која су може бити већ чињена, а ми за њих не знајмо.

Често се дешава да је шира, којој је додавано некаво средство за стерилисање, намењена за врење или за доцније поновно врење.

Ако је то употребљено средство био сумпор-диоксид, он се излучи на један од познатих начина или се прибегава засејавању са гљивицама навикунутим на сумпорасту средину. Тако се вегетативна и физиолошка активност гљивица нормално појављује, дозвољавајући да се достигне циљ.

На против, када се узима бензоат соде, течност је не само стерилизована, већ антисептична. Тако она представља једну средину неповољну за бактериолошки живот и рад.

И по овом још, било би места претходном изучавању.

Алкохолна гљивица очигледно има чудновату особину јаког прилагођавања. Исто тако као што се успело навикунути је на јаке дозе сумпор-диоксида, па чак и на један још јачи отров, флуорид, не би било тешко добити културе алкохолних гљивица навикунуте на бензоат соде и следствено на бензоочну киселину. Такво схватље неоспорно као правилно, могло би међутим у појединим случајевима у практици највиши на тешкоће, али мислимо да би се те тешкоће могле савладати. Огледа прouчавања била би корисна.

Следије из свега што претходи, да би употребу бензоата соде као антиферменту требало дозволити у Италији, али са ограничењима.

Желимо да метода забрањивања (подразумева се забрана алкохолних пића) буде једна: усомнена с погледом на њене ништавне резултате. Дејствија „сувог режима“ јединствено су разумирани у „четвртијест тачка“ доктора Hubbard-а, које читаоци можда знају, а ми предвиђамо позоратак слободније потрошње добrog вина у границама умерености; али, за сваки случај, треба да се прилагодимо садашњим околностима, па следствено и на најлуђу мегаломанију.

Чим Француска усваја употребу бензоата соде у изнетом смислу, следије за нас потреба да се не лишавамо једног таквог преимуствства. Та је потреба тако очигледна, да је не морамо оправдати врло простим разлогима.

Пошто бензоат не проузрокује никаквог квара организму, него му на против и терапија прибегава, не би било никаквог разлога од вредности противити се тој мери. Виноградско-винарска удружења у Италији требало би да буду покретачи код надлежног Министарства да добијају дозволе за употребу овога антифермента.*

Пошто и кад нас исти разлоги диктују да се прилагодјавамо околностима, те да што више грожђених производа, како вина тако и шире трошимо у земљи и извозимо у иностранство и на тај начин умањујемо винску кризу, сматрао сам за потребно саопштити читаоцима „Тешака“ ову новину, препоручујући им да ове бербе, учине пробе са мањим количинама шире.

Нарочито би ову новину требало да проуче државне и самоуправне пољопривредне установе, а на првом месту енолошке станице, виноградарске школе, лозни расадници и путни наставници виноградарства, па да своја запажања изнесу у „Тежаку.“

Бож. Б. Банковић.

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Зашећерено воће (цукати)

Глазирани плодови, засушені кувани плодови, кристализовани плодови.

Од јабука. За готовљање зашећереног воћа узимају се само слатки корте са чврстим месом. Готове су на исти начин као и кр., шк. само што треба воду још више заливати. А због тога, што по одстрањивању кожице остаје у плодовима врло мало ароматних састојака, потребно је да се сирупу прибаве разне миришљава тела: ванила, каравафил, циметова кора и т. д. Јабуке се никад не остављају целе па и у случају кад су мале, већ се секу на кришке које су обично величине поморандачких крижака. Пред самим засушавањем шећереног воћа послује се кристалиним шећером и у таком стању досуши. Шећер не треба да покрива целу површину крижака па ма то било и у таквом слоју; боље је кад се он местимично налази на кришкама, јер се тада испољава лепа наравноста боја зашећереног воћа и њихова прозрачност.

Ако се жели да се зашећерено воће припреми од каквих киселих јабука, онда ваља пазити да се оне у кувану не распадну; за ово су понајбоље зимске ремете. Како се у чистој врлој води све јабуке готово подједнако распадају, потребно је, да би се то спречило, да се јоји дода повећа доза сирћета и да се приликом кувanja не допусти да вода кључи. Бољи резултат даје куванje у слабом сирупу коме се дода нешто сирћета. У сваком случају треба у напред бити начишћо с тим да не се неки део јабука и поред најбоље пажње распости и бити за ово неупотребљив. Засушавање зашећереног воћа врши се као и код крушка.

Само пак готовљање врши се овако: Зрели плодови (ренете, ребраче и др.) ољују се, исеку се на четири дела, из њих извадију тврдину и спусте у врелој води, па се у овој кувaju до размекшања. Размекшане кришке воде се затим и спуштају у хладну воду па кад се исхладе стављају на решето, или ћевђир, да с њих одије вода и онда се спусте у припремљен сируп укуван до 1. степена*) и стави на оган. Са огња се скине

кад сируп прокључуја, уклони се pena и заједно с крушкама преручи у глинске судове у којима ваља да остану до сутра дав. То исто понавља се у току идућа три дана при чему се пази, да се сируп сваког дана укува за један степен више. Најзад се кришке изваде из сирупа и кад с њих сируп одије, послује се ситним шећером и засуше у пећи или сушницама. Или: кришке размекшаје и предаје начин спусте се у сируп припремљен од 1.5 кгр. шећера и три чаше (водене) воде, и у овоме прокувају, па се затим изваде из сирупа, ставе на решето или ћевђир, да сируп одије, онда послује ситним шећером и засуше у умерено топлој пећи. Операцију кувanja у сирупу и сушење поновљи два пут док се не постигне да из крушака кад се притискају не пуфи сок, па кад се исхладе, посугти их шећером и њима напунити тегле.

Од дуња. Зашећерено воће од ових плодова је или рујничасто или жуто што зависи од тога како је извршено куванje и прво загревавање у сирупу. Дуње треба кувати заједно с кожicom, да би им се очувао аромат. Дуње се исеку у кришке пошто се претходно очисте од маља и са сваке одстрани чашице и спусте у хладан сируп, па затим поступно загревају до кључана. Тада зашећерено воће буде рујничасто. А ако се кришке прелију врелим сирупом, онда ће зашећерено воће бити бело. Укупавање сирупа врши се у току од 6-7 дана и код последњег укупавања држе се у њему плодови за време од три дана. Осталији је рад као и код крушка. За шећеренье воћа боље су дуње јабучастог облика од крушастих дуња, јер је у првих мање задовољнији ћелици. Или: зреље дуње исечење у кришке држи се у сирупу укуhanом до 1. степена, кад овај кључи, за 1-10 минута, па се затим заједно са сирупом пре-руче у какав суд и у овоме оставе да престоје 48 часова. Сируп се потом одије, укува до 2-ог степена, у њу поново спусте кришке дуња и тако остави до сутра дан. Идући дана сируп се укува до 3-ег степена, у њу спусте кришке, пристави на оган, и кад овај прокључуја, кришке се поваде, остави да се сируп оцеди и потом засуше у пећи или сушницама. А готове се и на овај начин: Размекшаје кришке у врелој води, кувaju се у сирупу начињеном од 1.5 кгр. шећера и две чаше (водене) воде, па кад пређу неколико кључа, извадије кришке, пошто се с њих оцеди сируп, засуше се у пећи да зашећерено воће буде потпуно готово. Операцију ову треба поновити још трипут.

Од шљива нарочито ренклиода. Непотпуно зреле шљиве набости нглом, спустити у суд с водом и загрејати до 60°. Суд потом скинути са огња, шљиве извадити, па идућег дана додати воде по 4 грама соли на сваких 40 комада шљива, у ту воду сасути шљиве, суд ставити на оган на коме га држите до 20 минута, пазити да вода не прокључи. Шљиве ће поново добити зелену боју и кад се то догоди, допустити да вода прокључуја, па кад шљиве почну излизати на површину, видити их и спуштајути у хладну воду коју променити неколико пута. Шљиве потом поређати на решето или ћевђир и кад вода са њих одије спустити у сируп добiven од 1 кгр. шећера а укуван до 1-ог степена. Кад пређу неколико кључа, при чему укљанати пену

1) У Немачкој деле густину сирупу на седам сиљака, које разликују према томе, да ли је сируп јеф или слабље укуван. Први сиљак је кад сируп спада са кашике у великом дугуљастим капљаштама; други, кад се отеже у конче на којима су капљице називане као бисер; трећи, кад капљице не падају са кашике; четврти, са којима се овако: купуту у кашику папуљском кружном, па ако се не мешту где је сируп раздужи, првое малу међуруку, онда је то тај стапак; пети степак је, кад су на раздужаком месту у сирупу међуруким веома грашак; шести се окрећује овако: сируп се укува до петог степена и у длану кувану кашику се у сируп чист прутити а затим одмах у хладну воду, и ако се том прилуком чује неко цукхарашки као шећер туш, и ако шећер не пријема за вубе кад се грижи, онда је то тај степак; седми је стапак, кад сируп добије икштому боју т. ј. кад нешто загори.

шљиве заједно са сирупом преручити у какав земљани суд (шверпену) и јоставити тако да престоји до сутра дан. Затим их извадити из сирупа, и поређати на решето, или ћебјир а сируп укувати до 2. степена, шљиве сасути у сирупу и суд ставити на огњь, па кад пређу неколико кључа, скинuti га са огња и онда шљиве са сирупом поново преручити у земљани суд и оставити тако да престоји до сутра дан. Затим их извадити из сирупа, и поређати на решето, или ћебјир да сируп одиће, а сируп укувати до 2-ог степена, шљиве сасути у сирупу и суд ставити на огњь, па кад пређу неколико кључа, скинuti га са огња и онда шљиве са сирупом поново преручити у земљани суд и оставити тако на миру за 24 часа. Ту операцију поновити још једном, укупно дакле трипут, при чему сируп укувати још за један степен т. ј. да буде густине 3-ег степена, па тим сирупом прелити шљиве у земљаним суду и суд унети у сушилицу или хлебну пећ пошто је из ње хлеб изазвао, где га држати за време од 48 часова. По истеку тога времена извадити шљиве из суда, поређати их на решето или ћебјир да са њих одиђе сируп, па кад се то постигне, унети их у пећ у којој их држати док се не засуше.

Од шљива пожега (цепача). — Специјалитет су немачки и у Јевропи су добро цењени. Познати су под називом *Главе шљиве*, *римске шљиве* или *карлабадске шљиве*. Одликују се својом плавом бојом. Да басе у готовљењу имало успеха, потребна је пре свега пракса а осим тога и тачно испуњавање свих правила о њиховом готовљењу. У противном случају не добива се плава боја већ црна а осим тога зашћеперено воће може бити и лепљиво. Осим пожега могу се за ова зашћеперена воћа употребити и талијанске сорте а и сорте тако зване Св. Екатарина (*Katalanien rübensteine*). Од раношљива зашћепереног воћа нису добри. Шљиве треба да су добро зреле, око петље је смежуране, и ебране леног и сувог дана. Шљиве које су биле на гомили и које су с тога загрејане и влажне нису за ову потребу. Одјубране шљиве пошто се из њих одстрane коштице усуга у какав подесан суд (глјештави, земљани или емальсани гвоздени) па их налити врелим сирупом густине 24° Б. пазећи при том, да се сируп не сипа непосредно на шљиве већ на зид суда. Шљиве се затим притисну каквом решетком да се не подију на више и оставе тако на миру за време од 16 часова. Након тога времена шљиве се из суда изруче у котло заједно са сирупом и котло пристави на огњь, при чему се пази да се понајдак загрева; тада шљиве мешати руком, а затим разређавати продужити дотле док рука у шљивама могади издржати топлоту. Затим се шљиве са сирупом преруче из котла у какав чист суд и оставе тако до сутра дан, па тог дана поново загреју заједно са сирупом до истог степена, којом приликом додати и одмерену количину шећера рачунајући 1 кгр. шећера на 12 кгр. шљива заједно са сирупом.

Ту операцију поновити још два пут, при чему по следњој додати шећера још 2 кгр. Шљиве се после тога држе још један дан у сирупу коме се помоћу арометра одреди густина, и, ако је овај око 32° Б. приступити кувању шљива, а ако је мања, додати шећера и сируп

укувати до 52° Б. Шљиве се затим заједно са сирупом изруче у котло, дода до 1 кгр. гликозе и 1 кгр. шећера па, котло стави на огњь при чему се пази да се сируп доведе до кључања и да само кључање траје 14—15 минута, после ког се времена котло скине са огња и затим се шљивама напуне подесни судови и зале са сирупом. У тим судовима већа шљиве да престоје најмање 3 недеље па и месец дана. Гликозу је потребно додати, јер се у приватном случају сируп може лако да ушћепери само при том пазити да га не буде у сушишку јер тада спречава правилно сасушивање готовог зашћепереног воћа.

На случај, да се гликоза из буди ког разлога не би хтела или могла додати, онда већа обратити пажњу шљивама за време њиховог чувања, па ако се примите знаци ушћепавања, загрејати их заједно са судом у којем су на 70—80° Ц. Суд ради тога, ако није стаклен, загуњујти у кључну воду, а ако је стаклен, ставити га у суд са хладном водом и ову загрејати до кључавања. По истеку 3-4 недеља, када наступи време за готовљење шећерног воћа, шљиве се изваде из сирупа и ставе у једном слоју на решета да сирип одиће. При томе, ситнијим шљивама попунити шупља места да би шећерно воће било једро а не смежурало. Решета већа да су начињена од мреже са отворима толико великом колико шљиве саме да не пропадну, и да су тих размера да се могу загуњити у какав котло. Кад се шећерно воће жели производити у већим количинама добро је имати 2—3 нарочита котла од бакра и према њима по-десити решета. Ти котлови могу корисно да се употребе и да гласираше кестене и друге прераде с воћа. У два котла налије се вода која се загреје до кључавања, па се у њих загуњујују решета са шљивама, најпре у један котло и то 5—6 пута, а затим у други котло 2—3 пута, пазећи при томе да свако *задржавање* (затнување) решета у кључалој води не траје више од 2—3 секунди. Циљ је тога потапања—одстрањивање скекониковог сирупа с површине шљива, забог чега и воду у котлу треба што чешће мењати; једну воду треба употребити највише за 5—6 порције шљива, последњи пут извађење шљиве из воде треба што јаче прогрести на решету а затим пребрасати влажним сунђером и шљиве и решето, да не остане ни једна кап воде. Затим шљиве поређати на лесу тако да једна другу не додирују и унети у сушилицу чија је температура 30 а највише 33° Ц. Ту треба да остану за 16 до 18 часова ако је време пазити да температура не пређе поменуте границе. На шећерна воћа не се за то време указати лен и плави пепелјак и толико се сасушити да се можа одмах паковати у кутије—сандучине.

У употреби је овај начин само је добивени производ нешто лошији шљиве се налију врелим сирупом густине 24° Б. и поспу шећером, па се затим унесу у сушилицу загрејану на 60—70° и ту држе певу ноћ. Другог дана загрејавају се заједно са сирупом до кључавања и та се операција понавља све дотле док сируп у не достигне густину 34—35° Б. и кад то буде, оставе се шљиве да у том сирупу пробаве 4 недеља. После тога времена изваде се из сирупа и сперу у више воде и суше 24 часа у сушилици чија је температура 30° Ц. Ако је

температура већа, на шљивама ће се појавити сируп одмак и биће лепљиве те зато, да би се то избегло треба их поново испрати у неколико вода.

— Наставиће се —

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Молим уредништво за објашњење: може ли се женка оплодити од два мужјака, на пр. крмача од два не-растра, крава од два бика и т. д., па да се добију младунци од оба мужјака.

Краљево 10-IX-1924.

Хришћифор Васовић
шк. надзорник.

Одговор:

Да се једна женка оплоди потребно је да је у поволном раздражењу (у жару) односно да има зрелих јаја за оплођење.

1. За женке које су једнoplодне (uniparous), које рађају по једно младунче, правило је да се за време акта спаривања из јајничника женке издваја само једно сазревало јаје и само се оно оплоди. Ово лучење једног сазревања јаја бива у одређеном размаку и само се тада може извршити оплођавање (за време полног жара). Да се изврши оплођење потребно је да се са женским јајетом споји мушки семе-сперматозоид. То бива на тај начин, што од безбрзј сперматозоида (који једном ерекцијом избацију око десет милијарди, човек две стотине милиона а пас шест милиона сперматозоида) само један од њих доспе да уђе у женско јаје и изврши оплођење. Тако је правило и тако и треба да буде, кад и у природи не би било изузетака, неправилности, па и чуда. Дешава се, да у женско јаје не уђе само један сперматозоид, већ два па и три, када добијамо близанчад или тројце. И у једном и у другом случају младунчад (близанци или тројке) морају бити истога пола, и зато је погрешан назив за телад различитог пола близанцима. Ако њих називамо близанцима, онда би и прасад једног истог прасења требали тако да називамо, што није случај.

Код женки uniparous, где је правило сазревање женских јаја у размасима, и где бива сазревање само по једном јајету, ту не може бити реч о каквом оплођавању од стране два мужјака изузетак и то врло ретких. Равна је практика пуштати на кобиле или краве два различита мужјака једно за другим, јер то може бити више од штете, него ли од користи. Кад од десет милијарди спернатозоида (код паства) није био ни један у стању да изврши оплођење, сигурно да ни још сто не би ништа учинили — овдје је реч само о способним приплодницима.

2. Рекосмо, да је правило, да женка приликом акта спаривања из јајничника испушта кроз материну панталку само једно зрело јаје. Тако је природа и одредила да једнoplодне женке, и такас треба да је и закон за све женке, да није изузетака, да нема одступања, где место једног сазревају два и више јајета истовремено и приликом акта спаривања спуштају се у матерницу ради оплођења. Кад је овакав случај, онда

може бити речи, да је једна женка оплођена истовремено од стране два мужјака, што не мора да је увек тачно. Случај петоро телада једне краве из околине Краљева, чије тачно објашњење нисмо добили, јесте у следећем. Или је поменута крава била оплођена од више мушких грала — од два вероватно, пошто је једно тело било старије од осталих или је само од једног. У првом је случају могућа претпоставка да су два ѡни, три телета истога пола произилазила од једног женевског јајета оплођеног од једног мужјака — дакле близанци, а остала два ѡни, три из још два т. ј. три јајета од којих једно (веће) или можда сва три оплођена од другог мужјака или баш од истог. У другом случају, што има мање вероватноћу, женка је морала имати пет зрелих јајета (што је изванредно ретко да се такви случајеви бележе као феномени) и да су сва пет оплођена од само једног мужјака (може бити и два).

Код оваквих именоравните случајева, код којих истовремено сазрева више јаја, оплођавање од стране два или више мужјака може да буде под условом, да оплођења буду једна за другим или у току трајања полног жара. Ово би имало и практичне вредности, кад би тако било правило и од природе дано.

3. Колико су ретки изведени случајеви нека послуже само следећи бројеви. Процент близиљења код које биле износи 2—3% код краве 1—2%, а тројке су апсолутно ретке.

4. Код вишеплодних женки (multiparous) — оне које једним рађањем дају више младунчада — може бити речи о двогубом и вишегубом оплођавању.

Да се овоме осведочимо, doveљено је да на једну женку постимо два или више мужјака различите расе или врсте, па да се у добијеном подмлатку уверимо о улози појединих мужјака. Једна обична кучка оплођена (за време трајања једног полног жара) мужјаком расе тичара, другим расе зечара и трећим расе мопс, дала је шпенад међу којима се могле распознати све три расе. Исти се случај осведочио код једне кобиле која је била прво засекочена од стране једног паства а затим од стране једног магарца где су добијена два ждребета један једно ждребе а друго мазга. Исто тако најволовни пример крмаче расе Шумадијске у Школи за Сточарство у Краљеву, која је била засекочена од једног перасте исте расе и једног перасте јаркимирске расе. Од ове крмаче добили смо седам прасади, од којих три чисто шумадијске а четири мелези јаркимирске шумадијске. Слични случајеви забележени су и код жена.

Према овоме изазви да се код вишеплодних женки (крмача, зечева, извесних раса овца, кучаке) оплођавање може вршити са два или више мужјака.

19-IX-1924.

Алексинац.

Jng. agr. Драг. Ј. Грујић
редован члан С. П. Д.

Питање:

Један пољопривредник има припитомљеног курјака, па намерава да га спари са керушом. Може ли се ово укврштаје извести?

Краљево
10-IX-1924.

Хришћифор Васовић
шк. надзорник.

Одговор:

Укрштања овакве врсте су веома позната, и ако се не варим D-р Симић из Врњачке башне имао је један такав хибрид. Ови су хибриди, сем тога, још и плодни, што код осталих није случај. Да се једно овакво укрштење што сигурише и без тешкота изведе, препоручујемо да курјачиће, још од ране младости гајимо у друштву са штенеризама-кучићинима. Овако се ради и са козама и овцама, где се једно јаре стави међу јаљад да са њима одрасте а затим и оплоди. Случајеви позитивних резултата, код ове две врсте стоке овце и козе врло су ретки.

18 IX-1924.

Алексинац.

Драг. Ј. Грујаћ.

КЊИЖЕВНОСТ

Висока пучка школа.

Професор инжињер Стјепан Јурић превео је с њемачког дела проф. Ег. А. Холмана: „Високе пучке школе“ — друго прерађено издање данске пучке школе. Издање земљорадничке књижнице бр. 4.

Данска висока народна школа посебна је и чисто данска културна установа, које нема у осталој Европи. Нешто више од пола столећа постоје те школе у Данској скрај да то време оне су из темеља културно препородили најшире слојеве данског народа. Тај успех, који су оне постигле у тако кратком времену побудио је интересовање према њима код свих културних народа у Европи и изван ње. Сви су народи почели слати своје најбоље стручковњаке у Данску, да проучавају рад и деловање високих народ. школа.

Немац проф. Dr. A. Холман, пошао је и сам у Данску и после дужег проучавања написао је најбоље дело о овим школама. Сами Данци признали су му, да нико — ни међу њима — није пре њега тако тачно и тако свестрано приказао рад и значај велике народне школе. До тада је по литератури осталим европским народима данска висока школа приспособљана са установама као што су: народни универзитети, популарна предавања за народ, зимске продужне школе и др. Све је то из основе било погрешно, јер је обраћало пажњу само формалној страни данске високе школе, док је потпуно пруштана из ока њезина унутарња, идејна вредност. Као што је већ напред речено овим делом исправио је Dr. Холман све те забаде те тачно и свестрано приказао данску високу школу.

С преводом овога дела добивају и наци читаоци у потпуности праву књигу о данским високим школама. Госп. проф. Јурић, и сам је неко време провео у Данском баш ради проучавања ових школа. Он је с тога знао не само какво ће дело израдити за превод него је то дело превео потпуно у духу нашег језика, јер га је потпуно разумeo. Наћи ће се овде онде, у овом преводу, по којем реч неразумљива или нова за читаоце предратне Србије, али то свакако неће ни у најмању руку умножити ефекат овог превода.

Ми стога препоручујемо ово дело сваком, ко се интересује културним и просветним питањима нашега

народа, да се из њега поучи. Нарочито пак препоручујемо ово дело оним јавним радницима, који су већ по позиву своме упућени на рад са широким слојевима народним.

Јово Поповић,

БЕЛЕШКЕ

Прање судова за млеко. — Судови, који вису добро очишћени и потпуно испарени, јесу један од најобичнијих узрока рђавог млека, што значи губитак за млекара и неповерење код потрошача. Ипак овај узрок може бити врло лако одстранен, само кад се једном осети потреба.

Да би имали пристојно очишћене судове за млеко, треба пазити на ових неколико простих правила:

1). Посто испразниши суд са млеком исплаки исти са топлом водом, тако да у њему одстраниш сваки остатак од млека;

2). Затим опери добро сваки суд пераћим алкалчним прашком, који је предходно био растворен у води шест грама по литру воде. При прању употребљавај само четку, а никако крпу;

3). Потом исплакни суд топлом водом тако да је одстраниш сваки остатак од млека или пераћег прашка;

4). Попари испране судове врућом кључалом водом. Ако је могуће најбоље потопи за неколико тренутака судове у врућој води, јер ће се тако боље испарити.

5). Извари судове потом на неком узdigнутом месту да би се оцедили и осушили, па их до даље употребе остави на месту, заклоњеном од муха и прашине.

Ако је згодно извари судове по парењу на колцима или тарабама где греје сунце, па их, пошто се осуше, остави на месту заклоњеном од муха и прашине.

Никад не треба после парења судове трљати крпом, и да ма каквим предметом, јер се тиме више праља него што се чисти. Ако је суд упрљан треба га чистити само како је већ казано, пошто је то најсигурији начин, да имамо чисте судове.

Добро млеко доноси добре муштерије и добру зараду; зато се потруди да производиш добро млеко, јер се то исплати.

А. Стојиљковић.

ЗАПИСНИК

XXXIV. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 19. септембра 1924. г. у друштвенном дому у Београду.

Били су присуствни: Председник г. Паја Т. Тодоровић и чланови Управе: г. г. Ђоко Ракић, Никола Ж. Петровић, Софроније Партиони, Милан Ђамњановић, Драгутин Сремић, Павле Петковић, и Сава Ратковић.

Као гости: г. г. Влаја Матић, секретар Министарства Пољопривреде и Вода и редовни члан, Никола Белојаћ, Помоћни привредни инспектор на Скопљу, Милован Милорадовић управник Јагодинског државног позног расадника и Малорад Зечевић, секретар Министарства Пољопривреде и Вода.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Бележио: секретар г. Ник. С. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XXXIII. редовне седнице. — Одбор усвојио прочитан записник.

6) Председник савиците Одбору, да је позвао Господина Министра Поповићевре и Воли да посети изложбу у Јагодини, Скопљу и Пријепољу. — Одбор прими знању, с тим, да се Господин Министар и шефим поштом обавести пред самим отварањем изложбе.

II.

Прочитано је мишљење Финансјског Одбора по рачуну г. Драг. Грујића, сумњеца у износу 1251 динара о извршењем путовања у Петровцу (Пожаревцу) ради архива представљања из сточарства, — Одбор усваја мишљење Финансјског Одбора и одлучује да се г. Драг. Грујићу исплати 1020 динара на позиције бр. 21 овогодишњег друштвеног буџета.

III.

Прочитано је мишљење Изложбеног Одбора:

а) По савитељству Привременог Популарног Испектора из Сарајева бр. 1160 да је прикупљено новчана помоћ за проређивање популарног изложбеног архива у Пријепољу, само 500 дин. од Српске Штедионице у Б. Крупи. — Одбор усваја мишљење Изложбеног Одбора, с тим, да се ова сума у 500 дин. употреби на награде за домаће рутинороме и Српске Штедионице у Б. Крупи изјављени ваханост преко днења дистрикта.

б) По извештају Популарног Поддрушнице из Пријепоља бр. 116 о преријавању трка Врбаског кола јачака у Пријепољу на трећи дан наредног. — Одбор прими знању и одобрава приложени записници.

в) По решењу Господина Министра Популарноге и Воле бр. 41856-ИЛ којим додељује новчану помоћ из прихода Ђокаше Клисне Лутреје Државиту у 60.000 динара за изложбе и то за изложбу у Јагодини 10/Х/00 и Скопљу 50.000 дина. — Одбор: усваја мишљење Изложбеног Одбора и одлучује да се изложбеним Одбору у Јагодини изда 10.00 дин. и то: 6000 дин. за рекрејске трошкове и 4000 дина за награде, а за Скопље извршиће се подела накнадно.

IV.

Прочитано је мишљење Одбора за представљање:

а) Одјељенички члан за представљање г. Ђокић је Рашковић извештајио Одбор, да га државни пословни спречавају да опржи представљање у Александровцу и Нишу, и предлаже да Одбор уговори г. Божићевића, директора спољног стављања из Букове, да ова представљања одржи. — Одбор усвоји предлог г. Рашковића и одлучује да се уговори г. Божићевић да се прими и одржи ова представљања, пошто не се он у тим местима слубио пословним бавите.

б) Никола Ј. Петровић, такође извештава Одбор, да је он у немогућности да одржи представљање у Врању и Власотинцима. — Одбор: одлучује да г. Петровић одржи посменута представљања по могућству после Скопске изложбе.

V.

Прочитано су мишљења Набављачког Одбора:

а) По попуди босанског Драштвога Јадре за издавања — Одбор одлучује да се расправи попуде за вештачку кубрина и то: за чланку шаљачту, калујеву со, црнчевим и суперфосфатом. Набављачки Одбор да одреди које се количине од посменутог дубровника имају и колико набавити.

б) По попуди г. Животе Пантелића из Крагujevца за 500 ком. кукундже високе од 10 см. — Одбор: усваја мишљење Набављачког Одбора и одлучује да се откупи 500 ком. посменутог високог по попудију цене.

в) По попуди озиме грахорице праса и мухара од стране Управе пресавског Популарногодишњег Добра у Топчићеву. — Одбор: одлучује да се откупи 3400 кгр. озиме грахорице, 1500 кгр. мухара и 1500 кгр. сатве преје по поуђеној цени.

VI.

Прочитано је мишљење инспектора за Поддрушнице о пријему у састав нове Популарногодишње Поддрушнице у Љубињу, среза Поставског окр. ваздухопловства. — Одбор: одлучује да се нова Популарногодишка Поддрушница у Љубињу прими у састав друштва пошто је међувремено промене услове.

VII.

Прочитано су мишљења решењата за штампање Пчеларства од г. М. В. Поповића. — Одбор: одлучује да се предмет упути књижевном Одбору.

VIII.

Прочитано је моба Народне Читаонице из Расине среза Јужног окраја, пиротског за бесплатне књиге. — Одбор: одлучује да се Народна Читаоница у Расини налази бесплатно по I ком. старих по-добриврелних каменара и Текми.

IX.

Прочитано је моба држ. економа среза грочанске за квалиметар на почеци. — Одбор: је одлучује да се упути Финансјском Одбору на предлог и мишљење.

X.

Прочитано је моба држ. економа среза грочанске за квалиметар на почеци. — Одбор: је одлучује да се извести држ. економ, да му се на почеци не може налијематтар дати.

XI.

Уредник Популарногодијног Календара г. Паја Тодоровић, издаваша Одбор да одреди лици у Одбор ради пријема попуда од Штедионице ради штампања Календара за 1925. год. — Одбор: је одлучује да финансијски Одбор прими попуду и вакуум штампање.

Председник предлаже да се узме учешће у Конгресу Земљорадничких Заштита у Јакуци. — Одбор: је изабрао за свога заступника г. др В. Н. Стојковића, пошто ће он на Конгресу бити и изасланник г. Министра Популарногодије и Воле.

XII.

Прочитано су споменици:

в) Писмо Пасољског Послаштава бр. 2482 ради назначења службe једноге граничару Поморском државалашину. — Одбор: је одлучује да се предлог упути Министарству Популарногодије и Воле III. Одељењу.

в) Писмо државног економа среза сремског бр. 301 о одржавању заједничкој сточној изложби у Ади-Молу. — Одбор: прими знању и одлучује да се упути Поддрушници у Молу-Ади да ли је примљена послате писма.

в) Моба Српског Кола у Алипашину. Мосту за помоћ у популарногодијном справљању. — Одбор: је одлучује да се Српском Колу изда бесплатно како помоћ један Саков пут.

г) Уставно Привредниче из Београда, да она Друштвена Установа посети Уставно Привредниче у Студеначкој ул. бр. 62. — Одбор: је одлучује да Уставна Привредна Друштвена посети Привредник корпоративној у праву положају одговора.

д) Акт Министарства Популарногодије и Воле бр. 33/94 о популарногодијном институту. — Одбор: прими знању с тим да уреди штво Тегијам прије-већ у Текми одлучује популарногодијни института.

в) Прочитано је решење Председништва о извршењу набавака озиме грахорице од Управе држ. Популарногодијног Добра у Топчићеву 10/00 год. — Одбор: је усвоји поступак председништва

е) Делови са споменом отварала изложба-б на ул. Св. Стефану. — Одбор: је примио знању са захваљиошћу.

в) Моба Популарногодијног Поддрушнице у Лозини бр. 63 за 20% попута у извршењу издавања књига. — Одбор: је одлучује да се Популарногодијни Поддрушници у Лозини приша 20/4 поступи у поручничен начин.

в) Моба В. Аладинчића за књиге на почеци и откуп његове „Народно личење“. — Одбор: је одлучује да г. драг. Стремић члан Управе да свою мишљења изложи.

в) Моба г. Сп. Божића за друштвених благајника. — Одбор: је одлучује да: са разрешењем стечаја за др. штетунија благајника.

в) Директор Српске издавачке штампе изложбеног Одбора, да се костима гв. В. Краљу. — Одбор: је одлучује: да се онај изложбен одредира Мишалевцу Двору преко члана Управе г. Александра Рашковића.

Са овим је седница закључена.

Пресе на продају:

Н. В. Х од 210 Л	3.450 дин.
С	3.565 *
Д	4.140 *
ДХ	4.600 *

Суперфосfat 16%, 140 динара 100 килограма.

Са поруџбинама се обратити што пре Српском Популарногодијном Друштву, јер је набавка извршила у ограничном броју.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
укупнују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу изјавишеог решења од
априла 1869. г. премиску друштвеној
поши пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, преводицик, П. Т. Тодоровић

Број 41.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД. 12. ОКТОБРА 1924. године.

Година II.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дни, или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

Ваша пољопривредних школа добијају
лист у популарне цене.

Примљени рукописи се не враћају

Претплату се полаже уједнош
за шефу године.

посебице, као саставног дела области. Збиром пољопривредне површине у појединим областима, утврдила би се укупна пољопривредна површина наше Краљевине, и на овај начин би се дошло до сазнавања пољопривредне површине и како чекајући катастар, т. ј. његово извођење у потпуности.

Други чинилац је добро организована пољопривредна извештајна служба, која треба што пре организовати, јер је она од преке потребе за све статистичке радње наше пољопривредне статистике. —

У напредним државама, она је толико развијена, да чини огромне услуге статистици.

1.) У Француској. Пра сваком контону постоје један или више кореспонденти. (Les correspondants de l' office de renseignements agricoles.) Ови кореспонденти врше дужност без награде, а министар их може одликовати одличјем и дипломама. Њихова је дужност, да прате стање култура у периоду велетадије т. ј. од сетве до жетве и да у исцрпним месечним извештајима, сваки за свој одређени круг, да све потребне податке, како о стању, тако и о исходу жетве.

2.) У Немачкој. Влада свајених немачких држава, пропонује и обрасују на зреовима „испитничке кругове“ а истовремено одређују и органе за исте, који су дужни извештавати службу да врше. Образовање „испитничких кругова“ врши се с обзиром на пољопривредне прилике сваког појединог краја; а одређивање извештава, с обзиром на њихову компетенцију и познавање месних прилика. Ових специјалних извештава у Немачкој има преко — 8.000. Дужност је њихова, да сваког месеца шаљу извештава о стању летине, а исто тако и да оцене исход жетве, за сваку културу посебице.

3.) У Белгији. Сваке године 1 октобра, губернери провинија позивају општичке власти, да именују: „месне агенце“ (Agents locaux) извештавче. Ових агентица на 2630 општина има 3.500 и обично се бирају од општинских секретара, учитеља месних, и других компетентних лица у општини. Мандат ових агентица обавља се из године у годину, а губи се само у случају немарности или неспособности. Дужност им је да популе билете, како о стању култура, тако и о исходу жетве, за сваку културу посебице, консултујући за ово најкомпетентније личности у месту. —

За сада код нас и не постоји извештајна служба, нити нарочити органи, који би рад на прикупљању и корегирању статистичких података олакшили. Статистички подаци се прибрајају само службено. —

Као пољопривредној држави, нама је неопходно потребна добро организована и поуздана пољопривредна статистика. Када се поће са поставке, да је добро уређена статистика — извор, из кога прве потребне статистичке податке не само државна управа, већ и наука. Када се зна, да је статистика код напредних држава, својом методом успела, да постави основицу за издавање пута и начина, шта и како треба радити у даном моменту, онда је несумњиво, да је добро организована статистика, преко поштебна свакој савременој уређеној држави.

У колико је статистика једне државе савременија, потпунија и развијенија; у колико је организација статистичке службе савршенија, у колико су и подаци статистички поузданiji и тачниji, а теориски и практички закључују, истицнују, дуготрајнији.

Нарочито нама, неопходно је потребна добро организована пољопривредна статистика, која би обухватила све чињенице посматрала и испитивала све примене појаве, да би нам дала корисна и потребна објашњења за сва питања из области наше пољопривреде.

Не достају нам два основна чиниоца и то:

а) тачно констатована пољопривредна површина;

б) добро уређена извештајна пољопривредна служба. —

Да би имали тачно утврђену пољопривредну површину, потребно је образовати пољопривредну академију, која би помоћи, општинским, среским и обласним комисијама, на терену, утврдила колико свако поједино насељено место, као саставни део општине, има за пољопривредну производњу подесне површине; колика је укупно пољопривредна површина сваке поједине општине, као саставног дела среза; најзад, колика је пољопривредна површина сваког среза

4.) У Данској. Да се утврди квалитет и квантитет жетвеног приноса, постоје две методе.

5.) **Једна** је за привремену констатацију, а друга је за дефинитивну. Привремене врше саме префектуре. Дефицитану, помоћу кореспондената и упитних формулара. Извештајна служба врши се посредством општинских органија, представника разних пољопривредних удружења, сеоских велепоседника, и других компетентних лица.¹⁾ Ови „кореспонденти“, врше извештајну службу бесплатно, чији број варира између 20—100 за сваку поједину префектуру. Број извештача одређује сваки префект за свој округ, према стварној потреби. —

6.) У Енглеској. Да би се имали сви потребни подаци о ставу култура, ради дефинитивне констатације исхода жетве у Енглеској има 250 оцењивача, месних дописника („Correspondents locaux“, „Estimators“).²⁾

7.) **Ови** естиматори, морају бити добри познаваоци разних култура, као и детаљне практике. Сваки естиматор има парочито одређени круг свог експериментисања и осматрања. Он ставље култура цени у три мања: 15-VII; 16-VIII; и 15-IX сваке године. Дужност је да, потребним подацима попуни парочити извештајни формулар. Подаци његови морају бити резултат његовог личног посматрања и најобичнијих излагања, које је на терену придобио. Естиматор, прати развој сваке културе од сетве до жетве, у свом кругу подељеном у секторе т.зв., „Paroisse“. Исход жетве цени са paroisse по количини, јер paroisse, је у Енглеској територијална јединица, на основу које се цени и врши прорачун жетвог приноса. На 150 естиматора долази 14.000 пароиза. Број пароиза на појединачног естиматора је зависан од пољопривредних прилика. Естиматор, жетвени принос са по ровзе утврђује на све могуће начине испитивањем: 1) пољопривредника, појединца; 2) сопственка машине за врпаја и сређивање летина у опште; свих осталих компетентних лица у дотичном месту.

6.) У Ирској. За констатацију жетвеног приноса ангажовано је 300 кореспондената. Њихова је дужност да поднесе извештај: 1) о засејању пољопривредној површини различим културама; 2) о ставу летине до половине јула, а 3) о исходу жетве до 1. септембра сваке године. Све извештаје, кореспонденти су дужни саставити на основу свог личног испитивања пољопривредника т.ј. експлоататора земљишних поседа. Обрачуне жетвеног приноса врши на бази средњег приноса са 1. акра (0,40 ha).

7.) У Сједињеним северо-америчким државама. Нарочити извештајни одсек постоји у Министарству Пољопривреде т.зв. Bureau of crop estimates³⁾ са задатком, подручјујући податке о просторима употребљеним за

耕耘.⁴⁾ „Експламатори“ су познати са сличностима у дужности, који пропле, а који су у старом Риму иришан „Cenzo“. Као Римљана, за земљиште поседе била је парочита пријава, која је садржала све потребне податке, о величини земљишног поседа, о преноси његовој у сопственку, о праћањем и употребе земљишног простора. Ту су пријаве, т.зв., „Apositores“ биле дужни римским грађани да подносе своју општину „Tribus“ и да их допуне сима потребним подацима у колико се односе и на начин, везану за земљишни посед, као и сопственика, биле као експламатори које врсте. У случају, да је земљишни посед узакашњен општини „Origo“, т.ј. у којој је власник рођен, тој општини је и пријаву подносио, и ако у тој не живи. —

пољопривредну производњу; о ставу култура; о приносу и вредности жетве; о броју, врсти и вредности домаће стоке на пољопривредним добрима; као и свима другим чињеницама пољопривредне делатности.

Овај одсек прибавља обавештења пострестом:

1) **Оашландских кореспондената** — агенција („Township crop reporters“, „Correspondants des Comtés“). У свакој општини па и посебним круговима већих општина, постоји по један општински извештаја. Они дужност врше добровољно — бесплатно — и има их преко 30.000. Бирају се из редова општинских службеника, а већином су и сами привредници. —

2) **Среских извештача** („County crop reporters“, „Correspondants principale de comté“). У свим срезовима постоје добровољни извештачи, које одес бира из редова истакнутих експлоататора, а које поставља министарство. Има их око 3.000 и листа се њихова води у министарству, пошто положе специјални државни испит стручности. Званични извештач је почасно и бесплатан.

3.) **Државних шеренских статистичара** — агенција („State statistical Agents“, „Field Agents“). — За сваку већу државицу по један, а и за две и више мањих државица одређује се један, тако да их свега 47 има у целој држави. Ови статистичари постављају се пошто положе предходни државни испит, који је прописат за сви остале чиновнике министарства пољопривреде. Кандидати за статистичаре, ако су правници, морају пропавити предходно 5 год; ако су с пољопривредним факултетом, онда 3 год на практики. Плату имају као и други чиновници њиховог ранга, с додатком на путовање и обиласак терена. —

* * *

Из овог катког прегледа, јасно се види да, док се европске државе задовољавају јединим извором сировог статистичког праматеријала, дотле је Америка увела паралелно, три врсте извештача. Европске државе свој праматеријал, морају да употребе онакав какав је прибављање, јер немају контроле за корекције. Америка, упоређењем троструких извештаја врши корекције, и праматеријал јој је много поузданiji за даље статистички сређивање.

За пређоруку је да се и код нас заведу пољопривредни извешташи што пре, било да нају Краљевину поделимо на X кругова за осматрање, било да се за сваку оашлану одреди јој један извештач. Главно је, да се пољопривредна извештајна служба довери стручним и савесним органима компетентним за дешавања из области наше пољопривредне производње. Ови би извештачи својим стручним извештајима, веома много допринају, да се службени извештаји, који се добијају од општинских, среских и обласних власти по „запачичној дужности“, коригирају и поправљају.

Искуство нам показује, да „запачнички извештаји“ општинских власти, врло су неподупни, па и немогу бити поуздана. Неповерље најних пољопривредника велико је, јер у статистичким подацима они гледају и сматрају узрок својих пересека и војних коморских обавеза. Велика је та заблуда наших пољопривредника.

Сташићишка ничег воједничког нема да оштрећем по ресник и војним, јер се сташашкише не шаче шта војводина има и колико је чега добио, већ шта и колико има једно насељено местош ј. оштешана, срез.

В. Милошевић

ИЗ ВИНОГРАДСТВА

Попуњавање празних места у виноградима.

Једна од великих непријатности у калемљеним виноградима, то су празна непопуњена места, која се пре године редовно обрађују као да је и чокоће ту читаво, те због мањег броја чокоћа трије се од тога суваштета. Исто је толико штета и од чокоћа америчке лозе по виноградима које је калемљено засађено било, па се у току времена калем осушио, а из земље у мноштви избили издаци америч. лозе те изглада као избуње. Нити се таква америч. лоза може на зелено калемити, нити у јесен потопити, пошто нема једине главне подлоге из земље, на којој би се могла образовати гиџа. Такво чокоће треба дубоко са кореном извадити и сматрати да је то место правно и неискоришћено. Празна се места у винограду појављују нарочито онде где је стратификована калемљена лоза засађена одмах из сандука на стапно место, или је иначе сађена лоза са рђаво сраслим калемом, сува и шкартирана.

Попуњавање празних места, није баш тако лак, нити прост посао, како га неки виноградари сматрају. О томе су се многи уверили који су без искуства садили лозу на таквим местима. Ово због тога: 1.) што је се риљана земља давно слегла; 2.) што живе од сушног чокоћа скрозирају земљу у хоризонталном правцу те спречавају правилно струјање влаге кроз калптарне цеви из дубине земље, а њима и довођење хране у ново засађену лозу; и 3.), најзад и због недовољне промаје услед чега засађена лоза преко лета погори и страда од пероноспоре. Због наведеног многи који су по неколико пута покушавали да празна места попуне оживљеним калемовима, деморилисани због неуспеха ћу по слу напуштају га, те им та места и даље незасађена стое.

У већини случајева попуњавање празних места оживљеном калемљеном лозом не испада за руком и највећијим подузетницима због напред наведених узрока.

Остаје као најпрактичнији начин сађење на таквим местима америчке-дивље-ожиљене лозе (пропрака, корењака) па у другој или трећој години калемљење на зелено и у јесен када лист отпадне потапање калема. Засађена ожиљена америчка лоза не страда од пероноспоре, по својој природи је бујна, у толико пре ако за њено сађење припремимо земљу како треба. С јесени још, пошто се корчићима облеже сва празна места која се имају попунити, испокују се рупе 50 см. дубоке и толико исто широке и убаци мало горелог ѡубрета, па преко зиме рупе отворене оставе да мраз у њима земљу још више уситни и приме што више влаге. Чим с прољета време допусти, засадити оживљене дивљаке покријају их земљом за 7—10 см. од површине да се окзи не осуше док не потерају. Пошто се виноград ореже треба га сав прериљати једним ашовом дубине (у место

копања мотиком), преко лета чешће прашити од траве и чокоће око засађене лозе више заламати и чистити од сувих ластара да би засађена лоза добила што више промаје. У другој години мони не се без мало засађене ожилске америчке лозе у јуну месецу калемити на зелено на висину од 45—50 см., а по том у јесен потапањем образовати чокот. Овако припогођено чокоће у винограду следећих година показује велику бујност и родност те надокнади изгубљено време око задочења што није одмах калемљена лоза засађена.

Овај начин попуњавања празних места у виноградима, и ако спор, ипак је најсигурујији, нарочито ако се има попутните старији виноград од 3 године. Њега са успехом примене ју сви искусни виноградари у mojoј околини. Млађе виногrade од 3 године већа попуњавати ожилским калемовима, копајући и за њих рупе за сађење с јесени, да би земља изгледала као нова риљевина.

М. П. Ведуд

ИЗ ПРЕРАДЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Зашећерено воће (цукати)

Глазирани плодови, засушенни кувани плодови, кристализовани плодови.

Од вишања. Вишење треба да су по могућству што крупније. Одмах по уклањању коштица треба их сручити у тегле или шафоље и залити што врелим сирупом густине 25° Б. Другог дана сируп се укусва на 32—33° Б, спусте у њега вишење и изведе прву кулачење. Сируп се четвртог дана, кад покаже да је изгубио доста од своје јачине, поново укусва до 32—33°, и увек спусте вишење које се потпуно скувају, па се затим оставе тако у сирупу за 2 дана, после ког време се из њега изваде, поређају па какво решето или ћеђир да с њиха сируп одлије и засуше. А ће би се добило потпуно суво шећерено воће, па и у случају да изглада, потпуно суво држи се за 2—3 секунди у кулачаној врвди и потом досуше. Или: са зрелих вишања одстрани се петељке и коштице и спусте у сируп припремљен од 1 кгр. вишања и укусан до 2-гог степена. Суд се потом стави на огњ, па кад пређе неколико кључа, пријему се уклања пена, вишење се заједно са сирупом преруче, у припремљен суд и оставе тако на миру за 24 часа. После тога вишење се изваде из сирупа и ставе на решето или ћеђир, а сируп затреје до кључала и тада у њега поново саслу вишење и држи највише две минууте. Вишење заједно са сирупом поново се преруче у припремљен суд и оставе да у њему престоје 24 часа, па се затим вишење изваде из сирупа, ставе на решето или ћеђир да сирип одлије, и онда посну ситним шећером и засуше у сушилици или у хлебној пећи. По некије вишење већ од њих, везују им петељке граде веће или мање китке које кувају у сирупу укусаном до 4-ог степена и затим засуше;

Од трешња. Готово се на исти начин као и бадвишића по шећерено воће од њих нешто је лошије, па је доста отужно.

Од кајсија Из зрелих кајсија изваде се коштице (иски их не ваде) или се не секу у полутине, ољуште се пажљиво и спусте у хладну воду. Извадене из те воде, спусте се у кључалу воду и у овој држе док се не размекшају, па затим изваде и поново спусте у хладну воду. Кад се изхладе изваде се из воде, ставе на решето или ќерђива да вооа одије и онда спусте у сируп укуван од 1-ог степена, па кад сируп у пређају пређе неколико кључала кајсије се заједно са сирупом преруче у припремљени суд и у овоме оставе на миру до сутра дан. Идућег дана изваде се из сирупа а сируп нешто мало укува, и онда се у њу, док је још врео поново спусте. То се понови још једном при чemu се сируп укува до 3-ег степена и кајсије држе сада три дана и три ноћи, па кад то време протече, кајсије се изваде из сирупа, ставе на ћевир или решето да сируп одије, послу се шећером и засуше. Они који припремају сируп на Бомеов начин подесавају сируп тако да у почетку буде густине 27°Б и да се поступно доведе до 35°.

Од бресака. Одаберу се брескве непотпуно зреле, ољуште се, исеку на полутине, изваде коштице и спусте у воду, у коју се кувају до размекшавања, па се онда изваде из вреле воде и спусте у хладну воду закишљену лимунском киселином или лимуновим соком. Затим се одатле изваде и слажу у припремљени суд и залију сирупом укуханим до 1-ог степена и оставе тако да престоје до сутра дан. Из сирупа се после тога изваде а сируп нешто укува, и док је још врео, њиме поново прелију и оставе тако да престоје 24 часа. Та се операција понови још једном; најзад се сируп укува до 2-ог степена, и брескве спусте у њу па суд пристави на огњан, и кад пређу 3—4 кључа, изруче у припремљени суд (шерпелју) и оставе тако да престоје 48 часова. По истеку тога времена, изваде се из сирупа, поређају на решето или ћебђир да сируп одије, послу шећером и засуше у сушници или хлебној пећи. По кијевском начину за готовљење сирупа узме се сируп припремљен од 1 кгр. ситног шећера и 6 чашица воде и у њему кувају брескве дотле док не постану прозрачне и кад то буде, ваде се и стављају на решето. У сируп се затим спуштају нове партије бресака, па кад се цела количина бресака припреми, т. ј. да буду прозрачне, онда се свака бресквица поспе ситним шећером и у сушници или пећи — засуши.

Од помораница. У местима где се од помораница готове мармеладе, производња овог заштешеног воћа звани аранчини долази као поручена, јер се таја може да искористи не само свежа већ и полу сува кора поморанице. Готовљење се изводи на енглески начин. С коре се скине бело месо и онда се пимошу ножем или нарочите зумбие исецавају од њих кружни или овални котурини који у пречнику имају до 2 см.. У Западној Јевропи у промету су понајчешће овални аранчини, исечена парчад потопе се у хладну воду у коју престоје 24 часа, и затим неколико пута исперу свежом водом после чега се у води баре док кора не буде полупрозрачна. Из суда који се после тога скине са огња одије се вода, па кад се парчад исхладе, напуне се њима по десни судови и залију врелим сирупом. Идућег дана сируп се одије и налије свежим и то густине 20°Б.

Одливени сируп није употребљива, јер је горак. Трећег дана аранчини се валију сирупом густине 30°Б. Сутра дан сируп се одије и уз додавање шећера укува на 35°, у њу саслу аранчине (парчад) и кувају до потпуне прозрачности и затим у истом или каквом другом суду оставе на миру најмање недељу дана. Да се заврши готовљење аранчини, изваде се, цисле тога из сирупа па се или засуше или после тога заслу ситним шећером или се кандирају на моменту начин. Аранчини се могу и гласирати или кристализовати, то је се ређе чини због њихове незннатне количине. Да би аранчини били што мекши, залијаву се по други пут врелим сирупом и то густине 25°Б.

Од јагоде. Један кгр. зрелих јагода сасле се у врео сируп припремљен од 1 кгр. шећера укувани до 5-ог степена и у овоме држе до кључаша, па се затим суд скине са огња и све оставе тако да престоји до сутра дан. Идућег дана јагоде се изваде и ставе на решето или ћебђир да сируп одије, послу ситним шећером и засуше у пећи или сушници.

Од малина. Готове се на исти начин као и јагоде.

Од огрова и рибијала. Бобице се претходно прокувају у води при чemu се отгроз још и набоде. Затим се сваког дана налијаву све гушћим и гушћим сирупом, почевши с густином од 25°Б, коју за 4 дана довести до 35°Б. Последњег дана бобице се кувају док не постану прозрачне и кад то буде, суд се скине са огња да бобице буду у њему два дана, после ког се времена изваде, очеде од сирупа и засуше у хлебијој пећи или сушници.

— Крај. — — Д —

ИЗ СТОЧНОГ ЛЕКАРСТВА

„Крвопишиња“ — „Пироплазмоза“,

њена природа, њен изглед и шта треба чинити па да се стока сачува од ње.

За предратну Србију ова је болест нова. И треба је разликовати од обичне крвопишињности код говеди по појединим пределима наше земље, поред које је говече ипак добро јело и радило као потпуно здраво. Но ова „Крвопишиња“, научно названа „Пироплазмоза“ због сличних паразита званих „Пироплазме“, који је изазивају, о којој је овом приликом реч сасаким је друге природе.

То је заразна болест и опасна поглавито за говеда, коње, овце, пас и за псе. За ове последње у толико што је они могу најчешће да разнose. Њене клице — Пироплазме — размножавају се у крви оболеле животиње и троше је на своје издржавање. А кад се зна да је крв најглавнији фактор — чинилац у одржавању сваког животињског организма, јер она разноси ону храну покупљену из варећих органа и дотура је свима органима (односно оним ситним ћелијицама од којих су ти органи саграђени) а да би ови могли своје радиље — функције обављати; биће разумљиво да ти органи неће моћи отправљати, те своје функције, ради којих постоје, кад за њих спремљену храну покупе за себе паражи.

зити^е), који су ушли у крв и у њој се стану размножавати. С тога оболело марвинче почне да опада све више и више, док најзад не угине. Ако, пак, болест прекужи, опоравља се веома тешко и треба да прође дosta времена док дође до снаге да се понова може употребити за рад. —

Постојбина те болести је изван Европе: Азија, Америка, Африка, одакле је са стоком пренесена најпре у Солун, па после и овамо, код нас. Боље речи назив је донео рат, као што нам је он донео и „Пегави Тифус“ и „Колеру“. —

Ње сад имаде по сточи изјужнијег дела наше отаџбине, на име у областима: Битољској, Скопској Брегалничкој и Косовској. И креће се ка северу, нарочито од кад су трговци из унутрашњости почели да купују стоку и са ових пијаци, — те је и цил овом нападу да пољопривредницима благопримено скрене пажњу на ту опасност по њихову стоку.

Јер ова болест, у истину представља велику опасност нарочито за крупну стоку, зато што дugo траје (ако за 5—6 дана не умори нападнуто марвинче), што се тешко лечи, што то лечење стаји скупо и што је ово несигурно! Не остаје, значи ништа, друго, до стварање да се стока сачувава од те болести: да се не разболи!

Заражено грло показује се као опијено, стоји не-помично; кад се покрене оно посрће као да не иде својим ногама; длака му је накострешена, без сјаја; губица сува, топла; ивице ноздрва — каткшто узелене густим слузом; из ноздрва се помаља жија слуз боје бледе жућкасте; ваздух из ноздрва веома топао; очи алаважне, замућене; беоњача побледи или помуту; уши и рогови су у много топлији него иначе; дисање убрзано, но који пут скочанчно и са кашљем; силом даје да му се уста отворе, и кад му се она отворе из њих избија известан накисео задах, којом се приликом из њих излије задржани тегљиви слуз у приличној количини; слузокожа у устима руменија је и покривена танким слојем пенућава слуз. Оболела животиња, или балега тешко — што треба да је вешто утешенији знак, или врло често пролива, — што је већ рђавије. *Мокрања је мушка, жућкасто црна, црвенкастла, па чак и крвља!* — Због утучености болесно грло не једе и врло слабо једе а скоро се ни за воду не сећа. —

Тако изгледа оболела животиња, кад се овом болешћу зарази, то јест, кад се њене клице унесу у крв и оточну до се тамо размножавају.

На како се та зараза уноси у крв? — запитаће се. — Ево на то одговора:

Свако од нас познаје паразита, званог — „крља“, или „крлежу“. — Тај паразит, дакле, преноси ту заразу са болесног на здраво марвинче исто онако, као што комарац преноси на људе „барску грозницу“ — маларију*. —

*Паразит је готобован, који на тај рапчи живе, а сами не ради. Он бивалих паразита познати су: *валикса хосција* на детелини, *имела*, која вирасте по границама високог дрвећа на пр. раста, цера и т. д. Па оне разне гљаве, маховина и т. д. А од животињских паразита — да оставимо на страну они који се гложе оком не дају видети као што су из пр. ове „Пароплазме“, — познати су снуда: *крља* или *крлеже*, бува, *шленца*, ваш и т. д.

Нека свако, у кога би се десило, да му које грао стоке под горе описаним знацима, оболи прегледа га пажљivo свуда по телу, почевши од оних подубљења под кичицама изнад папака, односно, изнад колнита, а нарочито између задњих ногу, по внимавању, пузди и горе идући корену репа око водопуса, око чмара и по унутрашњој страни самога репа. Исто тако да прегледа доле по целом трубку, па и измету, предњих ногу, по доњој страни врата, под гушом, око ноздрва, око ушији и око рогова и нека уз то прстима опипава свуда туде. Тако гледајући и пингљајући, несумњиво је да ће ма где од тих места наћини на макар једион од тих паразита — крљу, како се примила и сише кра.

Та крља или крлежса, — како се где зове, кад ес довольно напије крин од те болесне животиње, она се сама одвоји и падне у траву или ма где на земљу, где остаје сва дотле, докле не спасне, то јест док понова не огладни. А кад је спала са болесне животиње, она је као *својој сисаљци Ћонелу и џуза разнум болесат*! — И кад огладни, она се понова услажава уз ноге првог било говечета, било коња, овце или пса, који би прошли по-ред места, где је она спала; пење се и тражи место где нема длака или где су длаке најређе — а то је обично између задњих ногу па на више идућу водопусу и чмару, где је којка појајтања, пропија се чврсто својим снажним ногама и *својом већ зараженом сисаљком* пробија кожу да би опет оточела да сише кра, али *којом приликом уноси и џузу разазу у кра ће живошће*. — Па опак кад се добро напије, отида, да се, кад огладни, поново услажава на другу животињу да би се сама на хранила, али да у исто време и ту другу животињу *зазари реченом болешћи*, и — тако непрестано.

Напред је показано како изгледа грло зарежено овом болешћу, као и то да се она лечи врло тешко и да је то лечење несигурно, после чега се очвадило свакоме пољопривреднику или сточару намеће дужност: да прегне сачувати своју стоку да се не разболи!

Као начин да се то постигне, препоручује се: *чешће тимарење круђне сјоке, преко дана, чешаџијом и оштаром чејшком*, како би се „крље“ спречавале да се захвате ма где на њима ради сисања краји.

Нарочито ноге од колена па на виже до папака, односно, коштица вала што чешће четкати, каогод и испод доње вилице и испод гуше, јер се ти паразити пењу уз ноге и уз главу, пошто ови делови поглавито долазе у додир с тлом (са травом, са земљом). Али и зато што стока каткшто легне ради одмора, крље могу коњи и са средине трубуха, па тражити згодно место, где треба да се зауставе; значи да треба и тај део тела четкати или што је још најбоље; четкати цељу животињу.

То четканје и тимарење — што чешће преко дана — треба да почне са почетком пуштања стоке на пашу, одмах у почетку пролећа и да се тако непрестано чини све до почетка мразова, до зиме, када се и ти паразити изгубе, — да се опет с пролећа појаве!

Овце takoђе треба чистити, па и тise. Ове последње нарочито, јер се они појајише вику по земљи и тако покупе попадаје крље, које тако собом могу свуда да разнесу.

Дакле и њих марљиво чистити!

Све сачишћене краљ шреба саговоравши!

Често пут те се крље, не могу посављавати ни чеком ни чешагијом, већ се морају руком једна по једна откидати са места, где су се биле припли.

Поред тога треба употребљавати и **мелеме** за ма-
занаје барем крупне стоке чим ова пође на пашу или у опште у полье, па све до снега. Мелема треба правити два: један за ноге, а други за мазанаје између задњих ногу, по вименима, свуда под репом и по унутрашњој страни репа: тако:

1. За мелем, којим ће се мазати ноге од колена па на виске до папика или копита, узети: *I део катрана и 10 делова масти, значи на 100 грама катрана шреба узети — додати 1.000 грама масти, и то мешајши за чишав сажај, шако да се катрен добро по масти разреди.* — Иначе ако се катран није добро разредио (по-мешао), он по намазаним местима може да изазове запаљење коже и отпадање длака, и, онда ће се учинити горе! — Тим мелемом, дакле, треба мазати ноге крупној стоки од колена па на виске и по доњој вилици — сваке неделе по једандесет. А ако би то киша или мокрота у опште спрала, онда поновити;

2. За мазанаје делова тела необраслих длаком, на име: између задњих ногу — унутрашње стране бутине, пуздре, вимена, водопуса, око чмара, унутрашње стране репа — прави се мелем са *машином* или *качице*. Добивени сок од тих трава, тутањем и цећењем помешати са тоглико исто масти, онако исто, како је речено да се прави мелем са катравом, и *њиме сваког јутра премазавши речена места*. Ако су мазанаје и вимена крава или оваци које се мазу, разуме се, да пре сваког му жења ваља виме лепо опрати млаком водом и сапуном да она горчинка не би прешла на млеко и покварила га.

Ови би мелеми спречавали да се крље пењу и захватају ради сисања крви.

Али остаје као најважније: чишћење и тамањење крља!

И кад се скине кожа са леша угинулог ког марљичета, треба са ње пажљиво посматрати те паразите, бацити на ватру, па тек онда носити кожу на продају.

— Таманити само крље ма где се оне наше!

Оно би најбоље било, кад се такве коже не би ни скидале, већ заједно са лешом запокапавале дубоко — на сточном грబљу, ако већ нема могућности да се од-
ман бацају у кану за прераду.

И лица која ради око стоке, треба после сваког таквог рада да пажљиво прегледају своје одело и очисте га, да не би собом тога гада пренели на које грао стоке —

Ко се, дакле, буде тачно придржавао онога што је овде изнето, тај може, са много сигурности рачу-
нанти да ће моћи своју стоку сачувати од ове болести.

Као што се види, и борба је противу описане болести тешка. Али нека се не смеше с ума она изре-
ка: „да је много згодије болест спречити него ли је лечити!“

Оболелом грулу треба давати суве хране: кукурузне или јечмозе јарме колико хтеди да дојде — поред

добра сена. Затим три пута га дневно трљати гужва-
њем по целом телу, пошто се најпре свуда попрска-
љутом ракијом, па то руком разреди.

30. августа 1924.

у Приштини.

Мар. Павловић.
ветеринар,

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Направио сам живинарник, који ми је служио 2 године. Тај живинарник није био уређен према савима пра-
вилима, па су се у њему наимокниле пипе, кокошина ваш,
а од тога сам пронашао да живина добије неку болест
и тако сам подлегао у великој штети. Приморан сам био
да оградим нов живинарник по свима правилима и у
новом живинарнику опет има пипа (ваш). Молим Друш-
тво да ме извести у наредном броју, како би се могао
спасити од ове опасности и велике штете.

7/9—1924 г.

Живојан Ж. Живуловић
земља.

из Вучића Ср. Лепеничког

Одговор:

Ваша се најчешће јављају у нечистим, загушљивим и запарним живинарницима, где нема доволно ваздуха и светlosti. Оче непрестано узнемирују живину, те ова мршавају па и оболи.

Најсигурији је средство противу њих често и темељно чистити живинарници и. пр. окречити ваљано све видове, мотке за лежање, па и под посту кречним млемком, и удесити са кокоши, да се могу пропроти у пепелу. Ако се јавља и каква болест у већој мери онда се обратити за савет сточном лекару.

A. J.

Питање:

Прошлог пролећа сам засадио виноград на доста слабом месту, али је се примно и прут прилично исте-
рао — (калем). Поједини производици из среза нишког предлажу ми да исти орежем сада с јесени, те у про-
леће идуће године да бोље по расте. Питам да ли требам тако урадити и кад? Молим за одговор у наредном броју Тежака.

19. IX—924. год.

у Лозану

Никола Поповић, општ. деловођа
из Лозана, срез сврљишки
члан ПОЉ. Подружнице у Нишу

Одговор:

Млади виногради, до три године староста, као и чокоће слабијег пораста орезују се с јесени, када лоза потпуно дозри и лист опадне. Јесења резидба лозе врши се на неколико дана пре оратања. Ово орезивање утиче на бујност и пораст лозе.

Старији виногради, бујни, на јаком земљишту, оре-
зују се с пролећа чим вегетација отпочне али пре но-
што пуполци набуре.

25. IX—924. год.

Београд.

H.

Приштак:

Прошлог пролећа сам покупио и посејао багремово семе па исто није хтело да никне. Молим за упуштење о томе: кад треба посејати семе у расаднику, на који начин да га посејем, те да никне, колико времена треба стајати у расаднику, па да га расадим, Могу ли приликом расадњавања исто да расадим на месту слабом — више камењару и у опште на неквом месту треба исти садити за производње горе. Колико густо треба семе у расаднику посејати, и колико га густо треба расадити?

20/IX — 1924. год.
у Лозану

Никола Поповић
Лозан. општ. деловођа

Одговор:

Семе багремово сеје се с пролећа и то онда кад време отопли, у првој половини месеца априла на овај начин:

На спремљеном земљишту дубоко прерињашном и поћубреним направити леје (дугачке по нахочењу у широке 1.20 см.)

Земљу у овим лејама добро испитати и по дужини канапом избрзлати у четири бразде. Бразде ове да буду дубоке 3—4 см. и у овим браздама семе посејати.

Пре сејања багремово семе мора се потопити у топлу воду и оставити у ноћ неколико сати да сема набури, а чак неко и клизу пусти. Овако набуцело семе оцеди се и одмах сеје у спремљене бразде и покрије ситном влажном земљом за 3 см. у све четири бразде једне леје, затим у друге и редом.

Овако засејано семе брзо клија и у току лета истера ластара преко један метар висине.

Преко лета треба ове леје неколико пута оплевити и с јесени кад лист опадне младице су готове да се на стално место засаде.

С јесени повајене младице из леја могу се с јесени засадити на стално место. Багрем није пробирач земље напредује и у слабијим, па и на камењарима.

Расађивати га на стално место треба на 2—3 мет. одстојања ред од реда а тако исто и младицу од младице. Расађене младице примају се врло добро и не дирати их за две године док се добро не ужиле а друге године с јесени или преко зиме сасећи сва њихова стабла на 2 см. до земље и огрунти. Треће године из сачехених стабала имаћете по 10—15 летораста, од сваког стабла. Багрепар — шума багремова већ је треће године ту, коју треба пажљиво проредити и оставити на сваком стаблу по 3—4 ластара, који не за 4—5 год. бити читаве бандере.

Н.

БЕЛЕШКЕ

Трговина с лековитим травама. С лековитим травама се може правити врло добра трговина, као што је то нагласио у своме познатоме делу г. Миливоје Савић. Међутим у нас се оне само у извесним крајевима збијају и улазе у трговину. У Босни, на пример, беру се буни-

ка, чемерика, срчаник, кукурек слатка папрат, пелен, салеп, кадуља, кантемона, зовин и липов цвет, и т. д. па је у 1923. год. узето да те траве око 7,500,000 дин.

За извежене лековите траве се добило:

1922. године	13,847,925 динара
1923. .	33,906,760 .

Конгрес привредника је предвидео да ће се ове године лековитих трава извести у вредности, 23,560,000 динара. Међутим, извоз може бити већи, па се већа и постарати да одиста већи буде. Што је пропуштено до сад у збијању лековитих трава, треба накнадити сад, у јесен, збијањем онога корена лековитога, које се у јесен кори, збира и суши. Сад је, на пример, време за корења и сушење корења од белог слеза, омана, линцура, салуница, броћа, чука, ивијорта, срчаница, и т. д. Овога се корења може набрати у највећим количинама; потребно је само подстакти наци сеоски свет да ова корења кори, суши и сређује.

Како се лековите траве извозе у све јевропске земље и у Америку и како им је тржишта врло велика, потребно је код нашега сеоскога света развити једну неодоливу пропаганду да се збијању лековитих трава сваке године редовно одаје, у толико пре, што се за лековито биље добијава врло лепе паре, а за њих се инире, и мола, ини троши времена око гајења, већ се добијају у слободној природи. Сем тога, збијањем лековитог биља, које отчињање с ранога пролећа (и. пр. збијање кукурека, љубичице, и т. д.) па траје до дубоке јесени, сељаци се могу бавити кад другога пренога посла немају; уз то, тим се послем могу да баве деца, старици и старице, у опште онија чланови породице, који за обављање тежега посла земљорадничкога нису.

Наше Министарство Трговине и наше Министарство Пољопривреде треба овоме послу да обрате озбиљну пажњу и да живо настану око унапређења ове привредне гране, која земљи може сваке године доносити стотине милиона динара, само ако се тај поса организује и наш сеоски свет за њега задобије. Стога је нужно да се преко државних економија обавештавају свет о користи од овога посла а писмена упутства треба дати о брану, сушењу и чувању лековитог биља. Потребно је да се у државном издању пружи опис овога биља с колорисаним сликама, заједно с потребним упутствима.

Нека би овај опис и ова упутства била израђена и штампана што пре, како би још с ранога пролећа могла бити растварена у народ и учинила своје дејство.

Потребно је особито ангажовати учитеље и свештенике да поуче ђаке и народ како о користи која се од овога посла добија, тако и о збијању и сушењу лековитих трава.

У питању су стотине милиона динара које земља може сваке године од овога посла имати, па је, стога, потребно све учитељи да се народ придобије за тако корисну ствар. Зато се надају да ће Министарства Трговине и Пољопривреде организовати пропаганду, поуку и обавештавање народне масе; трговина је, међутим, већ ту, да прихвати куповину и извоз лековитог биља у највећим размерама.

Тргов. гласник

ГЛАСНИК

Почасни члан Главног Савеза Српских Земљорадничких Задруга. — Ово годишњи Конгрес Српских Земљорадничких Задруга који је одржан у Ужицу, једно гласно је изабрао за свог почасног члана г. Павла Т. Тодоровић начелника Министарства Пољопривреде и Вода у позицији и Председника Српског Пољопривредног друштва, за његов јавни рад на ширењу идеје задруживања у земљорадницима још у 1881. години.

Честитамо г. Тодоровићу ово заслужно признање, које потиче од људи задружног покрета, чији је досадањи рад на привредном пољу крунисан великим успехом.

На истом Конгресу изабран је за почасног члана и члана Управе Главног Савеза Земљорадничких Задруга наш познати пољопривредни публициста, дугогодишњи члан Српског Пољопривредног Друштва и неуморни радник на унапређењу пољске привреде и сарадник Тежака г. Драгиша Латићевића, коме такође најтоплије честитамо ово одликовање.

ЦЕНОВНИК

Справа и другог материјала који се продаје у магацину Српског Пољоприв. друштва.

Азбест за филтрирање вина, кгр.	50	дин.
Вршалице ручне	3300	.
Багремово семе	25	.
Грахорица	7	.
Градомер за вино и ракију	50	.
Гредељи за плутове половни	100	.
Гуме округле за прскалице	15	.
Гумена црева за прскалице од 1 мет.	15	.
Гуме резервне за тегле	1	.
Даске за плутове Н. 6. и 7.	70	.
Дрљаче дводеле лакше	600	.
Дрљаче дводеле теже	750	.
Дрљаче троделе лакше	900	.
Детелина црвена	30	.
Детелина луцерка	30	.
Заправашачи ручни	70	.
Калициметри	800	.
Кључеви за Саков плут	6	.
Копачице за прашење и отртање	900	.
Копачице "Планет"	600	.
Круњачи за 1 клип без ветрила	700	.
Круњачи за 1 клип са ветрилом	850	.
Круњачи за 2 клипа са ветрилом	1250	.
Калицијум цијанизамид	3.50	.
Ланица за плутове пар	60	.
Манила за везаџице клубе	69	.
Жица бодљикава кгр. — 8 м.	10	.
Маказе за воће и лозу	30	.
Маказе за ограду	80	.
Маказе за овие	25	.

Мухар семе	8	дни
Мульча за грожђе на путу	1150	.
Ножеви калемарски "Кудне"	35	.
Ножеви калемарски "Солинген"	30	.
Мотор од 8 коњских снага	44000	.
Пени за Главинићеве сушнице	1000	.
Плави камен	10	.
Плагови обртачи са 1 једним точком	850	.
Плагови обртачи са колечкама	900	.
Плагови са једним точком Н. 4.	500	.
Плагови Н. 5. са колечкама	650	.
Плагови Н. 6. са колечкама	680	.
Плагови Н. 7.	700	.
Плагови Н. 7. са претплугом	900	.
Пресе за грожђе од 90 литара	1400	.
Просо семе	7	.
Повртарско семе оброк	1	.
Прскалице Верморел	650	.
Прскалице Аустрија	550	.
Прскалице Ковина	450	.
Раоници за Сервус и Сак Н. 6.	30	.
Раоници за Комет и Сак Н. 8.	35	.
Рафија	12	.
Сејалице за жито Сакове од 11 реди	4000	.
Сејалице за жито Сакове од 13 реди	4500	.
Сејалице за кукуруз од 2 реда	500	.
Сечке за фураж 650, 1100, 1500 и	1800	.
Сонде за жито	15	.
Семе сточне репе	28	.
Сумпор у праху	5-50	.
Сумпор у шипкама	0-30	.
Табани за плуг Сак	12	.
Трокари	32	.
Тријери Хајдови већи	2600	.
Тријери Хајдови мањи	2300	.
Патент тегле од 1 лит.	14	.
Патент тегле од 2 лит.	23	.
Патент тегле од 4 лит.	40	.
Тегле за мед од 1 кгр.	12-50	.
Тегле за мед од 1/4 кгр.	7	.
Тегле од мајолике од 2 кгр.	18	.
Цвеће разни оброк	1	.
Цртала резервна	130	.
Широмери	50	.
Риљба бешира за бистрење вина грам	1	.
Желатина за бистрење вина	120	.
Пресе за сено мање 15.000 а веће	25000	.
Филтер апарти од 30 лит.	1000	.
Апарати за конзервисање воћа и		
поврћа	550	.
Пумпе за вино без црева	2000	.

Сви резервни делови за Верморелов калцимтар и за прскалицу Верморел по засебном ценовнику.
ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ ШИРЕНТЕ СВОЈ ЛИСТ
"Т Е Ж А К"

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупно се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВИ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
врата 1889. г. преписку друштвеној
који пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, превозник, П. Т. Тодоровић

Број 42.

БЕОГРАД, 19. ОКТОБРА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Баше полуприредних школа добијају
пост у том цене.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се помаже уједињују
за целу земљу.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНА

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Одговорни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Година LI.

Посета фабрици шећера у Београду, на Чу- карици

На дан 23. септембра ове године у 4 часе по подне, Председник Српског Пољопривредног Друштва господин Паја Т. Тодоровић, са чланом вима Управног Одбора и чиновницима друштвеним, посетили су нашу фабрику шећера на Чукарици.

Ове своје гости дочекао је у канцеларији наш познати у уваженијим бранаца Београда, Ђенерал у миру господин Михајло Живковић, који је сада Ђенерални Директор ове фабрике, односно Представник њеног Управног Одбора. Отмени, озбиљни а при том врло љубазни Господин Ђенерал, примио је госте врло предуслетљиво. Господин председник Тодоровић, представљао му је редом познате чланове Управног Одбора друштвеног, па и чиновнике. А Господин Ђенерал, представљао је оптер гостима своје фабричне чиновнике: г. г. Алексу Робичеку, административног директора, Велимира Ђурђића, директора економије и Рудолфа Свиркоша, техничког директора. Одмах је наредио да госте прогреје и прикажу им рад фабрике г. г. Ђурђић и Свиркош. Г. г. Ђурђић, окретан, спреман и симпатичан, пореклом наш ужичанин, а тако исто пријатан и пажљиви. Г. Свиркош, пореклом наш брат Чех, показивали су гостима редом одељења и рад у фабрици. Најпре су показали стоварање репе која се довози шлеповима Савом, па се изјаплевом вагончићним довози и ствара у фабрици. С друге стране опет показали су стоварање репе, која се довози железницом у вагонима. Из ових одељења за стоварање репа се пушта на рад у фабрици.

Прво прозасије репа кроз апарате, у којима се пере од блата, па се онда спроводи на аутоматску вагу где се мери, а затим иде у апарат за сечење на резанце. Олатле у резанцима иде у дифузоре, где се издавају шећерни сок од репе. Шећерни сок, тако издвојен, иде у малескоре гдеј се меша с истом количином кречнога млека, па тако помешани одлази у прву Сатурацију, где се сви делови који вису шећерни веку са кречом и помоћу угљене киселине преведу у стање, из кога се може

филтрирати. Одавде тај сок иде на пресу, а са пресе тист сок одлази на другу Сатурацију. Ту добива мању количину крече, где се помоћу угљене киселине поново одвајају нешћерни делови и сок иде на пресу, где се поново филтрира. Овај филтратиран сок се загрева, иде још једном кроз филтрате другог система и одлази на трену Сатурацију, где више крече не добије, ту се издаваје и последњи остатци стрзака, нешћерних делоза.

Овако издвојен чист шећерни сок иде још два пута на филтрате, па одлази у апарат за испаравање воде. У току овог испаравања још два пута се филтратира и у томе се агустине. Овај агустин сок из последњег апарате иде кроз нарочат филтрат у апарат где се кува шећер. У овом апарату скрути агустин, тамаса шећера иде прво на ладњаче, где се мало разлађи и спреми за центрифуге, где се одваја шећерни сируп. Овај се шећер сада чисти, растапа, филтрира, то се попови и спроводи у апарат где се кува. Овате про-куван иде поново на центрифуге, где се и остатак сирупа одвоји, а затим чист шећер пресује у штангле, сушки и на сечкама сече у коцке, које се пакују у сандуке од 50 кила и спроведе у магацин за продају.

Слично овоме у другом апарату израђује се шећер „кристал“.

При преради шећера одваја се 5% меласе, која се употребљава за наразу шипритуса. Изве, она је одлична сточна храна кад се помеша са сецканим селом, сламом или шашом.

Издвојена резаница, пошто се искувају, по потреби се продају у свакем стању, али се продаје врло мало. Зато се вели део истих спроводи кроз нарочите апарате за сушење. Кад се осуши, као кост чврсти, онда се у нарочитом одељењу пресују у бале од 100 кила и слаку у магацин за продају.

Извештени смо, да се наш народ још није извикао да купује резанице које фабрика даје по врло јевтину цену, те је припућена да их продаје у иностранство. Чак производићи шећерне репе често пута неће да приме са железничке станице резанице, које им фабрика упути према договору. Међутим њих ради је ту све врсте наше стоке: говеда, свиње, овце, коњи, па и кокоши, само кад се на њима највики. Они су одлични и рентабилни храна нарочито за краве музаре, које после једномесечног храњења резаницама повећају млечност за 30 %. Стога ми најозбиљније препоручујемо нашим

економима да произвођаче шећерне репе убеде у користност хранења стоке резаницима. Зато је потребно само мало труда док се грла на то навикну.

После ових напомена да се опет вратимо на разгледање и рад фабрике, како су нам редом приказали г. г. Ђурђић и Свиришо.

Сва велика фабрична постројења креће централни електро-мотор од 1000 коњских снага. Он покреће 48 разних већих и мањих мотора, помоћу трансмисија и директно тако да никад нема ни најмањег застоја. Поред овог централног мотора, постоји један резервни од 400 коњских снага. Он служи само за то, да креће рад фабрике, када се на великому главном мотору нешто помрети, па док се не оправи. Зато се и зове резервни мотор.

Пени које се ложе угљеном и дају снагу целој фабрици двојаке су. Једне су најновије конструкције, које се ложе аутоматски, а друге што служе за први покрет мотора, ложе се помоћу раденика, који лопатама бушају угљу у пени.

Поред целокупне инсталације за израду шећера, фабрика има још 4 своја одељења, и то: једну столовницу за израду целокупне дрворезарнице, која је фабрици потребна; једну ковачницу за све фабричке оправске врсте; једну ливницу гвоздених делова за све потребе фабричке и, најзад, једну велику модерну механичку бразду, радионицу, са свим постројењима. Сва ова 4 одељења — радионице, крећу мотори удешени за појединачне израде и радионице само њима рукују, те се сви предмети фабрички израђују. Тиме се постиже велика уштеда у радиој снази.

У фабрици ради 300, 400, до 500. раденика, према потреби послова. Највише раденика ради с јесени, када се у фабрику довоzi репа, па све док се сирова репа не преради. Ова има својих 7 седам стручних инжињера,

административно особље и економе у унутрашњости. Сваки сред има по једног стручног економа за производњу.

Некада су раденици у фабрици били све странци. Сада преовлађују раденици из наше околине. Неколико њих спремили су се и у стручним пословима, у кулинарске репе и шећера у казанима, и потпуно замењују стручне странце. И даље не се поступно све више и више њих спремати тако, да не нам странци постали скоро непотребни. Заслуга за све ово спремање наших људа припада Господину Рудолфу Свиришоу, нашем Словенском брату Чеху, који је у овоме послу издржao борбу са Немцима, јер су они били овоме противници. Праве Србе куваре, спремио је г. Свиришо. Братска му хвала.

Фабрика израђује дневно 8—10 вагона шећера. Предвиђа се да ће ове године израдити 1000—1200 вагона шећера. А све фабрике у највећој земљи, којих има осам, израдиле укупно око 11.000 вагона шећера. Предвиђа се, да ће се за десетак година употребити 7000 вагона, а 4000 вагона за извоз. Несумњиво је да ће овај извоз знатно утицати на поправку наше валуте. Познато је, да су наша браћа Чеси своју валуту подigli својим одлично развијеним индустријом. Нека бисмо и и ми томе њиховом разумном примеру следовали, јер имамо неоспорно бољих земаља и осталих природних погодаба за гађење шећерне репе, но браћа Чеси.

Ове године засејано је за рачун ове фабрике 8.200 хектара простора шећерне репе. Предвиђа се, да ће се добити 10—12.000 вагона шећерне репе, од које би се напред поменута количина шећера израдила.

За ових 12.000 вагона репе производњачи имају да приме $12.000 \times 3.000 = 36,000,000$ дина. без

ПОДЛИСТАК

Нешто о витаминима

Често се код нас чује говор о витаминима који се налазе у храни, само нико не може да нам каже нешто тачије о њима.

Витамини су откривили 1911. године приликом испитивања болести бери-бери. Том приликом нађено је, да ова болест долази као последица недостатка нечега у храни којом се болесник храни. Испитивања су водена на болесницима који су се хранили ољуштином пиринчом, јер се код њих јављала иста болест, и пронађено је, да се болесник брзо опорави кад му се у храни дода оног дела од пиринча, који је скинут приликом ољуштења.

Ово откриће са болешћу бери-бери утицало је, да се отпочну испитивања и са другим хранама и у томе су постигнути изванредни резултати. Пронађено је да и болести пелагра, полиенуритис, као и многе друге долазе као последица недостатка неких субстанци у храни коју употребљавамо. Ове субстанце и називане су витаминима, вероватно због тога, што се веровало да су они протеинске природе, имајући у себи модифицирану форму амонијака или „амина“. Отуда и име „витамин“.

амонијак“. Ово се име и после толиких година истраживања задржало, иако је састав витамина сумњивог карактера.

Од године 1911. вођени су готово у свим земљама огледи по витаминима, и може се рећи, да је отада наше знање о њима иако не потпуно ипак доста широко и обогаћено.

Пошто испитивање витамина није могуће вршити хемијским путем, то се на томе приступило путем хранидбе малих животиња, као: голубова, мишева, зечева и других, а употребљавана је она храна, чије је својство требало да се испитује. На овој начин се доказало да тога, да се пронађе: какав витамин која храна садржи и како се која болест лечи употребом хрane.

Према досадашњим радовима пронађено је, да постоје три врсте витамине, и да су они неопходно потребни за правилан развијати здравља и рад животињских тела. Имена витамине су дата према почетним словима латинске азбуке. Тако је први витамин познат под именом „А“ или у „масти растворљиви“, јер се исти налази у животињским и биљним мастима. Њега јако много има у млечној масти, жуманцу од јаја и биљном лишћу. Он има непосредан утицај на ражање и здравље животињског тела, што се врло добро може видети из приложене слике.

премија за већу производњу од хектара, које износе знатну суму. Ово је огромна количина новца, која би се у нашој земљи по њеној погодности за гајење шећерне репе могла удесетостручнити за неколико година, кад би у нас било мало више разума и устаоства.

Познато је, да без развитка Пољопривредне Индустрије не може бити напредовања у Пољопривреди. Зато су на овоме послу дужни да нај-обиљније раде сви наши позвани чиници: законодавци, индустрисалци, стручни пољопривредници, Српско Пољопривредно Друштво, Земљорадничке заједнице, Трговинска Удружења, и т. д.

У томе циљу представници Српског Пољопривредног Друштва и ученици су ову посету фабрици: да настојавају преко својих чланова, а у првом реду преко државних среских и окружних економа да се производња шећерне репе увећа, да се земљишта ћубре и боље припремају, како би се од њих добило што више прихода за производњаче, па потом за фабрику и за целу земљу.

Нека нам је на завршетку дозвољено да одамо хвалу и признање садајој Управи шећерне фабрике, која је својим неуморним и разумним радом рунирају и ратом готово уништила шећерну фабрику, за ових 4—5 година, поправила и изградила нова одељења тако, да је сада она потпуно савршена, модерна фабрика. Она ће као таква донети знатно веће користи и нашим производњачима шећерне репе — пољопривредницима, — фабрици и држави.

Срдечно благодаримо Управи фабрике на врло пажљивом и лебом српском дочеку и објашњењима, приликом ове посете.

Ваши П. Матић.



Ово је дете храњено оплављеним млеком и као последица тога у детањем се оку развио улцер (рана). Ово је забог тога, што у млеку није било витамина „А“. Јер је иста, као растворљива у масти, био одстрањен са повлацом. Ако се детству да као храна доста млека, путера, жуманца од јјла, зејтина од риба које живе у северном мору, или каква друга храна, у којој је присутан витамин „А“, оног би се врло бразд излечио од ове болести. Иста је оваква болест примећена и на миши-

ИЗ РАТАРСТВА

Како постају усеви слаби?

Биљка је жива, а од животиња се разликује, осим по облику, још по томе што се не креће својевољно, што је на сталном месту, што не може мислити и говорити. Иначе, она се оплођава, замеће род, рађа род, расте и има потребу за храном као и животињи.

Док наука није нашла и утврдила, како и чиме се биљке хране, пољопривреда је била слабо развијена, а јако је узана предовала код оних народа, који су искористили у пракси оно што је наука нашла и што су им учили пољопривредници саветовани. Знало се одавно, да се биљка храни из ваздуха и из земље, али се није знало колико којег храњивог састојка биљке троше, да ли сваког потребног састојка има доста у земљи и да ли место једног састојка, кога и. пр. нема ни мало или нема га доста, може биљка да употреби други кога има у сувишку.

Истраживањима се дошло до потпуно тачних и неobicno важних сазнања.

Тако је иђено, да оних храњивих делова, које биљка узима из ваздуха, има увек у изобиљу и да о њиховом трошешњу не треба водити брину. Затим, да у земљи има храњивих састојака од којих су неки у врло великом изобиљу у свакој земљи, и биљка никад у њима не оскуђева, а има их којих је врло мало или нимало. О онима, који има у изобиљу свуда и увек, не водимо рачуна, а о онима којих је мало или нимало, морамо водити рачуна. Они су међусобно или тако тесно везани, да их биљка никако или врло тешко може узети за своју исхрану, или их има у тајкој форми из које може доста лако или лако узети за своју исхрану, али их је мало. То су ти састојци због којих настају слабе жеље.

вима који су храњени на материјама из којих је предводно извучен витамин „А“, а нестајала би так са даљином хране у којој је било витамина „А“.

Због рјавог храњења ова иста болест појавила се за време рата и код деце у Румунији. Др. Н. С. Vells, који је био шеф америчке мисије Црвеног Крста за раздавање хране у Румунији, приметио је ово, и како је знато случајеве са мишићима наредио је, да се деци даје уз храну и рибљи зејтин који је он нарочито зато купио у Архангелску, јер је знато да у њему има витамина „А“. Употребом овога зејтнина код многе деце спашен је очни вид, па чак и онда где је била изгубљена свака нада.

Витамин „А“ је јако отпоран топлоти, и то вероватно иде чак и толико далеко, да га је немогуће унишити ти ма на каквој топлоти.

Други познати витамини је „В“ или у води растворљив. Овај се витамин налази у млеку, зељастим биљкама и тако даље. Према топлоти он је исто тако отпоран као и витамин „А“. У своме дејству овај витамин спречава или пружа помоћи у извесним нервним болестима.

Нјима су научењаци дали имена. Има их четири, а то су: фосфорна киселина, азот, калијум и креч. Могао би се као пети врло важан хранљиви састојак за биљку додати још и вода, јер и ње често нестаје па усеви пропадају.

Споменута четири хранљиви састојка су неопходно потребна свима усевима, а важни су зато што их има мало у земљама, а може бити случајева да некога од њих нема у земљи нимало. Напоследу може бити, да је неки од њих тако чврсто везан са неким другим, да га биљка не може хранити се пресцик брашном и пресним кромпиром, него мора прво да се преради и припреми, да и људски стомак и црева могу употребити за исхрану човека. Орањем и осталом обрадом земље помаже се спремање и претварање хранљивих састојака из тешко пријемљиве форме у лако пријемљиву. Али најважнија је чињеница, да биљка на место хранљивог састојака, кога нема доволно за њену исхрану, или ако је у препријемљивој форми, не прима неки други састојак кога има много у лако пријемљивој форми. То значи да се биљка развија док траје овај хранљиви састојак кога има најмане. Та појава постоји код свих биљака, и у научи се зове „закон о минимуму“. Развој биљке немо упоредити са зидањем зграде па не нам закон о минимуму одмах бити јасан. Да би потпуно довршили неку зграду требају нам цигље, креч, песак, вода, греде даске, ексерси, прен и радници са алатором.

Нема ли доволно цигља, неће се моћи зграда довршити, па макар креч, песка, дасака и т. д. било на вагоне. То је исто ако нема и пр. кречи или песка или воде. Недовршена ће остати зграда и онда, ако нема доволно дасаке за патосе, ни греда за таван или препа за кров. Ако нема радника са алатором, градња зграде се уопште неће моћи почети.

Трећи је познати витамин „С“, који је још познат и под именом „анхи-скорбушак“. Он је растворљив у води, али је јако осетљив према топлоти. Он се доста налази у соку од помораница, лимунова, патлиџана и других воћа и поврћа.

Витамини растворљиви у води јако су потребни за одржавање живота. Организам који не добива ове витамине мора скоро угинути. Слику коју овде доносимо даје најбољу и илустрацију о томе.

Доња слика представља миш који је за један месец хранео таквом храном у којој није било у води растворљивих витамини. На крају месеца ћој миш је био толико слаб да се једва држао на ногама. Поптото је узета слика мишу је сваког дана давана, поред хране коју је радио добијао, још и помало квасних гљива у којима је била витамина растворљивих у води. После дванаест дана узета је горња слика, која јасно показује коликог су утицаја имали у води растворљиви витамини.

Распрострањеност витамина у обичној људској храни је таква, да нам то може одмах служити и за класификацију тих храна. Нека храна нема ни једног витамина, нека једног, нека два, а нека сва три. Из

Исто је то и са развојем биљке. Ако нема у земљи воде — влаге, неће моћи ни семе клијати, па од усева нема ништа. Ако усев има влаге и никне, почине да расте, и нестане ли му једног од споменута четири хранљиви састојака, он ће престати да расте. Ако усев има све хранљиве састојке у земљи, а један или више њих је у таквој форми из које га усев тешко издваја и пређају, онда ће се усев развијати споро и тешко, биће слаб, заостаће и већином га још и суша упропсти.

Ето зашто морамо водити строгог рачуна о ова четири хранљиви састојака: о фосфорној киселини, азоту, калијуму и кречу.

Ретке су земље у којима нема креча, а калијум не достаје само лаким земљама, доким у средње тешким и тешким има га дosta. Али азота је нарочито фосфорне киселине нема скоро никада земља дosta. Због недостатка ових двоје слаби су нам усеви.

Чиме накићује наш земљорадник недостатак хранљивих састојака у земљи? Накићује стајским гнојем. Је ли то доволно? Није доволно. Ево доказа.

Кад сквићемо усеве са њива, ми смо у усевима однели — испрелили из њиве велике количине хранљивих састојака, који су били у лако пријемљивој форми. До следећег усева не могу се створити доволне количине опет лако пријемљивих хранљивих делова, јер то се ствара годинама, у већини земља прво дugo. Зато се човек мора гнојем испомоћи, јер у гноју има хранљивих састојака, које биљка брже и лакше прима него из земље. Али да ли ми и у стајском гноју враћамо њивама све оно што смо жетвом узели? Не враћамо. Ми враћамо тек четвртину или петину. Јер један део зрина, сраме или кукурузоване дајемо сточи за храну. Од тога боли део стока искористи за споје тело, а лошији део иде у гној — ѡубре. Већи део зрина се прода, добар

таблице коју доносимо, види се како су представљени витамини у појединим хранама.



Како нам таблица показује, млеко и поврће имају изаљвији распоред и количину витамини. Путар нема у себи витамина „С“ и „В“, јер су исти као водом растворљиви остали у води приликом одвајања млечне масти.

део сламе и кукурузовине се изгори и распе. То се све никада не врши њивама.

Дакле и кад би било дosta стајског гноја сваке године за сваку њиву, ми неби још дали њивама оно што смо узели жетвама. Кад знамо, да код нас већином има њива које не добију по 5 до 10 година никаквог гноја, онда нам мора бити јасно зашто имамо слабе усеве.

Зато морамо употребити вештачка гнојива, да би усевима дали те потребне лако пријемљиве храњиве састојке, којих има мало у земљи и због којих нам заостају усеви и бивају слабе жетве.

Фосфорна киселина додаје се најбоље суперфосфатом, а згот чилском шалитром. Суперфосфат је важан нарочито за развој иаквобоја зри.

За живот и озиме страни растура се на јутро 200—350 кила суперфосфата, најбоље пре орана па се заоре, или се разбада по поороји њиви и обичном дрлачом или танирачом дубоко и добро затрпа.

Сваки, који себи дели добру жетву треба да набави сада суперфосфат¹⁾ и да га употреби.

7. VIII. 1924. године

Ада.

Проф. Јанко Вукчићевић

Директор Полоцрврдјене Школе у
Ади — Бачки.

¹⁾ Добава се код Срп. Полоцрврдјеног Друштва.

ИЗ МЛЕКАРСТВА

Чистота као услов доброг сира

Сир као и сви млечни производи подлеже кварту, ј. укусом, изгледом и садржином не одговара нормалним условима. Но не само ово, такав сир може и по здравље бити школдњак до отровности, који случајеви не миномилазе ни Београд, а шта тек да се каже за унутрашњост где о контроли животних намерника не може бити ни речи.

Па ипак за овакве појаве крив је произвођач, управо његова непросвећеност, која изазива неуспелу производњу, рђаво смештање и нету, како млека тако и млечних производа, у овом случају сира. Запамтите, да сва мана сира узрокује инфекције бактерија труљења и да штете тога сноси најчешће производњач убијањем вредности својих производа, а где кад и здравље па и живот невиних потрошача.

Најчешћа мана коју сир сналази јесте горчинка, која је истоветна с горчином горког млека. Угњездили се већ ова појава, морамо све млечне судове, справе и с све с чим млеко у додир долази, као и млечар-подрум, дезинфекцијатски палејем сумпора и кречењем.

Сумпорисање млечара-подрума врши се овако:

Одје се предходно добро почисте и све ствари које не припадају млечару из ових иносни. Прозори и други отвори, ако их има, добро се затворе. По том се унесе у каквом земљаном неупотребљивом суду жижи жар, разуме се што крунији и од тарћег дрвета, како би сумпор што било сагорети мога. Суд се постави на средини одје и преко њега положи сумпор у шипкама, према величини одје — на 36 п⁴. килограма. У одји се за време сагоревања сумпор нити може нити сме остати, аех ваља одмах напоље изаћи и врати за собом добро затворити. Тако затворивши одје треба оставити 15—20 часова, по том се врати и прзори отворе и проветрава све доделе докле се дејство сумпора осећа. За тим приступимо кречењу скоро углашеним кречом.

Судове: музиле-ведрице буњкалице, карпице, цедила и све друго треба сваког дана добро напарити потпуно врзлом водом, из сунце изнести и што дуже их тамо држати, те да с сунчани зраци учине своје десикационко дејство.

Често старији сир добија непријатан задах. Овај непријатан задах у неколико се изгуби, када се сир поп

Храна	А*	Б*	С*	
Пиварски квасац	0	4	0	
Сиров кромпир	0	3	3	
Купус	3	3	4	
Помораше	1	2	6	
Некувано млеко	3	3	2	
Путер	4	0	0	
Млечни повака	3	1	само трагоза	
Сурутка	1	3	1	

Из овога можемо извучи и практичних поука: пошто су витамини неопходно потребни за правилан разви-

так, рад, и здравље животињских организама, а пошто су витамини најбоље представљени у млеку које има и других важних хранљивих састојака, то треба млеко употребљавати што више као храну. На то нас и сама мајка природла упућује, јер она сама наређује да се деца по рођењу хране искључиво на млеку.

A. Стојаљковић

ВЕЛИКО СТОВАРИШТЕ ВЛАЧАРА - ВУНАРА фабрикат адреса РИГЕР.

Луљанка, вазавица, малих млинова Ирус и Индрих за прекрупљавање јарме, просто и бело брашно, као и великих млинова свих врста, круњача, ветрењача, сејалица и т. д.

Прилика за набавку: комплетна гарнитура за вршидбу четворка, комплетна гарнитура шестица самонутујућа, мало употребљена врло јефтина.

Командитно Друштво А. ЂЕРАСИ и Комп. Кр. Милана 36. поштански фах 87 телефон. мапцеларија 672 куће 3708.

Телеграм ЂЕРАСИ Београд.

спе дрвеним угљем, који се предходно од гари добро опере, и тако остави неколико дана, да задах у себе упија. За овим се сир добро испере, налије добрих пресолом и остави на хладнитом месту, по могућству у леду.

Има случајева да се сир узврља. Да се ово предупреди поред, одржавања чистоте и добrog затварања чаброва -- судова у којима се сир смешта и чува, препоручује се прање сира у куваном сирћету у коме је помешан туди бибер и где је то могуће покрије граничницама хмеља. Сир се може сачувати и без прања у куваном сирћету, само добрим и уредним покривањем хмелошим лишћем, од чега сир после извесног времена добија и пријатан мирис.

Из свега овог што је овде речено, види се, да при спровођању и чувању сира треба бити пажљив, и овај за све време зрења повремено прегледати и све оно што би правилном обављању овог процеса сметало предупређивати.

Никада не треба заборавити и изгубити из вида: да је примерна чистота услов услова за добијање доброг сира и трајног успеха у сираству.

Малисас М. Борђевић.

БЕЛЕШКЕ

Расе сушибубе (филоксере). — Занимљиву белешку под овим насловом доноси француски лист „*Виноградарски преглед*“ (*Revue de Viticulture*) бр. 1578: „У *Annales des Epiphytes*“, који лист издаје завод за пољопривредна истраживања Министарства Пољопривреде, Г. Павле Маршал, директор ентомологашке станице у Паризу, излаже проучавање питња о расама сушибубе винове лозе. Он истиче исто тако да степен отпорности лоза у погледу напада од сушибубе зависи од више чиниоца, као:

1.) Од природе биљке (хемискис особитости сока који одговара више или мање физиолошким потребама или захтевима инсекта: степен надражљивости ткива с погледом на убод сушибубе и т.д.);

2.) Од утицаја средине у којој се биљка развија; и најзапал

3.) Од самог инсекта који се јавља у различим биолошким расама подобним да производе на биљци различите реакције.

Аутор говори затим о сушибуби у Лорену која биолошки одступа од сушибубе која се налази обично у Француској, нарочито на Југу.

Он означава, најкрају, да се према огледима вршеним у Алсас-Лорену, лозе овога предела могу воделити у четири групе, с погледом на начин како се односе према сушибуби, и то:

1.) Лозе које су потпуно отпорне (имају савршени имунитет);

2.) Лозе које се само слабо нападају, и у приликама, и које се, после зиме, уопште ослободе инсеката;

3.) Лозе код којих се на лишију не појављују никакве шишарице или су ове непотпуно развијене, често празне (стариле), али које у корену показују подозите

и туберозите; оне могу бити заражене на неки начин трајно, али великом делом су отпорне (резистентне) и

4.) Лозе које су потпуно заражене, стално и трајно, са плодним шишарицама на лишију и подозитима и туберозитима на корењима, и уопште нису издржљиве од сушибубе.

ГЛАСНИК

Пољопривредни Календар за 1926. годину штампа се и биће готов до половине новембра о. г. Одликује се одобраним и врло поучном садржином, и на њему су сарађивали многи наши, хрватски и словеначки пољопривредни писци. Како се штампа у 30.000 примерака то је врло корисно дати оглас у њему. Ради наруџби и даљих оглаша обратити се секретаријату Српског Пољопривредног Друштва (Немањина ул. бр. 11, Београд.)

Велика Пољопривредна Изложба у Приједору. — Потсле нашег ослобођења и ујединења, Српско Пољопривредно Друштво уз припомоћ своје Пољопривредне Породужине у Приједору приређује прву велику општу пољопривредну изложбу. На овој изложби излагаће се сви ратарски, воћарски, виноградарски и сточни производи. На изложби позване су да учествују и фабрике и радионице у земљи пољопривредних справа, алати и другог као угледно и продајно одељење. Сем овога излагаће се и врсте домаће стоке која ће бити смештена нарочито по одељењима; али би сама изложба испала што бара, Српско Пољопривредно Друштво благовремено се постарато и ставило је јатине сусве новаца на расположење за ову сврху.

За време изложбе одржаваће се три практична предавања са демонстрацијама и то: из сточарства, маревног лекарства и о преради воћа и поврћа. На дан изложбе приредиће Врбавско Коло Јахача трке, које ће се објавити приликом отварања изложбе. Свечано отварање изложбе 17. окт. м-ца.

Ценењи по досадашњим радовима и припремама око изложбе, можемо се надати, да ће она бити једна од избољњих коју, сваки коме је год могућно треба да посети и разгледа. Нарочито скрећемо пажњу нашем привредном-трговачком свету.

Посетиоцима изложбе одобрен је подвоз у пола цене. Повластица важи од 5. до 30. октобра на свима дружинама железницама.

Посетиоци су дужни на полазној станици узети целе карте и ове сачувати за повратак, а од приређивачког одбора добиће уверење да су посетили изложбу тако, да им у повратку важи иста карта.

У копитост пострадаје села Лепине (на Косову). — Како је познато село Лепине у непосредној близини Приштине нападнуло је од карака и било жртва њихових зликовачких руку. Да би се селу пружила помоћ, јер је становништво остало без хране и крова, састављен је одбор за прикупљање прилога у копитост села. У том циљу приређена је и једна забава у Приштини. Али како се од те забаве не може очекивати помоћ колико је потребна, то одбор моли све добре људе да

га помогну прилозима, како би се колико толико олакшавао тежак положај страдалника. Прилози се шаљу одбору грађана Приштине за поноћ селу Лепље. Новчани прилози могу се слати и Срп. Пољопривредном Друштву које ће их доставити Осбору, а имена прилагача објављује се у *Телекану*.

Проявљавања вина у Јевропи 1923. године. — Како споменута француска лист *Revue de Viticulure*, производња вина и површине под виноградима 1923. године била је у главним виноградарским државама јевропског овако: Француској 57,164.200 хектолитара на површини од 1.500.000 хектара; Немачкој 79.000 хл. на 74.500 ха.; Аустрији 82.100 хл. на 31.900 ха.; Бугарској 503.000 хл. на 46.000 ха.; Шпанији 22.078.300 хл. на 1.341.700 ха.; Држави Србија, Хрватија и Словенаца 4.414.200 хл. на 166.800 ха.; Мађарској 4.696.600 хл. на 219.000 ха.; Италији 53.948.000 хл. на 1.279.000 ха.; Румунији 5.434.000 хл. на 140.000 ха.; Швајцарској 782.000 хл. на 17.800 ха.; Чехословачкој 329.500 хл. на 17.000 ха.; За Грчку Португалији и Луксембург нема података. А посебно било је: у Алгиру 10.141.800 хл. на 194.500 ха.; и у Тунису 680.000 хл. на 23.700 ха.;

Изазви, да је површина под виноградима према овој години (1924.) смањена за 3000 хектара у Италији, а повећана у Француској за 10.000 ха., у Алгиру за 12.000 и у Тунису за 3000 ха.

За мир међу народима. — Седица Главнија Скупштина Међународног Пољопривредног Института у Риму, која је одржата од 2. до 8. маја т. г. изгласала је једногласно, на предлог француске владе, следећу одлуку:

Главнија Скупштина сматра, да пољопривредници свих земаља представљају један од елемената за успостављање мира међу народима; да реа, мир и непрекидност у свакодневном раду, сачињавају главан фактор пољопривредног напретка и благостиља а тиме и благостиља свих народа;

„Да је неопходно ради спокојства и мирног развоја свих народа, да се подржава идеја мира;

„Да су пољопривредници међу првима заинтересовани, да се откаже опасности, као што су ужаси и страхоте рата;

Сматрајући да је Међународни Пољопривредни Институт установљен, према племениким изразу И. В. Виктора Емануела III, краља Италије, да постане орган солидарности међу свима пољопривредницима а тиме и један мобаш елемент мира одлучује:

1). Да се умоде државе, које су чланице Међународног Пољопривредног Института, да међу групама и удружењима пољопривредним активно пропагирају, да се међу пољопривредницима развија идеја пољопривредног напретка која је нераздвојно везана са мирољубивим развојем међународних односа.

2.) Да се стави у дужност сталном одбору, да дође у везу са заинтересованим владама како би се нашао, саглавно са њима, практична средстава за утицање на јавно минијење целог света, заснивајући ову пропаганду на потреби реда, спокојства, и мира пољопривредног становништва сваке земље.

Главнија Скупштина жели да нагласи одлучним начином жарку жељу представника пољопривреде целога света, чији је и сам Институт највиши орган у међународном погледу, а тако исто и истиниту радост, коју би осетила када би видела пољопривредно становништво свих земаља да је постало пропагатором једног мирољубивог покрета, који тежи да човечанству осигура више благостиља и среће.

Главнија Скупштина Института изгледало је, да она не може боље делати у том смислу да би изразила жељу која је обузима, него да усвоји племениким предлог француске делегације.

Ми позивамо наше читаоце и чланове српског Пољопривредног Друштва да ову одлуку не само приме знању, вега и да са њеном садржином упознају и друге пољопривреднике.

НЕКРОЛОГ.

† Д-р Драгиша Ђурић

генерални директор Дирекције државне статистике

Један такође из „старе гарде“!.. Драгиша Ђурић, син ватреног поборника за пољопривредну врхунску, пок. Мојсена Ђурића, управника телеграфа у Крагујевцу, по српштаку средње школе, пошао је струјом која је тада овладала, — за релациошну. Отац је жељео, да преузме име љуби и млади Драгиша је продужио школовање у пољопривредној школи. Али иако није нашао ше што треба за практичан рад, Драгиша се врати у Немачку, и сврши камејралне науке, па положи и докторат. Сад је већ спреман и за државну службу; и како је специјално проучавао статистику буде примљен за чиновника државне статистике, где је наследио старог управника, статистичара на гласу, чувеног и са своје педагошке вредноће, пок. Богољуба Јовановића. И умро је као генерални директор дирекције државне статистике, пошто је тај наш не толико поштован завод довео у ред модерног уређења, и пошто је оставио за собом неколико важних статистичких издања. Смрт га је задесила 8. ов. мес. и предат је матери земљи 9. ов. м. у Београдском гробљу.

Пок. Драгиши је, поред особог дара и воље за радом, био све до последњег часа пријатељ напретка пољопривреде и села. Од 1884. године је редовни члан Срп. Пољопривредног Друштва, које је потпомагао у свакој даној прилици.

Једно што пок. Драгишу необично краси, то је непоколебљиви патриотизам. Као резервни официр био је свакда готов одавати се позиву за војну службу. Суделовао је у свим ратовима од 1886. године, па и у последњем светском рату, свакда у бојној линији, онда када су многи малји умели склонити од ратних опасности и када већ по годинама живота могаше да буде поштеван.

Губитак велики за његову природицу, за државну службу и за другоге његове, — пољопривредник!

Нека је пок. Драгиши већан спомен међу нама.

— Б.

ЗАПИСНИК

XXXV редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане на дан 22. септембра 1924. год. у друштвеној Дому у Београду.

Били су присусти: Председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпредседник г. Др. Танасије Митровић и чланови Управе; г. г. Божа Ђ. Ранковић, Драгутин Сремчић, Никола Ж. Петровић, Александар Рашковић, Сава Ратковић и Милан Димитровић.

Био гост г. Виши Т. Матић, секретар Министарства Пољопривреде.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.
Бендик је секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XXXIV. редовне седнице. — Одбор је успојно прочитао записник.

II.

а) Председник извештаја Одбор, да је Потпредседник Друштва г. Др. Танасије Митровић покушао дају ослаку и мјузико, да ће гајдуковац уз лазар разлу Одбора. — Одбор је примио знату.

б) Председник извештаја Одбор, да се има извештај о изборима избора чланова за изложбу, пошто велики радије изабрани немогу присуствовати изложби. — Одбор је усвојио предлог и бира: за свога делегата изложбе у Јагодини који ће има и отворити Потпредседнику г. Др. Танасије Митровићу који ће по извештају отварајуше изложбу отпуштавати на изложбу у Скопљу ради прикупљања потребних података.

Осми г. Митровић и С Ратковић, изложби у Јагодини присуствовао и секретар Друштве г. Ник. Стаменковић.

За изложбине на изложбу у Србонену наконико се одређује г. г. Потпредседник г. Др. Танасије Митровић, Виши Т. Матић и Драгутин Сремчић, поред радије отвореног г. Саве Ратковића.

За изложбине на изложби у Прајеву одређује се из место г. Стојадин Стаменковић Потпредседник г. Др. Т. Митровић.

III.

Прочитан је мишљење Финансиског Одбора по тражењу српског економа из Тузе. — Одбор је усвојио мишљење и одлучи: да се набаве предложене потребе.

IV.

Прочитан је мишљење Надбилачког Одбора по популаризацији "Васа" из викрата. — Одбор је усвојио мишљење и одлучи: да се набаве предложене потребе.

V.

Прочитан је мишљење изложбеног Одбора о поделама спрете за изложбу у Скопљу из кредита од 15.000 динар. — Одбор је одлучио да се предложе спрете по депеши бр. 7060. набаве и одах пошаљу изложбеном Одбору у Скопљу.

VI.

Прочитана су спопитеља и предлози:
Председник извештаја Одбор о стапајућема увештањема Друштвених имовина и предлози да се пуномоћја изда потврђено г. Образу Балејовану, који ће заступати Друштво и потписати у име Друштва увештањем Министарства финансије, чије граниче не обухватају Друштвено имовине. — Одбор је усвојио предлог и одлучи: да се изда потврђено пуномоћје г. Образу Балејовану, запојату из Београда, који ће заступати Друштвено интересе и урадити даљу шта треба.

б) Писмо Банатском Савезу из Бечкерека, којим моли да му Друштву исплати 16.225 динар. половину вредности за издавате Друштву трајере. — Одбор је одлучио да се исплати Банатском Савезу у Бечкереку суму у 16.225 динара.

в) Акт Министарства Пољопривреде и Вода бр. 42/167/L о одобрујенству чионовника Министарства за Скопску изложбу. — Одбор је примио знату са изложбеништу Тражити искљадо одсуству и за г. В. Матића и Драгутину Сремчићу.

г) Пресејане референце Одбору, да треба утврдити колики број Пољопривредног Календара за 1925. год треба издавати, пошто радије је записана у записнику. — Одбор је одлучио да се штампа у 30.000 примерака као и овогодишњи Календар.

д) Председник извештаја Одбор, да је фабрика шећера на чукарини, Јаваха, да Управни Одбор Друштве може посетити фабрику сутра 23. ов. мес. у 4 сата по попсе. — Одбор је одлучио да се сми чланом сутра 23. ов. мес. склони у Дому Друштвеној у 3 часа по попсе, па одатле поћу у фабрику.

Са овим је седница закључена.

С Т Е Ч А Ј.

Српском Пољопривредном Друштву потребан је блајзник. Плата месечна са свима додатима 1000 динара. Претпостављају се кандидати са вишегодишњом практиком, дужности његове прописане су Правилником и Пословником Друштвеним. Ближе обавештење даје секретаријат. Пријавите се са потребним документима до 1. новембра закључно о. г.

С Т Е Ч А Ј.

Српском Пољопривредном Друштву потребне су спрave, алат семе и остални материјал и то:

20.000	кгр. суперфосфата;
10.000	" чилске шалитре;
6.000	" калијеве соли;
6.000	" калиј. цијанамида;
20.000	" луцерке;
2.000	" првмене детелине;
2.000	" семенска сточне реле;
5.000	" мухара;
15	комада сечке за репу;
40	" фураж;
500	лампица за спљивљавање гусеница;
1.000	војарских маказа;
500	калемарских ножева;
300	војарских ножева;
300	војарских тестерица;
100	" лаких дрљача;
300	плазова за Сакове плугове;
1.000	ранника (све нумере) за Сак. плуг;
1.000	шрафова * * *
300	кгр. багремовог семена;
500	гледичијевог семена;
250	ком. берила за воће;

Лица која имају напред подбојане спрave, алат, семе и материјал, нека се обрате понудама Српском Пољопривредном Друштву са назначањем цена, време испоруке и остало.

Уз понуду послати и по 1 примерак мустре.
Понуде ће се примати до 15. новембра ов. год.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИМ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. премиску друштвеној
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво класник, преселник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 26. ОКТОБРА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Тако пољопривредних школа добијају
лист у цјељу ћеше.

Примљени рукописи се не враћају

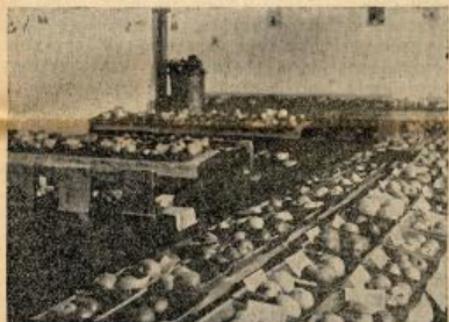
Претплати се појаме уједашку
за целу годину.

Број 43.

Година LI.

Изложба у Јагодини.

Крајем прошлог месеца приређена је изложба у Јагодини, која по изложеним предметима представља реткост и може се слободно рећи, прву изложбу своје врсте. Сем свежег воћа и поврћа (види слику 1.), било је изложено још и конзер-



Сл. 1. — Са изложбе у Јагодини. — Одељење свежег воћа и поврћа

висано воће и поврће свих врста (види слику 2. и 3.). Све конзервисано воће и поврће није фабрички производ, већ су га израдиле кредне ломањице женског клуба за конзервисање воћа и поврћа, чији је иницијатор вредни и заузимљиви управник државног лозног расадника у Јагодини, г. Милован Милорадовић, у исто време и наставник чланница пунетог клуба. Благодарећи његовом труду и заузимању, чланице су успеле да врло брзо сквате значај овог поса и да уђу у суштину самог конзервисања. Сем теоријског предавања, под руководством г. Милорадовића, оне су приступиле и практичном раду. Поред рада у вароши, г. Милорадовић је успео да прошири конзервисање воћа и поврћа и на села, а ово је од особито велике важности. У околним селима Јагодине држио је предавања и практички показао рад око конзервисања (види слику 4.), изисосећи им његову велику важност и објашњавајући им

до ситница рад у пракси. Крајњи резултати овог рада били су многобројни, одлично израђени примерци конзервисаног воћа и поврћа и од домаћица у вароши и од оних са села, које је било милина гледати на изложби. Сви изложени предмети, израђени веома чисто и марљиво, сведочили су о великом труду и материјалним жртвама, учинићеним за набавку потребног материјала. Општи утисак ове изложбе био је одличан и сви посетиоци најбоље су се изражавали о изложеним предметима, јер је заиста вештина конзервисати воће и поврће тако, да се по могућству сачува природна боја и укус, а да при томе буде конзервисање добро извршено.

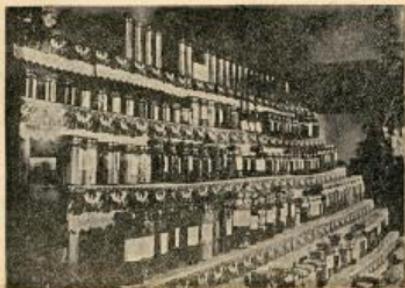
Прерада воћа и поврћа конзервисањем, није била до сада предмет наше домаће радиности ни по варошима ни по селима, те је овај почетак у толико значајнији и заслужује велику пажњу од свих оних, којима просветљивање народа и напредак пољске привреде леже искрено на срцу. Конзервисање воћа и поврћа има двоструки значај по наш народ и нашу пољопривреду, јер се помоћу њега може много боље да искористи воће и по-



Сл. 2. — Са изложбе у Јагодини. — Одељење конзервисаног воћа и поврћа

врће. Само конзервисање захтева материјал, који треба конзервисати, па самим тим оно би утицало на развој ових двеју тако корисних грана пољопривреде, као што је воћарство и повртарство.

Конзервисано воће и поврће може се дуже време чувати, таквог га је лакше транспортовати и на удаљена тржишта, на којима се ти производи добро плаћају. Свега тога нема код свежег воћа и поврћа, које брзо подлеже кнаву и тешко га је транспортовати. Нашим пољопривредницима пропада доста воћа и поврћа само зато, што им је конзервирање сасвим непознато, нарочито тада, кад се у свежем стању не може све продати услед мале тражње или у случају удаљености места производње од великих градова услед оскудице саобраћајних средстава за брз пренос. А оваквих места има у нашој држави много и онда се може замислiti, колико наш народ губи у томе.



Сл. 3. — Са изложбе у Јагодини. — Одељење конзервисаног воћа и поврћа.

ПОДЛИСТАК

Светска потрошња чилске шалитре

Вредност чилске шалитре за пољопривреду и индустрију упозната је око 1830. године. За првих 20 година њена потрошња била је незнатна у поређењу са данашњом. У 1840. год. износила је 10.000 Т., а начни искоришћавања руде чилске шалитре (калиш) био је примитиван и нерационалан.

Средином прошлог столећа, утицајем Либиговог проучавања, и изучних испитивања и огледа, које је у Француској вршио Бусенго, а у Енглеској Ло и Жилбер (у Ротамстедској Огледној Станици) била је прецизније изнета вредност чилске шалитре као вештачког гнојива. Утврђено је да се азот — један од најглавнијих хранљивих материја за биљку, налази у чилској шалитри баш у ономе облику (нитрични азот) у коме га биљке без икакве претходне промене могу да употребе за исхрану, што није случај код осталих азотних гнојијева.

У 1870. год. потрошња чилске шалитре износила је 130.000 Т. У то доба настаје полет у побољшању пољопривредне производње, а заједно са њом почине настало да расте и потрошња чилске шалитре. 1900. године она је износила 1,435.000 Т.

Из овога види се, да су употребе и ширење чилске шалитре биле у тесној вези са напредовањем пољопривреде у свету, и нема сумње, да ово вештачко гноји-



Сл. 4. — Са превазија о конзервирану воћа и поврћа у склоништу Јагодине.

Други значај конзервисаног воћа и поврћа лежи у исхрани нашег народа нарочито зими, када се у овим производима оскудева. Свакоме од нас познат је благодатан утицај поврћа и воћа у исхрани, било у свежем или у конзервираном стању. Поврће и воће дејствују добро на целокупан орган за варење, представљају лако сварљиву храну, у којој се налазе сви хранљиви састојци потребни организму и чине исхрану разноврсном, што је врло важно нарочито зими. Ово је врло важно како за становнике врши, тако и за пољопривреднике са села, јер за време зиме, када је воће и поврће ретко, конзервисани производи нуде велики избор и омогућавају болу

живу има својих заслуга за успеле резултате савремене пољопривреде.

Данаšња потреба за чилском шалитром у напредним земљама, као што су Белгија, Холандија, Енглеска, Француска и т. д., тако речи, неопходна је и ове бисе земље нашле у великој невољи — као што је се дого-



дило за време светског рата — када не би могле да се снабдују потребним количинама овог вештачког гнојива. Недостатак чилске шалитре за пољопривреду ових земаља проузроковао би одмах смањивање жетвених приноса.

Пошто је потреба чилске шалитре општа и није ограничена ни врстом земље, ни усевима појмљиво је зашто се напредност пољопривреде једне земље може до неке цене према потрошњи овог вештачког гноји-

и јачу исхрану.

Како је конзервирање воћа и поврћа још непознато ширим народним слојевима, то би из горњих разлога требало пропагирати што више ову арску прераду свежег воћа и поврћа, обраћајући нарочиту пажњу нашем народу на селу.

Ценећи велике користи овог рада, Српско Польопривредно Друштво омогућило је приређивање ове изложбе и неће жалити ни труда ни материјалних жртава да се прерада воћа и поврћа конзервирањем прошири што више у народу. Али оно не може нутке да пређе, а да овом приликом јавно не ода своју захвалност свима онима, који су уложили великог труда да изложба испадне онако сјајно, као што је била.

Др. Т. Митровић

ИЗ ВИНАРСТВА

Винска криза

О овом питању било је често речи у нашој јавности, због њега су много пута сазиване скупштине и конференције винарских стручњака и продуцената, па како на жалост оно још није скинуто с дневног реда, него ће вероватно још дуже времена тиштити наше виноградаре, то сматрам да неће бити на одмет ово неколико речи у прилог његовом решењу.

1. Садање стање виноградства и винарства

Виноградство је у свима крајевима наше проширене државе, пре уједињења, заузимамо, а и сада заузима

јива, и зашто су висине жетвених приноса у тесној вези са расериошућу употребе истога. Као пример да наведемо Белгију и Холандију, које према своме пространству троše највеће чилске шалитре и које, унакнаду за то, добијају највећи средњи принос пшенице по хектару.

год.	Потрошња	Средњи жетвени
	час. шл.	принос по 1 Ха
1923	156.375	25.700
Холандска	123.150	28.

Још пре светског рата јасно се је увидело, да је спадајући једино земље златом врло важно питање не само па польопривреде и економске тачке гледишта, већ и па тачке гледишта народне одбране. То је дало подстрека истраживању, да се азотна једињења потребни за польопривреду и индустрију спровођају помоћу азота из ваздуха, кога у атмосфери има у огромним количинама. Истраживања су крунисана успехом и почев од 1903. год. пронађено је неколико индустријских начина за везивање азота из ваздуха и спровођање азотних једињења (синтетична азотна једињења), која се употребљавају као вештачка гнојива (норвешка шалитра и цијанамид и др.) или као сировине за индустрију (азотна киселина).

И поред ових великих проналазака, инак је потрошња чилске шалитре стално расла, благодарећи особинама које она има и цена по којој се производи и продаје.

важно место међу осталим гранама польопривреде.

Према статистичким подацима Министарства Польопривреде и Вода виногради су распоређени по појединим нашим крајевима овако:

На америчким озима	На домоброј- ним	Укупно извоз	Укупни импорт	Принос од 1 ха
Сев. Србија	24.413,74	3.383,68	27.797,42	770.455 27,72
Југ. Србија	41,16	8.517,68	8.588,84	110.375 23,90
Хрватска	34,710	6.760	41,470	1.156.584 27,89
Босна	42	4.120	4.162	113.640 27,30
Војводина	16.126,59	13.129,54	29.526,13	79.585 27,26
Словеначка	19.793,08	1.040,05	20.833,13	418.973 20,11
Далмација	25.090,47	8.457	34.147,47	1.037.391 30,38
Црна Гора	116,01	444,60	560,61	17.06

120.933,05 45.852,55 166.785,60 4.414.222 26,47

Ис овога се прегледа види да имамо под виноградима до 200.000 ха чија се производња у вину пење до 4.500.000 хл. или просечно око 27 хл. на 1 ха.

Изражена у новцу укупна вредност произведеног вина износи преко једне милијарде динара или на 1 ха винограда преко 8.000 динара.

И ако је површина земљишта под виноградима једва 1,5% од целокупне обраћене површине земљишта, у нашој држави, ипак је принос са тога сразмерно малог земљишта, као што се види, велики.

Кад се прегледају пак статистички податци Дирекције Царина, видимо да се врло мала количина наших вина извози у иностранство, тако је:

У 1920. г. извезено	20.446	хл. вина у вредности	6.932.830
1921. :	19.112	:	5.585.773
1922. :	85.267	:	34.810.195
1923. :	25.978	:	14.641.761

Остатак, управо целокупно произведено вино, остаје, односно се попије у земљи.

Кад се све ово, што смо до сада изнели, узме у

Повећање потрошње чилске шалитре види се из ових бројева:

1900	1.435.000 T.
1906	1.750.000 T.
1910	2.303.000 T.
пред рат	2.740.000 T.
1916	2.990.000 T.
1917	2.800.000 T.
1918	2.930.000 T.
1919	905.000 T.
1920	2.760.000 T.
1921	1.100.000 T.
1922	1.208.000 T.
1923	2.159.000 T.

У последњој польопривредној години 1923/24 потрошња чилске шалитре је била 2.192.000 T.

За време светског рата, тако рећи, целокупна потрошња чилске шалитре била је најменша ратној индустрији. По сарџеном рату када је престала потреба за спровођањем експлозива, чилске шалитре почела је поново да се употребљава за польопривредне сврхе, само је првих година њена потрошња била смањена из појмљивих разлога.

Од интереса је навести појединачне земље и њихово учешће у потрошњи чилског гнојива. Од 2.192.000 T. који је потрошено у 1923/24 години највећи део долази на Европу: 1.105.000 T., затим на Сјед. Америчке Државе: 937.000 T. а на све остале земље и контингенте 150.000 T.

обзир, излази да виноградарство у нашој земљи, коју њено поднебље, изврсни положај и изврсна земљишта за успешно гајење винове лозе чине првојаком виноградарском земљом, са својим 4.500.000 хл. вина, односно 40 л. годишње на једног становника и са 1.50/0 од целокупне обрађене површине земљишта — још не преставља врхуна свог развија, већ да има још довољно поља за његово ширење.

Па кад је тако, откуда имамо последњих година винску кризу? Откуда да Италија и Француска, чија се годишња производња вина пење до 100.000.000 хл. или на једног њиховог становника три пута више него код нас, — откуда да те земље сносе своју винску кризу лакше него ми.

II. Уроци садашње винске кризе

Пре свега можемо рећи, што је очевидно из предњег излагања, да садашња винска криза није последица хиперпродукције грожђа, односно вина. А пошто је само она винска криза опасна и дуготрајна, чији је главни узрок хиперпродукција, то можемо тврдити да је данашња винска криза, која је резултат разних мање важних и краткотрајних чињеница, привремена и без теких последица по напредак виноградарства.

Главни уроци садашње винске кризе нису много бројни, али су неки од њих такве природе, да се бар привремено против њих не може предузети никакова директна акција. Ево тих узорака:

1. Нагло одгајавање наших највећих виноградарских крајева Војводине, Далмације, и Словеначке од њихових доскорашњих искључивих тржишта: Аустрије, Ческе и Порсеке.

Међу државама потрошња чилске шалитре у пољопривредној 1922—1923 год. овако је расподељена:

Бугарија	156.376 Т.
Холандија	123.150 Т.
Француска	260.000 Т.
Бугарска	81.640 Т.
Шпанија	111.374 Т.
Италија	51.000 Т.
Сјед. Ам. Крајеве	97.900 Т.
Чехословачка	41.000 Т.
Данска	37.678 Т.
Шведска	15.886 Т.
Јапан	63.418 Т.

Немачка је била пре светског рата велики потрошач чилске шалитре близу 1.000.000 т. За време рата увоз је био потпуно прекинут, и по закљученом миру потрошња чилске шалитре у овој земљи смањена је на минимум (око 20.000 Т. у 1923. год.) услед неповољне немачке валуте. Потребу у азоту Немачка задовољава синтетичким гнојивима, но са сигуриошћу се може очекивати да ће чилско гнојиво заузети своје место у Немачкој, пошто се финансијске прилике среди.

И поред свих недана са којима се посмератна Немачка бори, и поред развијене индустрије синтетичких азотних гнојива (расчеса се да је у 1923-24 години произведено око 250.000 Т. азота) Немачка се труди свим силима да повећа увоз чилске шалитре.

Предратна потрошња чилске шалитре у Србији била је врло незнатна. У крајевима, који су били под Аустријом (Војводина, Хрватска, Словеначка и Далмација)

Новим груписањем држава у централној Европи, пресечени су главни путеви, нарочито железнице, које су поменуте покрајине везивале са њиховим потрошачима, а нови путеви, који би их везивали са новим потрошачима у самој земљи, нису још потпуно васпостављени или ако су где васпостављени, потрошачи и произвођачи још нису навикнути да се обраћају једни на друге.

Јасно је да би се садашњом производњом вина, кад би се саобраћајна средства умножила и проширила, једва подмирила домаћа потрошњу у вину. Овако читави крајеви у Србији, Јужној Србији, Босни и Хрватској остају без вина и троше ракију и патворена вина, док винарски крајеви не знају шта ће са својим производом.

Овај узорак, који су људи и прилике деценцијама и вековима стварали, не може се за неколико година уклонити, али се већ може да задовољством констатовати, да корачамо напред и да се наша саобраћајна средства и побољшавају и умножавају, нарочито да се стварају нове везе између покрајина, које су до сад и ако сундје, биле потпуно одсечене једна од друге.

2. Други важни разлог садашње винске кризе је економска слабост главних потрошача вина.

Речи хе се да овај узорак није важан и да не постоји и да на пр. Београд троши више вина него никад. Истинा да је тако на први поглед изгледа, али главни потрошачи вина нису неколико десетина, стотина или хиљада богаташа или неумеренака у једном селу, вароши или држави, него радни народ: сељаци, радици, трговци и чиновништво, а ови су у већини случајева према са-

може се рачунати да је потрошња последњих година била око 2.500 Т. годишње.

Прошли године децембра месеца увезен је први пут директни транспорт чилске шалитре преко Трста у нашу земљу. С обзиром на новину овог гнојива код нас и на новчану кризу која влада продане количине чилске шалитре износила је око 600 Т.

Сви су излагали да ће наредних година потрошња бити значити већа, а ишче је уверење, да ће од веће употребе овог вештачког гнојива, иако се за њу мора плаћати иностранству, имати користи наша пољопривреда и пољопривредници.

Када је реч о чилској шалитри често се говори о исцрпљивању руде овог производа. Ово се чини било из необавештености, било из заинтересованости. Зато налазимо да је корисно да овде дамо тачна обавештења по томе питању. Према последњим испитивањима (у 1923. год.) руда чилске шалитре (caliche) можи се експлоатисати још најмање 2. столећа, рачунајући да се годишње вади 3.000.000 Т. (а данашња је годишња потрошња око 22.000.000 Т.) 200 година заиста значе један дуг период времена и данашњи пољопривредници могу бити мирни од помисли да ће чилске шалитре ускоро нестати!

Драгомир Илић
агр. инжињер

дашњој скупоћи и заборавили, како изгледа добро вино. Међутим производијачи би имали много више користи да 120.000 београдских становника троши дневно по пола литра вина, него што неколико стотина или једва једна хиљада од њих попије по неколико литара дневно.

Јасно је да није у нашој власти овај узорак уклонити, он, како код нас тако и на страни, има ка ратни последица, да траје извесно време, па ће га постепено нестати.

Кад вино за радника, чиновника, трговца, сељака и заплатију престане бити луксуз, онда ће и винске кризе код нас нестати.

3) Трели, не мање важан, узорак слабој поштрошиња вина и у земљи и на страни је у штому, што мање више сви прводавци и преводавци, нарочито мали, праже неразмерну зараду.

Док је вино у Вршцу 3 дин. литар, дотле се у многим местима по кафанаима то исто или што је горе и „прекрштено“ вино, плаћа и до 20 динара литар.

Овај узорак могао би се уклонити бројом само строгом применом закона о субзијају скупоћи, кад се вино према садашњим приликама не би сматрало као луксуз, а овако остаје нам једино средство, које би истински споро, или сигурно дејствовало, а то је, да се производња вина сконцентрише у винарским производијачким задругама или у великим трговачким, односно индустријским, предузећима, која би преко својих прдавница у свим важнијим потрошачким центрима неоспорно утицала на регулисање продајних цена вина.

Овим би се постигле многоструке користи, од којих најважније:

а) реквијски би трошкови око производње и продаје били само смањени;

б) добијало би се вино много бољег квалитета;

в) добијало би се вино једначитијег и укуса и спољашњег изгледа и

г) држави би се олакшала контрола, а малим производијацима многе непријатности.

4. Најзад чећарбија и последњи од главних разлога садашње винске кризе лежи у рђавом и неједначиштву квалитета многих наших домаћих вина.

Вино је од увек било наше народно пиће, али је уступило и уступа све више места и националном пићу — пиву.

Овоме је делимично био узорак: прво филоксерна зараза, а данас највише рђав и неједнолик квалитет. Пиво је готово свуда мање више истог изгледа и укуса, па који се потрошаč навикне, док се спољни изглед вина и укус мења не само из једног краја у други, из једног места у друго, из једног оближњег подума у други, него и у једном истом подуму из једног бурета у друго, па онда није чудо што број потрошача пива расте и у винарским крајевима, док број потрошача вина опада. Заиста нико не може потрошача натерати да пије кисело и мутно вино, код бистрог и свегак пива.

Најбољи пут и начин да се овај узорак винске кризе уклони је у томе, да се производња вина индустрисају, као што је то случај са пивом. Кад уместо десетина хиљада нестручних подумара у рђавим подумима и прљавим судовима, вино буде производили не-

колико стотина стручњака у савременим врionицама и подумима, са усавршеним справама и алзима, у потпуно чистим бурадима, онда и вино ће само што неће уступати место пиву, него ће га свуда туђи, као здравије и укусније пине.

Поред тога потребно је настојати:

а) да се виногради подижу само у оним крајевима и на оним местима, где грожђе може добро да сазри т. ј. на сличним косама и висоравнима, на земљишту лаком и пропустиљивом, са већим или мањим процентом песка, шљунка, ситног камења, једном рејчију на месту где ће лоза бити већим делом дана изложена сунцу и промаји и на земљишту, које се лако загрева, не задржавајући влагу;

б) да се број како домаћих, тако и одомаћених страних сората винове лозе, нарочито винских, сведе на најмању меру најбољих врста, тако да вино једног краја буде што једначитије и да представља један утврђен тип, на који ће се потрошачи називи;

в) да изабрашимо са садова све тако зване „директре“, „директиве производијаче“, „самороде sorte“ или како још не зову лозу, која без калемљења може дати грожђе, или врло рјавог квалитета, као и све оне европске, стране sorte, које сваке године не могу добро сазрећи;

г) да се сађење и пега винограда изводи што брижељивије и

д) да се обрати највећа пажња на прераду грожђа у вино.

— Наставиће се —

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Дати одговор по питању њивског култивисања тресета, које је у 39. јовогодиšњем броју „Тешака“ поставио г. Душан П. Јотић из Неготина, није ни просто ни лако, а ово већ и само зато што тресет и тресет није једно исто.

Између тресета и тресета има разлику узрокованих флором која га је оброзовала, или у његовом образовању превлађivala дрво, вресак, метличара, ветрогон, прелицила или ситна оштрица; даље од старости његова образовања — улификације, подлози, лебљини, образованог слоја, карактера и количине воде, топлоте и минералних примеса.

Све то узрокује разлике у физичким особинама и хемијском саставу тресета. Довољно је напоменути: да се тежина 1 m² тресета креће од 190—840 килограма а садржина пепела од 2—20 па и више процената. Такође и садржина азота варира од 0,50—2,50%.

Стога решење постављеног питања с општег гледишта, очигледно је да није могуће, и зато сваки конкретан случај изискује специјалне студије и специјална решења. У исто време, то и јесте разлог што се мишљења стручњака о култивисању тресета разликују и што се у овом погледу добијена практична искуства често не слажу, тако, да што се на једном месту показало као добро испало је на другом рђаво.

Узимено ли у обзир киселу реакцију тресетног зем-

њишта, то ће мо одмах бити начисто, да он у прво време култивисања није погодан за све културе, већ је број ових ограничења само на оне, којима кисела реакција земљишта годи или које је подноше. У том погледу не морамо ићи далеко и тражити неке нове културе, када их и међу нашима имамо довољан број, тако да се с њих и плодородје може комбиновати. Кукуруз у сваком случају издао, што у осталом доказује и његова белна вегетација, по удељницима нивоа где је вода лежала.

Тресетна земљишта неопходно је потребно удобрати како би се не само временом умножио број погодних култура, већ и принос ових повећали и земљиште рационално искористио. У сваком случају, на међе се у првом реду потреба ћубрење кречом који отпушта његову киселу реакцију, даље, ћубрење стајским ћубретом које даје нову бактеријалну флору, без које се плодност земљишта не да ни замислити. На крају, долазе у обзор и минерална или вештачка ћубрета.

Избор и количина ћубрета зависи од физичких особина и хемијског састава тресета и резултата добијених ћубришним огледима, који ће у овом правцу једини моћи дати најобјективнији одговор.

Да само питање култивисања није просто и лако доказ су специјалне огледне станице за студију тресета које постоје у: Немачкој, Холандији, Шведској, Чехословачкој и друге. Те станице, имају за циљ научно испитивање квалитета тресета и његовог култивисања; они обављају практичне огледе с употребом креча, лапора и т. д.

Колико се далеко у култивисању тресета може отићи, најбоље доказује холандска провинција Гронинген у којој је пре двеста година култура тресета заведена. Некад пуста тамошња тресетна поља, промењена су у најплодније крајеве.

Јаша Јањић

На питање „Тежака“ изложено у бр. 39. на стр. 6. и 7. због исучења „Неготинског рита“ — Крајина — и мишљења каквим усевом треба исушене земљиште посејати из искуства дајем одговор у следећем: По исушеном риту најбоље је посејати кукуруз бели круни, јер на оваквом земљишту он ће одлично успети само га што раније посејати.

У селу Костојевићу било је језеро, које је старо по предању преко 1000 година и по истом могла је расти трска, трава и ситно шиље. Вредне руке исушиле су ово језеро и по тресету — језеру — исушеном земљишту посејале кукуруз, који је одлично успео и данас успева без икакве штете. Са кукурузом успева и пасуљ, који се пење уз кукуруз.

Алекса Новаковић,
из Костојевића
рачански-ујажички.

Искоришћивање ритскога земљишта.

(Одговор на питање г. П. Јотића у 39. броју).

Немогуће је у облику кратког одговора и непознавајући месних притика дати исцрпан и одређен одговор за искоришћивање површине од 2.700 хектара свежег ритског земљишта. То је питање од толике важности за онај крај, да би му требало посветити наро-

читу пажњу, те позвати наше признаште стручњаке, да изразде детаљан план о томе искоришћивању.

Од биљки долазе, у првом реду, у обзор кудеља и кукуруз, затим сирац и босилак, а у народните приликама репница, сунцокрет и некоје врсте баштенскога биља (н. пр. купус). Од сточнога биља најзгоднији су мувар, зелени кукуруз и сточна репа. Жита нису по-десни да се одмах првих година сеју, јер ће да полегну и даће слаб принос у зрну, док ће сламе бити обилно. Од жита моћи ће се најприје сејати зоб, а онда напољица (смеса пшенице и ражи). Лептирасто биље моћи ће успешно гајити истом онда, када се земљиште већ мало исцрпе и очисти од корова. Ако је земљиште кисело или ако у њему нема дosta креча, тада ће треба поправити гнојењем кречом.

Под извесним приликама не би било лоше, да се део тога земљишта искоришћије као пашњак, разуме се, да се засеје питомима травама, а не да се остави природном уредионишавању. Смесу треба саставити према земљишту и клими.

Ниска места, која нису потпуно сигурана од воде, могу се засадити племенитом врбом.

У вези са тим искоришћивањем могла би се подићи и најочарована индустрија, као на пример: за прераду кудеље или сирка (метле), консерве, плетарске занат и др. На тај би се начин могли постићи још већи добици и тај велики комплекс могао би препородити читав овај крај.

У колико су потребна још каква исхрана обавештења стојим увек најприправније на услугу.

Борђе Муачевић,
директор Сјеменара, Осек.

БЕЛЕШКЕ

Меласа у мешавини са сточном храном за исхрану стoke. — Меласа помешана са сточном храном доприноси бољем искоришћивању сточне хране, а и по себи је једна врло корисна материја за исхрану стoke. Меласа се може мешати са сламом, а и са другом сточном храном. Сламу, са којом ће се помешати меласа треба кратко на сечки сасећи, па је разастрети на какав под и одозго прелити меласу, разблажену са 4 до 5 пута водом. Затим све измешати да би мешавина била што једноставнија.

Количина хране, помешана са меласом, која се има дати стоци, зависи од количине меласе, која је њој дodata. Може се дати на грло и дневно количина фуражи, која садржи меласе: за вола на гојењу од 800 до 900 кгр. тежине до 5 кгр., за свиње 0.300 до 0.400 кгр., за овце на гојењу 0.250 кгр., за краве до 1.5 кгр. Треба се кретати у границама ових количина да би се избегле рђаве поседице претеране употребе меласе.

ГЛАСНИК

Одашилање младића из виноградарских крајева на праксу по угледним подручјима. — У циљу да се сеоски младићи обуче у најважнијим радњама из

подрумарства, Министарство је предузело мере да извештаји о броју таквих младића из виноградарских крајева смести на праксу по угледним подрумима у нашој земљи. На тим местима младићи би радили као обични раденици, али би прошли кроз све винарске радиње и са свима се лепо упознали, те би доцнији од тога и они сами и њихова најближа околина имали велике користи.

Према прикупљеним податцима могло би се сместити:

1. У Краљевом Брегу код Суботице, код Петра Сигмунда, два младића, под овим условима:

1.) Да практикују код њега једну годину (од 1. окт. 1924. до 1. окт. 1925. год.);

2.) Да су здрави, способни за рад и да донесу собом одело и обуће за доба од једне године;

3.) Да младићима не даје никакву плату;

4.) Да им даје стан и исхрану, те евентуалне оправке одела и обуће;

5.) Да надзор и контролу над младићима врши виноградарски надзорник, па се сваког месеца један до два пута лично увери о њиховом владању и т. д.

6.) Да буду младићи запосленi у првом реду у подруму и код пивничарице у опште, а да их може у случају потребе запослити и код виноградарских послова, ако у подрумарству не би било посла;

7.) Пошто г. Сигмунд говори само немачки и мађарски, жели да му се пошаље овакви младићи, који би се барем мало служили овим језиком.

2. У истом месту код г. Хникела могу се наместити такође два младића под истим условима, без оних из тачке 7.

О смештају ових младића и старању над њима поверила је брига путном наставнику виноградарства г. Станку Шајлеру — Суботица.

3. Шест младића могу бити смештени по подрумима у околини Беле Цркве, о чему се стара тамошњи виноградарски надзорник г. Михаило Хел. Они би на практици о своме трошку остали по два до три месеца.

4. На практици од 6-12 месеца о своме трошку а да добију храну и став, могу бити смештени код:

Љубомира Круља у Мостару	2 младића
Саве Шантала	1
Р. и М. Радуловића	1
Душана и Љ. Грковића	2
С. и М. Ковачина	1

Надзор над примљеним младићима водио би обласни референт г. Томић.

5. Директор виноградарске школе у Марибору може наместити четири младића и то: у Горњој Радгони, Винци крај Вараждина, Подлевику при Птују и Марибору.

Од ваљавских домаћинских синова ко буде жељео да се практично усавршиша у подрумарству нека се јави Министарству Пољопривреде и води (В. Одељењу).

Првенствено се могу примити свршени ћаци наших нижих полупривредних школа.

Основивање Завода за науку о газдовању. Одељење министарства просвете у Загребу, од 3. марта 1924. број 24.313, одобрило је да се у господарско-шумарском факултету свечаништица Срба, Хрвата и Словенaca у Загребу оснује завод за господарску уздузу. О томе је прописат и статут.

Изложба коња у Крагујевцу. — Иницијативом Шумад. Обл. Кола јахача приређена је у Крагујевцу 5. јуна, и даја уз треће и изложбу коња из ове области. — Самим тим изложба је била локалног значаја и како није нарочито рекламирана може се рећи да је успела, јер је за исту пријављен приличан број гра.

По категоријама изложени су били: кобиле са овогодишњом ждребади, једногодишње, двогодишње и трогодишње мушки и женски гра. — Броју у прве три групе пријављен је исти број гра, док је у последњој групи тај број био тек за трећину гра појединих претходних група (свега пет гра). — Па ипак може се рећи да је изложба успела и бројно и квалитетом: бројно јер се узгројио ове врсте коња (крвног) интересују претежно неколико села лепеничке долине, а каквоћом, јер су говојевица изложени гра саслушивала исту пажњу.

Оцењивачки суд састављен од неколико међусејашких трговаца, једног адвоката и једног ветеринара, базирајући се становништвом спортског света, који у крвности гра гледа и њихову вредност, био је може се рећи праведан и правилно разделио награде.

M. Ж. Калановац

Обавештење о увозу вина у Польску. По обавештењима, које је наше Посланство у Варшави добило од г. Венцеславовића, шефа Одељења за спољну трговину польског Министарства Трговине, и Француске и Италије уживој ове исте посластице при увозу вина у Польску, које су признате и нашој држави трговинским уговором, заједнички недавно између наше Краљевине и Польске. У том погледу све три државе имају исте посластице. Те се посластице састоје углавном у томе, што се при увозу вина она царане по минималној тарифи, која је за 50/4 мања од тарифе за државе с којима Польска нема трговинског уговора. За Француску и Италију као и за нашу државу, увоз вина је по постојећим трговинским уговорима, без ограничења.

Од свих иностраних вина највише се увозе у Польску Француска вина. То долази отуда, што је тај увоз најбоље организован и што је польска публика на њима највише привукла. Талијанско вино има много теки положај, што показује и његов врло мали увоз. Треба поменути да се и мађарско вино ценi у Польској због своје каквоће и добре прераде.

Г. Венцеславовић није пропустио да не подвуче своје жаљење што се винарски трговци наше земље више не интересују за польску тржишта, пошто се из статистике види да је увоз наших вина у Польској минималан.

ЗАПИСНИК

XXXVI редовне седница Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 3. октобра 1924. г. у

Архитектонском дому у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, П. Председник г. Др. Танасије Митровић и чланови Управног Одбора г. г. Ђока Б. Ракићевић, Никола Ж. Петровић, Софроније Партоњић, Александар Рашковић, Сава Ратковић и Милан Ђамњановић.

Како гост г. Ваља Матић, секретар Министарства Пољопривреде и води.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Велечко: секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XXXV редовне седнице. — Одбор је усвојио прочитани записник.

II.

Председник извештава Одбор, да је одржана велика полупривредна изложба у Скопљу у дани 27.—30. септембра т. г. на којој је и сам узрок учешћа и отворио је, па изјашају, да је изложба била потпуно успешна.

Изложени су били сви предмети, којима се карактерише полупривредна производња Јужне Србије, нарочито људска култура, сточни производи, а заступљено је било доста добро и воћарство и виноградарство. Необично лепо су уређена била ове делове једнске домаће радиности, која су била под управом Кола Српских Сестара и Друштва жена Јужне Србије. Монополски налажењиште имало је такође узувно и инструктивно одјељење. Били су и неколико замјета, који имају интересантне везе са полупривредом.

Изложбу је посетио и Министар Потољпривреде и Вода г. Др. Куковец, као и око 40.000 посетилаца, и да је Господин Министар изјашао своје задовољство приређивањем ове изложбе.

Члан Управе г. С. Партонић, делегат ове изложбе од стране Господина Министра Потољпривреде и Воде, чини примеђе на извесне неуверности око претпоставке ове изложбе.

Председник изјашају важност симе линијама, која су узели видни ученици око пратије и уређена све изложбе а нарочито г. С. Партонић и његовим помагачима који су имали писац број предлога и предлаке Господину Министру Потољпривреде и Води да се видно изрази важност Друштва и предлаке Господину Министру Потољпривреде и Воде, чиме примеђе на извесне неуверности око претпоставке ове изложбе.

Председник изјашају важност симе линијама, која су узели видни ученици око пратије и уређена све изложбе а нарочито г. С. Партонић и његовим помагачима који су имали писац број предлога и предлаке Господину Министру Потољпривреде и Води да се видно изрази важност Друштва и предлаке Господину Министру Потољпривреде и Воде за озложињене.

П. Председник г. Др. Танасије Митровић извештава Одбор да је 27. септембра т. г. отворио I полупривредну изложбу конзерваторског вода и поврћа у Јагодини, која је била врло добира, и да је из истог било заступљено вода и поврће у сваком ставу и да све смеја са конзерваторским поћем и поврћем. Изложбу ову посетио је Министар г. Пешић, Министар Грађевина као делегат Владе и г. Настас Петровић, Министар Унутрашњих Дела, као и око 7.000 посетилаца из вароши и села.

П. Председник изјашају важност симе линијама, која су узели видни ученици око пратије и предлаке да се предмети конзерваторског вода и поврћа са Јагодинске изложбе изложе на Друштвеној Слави (30. октобра) 21. новембра т. г. и да могућност посетиоцима друштвене Славе да виде, Одбор: Устава предлог и одлучи: да се писме Јагодинској Потољпривредној Подружници да конзерваторско воде и поврће пошаље Друштву, које би се изложило о друштвеној Слави, а по спретству Славе патрар вратио подружници.

III.

Прочитано је писмо Набављачког Одбора.

а) Списак справа, алата и материјала, које треба избацити за Друштво, Одбор: Устава мишљење и одлучи: да се расчисти стечај за забелку ових справа и материјала.

б) По попуви бр. 6857 и 7137 за сејашине и семе сите проје Одбор: Устава мишљење Набављачког Одбора и одлучи: да се не узимају у поступак.

в) По писму Мир. Трговине и Индустриске бр. 13365 о Индустриском Друштву „Марија“ из Скопља, Одбор одлучи: да се потпиши преко „Текак“ осмака,

г) По попуви „Керада“ д. д. из Загреба за семе пшенице Одбор одлучи: да се извести Керада, да је количина понуђене пшенице мања за то може ступити у погодку.

д) По попуви сејашине за кукуруз од фабрике „Фармер“ из Сmedereva, Одбор одлучи: да се писме фабрици да пошаље мустру ради испитивања на терену, па ода тек ступити у погодку.

е) По попуви справа од Друштва „Рекорд“ из Осијека и пла-тила га б. Марка Ђорђевића из Београда, Одбор одлучи: да се попу-ди не прими пошто су цене изискане.

ф) По попуви Ветрелаца од Ф. Кадела из Н. Сада, Одбор одлучи: да се попуди не прими пошто је већ у Друштвеној машини.

IV.

а) Прочитано је писмо Потољпривредне Подружнице из Пројелопа бр. 7250 којем моли да се одреди Друштвени изасланник, који ће пратомома уређивањем Приједорске изложбе, Одбор: Одлучи: да члан Управног Одбора г. Александар Рашковић опуштаје 7. јул. маја у Приједор и настави да се изложба уреди.

За г. Рашковића тражимо осуство од г. Министра Потољпривреде и Воде ох 7. до 23. јул. мес. којио има простиру на пратију и у-ређају изложбу.

б) Председник предлаже Одбору да се изасланцима око пратије и уређења изложбе као и одређеним делегатима за отварање изложбе и члановима Одељењачких Судова поред дневних одреди и додатак на репрезентацију, како би постојао репрезентативни Одјељења, Одбор: Одлучи: да се сима изасланцима на изложби и члановима Одељењачких Судова у овој години одређеним од стране Управног Одбора разуђи и изда на Друштвено касе порех авансаје још по 100 дин. дневно на име репрезентације за свој време прове-дено на изложби и на путу. Ово важи само за дана када места ста-вашава.

V.

Прочитано је мешавине инспектора за подзаружине.

а) О пријему у састав Друштва нове Потољпривредне Подружнице у Лападу (Мача). — Одбор је Усвојио мишљење и одлучи: да се пријему у састав Друштва нова Потољпривредна Подружница у Лападу пошто је испунила прописне услове.

б) Молба Потољпривредне Подружнице у Љубишину ср. поса-ок, изјава за кредит. — Одбор је Одличио да се Потољпривредној Подружници у Љубишину отвори кредит у справама и осталом 10.000 листара.

VI.

Прочитано је писмо Савеза Српских Земљорадничких Задруга из Сарајева за VI. Конгрес у Приједору. — Одбор је Одредио да своје изасланце Председника г. Пају Т. Тодоровића и члана Управе г. Николу Ж. Петровића.

VII.

Прочитано је молба Народне Школе из Драгона — Битољ за камге. — Одбор је одлучио да се г. Николић прими за дне-вничару са дневнимом од 30 динара.

Члан Управе г. Никола Ж. Петровић референе Одбору, да се продаје неколико књижница о подзарумету по 100 дин. и ако у њој нема бор. земаљских поука — Одбор је Одлучио да се узмоли г. Петровић да поднесе писмен предлог о могућству и књижницу доби-ти, како би Одбор могao прозуги и дати свој суд.

П. Председник г. пр. Танасије Митровић, предлаже Одбору да би са лист „Текак“ требао осигуравати уређивањем и недозвољавати да се у њему штампају једини или чланци по два пута, и моли да се Књажевина Одбор слогаје скаке недеље по један пут ради доношења одлуке што ће треба да се „Текак“ пунестити тако исто да се и ховор-ар чланка новећа. — Одбор је Одлучио да се Књажевина Одбор са-стаже скаке淑е путем по подне и о томе известити Уредника Текака.

Прочитано је писмо г. Расти Танасића, синдарског налажорана-нија Теслића, да некакве присуствовати изложби у Скопљу због бол-ести у породици — Одбор је примио замјну.

С овим је седница закључена.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупљују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНИ ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1889. г. преписку друштвеној
пошти пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, прехадник, П. Т. Тодоровић

Број 44.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 2. НОВЕМБРА 1924. године.

ЦЕНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенача:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:

на годину дана 45 дин.

Такси пољопривредних школа добијају
лист у поса цене.

Примају рукописи се не враћају

Преплати се положај уједашују
за целу годину.

Поглед на пољопривредну изложбу у Скопљу

(са 2 слике)

27. септембра о. г. отворена је била пољопривредна изложба у Скопљу, коју је приредило Срп. Пољопривредно Друштво уз јаку новчану подтору Министарства Пољопривреде и Вода. Изложба је трајала четири дана и закључена је 30. истог месеца.



Слика 1. — Изложба у Скопљу (27 септембра 1924). Сочни реликвија тешка 125 кгр. и бундесе изнадреље крупнобое које су велике око 1 м и тешке преко 20 кгр.

Пре три године — 1921. — приређена је била опет у Скопљу прва пољопривредна изложба после ослобођења. Но, на тој изложби било је приказано само винарство Јужне Србије. Тада

се видело с каквим војним богатством изобилује Јужна Србија, те се на основи тог сазнанаја приступило размножавању одабраних сората, које по оцени стручњака и по марљивом испитивању њихових привредних особитости то заслужују. Војни расадници, пољопривредне школе и остала пољопривредне установе добили су готове, окалемљене саднице, које су одгајене под брижљивом руком Винодељско-винарске Школе у Букову, да предузму даље размножавање тих сората. По врстама винарка, прво место заузимају јабуке, мање има крушака, а више дуња, кестења (коштана) и другог воћа.



Слика 2. — Изложба у Скопљу. Одељење винарских и виноградарских производа.

Ова друга изложба обухватила је све гране пољопривреде. Ту су били производи Ратарства, Градинарства (баштованства), Винарства, Виноградарства, Сточарства (без живе стоке), Пчеларства, Свиларства, Пољопривредне Индустије (млинарство, прерада кожа и др.), Ветеринарских препарата и Бештачких гнојива. Домаће фабрике („Фармер“ из Смедерева) и посредништва изложили су збирке пољопривредних справа и алата, а заступљена је била и нова фабрика текстила од јуте и куделе (у Младеновцу). Одељења домаћих женских рукотворина, и заната који израђују артикле потребне пољопривреди, били су складни допуна

изложби, а Одељење Надзорништва Дуванској Монополији по свом колико укусном толико инструктивном саставу изазивало је необично интересовање. Но, велико изненађење побудила је појава велике групе цвећа (у саксијама) чврсог градинарског предузећа *Врша Чамоња* у Марибору, која је заузела једно читаво одељење, и по својој разноврсности, лепоти и многобројности била је једна од најпривлачнијих тачака на изложби. За позивалу је, што се наш брат Ерцеговача г. Чамоња спустио на наш Југ, да нам покаже своје красне производе и да се види шта једно предузеће, основано на доброј научној и предузетничкој основи, може да постигне. Г. Чамоња је одржao том приликом и поучно предавање и своје производе је продао по врло умереној ценi. И, најзад, спомена заслужује младо живинарско предузеће Морино из Скопља, које је приказало машину за извођење пилића заједно с већим бројем младих пилића, што је било веома поучно за оне којима то није било познато. Накрајко: овогодишња изложба у Скопљу отскочила је јако од досадашњих изложби; она је зашла унеколико у универзалне изложбе, те је у толико била зданијљивија и привлачнија. Отуда је она могла боље задовољити и посетиоце странце, који су се с похвалом о њој изразили.

На изложби су биле представљене све области Јужне Србије, изузев Санџака. Видије место заузимале су јужне области са својим јужним производима: приринчом, памуком, дуваном, маком, сусамом, анасоном, наутром, калинкама, грожђем, (струмичким), поврћем; па изврском пшеницом, првеником и белцијом, сочивом и др. Изложени предмети показали су нам каквоћу по појединачним пределима и обиље производње, и не само да се позна место, извор њихов, него и да ли и у колико треба радити на појачању производње ради појачања привреде производа и појачања потрошње у земљи, трговине. Ова разлика према северним областима, ова особитост производње наших јужних области заслужује особиту пажњу, и једна од првих иницијатива које треба предузети ради привредног унапређења јужних области треба да се заустави на тој особитости производње њихове, што је, уосталом, и интерес осталих крајева земље.

Појединачно пак изложба нам је показала, да се у погледу производње пшенице на прво место ставља Пелагонија, па Скопска Котлина, Охридска околина (Дримкол), Косово, Горња Брегалница и Дебар. У погледу производње ражи, одликовао се: Дебар, Тетово, Метохија, Подриње, Кочане, Велес, јечам је бољи у Горњем Пологу, Подрињу, Метохији, Пелагонији, Лабу и др.; овас — у Дебру, Кратову, Пелагонији, Скопској Котлини. Кукуруз је по каквоћи бољи из околине Велеса, Метохије, околине Тетова, Косова и Пелагоније. Конопља је боља у околини Скопља и из Подујева (Лаба). Поврћем се одликовао Скопље и

Велес. Изванредне каквоће био је *кромпир* из околине Скопља (село Лисичије), па из околине Дебра, Тетова, Пећи, Криве Паланке и Кратова. *Памука* (са семеном) било је из Дојрана, Ђевђелије, Струмице и Велеса; *пиринча* из Кочана, Струмице, Тиквеша и околине Велеса; *дувана* из Струмице, Кавадара и Скопља.

Воћарски крајеви Јужне Србије, као: Тетовска околина (Горњи и Доњи Полог), Охрид, Метохија, Криве Паланка и Царево Село били су и на овој изложби заступљени на првом месту, мада ова година није била година за воће. Од јабука биле су: тетовка, шербетка, ћула, карапаша, леденијија (бузулја); од крушака: јерибасма, мајсларка, калуђерка, патлиџанка. Добри су примерци били: ораха, бадема, кестена, дуња а особите крупноће калинке (марови — шипци), дуње и мушмуле.

Грожђа је било мало; а *вина*, старија, била су из Ораховца и Велике Хоче, Велеса, Призрена, Тетова, Кавадара и Скопља.

Сточних производа, као: *сырева* (кашкаваља, шарског и домаћег), *масла*, пресног и топеног, и вуне било је у лепом избору и одличне каквоће. *Меда* и *воска* било је прилично и добре каквоће, али при свем том пчеларству, по овоме излагању, није изашло као народна производња, но као рад појединица који раде са сваренијим кошницама, којих је такође било на изложби. Доста добро је заступљено и чврсто ќевђелијско *свалацство*, са меухурмација (коконима) и одмотањем самлом.

Одељење *женских ручних радова и народних ношња* показало је, како се у домовима наших јужних жена одржавају још стари укус у везовинама и ткању, а комбинација женских ношња још је увек понос нашеј народе на југу.

Пољопривредна изложба у Скопљу је, дакле, била доиста за студију: да се види разноликост, обиље и особитост производње нашега Југа; она је дала прилику и осталим привредницима, трговцима и индустријалцима, да на њој познају и врше избор сировина и трговинских артикала, који је био у изобиљу. Изложба је, и по оцени најбољих стручњака, успела, и Српско Пољопривредно Друштво одговорило је тиме своме задатку, што је овом изложбом извршило једну смотру, која је од користи производицима и свима који се интересују за производе пољопривреде Јужне Србије. Она ће бити свакојако и потстрек за рад на даљем унапређењу пољопривреде у нашим јужним крајевима који имају све погође.

— Б.

ИЗ ВИНАРСТВА

Винска криза

(Сершетак).

III. Досадашњи рад на отклањању узрона винске кризе.

Министарство Пољопривреде као прво позвано путем писмених представки, конференција са делегатима

осталих заинтересованих Министарства и преко својих стручњака (од којих главна заслуга припада г. Др. Вељи Стојковићу, начелнику) дејствовао је да се нашем вину отвори што више страних питања. Тако је 1922. г. издејствован уговор са Чехословачком да можемо извозити 250.000 хл. у замену за исту количину пива, али како је увозна царина била и сувише висока (18 дни. од 1 л.), то је овај уговор остао без вредности све до маја месеца ове године, када је једна мешовита компанија утврдила да наш контингент вина за извоз у Чехословачку износи 110.000 хл. вина у бурадима и 10.000 хл. вина у боцама и тд.

а) свих вина у бурадима, која имају више од 13 запреминских постотака алкохола — (изузев концентрисано вино);

б) свих вина у бурадима подручја жупског — неготинског, сремског, вршачког, мостарског, далматинског, масловачко-загорског и словеначког, — без обзира на алкохолски град;

б) вина у боцама из Јутомера и Марибора, Славоније, са Виса (Дал.) те од мостарских врсти жилавки и блатина.

Увозна је царина:

- а) за вино у боцама чехословак, кр. 210 од 100 кгр.
- в) за вино у боцама чехословачких круна 487. 50 од 100 кгр.

Уз то вино мора бити снабдевено уверењем о пореклу, које издају надлежне установе Краљевине Срба, Хрвата и Словенаца, а на основу уверења издатих од стране контролних (огледних) или енолошких станица или обласних пољопривредних референата.

Одборени нам контингент вина Господин Министар Пољопривреде и Вода извелео је разделити на винска подручја овако:

ва подручју жупско — неготинско	8.000. хл.
• • вршачко	16.000. .
• • сремско	18.000. хл.
• • мостарско	4.000. .
• • далматинско	46.000. .
• • масловачко-загорско	6.000. .
• • словеначко	12.000. .

Свега: 110.000 хл.

2/ За вино у боцама: Лјутомер и Марибор	7.000 хл.
Вис	1.500 .
Жилавка и Блатина	1.500 .

Свега: 10.000 хл.

Уверење о пореклу вина издају:

1./ За вино са подручја жупско-неготинског Трговачка Комора у Београду, а на основу уверења обласног Пољопривредног Референта у Зајечару или Крушевцу.

2./ За вино са подручја сремског Трговачка Комора у Новом Саду или Осеку, а на основу уверења Обласног Пољопривредног Референта у Вуковару.

3./ За вино са Мостарским подручјем Трговачка Комора у Сарајеву а на основу уверења Обласног Пољопривредног Референта у Мостару;

4./ За вино са вршачког подручја Трговачка Комора у Великом Бечкереку, а на основу уверења об-

ласног пољопривредног референта у Смедереву;

5./ За вино са далматинског подручја Трговачка Комора у Сплиту или Дубровнику, а на основу уверења обласног пољопривредног референта у Сплиту, Дубровнику и Карловцу.

6./ За вино са масловачко-загорског подручја Трговачка Комора у Загребу, а на основу уверења обласног пољопривредног референта у Загребу.

7./ За вино са словеначког подручја Трговачка Комора у Љубљани а на основу уверења обласног пољопривредног референта у Љубљани или Марибору.

Уверење о анализи издају:

Кметијски хемиски заводи у Љубљани и Марибору;
Пољодељска учиона и кушаоница у Сплиту и Енолошка Станица у Букову.

С обзиром на велики број енолошких станица, сва наша вина не могу, бар за ово време, бити снабдевена уверењима о анализи, те су издата упутства нашим царинским властима, да се дозвољава извоз и за она вина, која нису снабдевена таквим уверењем.

Ири закључује трговинског уговора са Италијом водило се рачуна о машој производњи вина, те је увоз сведен на неколико врста медецинских и десертичних вина.

Поред свога рада на олакшињу промета вина у земљи, па је и у овоме, захваљујући предуслугивости Министарства Саобраћаја, узељствована повољна тарифа за промет у земљи, а за извоз је сведен на половину.

Даље на сужбијању винске кризе унапређењу виноградарства и винарства Министарство је радио и ради посредством виноградарских школа, путних наставника виноградарства и винарства, српских и окружних економа, односно обласних пољопривредних референата; издавањем и откупљавањем винарских и виноградарских књига и упутстава за народ; приређивањем краћих практичних течајева из виноградарства и винарства, које сваке године посећују близу две хиљаде сеоских младића; одашљањем младића из виноградарских крајева на једногодишњу практику у угледне подруге; одашљањем свршених студената пољопривредних школа у иностранство у циљу усавршавања у винарству и виноградарству; потпомагањем оснивања виноградарско-воћарских задруга; сужбијањем рјавих винских сората лозе, нарочито директно рађајућих америчких и франко-америчких хибрида; објављивањем и оснивавањем енолошких лабораторијума, којима је стављен у задатак рад на унапређењу виноградарства и винарства, сужбијање винских болести и прикупљање потребних података за доношење закона о вину; оснивавањем нових државних расадника и обновљавањем старих, где се производе калемови од одабраних винских сората, на издржљивој америчкој подлози; набавком за државне установе и за народ из редовног буџета, а и на рачун реперијација, виноградарских и винарских справа за негу винограда и вина и прераду грожђа; приређивањем и потпомагањем изложбама грожђа и вина и т. д.

Министарство уопште није пропустило и не пропушта ни једну прилику, да не пружи савет или помоћ, кадгод је у питанју напредак виноградарства и винарства у земљи. За пажњивог посматрача постоји већ о-

чигледан напредак у тој грани наше привреде, а он је сваким даном све већи.

Министарство је чак, предвиђајући једног дана могућност и она праве виске кризе која је последица хиперпродукције грожђа, и ако је она далеко од ис, радило и ради са омогућавању прераде грожђа у друге производе, нарочито безалкохолне и из отакашње транспорта и извоза грожђа за јело. У том циљу препоручено је свима пољопривредним школама да у наставни програм унесу овај начин прераде грожђа, а при виноградским школама основане су и у оснивању су радионице за ову сврху.

Помоћу својих подружних органа Министарство ради на прикупљању материјала за израду винског за-кона, који би важио за целу земљу.

IV Вакључак

Све ове мере, које су се од стране надлежних пре-дузимаје и који се предузимају за решење винске кризе, показале су се као успешне, али коначан успех може се постићи само кад се поменута четири главна узрока садашње винске кризе отклоње т. ј.

1) кад се саобраћај између крајева наше велике Отаџбине буде власпостављен и тиме буде омогућена међусобна размена производа;

2) кад се донекле побољшаја економско стање потрошача;

3) кад се цене производа устале и најзад

4) кад се квалитет вина побољша.

За прва три узрока видели смо, да им је корен дубок и да њихово отклањање зависи од многих чине-ница. Али је последњи готово искључиво у рукама про-извођача, стога ови, као заинтересовани морају свим силама радити да свој проправод узварше. Само тако они ће стечи и задржати потрошаче, и само онда, кад они као највише заинтересовани, буду од своје стране радили све што им стоји у власти на отклањању винске кризе т. ј. своје економске проплате, само тада они с правом могу тражити да и држава и њени органи на овоме послу уложе сва свој труđ и све своје знање, јер није узалуд речено: „Помози се, па не ти и Бог по-моћи!“

Бож. Ј. Ранковић

ИЗ РАТАРСТВА

Поука у право време.

Познато је сваком пољопривреднику, да стајског гноја — ћубрета никад нема доста. То је велика штета за пољопривредника и народну привреду. Зашто? Зато што стално жетвама узимамо из земље њено богатство т. ј. хранљиве састојке, из којих наша усеси саграде своје тело и плод, а ини пети део од тога не враћа се више њивама, јер у стајском гноју има само један део онога што је дато сточи да једе, а хранљиве састојке зри, које у зрун продамо, слама и кукурузинова која се изгори у фурунама, никад се више не враћају њивама.

Не постоји нигде на свету неки извор из кога се вечно може узимати, а да се томе извору ни од куда не додаје.

То је исто и са земљом. Земља се лако даде ис-пратити тако, да дође време, да не може ни трошкове обрађивања и семена исплатити. Народ онда каже, да се земља испостила и назива је посном, рђавом, слабом.

То значи, а то је утврђено и доказано и многи наши пољопривредници признају, да ми наша њиве све више и више иссрпујујемо и да су нам жетве све слабије, уместо да њиве обогаћујемо и појачавамо храњивим са-стојцима, па да имамо све боље жетве.

Ниједан добар и паметан домаћин — газда, не до-звољава, да му стока и чељад у кући гладију, већ их снабде са потребним храном, да би могли дати одређе-ну корист. Тако исто не сме дозволити, да нам гла-дију и да се иссрпују љиве, јер иссрпљена љива да-ће слабу или никакву корист као год од глади иссрпе-ња и малаксала стока.

Зато, помозимо нашим љивама. Лако је помоћи им. Не треба да се мучимо тражењем и измишљањем како ћемо им помоћи, јер то је већ одавно нашла пољоприв-редна наука, а напредни западни народи су то користно употребили. Ми имамо само да се користимо њиковим богатством искуством, који ће нам донети велику корист.

Треба куповати вештачка — умјетна — гнојива и допунити недостатак стајског гноја.

Уз то има усева, као што су жито и друге стрни-не, за које се не сме гнојити стајским гнојем, јер од стајског гноја жито и друге стрнине полегну и страдају. Али пошто су љиве слабе и иссрпљене, морају се инак гнојити — ћубрети — на неки начин, јер наши садашњи приноси од љива нису ни половина онога што западни народи добијају.

Западни народи опробали су гнојити стрнине са вештачким гнојивима и постигли су сјајне успехе.

У вештачком гнојиву је храна за ћубрет, које има најмање или мало у земљи, а без ње не могу усеви напредовати.

Све наше земље оскуђеју у фосфорију киселини и већи део у азоту. То су састојци од којих зависи колико и каквог рода ћеб ће добити.

Фосфорна киселина се додаје земљи вештачким гнојивом које се зове суперфосфат, а азот се додаје чилском салијтром.

Суперфосфат је потребан свакој земљи и сваком усеву без разлике. Он повећава жетву за 30—150%, па и 200%, побољшавајући каквосту зрина и јачину сламе против полегања и против болести и на крају покажује зрелост.

Сад је најбоље време када треба набавити супер-фосфат за жито и друге стрнине и не сме га ни један прави пољопривредник пропустити.

За озиме стрнине суперфосфат се баца по љиви у јесен пре орања, па се заоре, или се баца преко поо-раче љиве дан-два пре сејве и добро се подрља обичном дрљачом или још боље тањирачом. Кад почне у про-длех живот, он ће хранити џивс.

За јаре — пролетње — стрнине, треба суперфосфат исто тако у јесен разбацити и заорати или га разбаци-ти по орању па задржати обичном дрљачом или та-њирачом. Тико то не доспе да уради у јесен, може га разбацити и заорати или задржати у току зиме или ра-

но у пролеће бар 6–8 недеља пре сецве, јер суперфосфат треба 4–5 недеља да се отопи у влаги земље па да послужи усеву као храна.

Суперфосфат се баца на јутро 350 кила на слабим, 250 кила на добним и 200 кила на врло добним земљама, како за озиме стрнице тако и за пролетне стрнице.

Често се догађа, да све стрнице без разлике лоше изизме или су слабе у рано пролеће. Ово последње је нарочито на слабим и средњим добним земљама. У тим случајевима треба стрнице у рано пролеће дати бразе помоћи, т. ј. таке хране која ће брао — одмах, мада јој помоћи, да се отме из те слабости и да онда може потпуно искористити и другу потребну јој храну, каогод што мати својим млеком помогне младунчету. Та неопходно потребна храна је азот, а додаје се чилском салитром.

У пролеће, што раније то боље, одмах кад се може по стрници прећи дрљачом, а да се земља не лепи за дрљачу, угради се леп сув дан, кад на лишћу стрнице нема влаге, па се по слабој стрници разбаци на јутро 100–125 кила чилске салитре, а на доброј земљи по јутру 75–100 кила.

За пролетне стрнице се баца чилска салитра кад ове никну.

Тако добро припреми земљу за жито и друге стрнице, па у јесен заоре на јутру суперфосфата 200–350 кила, а у пролеће по истој љиви, ако ова није парочинско добра љиви, баца 75–125 кила чилске салитре, пре, ко усева, тај, нека се не боји да ће му жито полећи, сигуран ће бити да ће добити 30–150% више зрача, сламе и плаве, арно ће му бити једро и тешко и неће страдати од суше, јер ће за читавих 10–12 дана бити испред жита за које није гијенојо суперфосфатом, односно суперфосфатом и чилском салитром.

Тако се постижу сигурне, лепе и велике жетве.

Време пролази, треба пожурити са набавком и употребом суперфосфата, јер сад у јесен је прво погодно време.

У циљу лакшег набављања најбоље је да се више људи удрже, скупе новац и поруче га заједно, па сами поделе суперфосфат кад им стигне из фабрике.

Тако ће их доћи трошак превоза железницом јефтиније.

Проф. Јанко Вукчићевић,
Директор Пољопривредне
Школе у Ади.

ГЛАСНИК

Овогодишња берба грожђа у Власотинцима. Власотинци са својом пространом околином, покривено и чувеним власотинчким виноградима очекује овојесену багату бербу грожђа. Ова се цени на 200–250 вагона грожђа одличног квалитета.

Као стари виноградарски крај, Власотинце располаже са довољно добрих подума и судова на употребу.

Ово се јавља винарским трговцима и кафецијама, да би се благовремено обавестили о ширењу искористила онако ретку и богату бербу грожђа.

Берба грожђа у Жупи. — Ова година не може се рећи да ће бити обилата у грожђу, у сравњењу са прошлогодишњом. Овоме су узрок јаке атмосферске промене са бујном кишом у доба најјаче биљне вегетације и тиме јако помогнуто развијање и ширење паразитске болести на лози — пероноспоре, која је делимице сасвим уништила род, а делимице смањила на половину. Ипак је сачувано 50% од прошлогодишње бербе, што се једино има захвалити великим напорима жупских виноградара, који исусу жалила на труда ни материјалних жртава, да и ове године могу привући пажњу винарских трговаца и из других крајева земље.

Рачуна се да ће ове године Жупа дати око 1000 вагона вина првокл. квалитета од типичних Жупских винарских сората лозе: Рескавца, Пловдине, Рајског Ризлинга. Шира већ сада показује напредак у повећању процента шећера, услед слађеје родности.

Цена грожђа у односу на квалитет његов из осталых виноградних крајева повољнија је, јер су жупска вина са својом пиктошћу, аромом и јачином у алкохолу увек односила победу над осталима, што се може приписати само карактеристици сората лозе, земљишта и сувничких положаја виноградских.

Берба винограда заказана је од 6. октобра, са по гледом на садану степен зрелости грожђа и лепо време које влада од дужег времена са златним сунчаним врдима, од чије топлоте енергије грожђа, нагло зри. *Берба ће шајајати око 10–15 дана од закланог дана.*

Сви су изгледи, да ће овогодишња берба дати вино преко очекивања у својој јачини.

Лична и имовина безбедност потпуно је загарантована у околини, као и увек.

Путеви су добри за саобраћај, а локални нагло се оправљају где су били покварени.

Саобраћај железницом врши се од Крушевца, оданде до Александровица колима и аутомобилима; пут је раван.

Скреће се пажња трговцима и заинтересованим и на ту околност да могу за своје потребе наћи припремено подумре у Александровцу и околини за смештај грожђа.

Из канцеларије среског расадника у срезу Жупском.

Јасенове младица на продају. — Управа војног расадника среза польничког у Владичином Хану има на продају 1500–2000 комада одлично однегованих јасенових младица. За набавку обратити се непосредно управнику расадника.

НАШИ ДОПИСИ

Еспарвета, вгодна пићна биљка за поправљање мршавих кречних прљуша.

У једној сремској земљорадничкој задруги водила се често реч о разним врстама земљишта и о њиховој неједнакој плодности, па ми се је том приликом потужио један од задругара, иначе вредан, уредан и напредан домаћин, да он од своје повеће љиве, на падини једног фрушкогорског позијарка, нема скоро никакве

користи, јер му на њој не успева ни жито ни кукуруз, који усеви закривљаве и мало плода доносе, тако да крај марљине обраде и редовног снажења овог земљишта, оно никако не задовољава оправдано очекивање нити наплаћује уложени труд и трошак.

Из описа земљишта ишао сам до уверења, да се овде ради о једној кречној друши, са које је, ради којег положаја, бујица снела у поток великом горњим хумозним слојем, па сам с тога задругару саветовао да у ову мршаву земљу привремено посје еспарзету, ту извршу пићну биљку за стоку, а нарочито за коње, а после више година, кад земљиште понова разоре, да га поново засеје стрним житом.

Задругар ме је доиста послушао, а успех је од тога био неочекивано добар, управо изврстан.

Еспарзета, засејана с пропећем у ово дубоким јесенњим орањем, савесно пријателјено, и зимским мразом вима уситњено кречевито земљиште, напредовала је извонредно и давала је крој више година по два обилна годишња откоса ове тако корисне сточне биљке. Осим тога је овај сенокос служио као изванреона наша пчелама, које су удвојствиле биле свој годишњи принос.

После више година, када је задругар разорao већ био ову ораницу и поново почeo онде да сеје стрна жита, хвалио се је јавно у задрузи, да му ти усеви сада на тој њиви особито успевају, да доносе обилан плод и да вионредно стасавају, што ми је у осталом потпуно разумјевало било, јер је сада трулежем дубоких жила разоране еспарзете за дуги низ година добро најгнојено азотом ово, да сада у том важном храњивом састојку, тако сиромашно земљиште.

Држим да би се овај пример могао применити широм наше отаџбине на хиљаде хектара сличног мршавог земљишта кречни прљуша, која сада не наплаћују ни уложени трошак ни труд, а која би на овај прост и лак начин могла знатно дини народно благоствоје.

Др. М. Л.

Вел. Градиште 5. октобра 1924. год.

Данас смо у име Бога основали Водну Задругу за исушивање мочвари (рите) у атарима Вел. Градишта, Кисиљева, Тополовника и Кумана.

Сложили смо се сви на овако користан привредни рад, јер исушивање мочвари у нашим атарима на првом месту служи народном здрављу наше околнине, пошто се тиме откљаја свака болест и зараза, а то је једна велика и скупоцена добиш за народно здравље.

У место што смо на нашим имањима до сада коили тршку и шевар у години једанпут, сад ћемо сигурно кошти чешћи буша дешелку и све овогземаљске културне биљке, које ће такође доћети четири пута и више примиша по наша друга земљишта која нису воле дозволава.

Држава се наша много ствара за нас пољопривреднике, да нам помогне, морално и материјално, саветом и стручним знањем, и то све чим да нас све просвети да и једном пођемо путем културних народа, који су код својих кућа и на својим имањима створили рај божији.

На нама је сад остало, да са нашим вредним рукама и са нашим колима све просте земљине радове

по упушту стручних људи што пре урадимо — за 5—6 месеци — да бар главне објекте у ред доведемо, да нас у лето поводни не изненаде.

Нашим рукама и са нашим колима уштелићемо по рачун преко 6 милиона динара, а то је велика добит за нас саме.

У слози је срећа.

У раду је спас.

Напред сак у рад.

У то име кличемо: живила наша славна отаџбина, живио наш највећи пољопривредни заштитник, Н. Величанство Александар I Краљ Срба, Хрвата, и Црногорца Живило Пољопривредно Друштво...

Саша Јоје Н. Борић-Тале.

КЊИЖЕВНОСТ

МЕДОНОСНО ШИВЉЕ И ДРВЕЋЕ.

Са 58 слика у тексту, написао Срећан М. Ачић, управитељ Учитељске школе у п. и редован члан Српског Пољопривредног Друштва. Издање Министарства Пољопривреде и Вода (бр. 17). Београд, 1924 год., стр. 160, цена 10 динар.

Ова корисна књига израђена је марљиво, после дугог и марљивог проучавања медоносности шиља и дрвећа. Њен писац, Г. Ачић, прибрао је и засадио у парку Мушки Учитељске Школе Јагодинске 205, наших шиљова и дрвећа, и 310 страних из свих пет континентата, свега 515. На том шиљу и дрвећу вршио је он више година посматрања о медоносности њињог цвећа, и испитао је довољно 100 шиљова и 60 дрвећа, свега 186, а недовољно још 37 шиљова и 25 дрвећа, свега 62 — укупно 137 шиљова и 111 дрвећа — 248 шиљова и дрвећа са медоносним цвећем. (стр. 131 књиге).

Међу тим многообројним, различним, медоносним шиљем и дрвећем најшија је он „на веома драгоцене врсте, које даје преобилну пашу, у разно доба године, па је наша шта више и неке увек цветне врсте, које обилују медоносним цвећем од пролећа до позне јесени бесприкidanju“. (стр. 4.)

Г. писац нас упозорује, да је овим проучавањем дошао до уверења, како је погрешно оно уобичајено мишљење, да цветне ливаде и уопште зељасте биљке дају скоро једину, или бар главну нашу пчелама, већ да то даје у културним крајевима наш медоносно шиље и дрвеће, у које се урачујава и свеколико воће, заједно са виноградима, и где, једно обилато цветало дрво багремово, или липа, има више појединих цветова, од читаве осредње ливаде. Даље г. писац узима у обзир и то, што је, са све развијенијом агрономијом, све мање цветних ливада, а са све рационалнијим ливадарством, да је све мање паше за пчеле на ливадама, пошто се према ратарским правилима морају ливаде кошти баш као се стану јаче расцветавати, те се тако одузиме пчелама паша, баш кад би требало да је најиздашнија (стр. 122). — Кад се к томе дода и то, да се вештим сортирањем може продужити доба цветања и пр. код линија на 6 недеља, код раних и познијих врба за два месеца, код зановети за 2 и по месеца, код посдренова

скоро 3 месеца, а код борова, зимоцвета и жутилица за 6–10 недеља; даље, кад се узме у обзор, да имамо увекцветних 2 багрема и 6 шибова, онда се, вели г. писац, „неодоливо“ наиме једна необична мисао, а на име: да је канда, за пчеларење од претежно већег значаја дрвеће и шиље, заједно са воћкама и њиним плодовима, него што су ливадске траве и уопште зељасте биљке.“

„Још се не сме тврдити, вели писац, да је ова мисао тачна: да пчеле добијају више сировине за израду меда и воска од дрвећа и шиља, него ли од зељастих биљака; али се зацело сме поуздано тврдити, да се, са све већим развијањем земљорадње све више приближујемо тренутку, када ће ова чудновата мисао бити необорива стварност.“ (стр. 122.)

На основи свега овога препоручује г. писац, да се ваши пчелари навикавају, да сматрају медомосно шиље и дрвећа као силијан магазина материјала за пчелију производњу меда и воска, и да без цвећа на медоносном шиљу и дрвећу није више могућно рационално пчеларити, а да ће у даљој будућности медоносно шиље и дрвеће све више бити главни извор наше пчелије.“ (стр. 123.)

Г. писац нас упозорује на необично велику корист од *најразвијенијег цветаша* шиља и дрвећа, када је пчеларма најпотребитији свеж цветни материјал, а којега на ливади још немаовољно, као што су: брестови, ране врбе (кве) топола, лиса, тује, леске (обична и мечја), ораси, прни три и др., свега 24 врсте. Па онда нас упозорују на шиље и дрвеће *најразвијенијег цветаша*, којих, заједно са *узвећецимима*, има 17 врста, међу којима наша два шиља, бисерак и живи плот, као обилно увекцветни, заузимају првокласно место.

Г. писац озбиљно препоручује да се све ово медоносно шиље и дрвеће, а нарочито: раноцветно, дугоцветно, многоцветно и позноцветно, засађује свуда где год буде каквог празног местанца, као по грబљима, по ивицама општинских утрина, при пошумљавању голети и т. д., па ће онда бити меда за истресање целе године, од пролећа до под јесен, без опасности, да пчеле остану безовољно меда, било преко лета, било пре-ко зиме.“ (стр. 124.)

Осим свега тога у књизи је описано исцрпно све медоносно шиље и дрвеће са много слика, тако, да ће ова књига моћи послужити корисно, као упут за сваку радњу по овом питату. Излаганье и објашњења су проста, убедљива и сваком разумљива. Садржина је уде-шева врло прегледно. Једино речу г. писац је кроз ову књигу са пуно труда и пажње тешко, да очува ону објективност излаганье и посматрања, са којом се руководио дуги низ година и кроз сва његова дела, којих до сада имамо приличан број.

Отуда се можемо надати, да ће ова документована књига, и прве ове врсте у нашој литератури, дати новог полета нашем пчеларству, па у нечemu га чак и реорганизати. А наше пчеларење није било незнатна чињеница у нашој народној привреди. Наш садашњи принос у меду и воску и целој нашој Краљевини достиче цифру од 200 милиона динара. А коликих не тек бити тај принос, кад се остваре сви предлози и поуке у овој књизи?

Ову врло корисну књигу треба да набави на првом

маслу сваки озбиљни пчелар, а затим и све пољопривредне установе (школе, расадници, па и по 2-3 књиге ради раздавања на читање); даље свака земљорадничка задруга, па свака општина, свака црква и манастир, свака домаћичка школа, сваки читаоница, сваки саветник и учитељ. — Ову би књигу требали откупити па је давати као награду о испитима: на првом месту ученицима пољопривредних школа, па онда омладини земљорадничких задруга, ученицима-чланицама учитељских школа, богословима, ћацима професионалних, виших основних и грађанске школе, а и најстаријим ћацима основних школа.

Незнатна цена од 10.—дина, колико је одредио Министарство да би се књига лакше набављала, заниста даје могућности, да сваки набави ову књигу од 10 штампаних табака са 28 слика.

Књига се може добити само у Министарству Пољопривреде и Вода и преко Српског Пољопривредног Друштва у Београду. Немањина 11. —

М-н.

НЕКРОЛОГ.

+ РАДОМИР А. НЕШИЋ

Начелник Министарства Пољопривреде и Вода, редовни члан Српског Пољопривредног Друштва*

Ко је од нас јуће испред подне могао и помислити, да ћемо се данас овако искупити — око самртног одра, тада већ покојног начелника Радомира Нешића..

Вест о томе, све нас је поражавајуће изненадила. Тада смо се и нехотице селили речи нашег широм Словенства прослављеног песника Владимира Рада-Његоша, који у својој Лучи Микроказми каже: „Шта је живот? Само један атом у свемиру, или један секунд у вечнојности“.

Изненадном и прераном смрћу начелника Нешића изгубила само његова уважавана породица и много-брожна родбине; није то губитак једног од својих стубова и самог Министарства Пољопривреде, већ је то велики губитак за Српско Пољопривредно Друштво, као и за целу нашу пољску пољопривреду, јер су њени љунаци и истински борци и опорбани стручњаци за унапређење пољопривреде, која је једини извор народног благостања и културног напретка, сваким даном, све ређи и ређи.

Српско Пољопривредно Друштво, које мoh своју зачину на својим редовним члановима, убрајало је у прве редове своје још од 1902. год. и Радомира Нешића, који се олмах по повратку у своју Отаџбину, са школованима у Бечу, маложен занјем и културом напредног Запада, свима младићким одушевљењем, пре дао унапређењу код нас запуштене пољске привреде.

Неуморан и са ретком енергијом, истрајно и са љубављу, покојник је радио на унапређењу пољске привреде: и као наставник пољопривреде дне омладине, и као старешина завода и установа, у којима је служио, а нарочито и као писац многих поучних пољопривредних

* Говор који је одржко г. Сава М. Ратковић, члан Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, на погребу Нешићем 15. октобра 1924. год. пред зградом Министарства Пољопривреде и Вода.

чланака. Ступци у „Тежаку“, „Трг. Гласнику“ и др. листовима, дуго времена и све до смрти популаризани су одабраним и стручно написаним чланцима пок. Нешини; ти чланци су били пропагатори нашим земљорадницима у његовом раду на увећању дотле незнативе производње. На годишњим и др. пољопривредним зборовима и конгресима, које је Српско Пољопривредно Друштво и др. привредне установе — одржавало, пок. начелник Нешин увек се видно истичао: солидном својом спремом, лепом и популарном речју са жарком жељом, да и сам допринесе што обилати користи унапређењу наше земљорадње и благостање уопште.

Жалост за пок. Нешином велика је, губитак неизнадив, јер тек сада, када смо се уједнили и када је престала да дела пушка и топ, потребно је напретнути и мобилисати све снаге, ради економске обнове и привредног унапређења најмногобројнијег стадежа у нашој држави, а то је пољопривредника. Ето, сада, када нам је најпотребнији био, и у годинама, када је највише могао дати, неумитна смрт, отрпеје тог великану и тиме још више прореди иначе проређене редове наших признатих стручњака и вредних сарадника Српског Пољопривредног Друштва.

Неика ми опрости мртви остатци пок. начелника Нешине, а и његова учељења породица, што се у име Српског Пољопривредног Друштва овако скромним говором опраштам, и ако су покојникове заслуге за Друштво велике....

Мир пепелу и покој души Радомира Нешине!

ЗАПИСНИК

XXXVII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 8. октобра 1924. г. у друштвеној Дому у Београду.

Били су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, Потпоредник Др. Јанислав Митровић и чланови Управног Одбора г. г. Ђокија Ђ. Ђокић, Никола Ж. Петровић, Софроније Партонић, Драгутин Сремић, Сава Ратковић, Михајл Дамјановић, и Павле Петковић.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Безбедносни секретар г. Ник. Ст. Стаменковић.

1.

Прочитан је записник XXXVI. редовне седнице. — Одбор је у својој процети записник.

II.

Прочитано је мишљење финансијског Одбора о уступању штампарији Пољопривредног Календара. Штампарија „Макарије“ у Земуну крај издавањем појунаула. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се штампање 30.000 комада Пољопривредног Календара за 1925. годину уступи штампарији „Макарије“ у Земуну.

III.

Прочитано је мишљење Наградног одбора:

а) По понуди П. Маринића из Марибора да супор у шинкима (тракама) и остали подзрнци материјал. — Одбор је усвојио мишљење и одлучио: да се сумнери и остала откупше по појунауло ценам.

б) По понуди Банатског Савеза Српских Земљорадничких Задруга из В. Бачевеца за тријере. — Одбор је одлучио: да се откупне 7 ком. тријера М. 1/1 а, 3 ком. М. 1/1 и 3 ком. центрографа М. 1/1 и по појунауло ценам.

в) По понуди г. Ђокија Ђ. Ђокића за откуп књиге „Како се добија добро вино“. — Одбор је одлучио: да се књига упути на ре-

цепљу г. Паји Т. Тодоровићу, председнику, и Софронију Партонићу члану Управе.

IV.

Прочитана је молба Олбора за Народно просвештавање из Дебелице сре-за и окр. тимочког за помоћ у књижама. — Олбор је одлучио: да се извести Олбор за Народно просвештавање у Дебелици, да се за помоћ обрати Олбору за Народно просвештавање при Министарству просвете.

V.

Прочитана је молба Душана Станковића из Чачаве — Босна, са којом моли за помоћ ради успостављања у пракси при коме пољопривредном занаду. — Олбор је одлучио: да Душана Друштву препоручи код Управе у Модричу — Босна ради практицирања, па ако се покаже предан и Управа га препоручи, Друштво ће га помоћи.

Предлог

Подпредседник г. Др Јанислав Митровић, извештава Олбор, да је одржана изложба у Обрзенцу и да је било изјављено заступљено стечарство у народном књарству.

Предлагам да се изјави генерал г. Геш, директор г. Мих. Грујић и економ Тијенић видљо одлучују да уложеју труду. — Олбор прима на знање а предлогу да одликовање да се донесе одлука кад се поднесе писани извештај о изложби.

6) Прочитан је извештај економа ср. сенђањског о одржавају изложби у Ази и Мозу. — Олбор прима на знање.

Са овим је седница закључена.

СТЕЧАЈ.

Српском Пољопривредном Друштву потребан је благајник. Плата месечна са свима доладима 1000 динара. Претпостављају се кандидати са вицегодишњом практиком. Дужности његове прописане су Правилником и Пословнику Друштвеним. Ближа обавештења даје секретаријат. Пријавите се са потребним документима до 1. новембра закључно о. г.

Пољопривредни календар за 1925. годину штампа се и биће готов до половине новембра о. г. Одликује се одабраним и врло поучном садржином, и на њему су сартирају многи наши, хрватски и словеначки пољопривредни писци. Како се штампа у 30.000 примерака то је врло корисно дати огласе у њему. Ради најузврдније и давања огласа обратити се секретаријату Српског Пољопривредног Друштва (Немањина ул. бр. 11 Београд)

ОГЛАС

Српском Пољопривредном Друштву потребно је 2000 ком. мањих цакова за цаковање семена. Величина 40/65 см.

Цакови морају бити од чисте тканине и добро ушивени.

Понуде поднети Друштву заједно са мустром, најдуже до 10. новембра т. г.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупљују се
Срп. Пољопривредни друштву
у БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу извештаја решења од
априла 1869. г. пренесу друштвени
мос пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво класнике, председник, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Ваша пољопривредна школа добијају
лист у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Преплати се пописује укупно
за целу годину.

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 9 НОВЕМБРА 1924. године.

Саглаварни уредник, Д-р В. И. Стојковић

Број 45.

Година LI.

Српско Пољопривредно Друштво славиће и ове године своје крсно име **Св. Краља Милутина**, на дан 12. новембра по новом (30. октобра) у своме Дому у Београду (Немањина бр. 11).

Том приликом приредиће се мала изложба конзервисаног воћа и поврћа као и поједињих награђених примерака са изложбе приређених у овој години. Позивају се чланови Друштвени и Подружни и остали пријатељи пољске привреде, да славу посете.

Посетиоцима из покрајине одобрен је попуст на железницама и паробродима.

Анкета о винској кризи

Постоји факт да ниједан од пољопривредних производа тако рђаво не пролази у промету као **вино**. Његова потрошња у земљи, и ако има крајева где су виногради после филоксерне заразе још мало обновљени, нија повољна, а извоз у иностранство сведен је на најмању меру, јер му се стављају на сусрет најразноврсније сметње. Од тада се из јачине виноградарских средишта подижу гласови о **винској кризи**; јер произведено вино лежи, не може се продати, оно се нуди по ниским ценама, далеко испод оних цена па којима га плаћају потрошачи у другим крајевима. И пошто је вино у тим средиштима главни производ пољопривредника, то се услед још промета трпи оскудница, и тамо постоји у правом смислу — **привредна криза**. Разним представкама и резолуцијама пољопривредних удружења тражило се, да се ставе поправки, и у првом реду апеловало се на олакшање извоза вина у иностранство.

Да се то тражи има свога основа у односима тих крајева према иностранству који су постојали пре ослобођења. Старе везе прекинуте су, и, по наизици, тражена је њихова обнова. Погледи су, дакле, управљени на ону страну која их је и радије привлачила, па су тражени исти путеви, који су их и раније водили. Не мисли се, да ново стање треба да прави и нове комбинације које би утицале и нове путеве за пролаз производа. И

kad bi se to činilo, verovatno bi se našla ipak neka odushka, koja bi olakšala — stagnaciju, nekrećivost prometa, mada se ne može tvrditi da bi ttime bila potpuno rešena „vinска križa“ tih krajeva, jer i иностранство нарочито Север ostaje uvek najjači potrošač i bojni kupac vina proizvedenog i u nas.

Виноградарска средишта и покрајине које се налазе у винској кризи у главном су: Далматија, Херцеговина, Јужна Војводина и северна (штајерска) Словеначка. Све су оне највећи део својих вина извозile у Аустрију и Чехословачку, а неки део и у Польску и Немачку. У Чехословачкој били су пре рата многи далматински подруми, Херцеговачка жилавка (бело) и блатина (црно) освајала су прва места у пређашњој Аустрији, а ту су, нарочито на Југу, налазила највећи потrošač i словеначка (пређе штајерска) вина. Војводина је takođe slala svoja vina preko mađarskih posrednika na Sjever. Da se takav promet stvori, ishle su na ruku ne samo tešne trgovacke vese i zadobijen ukus kad potrošač, nego i želезнichka mreža koja je vodila u te pravce, pogodne želезнichke tarife i predusretljivost svih činioča za olakšicu koje su bile potrebne.

Sad tога нема. Od kako су постављене нове границе među državama, svaki državni vodi sajou novu trgovinsku, царичку и жelезнichku politiku. Provođači trage u svojim državama zaštite, i državne uprave, radi svojih privrednih inter-

реса, морају водити о томе рачуна. Повећани државни расходи изискују и повећање царинских дажбина и возве тарифе, а несрећени међународни одношави спречавају и брзи директни саобраћај, и изазивају повећан рад и неповерене на пограничним извозним местима. Све је то морало како утицати и на извоз вина у иностранство, и последица је била: да су се стара тржишта за вина тих наших покрајина изгубила, или свела на минимум, те преостаје велики вишак од производње.

Да се томе стапну помогне, брига је била не само непосредним производија и трговаца, винара, него и Министарства Пољопривреде. На једној конференцији, у којој је било представника Министарства Финансија, Саобраћаја и Иностраних Дела са стручњацима Министарства Пољопривреде, претресена су најдатљије сва питања и све сметње које се истичу у унутрашњем и међународном промету вина, и донесени су многи закључуци којима су сва питања решена на најљебаралији начин. Ти су закључуци саопштени дотичним министарствима, а изасланци су позвани да буду тумачи око извршења закључака који су долазили у оквиру надлежних министарстава. Последице од те конференције убрзо су се показале: на укљињању локалних порезивања вина, упрошћавању трошаринских вагала, упрошћавању царинских пословања на извозним станицама, спуштању жељезничких тарифа за вино, убрзашу преноса и др.

Али с овим као да није све још учињено. Винска криза још је притискивала виноградарске покрајине; она је добијала све јачег израза на привредним скуповима и у јавностима. Вино је и даље лежало под подрумима и стовариштима, мада је постигнуто са Чехословачком регулисање извоза са знатним олакшицама. Потребно је било узети нову иницијативу, и Министарство Пољопривреде и Вода позвало је ширу анкету од производија, винара и стручњака, да се чују мишљења ширег круга и предложе мере које би требало предузети за отклањање кризе.

Анкета је сазвана била 15. септембра о. г. Учешћа су узели виноградари, винари и виноградарски стручњаци из свих покрајина наше државе. Присуствовао је и тадашњи Министар г. Куковец. Дебата је изnelа многе тачне погледе и показала верну ситуацију питања о винској кризи. Навешћемо неколико напомена. Тако:

Претставник јужно-војвођанских виноградара и винара г. К. Мандукић своди своје погледе на ове тачке:

1. Наша вина треба боље школовати (неговати). У Далмацији су вина кисела и пlesniva (буђава), у Крајини исто тако.

2. Министарство Саобраћаја треба да смањи тарифу за пренос жељезницом. Док вагон вина стаје од Трста до Беча 4000 дин., од Вршца до Беча плаћа се 9000 дин., од Трста до Прага стаје 6000 дин. а од Вршца до Прага 13.000 дин.. А

треба знати, да су италијанска вина много јача од наших.

3. Треба порадити, да царински чиновници не шиканирају.

4. За бурад се при извозу плаћа велика казуџија. А плаћа се и за празна бурад.

5. Потребно је да Народна Банка за време сезоне даје кредит и винарским трговцима, као што га даје шљиварским.

6. Да се за пренос вина удесе специјални вагони, као што су удешени за живину.

8. Да се нареди, да се не наплаћује транзитни став у страним државама, као на пр. У Румунији.

Претставник далматинских виноградара и винара г. Д-р Бербанди изводи:

1. Криза вина постоји. Треба наћи пут извозу вина из Далмације у Чехословачку и Аустрију. Али треба решити и кризу квалитета вина, а то ће се постићи доношењем закона о вину.

2. Производијачи треба да произведе *типове* вина. Ради тога треба оснивати винарске задруге са свима повластицама.

3. Потребно је укинути трошарину за мање продаје.

Претставник словеначких виноградара и винара г. Чучек заступа мишљење:

1. Да треба производити квалитетно вино, а не лако за масу. Зато треба потпомагати оснивање задруга.

2. Олакшати транспортне тешкоће, јер од нас стаје транспорт до Беча скупље, но од Трста до Беча.

Г. Јудевић Шулфос (Војводина) налази да трговци немају кризу но производија. Банатска су вина узимана у Аустрију и Чехословачкој за мешање. Наша су вина првокласна. Потребно је упознавати страни свет с нашим винима, зато треба оснивати „Узорне подруме“ у Чехословачкој и Пољској, нарочито у Прагу и Кракову, али на инвестиције треба предвидети у државном буџету 6—10 милиона дин.

Проф. Ратић (Загреб) налази, да се не обраћа пажња на избор сората грожђа за вино. У Словеначкој то постоји. Треба настати, да се отвори пут словеначком вину у Аустрију при закључивању трговинског уговора са овом земљом. Говори о потреби доношења закона о вину и предaje пројекат тог закона, као и одлуке савеза југословенских виноградара.

Д-р В. Слатковић, начелник, заступа мишљење да треба развити унутрашњу потрошњу вина. Ради тога донети одлуку: да се олакша пренос (транспорт) те да се вина поделе на крајеве који су у оскудици (као Јужна Србија). Исто тако организовати јачу пропаганду за потрошњу вина. За извоз вина тражити при закључивању трговинских уговора „највеће повлаштење“.

Представник херцеговачких виноградара и винара г. Томић, поднео је писмену представку

главних херцеговачких извозника, коју доносимо на другом месту (у Гласнику).

Дебата је завршена резолуцијом, која у целини гласи:

„Анкета састављена 15. олог месеца од виноградарских продуцената и трговаца на позив Господина Министра Повољног привреде и Вода претресла је свестрано питање о винској кризи и донела ову

Р е з о л у ц и ј у :

1. Анкета, као представник виноградарских производија и трговаца моли Краљевску Владу да предузме све мере да се приликом преговора са Аустријом и другим државама постигне споразум за што већи извоз вина, без обзира на постотак алкохола.

2. Даље моли се Краљевска Влада да посвети обзидну пажњу извозу наших вина и код преговора са другим државама.

Тако исто настани, да се омогући оправдана заштита трговаца и продуцената вина и да се приликом решења ових питања позову по два експерта који ће учествовати као стручњаци у решењу овог питања.

3. Да се знатно смање железничке тарифе пошто су ове главне сметње бољем винском промету у нашој држави и за извоз у иностранство.

4. Анкета је задовољна са прелогом г. Радковића, начелника Министарства Повољног привреде и Вода, по решењу винске кризе и моли Краљевску Владу да тај предлог свесрдно помогне и оствари.

5. Да се што пре донесе један единствен вински закон, који да предвиђи строге одредбе против умножавања и злоупотребе са вином.

6. Да Министарство Саобраћаја хитно снабде винске извознике вина са специјалним резервоарним вагонима, који да се набаве из Немачке на рачун реперација, и то како за нормални, тако и за уски колосек.

7. Да се у будуће у трговачким уговорима транзитним повољним тарифама осигура транзитни пренос вина преко територија тутњих држава.

8. Да се у Прагу и Кракову подигну о државном трошку угледни подруми, ради реклами и промета нашег вина.

9. Да се потпомогну гле са погодни услови, одгајивање разних и позних сората стонога грожђа и да се осигура хитан и повољан транспорт тањег грожђа.

10. Да се настане и тражи укидање трошка рина и осталих државних и општинских дажбина на вино, или бар да се ове сведу на минимум.

11. Да се из Народне Банке за време сезоне издају кредити солвентним лицима за куповину и промет грожђа и вина, као што се ти кредити дају и пљаварским и другим трговцима.

12. Да се нарочито и најенергичније од стране државе потпомогне оснивање задужних подрума.

13. Да се одобри хитно минимална тарифа за подвоз винских празних судова.

14. Да се трговци ослободе обртног пореза за вина која у иностранство извозе*.

Надамо се, да је овим показан добар пут за даљи рад и да се на повољне резултате иђе дуго чекати, јер је у питању врло важна продуктивна граница и знатан део становништва наше државе који свој опстанак заснива на овај производњи.

— — — Б.

ИЗ РАТАРСТВА

Утицај исушивања на плодност земљишта.

У посљедње време много се говори о огледима г. Лебедишићева, који су испољили стварно повољну улогу исушивања на плодност земље. Ови огледи вршени су на једној црвој земљи, особеној Русији; али је могуће да су резултати применљиви и на земље других ораница.

Питање је било прво поднето Академији Наука, па затим Повољног привредој Академији (у Француској).

Земља, сушена вештачки, на ваздуху, дала је повећања у приносу од 41 до 45% за просо, од 35% за маузуле усеве (легуминозе) и од 31% за траве.

Још је занимљивије повећање плодности природних исушењем земље. Сада су грудве најбоља ствар. Ево како г. Шлезингер приказује ове огледе:

„У известним огледима, исушивање земље изазвано је вештачки. Ево огледа, где је оно произведено у природним околностима.

1° Г. Лебедишићев узео је с једне њиве грудве исушене земље (где је остало 3,7 до 8,5% влаге), и одмах у близини грудве влажне земље (садржавајући 25 до 37% влаге), па је с овим примерцима извео културе у саксијама, пошто их је предходно прикладним додавањем воде довео до исте влажности. Он је тако радио на земљи са више њиве и култивисао је на свима проко, као што смо видели.

На 100 од приноса добивеног са земљиштима од влагних грудава, — приноси утврђени на земљиштима од исушених грудава били су просечно 141 са сламу, 135 за зрио, 139 за укупну тежину.

Тако је земља, састављена из грудава, природно исушених, показала исту појаву повећања плодности која је била запажена код земље вештачки осушене.

2° Други оглед. Са једне парцеле од неколико кв. метара на отвореном пољу, скинут је горњи слој на 15 см. дубине; тај је слој сушен на ваздуху, разастре на таблама од плема, поред парцеле; затим је изказан веома врлој натраг на место. Исто је урађено на једној контролној парцели, или не подвргавајући исушивању површински слој. Обе се парцеле подједнако засејане. Оглед је повољен више пута сејањем проса, хељде и овса. Приноси са земље, чији је површински слој био сушен, пребащали су, према контролним земљиштима, просечно (за 7 резултата) 17% са погледом на целокупну тежину жетве 18% за зрио и 16% за сламу.

Биљке, које су расле на отвореном пољу под природним погодбама показали су повећавања у приносу, слична онима које су показале културе у сексијама.

3^o С друге стране много пута проверено је, да грудве земље могу сићи, на самој њиви, на неколико сати после орања плутом, на влагу од 3 или 5%, само, то бе реч да буду довољно исушене да се појави повећање приноса о коме је реч.

Укратко, повољно дејство исушивања земље на плодност може се произвести у природним околностима.

Распоредишавање плодносности у орађој земљи према дубини (1920) — Поменута истраживања упутила су г. Лебединцева да проучи распоред плодности у орађој земљи на разним дубинама. Ево неколико његових огледа о овоме.

1^o Са једне њиве у угару, скинут је на неколико квадратних метара горњи слој земље до 20 сантиметара у дубину; измешани су разни делови тога слоја земље да би био што једначитији; затим је враћен интраг на своје место, па је певр њега наземшетија један покретан кров - од стакла - који се употребљавао само кад је требало заклонити земљу од кишне, које би могле, испирајући је, вореметити тражене ресултате. Сваке две неделе узимати су примерци са дубине од 0 до 5 см., од 5 до 10 см. и од 15 до 20 см. Сваки је примерак био, без предходног исушивања, смештен у саксију и подвргнут, као што смо већ рекли, мерењу плодности помоћу култивисања проса и одређивање жетвеног приносу.

Тада се приметило, да с временом расте плодност разних суседних површинских слојева и то уколико више уколико су ови били ближе површини. После два месеца плодност је повећана 4, 5 пута у првом слоју од 5 см. почев озго, 3, 3, у другом, 3, 0 у трећем 2, 3 пута у четвртом. Ове промене извршиле су се у једном слоју земље од 20 см., у почетку потпуно једноставном.

2^o Навешћу најзад следећи оглед, можда још упадљивији, који се односи на промене плодности, које се врше само са себи у земљи.

У дебљини од 20 см. дигнута је земља са неколико квадратних метара једне њиве, изделивши је на четири слоја од 5 см. сваки, облексливши један од 1 до 4, почев озго. Одмах је земља враташа интраг на своје место, али обрнувиши ред слојева, тако да је бр. 1 био доле, а горе бр. 4. У почетку је и плодност такође била обрнута и на 20 см. дебљине већа доле, него горе. С времена на време узимати је један примерак из сваког од ова четири слоја изврнуте земље, па им је одређиван степен плодности културом проса у саксијама. Врло брао, плодност, у почетку мања у слојевима ближим и површини, појачала се у њима; само после четири недеље она се потпуно обрнула, и, па један вроч ачи-гледан начин власпоставило се њено поступно опадање на ниже.

Слични закључци добијени су са два друга поља.

Дакле плодност једнога слоја створила се, тако речи, местом, које је дато том слоју, у скали дубине. Г. Лебединцев приписује ово обогаћивање површинских слојева утицају исушивања ваздухом.

Закључак. — Има у овоме, што смо горе изнели, како изгледа, стварних чињеница, барем у уколико се то тиче штатовског „черно зема“, и чија се важност јако осећа. Ова факта доприноси вероватно објашњењу основних и освештених практичних радова.

Огледи су показали, у току дугих векова, да оне, које се с друге стране обраде земљишта измеће силом околности, повећавају плодност. Али како оно делује? Г. Лебединцев донекле омогућава да назремо да оно делује великом делом на тај начин што излаже површинске слојеве земље исушивањем ваздуха.

То у осталом није његовиј једини начин дејствувања. Треба, како мислим, ту видети и један други у ситњењу земље, који је последица не само орања, већ такође и других околности. Ово ситњење треба сматрати као једно микробско сејање. Одавно је запажено појачано дејство интрафикације, проузроковано мењањем земље; слично појачавање дејства може се произвести са разним микробима, које су у тој средини, и потпомоћи корисно њихово развиће.

Има још један начин дејства орања, који се често наводи, али по мом мишљењу потпуно безразложно; каже се: орање проветрава земљу и тиме се подразумева, да оно ставља разне делове те земље у ближи додир са ваздушним кисеоником. Али прво унутрашња атмосфера земље нема више кисеоника после орања, него пре. Затим највеће проветравање, које се може остварити у једној средини, састављеној од чистих делића, као што је земља, и које се добија бразмом црпењем ваздуха и његовом поновном бразмом припуштањем, не проузрокује никакво повећање појаса сагоревања. У осталом, г. Лебединцев добио је непосредне резултате сагласне са чињеницом, да је обављање кисеоника било без дејства на првосе, које је осматрао.

У Египту придаје се велика важност исушивању земље за време периоде „sharagi-a“: земља испуца у свима правцима, до „велике дубине, загреје се, готово се потпуно осуши, достижући у слојевима најближим површини до 50 степени. Према гр. Mckenzie Taylor и Champi Burn-у, то би доводило до делимичне стерилизације земље, лишавањем од воде и повећањем то-плоте.

Има више начина за исушивање оранице. Један од њих састоји се у дубоком орању, на пр. на 25 до 30 сантиметара, у јулу — августу после жетве. Тако се ради на југу Француске: 4 коња у јаком плуту испреврју већ суву и тврду земљу, одваљујући често огромне грудве, које затим сунце дуго пеће. Али између тих грудви има празнина, шупљина кроз које топлота долази од неоране земље, убрзавајући овој исушивање и чак је испече. Јесење кишне вододе до исушивања ове тако речи стерилизисане грудве, па се преко њих сеје, обично са успехом. Уосталом без ћубрета, која се оставља на винограде, жетва бива уопште добра и даје дosta добар производ.

Друга метода је у томе, да се никако не оре или се земља ралициом изгребе с места на место. Бразде тако повучене у два усправна правца, отварају земљу цепајући је на призме. Исушивање се тако убрзава, а у глинушама се стварају дубоке пукотине које

терају исушивање још дубље, како је то казао г. Mossier из египатске земље. Ово је, ако се не вармо, арабљанска метода; друга, француска метода, очигледно је препоручиљива.

Али ако је то тако, хоћу рећи, ако треба да се земља мање више испече на сунцу да би сачувала своју плодност, чему служи угарење? За влажне пределе, иде: њиме се омогућава клањање рђавог семења или спречава заметање семена од корова. Али се у топлим и сувим пределима угарење не омогућава клањање ичега, азбог суше. Оно сачињава покривач суве земље, који одржава у влажном стању доњу земљу. А то баш не треба, пошто треба напротив да се та земља исуши што више! Намеште се, дакле, арапско грабуљање или француске грудве.

А за виноград? За време лета земља треба да се одржава у влажном стању, да би површинске жиле остали свеже и радне. Али у јесен и за време зиме, где је то могуће, није можда рђаво оставити земљу да се осуши, да испуна чак, или је прекопати у грудве. Шта мисле о томе наши читаоци, који о овим питањима размишљају?*

Бож. Ранковић

ИЗ ВОЋАРСТВА

Од које висине и у ком облику треба воћке одговарјати.

Воћке се саде око кућа, у баштама, у воћњацима, поред пута и на косама.

У којој висини треба да буде круна изнад земље код воћке које садимо у баштама?

Да би се у баштам могao већи број садница заради, треба узимати воћке код којих се круна грана на висини 0,50 мет., и такве воћке зовемо: сисине или чучаве. За веће баште могу бити крушка и јабука, као демасне на младицама из семена производног; а за мале баште јабука на петровачи и дусену, а крушка на дуњи, пошто су те подлоге кржљавог раста на којима се воћка не развија бујно. Услед споријег кружења сочкова, круна је мала, воћка већ у другој години рађа, плод је развијен и доноси сазрева.

Од које висине треба да буде круна од земље код воћака од којих воћњаке подижемо?

За подизање воћњака треба одграјити воћке полувисоке, а то су оне којима се круна грана изнад земље, на висини 1'13"-1'50 мет., а највише 1'60 м.

Ево разлога. Чим је код воћака краће стабло, тим се код воћке брже развије круна и воћка раније почне рађати, пошто се храна не троши на развијању много високог стабла. Полувисоке воћке, пошто се круна њихова налази ближе земљи, нису изложене ветровима, услед чега код не опада. Плод је увек крупнији, сочнији, и лепо обожен. Кад настаје берба, много лакше се врши брање плода руком код полувисоких, него код високих воћака, и лакше се могу таманити штеточине, а кад би се морало применити прскање воћака бордов-

чорбом против какве болести на листу или екстрактом од дувана против лисних вашију, лакше се може применити код полувисоких него ли код високих воћака.

Која воћка даје више рода, да ли полувисока или висока?

Висока воћка не може дати онолико рода као полувисока, пошто висока воћка троши велику количину хране на развијање стабла, круна је мање развијена, а код полувисоких много је круна већа и развијена, зато има више родних граници и родних пупољака и рода него висока воћка.

Како за подизање воћњака, тако и за садење воћака на косама треба употребити само полувисоке воћке.

За садење пак воћака поред пута изузетно дати воћке високе, и то од 1'80—2 мет. високог стабла ради тога, да неби воћке биле оштетене пролазењем колиза натовареним сеном, стоком и другим.

Бој. Буриан

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Како је постао неготински рит?
(Прилог алатки 39. броја „Тежака“.)

Одговор:

У „Квежевини Србији“ М. Ђ. Милићевића, штампаној 1876 год. читамо у опису Крајинског Округа стр. 944-945 о постankу неготинског рита ово:

Неготинско је блато највеће. Држи се да оно покрива земље више од 3000 дана орања.
Прича се, да је ово блато постало тек од скора: пре 90-100 година, кажу да њега није било, него се начирило сасвим случајно, непажњом самих становника тамошњих.

Приповедају, да је короглашка река текла право к дуваву. Неки Армаш прокопаја јаз, и наврати ту реку на своју воденицу; али даље од воденице не прокопа отоку до у Мртвају, него остави да се вода разлива по равни, куд јој је вола. А тада поче нагињати у ову долину између Неготина и Букова манастира.

У то груне изненада бујница, те корито Мртваје заспе, Армашову воденицу однесе, а јаз још продере и простира тако, да он постане право корито реке короглашкиј, која се упути право у садашњи рит неготински!

И тако је, веле, постало то блато или рит. Вода одатле отиче само кад веома надоће, а иначе се ујезира и лежи?

Јањић.*

ГЛАСНИК

Педесетогодишњица виноградарске школе у Клостернајбургу код Беча. — Октобра 26. т. г. извршило се је 50 година од оснивања више виноградарско-воћарске школе у Клостернајбургу, која је и код нас врло добро позната, јер није мала број стручњака, који је ову школу свршио и који се је својим радом одликовао.

Школа је као државна установа основана 26. октобра 1874. године с трогодашњим трајањем, али је у току свога живота реорганизована више пута.

Данас су у њеном саставу: ботанички огледни лабораторијум, лабораторијум за биљне болести, за гајење квасца, за гајење лозе, огледни виногради, воћни и лозни расадници, подруми и т. д. — тако да представља научни центар за виноградарство и воћарство. Својим слушаоцима има да пружи највише теоретско и практично образовањем.

Ова је школа дала неколико чуvenих стручњака, од којих је поменемо Бабо-а, Маха, Ратаја, Вајгерта и Сајфера.

Ro W. L. Z.

A. Г. J.

Курс калемљења воћака у расаднику среза грачаничког. — У овом расаднику одржан је курс калемљења воћака под руковођењем скреског економа г. Рајка С. Поповића. На курсу су узели учешћа младићи који су се већином чланови Подружине. То је уједно и први курс који је приређен на Косову и завршен је с врло повољним успехом. У броју 43 Техничке стр. 2 у другом ступцу (у Подистику) донета је слика тог курса на коју обраћамо пажњу, јер је тада изостало објашњење те слике.

Представка херцеговачких виноградара и винара! — Главни херцеговачки трговци, који се базе извозом вина, на договору одржаном у Вијећницама Градске Општине у Mostaru дана 14. августа 1924. год. поводом претресења винске кризе, дошли су оваку одлуку:

А) Констатовано је, да је постојења винска криза погодила нарочито херцеговачке извозне трговце и виноградаре, јер им је услед кризе изјевењи део вина, у Херцеговини и сако пасивно објави, — која живи једини од прихода из винограда и од дувана, — остао непродајат.

Б) Да би се винска криза отклонила или барем ублажила, требало би предузети следеће:

1) Увозну царину на наша вина за Чехословачку Немачку, Аустрију, Польску и Швајцарску по могућности укинути, а за компензацију дозволити, у одговарајућој предности, слободан увоз на робу поменутих држава, која је нама потребна и коју отуда увозимо.

Уколико то не би било провидљиво, да се настапи, да се постојеће царине на наша вина што више редуцирају и сведу на минимум.

2) Да се поради на томе, да се још више редуцирају железничке тарифе како на вагонске и мање пошиљке за експорт вина, тако и за унутарњи промет — у границама наше државе;

3) Да се поради на томе, да се железничке тарифе редуцирају за наша вина и у овим државама пре-којих наша „вина за експорт“ морају проћи, на начин, као што то има Италија, а та изимна железничка тарифа могла би се постићи уз компензацију, када би наша држава снизила железничке тарифе, у одго-

варајући количини превезених наших вина, на транзит робе, која потиче из наведених држава.

4) Да се поменуте потребне олакшице на жељезничким тарифама примену и на транспортне празне бачве, које би биле послате из наведених држава у сарку експорта зина из наше државе, као такођер и на празне бачве у унутарњем пројекту — транспортне бачве.

5) Да се при експорту наших вина у горе наведене државе од стране наших царинарника не праве никакве потешкоће и да се свака пошиљка, којој су прикључени потребни документи односно провененције и алате вина, без затезања, глатко отпрема.

6) Да се даду и све бенефиције, која има сад Италија у Чехословачкој, иначе ће нам она са њенома и онако јефтињијем винима у масама, увек несно конкурирати.

Пошто је у нашој држави продукција [вина] знатно већа него потрошња, то би требало настанути подсваку цену, да се како за експорт, тако и у унутарњем промету наших вина остваре напред истакнуте олакшице, јер је у противном случају винска криза, која је већ сада несношњица, и даље постојати и у двостручини се, и тако довести у питање рентабилност и опстанак нашег виноградарства, које је за нас у Херцеговини главни извор прихода од којих овај народ пропада користи и живи.

Сви до сад утврдени уговори и са Чехословачком нису створили никакве услове за извоз наших вина, није могло да на основу тих уговора дођи до експорта наших вина, јер су увозна царина у Чехословачку и ако редуцирана, као и редуциране жељезничке тарифе, биле још увек превисоке.

ИЗЛОЖБЕ И ПРЕДАВАЊА

Извлажба стоке у Гацку (Херцеговина)

Дана 29. септембра о. г. приређена је изложба и награђивање стоке у Гацку. Изложен је било из среза гјатчаком око 100 крава са теоцима, 150 биковима и 100 јувцима. Осим тога такмичили су се на тој изложби и говеда среза невесињског са одличним егземплярима, претежно домаће расе.

Што се тиче пасmine у опште, доминирао је „Оберитал“, Ечтал, крај мањег постотка „Монтаџунске“ пасmine. Било је доста врло лијепих уметака, тако, да је посао око избора најбољих егземплярима, за награду, био веома тежак. Особито се истакла једна домаћа крава, голема, типа „лонгтилонс“, са супербрзим сисама која даје 30 до 35 литара млека дневно.

У подручју среза гјатчаком служи у циљу оплемењивања један бик „obernital“ за општину Надинићи, један бик „Echtal“ за општину Дражево, један бик „mon-tajunskie pasmine“ за општину Гацко и на тамошњој Државној Пљојопривредној и Сточној станици два бика „mon-tajunskie pasmine“. У сврху оплемењивања домаћих копа, расположавају посменута станица и са два пелинерија Рогатичке ергеле. Осим тога налазила су се у времену

* Пописује се Алијета виноградара и винара 15. септембра о. г. у Београду.

припуне сезоне код Ристе Ушћулаца у општини Церници и два државна ждријепца, који су опасли 30 кобила.

Жири за награђивање стоке сачинjavали су следећи стручњаци: Мил. Томић, обласни пољoprivredni референт, Иг. Биен, обласни ветеринарски референт, обј. из Мостара, Драг. Вујић, ветеринар среза гатачког и Ђорђе Поповић, срчки ветеринар из Невесиња, а испред сточара чланови тамошњег Котарског Вијена: Јован Зимоњић, Хамид Куртовић, Дреко Зиројевић и Салко Ковач.

За изложену одличну говеда награђени су ови сточари са:

I. Наградом:

Васиљ Кошутић из Гаџка	са 500—	Д.
Стеван Зимоњић из Гаџка	400—	.
Данило Сушић из Дражљева среза гатачког	300—	.
Андо Чустовић из Гаџка	300—	.
Трифко Готовић из Бодежишта ср. гатачког	200—	.
Симо Зеленовић из Антоваца среза гатачког	200—	.

са II. наградом:

Саво Кошутић из Гаџка	са 300—	Д.
Хуско Зинайдин из Гаџка	250—	.
Петар Елег из Крушчица среза невесињског	200—	.
Божко Поповић из Рудог поља ср. гатачког	200—	.
Јусуп Крвавац из Гаџка	150—	.
Јован Зиројевић из Надинића, ср. гатачког	150—	.

са III. наградом:

Лазар Поповић из Гаџка	са 200—	Д.
Глигор Иковић из Гаџка	150—	.
Никола Милидраг из Љескова Дуба,		
среза невесињског	100—	.
Вељко Жарковић из Крушчице, ср. невесињског	100—	.
Алекса Јакшић из Степена, среза гатачког	100—	.
Гајо Говедарица из Гаџка	100—	.

Са писменим „Признанијима“ Великог Жупанског Мостарске Области за узорно гајење стоке награђени су сточари:

Сајо Куртовић из Гаџка
Трифко Ковачевић из Срећенића, среза гатачког;
Хамид Дилић из Грачанице, среза гатачког;
Гајо Говедарица из Гаџка;
Јусуп Крвавац из Грачанице, среза гатачког;
Ристо Ушћумлић из Улиња, среза гатачког;
Мурат Вуковић из Меданића, среза гатачког;
Ђуро Мастиловић из Изгорића, среза гатачког;
Мехмеда Шаковић из Гаџка, затим
Милован Гузић из Фојанице, среза невесињског;
Мите Аћић из Фојанице, среза невесињског;
Јелен Банашевић из Фојанице и
Обрад Никитовић из Сливља среза невесињског.

Како што се види и из многобројних награда среза Гаџко, и поред дугог рата, који је дјеловао врло штетно на развој сточарства и умножио број оплемењених говеда, ипак један од најбољих срезова за сточарство у Области Мостарској, те би се могао слободно тјакничити за првенство са којим било срезовима у Поморавини. Томе допринаша и његов угодан, природан положај. Довољно је напоменути, да само Гатачко Поље обухвата око 30 км. површине високог платоа са бујним и сочним пашњацима. Осим тога налази се у близини

Гаџка планински крај Зеленгора са изврсним пашњацима и врелима. На те пашњаке изгоне гачави у љетњој сезони своју стоку на опоравак и испашу.

Поред уобичајених изложби требало би у будуће приредити у Гаџку и по један сајам говеда, да се сточарима и трговцима са стране пружи прилика, да се упознају са изврсном стоком гатачком и да је откупљују у приплодне и трговачке сврхе. Нема сумње, да неби овакав сајам врло успео.

Мил. Т.—к.

НАШИ ДОПИСИ

Ваљево, 28 октобра 1924 год. — Окружна пољoprivredna подружина у Ваљеву уз материјалну помоћ скруга и среза ваљевског приредила је 26. октобра 1924 год. у Ваљеву изложбу шелади до једне године за све чланове подружине из целог округа.

Изложба је имала четири групе:

1.) телад мушки од 1—6 месеци; 2.) телад женска од 1—6 мес. 3.) телад мушки од 6—12 мес. и 4.) телад женска од 6—12 мес.

За сваку је групу било одређено по 6 награда и то прве четири у новцу (150—300 динара), а остale у седму првени детелине (2—3 кг).

Право излагanja имали су само чланови подружине из целог округа.

За изложбу је било пријављено преко 40 телади, али је на дан изложбе стварно доведено свега 29 грава, те се не може рећи, да је одзив био добар, нарочито кад се има на уму, да је изложба за цео округ чије је говедарство било некада на гласу.

За прву је групу приведено 9 грава, за другу 9, за трећу 3 и за четврту 8 грава. Како је било предвиђено 24 награде и све су раздате, значи, да је скоро свако грав добио неку награду.

И ако је без сумње да свако грав није заслужио награду, изак, кад није било довољно грава и кад се има на уму поште време изложбеног дава, удаљеност појединачних села и мала вредност награда доиста је било оправдано да се награди бар труд онога сопственика и његова добра воља да у изложби учествује. Наш одговарајући најуслажнији пут је да се изложби било врло добрих грава; и да је све испуњено тешко му је доћи до добрих бика, јер таквих у селу нема или су врло ретки, а када задруге или удружења за државе бикове не постоје.

Могло се је и овог пута, као оно на скорашијој изложби у Обреновцу приметити, да колубарски сајови исчезавају све више и уступа место сименталци, што има свог оправдана у знатно изменљивим привредним односима у гајдинствима овога краја.

Похвално је што је одбор одредио извесан број награда у семену детелине.

Неопходно је потребно ширити пашњаке у округу ваљевском, у коме према статистици има под првеним детелином и луцерком свега 263 ха, а под сточном репом још мање, само три хектара.

Подружници, преставници области и среза ваљевског заслужили су захвалност пољопривредника за приређивање ове изложбе, која треба да је почетак будућих редовних, већих и смишљено организованих пољопривредних изложаба у области.

А. Г. Ј.

ЗАПИСНИК

XXXVIII редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног друштва, одржане на дан 14. октобра 1924. г. у друштвенному Дому у Београду.

Били су присутни: Председник г. Паја Т. Тодоровић, П. Преседник т. др. Танасије Митровић и чланови Управног Одбора т. г. Бонка Ј. Раковић, Никола Ж. Петровић, Софије Партовић, Љавко Петковић, Сима Ратковић и Милан Јамшићевић.

Којој гост т. Бонка Ј. Бонковић, посл. инсп. из Скопља.

Председништво: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Везник: секретар г. Нак. Ст. Станковић.

I.

Председник споменавши Одбору тужну вест, да је редовни члан Друштвени Радомир Нешчић, начелник Министарства Пољопривреде и Вода ујутру у 8 час. умро. Износио је заслуге љегове у стручном пољопривредном и као члан Српског Пољопривредног друштва и позива Одбор да му устајањем одлуки посреду пошире. — Одбор устајањем одлуке посреду посреду пошире са „Бог да ми душу прости“.

Приједлог одлучује је: да се поручи венач са грбом у раздлу г т. Тодора Мраовића и положи на олтар постојине и да се опроштајни говор у име друштва одржи члан Управе г. Сима Ратковић.

II.

Прочитан је записник XXXVII, редовне седнице — Одбор у сваја прочитаних записника.

III.

Прочитана су мишљења Финансијског Одбора:

а) По молби г. Стевана Бабића држ. економа из Тулже, да му се исплати пуне трошка у 1475 дни. — Одбор је усвојио мишљење и одлучује: да се г. Бабићу исплати 1475 дни.

б) По писму издаваше плате бак. Друштвенног благајнику г. Николију Прокину, за месец октобар т. г. — Одбор је усвојио мишљење и одлучује: да се г. Николију Прокину не може издати плате за октобар т. г., пошто му је за један месец већ издата а није разлико. Познати га да дужност описа преда.

в) По попуди Штампајерије Св. Саке за штампање рачуна при заточини и доносника карета за потребу благајне. — Одбор је усвојио мишљење и одлучује: да се поручи 10.000 комада за суму од 1520 динара.

г) По молби г. Драг. Грујића, супспекта да му се изважидо исплати више 100 дни. по рачуну из име дневнице за уговоре у Пештвару. — Одбор је усвојио мишљење и одлучује: да се г. Грујићу не може тражити дневнице исплатити.

д) По писму издаваше инструменти из Немачке за мереље димензије стола. — Одбор је одлучује: да се изврши исплата набољењих инструмената за 2480 динара.

е) По попуди исплате дуга фабрици Сака за обарваке. — Одбор је одлучује: да се ресто дуга у 10.000 швајцар. франака исплати фабрици.

ф) по питању лизингарства рачуна од стране око. Пољопривредне Подружнице у Јагодини, за најаму им помоћ у 3000 дни. за штампарски курс. — Одбор је одлучује: да се рачун у 2.988 дни. прими и ликинијује а неутрошених 12 днира завести у запреди прихода.

V.

Прочитана су мишљења Књижевног Сабра.

а) По питању штампајерија „Пчеларст.“ по г. М. В. Поповића сачетника. — Одбор је усвојио мишљења Књижевног Сабра и одлучује: да се извести г. М. В. Поповићу да саке сам штампак, а друго ће му откупити по могућству извеси број књига.

б) О повељама тасације за хонораре спомениким радова „Текмак“. — Одбор је усвојио предлог Књижевног Одбора и одлучи-

да Књижевни Одбор хонораре чланке а усвојена такса има важити од 1. новембра т. г.

О предлогу извести и уредника „Текмак“, и поводом га да се Књижевним Одбором одлучује о пријему и распореду чланака за „Текмак“.

VI.

Прочитана су мишљења Набављачког Одбора:

а) О набавци дуванској прахи за субдијасе штетних инсеката. — Одбор је одлучује: да се извести Министар. Пољопривреде да најави 500 кгр. дуванској прахи.

б) По попуди сушине за сушене кукурзу и других жита из Београдске фабрике машине. — Одбор је одлучује: да се извести фабрика да пошаље један примерак на улес, без обавезе за откуп, па ико се утврди да има вредности тражите са фабрике да поднесе потуџу.

в) По попуди Младеновачке фабрике за откуп цакова. — Одбор је одлучује: да се расписане стечај за 2000 ком. цакова преко „Текмак“.

VII.

Прочитана су мишљења инспектора за Подружнице:

а) По молби ср. економа из Жабља — Бакса о приређивању прелимина код тамошњих Подружници. — Одбор је одлучује: да се приређавају само код Пољопривредних Подружници по I дани и обухватију све гране које јесујеју сајаме странице.

б) О плаћању подузима по послате справе Приједорској изложби. — Одбор је одлучује: да се плаћена сума за спрве послате Приједорској изложби у 1662 дни. накнади Пољопривредној Подружници У Приједору да се одређује на помоћ за изложбу.

VIII.

Прочитана је извесница о одређених члановима — о прегледу музеја посластича од стране Сmederevske фабрике „Фармер“. — Одбор усваја мишљење чланова Комисије и одлучује: да се већ избављенији број префара и фабрици спомите примење.

IX.

Прочитана је попуда „Амитрас“ за књиге „Медијулорада трговина“. — Одбор је одлучује: да се откупи I, II и III. дел. за друштвено књижништво за суму од 140 дни. а затим укочиши.

X.

Прочитан је акт војне Клуба конзерваторија војна и погрђа из Јагодине, појединачно спљаја конзерваторијал војна и погрђа на славу Друштвеној. — Одбор је усвојио предлог Клуба и одлучује: да се праши трошак од Јагодине до Београда и затраг за све послато конзерваторијал војне и погрђе које ће се изношити о друштвеној Слави.

Прочитана су споменте;

а) Молба г. Спасоја Петровића помоћ. мајора из собу. — Одбор је одлучује: да се као дугодашњашим службеником друштвеној бесплатно уступи г. Спасоју тражене собе за његово становље.

б) Реферат одређених чланова из прегледа изабраног семеја од дрк. углес. добра из Толинице. — Одбор је усвојио мишљење и одлучује: да се семе не прими испито је и сушину нечега.

в) Акт Мика. Поп. и Вола 44275 IV, којим моли да се окредије један друштвени дејсав, за анкету о унапређењу спочарства. — Одбор је одредио Потпредседнику г. др. Танасије Митровића.

г) П. Председник предлаже, да се са Приједорском изложбију премијери жита и осталога рада испитивају. — Одбор је одлучује: да се упути акт изложбенијем Одбору у Приједору, да прикупише премијере са изложби и друштвеној пошире ради испитивања.

д) Члан Финан. Одбора, референт Одбору, да су поднесе три попуде за спрву друштвеној аграде, и да је од њених најелитнијих Љубомира Петковића. — Одбор је одлучује: да се спрва друштвеној аграде уступи за 7000 динара Л. Петковићу.

е) Члан Управе г. Бонка Раковића предлаже да се тачније регулишу прописаности издаваше друштвених изложби и др.

— Одбор је одлучује: да остају у јакости раније одлуке које су у томе донете.

Са овим је седница завршена.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупну се
СР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвске
носи пошта бесплатно.

ЦИНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. Р. Друштво класнички преводач, П. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

ЦИНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:
на годину 20 дни. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

Ваша пољопривредних школа којају
кест у овај цене.

Премијем рукоопис се вређају

Преплати се може једнократно
из сваке године.

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољопр. Друштв.

БЕОГРАД, 16 НОВЕМБРА 1924. године.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Број 46.

Година LI.

Српског Пољопривредног Друштва ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР ЗА 1925 ГОД.

ГОТОВ је, и може се добити код Срп. Пољопривредног Друштва у Београду (Немањина ул. бр. 11), код свих пољопривредних подружница, свих државних економа, управника лозних расадника, обласних пољопривредних референата и осталих пољопривредних установа.

Цена му је 10 динара.

Поред тачно уређеног календарског дела за православне, римокатолике и муслимане, **Поучни део** календара садржи низ врло корисних и савремених чланака писаних од признатијих пољопривредних писаца и научника српских, хрватских и словеначких, са **Потсетником**, у коме су многи бројни податци из свих пољопривредних грана, **Додатком** у коме су обавештења о пољопривредним установама у нас и у целој држави.

Календар носи и најновију слику Њ. В. Наследника престола **Петра**, и илустрован је многим другим slikama у тексту.

Конференција пољопривредних стручњака у Скопљу

Конференција стручњака Јужне Србије за доношење предлога о унапређењу пољопривреде Јужне Србије одржана је у Скопљу од 27. до 30. септ. о. г. Како је на овој конференцији донето много корисних одлука, то ћемо укратко прогледати њен рад. Чланови учесници конференције поделили су се на секције, те је свака секција изнела била своје мишљење и предлоге за резолуције.

Секција за ратарство предложила је ове мере за унапређење **ратарства**:

1. Одмах приступити оснивању пољопривредних школа. Довољно је основати још две пољопривредне школе на тај начин, што би се до коначног уstanовљења ових школа, обрада и уређење имања, као и подизање школских зграда и њихово унутрашње уређење, поверило или референту или кога другом стручњаку. Проводом ове такве појавило се с првом мишљење, да би правствено требало довести у ред Школу у Битољу која већ постоји, па тек онда приступити одтварању других школа.

2. Основати потребан број огледних станица за селекцију и оплемењивање семена и биља-

ка. На овај начин преко ових станица пружати пољопривредницима добар и одабрај основни материјал за успешно ратарство. Сем тога у свима окружним местима треба основати пољопривредне станице, које би служиле као пропагандистички центри рационалног газдовања.

3. Ради издавања што чистијег семена пољопривредницима за сетву, у свакој општини засновати по једну тријерску станицу.

4. Да би својим извозним артиклима постигли што бољу репутацију и лепши глас у свима већим извозничким центрима, при железничким и паробродским станицама подићи тријерске станице, које ће не само чистити пшеницу, жито и др., већ и класирати и као класирани те производе извозити.

5. Сваком округу је потребан један па и више путних стручних учитеља — стручњака. Ови би путни учитељи имали за задатак на првом месту проучавање додељене им околине, а затим ширење рационалне, разумне обраде земље. Путни би учитељи на тај начин служили као двојна спојна између Министарства Пољопривреде и пољопривредника с једне стране, и науке оди центара зрачења напредне обраде земље, чији би пропагатори они били.

6. Ради побољшања климе преузети пошумљавање сваког парчета земље, које не би било за касну другу културу. Овим се путем циља искоришћавање свет земљишта лошијег квалитета које стоји на расположењу, као и побољшање, ублажавање утицаја поднебља.

7. Да би се под предузетих мера могао изнети широј публици на углед и поуку у свима окружним местима, варошима, па и селима, приређивати повремене изложбе.

8. Ради побољшања стања пољопривредника у материјалном погледу, као и ради што бољег уновочавања добијених продуката, па и куповине свих пољопривредних потреба, као: машина, справа, алат, семења и др. настани што интензивнијем раду ка оснивању земљорадничких задруга свих категорија.

9. Ради видних доказа стања пољопривреде у Јужној Србији, при свакој жупанској области засновати ратарске (и друге) збирке, које ће поред тога послужити стручњацима ради вришења огледа по разним питањима.

Питање мака (опијума, афијона) је једно од врло важних и деликтативних питања, јер се производња мака од после рата налази у периоду кризе, и то врло озбиљне кризе.

Поводом овог питања појавила су се различита мишљења и констатације. Намење: између производње дувана и мака постоји извесна узрочна веза. Узастопним гајењем дувана на једном истом земљишту врши се испрљавање земљишта у погледу храњивих стајака потребних за добро напредовање мака. Примећено је, да кад мак долази на једно такво земљиште трпи од крептогамских болести, или од застоја у порасту, услед недостатка довољне хране. Извршео је поређење мака на разораном земљишту, поред мака и дувана на земљишту, које је дужи низ година овом културом засејавано. Из овог поређења долази се до закључка, да мак боље напредује на разораном земљишту.

2. Поред предњег, констатује се, да се узастопним гајењем мака на једном истом земљишту, и употребом семења, увек са исте њиве, опажа дегенерација семена а преко дегенерисаног семена и дегенерирана и сама биљка. Из овога излази неопходност обновљавања семена из других предела (Мале Азије, Смирије).

3. Као један од врло јаких узрока опадања производње мака јесте: иехубрење и промењиво, непогодно време, које се протеже од 1912 год.

4. Али не мању улогу има и радија снага, које у време брања-збирања-катрана, најмање има, јер је то време, када наступају и разни други послови око осталих усева (окопавање кукуруза, жетва и др.)

Сем тога, што се обновљавање семена не врши, у гајењу мака нема плодореда. Значај плодореда се нарочито овди огледа. Гајењем дувана и мака имамо сембиготичне појаве, које би огледле стани-

це имале да проуче и изју мере за сузбијање.

Још једна чињеница, која утиче на смањивање културе мака, јесте велики ризик, што је многе интрагале на гајење разнозорни усева и што је почело да потискује мак. Исто тако и прођа има улогу у смањивању производње мака. Трговачки део мака је стављен у несигуре руке — производња мака опала, док је прођа дувана осигурана Управом Монопола — производња дувана све већа и већа. Дакле, све су то чињенице и фактори, који чине, да култура дувана потискује културу мака.

Колико је култура мака опала показају цифре које су изнете: до 1915. год. производња мака у Јужној Србији се кретала око 200 000 кгр. (Скопље 10 000 ока, Штип око 15.000, Радовиште 15.000 Струмица 30.000, Велес 30—35.000, Кавадар 45.000, Куманово 20.000 ока), док се данас целокупна производња мака у Јужној Србији креће око 10.000 ока.

По групи сточарства сведено су мере за унапређење у овим тачкама:

1. Завести лиценцирање приплодних грла. Забранити државе дефектозних мушких грла за приплод.

2. Засновати приплодне сточарске станице, које ће послужити као извори добрих приплодних грла за поправку домаће расе стоке.

3. У интересу што бржег подизања сточарства неопходна је потреба подизања сточарских и млечарских задруга. У подизању ових задруга главни ће улогу имати путем наставници и стручњаци при жупанијама.

4. Обратити пажњу на ширење птићних биљака. Упутима и поукама о важности и значају птићних биљака учинити, да се исте у све већој мери гаје. Створити већу хармонију између ратарских и сточарских усева, оди. између ратарства и сточарства.

5. Добре и прописне сточне стаје су један од главних фактора, који иду у прилог увођења добрих раса стока и њиховом жељеном напредовању. У ову сврху установити награђивање сопственика добрих стаја.

6. По могућству у свакој области основати по један сточарски завод са једногодишњим или само змиским течајем, за поучавање (школовање) сточара напредијем сточарењу.

7. Сваке године приређивати сточне изложбе. Ове ће сточне изложбе дати добре резултате, ако долазе из круга сточарских задруга и ако се награђивање не врши према лепоти и спољним одликама, већ према породуктивитету — економској предности појединих јединица, што би се утврдило, кад би изложба трајала дуже време. Одељивање вршити помоћу модерне методе — поентирања.

8. Уз сточарске задруге засновати и генеолошке — ролославне — књиге за сваку врсту, оди расу — сој стоке. Вођење ових књига да се по-

вери стручним људима, који ће у исте уводити само првокласна и од вредности грла.

9. Стари закон који се односи на поправку сточарства допунити уколико је потребно, а истовремено настати да се тај закон и поштује и извршише.

10. При жупанијским објектима поставити стручњаке — референте за сточарство, који би били главни пропагатори напредног и рационалног сточарства.

11. Напослетку, поставити што већи број путних сточарских инспектора и наставника.

Ради поправке члеларства настати са ширењем знања разумног пчеларења и субзиђање искључиво пчеларење вршачарима. Забранити убијање пчела. Ширити пчеларење смилачарима — кошничарима са покретним саћем. Радујући бесплатно сeme меденоносних биљака, трава и драста.

У погледу ширења гајења свилобуба основати при станицама дудове расаднике, а при објектима обласне смилачарске централне станице. Ове последње би служиле за научна испитивања и укруштање свилобуба. Напослетку основати и смилачарске кредитне задруге, које би кредитирале за другаре.

Ради субзиђања болести код стоке настати прикупљању што већи број добрих лекара ветеринара тако, да сваки срез па и општина има свога ветеринара.

Секција за виноградарство за унапређење истог донесла је у главном следећу одлуку:

1. Да се у два основана државна лозни расадници, у Кавадару и Скопљу, што пре изврши подизање потребних зграда (станови за особље, трапови, калемарница са стратификацијама)".

2. Да се у основаним матичницама америчке лозе обрати већа пажња на правилију обраду, како би се од истих добио што већа и што бољи број резница, које се имају употребити као материјал за обнову виноградарства, а од сората оних, које су утврђене на конференцији управника државних лозних расадника, како од америчких лоза тако и од домаћих".

3. Да би се произведени материјал што корисније употребио потребно је, да се у почетку у ова два државна лозни расадника, као и у скромним привредним, обрати највећа пажња на рад око калемљења и производње калема".

4. Да се произведен број калема издаје народу са што низким ценама, тако, да би и најсиромашнији привредник могао доћи до што бољих и јевтинijих калема."

5. Ради олакшиња и убрзања рада на калемљењу лозе треба у државним лозним расадницима, бар у почетку, поред утврђених курсева држати и једномесечне курсеве од половине фебруара до половине марта, ради обуке сеоских младића у раду око калемљења и гајења винограда".

6. Да би се произнедени калеми лозе од стране народа што боље и правилије садили

треба омогућити финансијску помоћ; да државни економији обрате већу пажњу на рад око пропреме земљишта, испитивање истог, као и само њихово присуство приликом сађења и на све важније послове у прве три године".

7. Да би се обновљени виногради, што боље заштитили од криптомакских болести, потребно је, да сваке општине изврши набавку потребног броја прскалица и плавог камена, помоћу кога материјала омогућити рад на заштити винограда од пероноспоре, а тако исто да приликом додаским привредним органима у општину ови имају могућности да даду упута привредницима: када и на који начин треба спремити бордзвиску чорбу, руковати са прскалицом и вршити само прскање винограда".

8. Пред ове обавезе, коју треба општинама ставити у задатак и сама држава са своје стране треба да притисне у помоћ општинама и да им омогући, да у свако добра и свака општина има доволно материјала на субзиђању криптомакских болести на виновој лози."

9. Да би се обнова винограда што пре извршила, потребно је што чешће и више давати најрде добрим виноградарима, а свегда у потребним спровазма, алату и материјалу за гајење винограда и прераду грожђа."

10. У циљу снабдења винограда са потребним бројем притака, треба омогућити државну помоћ, за државни лозни и воћни расадници свима виноградарима издају и саднице багрема приликом пријема калемљене лозе по минималним ценама са упутом како се имају посадити."

11. Да би се виноградари што боље упознали са прерадом грожђа и гајењем вина, треба у државним лозним расадницима држати курсеве на којима се виноградари имају упознати са што бољим радом у преради грожђа и гајењу вина, јер је доказана истина, да смо у границама северне Србије учинили врло велику корак у обнови винограда, али да смо са негом и производњом вина знатно изостали, услед чега је онемогућен извоз наших вина у иностранство, од кога би Држава имала врло велике користи, као и сам производња, услед чега се за последње две три године осећа једна знатна криза у извозу вина, а која долази поглавито услед рђаво одгађених вина.

13. Да би се омогућила што боља и бржа обнова винограда и створила могућност, да се од добијеног грожђа добију што боља вина, једна је од најсушних потреба у свим местима, где је виноградарство јаче заступљено, основати виноградско-винарске задруге, без којих се привреда виноградарства и винарства не може ни замислити".

14. Једна од врло важних чињеница, да се виногради што пре обнове, потребно је, како у циљу заштите винограда, тако исто и осталих привредних грана, донети нов закон о чувању пољских имања, у коме предвидети јаче казне за учиниоце штета на пољским имањима, а нарочито

виноградима. Тако исто овим законом предвиђени польски жандармерију, коју би у неколико требало ставити и под контролу привредних органа".

У погледу унапређења пољопривредне наставе у Јужној Србији појавила су се двојака мишљња. Једни су тражили да се нове пољопривредне Школе оснивају, док други, с правом, захтевају да се пре уреде ове Школе које данас имамо. У Школама које постоје подићи зграде и станове, снабдити их свима наставним очигледним средствима, а затим наставним особљем, па тек онда приступити подизању нових Школа.

Констатује се мањак и недовољан број наставног особља, као и то, да је од савршених агронома више од половине изван службе и на приватним пословима, јер Држава не плаћа довољно своје чиновнике.

Школовања у садашњим Школама да се повећа на три па и четири године, а при станицама и новим школама оснивати краће течajeve (курсеве). Настојати да се између основне школе и пољопривредне створи блиска веза, да деца после основне школе не би паузирала по годину, две и три па тек онда, кад се поред овација и стоке све заборавило, да дође у пољопривредну Школу.

Да се пољопривредне школе с успешном и правилно развијају, потребно је, за директоре постављати према типу школе, оди. стручњака сточара постављати за Сточарску Школу а не за Ратарску, јер ће се на тај начин сигурније и брже гредити постављеном циљу школе, да је директору дата већа самосталност. До предњег закључка долазимо, кад упоређујемо приватно подuzeће са државном школом.

Поред предњег пала је и та констатација, да су се ново уведени *припремни течејеви* при школама показали као врло непрактични и да их треба укинути. Ово из разлога, што је једном привреднику много лакше одвојити се од свог детета за време зиме, него ли у почетку пролећа (марта) када почину ови течејеви. Поред тога, време од шест месеци за течај показало се као недовољан, да би се цело градиво из основне наставе могло прећи као што треба.

По завршеној дискусији одлуке су предате изасланiku Г. Министра Пољопривреде.

Дрг.

ИЗ СТОЧАРСТВА И ВЕТЕРИНАРСТВА

О каламљењу (цепљењу) свиња против свињске куге

Прошли су времена, када се морало трпити, да нам корисне домаће животиње гину, и да то не бисмо могли спречити. Данас имамо већ средстава и начина, којима их можемо обранити, а и лечити, од заразних болести. Ако се сточари успркос томе не послуже средствима која би им могла послужити код лечења или субијања

заразних болести, претрпиве велики губитак, који не само да иде на њихов рачун, већ и на рачун наше народне прчвреде. Дужност нам је стога, да народ упознимо са тековинама науке и искуства, и да га упутимо, како треба да се с њима послужи и користи против заразних болести. —

Од свињских заразних болести најштетније су: свињска куга и арбанац. Да тих болести нема, свињство било буде и камо уносије њега је сада.

Овде ћу се укратко позабавити с начином одбране против свињске куге, нарочито с *каламљењем* против исте.

Одавно је већ познато да свиње које су скретио преболеле свињску кугу не обичавају оболити по други пута од исте болести. Ово старо искуство [асан нам је доказ, да постоји имуност (отпорност) против свињске куге. Тим искуством користило се нешто мало товитеља свиња, који су куповали такове свиње и много рађе него друге, јер се за ове нису бојали да би им угинуле.

Пошто је овај природни начин постајања имуности (отпорности) опасан по свиње, тражило се одмах отпетка начин којим би се постигla та имуност а да се свиње не ставе у опасност. Ово је заиста и успело, па данас постоје посебни бактериолошки вакцини који се баве производњом цепника за каламљење и имунизовање против свињске куге. Цепнина што га употребљавамо за каламљење против свињске куге, до бива се на овај начин: Од свиња које су недавно преболеле свињску кугу вадимо крв и то каламом или разрезом жива. Од те крви одели се серум (кровна вода) којој се додаје нешто карбола или нешто сличног, да се поквари. Како је свиња из које смо вадили крв била имуна, биће имуна и свиње које каламимо изваженом крвном водом. „Е, а како то?“ Питаће се многи.

За време док свиња болује од куге, стварају се у њеној крви ствари, које ју браме од куге. Ове се исте одбранбене ствари налазе и у серуму, те се могу каламљењем (убрзавајем) пренети и у друге свиње.

Да је то заиста тако, доказао је већ год. 1897, Прајс (Preiss) с овим резултатом: Од 60 свиња једнаких по тежини, старости и пореклу каламимо је 30 са серумом добијеним из једне заражене свиње, која је кратко време пре тога преболела скретно свињску кугу. Да се боље осведочи о деловању серума, оставимо је других 30 некаламљене. Све те каламљене и некаламљене свиње помешао је с неколико свиња заражених свињском кугом и то с разлога, да та заражене свиње заразе оних 60 с којима је изводно огледе.

Успех је био овај: Од 30 каламљених свиња по-гмуњу му је од свињске куге 9 док од 30 некаламљених 10

Да имамо заиста посла са свињском кугом а не са којом сличном болести вади стручњак тачно да утврди болест пре каламљења.

Препоручује се да се каламе само оне свиње, које још нису оболеле, што се може утврдити мерењем телесне топлоте свих свиња. Оне које најују врућину вади сматрати окуженима и оболелима. Те свиње наје потребно каламити, јер серум брани каламљене животиње, али их он не лечи, или слабо. —

Што дуже чекамо с каламљењем после наступа болести, тим ће се већи број свиња окуженити и тим мање ћемо успети са каламљењем. Тако стручњац (Kurt Sehera и Ch. Stange) који су у Америци каламили врло много свиња против свинске куге, искусли су ово: Ако су заштитно каламили са серумом крда свиња која су била слабо окужена, погинуло је после каламљења само 11.27%; У средњеју како окуженим крдима угинуло је Успркос каламљења 25.5%; Ујако окуженим крдима 59.0%;

Из овога се јасно види, како успех каламљења зависи од тога, да ли смо свиње одмах каламили након што се куга појавила међу свињима, или тек, када је био окужен већи број свиња. Најбоље је, дакле, да каламимо свиње непосредно пре наступа куге. Стога треба свињу оптрош држат под оком, па њемо одмах опазити када је наступио час да се калами и да то учини стручњак с добрым серумом. —

Навешћу овде сам некоје успехе, које сам постигао са одбрамбеним каламљењем. Али пре него што предајем на то, упозорићу још поштоване читаоце на ово: Каламимо ли све свиње једнога крда, па угине ли од истих успркос каламљења извесни број, не смејмо из тога створити слику и закључак о каквој био серум, јер не знамо неби ли још више угинуло свиња, а да их нисмо каламили. — Да створимо себи праву слику о деловању једног серума, потребно је да оставимо за поређење исто толико некаламљених као и каламљених свиња; не смета, ако је број већи или мање. —

Код својих огледа радио сам са контролом, тојест оставио сам ради упоређења по који број свиња, а да их нисам каламио.

1.) На државном добру „Божјаковина“ (блиуз Загреба) каламио сам с овим резултатом:
Од 8 двомесечне јединаче прасади, каламио сам 4 од којих је касније угинуло 1 = 25%.
Док је од преосталих 4 које сам оставио ради боље оцене деловања серума угинуло 4 = 100%.

2.) На имању више пољопривредне школе у Крижевцима првое сам следеће огледе:
а) од 7 каламљених свиња од 4 месеца угинуло ми 2 = 28.57%.
Док је од 6 некаламљених посве истих горњих угинуло 2 = 33.33%.
б) од 4 каламљена прасади (одојка) угинуло 0 = 0%.
3 некаламљена 3 = 100%.
4 37 = 90.24%.
с) од 5 каламљених свиња угинуле су 2 = 40%.
Док од 5 некаламљених 4 = 80%.
д) од 15 каламљених крмача угинуло је 6 = 46.15%.
Док 2 некаламљено крмаче 2 = 100%.

Сличне успехе имали су и други, који су своје огледе исто тако провађали са контролом. — Hutyra — Weitzl имали су после каламљења ове губитке међу свињама:

I. Од 280 каламљених угинуло је	50 = 17.85%
■ 209 некаламљених	109 = 52.15%
II. од 4180 каламљених угинуло је	372 = 8.8%
■ 5008 некаламљених	1551 = 30.9%

Како смо већ споменула, каламљењем из постају свиње апсолутно (сасвим) него само релативно (донекле) отпорне, т. јест, биће отпорне до извесног степена. Како: изразе ину увек једнаке јачине, већ једанпут врло јаке и опасне, а други пут благе, може се догодити да угину каламљене свиње успркос тога што су каламљене ако се појави куга у великом размјеру. Каламљење је ипак корисно и у овом случају, јер ће од некаламљених свиња угинути већи проценат (постотак) него од каламљених. —

Каламљење, дакле, ако није увек једнако успешно, ипак је корисно, ако се проводи благовремено и са добрым серумом, разумно и сарсисходно. Навешћу овде још и то, да се ово каламљење може провести слично као каламљење против свинском врбанцу. Свиње се каламе серумом а у исто доба или после тога заразе се, врбацим, са вештачко одгајивашем клица бицила те болести. Овај такозвани „сумултани начин“ каламљења показује неке тешкоте ради којих се не може препоручити увек и свагда, из следећих разлога:

Није познат проузораковач (клици) свинске куге, па не можемо стога направити вештачко одгајивање истих, већ морамо уместо њих, варијант свиње крвљу свиња које болују од куге. Ова се крв дуго не држи, него се најскоро поквари, а осим тога не можемо ни тврдити да ли дана крај садржи мали или велики број клица куге и које су јачине. Најзад не би ни власт, и то с правом, допустила, да се свиње окаже у крајевима где не влада куга, јер ће се тиме створио расадник куге. Тамо пак, где се куга већ појавила, може се каламити по симултаној методи (начину), дакле и са окупљеним крвљу. —

Заводи који производе таково цепиво (серум) мешијају крв многих болесних свиња из истих обора тако, да је јачина (инфекциозност) те крви прилично једнака и донекле позната. Симултани начин каламљења добар је ако је серум добар, ако је крв с којом заражујемо добар, и ако је донекле позната њакоја делатност и степен. Изводио сам огледе и симултаним каламљењем и то с овим резултатом:

Набавио сам 12 одраслих свиња које сам поделио на две хрле. Којком је установљено која се хрпа има каламити симултансно, а која само са зараженом крвљу (контрола). Каламио сам дакле 6 свиња са серумом и са инфекционом крвљу, а 6 само са инфекционом крвљу. Све ове свиње оставио сам заједно у једном обору. Посљедица је била ова:

Од заштитно каламљених 6 свиња угинуло је 0 = 0%,
док заражених и незаштитених 6 5 = 83.33%.
Сличне успехе имали су и други стручњаци, који су овако каламили много хиљада свиња. Тамо где је код некаламљених угинуло око 80%, угинуло је код симултаних каламљених само неколико одсто. —

Из овога се врло лепо види, како је серум очувава каламљене свиње, јер је угинуло само 9, док су од некаламљених угинуле све. —

Серум што га произвадају данашњи заводи уређени у ту сврху треба да је много јачег деловања од Праксовог серу „а“, јер се свиње које служе за добијање се- рума након што су преоболиле свинску кугу још по

неколико пута вештачки заразе. Ове су свиње особито отворне у противу свињске куге. У њиховој крви воли има врло много одбранбених ствари. Иако та крвна вода са којом се каламље свиње има у себи много одбранбених ствари, ипак је имуност код свиња које се с њом каламље краткотрајна. Имуност тих каламљењених свиња траје само 2—3 недеље.

Из тога се јасно види: да је отпорност свиња према свињској куги много дужа ако је свиња преоболила болест, него ако је само каламљена са серумом (крвним водом).

Ниједан од ових начина није за нас баш најподеснији јер

а) неби било згодно заразити све свиње кугом да нам се имунизују, јер би нам од тога могло угинути чак и 80—100%;

б) нисмо много постigli ако нам успе имунизовати свиње са серумом на две до три недеље, а саме свиње инсу вредне онволине, колико би коштало и одржавање имунитета непрестаним каламљењем.

Ако се хоћемо послужити овом шековитом науке и искуства морамо свиње каламљити чим се међу нашим или оближњим свињима свињска куга појави.

Постоји, дакле, начин којим можемо бранити свиње противу свињске куге, а то је: каламљење. Упоредимо хи процене (постатке) угинућа код каламљењених свиња са оним од некаламљењених, уверићемо се да се заштитно каламљење исплаћује и то те како, ако се проведе са добним целипом.

Проф. D-r Фердо Керн — Крижевци

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Питање:

Наумио сам да зимус пориљам једну њиву од 50 ари па како имам доста врскавцу, разливу и плоднине хтео бих ово засадити неком нарочитом сортом званом „Мускаш Хамбург“. У моју га околнине нема да би могао стечи искуства да ли се добро оплођава, да ли има чокот уздржљивост, бујност да ли је плод за вино добар, да ли хобе земљиште изложено јаком сунцу, или не, и ако је добра ова сорга где могу набавити калем-гракне и да ли има нека друга нова сорта да је Друштву позната и да је добра за вино.

Јован Д. Тодоровић

из Виткова — Александровац Жупа

Одговор:

„Мускаш Хамбург“, препоручује се као одлична аустријска и винска сорта, роди добро и сваке године на подозије порталајуса на рупестрису смеће род. Бујнога је пороста, захтева плодну земљу и положај узвиши и југу окренут, пошто је јежина и врло осетљива на пеноносори и „ондиму“.

Калемгракне се могу добити у Смедереву — са-мо је ове године лоза градобитна.

поздрав од
Тод. Р. Николића
пољопр. рефер.

ИЗЛОЖБЕ И ПРЕДАВАЊА

Пољопривредна изложба у старом Бечеју (Бачка)

Пољопривредна Подружнице Српског Пољопривредног Друштва у Старом Бечеју, споразумно са Старо-Бечејским Газдинским Удружењем, приредила је у дане 6., 7. и 8. септембра општу пољопривредну изложбу у смислу оних какве приређује Српско Пољопривредно Друштво.

Изложба пољопривредних производа, справа, алати и живине, приређена је у згради и дворишту Основне школе, која је била сва лепо окићена заставама и зеленилом, а изложба стоке на пољани код расадника Општине Старо-Бечејске: И у вароши свуда је било истакнутих написа на платну исписани крупним словима, којим се објављује изложба.

Отварање изложбе извршено је 6. септембра у 9 часова пре подне предходним поздравом Председника Пољопривредне Подружнице г. Александра Цигурског, пољопривредника и Председника Општине Старо-Бечејске, позивајући присути да се упути телеграфски поздрав Његовом Величанству Краљу, Господину Министру Пољопривреде и Воде и Српском Пољопривредном Друштву, нашта су присути придукујући се тој жељи узвикнули три пут: Живео Краљ и Његов Дом!

После овога поздравио је чланове и госте на маџарском језику г. Др. Павле Балашев, Председник Старо-Бечејског Газдинског Удружења.

За овим као изасланик Српског Пољопривредног Друштва испоручују сам поздрав свима члановима, гостима и пољопривредницима од Друштва и његових чланова. У овоме поздраву изнета је кратка биографија Српског Пољопривредног Друштва о оснивању, члановима и раду на унапређењу пољске привреде и опште и посебице о превећивању пољопривредних изложби у овој години, позивајући их да ове по могућству посете похвалајући њихов труд и рад да и у Старом Бечеју приреди једном овако лепа изложба.

Упознавајући присутие са Друштваним радом назоменуто је, да исто стоји под високом заштитом Његовог Величанства Краља, присути су у више макове гласно узвикујући Живео Краљ. За овим је отворена изложба и публика приступила прегледу изложених предмета.

Како је овога дана био пријатан дан, то је изложба отпочела да се посећује у масама пољопривредника — „наора“.

Пошто је истога дана био и рођен дан Његовог Височанства Престолонаследника, то је око пола 11 часова прекинуто разгледање изложбе и већана је отишла у Цркву на благодарење, а после овога поснова су се враћали ради разгледања предмета.

На изложби је било 1060 предмета из свих грана пољске привреде, златарски и пољопривредно-техничких производа. И ако ова цифра не изгледа тако велика оналика када се узме да је ово Богато и напредно место изложило само оно што је прокласно и што би могло издржати утакмицу на свима изложбама, као и што је обим изложбе био мали, може се рећи да је било довoljno предмета.

Од усева јако су падали у очи: кукуруз у клизу и на струку зубан, полузубан са 14 и 20 реди зрина и штаперјан са 25 реди са по 2—3 клиза на струку висине 3—450 метара; колонпа висине 350 метра дебљине 3 см. у пречнику; шећерне репе по 5—6—7 кгр. један корепа, купус, плави и првени патлиџани, паприка, краставци, швекла, шаргарепа, першуци, целе, пашкант, сточне репе 10—12 кгр., сувцокрета висине 4 метра а кругови са зрима — семеном 35 см. у пречнику, бостав, дине, бундеве и других лепих примерака. Но, вајелестких примерака из ратарства и градинарства било је изложено са Хотековог имања из Футога код Новог Сада, Драгутине Бахрахи из Ст. Бачеја польопривредне школе у Ади, баштована општине Старо-Бачејске, кво и осталих. Скоро сви производи изложени су како у зруму — класу, тако и на стручку.

Изложени предмети Польопривредне школе у Ади били су како они који су ћубрени са вештачким ћубре том тако и без овог, код којих се видела очигледна разлика како у квантитативном тако и квалитетивном по-гледу. Па и кол осталих пољопривредника који су употребљивали нешта чак ћубре, а ових има доста велики број, виде се велике разлике а највећа код усева Симе Петровића из Старог Бачеја, који је добио 750 кгр. Јечма више но на земљишту на коме није употребљено ћубре.

Фабрика „Зорка“ из Суботице, изложила је у теглома вештачко ћубре, као и фотографије са усевима поћубреним и без овога, статистички подаци примиња са једињаковишина код свих усева.

По статистичким подацима, изложеним у дјаграмама од г. Сер. Виноградова, српског економа, било је засејано:

кукуруза	25.770	ха или 41,11%
озиме планице	24.600	* 39,28%
јаре пшенице	930	* 1,48%
озимог јечма	2.880	* 4,6%
јарог јечма	480	* 0,76%
озиме ражи	480	* 0,76%
овса	5.636	* 90%
проса	15	* 0,02%
махунастих биљака	001	* 0,15%
корен и кртол биљ.	4.270	* 0,64%
пижиних биљака	1.061	* 1,6%
индустриј. биљака	1.883	* 2,3%
градинарских биљака	121	* 0,16%

За шећерну репу изложени су ови пољтци:

Посејано у 1922. год.	473	хект.
у 1923.	1465	*
у 1924.	1736	*

Из Виноградарства и Воћарства најлепших примерака јајука били су: калвилка, парменка и кожарка; даље било је: крушака (сике и дуел и др.) бресака, шљива, грожђа, дуља, лећника, компота, пекmezа, сока од малине. Било је изложено од г. др. Милана Поповића, шеф српске санитетске управе, Фрање Бернхарда, учитеља у Бачком Градишту, и. Димитрија Хадићева учитеља.

Зрелих и зелених калема, као и пропорака одличног квалитета било је из приватног повлашћеног ра-

садника г. Васе Хадићева из Старог Бачеја. Младица и калемљених војних садиџица I. класног квалитета било је из расадника општине Старо-Бачејске и Петрово-Селске. Уз ове биле су изложене и фотографије војног расадника Петрово-Селске општине.

Цивијарство је било заступљено у до ста већем броју примерака у саксијама, од разних лица.

Лепо прикупљену и сређену колекцију лековитих биљака изложио је био г. Мирко Халбрехр земљопоседник из Бегова. Све ово изложено је у 19 тега. Исто тако могао се видети и хмел и семе пижиних биљака.

Из пчеларства било је меда у прерађеном стању и у сају од г. Бранка Белића из Старог Бачеја. Од пчелара сам дозидао да имају највише кошница систем Албертоа, ову заступају и најтоплије препоручују свима пчеларима.

Свиларство је заступило државна фабрика свиље из Пачева тако лепим примерцима, да је штета што се они не излажу и показају не само на осталим изложбама, него што не иде овако сређена колекција примерака од руку до руку државних еколођа ради државне предавања и показивања народу. Предмет је било у коњинама и канурума I. врсте сирових екстра 13/5, класика 13,5, II врста 13/15, од двојака, пробе, филуста, стручца. Споредни продукти: струга, мичерата, голетаме, (иззетео лентир из меухурка) кризалаце (умртањена ларва).

— Савићић се —

ЗАПИСНИК

ХХХIX. редовне седилице Управног Одбора Српског Польопривредног Друштва, одржане на 29. октобру 1924. г. у друштвенном Дому у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, П. Президенцији, г. Т. Тадашић, Митровић и чланови Управног Одбора г. г. Ђока Ђ. Ракићевић, Симеонија, Партовић, Драгутин Спремић, Михајло Дамјановић, Павле Петковић, Никола Ј. Петровић, и Сава Ратковић;

Последници: Председник г. Паја Т. Тодоровић, Бележко: секретар г. Нине Ст. Станковићевић.

I.

Прочитан је записник ХХХVIII. редовне седилице. — Одбор у сају прочитани записник.

II.

Председник извештава Одбор, да је од 17. до 20. овог месеца велике пољопривредне изложбе у Приједору за област Врбаску и Бихаћку, на којој је и сам узео учешћа отворио изложбу у присуству много народа и по одслушки у водоосвећења које је извршио лично митрополит бачкојачки Џ. В. П. Господић Василије.

Наводи да су били заступљени сви предмети којима се кара-ктерише пољопривреда производња у овим крајевима, а поред овога и домаћа радиност и неколико занати, пољопривредне справе и машине од неколико фабрика.

Нарочито се одложио са изложењем премерним Трајански Манастир „Зазеза“ у Бањи Луци.

Одражана су предавања из сточарства, о преради воћа и цвећарства.

Председник изјављује захвалност г. Џ. В. П. матрополиту Власији на пажњи и делом говору којим је показао заједничку изложбу Председнику Польопривредне Подружнице г. Томићу Радетићу који је лично сам разматрао изложбу и изложио за судељовање на изложби, а затим господији Кола Сестара у Приједору, свештеницима и учитељима, затим пољопривредним референтима и државним икономским Врбаске и Бихаћке области и г. А. Рајковићу, Друштвеним изасланику, који је уређао ову изложбу.

На изложби су узео учешћа првословни муслимански католици. Посетиоци били су вројици из српских редова грађанства и са села.

И ако је ово прва изложба тако је испала вројица. — Охорон прими званију и одлучује: да се сви лица који су се видио иста-

како својим радом и агитацијом да припреме и уређења ове изложбе предложе. Господину Министру Пољопривреде и Води за одлуковање.

III.

Председник рефериште Одбору, да постоји форма №. В. Краљ ради помагања узимања решења свих разнотини на и пољске прашање. — Одбор одговара да Председник Друштва г. Јана Т. Тодоровић поведе рабочег савета Управном фонду №. В. Краља и стави Друштву услуге на распоредше.

IV.

Прочитано је мишљење физичарског Одбора који подноси Друштвом Инспектора за Покружине г. Ђ. Татића позивом наимену тражиоца на име преводитеља. — Одбор је одлучио: да се олупа о представљању обухвата све издавачке издање од стране Управног Одбора за припрему и посету изложби у овој години.

V.

Прочитано је мишљење одређених чланова по популарнијем књигама: „Како да се добије добро вино“. — Одбор је одлучио: да се откупе 500 ком. књига по означеном ценама са 20% попуста, и то за већ 100 ком. и донације по потреби. Тако исте Одбор је одлучио: да се системски списак свих књига, које Друштво има и поднесе на научну седницу ради прегледа и расходовања.

VI.

Прочитано је мишљење инспектора за Покружине:

а) По мобиље нове Пољопривредне Подружине срезма мачванског у Богатићу, ради пријема у савет. — Одбор је одлучио: да се нова Пољопривредна Подружина срезма мачванског, прими у савет пошто је испуњена све услове;

б) По мобиље Пољопривредне Подружине у Иригу (Срем) за креват. Одбор је одлучио: да се Пољопривредној Подружини у Иригу (Срем) отвори кредит у споразуму и осталом у суми од 15.000 дин. на поштанске обезбеђење.

в) По прашању линијализације Пољопривредне Подружине у Пријепољу. — Одбор склапајући члане Управног Одбора г. Александра Рашковића, да прегасда писменим ове Подружине и већи принос, Г. Рашковићу прихвати дневнику и о овој одлуци известити га преко чачаничка ср. у Пријепољу.

VII.

Прочитано је представништво Одбора за подизање Енергетичког Дома у Београду. — Одбор је одлучио да се извести Одбор, да Друштво не може увести учешћа пошто оно има свој Дом.

VIII.

Прочитано су смоглашћа:

а) Писмо Србословенске Књижеве из Београда, којим тражи уступање Друштвених књига у комисионом раду прозаје. — Одбор је одлучио: да се извести Књижевици да књиге Друштвеног издања може добити за готов новца са 20% попуста.

б) Мобиља Џорђа Ристића за награду за извршено праћење камеалтерији посека млада. — Одбор је одлучио: да се тражена награда не може дати, пошто му извршио посек спада у редовну дужност.

в) Мобиља Народне Књижнице и читаоница из Боре-Чифлик-Парот, за књиге. — Одбор је одлучио да се извести читаоници, да се обрати Одбору за Народно Просвјећивање при Министарству Просвете.

г) Акт Држ. Установе Пољопривредног Добоја Мирчић, да не може пријети на працу Душана Станковића. — Одбор је одлучио: да се предмет упути Министарству Пољопривреде и Воде.

д) Реферат Друштвеног математичког, ради набавке књиге „Пчеларство“ од г. Јов. П. Јовановића. — Одбор је одлучио: да се озима купи 100 комада.

е) Председник рефериште Одбору, да је потребно да се штампају посвећења чланове, па креалаке да се за ове употреби слаже похвастање. — Одбор је одлучио: да се издавају за само 200 ком. и у научној години затим 18.000 ком. по изразују сличног г. Преваде, ради чега предвиђено у буџет за 1925. годину потребну повољнију.

ж) акт Мин. Пољопривреде и Воде №. Одељење за прамерке издавање са Скопљанске изложбе. — Одбор је одлучио: да се Министарство извести, да су примерене издавање посласти Пољопривредном факултету испоредно са Скопљем.

Са овим је седница запрешена.

Моље се управе Подручнина Срп. Пољопривредног Друштва државним економијама, обласни пољопривредни рефенги, управници расадника и остали пољопривредни органи, као и књижарице и остали пријатељи пољопривреде, да се писмено пријаве Друштву за потребан број примерака Пољопривред. Календара за 1925. год. Друштво даје за своја књижевна издања 20% рада.

Кујунjem: — 2000 ком. једногодишњих дивљака треће из коштица произведених. — 60 килограма коштица од бреска, 2 килограма семена од дивљака крушка, 25 килограма коштица кајсие, 10 килограма коштица ципарике, све за сејање, од пресних зрелих плодова ове године добијено. Дављаке трешања могу заменити дњављакама јабука.

Милош Поповић
бележник у Ердевику (Срем).

ВИНОГРАДАР

Потребан ми је виноградар првенствено школован, који разуме све посмо око винове лозе, воћа, пивара, живине и коња. Имам земље за рад са виноградом 1, 5 хектара. Услови по погодби. Ступити може одмах.

Др. Живко Топаловић

адвокат

Рудничка ул. бр. 7 Београд.

СТЕЧАЈ.

Српском Пољопривредном Друштву потребан је блатњак. Плата месечна са савима додатцима 1000 динара. Претпостављају се кандидати са вишегодишњом практиком. Дужности његове прописане су Правилником и Пословником Друштвеним. Ближи обавештењи даје секретаријат. Пријавити се са потребним документима до 1. новембра закључно о. г.

ОГЛАС

Српском Пољопривредном Друштву потребно је 2000 ком. мањих цакова за паковање семена. Величини 40/65 см.

Цакови морају бити од чисте тканине и добро ушивени.

Понуде полнији Друштву завједно са мустром, најдвеље до 10. новембра т. г.

Ампелографија

Ампелографија је наука која проучава винову лозу и описује разне врсте лозе. Има по државама ампелографије домаће, а чинили су покушај да се изгради општа Универзална ампелографија која ће обухватити лозу из свих 5 делова. Тако Граф Одар — Француз и граф Ди Ровезенда талнији, покушавали су израдити општу ампелографију. Овај последњи учео је у своје дело и неке српске сорте, о којима је писао М. Савић као члан међународне ампелографске комисије.

Наше најглавније сорте Смедеревку, Зачинак, Скадарку, по вредни мири, привреде са природе сличној је Кутлику који је имао свију сликарску школу, а и у гимназији, израђена по природи — шиљак су на међународне изложбе, но у оскуднији просторији за збирке и музеје, као и за време окупације, упропащано је то вратило са изложбама као и много друго раније прикупљано.

Основивањем школа за Винодеље и Воћарство отпочеле су прикупљати и сасађивати све сорте лозе из земље и околине, затим са стране из чувених винарских крајева. Ту су оне упоредно проучаване.

У току времена уникавање су сорте при тој школи, а у најновије време основан је засебни сортиментски расадник за све винарске области у нас. Према томе настало је могућност да се ради на збиравању података за нашу ампелографију. Оснивањем сортиментског винограда у Буковом код Неготина при школи за Винодеље и Воћарство, а затим потномагањем домаћих стручњака који на томе раде, овај посао може dati повољнији резултат.

Штета је што је међународна ампелографија комисија свој рад обуставила, а биће и већа ако се рад на домаћој не осигура, но са мењањем управника школе у овај посао уместо равнодушности и мекоти.

У Југославију доношена је лоза и са Запада и са Истока ближег и даљег. И постоји велики број варијетета који треба изближе поредити и описати. За сада се зна за ове бројне податке лозе која улази у сортиментски виноград у Букову, и то:

I Словеначка има белих, које домаћих које увежених 26, а црних 9 и стоних 3.

II Херцеговина има белих 12, црних 11, стоних 4.

III Војводина белих 11, црних 5, директпродуцента 3.

IV Далмација белих 7, црних 15, белих стоних 9, црних стоних 3 и опет црних 5.

V Хрватска и Славонија белих 24, црних 9 стоних 9.

VI Црна Гора белих 1, црних 3, стоних 5.

VII Србија белих 21, црних 23, црвених 13 директ. 5.

Пространије доло о томе Cours Complet de Viticulture par G. Foex, 1895. издана. Babo-Mach Handbuch des Weinbau. Comte Odar Ampélographie universelle Conte S. de Kovasenda Essai d'une Ampélographie universelle traduction en français. Поједицини сличнији подаци у „Тежаку“ разних година.

Атанасије Николић „Чича Срећко“.

Пре оснивања Министарства Привреде, бринуло се о унапређењу Польопривреде Економско Одјељење Минис-

тарства Финансије (основано Уредбом од 1859. г. стварно отпочело 1864. г. постављањем Милована Спасића за начелника). Но службени рад на томе послу почeo је још мало раније под окриљем полицијском и полицијско-економском одељењем Министарства Унутрашњих Дела, и његовог Начелника Атанасија Николића.

Польопривредни Речник по одлуци Одбора доносио је, поред поучних чланака и белешаке о радницима у тој области, истичући поред њиховог практичног и организаторског рада, поглавито њихове списе и расправе. Тиме се њима одаје признање у овој друштвеној књизи за њихов рад, а читаоци упућују где могу наћи оширија ову поуку, коју траже и жеље.

По тој одлуци почиње се ради угледа указивање на рад именованог, као и друге на које ред дође. А очекиваће се од читалаца и сарадника да још долуне чиме могу споменете податке, па можда и слике, ако им добу до руке кад се почне ова грађа у пречишћени Речник уносити.

Атанасије Николић писао је књиге о разним гравира- ма польопривреде у форми питања и одговора. Основао је и две године уређивао „Чича Срећко лист“ у коме је поред поука доносио дописе о летини, а нарочито избрајао и описивао разне сорте воћа домаћег. Тада је износио је богатство називала вредност тога производа и што је најглавније начело сваког реформаторског послса, да најпре добро проучи оно што се има, па онда да се смотрено мења оно што се мисли да треба изменити.

Године 1853. основана је његовим настојавањем прва земљоделска школа у Топчидеру, где је почeo скучавати на страним стручним школама људе, као наставнике и младиће из народа као ученике. Ова школа трајала је само до 1859. године па је без икаквих стварних разлога укинута као и друга за њом основана много доцније у Пожаревцу.

Колико може служити на понос овоме раднику што је још тада међу првима на овоме крају Јевропе основао ову школу, толико морамо жалити што се није очувала, па у своје коло дочекала и друге нове по другим крајевима Земље.

У дубокој старости биран је и за председника Срп. Польопривредног Друштва, али на томе положају остао је врло кратко време.

У „Тежаку“ ранијих година има неколико његових чланака и књиге и лист само у Народној Библиотеци могу се наћи.

A. Г.

Аврам Максимовић

Први и до скора најбољи српски пчелар — књижевник. Рођен 9. септембра (по ст. кал.) 1772. у Сомбору, у својој осминајестој години постао је ђакон, за тим одмах учитељ у Смедереву; после четири године постао парох леђенски, а некон девет година пређе у Сомбор, где је као парох био још и вероучитељ у српским школама. — Као парох леђенски учио је практично на имању спахије Ковача вртарство и воћарство. Прешавши у Со-

мбор, купи четрнаест јутара земље и отпочне рад. „Из средине овога двовогога рода разлегла се чаробча зука неуморних челица. Ко је дошао на његову саташ, и видео ту његову башту, шуму, расадник, каваларију и у свему овоме ред и чистоту, тај се морао зачудити оваквој лепоти“. — Максимовић се јавља и као први књижевник учитељ српских у пчеларству. У Будиму је 1810. вештачко књигу „Нови Пчелар“, која има на 200 страница. О постанику ове књиге зна се да је Максимовић био најпре превео неко туђе дело и превод подио митрополиту Ст. Стратимировићу. Овај практични љубитељ пчеларства избере из своје библиотеке најбоља дела о пчеларству па их, место оцене, пошаће преводиоцу с напоменом да ће бити боље из ових списка саставити једну практичну поску. Свему томе Максимовић из своје у Бачкој највеће библиотеке дода и друге књиге ове врсте, па уз своје искуство изради „Нородног Пчелара“ за који и данас стручни суд тврди да „стоји на висини ондизних пчеларских наука. Ни једна се страна пчеларске литература не може подничити больше пчеларом од ове књиге“. Максимовић је био „за оно време највећи економски спрски“. Књига је његова била написана старим, словено-српским, језиком, али су многи народни пчеларски изрази и термини задржани у пуној чистоти. — Година смрти Максимовића није записана, а лик је његов познат по старој слици, сачуваној у дворници Српске Преперандије у Сомбору.

Варовни дани

Тако зове народ оне дане, кад не ради тежаке послове и ако није црквено славље у календару т.ј. и ако није црквени празник.

Таквих дана кад народ не ради има много. У Децембру 20, у Јануару 13, у Фебруару 11 дана. У тај зимски месец од 89 дана, земљорадник не ради 45 дана. Затим наилазе водене суботе од пре Ђурђеву дне до Тројица, па четвртице од Ускrsa до Спасова дне који се зову заклопљени затим многе Петке, Јеремијевдан, летњи Св. Никола, тресковита среда, четврта по Ускrsу и многи други.

Многе празноверице као заблуде узрок су што се силини дани у години празнују, неко због стоке неко због деце, а највише због граза.

У Јужној Србији верује се у „Тоносуш“ неку врсту духовна у хумама и с тим у вези народ се много омета у пословима и дангуби у продуктивном плодном руду.

Просвећени људи, привредници и пријатељи првобитно устајали су противу тих заблуда и празноверица. Тако Милован Спасић још од 1844 године доцнији тимочки владика Мелентије устајао је противу тога нерада у варовне дане и праштављао по свому поизву, ако има у том греха прими га пред Богом на себе.

И друго свештенство лице још Милан Путниковић говорио је противу тих заблуда опширио на осмом Конгресу Земљорадничких Задруга у Неготину. А године 1924 у септембру писао је о томе у Трговинском Гласнику „Драг, Лавчевић износићи неке узроке којима би

се имали приписати ти многи дан и одмора и прелоге чиме би се могла ручка радна снага од претераног замарања и изнуђивања заменљивти. Том приликом позива просвећене људе да устану противу сујеверија које изазивају тај нерад.

На поменутим местима нађиће се описаној о томе, и приближни прорачуни штете коју има земљска производња отуда јер она иде у много милионе. Не само то што се издангиби поменутих дана, но има то и даљих штетних последица. Нерадом се радник оливакава од посла и понекад прихвати да доколице ружних послова које га још и даље штете. Тај нерад је противан начелу екомском, по коме је сваки човек дужан непрекидно радити да би произвео и за дане слабости и станости, као и за своју најчешћу дака за рад не стигне.

Рад на овоме пољу могао би бити врло плодан и на њему би се могли и требали такмичити сви просвети и људи, пријатељи народа као и све организације које ради на унапређењу привреде. Народ не се тим начином лечити од сујеверија и онда не само да неће бити варовних дана, но и прави црквени празници свести на праву меру и број.

J. J.

Батић-и (Окол. Феограда) Младо дрво неосеченено или осечено извесне дебљине, које у другим крајевима називају: **лемез** и **мершак**, а где где и **цевара** (окол. Трстеника). Кад се хоће да определи дебљина дрвета онда се за овакво дрво у окол. Београда говори: **ДЕБЕЛЯ** или **баштић**. Насека кола **баштића**. Има леп зајран све самих **баштића**.

Битољина-е. (Окр. Крајин.) Имање непокретно место живљења. Говори се: **Моја је ово битољина** недим се одавде кренути.

Браници. (Источ. крај Србије.) Приватно сопствено имање под гором, у коме други нема право на сечу и пашу. Говори се: **Имам ја у своме бранику** јаке горе. Немамо општинске шуме, све су то сада приватни **браници**.

Браниште-а. (Окр. Пирот.) Исто је и **браних-ци** и **забра-ни**.

Валога-е. (Окр. Чачак.) Удоље омање, место улокнuto где се водени талог дуже зајржава. Говори се: **Ено га тамо у оној валози**. (У Вука су ово дубодолине, увале.)

Вртеч-а. (Окр. Крајин.) Удеља леквакстога облика. Где је земљишту подлога кречно стење ту се обично и налазе ова удоља плића или дубља, на површини окојула а у дну сужена на подобију леква. У овим **вртечама** вода се не задржава по појаре. Отуда су овакви предели са кречном формацијом мањом безводним на свом платоу, а на подножју су богати многим непресујшим чесмама и као читаве реке јаким изворима.

Вита-леви. (Окр. Чачак.) Начин како је поређана грађа (јапија) сложена или увртљена. Ово је обично код стругара или по стовариштима.

Велија-је. (Окр. Руднички.) Кришка-е. Говори се: **Цела се камен на велије**. Узео за ручак **велију** сира. (Види лас.)

Гуљевац-гуљевци. (Окол. Б. Баште.) Облица бандера осеченог дрвета. Говори се: Имам неколико гуљевача.

Доземаки. (Окр. Крајин.) Драво осечено до земље. Говори се: Осекао неколико доземака.

Дубрава-е. (Шумадија.) Шума која се састоји из гравичевог, горуновог, беликовог и др. храстовог дрвећа. У дубрави обично нема јелове, борове, букове и др. сем храстове горе. Она је више планинског карактера, већа и деликатнија од обичних забрана. Говори се: Имам је горе у мојој дубрави. О! какве су то некада читаве дубраве биле а данас ни дуба нема.

Дубови (Шумадија) Исто је што и храст (quercus). Говори се: У његовом су забрану велики дубови. Имам забран дубова горе.

Забој-и (Окр. Крушев.) Брана, устаза, јасле, Прави се побијањем колја и овога поплетом пруђа, којим се (забујем) преграђује вододобаре и успорава водени ток те тиме осигурава од заливаша за време јачих водених талога.

Забран-и (У Шумадији и запад. крају Србије.) Имање под гором. Исто што и бранчи-ци. Појам о забра-у У доба по ослобођењу Србије кад се је заузимало и завлаћивало пустим земљиштем било је допуштено сваком да поред знатног земљишта има забран а неки део онда бивше шуме и пазине; али тако, да овај заузети део мора бити само у продужењу како засецца план знатног имања и да не износи више од $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{4}$ знатног земљишта у коју се ово везима. Овако заузето земљиште за разлику од осталог, које остаје ослобођено, мора бити отграђено или општацичено или ма којим начином омеђено или обележено, по чему је и називаније обележје приватне својине, од куда је и добило своје име „забран“.

Загузасти-а-о (Окр. Крушев.) Драво, грм, коме је дебло при дну несразмерно дебље а по том се продолжава у стабло сужавајући на подобију клина. Говори се: не подноси ми драво за грађу загузасти је. Оставио сам торбу код оног загузастиог грма.

Исколовозити (Окол. Б. Баште) Осечена дрва или грађу изнети са сечишта на пут за даљи транспорт. Говори се: Сав сам грађу исколовозао тј. изнео на пут.

Нотурљив-а-о (Окр. Чачан.) За драво коме се ћелично ткање измијеша у војединицама годишињама прстенова није могло здравити, већ иструтело и оставило шупљину. Тако да се по читавији котурови из једне облице могу навадити, каже се да је котурљиво и није за грађу.

Кладњача-е (Окр. Крајин.) Врста пећурака, гљива, која расте на трулим дрвима, од које се прави вр. добра чорба за јело онако исто као и од *жирајица*.

Лас-ови (Окол. Београда). Кришка, велија, лист. Говори се: Ову је стена тако лако разбијати, јер се цела све на ласове.

Ласовит-а-о (Окол. Београда). Крижват, цепкаст. Говори се: Овај камен је ласовит или ова је стена ласовита.

Левачац, левачна-и (Жупа). Положај или страна окренута северу, али иза ње је што и *мршавина* (Окр. Пирот). Говори се: Ови су положаји левачни и с тога дивљачи те нису за винограде.

Љиљан-камен (Окр. Крајин.) Кречњак, вапнац-камен. Извесно је тако назван по љиљану (јорговану) кога се обично много налази на подлози кречног стења.

Лице (Окр. Пирот.) Присое. Страна коју сунце редовно греје.

Мазија-је (Окр. Чачан). Суљалица, точило којима се дрва из стрмене положаје спуштају — отискују.

Мртвина-е (Окр. Пирот.). Сасвим заклоњена долина или валога у шуми од северне стране у коју никад сунце не допире.

Напри (Окр. Крајин.). Змија камењарка, присојиња, кратка је и шарена. Врло је опасна.

Обитољења-е (Окр. Крајин.). Исто што и *башољења-е*.

Облонит-а-о (Окр. Руднич.) Положај, место, страна са благим нагибом који је лако приступачан и за теретна кола.

Огумак-Огумци (Окр. Крушев.) Драво, стабло окрсано и превршено. Говори се: Имам неколико огумака, И то му је забран све сами огумци.

О девендела (Окр. Руднич.) Од вајкада, од незапамћених времена, од памтивска, бог те веси. Тако уптијан сељак од куда му је неко имање, одговара да му је ово остало још од девендела.

Одильи-Одильици (Окр. Чачан.) Права трупац осеченог дрвета рачунајући од пресека на пану. Говори се: најтежи су трупци одильици. Или заостао ми је трупац одильак.

Озема (Окол. Гроцке). Исто што и *доземак*.

Орњак-Орњици (Посавина). Исто што и *огумак* или чунгари.

Окружњиља-а-о (Окол. Гоча). Исто што и *кошур-а-о*.

Орастити (Окр. Тимоч.) Окресати драво. Говори се орастити ми у бравишту два грма и оштетио ме.

Остарац-ци (ср. студенички). Драво, стабло које је од осталих надкриљено, надмашено, загушено и свакојако притешено, да је услед тога закржало и почело сушити се. Говори се: Имам у забрану пуно оштарака молим да ми се одобри продаја оних дрвeta.

Подгајница-е (Посавина). Шума подмајења природ. путем испод старе проређене горе. Говори се: одгајио сам лешу шуму подгајницу.

Подљив-а-о (Окр. Чачан.) Земљиште плитко и мршаво са каменим подлогом. Драво на овакој земљи не може да достigne ни дебљину, ни висину, нити онај квалитет какав је у дрвeta одраслих из плодио и дубокој земљи. Отуда се у народу чује: Не ваља гора јер је на подљивој земљи. На оваквој се земљи обично појављују дрвeta са котурљивом или округљивом сржи особито код јеловог и јасиковог дрвета.

Превршак (Окр. Ужиц.) Стабло, дрво, коме је врх осечен даље превршено сечом за лиснике.

Пресла", (Окр. Пирот.) Превој, преседлина, положај између два против положена брда за пренос с једне на другу страну. Ово је обично на некој планини.

Приољан-ци (Окр. Крагујев.) Колац споредно почињен уз постојећи плот да се њаке нека већа или мања шупљина затвори.

Прилањан-ци (Окр. Крајин.) Повисоки паш (дакле не обичан паш ни дрво превршак), који подмлађен тера јаке младаре.

Присат, присадак (Драгачево.) Кад се из неке веће планин које издваја друга омања као споредна, која не достиже ни висину ни дужину а често ни до половине главне које, онда ову малу косу народ зове: *Присат* или *Присадак*. Говори се: Нашао сам стоку на *Присату* Дугачкога Рта. Вероватно је корен овој речи од глагола присадити или накалемити, јер се и у окolini Пирота за калеме чује: *Присади*.

Приступак (Драгачево.) Кад из главног стабла на хрвту паралелно овоме порасте накнадно и једно омање стабло (стуб), које никад не може достићи ни висину ни дебљину па ни квалитет дрвета глав. стабла, онда се ово мало овакво израсло стабло зове: *Присатушак*. Говори се: Боле је осени само *Присатушак* а не и глав. стабло.

Растиш (Окр. Тимоч.) Крески дрва. У разговору се чује: Кад га затекох на сечи *Растиш* јаше грane осечем дрвета.

Равањ (Окр. Крајин.) Ајдушка трава, спориш са белим цветом који народ употребљује за лек. Продаје се и у апотекама.

Рид-ови (Окр. Ужиц. и Руди.) Големи, страновити положаји са серпентинским стечејем. Говори се: Наше овце по овим *ридовима* не налазе донољно хране.

Ридовник (Окр. Руди.) Камен српектин, зеленач, зеленjak. Говори се: На *ридовнику* ништа порасти неможе.

Рудник-е (Окр. Чачан.) Чистина, утрина, пропланак у шуми обрастао травом да пашу стoke. Говори се Истерј стоку па рудник.

Руменика (Окр. Крајин.) Ајдушка трава, спориш са прасиним цветом, које има само по високим планинама као на: Ртињу, Дели-Јовану и др. Као лековита трава у народу се много цени.

Сајман-и (Окр. Крајин.) Исто је што и *сурдула/а*.

Сеча у почет иам сечи почетице (У Драгачеву а где где и у Окр. Крагујев.) Сеча све дубеће горе од реда на једном месту *сечи сечи*, или *сеча* у корен. Говори се сва ми је забри исекло почетице.

Сурдула/а-е (Окр. Руднич.) Велики, дубоки планини усечи са особито стрмим странама и за експлоатацију неприступни положаји; особито велике вододржне или т. зв. дивљи потоци. Говори се: Каква ми је то планина? све same *Сурдула/а*.

Увилити (Окр. Чачан.) Израђену грађу сложити у витлове тако: да се први ред грађе поређа по земљи у једном, други ред озго у другом правцу и т. д. У једном витлу може бити неодређени број и комада је-шије и укрштених редова, што зависи од врсте и тежине јапије. Ово се чини ради сушења и да се не ик-топери.

Уколозити (Окол. Б. Баште). У шуми осечена дрва или грађу са сечицама покупните, једно с другим саставити и припремити тако, да се може одмах на кола товарити и даље иносити.

Упочепити (Драгачево и где где у Окр. Краг.). И-сећи од реда засајено или одрасло самоникло, било дрвета, било какво поврзе за које се употребљује се-чиво. У народу чује се, и то: за гору у шуми нетреба све *Упочепити* т. ј. осећи, а у градини: упочепио је свак купушњак, т. ј. посекао је свак купус.

Шумар-и. Тако народ уопште зове свакога, коме је задатак да чува шуме, било посрелао или непосредно био он обични чувар или школован шумар. Разлику међу њима прави само по звању: окружни, срески, ов-штински, манастирски, и т. д. шумар, или шумар-управ-ник, подшимар и чувар. У разговору обично се чује: Богите ухватно један шумар баш на сечи, па текшико њему!

Шумар. *Шумарево* дрво (У источ. крају и у шу-мадији) Лиснато дрво. У разговору се чује: Осекао сам један *шумар* (м. једно дрво) или заостао ми је још неколико *шумара* (и. дрвета), или купио сам једно *шу-марско* дрво.

Шумар. (Где, где у запад. крају Србије). Омања шумка, честар или густиш лиснате шуме. У разговору, чобама веле: зајошеми козе у *шумар*. Прота Матеја у својим *Мемоарама* ухолико се у овима дотиче шума, мали: „Рекво би да не само војници певају ко да је и шумар и сваки листак на дрвету људски глас узео и пропевао“ Но из поља окренем у *шумару..* У једној пољини ок-руженој *шумарем*(м. шумом).. Више пењине у *шумару*“ (м. у шуми).

Шум. *Шумор* (Где, где Окр. Руд.) Покрет, трепе-ше, шушкање, шуморење. У разговору: Тако ми и-дући гајем, наједанпут неки шум испред нас прекиде нам разговор. Ичезао без шума и трага. Нигде гласка кит шумора.

Н. Кошанин

Симбиоза

Симбиоза значи у обичном смислу заједнички живот двије различитих организама, при чему сваки од њихима ко-ристи од заједница. Симбиоза значи још, да удржује,чије ни случајно ни привремено, него да су два организма по правилу везани за заједнички живот. Заједница може бити таква, да оба/е вида представљају по спољаш-њем изгледу и по начину живота потпуно јединство. Такав је случај са лишајевима, који су постали из по-једне алге и гљиве и који изгледају као засебна група биљака. Органи у симбиотичној заједници називају се *симбионтима*. У симбиози могу животи две различне

бљке или две разне животиње или по једна бљка и животиња. Али у природи готово нема савршено узајамце у симбиози. Већином један има већу корист него други. Неједнакост може бити толико, да заједница види личак на ропство једнога организма другоме. У таквом је положају на пример азот према гљини и лишајевима, те је та врста симбиозе названа хелоханизмом.

Има једна врста симбиозе, која је од великог значаја и за пољопривреду. На корену грашка, лупине, сочива, пасуља и других бљака са лептирастом круницом и мањунастим плодом (легуминозе) живе бактерије, које изазивају карактеристичну задебљавања. Утврђено је да бактерије узимају за своју исхрану из ваздуха гасовите азот, док их ћелице корена, у којима расту, снабдевају угљеним хидратима. Али за време цветања и растења плода легуминоза разтвори ецизима бактерије у карактеристичним коренама и употреби их као храну. Тако бактерија враћа у виду азотних материја легуминози оно, што је узела у угљеним хидратима. Њено је враћање свакојако драгоценје за легуминозу од појазиљених угљених хидрата. Али без ове узајамце нити би се бактерија могла учинити, нити би легуминоза могла успевати на земљишту без азотних материја.

Велики значај азота за исхрану бљака долази отуда, што је он саставни део материје. Без азота нема растења, а од количине његове, која стоји бљаки на расположењу као употребљива храна за време растења, зависи жетва. Отуда велики значај азотног ћубрења (на пример чилска шалфира). И ако азот има гасовитог у ваздуху 80%, њиме се не могу користити при исхрани ни зелене бљаке нити највећи део осталих. Зелене бљаке морају узимати азот из земље кореном. На земљишту без азотних јединица, које би бљака могла примити у себе, нису могуће никакве културе зелених бљака сем легуминоза. Познато је још од најстаријих времена, да на перковитом и посном земљишту, на којем жита не могу успевати, легуминозе дају не само нормалну жетву, него поправе земљу толико, да се после њих може сејати која церализија. Крајем прошлога века откријено је, да се ова способност легуминоза заснива на посменкутоту симбиози њиховога корена са бактеријама, од којих је највише распрострањена и азот тога најважнија *Bacillus radicicola*. Ова бактерија има вишераса, од којих готово сваки живи на засебној врсти легуминозе. Ово је сазнаваје важно стога, што има земљишта, у којима или нема ових бактерија или их има мало, те се у њега морају унети, да би се легуминозе могле њима заразити. При уношењу бактерија у земљу мора се гледати, да се унесе још раса, која се најбоље развија на легуминози, коју хоћемо да посјемо. Из овога се види, да се земља може поправити (најубритьи) сејањем мањунастих бљака само она, ако у земљи има потребних бактерија. Ако их нема, мора се земља прво њима испловити (заразити или најубритьи). Начин ћубрења земље помоћу бактерија или легуминоза изложен је у одељку о гијоњи или дубрењу. Биомошки је важно, још, да се бактерије легуминоза не развијају у земљи, која је најубрена и богата азотним материјама. Тако-азвано „зелено гијоње“ јесте затрпавање земљом (заштављање) зеленога усева легуминоза, да би се све азотне

материје и зелени делови бљаке и оне корена са каражицама од бактерија задржале у земљи и припремили за јови усев, који желимо посејати. Побољшање земљишта после усева легуминозе, коју иначе зелену заоравши, него је крој усева покупили, долази отуда што корени легуминоза остану у земљи, а са њима и маса каражица са угинулим бактеријама и знатном количином азотних материја.

Н. Ношанић.

Оморика

Оморика је четинар врло сличан смрчи, који и расте у друштву смрче, јеле, белога бора и букве. Од смрце се разликује својим витким, елегантним и до 40 метара високим стаблом, које је у старијим дрвета у доњем делу голо (без грана). Гране су кратке и све су, сем најмлађих, оборене паникес и са много бојних гранчицама, које такође висе. Шишарке су много мање него у смрце, једне од величине палаца. Одрасла дрвата оморике имају изгледа дугачкога колпа. Оморика нешто лакше подноси сув ваздух и суву подлогу него смрча, те би се могла употребити за пошумљавање северних падина и нижих брда. Оморика то заслужује и по вељаности својега дрвета и по брзини растења. Као плавничко дрво тешко подноси прашину, јако загревање, суву земљу, сув ваздух и хлад листаног дрвећа. Зато се не може, као и смрча, употребити за варошке паркове под нашим климом. Само под особитом ногом и до старости од 15—20 година одржавају се дрвета оморике и у парковима доста добро. За нормално развијање потребна је кречна земља, јер оморика и у дивљини расте само на кречњаку. На планинама расте на висини између 800 и 1600 метара и често насељава и приступне камене одсеке.

Ланчић је открио и описао оморику 1879. Нашао је њу на западним обронцима планине Таре, који падају у долину Дрине и називају је по народном имену латинске *Picea omorica*. Дивља расте само у нашој земљи Пи и ту је на малом простору. До сада је најећа само на планинама, што затварају долину Дрине између Бајине Баште и Фоче. Ван ове области спомиње се још само за Добрњаке под Дурмитором у Црној Гори. На србијанској страни на Дрини оморика расте на Звијезди. Стону и у Склоповима код Заовина; на босанској на источним падинама Игринска, на Слемачу, на јужним странама Товарище и Лутице, на Семечу код Вашеграда и близу Јелена у фачанском крају.

Бунар

Вештачки издубљено место у земљи у коме се скапља подземна вода и одакле се кофом или шмрком води. Бунар се копа све док се не нађе на доволној води, а тај је случај кад се вода више не може да савлада већ онемогући копање. За време копања треба дуваре обложити даскама и гредама и тиме осигурати да се земља не обурва и риденика не затрпа. Бунари су ве-

бично дубоки 10 м. или их има и 30 м. па и више метара. Кад је бунар ископан до довољне дубине онда се поставља папуча. Папуча се израђује од дебелих дасака (најбоље храстових), које се поставе на прекло и међусобом ексерима прикују. Папуча има облик прстена и широка је колико је дебо зид којим се бунар обизиђује. На папуче зид се зид одоздо на више док се недође до површине земље. Папуча је потребна ради равномерног слегања зида. Зид својом тежином притискује на дно бунара услед чега настаје слегање, ако пауче нема слегање није равномерно и може једна страна зида да слегне више него друга услед чега ће се зид срушити, а папучом то је одстрањено.

Зид се израђује обично од цигле (и то од полу така) или ломљеног камена а може да се изради и од бетона. Кад се бунар обложе бетоном онда се врши коњанија и облагање једновремено и то на тај начин што се ископа бунар у дубину до 2 м. па се постави папуча и на њу наизд бетонски дувар, сад се испод папуке земља подкопава, бетонски зид својом тежином слизава виже, на њега се настави нов бетонски зид, затим се овег поткопава, земља износи напоље, зид опет слеже и т. д. док се не дође до погребне дубине. Бетоном обложени бунари имају преимущество од бунара који се обложују циглом или каменом у томе што је непотребно облагати дуварова даскама за време коњанија и тиме је већа сигурност по радници који доле копају. Код бетонског бунара папуча А (сл. 1) израђује се од



Слика 1.

храстових гредица клинастој пресека а то зато да папуча са зидом блажче слизад на нике и што се код клинасте папуче земља блажче се подкопава. Кад је бунарски зид озидан до површине земље, изради се на њему сантрач, који опет може да буде дрвен или зидан. Сантрач служи као ограда и штити да се вода која се при зантају просипа не слива на траг у бунару, из истог разлога уместо је око сантрача мало земље настути и тиме земљиште узвисити. Сантрач треба снабдити дрвеним поклопцем да би вода у бунару била у мраку, то је потребно јер отворен бунар има много светлости услед чега се у виши развијају разне алге, водени инсекти а накупе се и жабе.

Чишћење бунаре бива на тај начин што се исцрпе сва вода из њега а затим сије радник и са два покуја спусти нечистоћу и кофом је извуче напоље. У по неким бунарима (нарочито дубоким) ходе да има загушњивих гасова што је потребно испитати пре но што раденик сије. Испитивање се врши тиме што се о канапу спусти запаљена свећа или лампа, па ако се уgasи отровних гасова има. Гасови се уклањају кад се о канапу спусти расширен амбрел, и за конопац вуче ви-

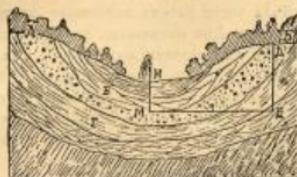
ше пута горе доле чиме се ваздух у бунaru разбије и освежи или се у бунару спусти парче запаљеног угљена, угарци се услед гасова угаси или при томе угије у себе велику количину гасова. Ово одакљавање загушњивих гасова било амбрелом било запаљеним угљем треба неколико пута поновити, као и свећу опет спустити и уверити се да гасова више нема, па тек онда радника спустити, који ће да очисти бунар.

Што се тиче извлачења воде из бунара, оно бива по најчешће кофом; за лакше извлачење кофе служе чекрк, вретено и ћерам. Чекрк и вретено налазе се и прачарштеви су на сантрачу, кофа је привезана на један крај ланца (или конопца) а други крај ланца је пребачен преко чекрка, код вретена је ланци обмотан око вретена. За лакше окретање вретена, односно за лакше вађење кофе из бунара налази се на вретену точак или се налазе паоци луѓачки око 50 см. Како код вретена тако и код чекрка могу се употребити две кофе привезане за оба краја ланца, чиме празни кофа која се спушта олакшава својом тежином извлачење пуне кофе. Код плитких бунара за лакше извлачење кофе служи ћерам, ћерам се састоји из једне греде (6—10 м. дуже) учишћене на прекрет на једном (око 3. м. високом дрвеним стубу са виљушком (дрвени стуб се укопа на 4 до 8 м. далеко од бунара), на дужем крају греде виси ланци са кофом а на крајем крају привезан је повећани камен ради претезана; тежина камена удешава се тако да је потребна иста снага за спуштање празне кофе у бунар као и за вађење пуне из бунара.

Код бунара који нису дубљи од 9-10 м. употребљава се врде често шмок (шумка) за извлачење воде из бунара. У том случају нај бунарим се не прави сантрач већ се бунар поклони дрвеним поклопцима и за поклопац се причврсти шмок а цев за сисање воде са дна бунара. Код примене пумпе за извлачење воде, код неких земљишта није потребно да се бунар која већ довољно да се само цев забије у земљу. Цев је гвоздена и састављена је из више комада, који се даду један у другог заврнути и тиме наставити до дужине од 9-10 м. Комад који се први у земљу побија слизбен је челичним шилјком и за дужину од 30 — 40 см. избушен је са свих страна ситним рупицама, тако да кроз них може вода из земље да уђе у цев. Побијање цеви бива помоћу макара или тешким чекићем. Малем од макара не удара се по цеви већ поред ње о гвоздени прстен, који се ради тога на цев завртањем причврсти. Кад се прва цев побије настави се на њу завртањем друга цев, прстен на који маље удара помери се на виши и поново се побије и т. д. настављају се комади цели док се не постигне довољна дубина и не нађе вода. Да ли је вода нађена проверава се ако се овалажи канап и предмет који спуштамо помоћу канапа на цев. Кад смо на воду наћишли онда на крају цеви заврнемо пумпу и помоћу ње воду вадимо, најпре ће излазити мутна вода а по томе бистра. Ако се не нађе на воду цев се може извадити из земље, то извлачење бива кад се о причвршћени прстеном за цев удара маљем одоздо на више. Извађена цев може се за тим побити на другом месту да би се вода тражила. За одређивање месата на коме воде има парод употребљава врбов прут.

За овај посао потребни су нарочити људи то не може сваки човек да ради а човјеки су Словаци као вештачи да помоћу врбовог прута одреде место на коме воде има. Врбов прут се носи на једном прсту и насе се полako у разне правце, где се прут нагре на једну страну ту воде има и добиће се ако се закопа бунар или почије цв. Зашто је то тако и откуд ова појава да врбов прут показује где има воде научно је не објашњиво али је тако.

Подземна вода често је опкољена не пропустљивим слојевима и принуђена је да се међу слојевима задржава, ако сада слојеви немaju подесни нагib подземна вода може да буде под хидростатичким притиском. На сн. 2. на површини земљијо која А и Б покреће вода у земљу и креће се између непропустљивих слојева В и Г и тада је вода у тачки М под притиском, који при-



Слика 2.

тисак одговара висини Д Е. Ако сада у тачки Н побијена цв онда чим цв дође до слоја са водом у М вода ће сама услед притиска избити на површину а често скакаће и у облику водоскока. Овакви бунари који се оснијавају на физичком закону комуникационих судова познати су под именом *артејски бунари*. Јасно је да су артејски бунари зависни од геолошких слојева те отуда се не могу свуда и на сваком земљишту поставити. Артејска вода најчешће се добија по планинским котлинома, али има артејских бунара и по пространим равницама. Артејски бунари обично дају воде у изобиљу али их треба бушити до на велику дубину често од више стотина метара. Артејски бунари буше се нарочито за то узешим бургијама.

У пределима који немају подземне воде у место бунара служе *накапилице* (цешерне). Накапилица је озидани простор у земљи у облику подрума а у близини какве куће. Олук са куће стреје сведен је у накапилицу тако да сва киша и отопљен снег са крова сцује у накапилицу. Да би вода била чиста и добијала укус за пиће пропушта се кроз песак, шљунак и камен (филтар). Тога ради накапилица има два дела, један мањи који служи као филтар и напуњен је песком, каменом и шљунком и други, који је обично већ и по простору од филтера израђен је у облику подрума. Оба ова одељења накапилице при дну су спојена једним отвором за пролаз воде. У прво одељење (филтар) сведен је олук са куће стреје и у њега се слиje вода са крова, филтрира се и кроз отвор у друго одељење које служи као бунар. Друго одељење има на своду отвор са капком за слив ради чишћења, на капку поставља се шмик за виђење воде или се спушта кофа. Да нећи вода кроз зид пробијала игубила се у земљу треба све

видове као и дно омазати асвалтом, а може да се по зади зидова као и на дну набије један слој илазаче. Након чији највише има у Дилацији.

Стеван Стратимировић

Митрополит карловачки, црквени и просветни радник, био је и први заштитник пчеларства у Срба новог времена. У стара је времена стајало пчеларство под заштитом саме цркве. Стратимировић је знао за то, и имајући различита пчеларска дела у својој библиотеци увидео је из њих од какве је моралне важности за народ пчеларење, те га је зато и сваком приликом и подупирао. За њега кажу да је ишао све штеницима, који су пчеларили и имали велике кованљу, те би их хвалио говорећи: „Такви нам свештеници требају.“ Ова је заслужан и за појаву прве српске књиге о пчеларству (в. Аврам Максимовић.)

A.

Јов. П. Јовановић.

Матица

Матица једина женка у пчелињој задрузи која има развијене органе за оплођавање, а који су органи код осталих пчела заслоњани. Она је јединка која сноси јаја, из којих се излегу пчеле, па размножава пчелињу задругу.

Матица се одлижује од осталих пчела по спољашњости во величини и боји. Она је већа од осталих пчела, а нарочито има знатно већи задњи део тела – трух – једног велике мноштине синушиња јаја, која се налазе у њему. Крила су јој мања, пошто се њи ма ретко служи. Бое је кестенасте.

Млада матица почине сносити јаја пошто се предходно спари с мужјаком – *шрутом*. Онда постаје оплођена матица, и то је права матица. Из јаја која она сноси, излегу се пчеле, трутови и младе матице. Ако се млада матица не спари с трутом и остане неоплођена она ипак сноси јаја, али се из њих могу изледи само трутови, а не пчеле и младе матице. Таква матица није права матица, и назива се *неоплођена матица јајлова матица*, или *шрутовњача* и *шруташа*. Кад се то деси онда пчеле постепено изумрју, а остану само трутови. Пошто трутови нити производе мед, нити израђују саће, нити ради ма шта друго, то је таква пчелиња задруга са неоплођеном матицом осуђена на немишуљу пропас, зато је ова појава непријатља за пчеларе.

Матица се спарује с трутом ван кошнице и то са једном у животу, и остало оплођена кроз цео живот.

Матица сноси јаја од ранога пролећа до предизиму. У почетку сноси мању количину јаја, па, у колико време постаје топлије, и у пољу бива више цветова, у топлико и матица више сноси, а у колико се приближује зима, и у колико бива мање цветова у пољу, у топлико и матица мање сноси јаја. Кад настane зима матица са свим престане сносити јаја, и зато онда престане и размножавање пчела.

Боје или мање ношење јаја зависи и од старости

мат пе. У колико матица бива старија, у толико се смањује и њена плодовитост тако, да кад се сасвим остари онда сасвим изгуби и плодовитост, и онда постаје трутовњача или трутуша.

Матица је најплоднија у првој и другој години живота; у трећој години јој се плодовитост смањује, а у четвртој години плодовитост је знатно смањена. Пре старије матице је такође неповољност за пчеларе, зато се они стварају, да престариле матице замене младим матицама.

У првој и другој години старости матица смесе дневно по 2000—3000 јаја, а особито плодовита матица, и до 4000. Према томе једна матица за цео живот смесе 8—10 милијона јаја.

Матица живи 3—4 године.

У једној пчелиној задрузи може бити само једна матица. Кад стари матица угине, онда се у кошници и-алегу више младих матица. Оне се не трпе и одмах ступају у међусобну борбу. У борби се служе жаокама које матице не употребљавају ни у коме другом случају већ само у међусобној борби.

Кад матица угине, онда пчеле из смесених јаја изведу младу матицу. Али ако матица угине кад у кошници нема јаја, онда се не може извести ни млада матица. Онда из нагона за одржавањем, бива да неколико обичних пчела почну сносити јаја, али се из њих не могу излешти пчеле, већ само трутови, пошто се обичне пчеле не могу спарити с трутом, па ни оплодити. То се зову назови машице или лажне машице.

Интересантно је да су Срби, Хрвати и Словенци дали матици најприличније име. Неки народи је називају краљицом, а други царicom, а оно у истини није ни царица ни краљица; она нити господари нити управља у пчелиној задрузи, пчеле саме собом управљају, а матица је само мајка свих пчела у пчелиној задрузи.

Матичњак

Матичњак или у множини матичњаци, називају се они ћелије на сатовима у кошници, из којих се изводе младе матице кад вато настане потреба у пчелиној задрузи. Те су ћелије знатно веће од ћелија из којих се лежу пчеле и трутови, а разликују се од њих и по облику. Пчеле их израђују обично по мапи сатова, где висе као неке сисице.

Матичњаци се појављују у кошници кад настане потреба да се изведу младе матице. То бива кад пчеле ма којим случајем остану без матице, или кад је матица престарила и знатно изгубила од своје раније плодовитост, или кад се у пчелиној задрузи најмножи толико пчеле да све не могу више остати у кошници, те се је дакле део пчела мора оделити и као *роф изашти* из кошнице, па образовати нову пчелину задругу. Поншто свака пчелиња задруга мора имати матицу, то се, пре во наступи то озвијање или рођење, мора извести још једна матица, па да једна остане у старој задрузи, а друга да изађе са одељеном задругом или ројем. Пчеле обично изведу више младих матица, па зато се у кошници јављају једновремено више матичњака. Младе матице изводе се из јаја из којих се изводе и пчеле. Кад наступи

потреба за извођење младих матица пчеле ирошира из-колико ћелија, обично на мапицима сатова, у којима је матица смела јаја, и од обичних ситних ћелија, из којих се изводе обичне пчеле, сагrade велике ћелије, које изгледају као што је види на слици, и који се називају матичноци.

Од јајета у матичноцима четвртога дана постапе мали бели црвић, који савијен у покукруг лежи на дно матичноца. Чим од јајета постапе црвић пчеле му почну давати храну. Црвићима у матичноцима, из којих се извести младе матице, пчеле дају и више и боље хране, па црвићима из којих ће се извести младе пчеле или трутови. Зато се црвићи у матичноцима брже развијају и расту. У колико црвићима расту у толико се све више исправљају и опружaju дуж матичноца скакај окренута главом доле ка врху матичноца. За осам дана црвићи порасту толико да заузму готово сву унутрашњост матичноца. Тада пчеле напуне матичноце храном, па матичноца затворе. Док матичноци нису затворени зову се *незашторени* или *незрези матичноци*, а кад их челе затворе називају се *зашторени* или *зрези матичноци*.

Од кад се затворе матичноци од тада се затвореним црвићима у њима почну се образовати поједини делови тела: глава, груди, трбух, ноге и остали делови. Тај делови тела су у почетку бели и мекани а доцније добију све више мркју боју и постају чвршићи. Осамнаестога дана, од кад је смесено јаје, младе матице у матичноцима постану потпуно развијене. Онај чељустима које се налазе на глави, прогизују поклоње на матичноцима, и из њих изађу младе матице, прво из најстаријега матичноца, па потом и из осталих по реду старости.

Ако су пчеле у некој кошници остале без матице, онда појава матичноца у њој значи да ће пчеле извести себи нову матицу. Ако пчеле имају матицу, онда појава матичноца значи да се пчеле припремају за рођење, или да ће пчеле престарелу или онеспособљену матицу заменити младом матицом.

Мед

Мед је производ пчеле, који пчеле спровлађују од слаткога сока *мекшара*, који се лучи у цветовима многих биљака.

Од меда, цветлога прашка, који пчеле такође скупљају из биљних цветова, и воде пчеле спровлађују храну, којом исхранују себе и своје младе.

Сви сајтоци ове хране су лако саврљиви, и готово сви количини хране коју пчеле употребе претварају у кра, а само један незнатан део остаје несаврлен који пчеле избацују из тела као измет. То чиме те пчеле могу преко целе време одржати ту малу количину несаврљивих делова хране у превима, па је избацити као измет тек у пролеће, иначе би пчеле или морале ради избацитва излизати иза кошнице, где би немислено пропадале, или би морале измете избацити у кошници, што би такође штетно утицало на живот пчела у кошници.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
ОД ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
У БЕОГРАДУ

Преплату примају и све
поште

На основу највећег решења од
кврта 1869. г. премеску аруштаву
моći пошта бесплатно.

ЦИНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

Државни власник: претседник П. Т. Годовиков

Број 47.

БЕОГРАД, 23. НОВЕМБРА 1924. године.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1889. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

ЦИНА ЛИСТУ

за Краљевицу Срба, Хрвата
и Словенца:

на годину 20 дн. или 80 кр.
ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину даш 45 дн.

Већа пољопривредна школа добијају
дист у поште.

Премјема рукојици се не враћају

Претплате се подижу једанпут
за целу годину.

Година Ц.

Анкета о пољопривредном кредиту

Питање народно-привредна која имају везе
са пољопривредом морају нас увек занимати. Тако
је једно питање — о пољопривредном кредиту.

Пољопривредни кредит не тиче се само пољопривреде као целине, он улази у интерес и појединца, пољопривредних производија. Добро
уређење газдинства зависи од добре стручне спреме; али оно зависи и од довољне употребе капитала, — капитала којега нема свагда на расположењу. Овај је, према утврђеним који су скоччани
са савршенијим уређењем газдинства, у већини случајева недовољан, нарочито код мањих поседника, и онда се јавља као помоћ — пољопривредни кредит. Пољопривредни кредит пружа средстава не само за остварење инвестиција, уређења одлу-
жег тројања, него и за обрт, за кретање, свакодневне и нередовне издатке, без којих газдинство не може бити.

Са времене прилике и већа просвећеност која улази и у наша села изазивају да се у наша привредна претузене, наша сеоска газдинства уноси више капитала. Не само ради уређења газдинства, него и ради производње. Данас газдинство није добро организовано, ако нема доволно стоке, нарочито стоке за произвољну сточних производа (меса, вуне, сточног подимља и др.). А да стока може бити производња, треба да има добра заштите — у добром стајању. Али и данашњи начин производње скочан је с већим издатцима. У разарству већ није доволично стајског гноја што се добија од сопствене стоке, и да би се избегло изнуривање земље гајењем трговинско-индустријских усева, па и постигла појачана производња плодова, обраћа се већа пажња употреби вештачког гнојива. Примењују се савршеније справе и машине у рационализацији обради земље, тражи се боље семе, уводе се нови усеви у гајење производњу, и преко свега трошкова око производње како скочи и нарочито се повећавају у одбране културних биљака од болести и штеточина којима су биљке утолико више изложене уколико су one благородније и производније.

Овакви односи постоје, мање или више, у свим пољопривредним групама. То, па и тежња која долази са савременошћу, да се и пољопривреда индустиријализише, да се у газдинству не произведи и даље само оно и онога колико је потребно за подмирење да мањих преба, него да се ради за прег, изазива и отпорну потребу добро организованог пољопривредног кредиту. Ово се јако осећа у пољопривредној пракси, па се то пре-
нело у јавни живот, и због једног добро уре-
ђеног пољопривредног кредита продире и до Народне Скупштине.

Министарство Пољопривреде и Вода, да би одговорило том захтеву, мада је и само узимало иницијативу, намерио је било да саслуша шири круг стручњака, па да они приступе изради једног пројекта законског о организацији пољопривредног кредита. Ранија тога сазив је бил анкета од многих преставника: пољопривредних удружења, савеза земљорадничких задруга и осталих пољопривредних кредитних установа, финансијско-економских публициста, и родних посаника и чиновника министарства. Тој су анкети постављена била ова питања:

1. Треба ли пољопривредни кредит организовати на чисто државној основи, или на полу-
државној или пак на приватној?

2. Установа за пољопривредни кредит, која би се основала, треба ли да буде за дистрибуцију свих врста кредита, и краткорочног и средњорочног и дугорочног (хипотекарног кредита) и ломбардног, или пак само за некоје објеке кредита.

3. Да ли је боље централизовати пољопривредни кредит у једну установу, бар што се тиче главне централне банке, или пак популарно децентрализовати?

4. Треба ли уопште давати пољопривредни кредит појединцима, или пак само уздржаним земљорадничима, а преко њихових удружења.

5. Треба ли посебно засновати установе, које ће делити кредит земљорадничким и нездруженим пољопривредницима, или пак имати једну установу за обе врсте пољопривредника? У овом последњем случају, треба ли чинити какве разлике и имењу

алужених и нездружених земљорадника у погледу
делења кредита.

9. Однос земљорадничких задруга одно је до
њихових савеза и установе за пољопривредни
кредит, као и однос ове установе према котарским
закладама, у Босни и постојећим вереским
удрugaма.

7. Извори за дистрибуцију пољопривредног
кредита.

8. Висина интресне стope по којој би се де-
лиле разне врсте кредита и дужина рокова по ко-
јима би се имале враћати позајмљене суме.

9. Како да се помогне пољопривредницима и
пољопривредним установама докле нови закон о
пољопривредном кредиту не ступи на снагу....

Анкета се састала 14. септембра о. г. Прису-
твство је и тадашњи Министар г. Куловец. У
општој дебати која се развила, изнета су мишљења:

1. Да би држава требала да потпогне земљо-
радничке задруге, давши им један аванс из суме
коју би одредили од своје стре не за банку коју
имамеана основати за пољопривредни кредит;

2. Да Хипотекарна Банка (у Београду) кре-
дитира савезе земљорадничких задруга, и поједине
пољопривреднике, и да за последње упрости по-
слове око издавања зајмова;

3. Да савезима земљорадничких задруга даје
кредит и Народна Банка и „Чековни Уред“ (Цен-
трала поштанских штедионица);

4. Да савезима земљорадничких оди, сељачких
задруга (хрватских) дају и судови своје депозите;

5. Да се организује Банка за пољопривредни
кредит од државног новца и залужних савеза,
да Банка дје и хипоткарне зајмове (млекарским,
виноградарским задругама и т. д.);

6. Да кредит из Банке добијају и остale
пољопривредне организације (пољопривредна дру-
штва и подружнице, аграрне заједнице и т. д.) и
њихови чланови;

7. Да се неорганизовани пољопривредници не
могу користити овим кредитом, јер не могу пруж-
ити довољно јамства за издати им зајм, и на
тај начин би: „кредитна акција подигла организа-
ције, пошто је одговорност за кредит била у
заједницама....“

А на постављена питања која су напред на-
веденa мишљења су, од прилике, била оваква:

1. Пољопривредни кредит организовати на
задржној основи, а то је: да се установи Задржна
Банка, са улогом државе 10—20 пута већим, и
савеза пољопривредних организација;

2. Да установа обухвати све врсте кредита:
краткорочног, средњерочног и дугорочног (хи-
потекарно) и ломбарданог кредита;

3. Да буде једна установа која ће своју о-
снову организације добити у закону;

4. Кредит давати само организованим пољо-
привредним у земљорадничким задругама, по-
љопривредним друштвима (већима) и њиховим по-
дружинама (пословницима), на јамство и солидарну
одговорност њихових организација;

5. Одговор на питање 5 отпада;

ПОДЛИСТАК

С. Г. ХОЛКИНС

ПРИЧА О КРАЉУ И КРАЉИЦИ*

Превој к енглеској Б. Т.

Још пре много година појави се међу обичним
сиромашним грађанима мексиканских брежуљака један
млади краљ. Но како нико није ништа знао о његовом
краљевском пореклу, то му се се у рођеној земљи
показало врло мало љубави и поштовања. И млади
краљ реши се да пође у сајт и нађе богатију краљеви-
ну у великом народу,—народ који ће њега волети и по-
штovati, a kога ћe он зато bogatom жевтом нагraditi.
Kako je решио тако и учини. U жељи да што пре нађe
обeћanu земљu и своj народ, kраљ „Kukuruz“—joш
недовољno одрастao,—kрену пут k истоку, остављајu
sa собом брежуљке и којима је као дете растао.

После дугог путовања краљ преброди Атлански о-
кеан, дође у Шпанију, одатле пређе у Италију, a из
Италије, Средоземним морем, приспе и у Цариград.

За неко време мишљаше краљ да је нашао своју
земљу и свој народ око богате престонице турске ца-
ревине, али број увиде да се је преварио. „Много већу
и богатију краљевину нађu by ja“—рече сам себи

краљ „Кукуруз“ и поново крену на пут. Тако лутајући
он се једног дана нађe у долини Вардаре, и како му
се ту донадне краљ „Кукуруз“ брзо освоји све српске
земље.

„Ово је моја земља“, узвикну он. „Оаде ћu јa
бити срећна, напредовати, основати моју краљевину и
у њој за увек остати“. Добродушни, вредни и пошт-
ени, а глађу намучени и Турцима опљачканi српски зем-
љорадник, умеће ме волети и поштovati, a јa ћu га за-
тога bogatom жевтом својих класова нагraditi“...

Млади краљ нађe одличну краљевину на богатом
земљишту Србије и много година водио је безбрижни
бенарски живот. Али дође време, кад пламност земљи-
шта почне попуштати, јер хранљивих састројака, које је
краљ у земљишту затекао биваше све мање и мање.
Глад натера безбрижног краља на размишљање. „Не, о-
вако не иде. Не вала ни за кога да је нико сасак. Mo-
ra da se сe jenim.“

После оваквог закључка он стапе тражити девојку
и нађe једну прицезу по имени „Детељина“. Она при-
стаде да му биде краљица и краљ опет отпочне без-
брижни задовољни живот. Где краљица „Детељина“
спреми земљиште, ту је краљ „Кукуруз“ нахрањен ко-
нигде.

Краљица „Детељина“ нашла је: да за биље хран-
љивих састројака земљишта не беху сасвим истрошени, за
време бенарског живота краља „Кукурзу“, већ да је
само готове, биљу приступачне, хране понестало. И

* Сиркулар Пољопривредне Организације Станице Илијајског Уни-
верзитета № 45 (Умовљавају се г. г. економи и учитељи да земљорад-
ничкој помоћи у разумењу приче Сак бројке наведене увеће су
са огласом поља Пса. Ога. Станице у Илијају Сјед. Дражев Сса.
Америке.

6. Котарске заклале у Босни и вјерсијске у-
дуге имају се прилагодити тач. 4.

7. Одговор на 7. тачку садржан је у т. 1.

8. Камата (интересна стопа) треба да буде мала,
а то ће се постићи ако се Банка пријужи Цен-
тралном Савезу Земљорадничких Задруга, те се
на тај начин смање трошкови Управе (рејисе).

9. На 9. тачку Анкета није могла дати одго-
вор; али је напоменуто да би најбрже помоћи-
могла дати централу поштанских штедионица једном
всеком позајмом, док се не организује Задру-
жниа Банка.

На крају је Анкета изабрала један Одбор ко-
који ће израдити пројекат закона о Задружној Бан-
ци и преди га Министарству Пољопривреде и
Вода. Развеје се, да пројекат овај има да прође
изузимајући (степене) и у каквога ће форми
на крају изаби низјија лако предвидети. Мишљења
су о уређењу пољопривредног кредита јако поде-
љена, па и у Народној Скупштини странке имају
различне погледе на то, те, изгледе, да се нећemo
преварити ако речемо, да ово, једно до нај-
пресуднијих питања унапређења наше пољопри-
реде, нећe бити тако лако, па ни тако брзо, ре-
шено како се очекују.

— — — Б.

ИЗ РАТАРСТВА

Пролујимо добро изабраним путем.

Читаоци „Тешака“ сећају се, да је Министарство
Пољопривреде и Вода за 28. и 29. новембра прошле

она отпоче спремати храну за краља и удешати му кре-
вет, какав му нико до тада удеоси није.

Године су пролазиле. Краљ је ујино кошарео сво-
јих вредних поданика сваке јесени, а са краљицом сретно
проводио живот. Па ипак, у пркос њиховог слога и задо-
вљавања, дошло је време кад су обое искуши, да иш-
тиш није вечито и да се све мења. Краљ „Кукуруз“
стале се жалити краљици „Детелини“: да му постельја,
из године у годину постаје све тврђа и тврђа и да
нема доволно хране. Краљица „Детелина“ тада му при-
знаде да је и сама гладна и да њена постельја, која је
до скора била слатка, постаје све киселија и киселија.

Сасвим природно, да је краљица „Детелина“, по-
што је била много нежнијег здравља него краљ „Куку-
руз“, много чешће и поболевала. Додуше, трудила се
је што је боље могла, да се одржи и исхрани ониме,
што беше још у земљишту преостало, а имајући спо-
собности да узима још и најпотребнији и најскупљи
храну из ваздуха, остављала је по нешто мало од
ње, у земљиште, и за краља „Кукуруза“. Па ипак, у
пркос ове отпорности, здравље у краљице „Детелине“
бивало је све горе и горе, а неких година сасвим без-
надено.

Напослетку сазваше и лекаре, да чују њихова ми-
шљења и савете. Развиши доктора, разни су и савето-
вали. Једни су говорили: земљиште потребује боље исху-
шавање; други: земљиште није добро појарано; трећи веле:
није ни прво ни друго, већ треба употребити боље се-

године сазвало конференцију надлежних органа, ради
уређења питања употребе вештачких гвојиба у циљу
бољег напредка наше пољопривреде.

На конференцији су донети врло лепи и сасвим
тачни закључци, само треба да се та закључци енер-
гично и свестрано спроведу, и да у томе учествују сви
који морају сарађивати на подизању знања наших по-
љопривредника, како ће повећати ратарску производњу.

У овом циљу износим и ја неколико поучних чи-
њеница.

Ова година донела нам је у великој већини слабо-
жито; кажу азбог неповољних атмосферских прилика. Те прилике су биле кратког трајања и имале су рђаве
последице, које знамо.

Да ли су слабом житу скривиле само те неповољне
атмосферске прилике од дзи-да? Нису.

На слабо и малокрвно дете најчеше запаљење плућа,
а иста болест најчеше и на једно јаче дете. Оно сла-
бије добива плућни катар, који пређе у туберкулозу
и изазове смрт, а оно друго се отме од даљих последи-
ца и одрави. Шта је главни узрок рђавих последи-
ца запаљења плућа? Главни узрок је, што је дете
било слабо и малокрвно, па није издржало болест, већ
је подлегло.

Слично је било и код жита ове године. Оно је у
почетку пролећа и доцније изгледало бујно, „јер је било
доста кишне, али није имало у исто време оних елемен-
ата, који су потребни, да се на време почне вршити
нормално сазревање зрма и сламе. Нормално сазревање
је задесило за читавих 10 — 15 дана. У то време је
нашила атмосферска неизгода и зрма јој је подлегло,

и међу бољу обраду земље. Сви су ови савети помагали,
али само припремено. Здравље краља и краљице никако
се није поправљало. Напослетку једног дана, рђење
не краљица „Детелина“ краљу „Кукурузу“: Знаш шта
док сам ја још била мало дете, један доктор по имену
„Наука“, посетио је моју породицу и што год јој је
казао било је тачно. Његово знање је савршено! Он је показао: да је азот једно од најважнијих хранива за
биље и да сви чланови породице лептирича имају
способности да узимају азот из ваздуха, употребе за
себе колико им је нужно а остало ногомилују у земљиш-
те, те га на свај начини, овом најскупљом и најваж-
нијом биљном храном обогате. Видиш, отуда нас и зо-
ву „азотоскупљачима“.

Краљ и Краљица јако се обрадоваше кад чушеда
стари доктор још живи и одмах се постараше да до-
бди његов савет.

После детаљног испитивања њиховог здравља док-
тор „Наука“ изјави: да болест разуме, и да је лек врло
прост, само га одмах треба употребити, иначе све може
бити доцкан.

„Главни узрок твоје болести“ рече он краљу „Ку-
курузу“ у земљишту у коме ти живиш. Твоји подземни
треба мало више рапчуна о теби да воде. Ако жеље да
створи постојаој здраву кућу за тебе и краљицу „ДЕ-
ТЕЛИНУ“, нека гноје, сваки хектар свога земљишта, са
по један тон ситно смаленог фосfatног камена и четири
тона смаленог краца, сваке четврте или пете године.

смежурало се и остало штуро, добијаш иначе све знаке зрелости, тако да се то може називати насиљним сазревањем.

Да ли су сва жртва тако страдала? — Мали део није. — Ево огледа.

На две њиве 4,5 ha, укупно 9 ha, банатске и сечачке пшенице на имању Ниже Польопривредне Школе у Али (Бачка) било је 10 огледних парцела са чилском шалитром, 16 са разним мешавинама суперфосфата, колијеве соли и чилске шалитре и 1 на детелишту.

Без изузетка, на свих споменутим 27 гиојених парцела пшеница, и једна и друга, сазреве су 10 — 12 дана раније него на натојених парцелама. Гиојене парцеле дале су потпуно једро зрно, дале су га знатно више и са знатно већом хектолитарском тежином, док су обе пшенице на негијеним дале штуро, спржено зрно, иako су до пред арење биле бујне скоро као и негијено.

Потпуно исте резултате сам утврдио на огледима, које су вршили земљорадници у 14 различних села.

Јасно је, да су обе пшенице на парцелама гиојена вештачким гиојинима, и сају на којој је био пре-дусет превес детелина, имали у право време не само доста воде него и потпуно дољично хране потребне за нормално бра развој и сазревање, т. ј. оне су се солидно (правилно) изграђивале, а пшенице из негијеној земљи биле су споро и несолидно изграђивале, јер осим много воде, нису на време ни дољично имале других елемената и стекајући потребних за солидан, нормалан развој и сазревање, па им је даље животне радње (функције) уништила прва елементарна непогодка.

Да вије најшала елементарна непогода, пшеница са негијених парцела не би ви ојда стигла пшеницу са парцела гиојених вештачким гиојинима, јер гиојене су увек имале на време, и више хране.

То су показали лајски огледи, када је била добра година за пшеницу.

Ова година је за кукуруз врло повољна, па се и на 32 огледа са кукурузом показало, да је кукуруз са парцела гиојених вештачким гиојинима боли и да га је било више, него са негијеним или гиојеним са малим и средњим количинама стајског гиоја.

Проф. Јанко Вукличевић

Директор Ниже
Польопривредне Школе.

ПОЉОПРИВРЕДНЕ ШТЕТОЧИНЕ

Голубачка мушкица

То је назив за више сличних врста мушкица, које спадају у род *Simulium*, fam. *simuliidae*, red: *dipterae*.

Оне су скоро све исте величине, само се разликују неким мањим посебним ознакама, које се могу јединно помоћу микроскопа или јачега повећана уочити, те су према тим ознакама и добиле своја нарочита имена, као и. пр. *sim. maculatum*, *sim. ornatum*, *sim. reptans*, *sim. argute-atum* и т. д.

Пре се веровало а верује се и данас у народу, па чак и у самом Голубцу, да се мушкица леже у оним ве-

ликим рупама и пећинама око Голубца, тврђаве на Дунаву на улазу у сам Београд, те је народ о њему постапну, животу и рођењу измислио читава бајке.

Научна испитивања која датирају већ неколико деценија и на којима су својим радом предишли проф. dr. Темешвари, dr. Медовић, а у најновије доба проф. dr. Жив. Ђорђевић, доказали су, да легло мушкицама није ни у каквим рупама ни пећинама него у поточијима око Голубца.

Најновија испитивања Dr. Кондићи и Баранова показали су, да се мушкица не лежи само у потоцима око Голубца, него су њезине ларве и лутке откриле и у неким потоцима оних крајева, где се она уопште појављују и где напада стоку и људе, тако и пр. у неким притоцима Тимока, Нишаве и т. д. Сем тога су исти нашли, да није тачна тврдња неких истраживача, који веле, да се ларве мушкице налазе и у великој множини и у Дунаву, оди дури његових обала чак до Текије, те да би тобоже то био већ један од главних разлога зашто је мушкицу немогуће уништити.

У једно врло важно практично питање, т. ј. како би се мушкица могла уништити, није се до данас скоро нико озбиљно ни упутио, јер је свакоме изгледао, да је то у опште немогуће.^{*)} Так у најновије доба (1924) пошло је за руком испитивачима Dr. Кондићи и Баранову да испитују мушкицу и то питање у принципу реше и опитима су показали, да се помоћу известнога хемијског средства уз систематски организован рад може мушкица уништити за срезимо прократко време и уз неизваждане материјалне излазате, с обзиром на огромну штету, коју мушкица из године у годину чини. Према статистичким подацима за годину 1923, штета од мушкице, коју је она починила на сточи у областима пожаревачкој, смедеревској, моравској, тимочкој, нишкој и врњачкој цени се на 25 милиона динара. Разуме се да сви случајеви пису ни пријављени.

Мушкица је велика попут комарца, 3—4 мили. дуга, а облегнута је свака врста другачије.

Мушкице се почну рођији половином априла. Велика рођења показују се у три маја и то: половином априла, почетком маја и концом маја. Мужјаци остају на месту где су се излегли и већ након 3—4 дана угину, док женке удаљујући се од потока лете по неколико километара у ројевима, и попут облака изазову моментану помрчну у крајевима где се појаве.

Како у ројевима тако и појединима падају на стоку и људе, сишу им крв и брзо се удаљавају на потоце где лету јаја. Јаја се задржавају у свим потоцима на лишћу, граничима и трави. За извесно време образују се из јаја ларве, из ларве лутке, а из лутака мушкице. Колико је времена потребно из једног стадија у други, то је предмет даљашњег испитивања, а тек кад се то тачно установи, можи ћemo лакше и са већом сигурношћу и борбу против тој опасној мушкици подузети. Већ сада сигурно знамо, да ћemo мушкицу моћи уништавати у стадију ларве.

^{*)} Проф. dr. Ђорђевић прозучавао је мушкицу са мрфолошко-биолош-е-такси-ко и дејство његовог ефекта. Истим питањем бавио се и Willcock, Messerli и Његовић и м.д. Последњи покушао да примене и методе серологије, да излага да више успео,

Како се понаша стока при појави мушница?

Чим се примете ројеви стока се сило узремира. Говеда кво помзима трче око и траже склоништа било у штала било у грмуљу. Свиње беже у ломке и азрију се до њушке у блато. Коњи се пропишу и машући репом и главом тамо-амо одбијају нападају мушкица. Пернати животни потпуно је имуна, она мушкица без божани дочекује, па је чак и пројдијре. Човек на њен убод такође реагира и познато је доста смртних случајева, нарочито код деце.

На сточи се мушкице купе око уста, ноздрава, ушију, чмару, по виџену и трубуху. Често се завлаче, и то у великој множини, у појединачне отворе, тако и пр. у уста чак до ждрела. Плазећи по кожи уз драку сишу крв и бразду напуштају жртву. Највише страда млада стока. На месту убода појаве се првакасте пегице као код јудеа бубе. Убод идије сувине остаса. Ако више мушкица напада и изједају, неконеколико минута, а каткад и некон 2 сата, појаве се знаци тровања: малакалост, укочес поглед, убрзан или врао слаб пулс и бразду дисање. Смрт наступи неконеколико часова. По којимпут примете се на врату, између ногу, на вилему и мешиница веће опекование.

Бремене животиње побаце, а неке чак и ослепе.

У гркљану угинућих животиња назадимо скоро увек небројено мушкица, које слузакому тих делова тако изједају, да исте услед разорбрангије отрови интоксин, и та отеклини заједно са мушкицама, које се скуче као у некој пулку, делују као механички запрекапри дисању, те су многи лекари мишљења, да велики део животиња већ услед те механичке запреке угине. Најтеже су последице код првог ројења, док су код другог слабије а код трећега се скоро и не осете.

То се различито тумачи. Једни веле, да животиње првим уједом, ако не угину, стекну имунитет, друге мисле да су животиње при другом и трећем ројењу опрезније и да се благотврдно сакрију, а трећи кажу, да се мушкице код другог и трећег ројења не појаве никад у тако великом броју као код првог ројења.

Како се народ бори против мушкица?

Чим би се осетило, да се мушкица појављују чобани би стоку бројно сакутили на једино место, те сламу, ћубре и граве унукло палили. Ако се стока нализи близу штала, она би сама потчрала у штала а чобани би пукотине на вратима и прозорима кадили димом. Добро је стоку што чишће прати дуванском водом или раствором Буровса. Као врло добро средство показало се мазање стоке, нарочито оних места где је кожа танка, са кречном водом помешаном занеменим уљем или са мешавином катрина и нессолаже масти. Грољо кога су мушкице изједали треба ставити у мрачну и чисту стају, те му дати $\frac{1}{2}$ до 1 литар љуте рижије, како би се рад срца регулисао.

Мере, које су досад од стране наше и румунске државе подузимане, као затварање пећина и чишћење потока биле су безуспешне, јер како смо видели, мушкица се у опште не леже у пећинама него у потоцима, а друго што је чишћење било само механичко, а оно на уништење ларви и лутака није скоро никако утицало. Вероватно је, да се мушкица првобитно легла само у пото-

цима око Голупца, а одатле да се поступно (сукцесивно) ширила из потока у поток и у друге крајеве. Из будући се што пре на њеном сузбијању оди, уништењу подузеле ефикасне (успешне) мере, сигурно је, да ће се она проширити и на остале области наше државе и тим ће борба против њој бити још више отежана.

Др. К. Кондак, инсп.

ИЗЛОЖБЕ И ПРЕДАВАЊА

Пољопривредна наложба у старом Бечеју (Бачка)

— Сарчетас —

Кокона је било: јапанске беле расе, француске бледе и македонске жуте.

Статистички подаци из свиларства показују,

Олгајинача,	дато,	добијено,	мехурка
1920. г.	480	10.550	6328
1924. г. 1918		35.325	80 кгр.

1.924. г. 1918 1.145 564.25 кгр.

У истом одељењу било је изложено садница дудових кроја и семе дудовог.

Пољопривредне справе и алати изложени су били од фирме Мелихар из Новог Сада, Фелборда и Шумахера из Старог Бечеја, фабрике „Ораница“ из Брода на Сави и Српског Пољопривредног Друштва. Од ових било је изложено: плаугова, прашача, дрљача, сејалица, ветрљача, крупаљача, прекупача, сечке за сточну храну, мулчаја, прскалица, пумпи за воду и др. Изложен су била и два моторна плуга Фордан и Кортиган. Са овима је извршена проба орања, где је на месту заступник првога давао обавештења о потребију количини бензина и мазива, површини и времену обраде, рукојању и употреби за друге послове, а заступник другог није вршио никакве прораде нити је могао дати обавештења.

Млинови гг. Молиера и Шумирев, који међу дневно по веће количине брашна, изложили су били све врсте брашна, мекиња и гриза у теслама, назначавши и це не ових. По сазнавању сви лифери су своје производе на шири кругу земља, а највише за Босну.

Пивара Гербер изложила је у судовима своје производе у разном ставу.

Ручни радови изложени су неколико у лепим прimerцима, али изјубљени од Софије Бр. Миладиновић из Старог Бечеја. Вунене теканине: ћебад, женске мараме и капуту било је у довољном броју. Изгледа да им и цене нису скуне.

Израђеније руских избеглица, којих има и овде у већем броју и раде, саставе се већином из дечијих играчака израђених од отпадака разног материјала, те је корисно видети их нашта се све може испористити.

Интересантно је било лепо израђен и изложен један мали вероплани кога је сам радио Орен Цигурски уч. IV раз. грађанске школе у Старом Бечеју.

7. септембра пре подне отворена је изложба сшоке. Био је вели број грађа коња, говеда, свиња, и оваци али највише је било приплодних коња већина расе англо — арапа, а било је и ионизуса. Од говеда је било подолске и сименталске која по обавештењу све више поистакне прву — подолску. Угледна су одељења била пастави и бикови општице Старо-Бечејске и Пе-

трово-Селске, и докле би ове требало замењивати и још увек држати гајити по досадашњем примеру па једном усвојити да се на исти начин прошири и на остале општине код нас, дотле сам чуо да се овај број грађа сваке године смањује код већ постојећих промподних станица.

Од овација био је мали број расе пигаја, а од свиња такође мала број расе мангалице.

Живина је била мало заступљена са неколико примерака кокошка, гусака и голуба.

Млекарски производи били су изложени од Аграрне Заједнице у Жабљу и Витомира Ружића, Сви су примерци за сваку похвалу.

По статистичким подацијама г. Виноградова, у Састро-Бечејском срезу било је:

Ковача	11.438	грака на 100 стакова.	19 грака на 1 кв. килограм.	15 грака.
ловца	16.107	• • •	28	• • • 21
овца	18.345	• • •	32	• • • 2406
свиња	23.655	• • •	42	• • • 314

7. после подне била је трка коња и аутомобила. Такмичара је било већи број, могу рећи већи но што се виђа на тркалишту Дунавског Кота Јахача.

Изложба је била отворена 6 и 7 септембра за публику. Посете је било доста, али сматрам да ће ове било и више да није наплаћивања улазница и то за одрасле 10 а децу 5 динара. Иако изгледа да то за тамошње богатство није ништа, ипак се са овим не слажем.

8. септембра изложба је целог дана била отворена за наставнике и ђаке бесплатно, а истог дана увече затворена.

За време изложбе одржано је предавање г. Јанко Вукчићевић, директор пољопривредне школе у Ади, о употреби вешмачких ћубрета. На предавању је било већи број пољопривредника, као и државних економа, код којих сам видeo велико интересовање. Од присутих дознао сам, да је г. Вукчићевић познат целој окolini, да је организовао и одржавао у окolini споразумима са државним економима око 40 предавања за побољшање приноса усева, о обради земље, избору и преремању семена, ћубрету и ћубрењу, борби против суше и др.

Од пољопривредних чиновника и економа изложбу су посетили г. г. Јанко Вукчићевић, директор Пољопривредне Школе у Ади, Мномир Калановић, суплемент и Јован Мијановић, учитељ, исте школе; Андрија Жоржик, економ из Сомбора, Паја Чагричев, ср. економ у Жабљу, Борис Стефански, ср. економ у Новом Кељници, Константин Герман, ср. економ у Вел. Киквиди, Димитрије Кафеловић, ср. економ у Алији Бунару, Душан Тапавица, ср. економ у Вел. Бечкереку.

На изложби сам упознат, да у срезу Ст. Бечејском постоје ова пољопривредна Удружења:

Пољопривредна Подружнина 3 са 202 члана

Земљорадничка Задруга 9 . 432 "

Бачка Газ. Удружење 2 . 260 "

Виноградар. Удружење 1 . 402 "

И ко су ми више њих изјавили да им нису позната биле овакве изложбе, ипак је преиђавачки одбор својим уложеним трудом учимо доста да заслужује најдужу похвалу.

За уложен труд највећу похвалу заслужује г. Сергије Виноградов, српски економ у Ст. Бечеју, као и г. Александар Цигурски, председник Подружнице д-р Павле Балашев, председник Ст. Бечејског Гаџинског Удружења, Радivoј Остојић, Милivoј Ковачев, Момир Павићић, Васа Хадићајев, Младен Предић и Переа Кобиларов, чланови Подружнице, Удружења и приређивачког Одбора. 15-IX-1924. год. Изасланик Српског Поп. Друштва. Београд. Алекс. П. Рашиковић

БЕЛЕШИКЕ

Вино и жода. — Под овим насловом написао је Г. Л. Машеј, директор енотехничког завода у Паризу, белешку у *Виноградарском Прегледу* (Revue de Viticulture), коју преносимо углавном тачкама и у наш лист.

Утицај моде осећа се такође и у избору вина, без сумње са мање нујљивости (каприциозности) него што је случај код одела, при свем том доволно да се види тедеског утицаја на методе винарства и глас појединих чуvenих вина.

Тако све до последњег века првено бургоњско вино је цењено је као најбоље лако пенујашко вино Волнажко, данас су то вина Јака, Шамбертанска, Карантанска и т. д., који се траже. Румена (ружичаста) вина имала су врло много потрошача до краја последњег века; а вина бледа Лоренска, румена Аникујска, Тарелска, Провансалска, Турска, доста су сачувала својих љубитеља, или се њихова потрошња смињала у колико је расла потрошња белих меканих вина, и јер их често замењују гласовита румена вина која у деликатности одражују белим винима јачину преноса.

Справљање меких белих вина припада односно извесним регионализмима, Саторну, Манбазилику, Гелаку, којима се приручјују признате косе Анжујске, Туренске и т. д., а врло добрих година и Аланске; то чини у ствари особита обалатост шећера у ширини, услед чега остаје непреверelog шећера, јер садржина алкохола 14 до 15% спречава вреље.

Укус за мека вина, за којим се одушевљавају многи потрошачи, учинио је да се разшири застапљавање белих вина сумпоришењем шире; али како та вина не обилују доволно алкохолом, то се опет прибавља сумпорастој киселини ради конзервирања. Ако је превласт мириса и на сумпор одвратан неким потрошачима, што се, уосталом, настојава да ублажи младим финијим винима, за многе друге који нису тако обавештени сумпораста киселина чини се, да је допунски део карактера таквих вина ...

Тражња оваквих вина појачава се сваке године и ступају на глас румених вина, као што су га некада имали. Да би одговорили жељи купаца, многи виноградари су одлучили да један део овогодишње бербе опреде за производње румених вина ...

Када смо вадоцнили са овим сетвом, онда у којој дубини треба сејати семе усева? По општем правилу сетву озимих усева треба извршити што раније, како би се биле могле да зиме толико развити, да би постале што отпорније према хладноћи. Јер

укупно су поједини биљкини органи развијенији, утоко ће оне боле одолети снагијује зиму издржати.

Ододимо ли са сетом усева, онда морамо гледати да биљка која улази у зиму, мора бити што јача и развијенија. Ради тога се сече сејати што могуће пливе, како би биљка што брже никла и до зиме потпуно се развила. Али за то морамо водити рачуна, да се не дође сувине влажко — близак површини с тога, да не би биљке живе доцнијим слегањем земље остале голе.

ГЛАСНИК

Посета Дому Друштва „Привредник“ у Београду, Студеничка 62. — На дан 13. октобра т. г. по подаци, чланови Управног Одбора и чиновници Српског Пољопривредног Друштва, на челу са својим Председником г. Пајом Т. Тодоровићем, посетили су Дом Друштва „Привредник“ у студеничкој ул. бр. 62 у Београду.

Посетиоце је врло радо дочекао и до ситице им објаснио циљ и рад ове установе уважени основалац и директор „Привредника“ г. Владимира Матијевића.

Отмен, љубазан и необично предуретљив г. Матијевић пројео је посетитеље кроз све просторије Дома, а нарочито их задржао у одељењу, где је било на окупу око 50 младића из разних крајева наше државе, које Друштво „Привредник“ упуњује на разне занате и трговине.

Пред свима посетиоцима, г. Матијевић је изводио једног по једном младићу и стављао им разне питања, а нарочито због чега су овде прикупљени.

Сви младићи одговорачи су на постављана им питања јасно и бистро, а нарочито је привукло пажњу посетиоцима, када су ови младићи изговарали 10 заповести, о њиховој припреми за будућност.

Управа „Привредника“ задржава ову децу по неколико дана у свом Дому, да би могла деца заборавити тугоњавање за својом фамилијом, а затим их распоређује и упуњује у разне крајеве наше државе на разне занате и трговине.

При упуту, Управа издаје сваком питомцу писмо за господара куда се шаље. Даје му бесплатну жељезничку карту а поред тога и једну отворну карту, привезану на капутчићу, на којој је исписано његово име и презиме, одакле је, у које место путује и код кога господара.

Чим Управа Дома снабде сваког питомца са напред поменутим легитимацијама, упуњује га у одређено место, а истог дана пиše своме поверилику у дотично место, да је питомац И. И. данас упућен на занат (или трговину) у Н. (место), код господара Н.

Ово засебно писмо Управа упуњује своме поверилику, зато, да би овај могао водити бригу и надзор о њему, као и евентуалне несугласнице ако би их биле између питомца и његовог господара.

О тваком питомцу Друштво води евиденцију, па био он шегрт, калфа, помоћник па чак и кад постане својим господаром.

До сада је ово Друштво упутило на разне занате, трговине и остале професије око 16.000 питомаца, од

којих има доста велики број и самосталних занатлија и трговаца.

Да би још из ране младости питомце затрејало и упутило ма штедњу, Друштво се постарало и код најочитијих повлачних занава створило им одељења за њихове уштеде, које они могу ма колике оне било улагати.

На завршетку занатства, или усавршења у ма којој другој грани, питомац који је улагao на штедњу бар 5 — 6 година, имаће од своје уштећине добар капитал, према коме му и Друштво „Привредник“ приликом отварања самосталне радије отвара 10 — 20 пута већи кредит, да би одмах могао самостално радити.

Ова установа развила је детаљност пре рата преко Саве и Дунава, а после рата и на остале крајеве наше земље.

Највеће заслуге за подизање ове установе на даљи степен, припада неуморном г. Матијевићу коме и са илје стране хвале!

N.

ЗАПИСНИК

XL. раздвојено седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане на дан 6. новембра 1924. г. у друштвеној Дому у Београду.

Били су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, П. Прекидачки г. Др. Танасије Митровић и чланови Управног Одбора г. Ђ. Ђ. Јакшић, Никола Ж. Петровић, Софија Петровић, Сана Ракић, Александар Ракић, Драгутин Сремаћ, Милан Ћамљаковић и Павле Петковић, као гост г. Младен Протић, пешакомар. Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Велемано: секретар г. Мик. Ст. Стаменковић.

I.

Прочитано је записници XXXIX. раздвојено седнице. — Одбор усвојио кратчики записнике.

II.

Прочитано је мишљење Одбора о книжи Популација. — Одбор усвојио предложене измене.

III.

Председник саопштава Одбору, да се овај Друштвена Савет приближи, па потроши дојети одлуку о припреми исте. — Одбор беја Одбор и то: г. Софија Петровић, чланка Управног Одбора, Душанка Ђакшић, инспекторка и Николаја Стаменковића секретари да припреме све што треба за Савету.

Тако исто одлучује је: да се позва г. Миломир Милорадовић управ. крајин. војног редарског на Јагодине, да на три дана пре Савета и најкоду дође у Београд и најкоду комерцијалног дома и повери уређај. Није дозвољено прихватити му по 100 дака, и по 100 дакира и најкоду репрезентације.

Пореклог овога одлучује је: да Друштвени багаџајник г. Милан Ћамљаковић одмах позове молере и погоди малаше Саде која ће бити готова до 9. окт. месеца.

За Друштвени Савет трансига ће у сакупљањима на Управе Пељешачког Добра Топчидар.

IV.

Прочитано је ставе Прутићеве благајнице и магацина на крају месеца октобра т. г. — Одбор прими знају прочитано ставе.

V.

Прочитана је молба Удружене Резервних официра и ратника из Београда, да смештај одела резервних официра у Друштвени мајаци. — Одбор је одлучује: да се уступи Удружену средњим магацима Друштвеним без никаке одговорности за Друштво.

Са овим је седница закључена.

Српског Пљоопривредног Друштва Пљоопривредни Календар за 1925. годину.

изашао је с овом садржином:

1. Сарадници. — Ове године има Слика Н. В. Наследника Престола Петра. — Родослов Краљевског Дома — Државни празници. — Празнични дани. — Предговор Уредника.

II. Календар за 1925 годину за православне и римокатолике. — Мусимански календар.

III. Поучни део. — Мијут. М. Савић: Повећање производње. — Кост. Поповић: Оглед у пљоопривреди, његов задатак и извођење. — Д-р Е. С. Поповић — Пешић: Повећање жетве сељачких поседа употребом вештачких ћубрина — Драгом. Ћосић: Олабирање (селекција) кромпир. — Ант. Мајоровић: Хмељ и његово гајење. — Д-р Тимотеј Локот: Еспараза. — Д-р Ст. З. Ивановић: Зарезне болести била. — Недељко Дињац: Мешавина биљака и животиња, укрштање, наслеђе, одабирање. — Д-р Бож. С. Попадић: Оцењивање краве музаре — Марја Б. Попадић: Преобраћање сиромашног краја у напредан и богат помоћу ливада и одгајивања стоке. — Д-р Фердо Керић: Калемљену (шепелјеву) оваци против болине. — Никола Ж. Петровић: У прилог произвоне квалитетног вина. — Милован Милорадовић: Прерала нездравог грожђа. — Бож. Скалица: Употреба чистог квасца у винастру. — Цикнудот вина. — Војт. Бурјан: Бреска — Јов. Јекић: Гајење ораха у Француској. — Д-р Јул. Вагнер: Културе (гајење) биљке у самоодбрани. — Ант. Мајоровић: Уређење малих градина — малих парковова — и гробља. — Благ. Д. Тодоровић: Водни колачи, звани „смокве“ — Бор. Запольски: Кљукове живане. — Срет. М. Адиг: Пчеларски гај. — Јов. П. Јовановић: О производњи воска. Ал. Г. Јовановић: Подизање лудова ради храњења свилобуза. — Риста Тановић: Гајење свилобуза у Ђевђелији и Ђевђелијској околини. — Војт. Бурјан: О производњи четинарских садница из семена и подизању шума четинарских. — С. Изабела Госић: Положај сеоске жеље и њено просвећивање. — Д-р Добр. Гер. Поповић: Слабедавање водом. — Јов. П. Јовановић: Кроз Чешку. — Марко Мојсијловић: О заштити пљоског имања по српском законодавству. — Месечни пљоопривредни радови.

IV. Потсетник — Састав стајског гноја — Тежина 1. куб. метра ћубрета — Састав вештачких гнојева — О количини употребљеног семена и жетвеним приносима разних усева — Садница потребних на 1 ха. — Проценти сасушивања — О справама и машинама за припрему хране и сређивања жетве — Жетва људском снагом — Температуре клијава за разне усеве — Врсте птичњака билаца — Преглед просечних млечних подобности појединачних раса — Просечни састав најзначајнијих врста млека — Упоређење између тежине и запремине неких усева — Растројање места и број чокота — Ветрњак вина и алкохола у дрвеним судовима — Шефер у ширини и алкохол — Исправка широмера — Трајање клијавости код градинарских усева — Орание сточном запрегом — Машине за припрему семена и сејање — Календар бремености стоке — Подобни за приплод — Жар траје — Број женки на мужјаку — Бременост стоке — Састав хранива — Млада грала сишу — Грала остају бремена — О пљоопривредним грађевинама: Стаж за коње, стаж за газеда — очварници — санџаци, — живинарници, глојиџи и јама за стоку, сувоте (шупе) за кола и машине, леденица, сувоте затворене и сувоте отворене за смештај хране у склону, амбари житнице

кош за кукуруз — Термометарске скале — Како се израчунава запремина судова када се измери метром — Претварање ланаца земље у аре и хектаре — Претварање лунаума у хектаре — Претварање ока у килограме и драмова у грамове — Претварање акова у хектолитре. Подружнице Српског Пљоопривредног Друштва Српско Пљоопривредно Друштво

Пљоопривредне установе: Пљоопривредне школе; Специјалне пљоопривредне школе; Пљоопривредне станице; Заводи за сточарство; Пљоопривредна Услуга Добра; Пљоопривредно-хемијске ослобадачне станице; централна савијарска управа; Државни дудови расадници; Државни лозни, лозно-воћни расадници и Белошките станице; Дечјији пљоопривредни клубови; Српски самоуправни воћни расадници.

Свечани Срд. Пљоопривредног Друштва:
а) За напредније начине рада; б) за разне списе.
Чланови Српског Пљоопривредног Друштва.

Пљоопривредницима!

Заступништво фабрике „Зорка“ — Суботица за фабрикацију вештачких ћубрета, вољно је давати посједницима, **бесплатно**, по једну малу којичину суперфосфата, ради пробног ћубрења. Олај који је употреби и опртајају дејство суперфофата, иако се обрати картом, на адресу „Амин-раде“ Краљ Миланова 85. Београд, где ће и потребна упутства о употреби суперфосфата такође бесплатно добити.

Овлашћени лозни расадник Фрушка гора!

Препоручује своју на зелен-калемљену вино-ву лозу, која је по доказу највиших стручњака избољља, а нарочито за јужне крајеве. Затим оживљену Амер. Лозу, пропоре, за кalemљење на зрео и зелено. Калемове воћа и воћник дивљака, све загарантовано здраво, добро развијено и ужиљено. Ценовици са описом сората бесплатно.

Јанко Шарич,

Институт вино-и винарство и виноиздвојство
Петроварадин-Мајур
под жељез станице

Моле се управе Подружнице Срп. Пљоопривредног Друштва, државни економи, обласни пљоопривредни рефенти, управници расадника и остале пљоопривредне органи, као и књижарнице и остали пријатељи пљоопривреде, да се писмено пријаве Друштву за потребан број примерака Пљоопривред. Календара за 1925. год. Друштво даје за своја књижевна издаша 20% радага.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
укупнују се
СР. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1889. г. преписку друштвеној
који пошиће бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, преносачки, В. Т. Токоровић

ОСНОВАН 1859. ГОДИНЕ

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Ћаше пољопривредних школа добијају
кест у пола цене.

Примљени рукописи се не враћају

Претплати се почиње једанпут

из целе године.

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

БЕОГРАД, 30. НОВЕМБРА 1924. године.

Одговорни уредник, Д-р В. Н. Стојковић

Број 48

Година II.

Сарадницима ТЕЖАКА

Да би ТЕЖАК имао довољан број добрих сарадника и разноврсан материјал који одговара његовом задатку, Управни Одбор Српског Пољопривредног Друштва, на предлог Књижевног Одбора, одлуком од 14. октобра т. г. одлучио је: да се од 1. новембра ПОВЕЋА хонорисање штампаних радова у ТЕЖАКУ.

Тако ће се хонорисати од штампаног табака:

- | | |
|--|----------|
| 1) Уводни чланци и чланци од величјег значаја, оригинални по идејама или који износе какву новину и савремену праксу, по | 800 дин. |
| 2) Чланци прерадени, позајмљени из стране литературе по | 600 дин. |
| 3) Преводи по | 300 дин. |
| 4) Белешке, гласник, књижевни прикази, дописи, извештаји и некролози по | 400 дин. |
| 5) Подлистак ако је оригинал по 600 дин. а прерада по | 400 дин. |
| 6) Одговори на питања по | 800 дин. |

О овој одлуци Друштво извештава сараднике ТЕЖАКОВЕ ради знања и управљања, а нарочито очекује од својих редовних чланова, да ће у овој новој таксацији наћи довољно награде за своје радове, те да тиме припомогну да се ТЕЖАК одржи на достојној висини међу листовима своје струке.

О ПОКРЕТНИМ ШКОЛАМА ЗА СЕОСКЕ ДОМАЋИЦЕ И О ПОКРЕТНОЈ ШКОЛИ ЗА СЕОСКЕ ДОМАЋИЦЕ У БРАНКОВИНИ.

(са 2 слике)

Многим пољопривредницима, па и читаоцима "Тежака", можда вије познато да постоји покретна школа за сеоске домаћице, коју је основало одељење за пољопривредну наставу Министарства Пољопривреде и Вода.

Иста је школа основана по закону о специјалним пољопривредним школама од 30. новембра 1921. године. Све до доношења истога закона код нас су постојале само опште пољопривредне школе, које су обухватиле све пољопривредне гране. Међутим се је, нарочито после рата, јасно осетила потреба за специјалним пољопривредним школама, т.ј. таквим школама, које ће обрађивати само једну или мањи број пољопривредних грана, које, мањи наставни програм, простије по уређењу, је јединије за издржавање, лакше се отварају

и што је главно у свему прилагођавају потребама и приликама средине у којој делају. У такве школе спадају и пр. специјалне школе за винарство, градинарство, млекарство и т.д., па се ту узвраћају и школе за сеоске домаћице, каква је и школа у Бранковини, о којој ће бити речи.

По члану 2 правила за покретне школе за сеоске домаћице задатак је тих школа, да сеоско женскиње обучи савременијем раду у оних грамма пољопривреде, које су потребне за сеоско женскиње, да их спреме за добре домаћице, и да допринесу њиховом општем васпитању и образовању. Школе су покретне, и премештају се из села у село, а нису уређене интернатски.

Сеоска домаћица и пољопривреда у најтешњој су вези; жена је на селу најактивнији сарадник човеков у пољопривредним пословима, па је отуда сасаји природно и потпуно на свом месту, да старање о њеном стручном образовању преузме Министарство Пољопривреде, коме је то у осталом и чланом 10. закона о уређењу тога Министарства стављено у дужност.



Зграда, у којој је размала почетна школа за сеоске домаћице у Бранковини, а у којој је учено и чика Љуба Ненадовић.

То образовање има бити упућено поглавит у *покретном правцу*, по чему се ове школе битно разликују од школа за домаћице, које оснива Министарство Просвете, па им је то и прво главно обележје. Друго је обележје ових школа, што нису везане за једно место, већ су *покретне*, те могу допирати у најудаљенија села по принципу „школу у село“ а не обратно. Та мон прилагођавања нашим приликама и потребама, културном нивоу средине у којој делују јесте једно драгоценно њихово преумнство над сличним школама. Доиста је мало сељака, који могу и хоће, да своје кћери одвоје од куће и села, ма и за кратко време, а о тој се околности мора водити рачуна.

Треће им је обележје, што трају *краћак време*. Иструство из њиховог досадашњег рада покана

зало је, да је сељаку немогуће одвајати женско дете на дуже време, па баш да је школа и у самом селу. То је и разумљиво, кад се позије оскудница ради снаге у сеоском дому, а многобројни су послови, које врше девојке на селу, па им и само тромесечни течaj пада тешко, нарочито у време великих пољских радова.

Четврте им је обележје што примају и *недавно мене девојке*.

Када се има у виду, да је врло незнатај пропенат писмених сељанки (можда и 5%), онда се јасно истиче потреба за школом, која ће образовати и таква лица. По досадашњем искуству у доманичким школама такве девојке, и ако не могу пратити у потпуности теоријска предавања, ове марљиво прате све практичне послове, а као што



Ученице покретне школе за сеоске домаћице у Бранковини са својим ливима наставништвом.

ПОДЛИСТАК

С. Г. ХОЛКИНС

ПРИЧА О КРАЉУ И КРАЉИЦИ

(Превео и прерадио Б. Т.
(Српштак))

Па онда, нека не дозволе да ти заузимаш једно исто земљиште по неколико година узастопице, већ нека пусте да на њему и друге билке расту. Практикујте плодород! Тако и пр. ако желе да уведу трогодишњи плодород нека сеју прве године тебе, друге године пшеницу или овас, а треће године краљицу „Детелину“. Ако жеље четврогодишњи плодород, нека сеју прве и друге године тебе, треће пшеницу, а четврте краљицу.

У четворо-годишњем плодороду, добро је сејати краљицу детелину на пшеничном земљишту и заорати је у пролеће за тебе, краљу. Редовну пак краљицу „Детелину“, коју сеју сваке четврте године, нека покосе једашут, двашут, а остало, ако га буде било, такође нека заору за тебе.

И ко год нема стоке, треба да се постара да про-
даје са имања само зирно, а сву детелину, сламу и трску врати земљишту. Ако се овако не ради, лишиће се земљиште органских материја и азота, који су исто-
тно важни зао и фосфор и креч. Ако имате стоке, тим
Соље. Дајте њој да она све ове производе употреби за

храну и постельју, а стајско ћубре пажљиво чувајте и износите на њиве, ако вам је могуће још истог дана, кад га стока избаци, да се из њега не би губила биљна храна.*

„Разумете ли све ово“ упита доктор. „Ја не“, одговори краљ „Кукуруз“.

„Ни ја“ додаде краљица детелина, „али ја верујем доктору „Науци“ и ми ћemo испунити његове савете. Ја знам врло добро да се од мене не може очекивати да сам оно, што сам давала раније. Ја не могу правити храну од ничега, а ни краљ „Кукуруз“ не може живети само од воде и ваздуха. Зимљиште је из дана у дан све сиромашније и тврђе и мени је немогуће да спремим добар кревет за краља, јер и сама осећам глад и напоменогlost“.

Краљ се сагласи са краљицом. До скора је он веровао, да је краљица у ставу да извуче из земље и ваздуха сву храну потребну њему и њој, али му сад паде на памет његов бенарски живот, и он се постиде, што је од краљице очекивао да учини оно, што он сам учинити није могао.

Краљица „Детелина“, пак, због своје доброте и покретљивости била је тако драга краљу „Кукурузу“, да је он био уставу за њу све да жртвује. Да би јој задравље и срећу повратио краљ се реши: да све пропише доктора „Науке“ испуни.

сам се могао уверити, упамте велики део и самих теоријских разлагања. Леп је пример баш у селу Бранковини, да је једна девојка из три месеца, колико је пробавила у покретној домаћичкој школи, научила читати и писати и то лепо, читко и чисто, да је задовољство било читати њене писмене задатке и белешке.

Али такве неписмене сељанке-ученице не понесу ли собом неенгладиву тежњу да буду писмене, тежњу, коју ће бар код свог подмладка сигурно задовољити?

То је само у неколико потеза о покретним школама за сеоске домаћице уопште.

Отворена покретне школе за сеоске домаћице у селу Бранковини, урезу ваљевском, извршено је 10. августа т.г. уз скромну сачехану у присуству већег броја ученичких родитеља.

Школа је смештена у згради некадаје основне школе, која је (захваљујући г. Недељку Савићу, овд. учитељу и председнику пољопривредне подружнице за податке), подигнута 1873. године за време прете Матеје Ненадовића, а у њој су прва знања добили чика Љуба Ненадовић, Добра Ружин, Светомир Николајевић и др., у њој је и сам г. Савић учитељевао 25 година (Види слику).

Течај је трајао до 2. новембра т.г. ког су дана били испити у присуству Министровог изасланика, великог жупана ваљевске области, преставнице Кола Сестара из Ваљева, председника Бранковинске општине, ћачких родитеља и многих других личности из села и околине.

Школу је завршило седамнаест ученица све из Бранковине и околних заселака. Од њих је било 12 писмених и 5 неписмених. По старости

После саветовања са краљицом, њих двоје закључе: да пробају докторов савет на једном делу земљишта, на коме су раније живели, и да оставе други део онако, како је било, па да виде шта је боље.

Имали су три једнолика поља, скако од појединачног хектара, која су за дуги низ година била употребљавана за испашу а на којима је, за последњих три година, краљ „Кукуруз“ живео и давао следећу годишњу жетву.

Поље „A.“	44.00	метар. центи.
„B.“	44.00	“
„C.“	45.50	“

На овим пољима посјетили су сада били овас, детелина и грахорица, а после тога, свако је поље било подељено на три дела и по савету „Доктора“ „Науке“ гијенона кречом и фосфором, или не сва подједнако. Поље „A.“ није гијенононичим, поље „B.“ гијеноно је само кречом, а поље „C.“ кречом и фосфором. На свим пољима друга жетва детелине, у толико у колико је било, заорана је; а доцније, све трошка слама од оваса и детелина заорана су у пољу на којем су раније расле. На овај начин, поступљено је по савету доктора дословца.

У исто време отпочео је трогодишњи плодород. Једна трећина оваког поља била је засејана Кукурузом,

су биле од 13 до 18 година, највећи број је имао 14—15 година. (Види слику).

Теоријска је настава сведена на најнужнији меру, јер дружице с обзиром на кратко трајање течаја и неможе бити, иако су били обухваћени први основи из домаћичког рачунања, домаћег газдинства, сточарства, млекарства, градинарства и хигијене.

Желити је само, да се и на практичну страну из пољопривредних предмета обрати што јача пажња, тако, да ученице имају прилике да саме и прерадују млеко, конзервишу воће и поврће, ради у градини и др. за шта ова школа није била у довољној мери припремљена. То се може доста лако поправити, па ће се нема сумња и у томе правилу показати болјтак. Иначе су ученице обављале саме све кућевне послове од најлајкших до најтежих (приче рубља и др.).

Примећена је јака тежња сеоског женскиња да учи кројење. Та је тежња општа, а наззвана је с једне стране потребом, да само себи кроји рубље и одело, те ојефтиња набавку, с друге стране народна ношња и домаће рукотворине исчезавају све брже, а продиру модерни кројеви, који захтевају извесно јаче разумевању у кројењу.

Уколико није ствар чисте моде и луксузу потребно је, да се и у школама за сеоске домаћице предаје кројење и шивење рубља и одела. И у том су прашцу ученице показале леп успех, па је била пређена и мала изложба ученичких радова — рубље и одело.

Место у Бранковини било је добро изабрано, наставнице, г-џа Тереза Горњчанова и г-џа М. Поповићева (за кројење), уложиле су велики труд,

друга троћина овасем, а трећа детелином. Кукуруз је сејан после детелине, детелина после овса и овас после Кукуруза.

Средина годишња жетва за прве три година била је следећа:

Поље „A.“ (негвођено) 47. 10 мет. центи по хектару.

„B.“ (гијеноно кречом) 47. 98.

„C.“ (гијеноно „Фосфором) 51. 46 . . .

Управо, средња годишња жетва последњих три година, кад се упореди са жетвом првих три година, била је већа по хектару, на пољу „A.“, за 3-10 мет. центи; на пољу „B.“, за 8,98 м. ц, а на пољу „C.“, за 5-95 м. ц.

„Ох! Ја се осећам мало боље, ! — узвикују краљ „Кукуруз“ — „и, боги ми, продолжују да живим према упуштима доктора „Науке“ још за неко време.

Овас је следовато кукурузу, а затим је краљица „Детелина“ дошла, као трећа билька у плодореду. И она се била тако добро опоравила од крече и фосфора да је, са веселошћу, предлагала, да се савет доктора испуњавају још за неко време.

Средина годишње жетве краља кукуруза (по хектару за идућих 6 година) била је овака:

а г-ца Горичанова као стручна наставница за до-
маћинке школе, показала је да има потребног
практичног смисла за руковођење школом ове вр-
сте. С постигнутим резултатима, узимајући све
околности у обзир, може се бити веома задово-
љан, а задовољни су и ученички родитељи.

Интересовање за ову врсту школе, које треба
да буду праве народне школе за сеоско женскиње,
све је веће код народа, а било би још веће, кад
би Министарство Пољопривреде основало више
таквих школа, те да се народ из више крајева у-
позна с њима акад их упозна процениће њихову
вредност и заволеће их.

Колико је интересовање за ове школе види-
се и из тога, што је окружни одбор ваљевске о-
бласти витирао за идућу годину у своме буџету
25000 дин. за потпомагање покретних школа за
сеоске домаћинице у својој области.

Уз јачу пропаганду од стране Министарства
Пољопривреде могли би и остали окружни одбо-
ри витирати по извесну суму за помоћ покрет-
них домаћинских школа, па иск свако свој део до-
принесе: држава, оди, Министарство, обласци и општине, па је издржавање оваквих школа на
најцелесодруженји начин обезбеђено, а не би ни било
право, да сав терет пада само на државу.

Утешава је појава, што се је једном увидело,
шта је све потребно за културно подизање села,
па нек се не остане на овој једној јединији школи
кад их сам народ прихвата и жели.

А. Г. Јовановић.

Поље „А“ (не гнојено)	44.00	мет.ц.
„Б“ (гнојено кречом)	47.10	*
„В“ (гнојено „ „ фосфором)	60.28	*

На kraju ове давине, краљ је имао све податке у
рукама и могао је да изради тачан преглед свега што
је до сада рађено.

„Поље „А“ отет је подбацило“ — рече он краљици
„Детелини“. „Изгубило је оних 3. 10 м. ц. којих је доби-
ло увођењем плодореда.

„Тако је“, одговори краљица. „Ја то поље никако
не волим. На њему умирем од глади! Него и поље“ „Б“
постаје све горе и горе.“

„То и ја видим“ — одговори краљ „Кукуруз“. „Изгубило је 0. 88 м. ц. од оних 3. 98 м. ц. које је креч
својим дејством прве три године примио. Али види, где
је кречом и фосфором гнојено, жетва је повећана са 14.
78 м. ц. по хектару. Ово ме подсећа на старо време,
драга моја. Кад сам ја први пут у ову земљу дошао и
бећарски у долини Мораве и равници Мачве живео,
жетва од 60.28 м. ц. по хектару, није било ништа не-
обично. И сад ћу ја толико уродитити ако земљорадници
буду слушали свете докторе „Науке“.

„Па ако је тако, покушај да живиш бећарски још
еди ом“ — одговори му краљица „Детелина“. Ти знаш

ПОЉОПРИВРЕДНЕ ШТЕТОЧИНЕ И ЊИХОВИ НЕПРИЈАТЕЉИ

О корисним инсектима

Неmislim, ни из који начин, дати овом приликом
исцирани, детаљан рад о корисним инсектима. Прво и
пре свега, тај би рад био и сувише опширан, и услед
маотих научних имена, које бих морао навести, и суви-
ше сухопаран за читаоце. Исто тако, а то је можда још
важније, моје искуство и спрема не дозвољавају ми још
да се латим тога посла. Одложићемо га, dakle, за до-
цаније, када будемо богати тим искуством, без кога је
немогуће дати ишта што вреди, а сада, осавлађујући све
строго научно на страну, посветимо неколико тренутака
створинима који заиста то заслужују. Пред нама ће
се отворити нов свет који за себе живи, рађа, плоди се и
умира, свет малих и презрених, али чији рад има огро-
мог значаја у општем животу, а нарочито у земљорад-
њака. Од њих зависи често пута: да ли ће година бити
родна или не, да ли ће се наше житнице напунити зла-
тним зриом или остати празне, да ли ће воће, та нај-
боља храна, мали дохи на сваку трезу.

О корисним инсектима код нас је у оште мало
писано, још мање рађено на њиховом изучавању, па и-
нак, они су једна од изјављених чињеница у борби
против разних штетних инсеката.

Штетни инсекти, као и ми сан што живимо на овој
земљији кугли, имају велики број природних неприја-
теља; и улога коју та природна испраћајка играју у
њиховом утамнићивању, много је важнија у већини при-
лика, но сав трул и напор човека. Ево нам једног при-
мера, тако обичног, свакидашњег. Ми сан знамо како
је тешко одбранити руже од зелених вештију, како их

да ја нисам од велике вредности а ни цена овсу није
Бог зна како велика. Больје ће бити за тебе, ако се ра-
зводимо! Три жетве кукуруза могу се продати много
скупље, него по једна од кукуруза, овса и детелине“.

„Не, не“ — рече краљ „Кукуруз“. „Не марим ја
да поновим свој бећарски живот! Право да ти кажем,
ја сам од тебе крио у каквим сам се приликама нала-
зим, кад сам ти предложио да будеш моја краљица. Ја
сам у то време живео 31 годину, узастопце, на једном
и истом пољу и за последњих шест година, моја годи-
шка жетва иносиле је 15.98 метар цената по хектару.
Тола ми је требало 3 године да уродим 47.94 метар-
центи; док сада, практикујући упустве за стално побољ-
шавање плодности земљишта у житним пределима, моја
једногодишња жетва приноси 60.28 метар центи по хек-
тару. Тамо пак, где земљорадници имају стоке, и са
стјаским ћубретом поступају како је то доктор „Науке“
прописао, и још њиве кречом и фосфором гноје, ја да-
јем и по 62.58 метар центи по хектару. Уосталом, ти
то и сама знаш, јер сећаш се, да смо и то пробали и
толико добили на пољу „Д.“

треба свакога дана чистити, прскати разним растворима и т. д. Неколико ларва или одраслих Бубамара до врло су да то учине за неколико дана.

Најопаснији непријатељи штетних инсеката и сами су инсекти; и тако су бубе, као и код многих врста животиња, као и код људи, сами себи највећи непријатељи.

Историја једне од њих, једне штетасте ваши тако зване *Iceria Purchasi*, најбоље то покazuје. Та буба је једна страховита штеточина. Она напада неранце и где се појави, а кратко време опусти цео крај. Отаџбина јој је Аустралија. У својој домовини она причинjava ма-ло штете и само са времена на време, али ако се не-скромно унесе у неку другу земљу, у којој се неранце гаје, као што је то био случај са Калифорнијом, за нај-краће време толико се размножи, да убрзо већину др-вета оболи, престане да рађа и осуши се. То је пало у очи извесним америчким природњацима, и нарочита комисија послата је у Аустралију да види зашто, из којих узрока, један тако опасан инсекат не чини више штете у својој домовини. Ствар се врло брзо разјаснила. У Аустралији *Iceria* је имала једног опасног непријатеља, сада слуша познатог *Novilus cardinalis-a*. То је повећан инсекат из рода Бубамара (*Coccinellidae*), сав првен, као што и његово име — *cardinalis* — показује, и које до-лази од „Кардинал“а, за које сваки зна да носе црвене ограчке. Тада инсекат, било у облику ларве, било као потпуно израсто, храни се *Iceria-om* и омета њено у-множавање.

Американци су покушали да га унесу у Америку и у њој одомаће. Ствар је потпуно успела, и за кратко време, воћнице неравни у Калифорнији били су спашени.

Од тада *Iceria* се често јављала, било у Италији, било на југу Француске и започињала свој штетни рад. Брже боле тражен је тада из Америке њен непријатељ, унешен и увек је он испуњавао верно своју дужност и за кратко време спасавао неранце од опасног штеточине, да затим, немајући више шта да једе, и сам скапа од глади. Зато су последњих година у Француској, на ен-томологију станице у Мантон-у, започели одгајивање истог инсекта *Novilus-a*, да би га стапко имали при руци. Тамо нема га и ми моћи потражити, када нам једном буде био потребан.

Случајева у којима је рад корисних инсеката тако очигледан, ретки су. У већини прилика, тада рад, као у осталом сав корисан рад, пролази неопажен, и његови успеси придају се другим разним чињеницама.

Сви корисни инсекти деле се, по јединој старој на-вици на:

- I.) предатере и
- II.) паразите.

Та је подела вештачка, као што су више мање ве-штачке све наше поделе, наше класификације, у зооло-гији. У свеопштем животу око нас нема подела, нема граница, све прелази једно у друго, све се мења, про-мена је у њему једино стапља. А ако изгледа, да у њему има нечега сталног, непроменљивог, то долази изјава већима услед краткоте нашег живота, сувише kratkог да осетимо да се и све покрај нас мења, живи, рађа и мре.

Шта значе те имена предатера и паразита?

Под предатерима означавују се инсекти, који су у облику ларве, било израслог инсекта, хватају и јелу, дру-ге инсекте, дакле хране се њима. Под паразитима пак подразумевају се инсекти, који воде само своја јаја, би-ло у ларве, гусенице или лутке других инсеката, било најзад на ларве, гусенице истих.

Али многи паразити не само да носе своја јаја у друге инсекте, већ им ти исти инсекти служе и за хра-ну, као што немо доноси видети. И тако, у многим слу-чајевима не зна се у коју је групу треба ставити, и да ли их назвати паразитима или предатерима, што у ос-талом нема никакве вредности. Без обзира на нас и на-ше називе, они не продужити да живе као што су живи, а за инсекти је главни њихов рад....

Не мислим набрајати све инсекте предатере и па-разите, чак ни величину од њих. То би нас одвело и су-више далеко, и ретко би ко имао стручњача да до кра-ја овјај рад прочита, па и ја сам да га спремим. Ми же-мо се забавити само неким од тих буба, нарочито њиховим начином живота, њиховом биологијом. Један нов свет, као што сам рекао, откриће се пред нама, свет чији чланови чине више користи земљорадњи, више се боре и раде за њу, но сви могући фабриканти разних отрова, сви писци разних књига, и сви закони и пра-вila, уредбе и т. д., издати противу штетних инсеката. Корист који нам ти помагачи доносе неочекивају је, и пред многом и многом бубом или бубацом, требао би земљорадник, па и сваки други, да скине капу, место што је ногом или прстом гљечи или убија.

Ево реда кога ћемо се држати у овоме раду. Пр-во ћемо прегледати најважније инсекте предатере, за-тим инсекте паразите. Пошто смо се тако са њима упо-знали, разгледаћемо изближе важност инсеката паразита за земљорадњу, као и којим се начинима њихов корис-цијада може још појачати и боље искористити. Да би то видели, ми ћемо истраживати шта је све корисно а шта штетно по тада рад у једној даној средини. Ту ћемо имати да се позабавимо прво са разним неприја-тельствима корисних инсеката, затим са утицајем топлоте и влажности, на њих, као и са њиховим односом спрам разних жртава који служе за храну било њима, било њиховом нараштају. То ће нас све довести до закључка, да је употреба, боље рећи, искоришћавање корисних инсеката једна врло компликована ствар, коју ми још доволно не позијамо, и на коју требе још много ра-дити, па да би се, као што треба, могло говорити о њој. Но ипак, досадашњим радом на томе се пољу стекло известно искуство, дошло се до извесних закључака и често су чак постигнути огромни успеси. Са излагањем разних начина помоћу којих можемо појачати и иско-ристити рад корисних инсеката и завршићемо ову малу студију.

Д-р Павле Вукосавић

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Пишаме:

Имам неколико килограма семена од багрема и гладича, и рад сам да га засејем за ограду имања.

Молим Друштво за ултство, како треба посадити, преносити на стално место а доцније гајити багрем и гледич

*Маринко Лашевић
из Боричеве — Ваљево.*

Одговор:

Ограда око имања од багрема или гледића, може се подизати и гајити као ниска и као висока.

Ако се жели подићи ниска жива ограда од једног или другог, треба урадити овако:

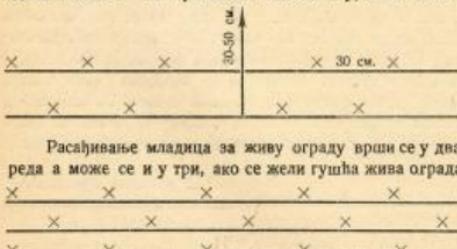
С јесени прериљати или дубоко преорати место, где се жели ограда подићи и оставити прериждано земљиште, да га мраз и снег издроби. Семе од багрема или гледића прикупити од октобра до марта у мањунама, које комишаши издвојити и чувати до сејања.

Почетком априла, кад данни олепшају, семе потопити, у какав суд са топлом водом (у којој се једва прст може држати), и оставити га неколико часова да набури и кличу покаже. Сво семе неће у једно исто време бити готово за сејање, зато је потребно прегледати га и све оног, које је набурело издвојити и сејати, а оно које није готово оставити и даље у суд и додати му топлу воду да и оно наједра.

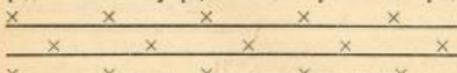
Кад је семе за сејање готово, износи се на место, где се жели засејати (на леђе за производње младица или на стапном месту где ће остати као жива ограда), земљаште поравни и по канапу начини бразду дубока 3-4 см. У овој бразди семе се распореди да не буде сувише густо, па затим покрије ситном влажном земљом. Кад је прва бразда засејана и покријена, по канапу начини се и друга — паралелна исте дубине, на одстојању једна од друге 30-50 см. а може и више, па се и у њој семе разреди и земљом покрије. Са овим је сејање завршено т. ј. ако сопственик има још спремљеног земљишта и семена на које се чека да набури пролужи даље сејање.

Овако засејано семе од багрема и гледића, клија после 6-10 дана и у току лета достигне пораст до 2 м. висине.

Преко лета треба прашити и плевити изникле биљице по потреби, а с јесени кад лист опадне, ако је сејање вршено на стапном месту, густо изникле проредите а ређе допунити на овом одстојању, на коме се жели, младице повадити, класирати по њиховом развијини и одмах засадити на спремљеном земљишту, и то овако:



Расајивање младица за живу ограду врши се у два реда а може се и у три, ако се жели гушћа жива ограда



Сасењање живе ограде зависи од сопственика, на којој висини жели ограду.

H.

БЕЛЕШКЕ

Одгајивање свиња. — Један од главних услова за развијање свињарства јесте и добра стаја (свињац), која мора бити пространа, светла, сува, чиста, умерено топла и да је удешена за проветравање. Под у свињицу треба да буде непропустљив, са благим нагибом да би осока могла отицати. Топлота у свињицу треба да влада од 14—16° Ц.

Истеривање приплодних свиња на пашу веома се препоручује, једно због кретања а друго због чистог ваздуха.

Корита — валови — имају се одржавати у највећој чистоти, која се састоји у избављавању остатака хране и скакодневним прашем са цејом.

У близини или у самој стаји, нужно је да има базен за воду ради купња и кашкања свиња. Ако пак постоји каква немогућност за прављење базена за воду, онда се препоручује да се свиње чешће поливају водом и оштротом четком трљају — перу.

T.

Употреба калијум-хиперманганата при чишћењу
јако запуштеног дрвених винских судова. — Калијум-хиперманганат уништава све задахе, оксидишући их. Нарочито се употребљава за отклањање задаха на трулеж, који буре добијају путем лежања у влажном подруму, и за лечење јако буђавих буради. У овим случајевима обична средства за дезинфекцију ниста не помажу.

Буре се напуни водом. У њу се убаци на сваки хек-толитар запремише по 10 грама калијум-хиперманганата у кристалима, па се добро проваља, да се хиперманган раствори. После 3 до 4 дана, за које се време буре по кат-кат поново проваља, источи се овај раствор из бурета, буре испере чистом водом, па ако још заудара, онда се ова радња понови, само сад са упола мањом количином калијум-хиперманганата.

После обилног испирања чистом водом, тако да се сваки траг хиперманганата отклони из бурета, буре се очели, провене и добро сумпорише.

B. P.

После мојих биљака да сејамо озимице. — Озима пшеница успева уопште добре после олајне репице, маљуначких биљака и детелине. Кукуруз и репа такође су добри као претходни усев, али само што је позна берба често узрок позној сетви пшенице.

Озима пшеница сеје се понекад и после сточне репе и кромпира. Сточна и шећерна репа такође су добре као предуслес, али мана је једна та, што и код ових берба пада доцкан. Ако пак пшеницу сејамо после кромпира, онда долазимо у једну неприлику, која се састоји у томе: што је земљи одузет главни хранљиви састојак — азот.

Озима раж и јечам сеју се исто тако после оних биљака, које захтевају пшеницу, само са том разликом: што су они много скромнији од пшенице у погледу захтева претходног усева. Раж треба раније сејати и то на земљишту које је добро слегло.

ГЛАСНИК

Слава и изложба Срп. Пољопривредног Друштва. — 12. новембра (30 октобра), као дан Крсног имена, Св. Краљ Милутин, прослављен је у Дому наше Друштва свечано и на потпуно задовољство. По подношењу и резану колача узео је реч председник Друштва г. Паја Т. Тодоровић и пред гостима, којих је било у лепом броју, у говору обазрео се на постакан Друштва, које ове године навршије 55 година, и шта је оних 11 родољуба покренуло да своју помоћ уpute пољопривреднику, оном стаљеку који чини темелј склопнике народне привреде, државног учређења и финансијске моћи државе. Навесе је, какве је задатке Друштво имало у почетку имало, како се његов рад развијао и ширио, и како се још тада правилно скластила важност приређивања изложбе. Објаснио је у каквим се правцима развијаја данашњи рад и деловање Друштва, истакао резултат рада Подружника, Омладинских Друштава (клубова), и завршио је успехом Јагодинске Подружине са Јагодинским Женским Клубом који се тако сјајно огледа у изложби конзервасионог Boha и Površa, коју имамо пред собом. На крају, председник је поздравио госте и пожелeo, да заједно за дуго година Славу прослављају.

После тога је настало послужење гостију и разгledање изложбе. Изложба је дала повод, да се дugo и много расправљало о значају овог рида за домаћи и народну привреду и пропаганду коју Друштво развија и у овом правцу похађања је једнодушно.

Посетиоци је било много, а нарочитим изасланцима честитали су Славу скоро сви привредни хумави, особито женска, и војна удружења. Гости су примани целих дана, а изложба је била отворена три дана. Међу посетиоцима било је прилично и земљорадника из околине Београда а и чланова Друштвених из Јутрашњости.

Берба грожђа у Италији 1924. год. — По извештају Казаљског „Виноградарског Листа“ производња грожђа у Италији ове године цени се на 63,350.000 тонара грожђа, од којега се очекује просечно 41, до 42 милиона хектолитара вина. Према томе, Италија је у дефициту према прошлој години за 11 до 12 милиона хектолитара. Области где је мања производња ове су: Пијемонт, Лигурија, Венеција, Марк. Квалитет је добар и врло добар уопште, мада је пероноспарне заразе биле у изобиљу, а нарочито грожђањог мольца.

Права промоција (именовање) пољопривредних инжињера нашег пољопривредног факултета. — Ове школске године свршили су пољопривредни факултет београдског универзитета први ученици. Њихово именовање за инжињере агрономије односно шумарске, извршено је на свечан начин 14. овог мес. у свечаној дворани универзитета. Поред професора факултета, присути су били овом свечаном чину: Министар Шума и Руда г. Д-р Г. Жерјав и многи позвани гости, већином стручњаци пољопривредни, и госпође. Свечаност је отворио ректор Универзитета г. П. Поповић кратким говором. Затим је декан пољопривредног факултета, г.

И. Баја, прочитao имена ученика који су именованi за инжињере агрономије и шумарства, и то двојица који су завршили школовање са одличним успехом и остали са врло добрым. Ту прилику искористио је г. декан да изнесе историјат оснивања факултета, и да нарочито нагласи тегобе којима је изложен било оснивање, поглављито — у тешкоткама прибављања зграда и земљишта за отледно поље, док су се институције факултета добро снабдели, као и у врло ограниченим буџетским средствима. Мада смо вољни признасти да је потекло из необавештености, јер као нестручњак г. Баја могао је и непретити историјски развитак питања о универзитетској пољопривредној настави у нас, ипак се може замерити, што се у таквој прилици, није чула реч, да су за оснивање пољопривредног факултета полизали глас и активно радили и много раније и много одређеније и друга лица и корпорације, а не само оно које је он споменуо. Усталом, о томе ће се проговорити на другом месту општiranје... Свршеним младим агрономима поред осталих честитано је и у име Сра. Пољопривредног Друштва, и изјављено је најда, да ће се ради видети и као вредни сарадници на циљевима Друштвеним.

Имена промовисаних ова су:

Са одличним успехом свршили су: Виктор Нејгбауер и Борис Струмински и произведени су за инжињере агрономије, и Божидар Црвенчанин за инжињера шумарства. Са врло добром успехом свршили су: Радивоје Накић, Бранко Пауновић, Никола Коцић, Алекса Поповић, Ставоје Станковић, Илија Поповић, Милован Маричић, Радован Ђуровић, Шимире Пејановић, Владислав Ђорђевић, Петар Полексин, Павле Ковачевић, Димитрије Марковић, Душан Ђирић, Владимира Мартиновић, и сви су произведени за инжињере агрономије.

— — Б.

КЊИЖЕВНОСТ

Како се добија добро вино? од Е. Ђ. Ранковића
Београд 1924. 35 страна. Цена 5. дин.

Ова књижница од наше познатог стручњака Г. Ђ. Ранковића попунила је једну стварну празнину у најшој популарној пољопривредној литератури. Њена је практична вредност у толико већа, што је се појавила у времену, када је потребно озбиљно повести рачуна о квалитету наших вина, те да би се могла боље пласирати у земљи и иностранству. Писац је уз то овој књижници дао извесну теленцију: да објасни читаоцима да данашња винска криза код нас није основана, јер не долази због сувише продукције, него највећим делом због рђаве каквобе наших вина. У уводном делу књижице писац нам износи, шта је потребно да се добије добро грожђе; у даљем излагању говори о главним савременим радовима на спровођању и неговању вина. Кад се књига прочита добија се јасан закључак: да је за добро вино поштребно имати добро грожђе и умети га спуштачки прерадити. О овоме је управо данас и потребно обавештавати наше виноградаре, јер им обично један од поменутих услова не достаје, и то најчешће

Подрумска вештина. С тога стручњачка упуства која је писац изнео могу бити од највеће практичне користи нашим виноградарима. Због чега им се ова књижница г. Б. Ђ. Раковића може најтоплије препоручути, као и свима онима, који се баве спровођењем вина. Они који би хтели да уђу дубље у подрумарске вештине могу се послужити књигом "Винарство" од истог писца, коју је ове године издало Министарство Пољопривреде.

На крају, можемо напоменути, да је књижница написана простијим и јаснијим стилом, тако да је сваки може лако разумети. Исто тако распоред градива и начин излагanja су врло добри. Изнети методи у књизи потпуно су стручњачки објашњени, а уз то су многи допуњени и потребним slikama.

Књига се може добити код писца.

В. Д. Величковић

Српског Пољопривредног Друштва Пољопривредни Календар за 1925. годину.

изашао је с овом садржином:

1. Сарадници. — Ове године има: Слика 'Н. В. Наследника Престола Петра. — Родослов Краљевског Дома. — Државни празници. — Празнични дани. — Предговор Уредника.

II. Календар за 1925 годину за православне и римокатолике. — Мусимански календар.

III. Поучни део. — Милут. М. Савић: Повећање производње. — Кост. Поповић: Оглед у пољопривреди, његов статак и извођење. — Д-р Е. С. Поповић — Пешић: Повећање исте сељачких поседа употребом вештачких ћубрина. — Драгом. Ђошић: Олабирање (селекција) кромпира. — Аант. Мајаровић: Хмељ и његово гађање. — Д-р Тимотеј Лукот: Еспарзата. — Д-р Ст. З. Ивановић: Заразни болести биља. — Нелепко Џавић: Мешављење биљака и животиња, украстеље, наслеђе, отабирање. — Д-р Бож. С. Попадић: Оценавање крава музаре — Марија Б. Попадић: Преобраћање сиромашног краја у напредак и богат помоћу ливада и одгајивања стоке. — Д-р Фердо Кера: Каламљену (цијелуљено) оваџа против богтиња. — Никола Ж. Петровић: У прилог производње квалитетног вина. — Милован Милорадовић: Прерада недавног грозда. — Бож. Скличић: Употреба чистог квасца у винарству. — Цикнијуст вина. — Војт. Буријан: Бреска. — Јов. Јекић: Гађање ораха у Француској. — Д-р Јул. Вагнер: Културис (гајене) биљке у самоодбрану. — Ант. Мајаровић: Уређење малих градива — малих паркова — и гробља. — Благ. Д. Тодоровић: Вонив колачи, звани "смокве" — Бор. Запольски: Кљукање живине. — Срет. М. Ачић: Пчеларски гај. — Јов. П. Јовановић: О производњи воска. Ал. Г. Јовановић: Подизање дудова ради хране свилобуба. — Риста Тановић: Гађање свилобуба у Ђебаљици и Ђебаљицкој околини. — Војт. Буријан: О производњи четинарских садница из семена и подизању шупе четинарских. — С. Изабела Госак: Положај сеоске жеље и њено просвећивање. — Д-р Добр. Гер. Поповић: Снабдевање водом. — Јов. П. Јовановић: Кров Чешку. — Марко Мојсијовић: О заштити пољског имања по српском законодавству.

Месечни пољопривредни радови.

IV. Потсетник — Састав стајског глоја — Тежина 1. куб. метра ћубрета — Састав вештачких глојева — О количини употребљеног семена и жетвеним приносима разних усева — Саднице потребних на 1 ха. — Проценти сасушавања — О справама и машинама за припрему хране и сређивања жељве — Жетва људском снагом — Температуре клијања за разне усеве — Врсте птићних биљака — Преглед д просечних млечних подобности појединих раса — Просечни састав најважнијих прста млека — Упоређење између текиње и запремине неких усева — Растојање места и број чокота — Ветрење вина и алкохола у дрвеним судовима — Шећер у шире и алкохол у вину — Исправка широмејра — Трајање клајавости код градинарских усева — Орање сточном запрегом — Машине за припрему семена и сејање — Каледар бремености стоке — Подобији за приплод — Жар траја — Број женки на музака — Бременост стоке — Састав хранива — Млада грађа сашу — Грађа остају бремене — О пољопривредним грађевинама Стаде за коње, стаде за газведа — овчарице — свињице — живинарци, гтојиште и јама за стоку, сувоте (шупе) за козе и машине, леденица, сувоте затворене и сувоте отворене за смештај хране у спону, амбари житница кош за кукуруз — Термометарске скале — Како се израчуна запремина судова када се измери метром — Претварање ланаца земље у аре и хектаре — Претварање дунума у хектаре — Претварање ока у килограме и драмова у грамове — Претварање акова у хектолитре. Подружнице Српског Пољопривредног Друштва Српско Пољопривредно Друштво

Пољопривредне установе: Пољопривредне школе; Специјални пољопривредне школе; Пољопривредне станице; Заводи за сточарство; Пољопривредна Угљедна Добра; Пољопривредно-хемијске отдеље станице; централна синдарска управа; Државни дудови расадници; Државни лозни, лозно-воћни расадници и Енолошке станице; Дечји пољопривредни клубови; Српски самоуправни воћни расадници.

Стећаји Срп. Пољопривредног Друштва:

а) За напредије начине ради; б) из разне списе. Чланови Српског Пољопривредног Друштва.

Исправка у П. К На стр. 29. реду 12 одоздо уместо доцениј треба: асистенциј.

Моле се управе Подружнице Срп. Пољопривредног Друштва, државни економи, обласни пољопривредни рефенти, управници расадника и остали пољопривредни органи, као и књижарнице и остали пријатели пољопривреде, да се писмено пријаве Друштву за потребан број примерака Пољопривред. Календара за 1925. год. Друштво даје за своја књижевна издања 20% радага.

Пољопривредницима!

Заступништво фабрике "Зорка" — Суботица за фабрикацију вештачких ћубрета, вољно је давати појединачним, бесплатно, по једну малу количину суперфосфата, ради пробног ћубрења. Овај ко жели да употреби и опроба дејство суперфосфата, нека се обрати картом, на адресу „Аминтраде“ Краља Милана 85. Београд, где ће и потребна упутства о употреби суперфосфата такође бесплатно добити.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ
укупљују се
СРП. ПОЉОПРИВРЕДНОМ ДРУГУТУ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. пренесују друштвенну
носи пошта бесплатно.

ЦЕНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Почтељко влагачи, пресецини, В. Т. Годовачев

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

ЦЕНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвате
и Словеначу:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Ваша пољопривредних школа добијају
лист у пол. цене.

Примљавају руконосце се не враћају

Претпакта се позивају уједињују
и целу годину

ТЕЖАК

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва.

Број 49

БЕОГРАД. 7 ДЕЦЕМБРА 1924. године.

Одговорни креалин: Д-р В. Н. Стојковић

Година LI.

Гајење памука у нашој држави

(Из Зоотехничког Института београдског Пољо-
привред. Факултета)

У 18. броју Тежака од 4. маја ове године, учињено је на уводном месту једно в-жило спомештење о гајењу памука, али не у Јужној Србији где се он гаји дуго времена, већ у Корману. Од тога времена прошло је седам месеци, а сада имамо података и о успелом гајењу памука на још севернијем месту, у Смедереву. Поред свог редовног стручног послса, нисам престао да се интересујм овом биљком из више разлога, од којих је најважнији тај, да се сеј влажана обилна са ове биљке и семе, чији се одпадци после фабрикације уља могу искористити као јака храна за стоку.

Интересовало ме је да испитам успевање памука у нашим севернијим местима и набавио сам семе памука из Ђубије, добром тамошњег економа, коме сам објавио захвалан. Семе сам посејао у Смедереву 30. априла ове године и то у два реда, на 60 см. раздаљине. У сваком том реду на раздаљини опт 60 см., посејао сам по пет семена у дубини 6 см. Имао сам осам оца, из којих су посла 10 дана никле биљчице и то само по једна, а из два оца никле су по две. Обично се практикује, да се у сваком оцу остави само по једна биљка ради бољег успевања, а остале се поваде и пресеђа на истом одстојању како је горе речено. Ја то нисам урадио, него сам просто ишчупао оне две, оставив у сваком оцу само по једну биљку, а оне две са бије нисам посадио. Морам напоменути, да је клијање и низење ишло спорије услед кишовитог и прилично хладног пролећа у овој години. Иначе биљка памука може избити из земље за 5-7 дана, кад је време топло, као што је био случај са памуком који сам у саксијама гајио у Београду. Семе је било посејано 17. маја, а већ 22. маја никло је и избило из земље по пет биљака у свакој саксији. Услед касне секте овје се памук није могао добро развићи и није могао ни узрети. Значи, да је 17. мај, уопште друга половина маја, неподесан за

сејање памука. Кад је пролеће топлије, може се почети са сетом још последње недеље априла.

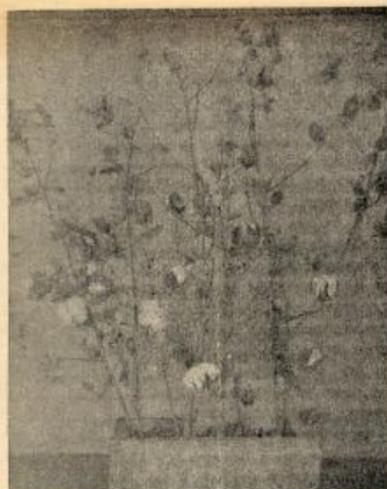
У Смедереву је било свега 8 биљака, које су лепо напредовале и почеле цветати другом половином јуна. Цветови су отворено или затворено жуте боје, а после главног цветања, када се чаура заметне, цвет прелази у ружичасту или црвену боју, што зависи од врсте памука. Цветање траје до краја септембра и није ретко видети прву чауру раслукнуту и "реду", а на врту и бочним границима цветове. Прве чауре сазревле су почетком септембра. Од сетве па до првог сазревања и пусња чаура протекло је пуна четири месеца. Као што су саче биле рано почееле, морају се попутати стабла и изложити их под каквом надстрешницом утицају сунчане светlosti, јер биљке скену ако их слана покрије, а близ влаги почирије у раслукнутим чаурама и изгубе сваку вр-дност. Услед тога мора се прибегавати овом најсилнијем сазревању и добијавању тако званог мртвог памука, који је наравно и лошијег квалитета од оног, који се добија из потпуно зрелих и на стаблу раслукнутих чаура.

Ма па ова година није била тако подесна за успешни гајење памука у севернијим местима наше државе, као на пр. у Смедереву, улед кишовитог и прилично хладног пролећа, ипак су све биљке лепо напредовале и развијале се, само са мачим задочињењем, које се огледа у ометеном сазревању већег броја чаура. Рад око памука сасвима се у окопавању 2-3 пута за време целе сезоне и заламању главног стабла и бочних границица, пошто сам хтео да имам мањи број чаура, које би се боље развијле и раније узреле. Као што је напред речено, цветање троје прилично дugo и из једног стабла могу бити 10-30 чаура, које су у толико мање развијене и лакше, па и доносе сазревају, у колико су ближе врху стабла. Као што се види из приложене таблице, најниже су чауре са малим изузетком највеће, најтеже и најпре сазреју.

Са својим различитим врстама, биљка памука је једногодишња и вишегодишња, што се управља према климатинама. У тропским климатима она

је вишегодишиња и расте као жбуна од 1-2,5 метара висине, док је на домаку континенталне климе мањом једногодишиња и мањег раста. У Смедереву одгајене врсте памука, па и у Јужној Србији, једногодишиње су, а висина стабла креће се од 51 до 80 см. и прилагођене су нашим климатским приликама потпуно. То је управо за памук у нашим крајевима једна од лоших страна у економском погледу, јер трошкови учињени сваке године око припремања замљашта за сетву и саму сетву повећавају трошкове производње, те се на тај начин смањује могућност конкуренције наших производа страним производима. Али се та прва страна даје у неколико ублажити другим мерама, које на пр. постизавањем већих приноса, бољих квалитета, добрим искоришћењем семена за производњу уља и производњом уљаних колачића који представљају извршну сточну храну.

Према ботаничким одликама биљака које су ми дошли до руке, памук одгајен у Смедереву, као и онји који се гаји у нашим најужим јем крајевима, показује две врсте. Једна је *Gossypium hirsutum*, а друга *Gossypium herbaceum*, чији су кв. литети према месту одгајивања прилично мно губроји. На слици бр. 1. виде се биљке памука са распукнутим и нераспукнутим чаурама, које су ради лакше снимања подведене у садуче са земљом.



Сл. 1. Памук одгајен у Смедереву

По појединачним одликама ових биљака може се познати, да су ове две врсте међусобно јако измењене, да су чисте врсте ретке, а да су хибридни облици врло чести. Услед укрштања ових две врсте врло се често опажа спање на индивидуе, које по својим облицима подсећају на једну или

на другу врсту и који заједнички заједничку између једне и друге врсте и као разнородне и даље успевају. Ово се погађа по Мендлуном закону може се појнати на једној биљци, на којој има више цветова и чаура, које одговарају и једној и другој врсти. Чауре *Gossypium hirsutum* пуцају са четири капка, семе је мањаво, док *G. herbaceum* чауре пуцају са пет капака и семена су гола, као што се види на слици бр. 2



Сл. 2. — Распукнута чаура са пет капака.

G. herbaceum 1. Семена *G. herbaceum* 2. Чаура *g. hirsutum* која почине пуцати са четири капка 3. Памучна влакна 4.

Да би дошао до података, који су важни за израчунавање приноса и одређивање квалитета памука, одгајеног у Смедереву, приступом сам испитивању целих бљака, појединачних чауре и влакана памука и ти су подаци срећи на приложеној таблици. Из тих података види се, да на једној истој биљци има чаура које пуцају са 4 и са 5 капака, што поред осталих ознака сведочи о хетерогености дотичних индивиду. Чаре су сложене у таблици онако, како по реду стоје на стаблу, прво најниже, а после оне на све већијој висини стабла. Из њихових мера даје се закључити, да су са малим изузетком најмање чауре и најтеже, а у колико се налазе на већој висини све су лакше и слабије развијене. Ако прегледамо тежину чауре, видимо, да је она просечно врло добра. То кажем на основу података чињених у Америци, из којих излази, да је тежина целокупне чауре од 5 до 7 грама одлична. Може се рећи да је тежина чауре од 7 грама максимална. Према мерењима америчким, у чаурама од 7 грама било је 5 грама семена и влакана, само семена тежила су 3.75 гр. а чистих влакана памука било је 1.25 гр. Ако са овим подацима упоредим оне из своје таблице, излази да је код памука одгајеног у Смедереву било бољег резултата. Од њега има чауре тешких 6.820 гр. (блажа №3, чаура

ура I), у којима је било влакана 1·160 грама. Највећа тежина постигнута у Смедереву у била је 7·590 грама (билька № 7, чаура II), а чистих влакана било је 1·211 грама. Највећа тежина чистих влакана од 1·610 грама била је у бильци № 5, чија је IV чаура мерила 7·070 гр. Овакви резултати испали су преко сваког очекивања и доказују успешно развијање памука у Смедереву.

Ако, даље, разгледамо таблицу, запазићемо, да је код разних врста различита количина чистих влакана. Билька № 1 дала је просечно 21.65% чистих влакана, билька № 2 2.4%, билька № 3, 16.4% билька № 4 22.7%, билька № 5, 22.4% и билька № 7 дала је 15.5% чистих влакана од целокупне тежине чауре. Ако таке бројеве саберемо и израсчунамо просечност количине влакана у појединачним билькама¹, видимо, да Gossypium hirsutum даје од целокупне тежине чауре 35.8%, чисте чауре (чичави ли тићи и чаура база семена и влакана), 22.3% чистих влакана памука и 42.0% чистог семена. Gossypium herbaceum даје 41.6% чисте чауре, 18.7% чистих влакана и 43.9% чистог семена. Ови су подаци врло важни, јер се из њих види да G. hirsutum даје мање семена и мању тежину чауре, а исти количину чистих влакана памука. Понеко ли и даље у киси ивању података, видимо, да G. hirsutum има још неке добре стране. Тако на пример просечна дужина појединих влакана износи код њега 2.84 см., а код G. herbaceum 1.94 см. Ако и ми усвојимо већ утврђене норме за класификацију дужина, по којој је влакна од 1.5—2.5 см. дужине смештју у краћака, а она преко 3.5 см. дужине у дугачка, онда памук одгајен у Смедереву долази у групу кратких влакана, али је у гр. индексу ове класификације G. hirsutum ипак дужих влакана од оних G. herbaceum. За текстилну индустрију дужине су влакана много подеснија, те им је услед тога и цица већа, те поред других особина ("издржливост, разстегљивост, дебљина, вијугавост и сјај влакан") усвођавају до врх квалитета. Ако најзад погледамо и дебљину појединих влакана памука одгајеног у Смедереву, видимо, да је прилично tank. За утврђивање ступња на финоће памука, морамо се опет помоћи већ утврђеним нормама у технолошкој класификацији према дебљини влакана, које у I класу стављају све ове врсте памука, чија се дебљина влакана креће од 14 до 16 микрона¹, у II класу од 18—20 микрона и у III класу од 22—28 микрона. Према овој класификацији, памук одгајен у Смедереву дошао би у II класу, пошто дебљина влакана G. hirsutum износи просечно 18.56 микрона, а G. herbaceum 19.45 микрона. И један и други долази у II класу, али је и у овом случају први бољи од другог, јер је тањи. Све до сада поменуте особине показују преимућство G. hirsutum над G. herbaceum, нарочито у погледу чистих влакана памука, која показују одлучујућу

страницу у погледу целокупног приноса. Ово је био и циљ ових истраживања, да се на основу стварних података утврди, која би врста била републиција за гајење у нашој земљи, под истим приликама и са истим трошковима учњењем око производње. И све околности иду у прилог G. hirsutum и горите за његово култивирање у нашој држави. Али то не би био први случај, да се интензивира гајење ове врсте, која би диносила велике приносе, јер се ова врста гаји у великом размјеру у Сједињеним Америчким Државама још од 1770 год., где доноси необично велике приносе и у којима су постигнути врло велики успеси у оплемењењу ове врсте. Због тих свих одлика G. hirsutum је за гајење, трговину и прераду једна од најважнијих врста памука, која се расширила по свим државама у којима уопште памук може успевати. Ова његова велика распрострањеност имала је за последицу стварање многоbrojnih варијетета, који су прилагођени различitim теренским и климатским приликама.

Јелио од врло важних питања у гајењу памука јесте принос, који се под различитим приликама може постићи. И ако се не може говорити о неком приносу памука постигнутог у Смедереву, јер је било посејано свега осам биљака, инак је интересантно извести принос појединачних бильака. Билька № 1 дала је у 5 чаура 3.12 гр., № 2 дала је 2.82 гр., № 3 дала је 2.12 гр., № 4 дала је 1.81 гр., № 5 дала је 6.44 гр. и № 7 дала је 2.16 гр. чистог памука. Укупно је добијено од 6 бильака 19.45 гр. чистог памука, али напомињем, да сам око 10 добро развијених чаура поклонио својим пријатељима, који никад дочекле нису више како памук расте и како изгледа у чаури, те сам тиме још више смањио свој иначе малти принос у памuku. За подлогу би једино могла послужити билька № 5, на којој су остале све чауре, а која је дала 6.44 гр. памука. Узимамо да је од сваке од шест бильака добијено просечно 3.12 гр. памука. Кад на површини од 0.60 m². дођу четири бильке, онда би на површину од једног хектара дошло 66666 комада бильака. Ако сада ову количину бильака помножимо са просечним приносом једне бильке од 3.12 гр., онда би принос са површине од једног хектара био 215.57 кгр. Али око узимамо за подлогу биљку № 5, онда би принос са једног хектара био 423.32 кгр. памука. Овако прерачунати приноси били би наравно теоријски, а стварни приноси постигнути у Америци, по једном хектару износе највише 450 кгр. средње 228.5 кгр.

Колики су наши приноси? Ако се користимо нашом рољопривредном статистиком, видићемо, да је у Јужној Србији било под памуком у 1922. год. 833,4 хектара, а 1923. год. 534,5 хектара. Приноси по једном хектару били су 1922. год. 225 кгр., а 1923. год. 286 кгр. Ако детаљније загледамо у статистику производње памука, ви-

¹ један микрон раван је једном хиљадитом делу милиметра.

Таблица поједињих мера пумука, одгјеног у Смедереву 1924. год.

димо, да је брегалички окраг имао под памуком у 1922. год. 92,4 хектара, са просечним приносом од 104 кгр. по хектару, а 1923. год. било је 47 хектара са приносом од 157 кгр. по хектару. Најбољи су приноси били скопског округа у 1922. год. са 448 кгр. по хектару, а 1923. год. тетовски са 347 кгр. по хектару.

Смањено гајење памука у 1923. год. није добар знак по будућности гајења памука, а врло мали приноси по хектару чине ову културу нерентабилном и у томе не бићи узрок смењеног гајења памука. У оквирци статистичких података из различитих година, не можемо са сигурношћу рећи да је ова култура у спадању, али судећи по материјалу који сам испитао и по приликама пејаскупне пољопривреде Јужне Србије, може се рећи, да ће култура памука у нашој земљи из године у годину имати све ужих размера, и да ће друге ренабилитије културе потиснути. Памук је сам по себи врло осетљив према сајфним утицајима, и под рђавим приликама за успевање склон је брзом дегенерисању, које се испољава у рђавом квалитету и малим приносима. Ми сви знајмо, да су прилике техничке стране у гајењу памука у Јужној Србији лоше, док попади добиени испитивањем доказују његову разнородност. До данас није ништа урађено на селекцији памука у и шој држави нити је семе бољих квалитета добављамо из иностранства, па ми се чини, да се наше одомаћене врсте налазе на путу дегенерирања.

Стога би било неопходно потребно, да се у Јужној Србији, у области интензивног култивисања памука, оснује једна стан за оплемењивање памука, којој би био задатак, да прво приbere податке о досадањем начину гајења памука и да процући све врсте које се код нас јављају, па да одабере само оне, које под тамошњим приликама најбоље успевају и доносе највеће приносе. Та би станица радила на томе, да одабира и гаји оне индивидуе, које дјелу већу количину памука, а све остале да огласи као нерентабилне. Она би даље у свом раду набавила семе појединих врста памука из Америке, које успевају под оном средњом годишњом топлотом која је и код нас у Јужној Србији, па да путем укштања или одговарајућа у чистим линијама с воријају најбољу врсту за наше прилике. Та би станица зими обучавала из род рационалном гајењу памука, радила би на уношеној машини за обраду памука и на усавршавању те техничке стране, пропагирајући и употребу вештачких гнојица ако за то буде потребе. Мени се чини, да би бољи вриједети Gossypium hirsutum из Америке били подесни за наше прилике, али то би имала да каже та огледна станица. Ово је једини пут, којим се има ићи у унапређењу наше пољопривреде и жеља је свију нас, да се једном одустане од штетних канцелариско-конференцијских метода унапређења пољопривреде, који изгледа да узимају све већи мања и прете-

да постану нов, универзални метод унапређења пољске привреде у нас. У овом послу око оплемењивања памука, наши би млади стручњаци имали врло широко поље рада, ту би им се дала прилика и да покажу своје способности, па и ка овоме поведу рачуна. (Види таблицу).

T. Митровић.

ИЗ ПЧЕЛАРСТВА

О пчелињој паши

Г. Јован Ђуканов, насељеник из Куманова, упутио је ово питање: „У нашем крају пчеларство је мало развијено, а ја бих желела да заснујем на своје имању пчелињак на најразвијенијој основи, па сам стога слободан молити за потребна упутства и обаве ћења како бих у овоме могао имати добрих успеха.

Да бих могао на време засејати траве за пчелину пашу, молим за извештај: могу ли код Польоривр. Друштва добити семена од медоносних трава, и по којој цене, јер на моме имају нема трава које би могле служити пчелама за пашу, пошто се земљиште засејава житом.

Због малога простора земљишта које имам не могу ни један део оставити за попату, па бих желеле да један део земљишта засејем детелином, зато молим за извештај: могу ли од Друштва добити потребну количину семена од детелине, хад, и по којој цене, количина потребна за један хектар, и каква је земља погодна за успевање детелине?

У нади да ћу добити потребна упутства и обавештења за која молим, унапред благодарим.“

— Поводом овог питања поштовани сарадник Тежака г. Јован П. Јовановић, уредник „Пчелара“, послао нам је овај напис.

Погрешно је мишљење да пчеле на јаком пчелињаку треба да имају медоносне биљке. Пчеле лете на даљину 4—5 километара од својих кошиница. На јаком пчелињаку пчеле никада не могу наћи довољно хрге, већ су скупљају по целој окolini.

Има и медоносних трава и медоноснога шиља и дрвећа. Ако се за пчелињаку поред кошиница засеје једна леја неком медоносном биљком, од тога пчеле неће имати скоро никакве користи. Да пчеле могу наћи довољну количину меда из цветова неке медоносне биљке треба да су том медоносном биљком засејани читави хектари земљишта. Али да се неком медоносном биљком засеје велики простори земље само ради пчела, то се не исплаћује, ако од те биљке нема и друге користи. Зато је најбоље да се у близини пчелињака гаје таквим биље, које служи и за храну пчела, а и за храну људи и стoke. Али таквих биљака има одредно мало.

Фаџелаја је најмедоноснија биљка, али пољопривредник од ње нема никакве друге користи, пошто је и једна врста стоке не једе, нити има никакве друге користи од ње. Ако се засеје на малом простору, од тога ни саме пчеле немају велике користи, а да се засеје на великому простору не исплаћује се,

Детелина је такође медоносна, а служи уједно и као добра храна за стоку, али се детелина по правилу коши пре цветања, док су јој стабљике још довољно сочне, јер ако се покоси у цвету и пошто препрета, онда су стабљике дрвенасте, и стока је већ једе. Где се детелина гаји ради семена, тамо би је могле и пчеле више искористити, али ту се јавља друга невоља, а то је, што су чашице у цветницима детелине тако дубоке да пчеле својим сисачкима не могу да допру до дна чашице где се налази сладак сок, нектар, од кога пчеле справљају мед. Због свега овога пчеле ни од детелине немају тако велике користи.

У најновији доба препоручују се неке нове врсте детелина, као што су: Швајцарска *Пчелина детелина* (Aptéritelle). Шведска детелина или *Аисин* (Aisine) и Америчка *Хубам* детелина, чије се вредности за пчеларство сада испитују.

Слачица је позната као врло медоносна биљка. Сеје се и гаји ради семена од кога се справља сенф, али није известно да би произвођачи њенога семена нашли купце у домовини па се зато и не гаји као усев.

Олајна репница је као и слачица врло медоносна биљка. Од ње се справља мазиво *олај*, али се ни ова биљка не гаји у нас као усев из истога узрока због чега ни слачица.

Ељда је биљка која користи и пчеларима и земљорадничима. Зато што брзо расте, цвета и сазрева, сеје се као други усев на њивама после јечма, пшенице, овса или ражи. Кад се засеје на преоравој стрници около половине месеца јуна, сида у половини августа већ цвета до половине октобра, а од јутра до мрака зуји без број пчела по њеним белим цветовима. Кад зрио сазри самеље се па добије брашно, од кога се меси хлеб, или се меша с пшеничним брашном. Док је биљка зелена радо је једе и стока. Ако се неће да добије сeme, онда се пре то што сазри преоре, и онда је тиме њива добро наћубрена за други усев.

Код наше браће Словенача ељда се засејава на великим просторима.

При крају месеца августа и у септембру беле се читају поле, као да су снегом покривена. Словеначки пчелари највеће количине меда добијају од ељде.

За пчеларе који имају мало земље, па због тога имају мало и људске хране ељда је добро дошла.

Бела босилак или *стварача* је врло медоносна биљка. Не гаји се као усев. Расте као самоника на њивама после поживењеног жита. Цвета у августу и септембру. По стрницима у Срему, Банату и Бачкој има га тако много много да се и од њега бела њиве као да су снегом покривене. И из његових цветова пчеле најкупе и унесу у своје кошице велике количине доброга меда — ако се њиве одмах не угаре — али, па жалост пчелара, код земљорадника у овим крајевима влада правило: да за косом или спром треба одмах да иде плуг, т. ј. да се њиве одмах угаре, чим се дигне поживењено жито, те се пчелари у овим крајевима не користе овом врло медоносном биљком онолико, колико би се могли користити као се стрнице не би угарале тако браздо, или кад се никаку не би угариле.

Семе од ељде сеје се као и жито, а семена је

потребно за сејање колико и за сејање жита. Може се добити и преко Српског Пољопривредног Друштва.

Семе од белога босилка може се добити у свакој баштији семенарској радији, а и од кога пчелара из Војводине. Треба га посејати по њиви ретко заједно с неким житом само једном, па ће после расти као самоника биљка, и размножавање се сама. Где се њиве одмах не угаре, тамо је ова биљка права благодет за пчеларе.

(Свршиће се).

ИЗ ШУМАРСТВА

Подижимо и чувајмо шумске забране

Како год што је једноме сељаку потребан воћњак око куће; као год што су му у његовој привреди потребни: њива, ливада и паšnjačak, исто тако потребна му је шума или забрана. Забрана је, ма био и незнатне површине, украк једног имања. Ко овога нема, не може му бити напредно ни остало имање. Напредни пољопривредници у другим државама, најпр. у Чешкој, нису ниједан без својега забрана, па било да су они и на мањој површини. Поред користи у дрвету они имају у виду и важност шуме за заштиту и регулације ваздушних талога: киш, ветра, града и тд. Ово је познато и нашим доманинима, те ради њих било би и непотребно машта говорити у прилог чувања шумских забрана Но, како су многи сеоски домови са различних узрока остали без сопствених шума и забрана, или ових нису ни имали потребно их је на овоме месту потсетити, да су им и шумски забрани погребни, и о томе им бар унеколико дали упутства.

Они, који већ имају маколико сопствених забрана потребно је да их и даље одржавају и обнављају. Дотрајала, кварна, крњовска, закржњала и уопште рaskодовано дрвeta треба на првом месту сећи за употребу, те укљањањем ових првти места за пораст млађе и задравље горе. Ако је забран много проређен или и сасвим исечен, доволно је заградити га од стоке, па не се и сам собом подмладити. Или, ако је потребно, може се попунити било да се посеје било да се подсади. Они тако који никако немају забрана, а иначе имају имања толико, да могу који део одвојити и пошумити, не треба им се двоумити. Њима треба одмах приступити послу пошумљавања, исто тако као и послу одгајивања воћњака, или обрађивања земље за годишње усеве. На овај посао подизања шумског дрвета не треба никога да уздржава та околност, што шумско дрвеће уопште споро расте и доцнији стаже за употребу, док живот човечији брже пролази и обично не дочека плод труда свога, јер се инак човек може задовољити.

Свака врста дрвета, од како се засеје или засади, не стиче у једно исто време до употребе, која се од њега у дмајујој економији тражи. Тако на пр. ако се од дотичног дрвета жели добити најчаша грађа коју је оно у стању дати, као на пр. дебла за стругање дасака, онда за такву грађу треба чекати и то: храст 100—120 и више година, бор 80—100 и више година, јелу и смрчу 60—80 и више година, тополу 40—50 год. а багрем 20

—30 година. Али за обичну греду на пр. од 20-20 јачине не треба више чекати у то: за раст од 50—60 год. за јелу и мрчу и бор од 40—50 год., тополу од 20—30 год., а багрем од 15—20 година. За ситнију грађу чека се још мање. На бржа или спорији пораст је дуг дрвета утиче још и особина земље и климе, јер уколико су повољнији услови, то ће и пораст дрвета бити бржи и пре до употребе стиhi. Уосталом свакоме је сасвим на слободној вољи, каква ће дрвета на свом имању подизати, па према томе ће сам и правити избор с обзиром на каквоју земљишту с којоме располаже. Но за бору успес биће боље да се држи оне врсте дрвета која је на истом земљишту и рашире била, или које је бар у најближој околини на земљишту исте какво ће. Али, како би хтео да и другу коју врсту дрвета подигне, које ту рашире није било, потребно је да се о томе обрати за савет стручном шумару, а пре тога да сам на своју руку ишти не предузима. Све шумске Управе имају наредбу и дужност да узнуђују сопственке о подизању и чувању шума и да им, према потреби, издају саднице из својих шумских расадника.

Подизање забрана из мешовитих врста шумскога дрвећа свакојако је боље где год је то могућно, јер ће се у овом случају у склоу времена моћи имати на разположењу и потребних дрва. Сем тога, посмешне разне врсте шумскога дрвећа боље ће се чувати од непогода и напредовати.

Но онде где је велика оскудина у потребној земљи за обрађивање а особито у местима безшумним, тде се врше нова насељавања, као што су Овче Поље и Косово Поље у Јужној Србији, биће потребно ограничiti се већином на подизање багрена, као дрвета које се најлакше подиже и најбрже расте: багрен, који се може задовољити и са лошијим земљиштем, који је употребљив и за гориво и за ситнију грађу, а који се, а што је глајано, најкорисније може подизати по шашцу и огради око њива. Стога немо и багрену нарочито мало више и проговорити на овоме mestу.

Багреново је дрво врло корисно за многе сите потребе, као: за притке, за коле, за клинове, за пречаге на лествицама, за потре, за обручеве, за плаоце, у кровној грађи за подупираче и т. д. Од доста великога му дебла израђују се дуге првог квалитета, доста солидан под — паркет — и разни намештај лепот праливала. Багремово коле и притке, употребљени у земљи, трајашији су ио и растово и ма које друго дрво. Багремово стабло у старости је много издражљиво и одупре се трулежи. Багремов цвет особито је добар за чиче а неки га спровјавају и деци за јело. Као дрво за гориво багремовина је добра, било сува или сирова. И, као што се једно детелиште више пута преко године може косити за храну стоке, тако се и багрен је може експлоатисати за гориво сваке 7—8 године, и опет стално подмлађивати, што није случај ни код једног другог шумског дрвета. Али багремово дрво више баш без мана, јер му се грађа тешко цепа, а на ватри много прска са варницама, и грађе није пријатно за руке јер је бодљиво.

Багрен је најбоље подизати једно-годишњим садкама, које се могу добити из расадника шумских уп-

рава или из српских расадника (српских економа) Али је најбоље и није тешко да сваки колико му треба садница произведе и сам у својој градини. Багремово семе може се набавити или брањем зрелих маунса са багренијара где их има, или га добавити преко шумских управа, или српских економа па и од Срп. Пољопривредног Друштва и његових подружнина.
(Скрините се.)

НАШИ ДОПИСИ

Најазији се на проучавању привредних и друштвених прилика у Чехословачкој Г. Драгиша Лапчевић, наш поштовани са адник, послао нам је овај допис о „брзу и транспорту воћа“, који радо доносимо у *Тежаку*.

Праг 5 новембра 1924

Интересантна је пијаца Прага: она показује труд и умет чешког пољопривредника, његову способност да производе добре пољопривредне производе, да их добро припрема, сортира и на пијац изнесе у лепом, чистом и укусном стању. Саскии обичај кромпир инак пада у очи, јер је пробрзан, сортиран, очишен од земље и у врло чистом стању на пијац излази. Купује је тако леп и чист; такви су и остали производи: карфиол, келераба, кељ, шлагарела, и т. д. И од такве робе имају веље и производи и потрошачи: производе се сазмерно боље наплати за чисту и уредну робу него ли за нечисту и неурядну робу, а потрошачи у ствари јевтињи кошта таква роба, од оних нечисте, квартне, ружке и т. д. Колико би се могло поклете да на ову страну наш пољопривредни обраћамо пажњу!

А тек треба испадати воће: мы имамо близак јајука и крушака него ли Чеси, али је њаково воће, и ако љошије, инак угледање и чистије од њега: није ни тресено ни мланета, као у нас; већ је брано, лепо сортирано, чисто и без икаквих повреда транспортувено из различних крајева Чехословачке до Прага. Воће се транспортује и у буретима, а највише у котарцима, чврстим и јаким. И те су котарци обично четвртасте; тако их више станови на колима или у вагону, лакши је и јевтињи транспорт, а чврти тина котарца чини да воће издржи најдужи транспорт без икаквог вреде.

У нас воће доје на пијацу ранзо, искварено, упрапашено не само тресењем и мланењем, већ и услед незгодних транспортних, који, често пута, од најбољега воћа направи праву цибу.

Д. Л.

БЕЛЕШКЕ

Раабеснелост једног врапца. — У мају ове године посматрао сам на железничкој станици Боговађа овај призор: Потукао се врабац с врабицом, по том узлетео у гнездо, једног поједијог тек изведеног тинеа хватао кљуном за криице, бацао из гнезда на земљу, најзад и гнездо развалио и избацио, па се онда дао у диваље гоњење и тучење врабице.

Овај ме је пр-зор тако живо интересовао, да сам га од почетка до краја пратио. Раабеснелост врапца ме је просто изненађивала.

Саопштавам овај случај јавности, еда би га пријеодица објаснила.

Драгиша Лапчевић

ГЛАСНИК

Индустриска предузећа за пољопривреду. — Позната је ствар да индустриска предузећа за прераду пољопривредних производа веома много помажу развијети пољопривреде и подизању њезином на модеран степен. Фабрике шећера подижу и разграђивају производњу шећерне репе, фабрике конзерви троше воће и поврће, и. т. д. Практ Хоргошки Мини за паприку Д. Д. врло успешно утиче на производњу паприке у Банату и Бачкој; један такав акционарски милијарда у Прилепу би изваниредно помогао тамошњим производијачима паприке. Чак би га могли подићи и производијачи паприке на заједничном принципу.

Али, индустриска предузећа користе пољопривреди и на тај начин, што се и сама бави пољопривредном производњом. На пример, фабрика шећера у Врбасу одгајија је изврских говеда, изванредно доброга ориза (пиринчи), тешко пшенице „секач“, одличног кукуруза и крупнога овса,

Тако извесна индустриска предузећа врше врло корисну улогу пружајући пример окolini у пољопривредним радијама и распроштирујући боље расе своје стоке и боље врсте усева.

Д. Л.

Борба са сточним заразним болестима у Польској. — Кад је била повучена большевичка војска у 1920. години, Польска Република изневеђена је била многим сточним заразним болестима, пренетим са Истока. Те су: куга, заразно запаљење плућа, шуга, сакагија и. т. д.

Наважнија од тих болести и најопаснија за стоку била је куга.

Та болест констатована је званично у месецу септембра 1920. г. на више места у исто време у источним областима Польске Државе. И циљ сузбијања ове Администрација Државне Ветеринарне службе мобилизована је скоро све своје стручно особље, и са великим напором постигла је већ 1923. год. субити је сасвим.

Кад је Польској влади пошло за руком ову болест савладала, а да би могла спречити поновну инвазију исте из Русије и Украјине, поставила је она, уздух источне границе, санитарно-ветеринарни гранични кордон. У месецу фебруара 1923. год. особље граничног кордона, констатовало је у два среза војводства полешког поново ту болест која је била пренета са кријумчареном стоком кроз „Зелену границу“.

Благодарећи опрезности и исправности те организације, била је поновна појава те болести за време од два месеца сузбијена тако, да се није могла даље ширити. Од 1% године Польска је слободна од куге.

Рали обезбеђења од поновне инвазије ове болести, Администрација Државне Ветеринарне службе, поред сталног кордона санитарно-ветеринарног на источној граници, извршила је још припреме које представљају једну врсту приправности. Та приправност пружа могућност, да се, у случају поновне појаве, куга може одмах у клици субити. Ова приправност и санитарно-ветеринарни кордон представљају заједно организацију првог реда.

За минуле 1922. и 1923. године ове установе доказале су својим радом примеран карактер у погледу заштите Польске Државе од могућег увошења заразних

болести, а у случају њене појаве и о брзом сузбијању истих. И тако са великим напором и начином жртвама Польске Владе, ослобођено су источно — европске Државе од опасности увошења кухиња болести из Русије и Украјине, и може се Польској с правом признати, да је она бедем сигурности, који штити Европу од сточних заразних болести, које јој прете са Истока, — а тиме што је брзо сузбила кухину болест Польска је доказала пред целим образованим светом, до њена ветеринарна струка стоји на високом ступњу свога задатка.

Приштај појавио се је у текућој години местимично у 6 срезова, а та болест увећана је из иностранства. За проузроковање ширења те болести у Польској, треба означити суседне западно-европске земље.

У Холандији окупјено је том болешћу 11 округа са великом бројем стоке, у Немачкој 257 срезова, у Румунији 24 среза, у Аустрији 31 срез, у Југославији 18 срезова, у Чехословачкој 11 срезова.

Благодарећи издатим прописима од стране Администрације Државне Ветеринарне службе, као и огра ниченом промету са стоком, болест пристига није узела мања и јесте на путу потпуног ишчезнућа.

Заразно забледење плућа. Ова болест је последатки добитак, и у Польској узела је она прилично велике размере.

Државно Ветеринарско Особље, највеће у 1922. год. са сузбијањем куге, није се могло много занимати са сузбијањем плућне заразе услед тога, што је морало савладати опаснијег непријатеља т. ј. кугу. Тек после савладавања куге у 1922. год. Администрација Државних Ветеринара почела је пуном снагом сузбијати плућну заразу. После двогодишњег напора, данас је плућна зараза савладана, и постепеним унапређивањем кухиних обора губи она свој опасан карактер, и по ослобођеној области нема више опасности од поменуте болести.

У циљу сузбијања те заразне болести, Влада Польске Републике не избегава велике повољне жртве: она уништава целе запате заразних крајева, а онтећеним исплаћавају пристојбу оштету. Тако у првом погледу т. г. исплаћено је сопственицима на име оштете 199.032 злат. пољ. А ради локализовања плућне заразе, осим уништавања целог запата рогате стоке, у зараженим местима примењује се знатно ограничавање промета: са стоком, прерађеним од истих, као и сваке врсте попаше.

Остале заразне кухине болести као: бобица, црвени ветар, сакагија и т. д. не постоје у ширем обиму, во што их има у другим европским земљама, и ширење истих не прелази преко обичног нормалног стања.

П. П. Р.

Моле се управе Подружнице Срп. Пољопривредног Друштва, државни економи, обласни пољопривредни рефенти, управници расадника и остали пољопривредни органи, као и књижнице и остали пријатељи пољопривреде, да се писмено пријаве Друштву за потребан број примерака Пољопривред. Календара за 1925. год. Друштво даје за своја књижевна издања 20% рада.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
М. ИЛДРИЧЕВИЋ
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу највишег решења од
априла 1869. г. премијеру праштедцу
все поште бесплатно.

ЦИНА ОГЛАСАМА ПО ТАКСИ

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАМ 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољоприв. Друштва,

СРЕДЊА ТРЕЋА СЕСИЈА 1924. ГОДИНА

Број 50

БЕОГРАД 14 ДЕЦЕМБРА 1924. године

Одговорни уредник Д-р Н. Н. Стојановић

Година LI

Изложба у Обреновцу

Уз материјалну помоћ Сопског Пољопривредног Друштва, одржана је 5 октобра ове године изложба на пољопривредна изложба у Обреновцу, на којој је најбоље било заступљено сточарство. Ратарски производи били су са ије заступљени. За ону изложбу било је велико интересовање како самих мештана, тако и пољопривредника из ближе и даље околине Обреновца, што се дала опазити по обилној посети ове изложбе и учествовању излагача, и рочито у сточарству. Овом приликом валаја напоменути, да је ово била прва изложба после рата и да дуго времена нису приређиване изложбое у Обреновцу, по искалу мештана читавих 15 или 20 године раније, те је и усед тога интересовање и учествовање у излагачу стоке и поједмета било повећано. Од сточарства било је и јбоље заступљено говедарство, затим коњарство, па живинарство, док је смињарство и ончарство стајало много слабије.

које рано стасава, које ће брзо достићи п илиично велику тежину и брзо бити посебно за све скрајно искоришћавање, нарочито у погледу јојазности и млечности. Овим постављеним захтевима од стране одгајивача, изгледа да је па боље одговарило сименталско говеће, које је на изложби било највише заступљено, да су се његове своје способности



Са 2. — 1. Колубарски бек 2, 3 и 4 Сименталски бикови. Све претерије добре гојачности и д бле млечности пака же врло захвалјим према вези и испрани њихових времадних одгајивача, те се сва р са највиши и раширији по сколни Обреновци. Сем добрих физиолошких "собина", распространеју симиталске расе у неколико је ишао у прилог и учествовање државе која је пре-о М-нистарстви. Пољопривреде давала појединачним одгајивачима бикове сименталске расе бесплатно, али под извесним условима. Ово је било важно шир које да даваши прилике, када су групе већко знатиче крелности необично скупа и када је њихов и ба-ка је от жна. Овом зглоним приликом и ка и је дознолено рећи, да би Министарство Пољопривреде требало да избави за Обреновачку диву симиталске расе, који би служили за оплату крава там ше околине и то још у овој години, јер добрих бикова те расе нема у околини, а и род их треба. Интересантна је чињења, која иде у прилог онога што смо гоје рекли, да је колубарско говеће било у овој изложби веома слабо са ступљењем, што се види и из приложених слика 1 и 2. Од ове расе било је сва га два бика и две краве. Бикови су били чисте рисе, добро однеговани, кло и кло, које су давале по 10 лит. млека дневно. Овоме се не треба чудити, јер колубарско говеће са



Са 1. — 1 и 5 Сименталско говеће. 2 Мурбоденерско. 3. Колубарско и 4. Алагјено.

Када се узме у обзор велика опустошеношт ових крајева за време прошлог рата, мора се признати, да је у говедарству учитељи и вики напредак. Он се дје приметити по одгајеним глимама и по потребама које данас осећају у тамошњим одгајивачима. Из материјала који је био излажен, види се, да је темељ сваког одгајивача да гаји грав

ЦИНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвате
и Словенаца;

на годину 20 дни, или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дни.

Ваша пољопривредна школа добијаје
акт у пола цене.

Премдалије рукопис се не враћају

Прихватити се поштке уједињују
из целог света.

свјјим физиолошким способностима далеко изостаје иза сименталоговечети, које ће га у скрбју будућности сасвим потиснути. А колубрско говече има да задржи за себе само брдске и плавинске крајеве, у којима ће смо остати изамњено другим културним расама; његове способности које се изражавају у добреј радију сази, у лаким и живим покретима, у непробирају хране и великој отпорности, очуваје и даље његову предност специјално за тегије. У другим местима његове некадашње волеви, у колико потребе одгајивачи буду више напредовала, у колико потребе одгајивачи буду више друкчије од оних у брдским крајевима, у то нико не сме више мања узимати сименталско говече, истицати све више и више приврженника.



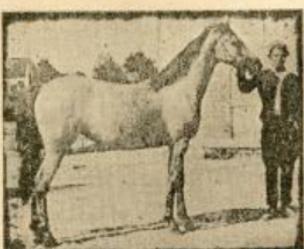
Са. 3. — Пастуј, полуукрвни склаз.

И из обреновачкој изложби примећује се једна појава, која је уопште карактеристична по наше сточарству, а то је разноврсност и велика мешавина раса, која нам мора заставити много брига. Сем сименталске расе на обреновачкој изложби било је и потомака алгјаске, донербершке и франчаке расе, који су до нас стigli из Немачке са стоком добијеним на име репарација, или из покрајине преко Саве и Дунава, као што су пиштагурска, монтанфенска, мурబленерска, мелталска и аустертијска раса. Од те мешавине видимо једну из синци I. Наши досадашње искуство показало нам је, да се са овом великим мешавином не може чисто учинити, и да ће она пореметити и сименталско говече у његовом напредованују складу тиме, где фно треба да се одржи у чистој раси.

Успите узев, сименталско говече добро успева у околини Обремовца, али се на појединим примерцима опажају трагови слабе хране, а код велине прилично груба нога. На појединим животињама како сименталске тако и других раса могу се приметити неправилни облици тела као: угнута леђа, оштра и уска леђа и греб-и, велики трбух, неправилни ставови ногу, високо насаћен реп и т.д. Чак ни она грла, примљена од Министарства Полјопривреде и Вода, нису остала како

су добијена, већ су и она попустила и у неколико одступила од оних спољних ознака, које одликују сименталску расу. Узрок овоме треба тражити у неправилној исхрани и рђавим одгајивачким способностима самих одгајивача. Ово би вјало попутити поукама, које треба да потекну од економа и ветрингара, ајпри наравно од Министарства Полјопривреде, које треба да стави је расположење и потр би материјална сред-та.

Конјарство је било в бројно и квалитетивно одлично заступљено. И по жедејадима и по старијим грамма, чији су обајци били јакома правилно развијени, види се, да одгајивач имају нарочиту на-лонс и вољу за конјарство, да жеље само добра грла, да им покажају много пажње и да су вичнији одгајивању коња. На изложби је било грма, која су својим правилним развијеним и лепотом задовољавала скаког пост грача, а јасно су говорила о приликама под којима су овдје јена. На целокупном броју коња прим. ће се гранска и енглеска крв, не у чистим обицима већ маком у по-укрвним грамма. По постотину се види да преовлађује енглеска крв, која даје солидну, чврсту сиву грђу, а уз то жив тем ерамент и добру бразину у кретању, док је енглеска крв заступљена пунокрвним и по-укрвним гра ма само један ондје, који се бе спорог и заним је одгајивањем тракача. А таквих овдје је било је пре рата у самом Обреновцу и његовој окољини, чија су гране из тракама у Шапцу, Београду и Ваљу у трачама и одјесна по-слу. За успење енглеског коња околнине Обреновца је вratio подеси, а с ми одгајив чи покажању њој већу пажњу него ли енглеској крви. На слици бр 3 види се патув плукри и енглес, како сопственик доказује његовој порекло, док сам пастуј показује трагове англо-и-јапанске крви. На слици бр 4 види се омица арапске крви, чија је мати обично ра е



Са. 4. — Жаребе, арапске крви.

Поред ових двеју поменутих раса, на изложби је било и грла добијених из Немачке, која потичу из чућене тракенске ергеле, а чији су већност када су опробани сами сопственици на трици, оја је приређена по подне на сам дан изложбе. Узгряд говорим да је и Марна, чућена тркачица, дошла из Немачке и први јој је сопственик био

један трговац из Обреновца, који ју је донијео
предо. М ги су се видети још и потомци англо-
виршаве крви и вонимуће, нарочито већег тела,
који су купљени у Врачарима. Ове интересовани
пољопривредници за добре ноћи не би требало
да оне не навалажено, али ће га требало још по-
вешачи славњем државних насту и ове расе, којој
се покључује највише памће и којој је још утраши-
нут. У овоме историјату дуже година и не мењају-
ше године расу, већ једном истом расом ути-
чали дуже времена. На овај начин биће и успех
мојег сигурнији.

У коњарству је свакако мања мешавина, јер
сам одјага ачи коња избегавају мешавине крви,
али се и овде, ма да у много и њој мери, даје
још много што важије у погледу исхране и
неке. Да се и у коњу рту попуни празнице у
м храни и нези, вадљо би учинити оно, што је
за коњарство поименуто.

Ж коњарство је било заступљено чистим р-
ома и кош ка и то: белим вијандитама, орник-
тима, јаребичастим тамијашима и белим и прним
миноркима. Било је и пловака, гусака и нутака,
али о њима се нема ништа нарочито рећи. При-
ређују неки одбор набавио је још по једном запат
орникота и по мутерска, одр-ћени за разда-
ње што на гада. Не могу да а ме посменем, да
се у самом О реновцу и околним посаву нује ж-
вачарству велика памћа, нарочито расама, које
су доје поносиле. Један тројац парочито се за-
нимала гајењем јаребичастих тамијашких, близих и пр-
них миоцки и труди се да се ове расе што назива-
ршире по околним, јер је био нам виз да орга-
низује и да јаја у иностранство. Данас су јаре-
бичасте тамијашке, беле и црве миорке ретке у
чистој раси, док су оне марљивије тога трговца
јако у пространье по Обреновцу и околним, те
се у великом броју виђају и по улицама Обре-
новца. Да би што више разширио ову расу, у тај
тројац дазво је јаја галијашких и миорких у за-
мену за јаја обичних кокошка, и да симе и пет-
лове, које и води сваке године у великом броју
да и крају сваке године задржава око 20-30
шт. мода, а остатак даје у замену за обичне кокошки
или градите. Сада сам дозвољио да се основни акци-
онерко живи варско друштво, коме предстоји лепа
будућност.

За приређивање ове утицаје изложбe у Обре-
новцу, која је после толико година приређена,
Српске Пољопривредне Друштве сматра за дуж-
ност, да је ико похвали труд и заслуге г. Пред-
седника Пољопривредне Подржнице, економа г.
Тишине и ветеринара г. М. Гаџа, којима у исто
време и захваљује за приређивање изложбе, по-
што је она у једној реси унапређења наше пољо-
привреде поставила наше пољопривреднике на так-
мичење у будућем разу.

T. Mijatović.

ИЗ РАТАРСТВА

Један оглед са вјенчачким ћубренијемражи

Услед лавинске кишовите јасаки доцаки сам при-
спио да посејам раж, тако да је иста тек под снегом
зилака. Моји млађи и сусједи наговараша ме, да ју пре-
рам, јер да је је и тако и да би било никакве користи.

Бидам да се овде у Штајерској досад доцака саја
кукуруз, много пута тек почетком маја, одлучују сам
да покушам среду комошку вјенчачког ћубрена, а ико
ово не би помогло, још увек било би на време да пре-
рам раж и посејам кукуруз.

И том се снег растопио, и то је било у првој по-
ловини месеца фебруара, појубрено сам њиву, која је
мерила око пола хектара (500 чет. мет.), са 100 кг. су-
перфосфата. Тло је било мршаво и мланочично.

Почетком месеца марта, т. ј. када су се биљке већ
придлично развиеле биле, по усам пажљиво и једнолично
јевну врежу (= 75 кг.) кречног азота, те затим продо-
љио целу њиву са једном лаком браном. Неколико
дана доцаки усам је нагледао како ускук и упродашаје,
а поједије биљке бијуху чисто појуктуре.

И ако имаде много година како радији са кречним
азотом, и већ добро позна његове добре и лоше стране,
иако сам се био мало забринуо, а то с разлога, што ово ћубрено бијуше извешено мало доцака.

Права киша, која је сложила после неколико дана,
разлагала је моје сушавше бој-вија. Јер усам је на једи-
ред озелено био, те почев да се бујио развијају. Кин-
чаштво процеће и лето је годиште том првом обачаји
бујном развијку, који је обезбедио обилату жетву сламе,
и мало зрна. Ну и у овом погледу бијух угодно изне-
зијај, јер биљаку се у сваком погледу деше и нормално
развијаје, а што је главно ми ја раж иже поиздава, док
је то био случај код мојих суседа, који су своје њиве
ћубрили обилато стајским ћубретом.

И ако оногодашње кишовито време није по-
годовало житарцима, које су ове године скоро сма-
гују изјада, ја сам са постигнутим успехим, а то је
560 кг. зрна, иако био задомаљак. Желeo бих, да овај
мој поиздавај потакне и остале пољопривреднике на
самичне огледе.

У случају да ко жели потпуније обавештења, нека
се маколи на мене обратити, а ја ћу му га радо дати.

Пејар J. Mijatović
поседник у Ш. Иљу код Марибора.

ИЗ ПЧЕЛАРСТВА

О пчеларској науци

— Сарвенски —

Поједини пчелари не могу никад толико учити
за побољшање пчеларске науке сејама медоноснога била
(трава), колико могу учити у томе погледу власићи
медоноснога дрвећа и шибља, а што је једино и
много лакше и много економије.

О дрвећу најмендоноснија су: све врсте воћака,
багрем, липа, кестен, врба, софора, кедрајерија и др.

О шибљу најмендоноснија су: леска, малина, би-
серак и др.

Воће у близини пчелињаку, зато што цветају у рано пролеће, пружају пчелама прву храну у нектару и цветном праху. Најбоље је, кад су коштице постављене у хладу испод виских воћака (шљива, вишња, бадема, дуња, и др.), или кад се све врсте воћака засаде поред и између кошница на пчелињаку.

Воће засадено на пчелињаку, поред тога што пружају прву храну пчелама у рано пролеће, оне свим хладом заустављају пчеле у лету од велике жеђе, оне служе још и томе да се на њима хватају природни ројеви, које је са ниских воћа лако ухватити и скинuti; оне доносе њима розу узгајавају и приход привредника.

Воће се подижу из семена, а могу се набавити и готове саднице из склажа државног расадника.

Багрем је најменовисоко дрво. Почкице цветати кад воће прешвета. Цветање не траје дugo, највише десетак дана, али где има доста багремова дрвећа, ако је још и време погодно, пчеле и за то кратко време начуле и унесу у кошнице знатне количине лепога меда из цветова на багрему.

Подиже се и од семена, а и засађивањем садница, изданака или фидана. Најбоље је засађивање набавити производење и однеговремено саднице из семена, ако њих нема, онда се могу набавити па засадити и изданци или фидани од старих багремова. Садница од багрема има највише у окolini Пожаревца и у целоме пожаревачком округу. Саде се у пролеће.

Багрем расте најбрже од свих осталих дрвета, дрво му је изврсно и за гориво, а врло је чврсто, те због тога даје и изврсну грађу за све потребе.

Најбоље је да се багремове саднице засаде свуда око целога имања, и то на растојању по 2—3 стопе једна до друге. За 3—4 године засадене саднице обезбеђују крој човечја рука, и достигну висину од 3—4 метара и обилно цветају. Пете године могу се постићи до земље сва стабла на једној страни имања. Посеченa стабла могу се употребити за гориво, а и за грађу, а нарочито за тачке или притке уз винову лозу у виноградима. Друге године треба наисти начин посечи стабла на другој страни, трене на требој, а четврте на четвртој страни. Пете године већ се омет може и посечи прва страна, где ће сад бити и више и дебљих стабала, јер из склажа посеченога стабла избија више нових изданака, који брзо расту. Тако се од засађенога багрема око имања може имати и јевти и стапала ограда и обилна паша за пчеле, и довољно дрва за огрев, а и добија грађа за свакојаке по ребе. По томе је багрем права благодат и не само за пчеларе, већ и за све привреднике, а нарочито у крајевима где нема шума.

Липа пружа пчелама исто тако обилну пашу као и багрен, а цвета пошто багрен прешвета. Од багрема и липе начуле и унесу највеће количине меда. Зато где нема довољно багрена и липе, нема ни довољно успеха у пчеларству. Зато пчелари треба да настоју да се засади што више багрена и липе.

И саднице од липе производе се или од семена или од изданака, којих има поред сваке старе липе.

Најбоље је засадити 3—4 дрвета липопоник у дворишту поред куће, које ће пчелама пружати добру

пашу, а укућанима пријатну хладовину и пријатно мислицати док је у цвету.

Кестен, дивљи дивљи кестен, је у цвету пчелама довољну количину и некега, од која се пчеле спроводе довољно и цвига праха, који такође служи пчелама као храна. Цвета у пролеће, и цветање траје више дана.

Саднице се произносе од арелих плодова. Лико и брио више, а младице брзо расту. Најбоље засадити их поред кућева.

Врба је такође медоносно дрво. Пчелама је од велике користи зато, што цвета рано у пролеће. Из њених цветова — реса — пчеле начуле и нанесу доста меда и цветнога праха.

Врбу је најлакше засадити, свака исечена грана врбова забодена у земљу брзо пушта жиле. Расте врло брзо.

Најбоље је засадити врбе поред ограде дворишта или као ограду око имања. Кад се гране опрек избијају нови изданци. Посеченим годишњим врбовима дегорски служе привредничима као пруће за поплет на плотовима ско имања, а и за плетење к-шва и корта, што је такође по потребе свакоме по привредничку.

Софира је страно дрво, али га има довољно и у нас. Највише је налије на багрему по изгледу. Ирасте високо дрво. Цвета преко целога лета. Цветови су му медоносни, и где има софрина дрвећа пружају пчелама обилну пашу.

Саднице се производе из семена. Готове саднице могу се набавити и код Срп. Пчеларског Друштва у Београду и код Шумадијског Пчеларског Друштва у Крагујевцу. Треба их садити око пчелињака и дворашице, или поред путева.

Керлајерија је као и сафора страно дрво, а још медоносније од ње. У нас се гаји као украсно дрво у парковима. Не расте много висока, а развија се доста броја.

Саднице се производе од семена. Срп. Пчеларско Друштво посађује идућега пролећа већу количину семена на сломе имања ради извођења садница. Ко жели добити семена од ове медоносне бљске, може га добити од Срп. Пчеларског Друштва у Београду.

Саднице треба по здати у дворишту или поред ограде дворишта, где ће служити и као украс, а и пчелама за пашу преко целога лета и целе јесени.

Леска као шиб расте готово у сниму крајевима по шумама и шумарницама. Из шуме треба исклати изданаке, а могу се произвести и од зрелих лешњика. Цвета још пре воћа, а зато леска пружа прву храну пчелама. Зато ма свакоме пчелињаку треба засадити бар 3—4 изданка. Леска ће заузимати много простора, а цветовима својим користи пчелама, а родом и пруговима својим, од којих се раде обручни на бурадима и качицама, користи свакоме домаћину.

Малана расте као шиб у градинама поред ограда. Размножава се засађивањем изданака. Број се размножава. Цвета преко целога лета, а цвагају са априла међуносни. Доноси алате слатке плодове, које вирошке гостоје радо купују и добро плаћају, па је њихов купају слатко. Од плодова се прави и малимов сок. Се

оски дамини у близини већих градова могу од власника имати лес приход.

Бисерак је шимб, који се гаји по баштама као украс. С-ти цветни листови доста хране врчама преко целога лета и до краја јесени. Као цветови презетају постапају б-ла округла пупац наливи на б-сер, па му отуда и назив и име. Има га свуда, и зато га је лако набавити.

Засађивање медоносних дрвећа и шибља не захтева ни нарочито земљиште, ни велики рад, ни велике издатке. Једном засађено медоносно дрвеће и шибље не захтева више некакав рад и никакве издатке, а пружа користи кроз други миз године.

Оштроријади напис о медоносним биљама налазе се у „Пчеларству“, органу Срп. Пчеларског Друштва, за 1923. годину, који излази у Београду, а о медоносном дрвећу и шиблју у његовој: „Медоносно шибље и дрвеће“, од Срет. А. Ачића, која се може добити код Срп ког Пчеларског Друштва.

ИЗ ШУМАРСТВА

Подижимо и чувајмо шумске забране

— Сарнечак —

Подизање багремова с младицама засебно одговарајућим далеко је болег но сејањем непосредно из семена, па било да се ово сеје у пољу или по шанду око имања.

Ово је веће стога: 1) што се мањи простор у лејама може лако обрадити, земља најуброти ако је посна, датерати и гајити, да младиц — багремове кад никуни могу равномерно и подједнако испредолати; 2) што се много лакше и увек на време може плевити, прашити и по потреби заливати; 3) што младите на свако малон простору расту подједнако и равномерно и коров не може тако лако да досади младим багремовима кад би се сејао багрем омах на стапно место; и 4) што се од пропланеделих младица на засадним простору сортимањем могу по воли одабрати једнаке саднице за садње.

Сејање багремовог семена у леје за производњу садница најбоље је вршити с пролећа по Ђурђеву дне, пошто при ћу пролећни мразеви. Но оно тешко и ниједнако ниче, ако се предходно не припреми за сејање. Припрема истога састоји се у томе: што се оно пото — у волу, затежавају да струјања, да пост је лакше не набубри, а затим га одмах засеј-ти у припремљену земљу у лејака, и у браздаце 15—20 см једно од друге разда леко а 1—3 см дубок, и толико густо сејати да су семеа од прилике за 3—4 см међу собом редом, и одмах покрити их земљом. По сејању багремовог семена овим начином б- условно је потребно добро заливати га, ако виначе у времену сејања не би било довољно најасло. Ово заливавање потребно је стога, што набубрело семе одмах по сејању почине клизати, па ако би дошло у суву земљу, п. опадао би сасвим. И даље, према потреби, заливавати док се билчице не укорене и мало не отрнути у посту. Пр ко лета коров изаснују леја чистити, а саме леје и међу рејова мотичицом једанпут-двалипут прашити.

— Вађење из леја и сађење на стапно место багремових младица може се вршити још исте године с јесени, пошто се заврши вегетација и ако би јесен била повољна за овај раз; иначе, свакојако најчешћа пролећа и рано садити неизоставно. Ако се сади као живе ограде по ошуку (шашцу), онда ће трби садити у два реда то тако, да ред од реда буде по 30 см., а садница од саднице у по 40 см., и то у труглу. У овим случају на 100 мет. дужине шашце требаје 500 садница. — Ако се сађење врши у пољу ради посаживања забрана-багренчарка, ако је ово на бољој земљи, онда се сади реде тако, да садница од садница буде по 2 мет. раздалје од сваке стране; а на лошијој и прашувачкој земљи треба садити гушче тако, да су садница у реду по 1:25 мет. једна од друге, а ред од реда по 2 мет. раздалје. У првом случају на један хектар требаће 2500, а у другом случају 4000 садница. — Извађеним багремовима за сађење из леја треба сувише дугачке и покреје на жиле прекратити, а тако исто подсећи и стабљику да остане само на 1—2 пупољка из кога ће се стабљо даље продолжити. Но, ако се сади с јесени онда ово подсећање стабљику изврши с пролећем, пошто б-да подсећање с јесени могле више промрзнути. — Руле за сађење багремових садница по шашци и по обрађеној и мекој земљи могу се правити којем или обичним саднијком; а по ледини, необрађеној, тајдај и каменској земљи више ће будаком. Уместу корен садница засути земљом и добро нагазити, да се уз жиле прилије.

Ба-ремесла младице не треба никако више од године дана оставити у лејама незадржане и непресажене на стапно место, па ма бале и најслабије, јер се дубоко којене и врло их је тешко доћије као старије видете, а сам тога, увек им остаје по нешто корен и жиле које доћије стапно избађују и сметају раду у гравији.

Рекохом о амбицији о багрему писајуће рад: он их села и насељеника у беззрнним пределима Јужне Србије као за најлашку и најбржу помоћ на дрвету у прво време. Н-с овим није речено, да треба остати на позицији багремовог драста Не, најпротив, и свако друго шумско дрво засадити и одгајено добро ће доћи у сеоској привреди, те и рука која га буле засадила оставиће најлепше наслеђе и унуцима и праунуцима са јим.

Они, који в-х имају више или мање забране са високом гор. у овим се као са сајјем шумским користе, греше ако не в-ац и на доба године кад им треба што сећи, било за сопствену употребу било да пра-дију. Тако, ако се тичи сече грађ (јаслице) за погребе и гробље, не треба ову без велике нужде сечи у пролеће, или преко лета док је дрво у соку. Ово не само стога, што у ово доба осечено и као сирову употребљиву грађу сипац (инсекат) много и брже кври, в-ћ и зато, што се сечом, прерадом и изношењем из забрањене под-млађак гази, штети и јако омета у посту. За ову сечу најбоље је време од половине извембра па до половине месеца фебруар. (по новом календару), а то је зимско време од Ђурђа па до Сретења.

Исто тако на сечу издавачке или подизање горе из панчева и жила не треба вршити у свако време међу-пролећем, в-ћ само онда кад из засутих панчева и жила у земљи најбољи изданци могу поново избити и

развити се да на место исечено замени бОльом гором. Тако јесена сече, особито ако је с јесен још и мочарно, даје најрђавије излажке. Шта више, ни зими не треба хитати са овом сечом, докле бар велики мразеви не проћу; јер се тиме свежи пресец пашњева излажу влагама, мразу и свакојаким непогодама од којих се кора душти, паша квари и омста избијање излажника. Према томе, за сечу ове првте горе најбоље је време ме.ец априла, а по потреби може се врдати сеча без бојазни за велику штету и за све време маја, па чак и до појављивања јуна (по новом), ако би се надлежни шумски експлатасала за љутење коре. Само у овом, последњем случају ако би време било суво требало би свежи пашњеве покрити лишћем, каквом травуљином, земљом или што се под руком буде нашло.

При сечи саме растење највећи пажњу потребно је обраћати на то, да се она што могућије ниже, до заме земље, сече. Издавници су у овоме случају истини нешто ређи, али су у толико јачи и боље се развијају.

Да би се секло само ово древеће, које је забиља на првом месту потребно сећи и заштитити здраво и биле древеће које има да преставља једну лену шуму, да би се одложила или бар умножила отштета подмлатака и осигурала вазњана поштада горе каква се жели имати у забрани, — најбоље је да сам сопственик забране изврши сечу, а не закупци или надниччи којих се не тиче какво ће стање у забрани остати. Шта више и по сечу прућа, потребног у домаћој привреди, не треба слати саме слуге, јер то ће сопственик најбоље знати што му вазда сећи а што чувати.

Овога упушта и сечи сваки сопственик забране треба добро да се предложија, па да се не да врати ни онда када му разни шпекуланти и лифранти дово иду пријателје и добру цену; јер би му то ипак било од далеко веће штете и то гренутне новчане користи.

Поред потребних првака за гориво и за грађу користи су од забране у пољској привреди још и многе друге, јер они као и све остале шуме врше корисну улогу, у погледу вазраствама, у разбијању јаких ветрова и вештићи од поводљивих и др елементарних непогода. Не мале су користи пољској привреди од забране још и те, што се у њима склањају и савијају своја гњезла и птице које утамањују свакајаке искосе штетне по пољској привреди. Стога сваки пут треба поучавати децу о користи птица у овоме погледу па да им не касре гњезда и птичиће хватати и уништавати. Особите чувају сенице и детлиће и др. разне пузавице које се брзином истражују и за храну своју и својих младих хватаву многобројне сите висекте, њихове прваче (арде) и јаја. И да живе ових птичица тешко би се могли одбранити свакојаког ситног гада.

Противу људима штеточима за самовласну сечу и оштету забрана дужна је дати заштиту и општинска и архивска власт у законима су строги.

Извоз подигнуты забрана по закону ослобођавају се и вланања пореза за погуже време.

Јован Јекић.

НЕКРОЛОГ

† Аћим Ђермановић
повереник за народно гospodarstvo у Загребу

Наглом смрћу преминуо је 22. новембра в. г. један од најзаслужнијих за спрску земљорадничку задругарство преко Саве и Туизаве — Аћим Ђермановић. Човек веома агилног духа, човек који је много размишљао и стварао, човек који је оставио за собом успехе ико ретко који. У почетку оснивач спрске земљорадничких задруга у прећашњој Аустро-Угарској нашао се међу осталим родољубавима Србима, који су у тим уставовима ишли изјељивији пут за национално и привредно регенерисање спрског земљорадника. Истакао се као тајник првог савеза спрских земљорадничких задруга у Загребу, одакле је са неверјатном енергијом управљао покретом, резултат којег је било највеће оснивање земљорадничких задруга као у Хрватској и Славонији, тако и у Срему, Банату, Ваљеву и Барањи. Организација ова починајућа је од крајњих граница Хрватске и западу па до крајњих граница Баната и Бачке на истоку. Цео овај простор био је под утицајем загребачке централе, и она је постигла да своју помоћ и подршку пружи и најудаљенијим својим савезницима као и најближим. И не само то; свака од ових могла је, према својим месним приликама, да буде упућена и на најкориснија привредни раз, те да и на тај начин материјално велике савије чланова — задругаре. Прећашња фаза је, прећашња поснујност који је нашег земљорадничког света, изазвана у многоме и услед величанственог граваја, па је јошада задржао вракања је на прави пут: наступило је ново благаство, несугубљеној буђој новој се задобила, па су се и многа приказњавала. Задруге су биле у стању закупљавати шубе већиншта ради обраде, па и организовани задружни угледни гаџинисти, из којих су се снабдевале бОльом пропливом стоком, семеном вољских усева, војним садицама и свима средствима за унапређење гаџинистава чланова — задруга. Једини исуморни и на тако широку општинске организације радом постигнуто је, да се, и поред сличних сметња које су се стављале наспрот једног политичким и крвијатељским утицаја, организују 400 задруга, које су се с најбољим усхијем и на највеће задовољство развијале и служиле другима као пример... Сак тај успех и сак тај најбољи резултати зеле су нек. Аћима Ђермановића, који је у томе потикнагао сјајније руке Српске Банке у Загребу са њеним високим послужним председником г. В. Матијићем, који је уједно био и председник Савеза спр. земљорадничких задруга у Загребу.

Кад су нек. Ђермановић могли у Савезу и младим заменици, он је прешао на друго поље још активнијег — државног раза. Болег избора доиста није могло бити, као је постала био на положај шефа пољорадничких послова у Покрајинској Управи у Загребу. Као „повереник за народно гospodarstvo“ он је поскове упутио првичнијим правцим. Он отвара практиче популарније школе, попомаже завршење угледних гаџинистава међу сачим земљорадницима, оснива школе и за образовање сеоског женскиња, реорганизује држав-

и на улазуна зебра, истопомаже ваздухарство, и чине све што је потребно да се с једне стране уноси потребно стручно знање у пољопривреду, а с друге стране да се извршише све погодбе јединог стручног пољопривредног извршта. И том послу био је озим свом душом и свим својим снажем до... краја свога живота ...

Као тајних и потоњи директор Српских Земљорадничких Задруга пок. Ђермановић деловао је пуке 28 године (од 1897. до 1929. год.), и од године 1920. с малим пречинама, био је на положају поверијенка за народно гospодарstvo Покрајинске Управе. Као год што је као промагатер, тико и као човек високог положаја пок. Ђермановић био је необично приступајући пун поверија према сваком, отворен и честите душе тако да му је та његова особина прибављала широк круг искрених сарадника, на практици као и служби, те је могао и појижети тако напредних успеха. Ти су му успели признасти и посвртним говором који му је одржако на побргу универзитетски професор г. Др. Варчић, члан биве Управе Савеза Срп. Земљорадничких Задруга. Пок. Ђермановић је био и редовни члан Срп. Пољопривредног Друштва, а за васлуте које је стекао својим плодним радом одликован је био и високим одличијем.

Ми верујемо у велики губитак који је нанесен поштованој супружници и деци пок. Аћиму Ђермановићу, али осећамо и велики губитак који је претрпела наша пољопривреда, пољопривредно-задругарство и пољопривредна служба смртју његовом. Породици највиђајујемо наше топло съчуше, а спомен пок. Аћиму Ђермановићу остане вечно забележен у поменику наше пољопривреде.

Лако му груда земље, којој је потпуно одужио свој дуг...

— 7.

КЊИЖВНОСТ

„Vinarstvo“, — prvo slovensko knjigo o celokupnem vinogradarstvu kot stroki, ki je za velik del naših kmetovalcev zivljenske važnosti, je izročil Tiskarni sv. Cirila v Mariboru gospod Andrej Žmavc, ravnatelj vinarske in slijarske šole v Mariboru. Knjiga je bogato opremljena z najboljšimi slikami Ni dvoma, da bodo tako važno delo pozdravili vsi vinarji z velikim veseljem. Prav uporabna bo tudi za vinarske in druge kmetijske šole osobito v Sloveniji, v katerih doslej niso imeli priravnega učbenika za ta predmet.

ЗАПИСНИК

XLII. редован седница Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, држане на дан 10. новембра 1924. г. у Друштвном Дому у Београду

Беше су присути: Председник г. Паја Т. Тодоровић, П. Пресидент г. Др. Танасије Митровић и чланови Управног Одбора г. г. Јосип Ћ. Раковић, Никола Ж. Петровић, Софије Партонић, Симе Раковић, Драгутин Соревић, Јанка Ћамиловић и Павле Петровић.

Беше гост г. Јован Јовановић из Одељења.

Председник: Председник г. Паја Т. Тодоровић.
Веленији: секретар г. Ник. Ст. Станковић.

I
Прочитана је вишилица XLII. редовне седнице. — Одбор усвојио предлоги:

Члан Управног Одбора г. С. Партонић, начаштава Одбор о предложеним:

III.

Прочитано је начаштаве Малобелог Одбора, поводом преставе је кроз делегације Часике Намјетре, ради издавања вештачког гњомеја о Друштвеној Савији. — Одбор је одлучио: да се извести Друштвенаја да ће подноћног простора не може избаци за курсе.

IV.

Прочитана су изишаше Небижачког Одбора:

а) По понуди г. Љуб. Столиновића издаваца за болничку жицу — Одбор је одлучио: да се откупи један вагон (10.000 кг.) бедемске жице по понуђеној цени и то у којој има 7-8 метара у једном километру, с тим да понуђа пред јединију Друштву франке Друштвених издаваша.

б) По понуди Београдског Дневничког Друштва — Јајце за црвјанима — Одбор је одлучио: да се прими један вагон црвјанима у којемском врему Др. Шт. Симић издаваша, с тим да Друштво призна своме Друшту 1%, промене;

в) По понуди Кејчевог Лабораторијума из Љубљане за клеменски восак; Београдско фабрике за сушњава за кукуруз; Аграрног вароша из Љубљане за вино;

г) Милана Младеновића, длокоти из Београда о машини за чишћење сечива; Друштва Источ из Загреба за сировине; и Влахија Ј. Алијанић из Београда за смесофрут. — Одбор је одлучио: да се пошуде прве две;

д) По понуди Свејеа Земљара, Задруга из В. Бечкерека за пресецваче — Одбор је одлучио: да Одбор од г. г. Јоже Ђ. Радовића Николе Петровића и Саф. Ђурђевића, председа једане и седије издаваша;

V.

Прочитана су љубашња и пред ова:

а) Телеграм Пот-председнику Инспектората из Скопља, па кога је Министарство Пот-председнико и Вола, да му се обаси тражио осуство ради доказивања издаваша почуна — Одбор је одлучио да у јавни Министарству Пот-председнико Вола, да издава објављији инспектору г. Николију Белоју тражено осуство, како би м' тво ли-квидирало рапузе Словене пољопривредне издаваше.

б) Понука издаваша сједица за кукуруз и стреле фабрике „Сарвар“ из Свејереља. — Одбор је изабрао за чланове комисије која ће испитати већ премахнути одједу г. г. Милана Џакловића из Друштва Срећево и Саву Р. Ђаковића.

в) Писмо код Српског Савира, којим извештава о држављу по-мена I. — он мај у Банји скопској Цркви појавио члан-чина — Одбор је одредио Председнику да Пају Т. Тодоровићу и секретару г. Ник. Станковићу да пријему, у име Друштва, ујадију;

г) Писмо г. Млад. Ђ. Протића, ред. члана, којим извештава Одбор да је потпио бланки обраћај који је чланак у Стакану шахов из Гусе — Одбор је одлучио да г. Станчић унесе обраћај у београдско Друштво, с тим да Друштво плати подаков налог а Станчић сам се сећа.

Када пахут пречица у Београду организоване су на тек једну компанију у којој имају уде г. Ј. Јо. јофф универзитет, Јоак. Марковић, адв. Мих. Аттар, Редорије, Драг. Соревић ср. академ. и г. Др. Танасије Митровић Комисија ће се вршитијом прегледу поднете Друштву издаваша.

з) Писмено изјављује да издаваша рекрејтерије „Плаваја“ тај, а г. Мил. Ђ. Јовановић Одбор је одлучио: да је рекрејтерија тај г. Ј. Јовановић и Благ. Тодоровићу исплати по 100 д. аванс становне денара.

и) Писмо Николе Кметијске издаваша из Љубљане, којим је даје по-важност подизају на Словеначкој. — Одбор је одлучио: да се извести Пот-председнику, да Друштво не расплатије срдјајима да ће морати издаваша на сире.

ј) На предлог г. Председника да се издаје стапометар и штампарска — Одбор је одлучио да војар чији сајло ће до Задруге издаваша из Хајдлице у Београду, а издаваша штампарске решине на научној седници.

С овим је седница завршена.

ИСПРАВКА

У 49. броју Тежака од 7. децембра ове године у уводном чланку „Гајење памука у нашој држави“ исправљају се следеће штампарске грешке: у 11. реду 7. реч место „*од њади*“, треба да стоји „*штоти*“. У 59. реду 3. реч „*добивање*“ треба да стоји „*дабивању*“, 105. реду место *G. herbacissum*, треба да стоји *Gossypium herbaceum*, свуда где год стоји *G. herbacissum*, треба да буде *G. herbaceum*. У 106. реду, прва реч место „*квашти*“, треба да буде „*варијешти*“. У 141. реду 7. реч, место „*најмане*“ треба да стоји „*најнаже*“. У 44. реду, 4. реч место „*видиви*“, треба да стоји „*видимо*“. У 206. реду, 4. реч место „*G. kirsutum*“, треба да буде *G. hirsutum*. У 262. реду, 1. реч „*прерачунати*“, треба да буде „*пограчукати*“.

Српског Пољопривредног Друштва Пољопривредни Календар за 1925. годину

изашао је с овом садржином:

I. Сагадинци. — Ове године има — Слика № В. Наследника Престола Петра. Родослов Краљевског Дома — Државних правазица. — Празнични дана. — Предговор Уредника.

II. Календар за 1925. годину за православне и римокатоличке. — Муслумански календар.

III. Поучни део. — Мијулт М. Савић: Пећанске производње. — Кост. Поповић: Олед у пољу привреде, његов зadatak и извођење. — Др Е. С. Поповић: Пешија: Повећање жетве седачких посева употребом вештачких нубриза. — Драгом. Гасић: Одабирање (селекција) кромпир. — Айт. Мајатовић: Хмељ и његово гајење. — Др Тимотије Локот: Еспарата. — Др Ср. З. Ивановић: Зарање болести биља — Незељко Ћавац: Мешаве биљака у животини, укротњаче, наслеђе, одабирање. — Др Бож. С. Поповић: Сецњивање кишне музеаре — Марја. П. Поповић: Пећобање сировинског краја у напредни и бојат помоћи ливада и државним токе. — Др Ферди. Кери: О алатима (шрафљењу) овца против богиња. — Никола Ж. Петровић: У прилог проза водне квалитетовине. — Милев. и Милорадовић: Прерада неадватног жрађа. — Бих. Склиници: Употреба чистог власица у винарству. — Цинкулуст вина — Војт. Бурџан: Брсака — Јов. Јекић: Гајење ораха у Француској. — Др Јула. Вагнер: Културне (гајене) биљке у самодобрани — Айт. Мајер виц: Уређење малих градина — малих парковка — и гробала. — Благ. Д. Тодоровић: Велики колачи, звани „смокве“ — Бар. Запольски: Кљуквице живице. — Срет. М. Ачић: Пчеларска гвј. Јов. П. Јовановић: О производни и восто — Ал. Г. Јовановић: Педијатрија аудија ради хризантема смилобуба. — Риста Тановић: Гајење смилобуба у Београду и Ђеђелићију јеконини. — Војт. Бурџан: О производњи четинарских садница из семена и подизању шума четинарских — С. Илабела Госек: Помоља семе и жеље и њено просвећивање. — Др. Добр. Гер. Поповић: Снабдевање водом. — Јов. П. Јовановић Кроз Чешму. — Марко Јојловић: О заштити птицега имања по српском законодавству. — Месячни податаки привреде радова.

IV. Потсетник. — Састав стајског гвожђа — Тежака 1. куб. метра ћубрета — Састав вештачких гнојева — О количини употребљивог семена и жетвеним

приносима разних усева — Салица потребних на I. та. — Проце-ти сасиџивања — О справама и машинама за припрему хране и срећна нај-коте — Жетва људском снагом — Температуре вршења за разне усеве — Врсте пивних биљака — Пре-ад-посечних жичних под-бодности војединих раса — Процени састав најважни-јих врста млека — Употребе између теденса и затре-мичне неких усева — Расподеље места и број чокота — Ветрење вина и алкохола у дрвеним судовима — Шћепер у широј и алоком у вину — Извеска широме — Трајање гаја-вости код градинар-ких усева — Орање сточном запремином — Машине за припрему семени и се-јење — Календар бременисти стоке — Подоби за прчи-плов — Жар траје — Број женки на мужјака — Бре-меност стоке — Систав хран-ва — Млада гра-чишица — Гра-остуја бремена — О пољопривредним гра-чишицама Стара и млађа, стара гајења — овчарница — сањица, — инсектициди, гнојиште и јама за стоку, сут-ре (шупе) за кола и машине, леденица, сувоте здравље и сукоте отворене за смештај хри-и у снопу, амбар — китнице кош за кукуруза — Термометарске скеле — Како се изра-чунива запремина судова када се измери метром — Пре-тварање дни-и земље у аре и хектаре — Претварање земљу у хектаре — Претварање ока у килограме и драмова у грамове — Плетварање акона у хектолитре. П друштве Српског Пољопривредног Друштва

Српско Пољопривредно Друштво

Пољопривредне установе: Пољопривредне школе; Специјалне пољопривредне школе; Пољопривредне ста-ви; Земљодељство; Пиљопривредни Узељези; Добија; Пољопривредни хемијске ослобадајуће ставице; Ци-транс синтетичка узана; Државна дудова расадница; Државни лозњи, лозњачни расадници и Евалопске ста-вице; Дечји пољопривредни клубови; Српски самоу-правни винарници.

Свеснија Сра. Пољопривредног Друштва

а) За напредније начине ради; б) за разне списе. Чланаки Српског Пољопривредног Друштва.

Моје се управе П друштва Срп. Пољопривред-ог Друштва државни економи, обласни пољопривредни рефоуни, управни расадници и о-стали пољопривредни органи, као и книжнице и остале пријатељи пољопривреде, да се пријаве пријаве Друштву за потребак број пријава по Пољопривред. Календар за 1925. год. Друштво даје са своја књижнице издања 20% роба.

Дистол.

Поуздано средство за лечење стоке од ме-тиљаности је дистол.

Друштво има довољну количину овог лека и п одaje га својим члан-ви-ма по 4 динара 1 грам.

Продати два пилтуза, пасмине чисто „арап-ске“ бе-ши, 170 см, висине, мирни; не-има сп. собни за опаснице к била, за војњу, у лаки коли, као и за већи терет, за руље, и-зучени; дрвни и високи ани у више мјесе-ца. — Могу се в лети у свако доба код Ваље Н. Бунде, благ Поль. Подруж. у К-ви.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕПЛАТА И РУКОПИСИ

укупнују се

ОД ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

У БОГРАДУ

Преплатују и све
поште

Ма основу највишег решења од
априла 1869. г. преписку друштвеној
која пошта бесплатно.

ЦИНА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

ПОД НАЈВИШОМ ЗАШТИТОМ

Њ. В. КРАЉА АЛЕКСАНДРА I.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољопривр. Друштва.

ЦРНА ЛИСТУ

за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца;

на годину 20 дн. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дн.

Тако пољопривредних школа добијају
акт у поза исмеја.

Примају рукописи се не враћају

Преплатија се по пакете једноглу
за четири месеца

Број 51.

БЕОГРАД 21. ДЕЦЕМБРА 1924. године.

Д-р В. Н. Стојановић

Година II.

Пољопривредна изложба у Приједору

Дужност нам је да се обазремо и на Пољопривредну изложбу у Приједору коју је приредило Српско Пољопривредно Друштво са јим Подружком срезом приједорског. Значајна је не само што је завршена с потпуним успехом, него и што је то друга изложба коју Друштво приређује у областима Босне и Херцеговине и што је она уједно и прва изложба ове врсте која се у овим областима приређује после уједињења.

Српско Пољопривредно Друштво унело је у програм својега рада, да свој утицај, посебно у јужном подручју, има и на Босни и Херцеговини. Разлог заснован на томе, што налази да по близини места те покрајине спадају у његов круг рада, него и што се појавила жеља из средине самог становништва да се ступи у везу са Друштвом. Основање Пољопривредне Подружнице примарне су радо у гаств Друштва, те их досада Друштво броји: у Босни и Херцеговини 10, а у Јужној Србији 12.¹⁾ По примеру у Србији и у Јужној Србији Друштво је решено било, да приступи приређивању пољопривредних изложби и код сваих иных подручја у Босни и Херцеговини и Војводини, те да народ осети утицај Друштва, упозна се с циљевима његовим, а уједно да се ширим интересованим круговима да прилика да проуче богатство пољопривредне производње у кругу већња подручја. Први је избор публици на Тузланском Подручју, али није било могућно одлучујући провести. У том Срезу Срп. Земљорадничких Задруга у Сарajevu, одржавши међу заједницама савеза свога овогодишњег конгреса у Приједору, обраћају се Друштву, да се приликом државља конгреса приређи и пољопривредна изложба у исном месту. Нашло се готових и увиђених паре других луди који су прихватили установљење среске пољопривредне подружнице у Приједору, прве у Босанској Крајини која, мада још нова и и доноњо обавештена, прима на себе и приређивање једне опште пољо-

привредне изложбе, и то за целу бачко-барацку и бихаћку област. И из тј начину приведена је у дело мисао Срп. Пољопривредног Друштва да приреди прву своју изложбу у Босни и Херцеговини, и срећимо слично да то буде у области где је под војводством Петра Мркоњића засијала мисао, прва у том крају, за стварање појединачног народног савета. Состављен је шири Иложбени Одбор коме се на чело ставио председник Подружнице Г. Тома Радетић, виолоко школован агроном, а с њим многи утицајни људи из места и ближе и даље склонине, обласни пољопривредни референти обе области и државни економи. С особитим залагајем чланова савета, односно члана Иложбеног Одбора правилно сав тих и поглавар је среза приједорског г. П. Ђиринић, који је с подједнаким устасштвом потпомогао акцију председника Подружнице да се народ што многобројније одазове позиву на судјеловање на изложби.

И смо једном изврдно напорном обавештењу које је развијено било у обе области може се затврдити, што се изложба могла приказати као што је била, као и да изазове толико интереса и привуче толики број посетиоца. Народ је доиста примиси ову изложбу као своје дело; и захвалан покретачима и приређивачима, журије је да се нагледа онога богатства производње, у чијем ни сам није веровао да га има у толикој мери.

За изложбу је добијена пространа зграда месне народне школе. Прел њом и до ње се налази мали парк, који је употребљен за сточна одељења. Школско двориште је било заузето угледним одељењем пољопривредних справа, војним садницама, пчеларством и живинарством; ту су се држала практична предавања и демонстрације. Уважено Коло Српских Сестара — Приједорчанка, поред свог красног одељења жен кухини ручних радова и делова женских и шиња допуњавало је изложбу укусно урђеном кречном („биф ом“) са продајом посласница приређених на ломањи начин. Завати који прерађују пољопривредне производе и предмети школског и кућевног ручног рада такође су имали свог места на изложби. Интересан-

¹⁾ Пољопривредна Календар за 1925. год. стр. 265.

тно је, да су и неколики римокатолички манастири (најчешћи Траписти у Бањој Луци) примили ову изложбу као своју и приказали нам, па укусно проведено изложение, сву своју привредну производњу. Представништва неколико страних индустријских предузећа (као *Baltik*—сезаратори и др.) имали су на изложби својих предмета, па и осврнутој пријатељи наш, шеф великог вртларског предузећа у Марибору, Г. Џамоња, појавио се и овде — после Скопља — са великим збирком цвећа, семена, градинарских ручних спрava, који никад није у разним иским и високим облицима.... На кратко: Приједорска изложба никако није била изложба малог стила; она је посетиоцима давала не само веран утиес моји производње, него и широка обнова штета и поука о напретима које треба провести у днашњој пољопривреди. Последњем смрту служила су и неколико поучна предавања која су одржана за време изложбе.

Отварању изложбе преходило је водоосвећење које је извршио митрополит бењалучки Г. Василије. Пажња Нѣговог В. Преосвештениства да лично извршила свај обред, и да, уз благослов, својом позивом речитошћу облежи значј изложбе и похвали прегаоце, ученица је пријатан утисак. Уз присуство великог жупана бењалуцког, много излагата и отменог грађанства отворена је изложба и приступљено је прегледању изложбених одељења која су распоређенача партеру и првом спрату школске зграде, затим у дворишту школском и у парку.

Изложених предмета је било:

Из Ратарства.	641
Војарство и Виноградарство.	298
Градинарства.	480
У сточним одељењима било је 287 грла.	
Излагача Челарства било је 21, Свиларства	
5 и сточних производа 10.	

Излагача женске домаће радиности Кола Срп. Сестара било је 165 са 1090 изложених предмета, и из Заната 21 са 94 предмета.

По томе, укупно изложбених објеката (предмета) било је око 3000. По предлогу Очењивачког Суда издано је награда 627, које су се састојале из пољoprivrednih спрava, похвалница и извиђарских похвалница, последње за изложене веће групе предмета.

Посебни извештаји о изложби показаће, како су поједине гране биле заступљене и у каквом квалитету. Напомињемо само, да, у пољoprivредном погледу, у областима превлађује Ратарство. Пшенице, ражи, јечма, овса производи се изобилно и добrog квалитета, мада би се желело да се користи боља пажња на чишћење од урођине, — а то је довод да још и нису довољно употреби савршеније справе за образу и сређивање плода. Источни део бењалучке области (Прињавор) већ показује у томе бољи напредак. Грађанство је у приметно јачој мери заступљено.

Војарство је дало лепих плодова и у одабраним сортама домаћим ино више страним. Јабуке заузимају прво место. Могло би се закључити, да је овај крај подесан за војарство и тврди се да извоз воћа, па и сувих шљива, доноси одмах после источне области Босне. Погодби за развијено Војарство дају оғанџи и пољаџији Козаре (планине) који су слични нашим подринским. Свакојако биће дужност позваних установа да настану, да се те погодбе што јаче (интензивије) искористе за пољoprivredу. Виноградарство је слабије, али би уз Војарство имало скакајуко погодаба да се боље развије. Да се обе ове гране могу напредно развијати, доказ су изложени плодови траписког манастира у Бањој Луци, који су се приказали у одличној квалитети. У сточарским одељењима главно су место заузели говеда и коњи; коза и оваци и свиња било је мало. Говеда су укрштана са сименталском, пинчавском, монтафонском, беланском (мелтаском) расом; домаћих ситних („буша“) било је мало. Успешнији су мелези од пинчавске и монтафонске расе. Чистокрвна грла ментафонска изложио је траписки манастир, који ту расу гаји од дужег времена и од млека исте производи свој чувени *траписки сир*. Грла показују знаке брижљиве неге и паметног руковања, у сваком погледу премеран рад. На коњима се мало опажа утицај туђе крви; босански тип, задржава је више крви истичне арапске, и задовољава својом службом. Свише се укрштају са расама јоркширском и беркиширском, али се гаје ове расе и чистокрвно, као и туропољско. Козе и овце су домаће, са слабим производним подобностима.

Међу сточним производима нарочито се истиче траписки сир, који се израђује и мимо манастирски, и доброг је квалитета. Челарство креће се напредним правцем, а свиларство је још слабије. Код живине опажају се утицаји страних раса (орнитотова, италијанске и др.), а било је и домаће-босанске кокоши.

Домаћа женска радиност, по броју и квалитету оличија је и показује да у домовима тамошњим још влада домаћи укус. Предмети школске десетака су привлачни пажњу. Изврски су били занатски производи, особито котларски и стolarски, а богат избор штотова трипинске фабрике разгледан је с великом пажњом. Пак и изложене справе и машине у дворишту заступљале су многе посетиоце, нарочито пољoprivrednike...

Онаково брижљиво приређена изложба, прва на овој страни, и довољно популарисана, јер су учешћа на њој узели, без разлике веће, сви који су имали шта изложити, привукла је и изван едну посету. У том погледу она није била ограничена само на своје домаћине; посете је било у великом броју и из удаљенијих места, тако да није било тренутака када нису сва одељења била препунна гледаша. Томе је припомогла и изврсна предсуретљивост грађана Приједора, који су у томе

били сви сложни и ове дане сматрали као свој народни празник.

Српско Популарно Друштво има пуно разлога да верује да је овом изложбом постигло многоструке успехе.

— — —

ИЗ ВОЂАРСТВА

Једна анкета о калемљену шљиви на цанарци и мишљење о истој

Калемљење шљива на цанарiku (цанарiku) код нас је почело од прилике пре 30 год., и колико ми је познато овај начин размножавања наше шљиве први је одлично наш стари и признати воћарски практичар почиви Светолик А. Петковић. Доците пак установом српских воћних расадника овај начин је прихваћен и про- дужен скоро као једини.

Цанарике су се сејале, младићи су се производиле, а на њима су се калемлеши шљиве, и као одгајаје саднице су у велим количинама раздавате привредницима.

Тада када је требало да се очекују плодови ових калемљених шљива, почело се онде онде говорити како калемљена шљива на цанарiku неће да рађа. Мало до- доције ове жалбе постадоше предмет расправе на ску- повима, па и преко поједијних листова. Отворена је анкета преко Савеза Земљорадничких Задруга, па и преко Министарства Популарног, у тражено мишљење широких маса наших привредника да се дође до што пот- пуније оцене о каквој цанарике као подлоге. Какве је резултат дала ова анкета то не знам, али судећи по известим извештајима сва је испала неповолјно по цанарiku.

И према овоме, за размножавање шљива требало се вратити старом начину: из изланака и из семена.

Али пре но што се вратимо на те начине, мислим да се ибис погрешило, када би се попово отворила једна јача и свестрајна анкета по овој ствари, те да се дубљим и опсежнијим испитивањем дође до тачнијег резултата за или против, и тек тада донети решење о томе: да ли се цанарике као подлога избаци или за- држи. Ово треба учинити тим вре што се дапаши и ма- већи искуства у томе на раније, као и због тога што је раније анкета у колико ми је познато, била нејасна и неполовна за расправу овог за наше шљиварство тако важног питања.

Предлажују ову поповну анкету, ево ја ћу први изнети своје мишљење и искуство о калемљеној шљиви на цанарiku и да тиме заинтересујем позване факторе и остале моје колеге, те да и они исто учине и на тај начин дођемо до првог резултата и тачног решења овог питања.

У 1905. год. када су почеле местимичне жалбе о калемљеној шљиви на цанарiku, био сам тај који сам калемио баш на тај начин и исте гајио и раздавао привредницима у велим количинама. Видевши њен брз пораст, леп изглед одгајаје саднице са одличним кореном имао сам намеру да од истих подигнем шљивар код моје бра-

ће у селу. Али добијене жалбе су ме од тога одвратиле, те да о том предузеху мало dubље промисли, т.ј. испитам: да ли су ове жалбе ма у колико истините. У то време сам био управник расадника урезу Посаво-Тамињском у Владимирицима. Тада ми је била прва брига да се распитам има ли ко посађених шљива калемљених на цанарici у мојој околини и које су раније посађене? Јер оне, које су биле посађене у расаднику биле су младе и на истим писим могао доћи да олого што ми је требало. Одмах у близини расадника сазнао сам да има таквих шљива које су посађене пре 10-12 година. Отимао сам са лице места и видео шљиве, чија су стабла била врло добра. Питао сам сопственика, иначе добrog воћаревредника и домаћина, где је исте узео и кад их је посадио и да ли рађају и како? Он одмах гласом и више шатром рече „Господине те сам саднице узео пре 12 година из расадника Српског Популарног Друштва. Као што видиш исте гајим и негујем како треба па све бадива. У колико више расту у толико више сваке горише цветају, или цвет опадне и осипаје без рода, и да ме није срамота исте бих одмах покрио“. Пошто сам исте прегледао, осмотрio сам положај и земљиште под истим, растао сам се са овим привредником, посеби пуно уверење да су ове жалбе на цанарiku као подлогу оправдане.

Доците пак претресују ово питање са помоћником, он ми рече да он лично зна у његовој околини такође воњак калемљених шљива на цанарiku, стрп од прилике 10 година, и да шљиве не рађају. Овај исказ још више потврди горњу сумњу у добrotu цанарike. Али како сам у расаднику тада имао неколико хиљада садница калемљених шљива на цанарiku, као и неколико хиљада младица цанарika, то се тад више могло и смело назад, но је се морало напред бар у толико док се затечене саднице не раздаду, а за исто време да даље трагам, посматрам и испитујем цанарiku, те како би ма шта повољније о истој сазнао.

Друге године, а то је у пролеће 1906. године, а у времену цветања шљива, писао сам брату код кога сам имао само две калемљене шљive на цанарiku да ми јави: јесу ли исте и како цветале, а сам сам предузео да посматрам калемљене шљive на другим местима и тад сам видео да су посађене шљive у мој расаднику цветале одлично. Овде морам напоменути, да су шљive у расаднику које су ове године цветале, посађене на стално место 1902. године. После неколико дана запазио сам, да су шљive у расаднику пресецале и род заметију, врло добро а шљive у селу Лојаницама нису пресецале, но је цвет тако рећи за и он ишчезао. — опао. Из писма пак добијеног од брата видeo сам да и тамо постоји разлика, т.ј. да је једна калемљена шљiva одлично пресецала и род заметију, а друга да је цветала а род више заметију. Кад сам ово опазио и сазнао, да су калемљене шљive у расаднику као и једна код мога брата а која такође није била старија од 5 година прородила као и младе а старије од 10-12 година инак пису, ида се код

¹⁾ У марта 1914. г. у Тешаку је писао првоступ читарке.

— Јаков Велисављевић из села Лојаница Срез-Посаво-Тамињски.

мене почела ублажавати сумња у цанарину и рађати нова која лежи у начему другом а не у самој цанарини. У потврду овог мишљења дала ми је доказа и 1907 година у којој су ове шљиве опет родиле а оне прве нијесу. Као што видимо, ствар је врло интересантна, да млађе калемљене шљиве рађају а старије не рађају а које су под једним истиим климатским приликама и околностима.

Ова разлика између једних и других калемљених шљива упутили ме је на размишљање и испитивање: у чemu се иста састоји, тј. услед чега то долази да старије шљиве не рађају а млађе рађају? У овом испитивању узео сам у посматрање исте калемљене шљиве о којима је напред реч које су у непосредној близини, 2-2½ километара у првој линији. У овом правцу на првом погледу уочио сам између једних и других врло велику разлику у порасту. Док су шљиве у расаднику коју су прородиле као младе кржљаве са обореним гранама, долте су шљиве у селу врло бујне са усправним и снажним гранама. Кад сам увидео ову разлику у бујности једних и других, тад је искрено овом питњи: како то и услед чега долази те су једине бујије а друге слабије хада су и једне и друге калемљене на цанарини? Да бих изашао одговор на ово питње морао сам чинити сравњење каквоге земљишта и положаја на коме су посађене и једине и друге. На први поглед без истрогог дубљег испитивања, пало је у очи, да у каквоги земљишту постоји врло велика разлика, а у самом положају врло мало. Та разлика била је у томе: што је земљиште под старијим шљивама које не рађају, било дубоко и смажно, тј. тако речије првокласно, а земљиште у расаднику под млађим шљивама које рађују до крајности мгновено и изнурено са песковитим и пропустљивом државином. Та иста и слична разлика у каквоги земљишту, десила је се и код мог брата. Озим сам питао помоћника о каквоги земљишту на коме су посађене калемљене шљиве у његовој економи, и он ми рече, да је положај стрм а земљиште дубоко и смажно. Кад сам ово увидео и сазио, још тад сам дошао до убеђења, да неродност калемљене шљиве лежи у квалитету земљишта, тј. да је квалитет земљишта од предсудног значаја да ли не калемљена шљива пре или дошире прородите.

Ово мишљење заступао сам на шљиварском курсус државном у јесен, мијли 1907 године, у Аранђеловцу на када је било говора о цанарини као подлоги. Тад сам говорио, да ће калемљене шљиве на цанарини прородити ако се посади на посно кршевито каменито земљиште, и обратно да ће доције прородити ако се посади на дубоком и снажном земљишту. Ово моје мишљење побијаво је колико се сећам од гг. Радосава Живановића државног економа, Др. В. Стојковића инспектора а сада начелника и Винче Матића секретара Министарства.

Г. Живановић је наводио, да он у своме расаднику има калемљених шљива на добром и рђавом земљишту, и да о њиховом порасту и ролу није приметио никакве разлике, и на основу тога донео је закључак да је моје мишљење погрешно.

Г. Др. Стојковић, напоменуо је да свака воћка па

и калемљена шљива на цанарини за своје што боље успевање па и што болији род потребује што боље земљиште, одакле први свеколику моћ и да према томе моје мишљење није тачно.

Г. Матић је навео пример из своје околине, где постоје калемљене шљиваре на цанарини и да он изје уочио ту разлику међа би долазила од каквоге земљишта, и према томе и он је мишљења да сам на погрешном путу. Из овога, као што се визи, моје је мишљење одбачено. Али по овом питњу расправљају је и дугачко и широко и сви смо се сложили да је узрок што калемљена шљива и неће раћо да пророди велика бујност цанарине. Расправљало се о томе како и на који начин овај узрок да се отклони. Једни су предлагали да за размишљавање подлога цанарине треба узети ову или ону сорту исте, пошто све сорте вису подлеже бујије. Други су предлагали иако би требало да калемљене употребљавати само старије калем граничце а не леторасто и тд., али по овом није понета никаква одлука ио је само изнешена жаљба да се приступи размишљавању шљиве и на други начин.

Ове напомене са овог шљиварског курса износим прво да се види, да је по овом питњу нешто рађено, и друго, као главније, да бих на тај начин горику гробу подлогу оптимизирао за ову ствар, те да они и сада после толико година и новог стеченог искуства дају своја мишљења о расправи овог врло важног питња.

Из овог, као што се види, на свом кујусу моје првње мишљење о калемљеној шљиви на цанарини у односу на квалитет земљишта одбачено је као погрешно. Међутим из доцнијег опажања и преузимања података као што је се то из даљег излагати видети, ипак сам у уверењу да је оно јаче од првотиног.

У 1908 и 1909 године због неиздаваних узрока написам на послу радио. У 1910 год. пак био сам управник расадника среза Азбуковачког Окружног и тамо овај посао наставио. У пролеће посађио сам већу количину цанарика у растаљи као и стални шљивар калемљених шљива. У Јулу месецу посађене цанарине у растули окалешио сам на бујно (спан-јуће) оке.

У 1911. године будем премештен у срез Рађевски историјски округа. Као сам пак раније сазнао, да у овоме срезу има лица која су садила калемљене шљиве на цанарини, то сам одмах приступио прегледу истих и прикупљању података. Нашао сам исте посађене у селу Шљивови, Бачевицу и Комирину. Распитао сам се код сопственика о њиховој родности и од истих сам добио одговор, да исте рађују, и да у томе не присује разлику између обичних калемљених шљива, тј. да они и не знају да је особине калемљене шљиве на цанарини да неће дugo да пророди. На лицу места пак видео сам на каквом су земљишту посађене ове шљиве и утврдио, да је земљиште по све посно плитко и каменито тј. онако како иде у прилог потврде маг. раневијег изнадног мишљења.

У јуну месецу 1912. године добио сам писмо од колеге из Љубовије, које од прилике гласи: шљиве које те у овом расаднику калемили у растаљи родиле су. Ово ми је доста изненадило. Тражио сам одмах да ми јави, да ли су родиле и ове шљиве које су као сад-

нице посађене на старије место, и ој ми одговора, да чину. Отворено признајем, да овоме чиним могao врбовати, но сам се морао кренути на пут, те сам ово на лицу места снимио видео. Мој колега колико се сећам ставио ми је једно питање: у чему се сад то састоји, да су ове мале ситне калемљене младице у растилу у 2 години по калемљењу родиле, а оне у шљивару посађене на старије место као одрасле садница не.

На ово питање ја сам га упутио да види разлику у једном и другом земљишту и да отуда потражи узрок. И близује код упоредимо ово земљиште једно с другим и ако је оно у једном комаду, ми ту видимо велику разлику. Земљиште на коме се налази растиле калемљених шљива на цвијарци у овом расаднику а које су у овој години у растилу прородиле лежи одмах испод државног пута, изнад кога се налази одсек брда чија је стрмен венац од 60-70%. Цело ово броје је каменито и шљунковито. Услед најчешће киче настаје спирање ситних каменова са овог брда и све то сири пре-ко пута у расаднику у ову прерију. Рад је овога тај је парцела сва овим ситним каменом засут и пречиљављена, због чега је и само земљиште постало јакшито, тврдо багровито. Док је ово земљиште у овом делу овако, дотле је земљиште у другом делу расадника (једна од најбољих парцела) дубоко, бујно и сажинко, а постало је готово цело од дринског мулja и напосла, тако да се о првом може рећи, да је исто у тој окolini најбоље. На овом и онаком земљишту налази се посађен шљивар (од калемљених шљива) који није прородно.

У колико су ови подаци у овом расаднику тачни и у колико ми се сме овде веровати, то ће сигурно и колега г. Ђока Живковић потврдити.

Исте године обишао сам и неке шљиваре од калемљених шљива у срезу јадранском и то у селу Јаребицама и селу Рибарици и тамо сам вишио на јелну разлику. У Јаребицама код бившег свештеника Г. Ј. Протића калемљена шљива, коју је он сам калемио и садио, не рађа. Док шљива у селу Рибарици код Петра Павловића, коју је такође сам калемио, рађа. И овде се опазила иста разлика у земљишту, т. ј. да је око у Јаребицама јача и сажиније од овог у Рибарици.

У 1914. год. т. ј. у доба највеће повонике на цвијарку у моме расаднику на Крупњу јело је растило, које је естало нераздато услед ратова, цветало и под заметну а поред овога и старији посађени шљивар такође је цветао и рођао понео. Али несртне је била та, што је град који је падао с конца маја све ово уништило, те се тиме уништио и траг овог рода. Да се не бекло, да је то растило сувише маторо и као такво, оно је морало број дити, а тако исто и оне шљиве, које су на стапалом месту. Додуше ове шљиве у растилу нису калемљене за моје време управе расадником, те да знам тачно време кад су исте калемљене. Али из дневника радова видeo смо, да су те шљиве калемљене 1909 и 1910. год. и да су у овој години биле у 4 и 5 год. Шљиве пак у воћњаку, које су такође родиле, посађене су у 1910. години.

Кад пак загледамо у положај и земљиште на коме су ове шљиве посађене, могу с правом рећи, да је то земљиште и ако је у расаднику са својим положајем

и својим особинама најгоре од свих земљишта осталих расадника не у округу подрињском ио и у целој Србији.

Исте ове године и оне у селу Љубијевцу, које сам већ напред напоменио, родиле су тако лено да је просто било милина гледати их. Маслено сам те јесени кад шљиве буду зреле да неколико тако младих родних дебала снимим, али то су жеље остала само жеље, јер је рат спречио. Ако се сад запитамо; колико су ове шљиве старе кад су родиле? На ово питање врло је лако дати одговор. Расадник из кога су ове шљиве калемљене узете, а то је Рађевски, основан је тек у пролеће 1907. год., и према томе и старост садница тако је одредити.

Како је пак у току ове године наступио светски рат, то сам и ово лично посматрање морао прекинути. Али у току рата дозвољен је доиди са друговима и по-занимљивима насташко сам и даље распитивање о подобности калемљене шљиве на цвијарци и у томе доиди са појединицама дош-о-са до ових података:

Г. Божа Ранковић, професор, ми је питање да ли се у Француској употребљавају цвијарке за подлогу и какве резултате томо даје, одговорио ми је „да се у Француској готово у већини цвијарки узима за подлогу и да су тамо резултати повољни“.

Господар Јован Мандић, скрски економ ср. комољског а сада управник лозног расадника, рекао ми је да је он као економ — управник воћњака расадника у Хомољу имао посађен воћњак у расаднику од калемљених шљива на цвијарци и да те шљиве у опште врло добро рађу ју. За доказ овог он ми је обећао после рата послати званичан извод из књига по којим је се задужио са приносом од шљива. Али ово је рат упропастно. Кад сам га питао, какво је земљиште на коме су шљиве посађене? Он ми рече, знаш какво је комољско земљиште. У колико је сао ово тачно, ја мислим да ће он то и сада потврдити.

Господин Јакићиће Милановић, економ из Међуретја среза белогачког округа моравског, потврдио ми је тајкоје да он лично има шљивар од калемљених шљива на цвијарци и да му исте рађају само, што ми рече, да жали што му тај воћњак није ближе куће како би исти могао боље неговати и ћубрить је, већ да је земљиште мршаво.

Господин Драгомир Крилатић, приватни економ из села Јунковца среза колубарског округа београдски. Један од највећих и најстремнијих приватних економа, казао ми је, да он има неколико хектара под калемљеним шљивама на цвијарци и да је он са истом потпуно задовољан. Упитан о каквој земљишту рече, да је средње или доста тешко са иловачастом варвицом.

У току неке јесени у друштву са г. г. Виком Матићем и Савом Ратковићем, секретарима Министарства Популарногреде, обишао сам и прогледао калемљене шљиве старе око 30 година код Стојана Антонијевића, економа из Обрновца, и тамо сам са двијелим посматрао исте, какве су и колике су. На питање наше, да ли исте рађају, г. Антонијевић нам рече, да у опште врло добро и да је он задовољан са истим. Земљиште под шљивама је прилично сажине, али што је, иже њега

гове здравице то не знам какво је, али судећи по це-
лопунном земљишту те околине мора да је шљунковито,
а сам сопственик рече да шљунка има у већој дубини.

Из свих ових примера шта видимо? Видимо да ка-
земљена шљива на цанарци, на неким местима рађа
а на неким местима не рађа. Да је на неким местима
сувише млада прородила а на неким ни матера nije
прородила. Шта је сад овде узрок? Ако се узме, да је
цанарика узрок њене неродности, онда од куд то, да она
негде рађа и то врло млада? Ако се пак узме, да је
узрок нерађању то, што је за подлогу узета ова или
она sorte цанарике, онда од куд баш да се деси, да она
боља sorte цанарике окалемљене са шљивом падне
баш на такво место где рађа, и од куд се то деси, баш
да ту не буде семена различних врста цанарика, као што
се то обично чини, кад се семе прикупља, код оних
што рађају, а код оних које не рађају, да буде баш чи-
ста врста неолговарајућа цанарика. Ако се пак узме,
да су за калемљење узете ове или оне калем-грачице
т. ј. млађе или старије, и да овде лежи тајна што
једине рађају а друге не, то се с правом могу рећи, да су
оне шљиве, које сам сам испитивао, калемљене са
ластарома и то готово и искључиво преко лета па пу-
њољак. Према овоме овде ни старост калем-грачице
нема никаквог утицаја на ранију родност ових шљива.
Према томе трајењу појединача о томе, да калемљења
шљива на цанарци неће да рађа забог тога што је ца-
нтарика узета за подлогу, или што је за подлогу узета
ова или она sorte цанарике и на постлку, што је за ка-
лемљење узета сувише млада калем грачица, не могу
опстати, као тачна. С тога смо ми приморани, да ову
тајну калемљене шљиве с којом она овде рађа а онде
не рађа, потражимо овамо, где наше око не допире а
то овамо, где она крије и разградњава други дуо свог
stabla, корен са жилама, а то је у земљи, а то све иде
у потврду мог ранијег мишљења. Да бих ово јаче на-
гласио, нужно је напоменути да смо видели из предњег,
излагали односно оплакана мор и мојих колега, да је
земљиште готово без разлике под овим шљивама, које
не рађају, увек јако и снажно, дубоко и бујно. Тако
исто да смо видели, да је свуда без разлике земљиште
под овим шљивама, које су рано прородиле, па чак и
у растилу, свуда мршаво и изнурено. Није ли ово јасан
доказ за разјашњење тајне, зашто калемљена шљива не
рађа подједнако и да тајна лежи у земљи т.ј. по мон скро-
мном мишљењу, у слизи и јачини дотичног земљишта
и његовог састава.

(Саршиће се)

ПОЉОПРИВРЕДНЕ ШТЕТОЧИНЕ

ОТРОВНЕ ЗМИЈЕ И ЊИХОВ ОТРОВ

Обавештења и упутства

У природи има пуно отровних животиња као што
има и пуно отровних биљака. Отровне животиње, као
и отровне биљке, често пута су опасност за самога чо-
века, а често пута су опстанак за његове домаће живо-
тиње. Стога је потребно и ради самога човека, нарочито

онога који се бави прегежио у слободној природи, као
што је случај са земљорадницима, и разног његове еко-
номије, да се познају те отровне животиње, као и
отровне биљке. Али како је број једних и других доста
велики, то немо се може овде ограничити само на то да
прикажемо једну од најзначајнијих отровних животињ-
ских група, а то су: **отровне змије**.

У оваште у Европи, па према томе и у нашим кра-
јевинама, број отровних змија није тако велики. У нашој
земљи има их углавном три врсте: две врсте **шарке** и
камењарка или **грабарка**. Па инак штете, које човек
триди од змија, досту су велике. Нижакост у нас се не
води о томе никаква статистика. Изузетак чини ми се, чин
у томе погледу само Босна. Јер тамо, као сам оба-
вештење прикупљени су неки податци о штети коју по-
чине отровне змије. А свакако да ће бити приличан
брой и луки и стоке што страдају од отровних змија, па
нешто и од других којекаквих отровних животиња. Стога
би и о томе дужему требало водити статистику.

У нас је у неким крајевима јаче распрострата **шарка**
а у неким **грабарка** или **камењарка**. И једна и друга
имају дуж леђа једну мрку веругаву прругу (која иде
на цик-зак). Али камењарка има на врху кишне један
рошчић, што шарка нема. У Босни се налазе две вр-
сте шарке.

Шарка се разликује од камењарке и по месту на-
лажења. Јер док се камењарка налази претежно на ка-
менитим, сунчаним и топлим местима, докле се шарка
срдеће и по шумама, ливадама, пољима, на ледини, па
и по мањинама. Па шарка се налази чак и на висинама
и до 2500 метара.

Обе поменуте отровнице најрадије се хране пољ-
ским мишевима, жабама и гуштеровима, али лове и тиће
и тиће. Оне у ловљењу животињу прво изједају, и у ране
јој излучује свој отров, који у врло много случајева
произведе и смрт. Тако један је лекар (*Rollinger*) за-
бележио, да је од 610 особа, које су биле уједене од
шарке, њих 59 умрло. Исто тако само у два о-
круга Француске (вандески и доњо-лораски) у току
од 6 година биле су уједене 321 особа од шарке и од
тога броја умрло је 62 њих. Према томе та два при-
мера показују да је проценат смртности од змија до-
ста велики.

Па како се дешавају несретни случајеви од отров-
них змија и на који начин изводе оне своје деј-
ство? Речено је, да отровне змије неће нарочито да на-
падају на човека, али ако их нагази онда га уједе.
Исто бива и са стоком. А зна се да у неким нашим
крајевима, нарочито кршевима, прилично стоке страда-
од змије. Исто тако да човек спава, хоће отровника
да му се узче у одело до самога тела, и онда, изаз-
вата покретима тако изневађеног човека, хоће да га,
и уједе.

Уједе врше отровнице помоћу својих зуба. При томе најзначајнију улогу играју кукасти зуби у горњој вилици, којих има по један са сваке стране. Ти су зуби најава повијени и имају у корену близу врха по једну шупљинцу, а унутрашњости зуба по један каналин. Коренови ових зуба стоеју у вези са по једном жлездом које луче отров. И кад змија отровница забоде те своје зубе у тело човека, или неке животиње, онда се жлезда надражи и из ње потече отров, који прође кроз канале од зуба и улије се у рану.

Позади првих отровних зуба налазе се и други њихови замењивачи; и ако први неким случајем буду упропашћени, онда други пар ступа у дејство.

Шарка може имати у својим жлездама око 10 савитригама отрова. Али ако она више пута уједе неку животињу, онда излучи свак тај отров, и тада њени даљи уједи постану безбедни за више дана, т. ј. док се поново не произведе отров у њеним жлездама толико колико је потребно.

Дејство змијскога отрова врло је велико. Отуда он често, код људи или животиња, који су уједени, изазва и смрт. Али се то дејство управља и према времену. Најјаче је у пролеће и за време великих врућина: у јулу, августу и септембру. Сам отров је лепљиви, кадкад безбојна, а често и бледожута текочност: светла, провидна, без мириса и без укуса; па ваздуху се осуши, или ни тада не губи своје отровно дејство ни за више месеци.

Тровање од уједа отровних змија праћено је тешким оболењима. Стога поред потребе да се што више чува од тих страшила, треба знати и начин на који се може помоћи, ако се инак деси неки несретан случај било човеку било неком домаћем животињичету.

Ако је ујед на руци или ноги, тада је најбоље тај део тела подвезати позади ране, да би се успорило рас простирање отрова дубље у тело. Подвеж треба да по сата померати нешто у низад. На тај се начин постигне то, да отров продире постепено у тело, у врло малим количинама, доспева у бубрег, јетру и друге оргane и бива наполовине избачен.

Кад се рана подвеже, онда се један део отрова може истинскути притискивањем око ране. На тај се начин истера из ране нешто крви а са њом и нешто отрова. Исто тако може се, али одмах, уједено место одећи или исеки оштритим ножем (брјачим). Али од свега тога најбоље је рану исекати уздужом. Од тога нема опасности чак ако би се прогутало нешто отрова, јер је искуством и опредима утврђено, да он у превима не дејствује. Па њема опасности и тада ако би била каква ранница у устима, јер је утврђено да змијски отров дејствује само тада кад продре дубље у ткива тела.

Како лекови за побијање отрова употребљавају се: калијумов хиперманган, хромка киселица и калијумов хипоклорит. Права два лека употребљавају се као једно проценчни раствори у дестилованој води, а калијумов хипоклорит као раствор 1 део на 60 делова воде. Две или три капле једног од тих растворова убрзажају се помоћу шарица (убргзача) на уједено место, па се то исто учини и на 3-4 место око ране. У том случају

отров бива уништен пре него што би и доспео у крв. Најбоље дејство даје калијумов хипоклорит. Па и уједено место треба опрати истим раствором који је убрзан.

Истовремено пациент треба да пије алкохолна пића (ракију, рум, вино, и т. д.), или топла пића, (чай, кафу), са додатком алкохолних пића, нар. рума, коњака, кљековаче или старе комонице; јер та пића изазивају знојење, услед чега један део отрова бива избачен напоље из тела.

Све побројане мере употребљавају се и у случају кад треба неки домаћи животињу — говече, коња, овцу, козу, свињче, и т. д. — лечити од уједа неке отровне змије.

Наши поједини крајеви нису подједнаки заражени отровним змијама. Уз то у неким преовлађују шарке а у неким камењарка. Али изгледа, да су југо западни део Србије, Црна Гора, Херцеговина и Босна најјаче заражени отровним змијама. У Босни се помињу две врсте шарке, а већ камењарка је уопште најјаче распространјена на Балканском Полуострву.

Штете од отровних змија у нас и ако нису можда и сумње велике, инак неће бити за потпуњавање. Стога би требало о скаком случају, — било да се деси да буде уједен човек или неко брачче — водити статистику. О уједима људи статистику би требало да води Министарство Народнога Здравља, а о уједима стоке Министарство Популарногрдве. Тако би се тек могла установити и колико је који крај заражен змијама отровницама, па према томе би се могле подесити и мере да њихово истребљивање.

Од животиња у природи које највише тамане змије поменујемо: твора, јежи и мишари; а од домаћих животиња: бурук и кокош бисерку. Исто тако по неки људи могу бити изванредно извежбани у ловљењу змија. При томе се може користити и једном нарочитом особином отровника, а то је, што њих, нарочито иноћи, веома привлачи светлост од ватре. Тако ако се тамо где има камењарка наложи иноћи ватре, онце нагрну у гомљама на ватру. На тај се начин оне могу хватати и испрbeljivati.

1) При изради овога чланка користао сам се и овом литератуrom:

1. Сијељах, G., Zoologie Agricole. — Mammifères. Reptiles. Batraciens. Paris. 1919.

2. Коломет, A., D-r, Les vealas. Les animaux venimeux et la sérone-thérapie-vinomineuse. Paris. 1907.

3. Faust, S., E., Darstellung und Nachweis tierischer Gifte, Berlin. 1923.

4. Schmiedeknecht, O., D-r, Die Wirbeltiere Europa's Jena. 1906.

Недељко Давац, проф.

Земљорадници
ширите свој лист
„ТЕЖАК“.

ИЗ СТОЧАРСТВА

Највећи непријатељи коњарства

- 1) Неплодност 2) побаџивање 3) излакавост ждребади
1.) Неп однос кобила

Статистички је утврђено, да од 100 опасаних кобила остале само 65—од ждребних. То је резултат испитивања која се већ неколико десетина (десетина година) врше по државним ергелама и величим поседима. Шта је узрок, да скоро $\frac{1}{3}$ опасаних кобила остале за првогод неупотребиво? То питање било је до ведавно нерешено и тек у најновије доба пошло је за руком неким стручњацима, да на основу многобројних опажања и опита открију и ту тајну.

Пре него што прећем на саму ствар, изнећу у најкраћем програму анатомско стање и физиолошке функције полних органа код кобиле.

Кобила има два јојника, по облику слични пасуљу а по величини мањији кокошијем јајету. Ови су смештени у трубичној дупљи с леве и с десне стране испод крстине а у базини бубрега. Њих вежу са матерницом две узане цевчице — спроводне цеви (јајоводи) чији је задатак да сазрело јаје из јојника спроведу у матерницу. Спроводне цеви су дуге 20—30 см.

Материца је кожаста врећница, дуга око 20 см. Овај део материце, који је према трубичној дупљи, делује са два дела — рогове, који тако рећи висе на спроводним цевима.

Средњи део материце дуг је око 12, а широк је око 10 см.

Трећи део је т. зв. врат на коме се налазе уста (уште) материце. Она допиру натраг у унутрашњи женски полни узд (вагина), који је дуг око 30 см и спршава острог са долним усмима. Оне леже испод чмарпа (дубуре). Кроз њих улази мушки полни узд. Јајница излучују зечетне ћелице — јаја. Чим је сазре и на свој начин доспе путем спроводника (јајовода) у матерницу, кобила показаје знаке распасености, жар. Ти знаки очитују се тим, што слузокожа материце (вагине) и полних усмира зарему и луци растегњиву слуз.

Кобила се под нормалним приликама пасе сваке 3 недеље, што се може лако приметити на њеном појашту као и споменутим знакима који се у то време појављују на њеним полним органима.

Ако у том стању способан пастув дотичну кобилу опаше, тад се под нормалним приликама семе пастува услед своје покретности састане са арелим јајетом и у њега се упије (зарони). Тако оплођено јаје завуче се у слузокожу материце и ако га за цело време његова развијала јинка не перемести, развије се за просечно 11 месеци у ждребе. Сва остала јајашца и семе која су у вагини полako узмру. Услови да се плод у материци зачеју јесу ови:

- 1.) здравствено стање кобиле, а нарочито њених полних органа, мора бити исправно. Сем тога полни органи не смеју показнавати никакве знаке абнормалности;
- 2.) приплодни пастув треба да излучи довољну количину семена у коме се налазе здрава семена зрица, т. зв. сперматозоиди;

3.) бар неки део тих сперматозоа мора доспети до уста материце;

4) из јајника кобиле мора се отвојити једно зрело (ретко два) јаје, које путем спроводника слизази у материцу;

5) јаје се мора са сперматозоом сусрети и спојити; 6) тако оплођено јаје мора имати на месту где се определи, т. ј. на слузокожи материце све потребне услове за даљи развојак.

Ако се само један те исти пастув већи број кобила и све редом остану јалове, то је, разуме се, јаловости крија дотични пастув. За сваку сигурност потребно је, да се његово семе микроскопски испита.

Под тачком 3) споменуто је, да од здравог семена треба да доспе довољна количина до уста материце. Уста материце отварају се само у времену кад се кобила распсе, иначе су затворена. Својим покретом који наставе узед надражавају, уста материце тако рећи успишу семе. Ако су уста материце узед разних болести полних органа постала неупотребна и нееластична и не могу усисати семе, то оплођавање изостане.

Распасеност код кобиле траје просечно 3—7 дана, али никад до деветога дана, стога је пуштање пастува девети дан (као што је код нас у много крајева обичај) потпуно неоправдано, чак бессмислено. За време распасености, од 1—7 дана, кобилу треба пропустити пастуву по могућности више пута. Ако распасена кобила код једног периода не приме, тад се она распсе поново након 21—30 дана. Има кобила, које, и кад код једне распасености приме, т. ј. остану ждребе, након 21—30 дана показују неке знаке, сличне распасености, али не излучују из материце слуз, која има карактеристичан мирис и на коју пастув полно реагира. У том се случају пастув не смije пуштати на кобилу, јер може да поквари зачети плод и кобила побаци а да ми скоро и не приметимо.

Има много случајева, а нарочито код кобила у ергелама, и у општеј код кобила које су више у штамама него названи, где јајини оболе и изгубе слаку способност за продукоњавање јаја. На јајиницима се образују т. зв. цисте и међурићи, који јајине тако рећи унажавају и потпуно спрече образовање јаја. Разуме се да и такове кобиле остану јалове.

Исто преди и за слузокожу материце у којој се оплођено јаје треба рзијати. Чим она оболи, знак је да зачети плод мора безусловно угнити.

Много од горе набројених узрока неплодности може савремено спреман ветеринар помоћу најновијих метода лечења сигурно отклонити, било да је седиште болести на спољним или на унутрашњим полним органима, било да треба отклонити иле жељничке запреке.

Неструњак, икти би требао иницијативу да смео лечење покушавати, јер је посао у највише случају и сувине комплициран, па би могао својом неумешношћу и саму кобилу упропастити, стога држим да наје уместу да износим методе лечења, икојо сам сматрао за

довељно да сточаре упознам са значима болести, а они у први час да потраже лека од стручњака.

2. Побацивање.

Како што смо горе споменули, да од 100 опасних кобила остане ждребник само 65 — 70, тако је исто утврђено, да од ждребних кобила побаци 10 — 15. Рекли смо, да се сплођено јаје зерије — зарони — у слузокожу материце. Ту оно оставе до пете недеље потпуно самостално. Ово нега се образује спна — после кашуљца — која је у непосредној вези са материцом. У трећем месецу плод је тако велики, да га стручњак — без много опасности — може кроз дебело прево руку напинати.

У кашуљци је један плод и течност која штити заметак — младунче — од повреде споља.

Ако утицај било споља било изнутра делују да се кашуљци повреди или чак од материце одвоји, тад мора неминовно виступити побацивање.

Узроци споља могу бити различити: удар, прехлада, сувише испарни рад, нездраве и буђава хране, болест мајке а некад чак страх и препад. Узроци изнутра већином су заразне клице.

Прави узрок побацивања много пута не може ни сам стручњач установити, стога је сваки пут, а нарочито ако се ради о више граа, бактериолошко — серологшко испитивање неопходно потребно.

Споменули смо, да побацивање може настати, ако је мајка болесна. Узрок оболељу мајке могу бити заразне клице, али тежији и друга оболеља. Код оболеља заразних клица ради се о томе, да ли зараза потиче од паства или је зараза материја на који други начин доспела у тело ждребне кобиле, услед чети настане *зарозног побацивања*.

У првом случају побацивање ће наступити већ након 2 — 3 месеци бремености, док у другом случају побацивање може уследити у свако доба бремености.

Код зарозног побацивања ради се о специфичној заразној болести, која за кратко време може нанести огромну штету, јер убрзо оболи више гра.

Од свих побацивања сигурно их је 50%, специфичног зарозног карактера, 25% од других заразних болести а 25% из узрока, које смо напред споменули (прехлада и тд.). Заразно побацивање проузрокује т.зв. бацил паратифуса, који доспе у тело кобиле било храном било кроз полну усмбину. За доказ неки нам послужи и овај пример: ако здрavoј ждребној кобили дадемо да у води попије известну количину оне воде која се налази у постельници кобиле која је услед бацила паратифуса побацила, то је после сигурно, да ће и та кобила у року од 14 — 50 дана побацити, што је огледно тачно утврђено.

На 10—15 дана пре него што ће ждребна кобила побацити, примите се код не знаци колике, више се написе и задице коге патеку. Кратко пред самим побацијом, кобиле су у лакој грозници а из усмбине почне нурити слуз. У избачном плоду налази се на милиарде заразних клица, које могу, ако са не ушиште, заразити и остale кобиле у тој станици и кобиле у другим

клицима, ако се клице било храном било на обући и другим предметима превесу у ту стају.

Приведе ли се такова кобила, која је побацила, девети дан под пауству, то је могуће, да тај паусту пренесе заразне клице на остале кобиле које буде обавијено а да сам не оболи. Чак ће га можда неке кобиле примити и занети, т. ј. остати ждреби, али не их већина између 2. и 3. же месеца побакши — за разлику од оних кобила, које су се храном заразиле и које побакшу између 4—7 месеци, а та побакшивања дешавају се већином од новембра до априла.

Неопходно је потребно, да се те кобиле поддржишту што пре лекарском прегледу, јер је у много случајева услед запаљења материце и њихов живот у опасности.

Код сваког побакшивања главна је задаћа успоставити узрок и тек онда приступати лечењу. Пошто се свака заразна клица лечи посебним цепивом, изгледа најдаконски и за културом свет непојмљиво, да се нађе људи неветеринари, који не само да покушавају сами лечење (истина, у највише случајева на грима која иду њихова), него се уснују давати чак и неке упуте како се код зарозног побакшивања и сличних болести треба поступити и како их треба лечити. Такође безобрзни људи, који то чине а немају специјалне стручне спреме, иду у другим земљама под суд.

У Немачкој и пр., у крајевима где се та болест много и често појављује, организована је ветеринарска служба тако, да се чак и за ветеринаре приређују специјални курсеви на којима, разумје се, узимају учесници само ветеринари, који се, како сам се сам уверио против заразног побакшивања, нарочито у Прусији, са величим успехом боре. Организатори тога рада: проф. Dr. Missner и Dr. Arppenpani могу са резултатом бити потпуно задовољни*. Болест је у неким крајевима штетљив икоренја и ако је била узела већини маја. Установљени се бактериолошко-серолошки, да је нека кобила побакшила услед заразне клице, одмах се она мора изоловати, сви њени отпадци у шталама окунити и са ћубретом уништити. Штала се мора бржко дезинфекцијати. Ветеринар мора сваку промену на осталим кобилама што чешће посматрати (виме, слуз и т. д.) и температуре дневно бар два пута мерити. По потреби треба сва гра цепити и остале тераписке мере подузети. Кобила која је једном побакшила може се тек онда преносити под пауству, кад се стручњак, након тачног прегледа уверио, да је потпуно одздравила, а то је ретко кад пре 3—6—8 месеци могуће.

Код оболеља услед заразне клице са другим заразним клицима а не бацилом паратифуса, предохрама и дезинфекција је иста, сем цепива, које је у сваком случају специфично.

Догоди ли се, да на једном већем поседу где има више коњских граа, једна кобила побакшила, то је потребно, да се ради тачне диагнозе пошаље на који бактериолошки завод ако не чео фетус (младунче) а ово са његове делове: 1) срце са краљу т. ј. горње крање

* Немачка организација о истом предмету слушао сам преторијалне говеде у Хановеру. Писак.

судове треба подвезати да крв не исцури, 2) слезину 3) комадићи прве чигерице, 4) стомак — с обе стране добро подвезати.

Покрај приватних бактериолошко-серолошких за-вода у Каменику (Нови Сад) и у Суботици (Patria) који такове пошиљке испитују, имамо и државни бактериолошки завод у Крижевцима.

Чим се добије одговор о позитивном налазу, мора сточар у интересу своме и својих суседа подузети све мере које стручњак нареди, т. ј. изоловање, дезинфекција, цепљење и т. д. Споразумав рад сточара и ветеринара сужбите заразу за релативно кратко време,

3. Кљакавост ждребади.

Од све ждребади која дођу на свет, скоро их је 10% — нека првично здрава — која већ првих дана по ждребљењу угину, и то, било да су заражени у мајчиној утроби, било да су се одмах након порођаја заразила, јер су баш првих дана живота понавише изложена заразним клизцама, услед којих настаје узетост, кљакавост ждребади.

Заразне клизе које проузрокују заразно побаџавање у много случајева узрок су и кљакавости. Код тачног испитивања узрочника кљакавости нашли су: 1) бациле паратифуса 2) coli-бактерије 3) bacterium pyosepti сим и 4) стрептококе.

О начину како се ждребад, која на кљакавости оболе, заразе, немају сви испитивачи исто мишљење. Једни држе, да такова ждребад долазе на свет болесна јер су се у материнвој утроби заразила, а други мисле да је заражене у материнвој утроби искључено, него да се ждребад заразе након порођаја. И ако је мишљење последњих вероватније и у последње време тако рећи превладало, инак није искључена тврдња и оних првих, јер ако се ради и, пр. о заражену са бацилом паратифуса, где ждребе долази на свет болесно, број окљакави и за неколико дана угине, то је вероватно, да се исто још и у мајчиној утроби заразило. У случају заражене са бактеријама соли или руоберситим, ждребе долази првично здраво на свет, или број за тим оболи и након 3—4—6 дана угине. У овоме случају не појаве се на пупку никакве промене, него само на унутарњим органима. У четвртом случају ради се под сигурно о зараженој после порођаја, где се знаци појављују тек након осам дана, а катkad и 2—3—4 недеље по порођају. Ту тек можемо посматрати праву слику узетости — кљакавости.

Кao први знаци појаве се отеки зглобови (у почетку већином само један), повећана температура, слаб апетит за сисање, непрестано лежање и знаци тешког устајања, утонуле очи, губитак сјаја длаке, матор израз лица, плачана врата незалечена и кад је притиснemo по-цури за њу прљава и врло смрђљива гнојна течност. Мало доцније наступају и друге промене: отекну сви зглобови а по том спаслиси, али се за то појављује т.зв. метастатично запаљење плућа, ждребе, кашље и тешко дише и након неколико сати угине.

Болест се јавља ређе код мушких него ли код женских ждребади. Стрептококе, заразне клизе, које се на

милине налазе у шталама, доспевају било храном, било кроз пупак у тело ждребета, јер је пупак у томе времену попут сваке ране лако изложен свакој зарази. Да је то највероватније, доказ је и то, што се број угинула од како се почело са дезинфекцијом пупка, смањио са 30%. Не мисли је доказ и то, што је појава кљакавости код ждребета која се јокдребе извани на паши за 50% ређе него оне, која се јокдребе у шгалзама.

И овде је предохрана једна од најглавнијих задаћа и важнија изнад свега: Кобиле, које се скоро љубрите, морамо поставити у зрачну шталу са дезинфекцијом боксомима. Чмар (дубуру), полне усмисне као и виме треба прати дневно млаком водом и салуџом, односно којима благим дезинфицирајућим раствором. Послуга мора одржавати највећу чистоту и не сме зализти у туђе штале.

При ждребљењу треба ждребе положити на посве чисту и меку сламу или по могућности чисто платно. Што се тиче отклада пупка, то је најбоље препустити природи, да она то изврши, т. ј. да се сам од себе откине. Ако се то након дуљег чекања не деси, онда га боље откинути него подвезнати и резати, јер се боље и брже стегне и опасност од инфекције у том случају много је мања, нарочито ако ту операцију не врши стручњак. Док мајка лиже ждребе поставимо на пупак комад вате, која је наквашена у какву било благу дезинфекцијајућу течност (најбоље 2% борна киселина) и држимо је 3—5 минута, за тим сувом стерилином ватом пупак посушимо и намажемо само мало са јодом ван типтуром. Тога се треба тачно и строго држати, нарочито у крајским, где се кљакавост међу ждребадима много појављује.

Лечење кљакавости (узетости) почива на чистој научној основи, те је сваки шаблонски рад бесmisлен. Стручњаца ће лечити такову ждребад, било да им убризгају неколико литара дефибринираје мајчине крви или мању количину чисте мајчине крви, било да на основу бактериолошког испитивања даду спремати специфични serum, којим се данас у свим државама врло лепи успеси постижују и тим унапређењу коњарства највећу услугу чине. Својом појавом у ергелама може она зараза да почини огромну штету и пешч запат да затре, те и тај разлог, као и појава других опасних сточних зараза, дала су повода позваним факторима у Немачкој, Ческој и т. д., да управу ергела и сточних завода повеरавају способним ветеринарима.

D-r Коста Кондић, инс.

БЕЛЕШКЕ

Нов гној (ћубре). — Познат је проналазак, да у подношт земље потпомажу и сини организми, названи научни м именом — мукроби. Ови то чине на разне начине, а највидије се показују у гучицама на корену лептираристих биљака. Они су прву азош из ваздуха, и тако снабдевају земљу, тим стајском којега нема свакога доволно у њој а који је, за развијање биљака, веома благојан. Пронађено је, да тих организама, управо бак-

терија, има и у сваком гноју (нубрету), и оне су узорк претварању гноја и његовом сазревању, згоравању. Тај корисни проналазак послужио је чешком научнику Д-р Стокласи, да изнесе нову мисао да се здружи гној са бактеријама корисним, а да се искључе некорисне. Ни тај начин произвешће се гној с много јачим дејством. Огледи које је вршио г. Стокласа побуђују интересовање првог реда, јер се пољопривреди пружа једна врста гноја са много утицајнијим дејством.

Појење стоке зими. — Појењем стоке накићује се испарења воде из тела, а тиме се уједно уноси вода која је потребна за разне функције (радње) тела.

Животинско тело зими изискује мање воде, него ли лети заборог тога што је испаравање воде зими у тела у значају мери мање. Али за стварање потребних скокова у организму за варење потребна је већа количина воде зими, јер се стока преко зиме већим делом храни сувом храном.

Рачуна се да је на 1. кгр. суве хране *потребно воде: кону 3 кгр; говечету 5 кгр; и свињу 7 кгр. За једно грло на дан рачуна седа је потребно воде: кону 10—45 л., говечету 10—70 л., овци и кози 4—10 л., и свињи 10—50 литара.

Према томе треба се старати, да стока преко зиме, када је на сувој храни, има увек довољно чисте воде за појење. Топлота воде не сме бити сувише хладна, да се неби изазвала разва оболење органа за варење.

— 5.

Избор свиња за гојење. — За гојење (товарење) обично се узимају они брави који су навршили најмање једну годину свога живота. Старија грла више су за препоруку него ли млађа. Кад свиње гојимо ради сланине и масли овда треба узимати само она грла, код којих је пораст потпуно завршен.

Свиње после десет месеци, ако је добро хранено, а при том имало и довољно кретања, претпоставља се да су код њега кости и мишени потпуно развијени и очврсли. Уколико је једно грло развијеније, уголико је већа сигурност, да ће она на своме телу моћи образовати већи и добиљи слој сланине.

У главном, при одавању свиња за гојење треба имати ово у виду: добру расу, доба — старост, врсту хране и тржишне прилике.

— 5.

Хранење стоке резанцима од репе. — При фабрикацији шећерне репе добија се изврстан одлак да храну рогате стоке, а који се назива резанцима. Свеже резанце садрже око 93% воде, а пресоване око 88%. Стоку хранимо сувим, пресованим и свежим резанцима.

Дневни оброк сувих резанција рачуна се на једно грло: кравама 3—4½, радним воловима 4—6 кгр, свињама ½—1½ кгр. — Пре полагања, потребно је да се сува резанца прелију водом или разређеном меласом.

Дневни је оброк свежих резанција овакав: радним воловима 50—70 кгр., а кравама музарама 35 кгр. на једно грло.

— 5.

ГЛАСНИК

Средишња Земаљска Позајмницица. — У Теслачу је било речи о овој установи која има задатак да прикупља у једну јединствену организацију све тако-назване „вересијске удруге“ (кредитне задруге) које су постојале пре уједињења као земљорадничка и сиртна занатлијска кредитна удружења. По правилима Средишње Земаљске Позајмнице, која је потврдио Министар Трговине и Индустрије, кад се уписује удела у укупној вредности 500.000 дин., завод овај отпочеће рад и протоколисаће се код трговачког суда. Како је за толико већ уписано, позван је Управни Одбор да приступи раду. Одбор је имао прву седницу 25 новембра б.г. и доносио је одлуку: 2. Да Средишња Земаљска Позајмница протоколиши фирму; 2. Да се Управни Одбору преда имовина на руковање. Нарочити Одбори састављени су буџет Позајмнице и Правила кредитних задруга, који су усвојени. Да би управни Одбор могао развити пуну делатност и радити на организовању нових кредитних задуга, Одбор је замолио Г. о. Министре Трговине и Финансија, да му се из државних средстава додели државни помоћ, док се не уреди издржавање уплатама (од задруга); и да му се стави на расположење део улога од стране државе према Правилима Позајмнице. Одбор је напшао на дољну ћупретљивост, и надати је се да ће ускоро моћи приступити свом корисном раду.

Млекарске Задруге у Моравској. — У теку 1923. г. било је свега предато млека 20.257.299 литара ради прераде (од ове количине највећи део пада на Млекарску школу у Кромержижима); дакле у овој години примљено је 7 милиона литара (млека више но у прошлом).

Од горње количине млека продато је 2.575.320 литара, оплатљено 18.608.518 лит. и на производњу сира употребљено 1.073.461 литар. Од овога прерађено је преног масла (путера) 769.209 кгр; 1.242.736 кгр урде-сирдика (туцан сир) — 8.935к гр. сировог кашејина; 237.798 тестета сиречки (кваргле), и око 215.590 кгр. различних других врста сирева.

Маснона млека преко целе године била је уопште заловљавајућа, а кретала се између 3½ до 4½, што просечно чини 37% према 3.68%, масноће која је била у 1922 год. Зу израду 1. кг. масла утрошено је 24 лит., а израду 1. кг. сирдика — урде — 95 л. млека.

Укупно све задружне млекаре бројале су 12.977 чланова, од којих је преко године нанимично радило по млекарима 77 чланова. Највећу количину млека пре радила је млекара у Киселовицима, а после ове млекарске школе у Кромержижима.

— 5.

Нов члан утемељача. — Г. Цветко Николић, коном и челар из Зајечара, ценени рад Српског Попривредног Друштва, а да очува спомен своме сину пок. Александру, који је погинуо на Солунском фронту уписан је за члана утемељача овога Друштва, са узом од 200 динара.

Српско Пољопривредно Друштво, благодари г. Цветку и његову сину нек Бог подари рајско насеље.

Вашар (сајац) за пасуљ (грах). — У једној мајијашкој вароши француској — Арлажану — још од године 1922 дешавају се сваке године вашар искључиво за пасуљ. Покретач тога био је млади и активни директор локалних новина у Арлажану г. Лажев, који је за своју мисао придобио градско поглаварство и извесан број мештана. 1922 године, па и 1923 године одржани вашари су потпуно успеши и привукли су велики број производача и трговица. Помогли су им и све административне власти и аргазије. За излагаче подигнута је лака грађевина у историјском стилу, у којој се изложе прозори пасуљ за храну и за семе. И ове године септембра мес. био је велики вашар; учесника било је преко 150, производача и трговица са пасуљом. По мишљењу познаваоца, производња овогодишња била је обилата и добра, ма да је киша десто замрзала земљу. Колико се пажња обраћа у Француској оваквим предузећима, наводимо, да је председник Скупштине Г. Пенлеве примио позив да предговара банкету, а Министар Пољопривреде послао је нареочитог извлашника; поред ових био је присутан велики број високих дистофејсменика. На тај начин постигнуто је велико интересовање: мала варош Арлажан дошла је до снагриве и лепе пријаде свога пасуља, а стране купци су се па лак начин снабдели овим намирницом. Не би ли ово важно предузеће могло бити за углед и нашијим варошима: *Градишину* за пролају чуvenог градијанског пасуља и *Телешу* за чуvenи тетовски (односно гостиварски) пасуд?.. Било би корисно размислити о томе, а Срп. Пољопривредно Друштво било би готово сваку иницијативу у овом правцу свестрано потпомоћи.

Нови члан утемељач Српског Пољопривредног Друштва. — Арт. техн. пуковник у пензији Г. Д-р Душан И. Станојевић, члански рад Српског Пољопривредног Друштва, уписао се, за члана утемељача овога Друштва са улогом од 200 динара.

Српско Пољопривредно Друштво благодари г. Д-р Станојевићу на његовој пажњи, са жељом да послужи за пример и осталим пољопривредницима и пријатељима књажевске привреде, којима је то могућно.

II-ги Виноградарски Конгрес у Неготину (Крај.) — Крајинска Окружна Пољопривредна Подружница организовала у дане 12, 13, и 14. децембра ов. год. у дворани књажевске Гимназије у Неготину други Виноградарски Конгрес за смештом крајинских вина.

На овом Конгресу претресана су ова питања: 1) о спровођењу преради грозда и бољој вези вина; 2) о потреби законе за заштиту природних и субвијање неисправних (фабрицираних) вина; и 3) о стању винарске привреде у Краљевини С. Х. С. После сваког прелавања које дошао избор једног Одбора о доношењу резолуције по свима питањима. За време Конгреса била су изложена вина из 1924. г. и ракије из целе Крајине. Поред ове смотре постојало је и обавештајно одељење, које је давало заинтересованим трговцима потребна обавештења.

Пољопривредници, винарски трговци и остали приватни пољопривредници, било је од интереса да посете овји Конгрес и прегледају изложбу чуvenih неогаштевских вина. Овом приликом без сумње, многи су се упознали са рационализацијом прерадом грозда и бољој вези вина.

За овај пиль Пољопривредни је Подружници припремила многе награде које ће се раздати најбољим излагачима, и то у винарским справама.

Ко од заинтересованих жели какво обавештење нека се зато обрати Окружној Пољопривредној Подружници *Неготин* (Крајина).

Башак.

НАШИ ДОПИСИ

Гламоч (Босна) 19-XI 1924. год. (Изложба стека у Гламочу). — Желим да упозnam читаоце Тежака са изложбом стека у Гламочу. Ова изложба, и ако је имала доказни карактер, интересовала је многе, који би били жељни упознати и ове наше запуштене крајеве.

Као прва изложба после ослађења, имала је вишне инструктивну скру.

Дугогодишњи рат наше је оштетиле губитке и избацио из колотечне све заночети рад, па је била измера приређивача, да се том приликом изврши преглед сточног материјала у овом крају. Било је краје време, јер су сточари, препуштени само себи, остали без правог равнине.

Потпором г. М. Поповића, обласног референта у Травнику, одржана је изложба и награђивање стоке 8. новембра ов. год. Такмичила су са саме звезда из среза гламочког, који се је по својим природним условима увео бавио искључиво сточарством, а земљорадње се практикао у својим брдима и кршевима онда, кад га је то нагонила невоља.

Сама изложба — и ако је показала једну мешавину сточног материјала — била је усвесна.

Успела је у толико, што је дала изједињи преглед којима се све правилности изложила у најлу подизања мењног сточарства, како се напуштило старе и увајало ново, док се наје учврсто дашњим правцем, који обавља и изједиље усхија. Уједно се видело, да наши сточари имају симпатије за лепо и хармонично у свом елементу, и тражили су то на свака стране.

Домаћи „баша“, одрасла и назијала на ово подиебље, изнешла је са одличним експонатима, а од уведених пасмине била је у превази „вингталска“. Иако је још Аустрија почела уводити у ове крајеве; сејак ју је из више разлога заволео, и било би још тада видних резултата, да иако рат прекинуо рад.

У подручју среза гламочког седам — после ослађења избављених — бикови „вингталске пасмине“ служе у циљу оплодњавања, па изложена јунад и јунице покazuju најбоље резултате.

Ту је пасмину сточар заволео, јер и у лошију храну и његу добро успева и задовољава његове радне услове.

За изложена одлична говеда награђени су новчаним наградом ови сточари:

I. Наградом.

Раде Радаковић, из Камена, срез глатички,
Банибет Филиповић, из Гламоча,
Влада Марин, из Врбе, срез Глатички,
Ловрић Иво, из Ковачеваца . . .
Банић Муше, из Радаслије . . .
Хамзић Насло, из Јакира, . . .

Осим ових награђени су многи другим и трећом наградом.

Награђени су у првом реду чистокрвни грла и вазданске одговаривачи, па се види, да је кратки рад после ослобођења имало успеха.

Овај срез спада међу најбоље сточарске срезове западне Босне, чemu при一道аша његов природни положај.

Овакве и сличне изложбе — где би се евентуалне награде састојале овим у новцу и у популарнивредним спроварама — имаје великорутицаја за унапређење националног иметка овога краја. Оне ће развијити утакмице међу нашим сточарима и привуки сточаре и трговце из других крајева. То тим гре, што је овогодишња изложба одржана други дан годишњег Митров-данског сајма, на којему су учествовали многи трговци са стране.

Новак Вореника,
ветеринар

ИЗЛОЖБЕ И ПРЕДАВАЊА**ПОЉОПРИВРЕДНА ИЗЛОЖБА У ОБРЕНОВЦУ.**

На основу одлуке Управног Одбора Српског Популарнивредног Друштва од 8. окт. о. г. отишли смо на изложбу у Обреновцу, као изасланци Српског Популарнивредног Друштва, и част нам је поднети Пруштву о најизвестијима...

Изложба је приређена на обреновачком тргу (пијаци), између вароши и железничке станице.

На изложби је заступљено сразмерно највише конских грла, јер је посавски срез и пре рата гајио одлична коњска грла, па је гајење њихово и после рата доста разумно и брао наставило. Грла су већином домаћег саја и разних мелеза, а било је и два грла (кобиле) енглеске расе, које су добијене из Немачке, па рачун репарације.

После овога, такође сразмерно, било је изложено прилично воледа, већином крава са телодвима, затим јувенила, бикови и колови. Говеда су већином делом мелези, од разних раса и сојева, што је после рата сајним азумљиво, јер је сваки тежко да набави грло, иако је пре могао, без обзира на расу или сој. Но иако се применило, неколико грла чистих сръбско-балканских, који су такође унети у народ већином из Немачке, па има репарације, а вероватно је по неко грло и купљено од пријатељских одговаривача из Војводине и др. места.

Оваци и сејма било је сразмерно врло мало и од домаћег саја.

Кокошку је било прилично изложено. Изложена стабла била су врло добра и то: црне и беле тали-

јанке, јаребичасте талијанке, мелези ових раса са мањим домаћим кокошкама и наше домаће кокошке.

Жита и поврћа било је мало изложено.

II.

Изложба је била овако распоређена:

I. Коњи:

Прво одељење: кобиле са ждребадима; изложено 21 грло, награђено 4.

Друго одељење: једногодишња мушка и женска ждребад; изложено 7, награђено 3.

Треће одељење: двогода мушка ждребад; изложено 16, награђено 4.

Четврто одељење: двогода женска ждребад; изложено 11, награђено 4.

Пето одељење: Пастуви изложено 7, награђено 4.

Шесто одељење: угледно продајно, изложено 6, награђено 4.

Свега изложено: 68, од којих је награђено 23.

2. Говеда.

Прво одељење:	краве са ово год. телама изложено	25 награђ.	5
Друго . . .	телас мушки и женски . . .	17 . .	3
Треће . . .	женска са 1—2 год. . .	10 . .	2
Четврто . . .	мушки од 1—2 . .	22 . .	4
Пето . . .	јувениле од 2—3 год. . .	6 . .	2
Шесто . . .	јувениле од 2—3 год. . .	5 . .	3
Седмо . . .	парни и лови са 3—5 год. . .	3 . .	3
Осмо . . .	бикови преко 3 год. . .	11 . .	3
Девето . . .	утаскачи и продајно . .	4 . .	1

Свега: 112 . . 26

3. Овце.

Изложено од два излагача 5 грла а награђено 2

4. Свине.

Прво одељење:	крече са прасицама изложено	2 награђ.	1
Груто . . .	намешта (мушки и женски) изложено	1 . .	1
Треће . . .	исрастови . .	2 . .	2

Свега: 5 . . 4

5. Живина.

а) Кокошке:	излагача са 1 стадом	15 награђено 6
б) Турије . . .	1 . .	1 . . 1
в) Гуске . . .	1 . .	2 . . 2
г) Пловачи . . .	1 . .	4 . . 2

б. Челарарство.

а) Челарски производи:	излагача	2 награђено 3
б) Челарски прибор:	1 . .	1 . . 1

Сама изложба текла је овим редом:

Од 8—10 часова пре подне радио је оцењивачки суд са оцену грла и појединачних предмета и доделивањем награда. У овај оцењивачки суд ушли су од стране изасланника друштвених г. г. Др. Танасије Митровић и Драг. Спремић, поред већ одређених оцењивача од стране Подружнице.

После сервеног оцењивања, п. председник друштва отворио је изложбу прикладним говором, после чега је приступљено саопштавању награђених излагача. На све категорије ове изложбе, издато је на име награда у спроварама, алатима и семену у вредности 28.000 динара.

III.

После подне по изложбеном програму, обављена су конске трке, на „Обреновачком Михајловцу“ аванасим „Гребача“.

Трка је била и то:

Прва трка: трогодишњих грађана.

Друга трка: четврогодица.

Трећа трка: општа преко 4 године.

Четврта трка: победни.

Трке су изведене у складу у реду уз огромно учешће као грађана варошице Обреновца, тако и пољопривредника из целог среза, чији број може бити око 5-до 6000.

На име награда на тркама издато је 11.400 динара.

IV.

Увече је подружина приредила уз суделовања војне музике концерт са игром у корист своје касе у хотелу „Београд“. Пре почетка концерта, председник Подружине г. Михајло Грујићић, одржао је један поучни говор из пољске привреде. Г. Виша Матић, у име Министарства Пољопривреде и Српског Пољопривредног Друштва, захвалио је приређувачима изложбе и излагачама на уложеном труду, да се ова изложба приреди.

Како је ово било прва изложба у овому крају, те с погледом на то и на мањи круг излагача, само из србске пољавске, онда је један врло добар почетак за будуће приређивање изложби ради буђења свести у духу напретка пољопривреде, у првом реду сточарства, живинарства и т. д.

Изложбени одбор врло је пажљиво као прву изложбу приредио, али највећа заслуга да ова изложба буде приређена припада г. г. Михајлу Грујићићу, професору и председнику Подружине, Милутину Гечу, тамошњем српском марвеном лекару, и Живадину Тијанићу ср. економу, који заслужују нарочито одликовање за све то.

Изасланци Друштва:

1. Виша П. Матић,
2. Драг. Ј. Сремин,
3. С. М. Ратковић.

ЗАПИСНИК

XII. редовне седнице Управног Одбора Српског Пољопривредног Друштва, одржане 19. новембра 1924. год. у Друштвеној згради у Београду.

Били су присустви: Председник г. Паја Т. Тодоровић, г. Президијски г. Д-р Танасије Митровић и чланови Управног Одбора г. г. Божа Ђ. Ракићић, Никола Ж. Петровић, Александар Рашковић, Михајло Ћ. Јовановић, Павле Петковић и Драг. Сорекић.

Председавао: Председник г. Паја Т. Тодоровић.

Балежко: секретар г. Николаје Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XII. редовне седнице. — Одбор је усвојио прочитан записник.

II.

Председник спомштава Одбор, да је Друштвена Слава 12. овога, извршно изнешена, и у име своје изјављује захвалност Одбору, а нарочито г. Стојану Јарменовићу.

Поред тога изнештава Одбор, да је г. Михајло Милорадовић, управник Државног Логорско-расадника из Јагодине, који је по одлуци Одборској позванији да уреди изложбу козарског воба и построји на Друштвеној Слави, морао остати у Београду још три дана, да би извршио паковане и складиштење изложбених предмета. — Одбор је

далучио: да се г. Милорадовићу празнају још три дана боравка у Друштву и то: 13, 14. и 15. новембра т. г. и велики дневнице па по 100 динара, као и да има репрезентације по 100 динара, дневно.

Председник спомштава: Одбору, да је приликом промоције првих агрономских инжењера из пољопривредног факултета приступ, да у говору изложивача за освештава историју, и даје племену Српском Пољопривредном школовашку код нас, па је то претпостава и на Конгресима Друштвеним; за тим вак. Коста Стојановић, који је одредио био и материјалних средстава, да оснинава факултета; Г. Јован Жујовић, професор који се ствари да се усвежавају оснинава агрономски факултета, па у многим другим стручњацима, који су путем штампе и говорима заслужили оснинавање факултета. — Одбор ћене, да је овако случај потекло: иже и не веома вештиће одлучује: да се Дејанату Пољопривредног факултета повремено спомештава суделовање Друштва у нити њу оснивања Пољопривредног факултета, те да то служи као допуне историјата за будућност.

III.

Потпредседник износи, какве би се користи добиле кад би Српско Пољопривредно Друштво избегвачко се ју мешавио Штампарију, у којој би се штампала надавна Српска Пољопривредног Друштва, уџбенице и остала пољопривредна литература. — Одбор усваја преалог и одлучује: да потпредседници г. Д-р Митровић предузме кораке, да се добији потребни подаци, шта би користио једна мешавина Штампарија и са друга објављива, а Председништво дупутује мобу М. министарству Правде и затражи издавну, да Друштво може издавати ову потребну Штампарију на рачун ратне штете.

IV.

Прочитано је мишљење финансијског Одбора:

а) По мобију Друштва за оплате издавања веста и веља из Осека за упис у чланство. — Одбор је одлучује: да се упис у чланство одложи па извеће дошаће и у буџет за 1925. год предвиђи потребна суме из новца.

По мобију Одбора за приређивање пољопривредне изложбе у Скопљу за откуп лабума. — Одбор је одлучује: да се не откупљавају популарни аукцији што кредит за изложбу испада.

б) По мобију Пољопривредне Потпуржине Крајинске из Неготина, за помоћ, ради приређивања изложбе вина у мушу децембра/јул. г. — Одбор је одлучује: пошто нема почињних средстава да је у овој години помоћ, то умногије Министарству Пољопривреде и Воде, да извади Друштву пружити помоћ у суми од 10.000 динара, ради извоза ћене ове изложбе.

V.

Прочитано је мишљење Набавалачког Одбора:

а) По популарни Сmederevske фабрике „Фармер“ за круниче и остале стваре. — Одбор је усвојио мишљење, с темом да фабрика пошаље по један примерак као музаре о свом трошку.

б) По популарни М. Фармер из Београда за тестерине и маказе. — Одбор је одлучује: да се популарне не примије, паје и синоне велике.

в) По популарни фирме Флаши и Кои из Београда, за камеларске вожње, вонарске искене - кресчеве и маказе. — Одбор је одлучује: да се по популару цену откупе 300 ком. камеларских вожња, 200 ком. вонарских вожња - кресчеве и 300 ком. маказа, а тестерине тражити са покретним луком.

VI.

Прочитано је мишљење Одбора за предавања, по мобију Пољопривредне Потпуржине у Гучи за помоћ у виду ради приређивања пластарског курса. — Одбор је одлучује: да се пољопривредој Потпуржини у Гучи изда на име помоћи за приређивање пластарског курса 2.000 динара.

VII.

Прочитано је мишљење инспектора за Подружине:

а) О попрвачи младежи са практике из Чехословачке у Отаџбину. — Одбор је одлучује: да се за попрвачи 10 младежица са практике из Чехословачке изда (5000) лет издавања липара Чехословачким Пословима у Београду, које ће ову суму послати младежицама за повратак.

б) По писму Месуда Ајасренића, млађиша на прваку у Чехословачкој који исти остале и преко зиме у Чехословачкој на пранци. — Одбор је одобрјио Месуду Ајасренићу да може остати и преко зиме на прваку у Чехословачкој, с тим, да се његов део новца за по вратак преведе Посланству Чехословачке Републике с налогом, да се њему преда пријављен његовог повратка.

VIII.

Пријављено су спомештења:

а) Акт Министарства Повољпредете и Вока бр. 50101/II — о одобреној осуству 12. дана инспектору и директору поштопривредне изложбе у Скопљу г. Никону Белобрик ради ликвидације послачије поштовање изложбе. — Одбор је примио знатну и одлучно је: да се телеграфски извести г. Белобрик да што пре ликвидира рачуне прихода и расхода поштовање изложбе.

б) Акт Удружене Резервних Официра и Ратника из Београда бр. 114 којим благоврани Друштву што је дозволило смештаје остава рев. официра у Друштвеној матици. — Одбор прима знатну.

в) Референт секретарија Друштвеним, да се пошиља бесплатно по један примерак Повољпредленог Календара за 1925. г. цимни лицима и фирмама који су штампали своје објаве у истом. — Одбор је одлучно да се пошиље по један примерак Повољпредленог Календара за 1925. године симе наведеним у референту.

г) Поводом издавање реченице рукописа „Основа траншеја стоке“ од г. Радмила Маџићевића и „Хипнологије“ од г. Мил. Ћицковића ветер. пуковника. — Одбор је одлучно: да се реченцији г. Др Тасију Митровићу, исплати реченница за рукопис „Основа траншеја стоке“ 100 дина, и реченцији његовог „Хипнологији“ 100 дина. Свеага (200) дне стотине динара.

д) Члан Управног Одбора г. Александар Рашковић, извештава Одбор, да у Пријевошу наје некој извиши инсар г. Јакића, да би могао напрости преглед ради замеше Подружке и нова примти. — Одбор је одлучно: да се писмо Српском Ногометару, да се изази напредак инсару Јакићу, да самим пошиља Друштву под Годунашку монету као и извеша који се код њега налази.

5) Тако исто чл. Александар Рашковић члан Управе, извештава Одбор, да не се у Тополи ускоро основати Повољпредреда Подружнице. — Одбор прима знатну.

Са овим је седница завршена.

ЗАПИСНИК

XLIII. редовне седнице Управног Одбора Српског Повољпредног Друштва, одржане на дан 26. новембра 1923. год. у Друштвеном Дому у Београду.

Вану су приступи: Преседник г. Паја Т. Тодоровић, П. Председник г. Др Тасије Митровић, и чланови Управног Одбора г. г. Ђош Ђ. Ранковић, Никон Ј. Петровић, Александар Рашковић, Симеон Ђорђевић, Михајл Дамјановић, Сава Ратковић, и Друштвени Сорењић.

Преседавао: Преседник г. Паја Т. Тодоровић.
Бавио: секретар г. Никодије Ст. Стаменковић.

I.

Прочитан је записник XLII. редовне седнице. — Одбор је усвојио пророчан записник.

II.

Прочитано је мишљење изложбеног Одбора по питању предаје архиве Скопске поштопривредне изложбе. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно је: да се архива Скопске изложбе пошиље Друштву за чување.

III.

Прочитана су мишљења Набавничег Одбора:

а) По популарнијим Стојковићима и Минослављанима из Београда за Скопске рачунске. — Одбор је усвојио мишљење, и одлучно је да се откупи популарним бројем Скопских рачуна Н. 7. по извештају цели:

б) По популарнијим Ваљимира Кончића из Београда за сечке, фабрике Ламе. — Одбор је усвојио мишљење и одлучно је: да се откупи популарним бројем по извештају цели.

в) По акту Глајнов Савеља Земљорадничких Задруга бр. 11.889 о уступању Друштву пукота „Серпут и Комет“ по ценама који даје и својим Задругама — Одбор је усвојио мишљење и одлучно је: да се избрани потребни број пукота „Серпут и Комет“ од Глајнов Савеља Земљорадничких Задруга.

У исто време одлучно је: да се спроведе за издавање у буџећу штаву преко среских сконома, који ће приложим предије и потврду прејмса прибавити и Друштву послати. О новоме извештају и Мениструство Сојаџите Понтине.

За веће издавање Еберхардових научних обратити се жупонској фабрици, преко Немачког Повољпредног Друштва.

IV.

Прочитано је писмо г. Р. Вулића, вељкачевичког учитеља из Котора врочио босна, којим нули на штампање Друштву свој рукопис „Земљорадничка читаница“. — Одбор је изаброј за решење овога рукописа Председништва г. Пају Т. Тодоровићу, П. Председнику г. Др Тасији Митровићу и члану г. Ђоку Ранковићу, који ће по извештају решење известија Друштву подисти.

На име хонорара за решење овога дела одређује свакоме по 300 динара.

V.

Прочитано је писмо Одбора за пропретирање поштопривредне изложбе у Скопљу, о уступању у комисији неподлатији број књига у вредности 5.320.50 динара Савезу Аграрних Заједница у Скопљу. — Одбор је одлучно: да се неподлатији књиге у вредности 5.336.50 дина, уступе у комисији Савезу Аграрних Заједница у Скопљу, са 20% разлија.

VI.

Прочитано је писмо фабрике „Фармер“ из Смедерева, о упису једног дела књигала Друштвених. — Одбор је одлучно: да Друштво известија фабрику да је у немогућности да улаже на некакав капаља.

VII.

Прочитано је писмо г. Драг. Грујића, суплејента, за склуп излога његове књиге „Рационално гајеће сиве“. — Одбор је и изаброј за решење популарне књиге г. Д. Д. Грујића Максима Накашевића, који ће по српском поску Друштву известија подисти.

На име хонорара за решење овдје је г. Митровићу и г. Ни колићу по 100. динара.

VIII.

а) Секретар Друштвених изложијава Одбор, да је ради приказа Повољпредног Календара за 1935. год. издао извештај број Штампарије: ма и мали да се донесе одлука о расходовању. — Одбор је одлучује да се, бесплатно, изда по један примерак Повољпредног Календара за 1935. год. Уредништвом истога, Министарством којима је поднет акт за откуп Календара и Бананица од којих се не тражи да и азвестија број откупе.

Тако исто одлучује је: да се сарадницима и члановима Управног Одбора изда по један примерак укренен бесплатно. Друштвеним члановима издали ће по један примерак бесплатно обично поиздаван.

б) Писмо фабрике „Фармер“ да је послата круњаче Друштву и остала спрове још кистре с оном трошком. — Одбор је одлучује: да Набавничи Одбор прегледа ове спрове и Друштву известија поднесе.

в) Прочитано је пријаве по стечају објављеној на Друштвеним благајницама г. г. Саве и Ђорђевићима и Михајлом Т. Марковићем. — Одбор је одлучује: да прими за Друштвеним благајницама под условима прописаним у стечају г. Михајлу Т. Марковићу, с тим да се на дужност јаки 1. јануара 1925. године.

Са овим је седница завршена.

Српског Пољопривредног Друштва Пољопривредни Календар за 1925. годину.

изашао је с овом садржином:

I. Сарадници. — Ове године има. — Слика Џ. В. Павеловића Престола Петра. — Родослов Краљевског Дома — Државни празници. — Празнични дани. — Предговор Уредника.

II. Календар за 1925 годину за православне и римокатолике. — Муслимански календар.

III. Поучни део. — Мијут. М. Савић: Повећање производње. — Кост. Поповић: Оглед у пољопривреди, његов зadatak и извођење. — Д-р Е. С. Поповић: Пепија: Повећање жетве сељачких поседа употребом вештачких ћубриба. — Драгом. Ђосић: Одабирање (селекција) кромпира. — Ант. Мајаровић: Хмель и његово гајење. — Д-р Тимотеј Локот: Еспарата. — Д-р Ст. З. Ивановић: Заразне болести биља. — Недељко Дица: Мешављање биљака и животиња, укрштање, наслеђе, одабирање. — Д-р Бож. С. Попадић: Оцењивање краве музаре — Марија Б. Попадић: Преобразење сиромашног краја у напредан и богат пољски ливада и одгајивање стоке. — Д-р Феро Кери: О каламљењу (цијепљењу) овaca против богиња. — Никола Ж. Петровић: У прилог производње квалитетног вина. — Милован Милорадовић: Прерада нездравог грожђа. — Бож. Скаличић: Употреба чистог квасца у винарству. — Цикнулост вина. — Војт. Буријан: Брескова. — Јов. Јекић: Гајење ораха у Француској. — Д-р Јул. Вагнер: Културе (гајење) биљке у самоодбрани. — Ант. Мајеровић: Урењење малих градина — малих парковова — и гробља. — Благ. Д. Тодоровић: Већни колачи, звани „смокве“ — Бор. Запољски: Кљукава: живине. — Срет. М. Ацић: Ччеларски гај. — Јов. П. Јовановић: О производњи воска. — Ал. Г. Јовановић: Подизање дудова ради храњења свилобуба. — Риста Тановић: Гајење свилобуба у Ђевђелији и ћевђелијској еколоњи. — Војт. Буријан: О производњи четинарских садница из семена и подизању шума четинарских. — С. Изабела Госек: Положај сеоске жене и њено просвештавање. — Д-р Добр. Гер. Поповић: Слабдење водом. — Јов. П. Јовановић: Кроз Чешку. — Марко Мојсијовић: о пољском имању по српском законодавству.

Месечни пољопривредни радови.

IV. Потсетник. — Састав стајског гвоја — Тежина 1. куб. метра ћубрета — Састав вештачких гнојева — О количини употребљеног семена и жељевним приносима разних усева — Садница потребних на 1 ха. — Процењени сасушавања — О спрарама и машинама за припрему хране и срећивији жетве — Жетва људском слагом — Температуре клијаја за разне усеве — Врсте птићних биљака — Преглед просечних млечних подобности појединих раса — Просечни састав најзначајнијих врста млека — Упоређење између тежине и запремине неких усева — Растројање места и број чокота — Ветрење вина и алкохола у дрвеним судовима — Шећер у ширим и алкохолу у вину — Исправка широме-

ра — Трајање клијавости код градинарских усева — Оразја сточном запрегом — Машине за припрему семена и сејање — Календар бремености стоке — Подобан за приплод — Жар траје — Број женки из мужјака — Бременост стоке — Састав хранива — Млада грала сишу — Грала остају бремена — О пољопривредним грађевинама Страже за коње, стаје за гаведа — овчарници — свињици, — живинарници, гнојиште и јама за стоку, сувоте (шупе) за кола и машине, леденица, сувоте затворене и сувоте отворене за смештај хране у спону, амбари — житница који за кукуруз — Термометарске скале — Како се израчунава запремина судова када се измери метром — Претварање ланаца земље у аре и хектаре — Претварање дунума у хектаре — Претварање ока у килограме и драмова у грамове — Претварање акова у хектолитре. Подружине Српског Пољопривредног Друштва Српско Пољопривредно Друштво

Пољопривредне установе: Пољопривредне школе; Специјалне пољопривредне школе; Пољопривредне станице; Заводи за сточарство; Пољопривредна Угљезија Добра; Пољопривредно-хемијске огледне станице; Централна свиларска управа; Државни дудови расадници; Државни лозни, лозно-воћни расадници и Енолошка станице; Дечји пољопривредни клубови; Српски самуправни већини расадници.

Свечеја Срп. Пољопривредног Друштва:
а) За напредније начине рада; б; за разне списе.
Чланова Српског Пољопривредног Друштва.

Моле се уважавати Подружина Срп. Пољопривредног Друштва, државни економи, обласни пољопривредни рефенти, управници расадника и остали пољопривредни органи, као и књижарнице и остали пријатељи пољопривреде, да се писмено пријаве Друштву за потребан број примерака Пољопривред. Календара за 1925. год. Друштво даје за своја књижевна издања 20% редата.

Дистол.

Поуздано средство за лечење стоке од мештављавости је дистол.

Друштво има довољну количину овог лека и продаје га својим члановима по 4 динара 1 грэм.

Продајем дистол, пасмине чисто „арапске“ белци, 170 см., висине, мирни; веома сп собни за опасивање кобила, за вожњу, у лаки коли, као и за већи терет, за јахање и изучени; здрави и високи а нису више млади. — Могу се вадети у свако доба код Ва је Н. Буаде, благ. Пољ. Подруж. у Ковину.

ИЗЛАЗИ СВАКЕ НЕДЕЉЕ

ПРЕТИПЛАТА И РУКОПИСИ
упућују се
Српско Пољопривредно Друштво
У БЕОГРАДУ

Претплату примају и све
поште

На основу изјављеног решења од
априла 1889. г. претпаку друштвеној
коси пошти бесплатно.

ЦИФРА ОГЛАСИМА ПО ТАКСИ

За С. П. Друштво власник, председник, Н. Т. Тодоровић

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

Илустровани лист Срп. Пољопр. Друштва.

ЦРНА ЛИСТУ
за Краљевину Срба, Хрвата
и Словенаца:

на годину 20 дин. или 80 кр.

ЗА ИНОСТРАНСТВО:
на годину дана 45 дин.

Баша польопрерадних школа добијају
лист у поса цено.

Примљена рукописи се не враћају

Примлати се популарне уједињене
изду готки.

Број 52.

БЕОГРАД, 28. ДЕЦЕМБРА 1924. године.

Година LI.

Мишљење о будућем приређивању и злоби стоке.

Нека ми је дозвољено да изнесем своје гледиште о приређивању изложби сточарских.

Како члан оцењивачких судова без мало при свима изложбама које је Српско Пољопривредно Друштво последњих година приредило, могао сам ово своје мишљење и добро да практикујем и простудирам, али за које не тврдим да је сасвим сазрево. Не велим да ће ово моје гледиште бити савршено, али га износим да се по истом поводу дискусија и да се дође до једног конкретног резултата, који ће, вероватно, утицати на будућност изложби да уживају подобре и заварске.

Циљ сточарске је изложбе: побудити сточара на надметање у болем гајењу стоке. Досадашњим изложбама не бих рекао да се у овоме постигаја најбољи успех, а из којих разлога, видевремо. Оцењивање стоке на првом месту није се могло изводити прецизно, детаљно и базирано на научно — зоотехничкој и економско-практичној основи из разлога, што је одређено време било и сувише кратко, јер се стока по изложбама никад није држала ни цео један дан (овде чинимо изузетак са крушевачком изложбом где је стока још из дан раније била на лицу места). Сем тога посао оцењивања је готово свуда падао само на једно стручно лице и ветеринара из разлога, што се је од стране Ср. П. Д. одређивало само по једно стручно лице да ове судове, док би требало одређивати бар по два лица, која би узајамно радом посао и пре и боље и прецизније справљала. Услед тога што је кратко време, што нема у оцењивачком суду више стручних снага, никада се још ни на једној изложби није стигло, да се сва премирана грла обележе и учини преглед истих.

Имајући у виду и искуства са сточним изложбама које сам добио у Немачкој налазим:

1. Сточарске изложбе треба да трају најmanje два до три дана.

2. Пријем стоке за изложбу да врши једно стручно лице са ветеринаром. Сва она грла која нису за изложбу издвајати, а примљена класирати према доби (старости), економској употреби, расама, као и врстама. На чело сваког грла (на виду или греди где је грло привезано) оставити етикету са нумером изложбе у ко-

ју убележити још и расу, године, јарекло (по могућству), одакле је и т. сл. Сопственик издати реверс и приједено гравује пореди са то нарочито најмљеним радицијама, који ће се о свој примљеној стоки за време трајања изложбе старати. Сопственик иде својој куни а на изложбу долази само као посетник и слушају поједињих предавања, без никакве бриге за стоку коју је предао.

3. Спискове водити што бримљавије, савесно и са што више уместности, а у истом да се налазе све потребне рубрике. Ово је од нарочите важности, јер текви спискови имају да послуку наредним изложбама дотичне околине, ради пореџења и издачења концептација (резултата) изложби их држава, али и сточарства од једне до друге изложбе. За сваку врсту стоке имати засебне спискове. У овим списковима унети рубрике: редни број, име сопственика, место одакле је, шта излаже, старост грла, опис, врста и раса грла, одређен или неодређен мелез, порекло грла по родитељима и по месту где је одгајено, сопствен приплод или импортирано, научна мерења, мишљење оцењивачког суда, привредне подобности, нарочите ознаке, награда, премија. Из рубрика изостављама рубрику за пунитиране (поантирање) — оцењивање помоћу бележака — из разлога што мислим, да ће још дуже време проћи док се и до те методе дође. За сада је немогуће, јер изложбе пису са две или три реда већ са низом шареника. Формуларе оваквих спискова требalo би да изради Српско Пољопривредно Друштво, а попуну да врше стручни лица приликом пријема стоке, као што већ напоменуто.

4. По завршеном примању стоке изложбени пристор са стоком остаје рашчишћен, грла су класирана и у примерком реду, надгледање, и хранење и негу стоке врше изложбена послуга по одељењима и пододељењима.

5. По завршном пријему стоке оцењивачки суд почине одмах свој рад, који има да заврши пре отварања изложбе. За овај рад најправилије и најбоље је да сваки члан суда ради засебно и по свом убеђењу, оцене да ставља само по нумерама грла и на привремену белешку. Ово би оцењивање имало да се изведе истог дана кад је и стока примљена.

6. Другог дана оцењивање отпочети са кравама мазарама, у коју сврху ангажовати више вештих стања-

ра (музача). Оцену давати не од ска, према лепоти, јер пољопривр. наложбе не смеју бити и изложбе искључиво лепоте, већ према количини добивеног млека а по могућству и према квалитету млека, према %, масти у млеку. На овај начин оваква оцена спојена са спољашњим склопом (структуром) грла и његовим зоотехничким лепотама (биолошким физиолошким и морфолошким) биће праведнија и са јачим утиском (ефектом). Помужено млеко оставе својина изложбе, а може да послужи за једно очигледно предавање из млекарства, које би се одржало на самој изложби.

7. Завршно (дефинитивно) оцењивање и додељивање награда врше договором сви чланови оцењивачког суда. У случају да се при сравнивању оцена појави спор при додељивању награде каквом грлу, онда се то грло или више њих (ако су у питању) имају извести пред оцењивачки суд, како би се из близак поређења донесо конакан суд. Кад је са оцењивањем готово, онда један од помоћног осoblja попуњава написе (таблице) са наградама оних категоријама.

8. Тек после овога изложба се отвара. Сточари долaze, одмах запажају награђена (премирина) грла, загледају их, испитују, врше поређења са ненаграђеним или лошијим, награђују зашто њихова стока није награђена, док се напослетку не би обраћали и коме од чланова оцењивачког суда. Колико је корисност овога, није потребно нарочито истичати, јер се сама може изнестти и то у самом поређењу и запитивању и тражењу објашњења од стручних људи. Сем тога овим начиномближавамо све више и више одгајиваче и стручњаке.

9. У току разгледања стоке, када је највише света оцењивачки суд објављује једно, два или више краћих предавања из сточарства. Прво предавање мора доћи за време самог прегледа награђених грла, којом не се приликом објаснити присуствним, шта је руководило комисију и на шта је највећу пажњу обратила приликом доношења оцене; упутити сточара како да дође до што бољих грла. Чинећи поређења између три најбоља грла на пр. и лоших, ненаграђених грла, истакнути одгајивачу претпостављање болих и сваренијих грла, као и пробудити у њему вољу за такмичењем.

10. Поред награда у спрвима требало би установити и награде дипломама, платним, сребрним и др. медаљама, јер се запазило да наш народ некако увек признаје већу важност и цену овим последњим наградама. Додељивање награда вршити помоћу бонова, које маграђени могу замењивати код С.П.Д. или при самој изложби за поједине справе, које они сами желе, а које су им најпотребније. На овај начин, не само што се пружа пријатељство награђеним, да дође само до оне справе које нема, а за којом има највеће потребе, већ и С.П.Д. би имало већи промет справа, јер онај, који је добио бон, може пријодати и што у готову и да узме и скупљај справе.

11. Тек по завршеној изложби сопственици узимају своја грла и воде из својим кућама једни са поносом, што су награђени а други са пороџеном жељом (амбицијом), да на идућу изложбу изашу са бољим грлима.

12. Пропаганду и припремање изложбе поверити стручним лицима С.П.Д. који би истовремено предложи-

ли и награде за прозисне и добро уређене сточне стаје. У ову се сврху по завршеној изложби може учинити и једна екскурзија, до најбоље оближње стаје (штаде) где би се на лицу места кратким предавањем указало на све, што се односи из добре стаје и њиховим утицајем на стоку.

Што се тиче награђивања сточних производа и ту би се имало слично да уради. Кад је изложба отворена, награде да су већ истакнуте а оцењивачки суд о свакој врсти производа да даје кратка објашњења и упуте, како да се до истих и што бољих дође. Оцењивање не присти са ока, јер је око варљиво, као и укус, већ помоћи сваренијих метода, тако да на пр. вузу оцењивати помоћу микроскопа или чешља (по финоти), или по најрочитом динамометру (растегљивост и еластичност).

Жеља ми је, да се по овој ствари отвори дискусија. Исто тако, од велике би користи и услуге би и један правилни и упут о начину приређивања изложбаба, помоћу којих би и онај који никада није видeo пољопривр. изложбу могао да је приреди. Овај правилник и упут или да изради секција С.П.Д. за сточарство, или расписати конкурс.

ing. ag. Drag. J. Грујић

ИЗ ВОЋАРСТВА

Једна анкета о калемљеној шљиви на цанарци и мишљење о истој.

— Спрематак —

Да би ово моје мешљење могао поткрепити нужно је, да се што општији упознамо са цанариком и њеним порастом.

Цанарика као једна подврста шљива, или како хоћете да је назовем, много је у порасту бујнија од обичне наше шљиве, коју ми гајимо. Цанарика има много већи и снажнији свој корен са куд и камо већим бројом жила, а нарочито жила сисавица. Услед свог снажног корена и њен је пораст, нарочито док је још млада, врло бујан и напредан. Још ако је та цанарика произведена из семена, као што се то код нас обично производи она је још бујнија. Њен је пораст све док не пророди куд и камо бујнија од обичне шљиве. Доцније пак, њен се бујни пораст услед сувиног рода, кога цанарике дају, смањује али инак је иста за 1 — 1½ пут већи након шљива. Док обична наша шљива достигне у највећој својој старости највише 15 — 20 см. у пречнику, дотле цанарика због ових њених особина особина расте и преко 35—40 см. у пречнику. Док обична шљива расте у висину и ширину круне неколико метара, дотле цанарика расте толико да изгледа виша по какво шумско дрво.

Кад сад цанарiku са оваквим особинама употребимо за подлогу, на коју ми калемимо шљиву, значи ми смо спојили две биљке које се по својим варијететима слажу, код којих је примање калема тако ређи одлично. Али на овај начин спојили смо две биљке, које су противне својим особинама у бујности и порасту. Кад смо

ово извршили, ми више не добивамо ону малу криљаву и слабу садину наше обичне шљиве, но сад овим калемљењем добијамо вешто друго, т. ј. добијамо једну врсту шљива, која је свој облик и роз у свему задржала, али која је у порасту куд и камо снажнија и бујнија од њене матере, т. ј. од шљива од које смо узели калем-грачницу.

Сви су се сложили, да је баш ова сувишна бујност царника узрок неродности калемљене шљиве, и са тим сам се и сам сложио и на томе гледишту и данас стојим. А и у пракси је познато, да је снака бујност воћке на штету рода. Кад сад калемљену шљиву на царнику са њеним особинама посадимо на земљиште јако, снажно, дубоко и добро уређено, како се то код нас обично у доцијени време чини: и кад се овоме дода и та околност, што се баш ове шљиве искључиве саде и гаје по изјатку упушту економа, дакле боље но обичне шљиве, онда настаје једно питање: како ће та калемљене шљиве даље напредовати? Одговор разуме се следује, да ће она напредовати још бујније и снажније. Кад смо је пак овако посадили, онда: је ли чудо што таква шљива бујна и снажна ћеће да роди, или ако род понесе она га стури. Док по правилу и науци о воћарству бујне воћке на разне начине слабимо и њихову бујност сузбијамо, те их силом нагонитамо на род, дотле шта ми овде радимо? Ми овде супротно научи и пракси чинимо и бујну шљиву калемљену на царнику потпомажемо да буде још бујнија, и онда од такве шљиве очекујемо, да нам што пре и што боље рађа. Међутим кад већ знајмо, да је бујност ове калемљене шљиве узрок њеној неродности и у томе смо се скоро сви без разлике сложили, онда нам је држност на првом месту ту бујност сузбијати. За сузбијање ове бујности мислим, да не треба избацити царнику као подлогу и тиме многе и многе друге користи по наше шљиварство изгубити. Не, овде треба употребити друга средства, која нам стоји на расположењу, а то као најважније средство за сузбијање ове бујности јесте: не садити калемљену шљиву на царнику на јако снажно и дубоко земљиште, ико исту сидити тамо, где је земљиште суво посно и каменито. Дакле, ово што су напред наведени примери, где је случајношћу калемљена шљива дошла на рђаво и посно земљиште и ту се показала као добра, та случајна погрешка нека нам овде служи као добродошла т. ј. као правило. Кад на оваком земљишту посадимо оваку шљиву, онда се она ту куд и камо боље прими и напредује, и као кад би ту посадили обичну шљиву. Сад царника усред своје велике бујности, она би ту бујност показала или оскудица у храни сметње у каменитом земљишту, не даду јој да буде бујна снажна него је у својој бујности враћају у назад, т. ј. успоравају је дотле, да се њена бујност потпуно на овај начин доводи на меру природне бујности саме шљиве, која је на њу накалемљена. На овај начин таква шљива по свима принципима правила и науке треба да пророди раније и боље да рађа, него она која је сувишне бујне. У потврду овога факта може нам послужити као доказ сви наведени примери, који јасно показују, да су све шљиве калемљене и посађене на слабом и побном земљишту рађају а оне на јачем и снажнијем не рађају.

Да се не би рекло: па лепо кад та калемљена шљива на царници неће свуда и на сваком земљишту да рађа и велики род доноси, онда шта ће нам она имају и не можемо бити? Као одговор на ово питање велим да треба избити из главе ту уобичајену наudu, да је царнику за подлогу узета само ради тога, што на њој калемљена шљива даје одмак хиљаде и милионе, и да се због тога сади и гаји. Не, на против по моме скромном мишљењу онај који је први царнику увео као подлогу ово је по нужди учинио, те да ни тај начин постигне не само повећање плода, но извесне неке друге користи. Ми сви знајмо, да је наша шљива најбоља кад се њена садница произведе из семена. Али сви знајмо, да колико се мука и труда ово постиже и да је ово тако ређи најтежи и најдагубији начин размножавања шљива. Због овог је пољопривредним бис приућен шљиве производити на један прости и за њега лакши, али у пракси најгори начин а то је размножавање шљива из издака. Какве су ове саднице, на овај начин произведене и са каквима особинама, да ће овде износити, јер нам је то свима познато. Да би се ове изногде отклониле и да би се што лакше и брже могло доћи до добрих садница, са најширем избором истих, приступљено је ето начину калемљења шљиве на царнику. Исто тако сви знајмо, да се шљива код нас сади у брдовитим крајевима и да у тим крајевима земљишта засађена шљивама највише доприносе приход, а остави усеви тако ређи и не успевају. Ми сви знајмо, да су ти брдовити положаји који су за шљиву тако ређи једино подесни да су њихова земљишта, суве посне — мршава и каменита, и да су изложене непрестаном одржавању и спирању од кишне и бујице. На оваким положајима наша обична шљива кад се посади врло се тешко прима, ако се прими, споро и криљаво расте и напредује, а која је кржљава ни рода не даје. Поред овог у овим крајевима има земљишта, на којима обична шљива не може ни да се гаји. Због тога велики простори земљишта по брдским крајевима леже голи и не засађени и отуда никакве користи не дају. Да би се овоме доскочило и да би могли шљиву садити и на овим земљиштима, где се обична шљива тешко или изваже, ако је први царнику увео, да помоћу ње створи такву врсту шљива, која може тамо повољно рasti, напредовати и добар род давати.

Према овоме царнику је као подлога, на којој се каде ми шљиви добродордоша и корисни, па је стога не можемо ни избачити из употребе, по је баш напротив треба и даље размножавати и као подлогу употребљавати. Све што би овде требало чинити то је, по моме мишљењу, најглавније, да прво треба познавати своје земљиште на коме желimo садити шљиве, па према њему се и управљати, и ако је оно суво, каменито и посно, онда калемљену шљиву на царнику треба баз плашице узети и садити; и обратно, ако је земљиште јако снажно и дубоко, онда ту не треба калемљену шљиву садити.

Ради овог треба воћни расадници као матичници шљивових садница, да производе и калеме шљиве на царници, а и из семена, т. ј. да имају и једну и другу врсту и од сваког оног привредника који исте тражи

да купи прибере податке, какво му је земљиште и према њему и да му саднице шљива изда..

Имајући пред очима оне силне празне и голе положаје, на којим може наша калемљена шљива на чанарини успевати, у старом округу подринском, горњем делу округа ваљевског, округу ужичком, чачанском, тимочком, пиротском и врњачком, као и многе голети у нашој новој Србији мислим, да би било штетно изменити као подлогу на смрту осудити, но исту, по моме мишљењу, имамо и даље задржати.

Износећи ова своја опажања и мишљење о калемљеној шљиви на чанарини наглашавам, да је то специјално моје мишљење, и молим свакога оног ко противно мисли, да ме о том обавести, што бу, ако ми са јачим разлозима докаже, радо усвојити?

Драг. Ј. Сремић,
економ.

ИЗЛОЖБЕ И ПРЕДАВАЊА

Пољопривредна Изложба у Приједору (Босна)

Једна од врло лепих и пријатних вароши Босне — Приједор доживела је од 17 до 20 октобра о. г. ретку све-чаност — Пољопривредну изложбу.



Сл. 1. — Крава награђена првом наградом на пољопривредној изложби у Приједору — Босна — 17-20-X-1924.

Напредни Приједор је од скочио од многих босанских места заставијем културних установа од којих најважније место, и по значају и по раду, заузима Приједорска Подружина Српског Пољопривредног Друштва, која за данас броји највећи број чланова. У оснивању и подизању ове подружине највеће заслуге имају два предна и агилна приједорска грађанина г. г. Тома Радонић, агроном — инжињер и поседник и Панта Ђирић, прејашњи срчки поглавар. Уз свесрдну помоћ великог броја грађана Приједор је дочекао, не само ту славу, да се њихова подружина ставља на чело свији, већ и да помоћи Српском Пољопривредном Друштву још у самом почетку свога рада приреди и изложбу,

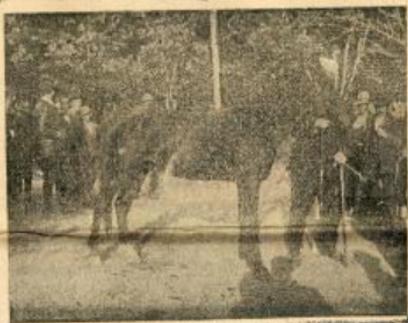
која је била предмет дивљења и Приједорчана и пољопривредника и пријатеља пољопривреде из најудаљенијих крајева Босне. Посета изложбе је била веома обилна, а нарочито са стране ван границе изложбеног круга. (Изложбу су посетили и два Швеђанина који су заступали фабрику сепаратора Baltic.)

Одде ћемо бацити поглед поглавито ма скочарске и сточке производе, пошто нас та граница нарочито и интересује.

Бројно стока је била заступљена некако следује:

говеда	140	грла
коња	81	*
свиња	48	*
коза	14	*
овца	12	*

Свега 295 грла.



Сл. 2. — Лепи одлегови пасти босанске краве са нешто примесе стране краве.

I. Код говеда, као уосталом и у свима нашим крајевима, видимо велико шаренило, мешавине краве, или ипак нешто у мањој мери. Честокрвних грла је било срамзерно мало, и то монтанских, пинцгавских и сименталских. У погледу чистокрвних грла за нарочиту су похвалу изложена грла Траписког Самостана (Манастира) „Марије звијезде“ код Бање Луке, који је, поред једног импортираног оригиналног бика мантафонске расе украсио изложбу јединствено одгајеним подмлатком у теладима, јуницама и воловима све мантафонске расе. Употребујући ова грла са осталим других излагача, свакоме је јасно било, колико је манастир одскочио у погледу разумевања сточарског заната. Колико ове се стоке може притимити правилно, длачи, кожа и очи стоке отпадало је у марљивости и разумности домаћина — сточара. Али та се грла нису издавајала од осталих само својом чистотом, јединственим здрављем, већ и изванредном зоотехничком летопотом. Два траписка чистокрвна вола мантафонске расе стара по две велине године показала су ове мере: (мере су узимале помоћу Хауптировог Лидтиновог штапа и циркла и помоћу сантиметра.)

ТЕЖАК*

Оригинални импортни бик од 19 месеци показао је ове мере:

136	47%	136	47%	Ljykkina tezai	Ljykkina rpyjan	Q6nm rpyjan	Brcmna rpegeha	Brcmna cpcan he meba	O6nm rpyjan	Brcmna pora	Ljykkina pola	Ljykkina epcata	Ljykkina nacheke	Ljykkina kaptine	Pamatnecr krypon	Pamatnecr cezheape	Mel'Pyoskha amnaga	Vye amnaga	Hajseba min-geba	Jylyka amnaga	Ljykkina area	Jylykkina ryaabe
69	186	69	186	130	129	134	137	23%	22%	21	65	54%	48	48%	46%	16	20%	27%	23	24	50	
136	47%	136	47%	Ljykkina tezai	Ljykkina rpyjan	Q6nm rpyjan	Brcmna rpegeha	Brcmna cpcan he meba	O6nm rpyjan	Brcmna pora	Ljykkina pola	Ljykkina epcata	Ljykkina nacheke	Ljykkina kaptine	Pamatnecr krypon	Pamatnecr cezheape	Mel'Pyoskha amnaga	Vye amnaga	Hajseba min-geba	Jylyka amnaga	Ljykkina area	Jylykkina ryaabe
69	186	69	186	130	129	134	137	23%	22%	21	65	54%	48	48%	46%	16	20%	27%	23	24	50	
136	47%	136	47%	Ljykkina tezai	Ljykkina rpyjan	Q6nm rpyjan	Brcmna rpegeha	Brcmna cpcan he meba	O6nm rpyjan	Brcmna pora	Ljykkina pola	Ljykkina epcata	Ljykkina nacheke	Ljykkina kaptine	Pamatnecr krypon	Pamatnecr cezheape	Mel'Pyoskha amnaga	Vye amnaga	Hajseba min-geba	Jylyka amnaga	Ljykkina area	Jylykkina ryaabe

Две уните од по две голине изваждно олажене, дају своју спомашност у изле нападица

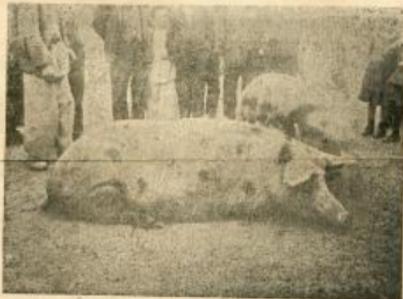
Остала говеда, као што нико же не сматрају, без мало изустави, представљају једно шарено, где се види утицај монтарске, првачке, пчеларске и сламеталске крви. Од чега, имамо мете у довој габици.

Важно је забележити, да подмладак представља дosta рђав материјал (мада боја него приликом прашинске изложбе), јер се по њиховом стању види, да се веома рђаво одхранjuје, а уз то и под дosta лошим хигијеничким погодбама. Одрасла грла представљају дosta добар материјал у погледу дурашиности, јачини, отпорности и издржљивости, али се ипак готово сва (нарочито ситна босанска грла, којих је усталом изложбу био врло мали број) налазе у бедном стању у погледу чистоте. Важност нете, хигијене, и добре, прописне стаје, изгледа, да код тамошњих земљорадника још и да добила своје жељено место. Потребна је већа пропаганда у првим погодбама гајења стоке, што би узели на себе државни пољопривредни органи и пољопривредне подружнице, поред школе у Бањалуци.

У погледу поправке говедарства требало би, поред предњег, опсежније и темељније испитивање и проучавање већ добијених мелеза, и на којима се увиде највише корисних подобности, на њима и остати и продужити рад.

У погледу поправке свињарства у овим крајевима имало би се продолжити што је (започето растурањем у народ одабраних џумских грла, а затим из добијених резултата створити и усталити једну врсту мелеза, који бude добио превентивно над другима.

У конвертшу изложена грла показују, да се стојати боле, него ли са осталом стоком, из разлога што су тамошњи земљорадници велики љубитељи коња и нарочито муслиманске вере. Међу изложеним грлима појањиште је заступљена арапска, босанска, ионијус, и сточна — пруска (од ратне оштете) крв, а из по којим се запажа и крај енглеске расе. Што је од изванредне реткости то је, да сам међу тим грлима запазио и једно босанско коњче, које је на својој десној предњој нози имало две копите потпуно правилно формирани. Друга — атавитична оди, аномална ако можемо рећи, која се налазила са унутрашње стране предњих ногу и нашто више насађена, да не додирује земљу. Жалим, што се сопственик са изложбе изгубио, те ми се отела ова реткост — зв. полидактилизам — да снимим.



Сл. 3. — Успешни мелез са туропољском свињом. Вепар стар 2 год., дужине 189 см. — обим груди 160 см. — тежине 270 кгр. — Награда I-вој наградом.

У погледу свињарства, судећи према грлима која смо видали прилике на изложби да видимо, ствар стоји много боље, а може се рећи и одлично. Излагачи свиња су већином из вароши Приједора, а из села је било врло мало, те се овни можда не може дати слика свињарства целокупног круга, на који је изложба била намењена. Међу свињама видимо све облагородјена грла, међу којима запажамо мелезе са босанским с једне и Јохширским, туропољским, беркишрским, шумадијским, оди, манголицом, с друге стране и др. мелеза. Од чисто крвних грла имали смо једног иераста и једну крмачу; први изложен од Самостана Трапица, а који је представљао изванредно лепо грло у сваком погледу. Исто тако било је ту и чисте манголице поред изванредно успешних мелеза са туропољском свињом, од којих доносимо слику једног колосалног вепра од пуних 270 кгр. и две године, који је од потиљка до корена репа мерио 189 см. а у обиму груди показао 160 см. Од нарочите је важности истакнути необичну плодност поститути са мелезима јохширске крви, као и туропољске, где смо имали прилике да видимо крмача са десеторо и једанаест прасади.

Док је козарство после задовољавајуће, дотле очарство представља врло рђав материјал, како у погледу самог склопа тела (конституције,) тако исто и у погледу вуне која је сасвим груба.

Пчеларство проваизази све досадашње изложбе како количином производа, тако и квалитетом и модерним кошницама и справама, којима су тамошњи пчелари снабдевени.

Од сточних производа било је изложено врло мало предмета, од којих истичемо оне од Самостана Трапица.

На име награда додељено је које у спрavама, које у књигама и другим стварима у износу од преко дванаест хиљада динара. По срезовима прве награде су добили следећи срезови: Босанска Костајница, Б. Крупа, Приједор, Б. Дубица, Гаревци, Б. Петровац, Сански Мост, Бања Лука, Дрвар и Бихаћ,....

ing. ag. Драг. Ј. Грујаћ
члан оцењивачког Суда за Сточарство
на изложби у Приједору.

Српског Пољопривредног Друштва Пољопривредни Календар за 1925. годину.

изашао је с овом садржином:

I. Сарадници. — Ове године има: — Слика Н. В. Наследника Престола Петра. — Родослов Краљевског Дома. — Државни празници. — Празнични дани. — Предговор Уредници.

II. Календар за 1925 годину за православне и римокатолике. — Мусимски календар.

III. **Поучни део.** — Милут. М. Савић: Повећање производње. — Кост. Поповић: Отлед у пољопривреди, његов задатак и извођење. — Д-р Е. С. Поповић: Пеција: Повећање жетве сељачких поседа употребом вештачких ћубрина. — Драгом. Тосић: Одабирање (селекција) кромпира. — Ант. Мајаровић: Хмељ његово гајење. — Д-р Тимотеј Локот: Еспирата. — Д-р Ст. З. Ивазић: Заразне болести биља. — Недељко Дивац: Мешавина биљака и животиња, укрштање, наслеђе, одабирање. — Д-р Бож. С. Попадић: Оцењивање краве музаре — Марија Б. Попадић: Преобраћање сиромашног краја у напредан и богат помоћни ливада и одгајивања стоке. — Д-р Фердо Кери: О каламљењу (цијељењу) овца против богиња. — Никола Ж. Петровић: У прилог производње квалитетног вина. — Милован Милорадовић: Прерада нездравог грожђа. — Бож. Скалицки: Употреба чистог кваса у винаструту. — Цинкулост вина. — Војт. Буријан: Брескву — Јов. Јекић: Гајење ораха у Француској. — Д-р Јул. Вагнер: Културне (гајене) биљке у самоодбрани. — Ант. Мајаровић: Уређење малих градина — малих паркова — и гробља. — Благ. Д. Тодоровић: Водни колачи, звани „смокве“ — Бор. Запољски: Кајукање живине. — Срет. М. Ачић: Пчеларски гај. — Јов. П. Јовановић: О производњи воска. — Ал. Г. Јовановић: Подизање дудова ради храњења свилобуба. — Риста Тановић: Гајење свилобуба у Ђевђелији и Ђевђелијској окolini. — Војт. Буријан: О производњи четинарских садница из семена и подизању шума четинарских. — С. Изабел Госа: Положај сеоске жене и њено просвећивање. — Д-р Добр. Гер. Поповић: Снабдевање водом. — Јов. П. Јовановић: Кроз Чешку. — Марко Мојсијовић: о заштити пољског имања по српском законодавству. — Месечни пољопривредни радови.

IV. **Потсетник.** — Састав стајског гноја — Тежина 1. куб. метра ћубрета — Састав вештачких гнојива — О количини употребленог семена и жетвеним приносима разних усева — Садница потребних на 1 ха. — Проценти сасушнивања — О справама и машинама за припрему хране и сређивања жетве — Жетва људском снагом — Температуре клијава за разне усеве — Врсте пивних биљака — Преглед просечних млечних подобности појединих раса — Просечни састав најважнијих врста млека — Упоређење између тежине и запремине неких усева — Растројење места и број чокота — Ветрење вина и алкохола у дрвеним судовима — Шефер у ширини и алкохол у вину — Исправка широме-

ра — Трајање клијавости код градинарских усева — Оранијесточном запрегом — Машине за припрему семена и сејање — Календар бремености стоке — Подобав за приплод — Жар траје — Број женки на мужјака — Бременост стоке — Састав хранива — Млада грала сишу — Грала остају бремена — О пољопривредним грађевинама Стaje за коње, стaje за гаведа — овчарници — свињци, — живинарци, гнојиште и јама за стоку, сувоте (шупе) за кола и машине, леденица, сувоте затворене и сувоте отворене за смештај хране у спону, амбари — житнице кош за кукуруз — Термометарске скале — Како се израчунава затремење судова када се измери метром — Претварање ланаца земље у аре и хектаре — Претварање дунуму у хектаре — Претварање ока у килограме и драмове у грамове — Претварање акова у хектолитре. Подружине Српског Пољопривредног Друштва
Српског Пољопривредног Друштва

Пољопривредне установе: Пољопривредне школе; Специјалне пољопривредне школе; Пољопривредне станице; Заводи за сточарство; Пољопривредни Угледни Добра; Пољопривредно-хемијске огледне станице; Централна српска управа; Државни дудови расадници; Државни лозни, лозно-воћни расадници и Енолошке станице; Дечји пољопривредни клубови; Срески самоуправни воћни расадници.

Стећаји Срби, Пољопривредног Друштва:
а) За напредније начине рада; б; за разне списе.
Чланова Српског Пољопривредног Друштва.

Моле се управе Подружина Срп. Пољопривредног Друштва, државни економи, обласни пољопривредни рефенти, управници расадника и остали пољопривредни органи, као и књижарнице и остали пријатељи пољопривреде, да се писмено пријаве Друштву за потребан број примерака Пољопривред. Календара за 1925. год. Друштво даје за своја књижевна издања 20% рабата.

Дистол.

Поуздано средство за лечење стоке од мештављости је дистол.

Друштво има довољну количину овог лека и продаје га својим члановима по 4 динара 1 грам.

Продајем два пастува, пасмине чисто „зрапаске“ белци, 170 см. висине, мириз; веома способни за опаснивање кобила, за вожњу, у лаки коли, као и за већи терет, за јахање и вучењи; здрави и високи а нису више млади. Могу се видети у свако доба код Васе Н. Бујде, благ. Поль. Подруж. у Ковину.

ТЕЖАК

ОСНОВАН 1869. ГОДИНЕ

ИЛУСТРОВАНИ ОРГАН СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ИЗДАВАЛАЦ
СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

ВЛАСНИК
ЗА СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Председник П. Т. ТОДОРОВИЋ

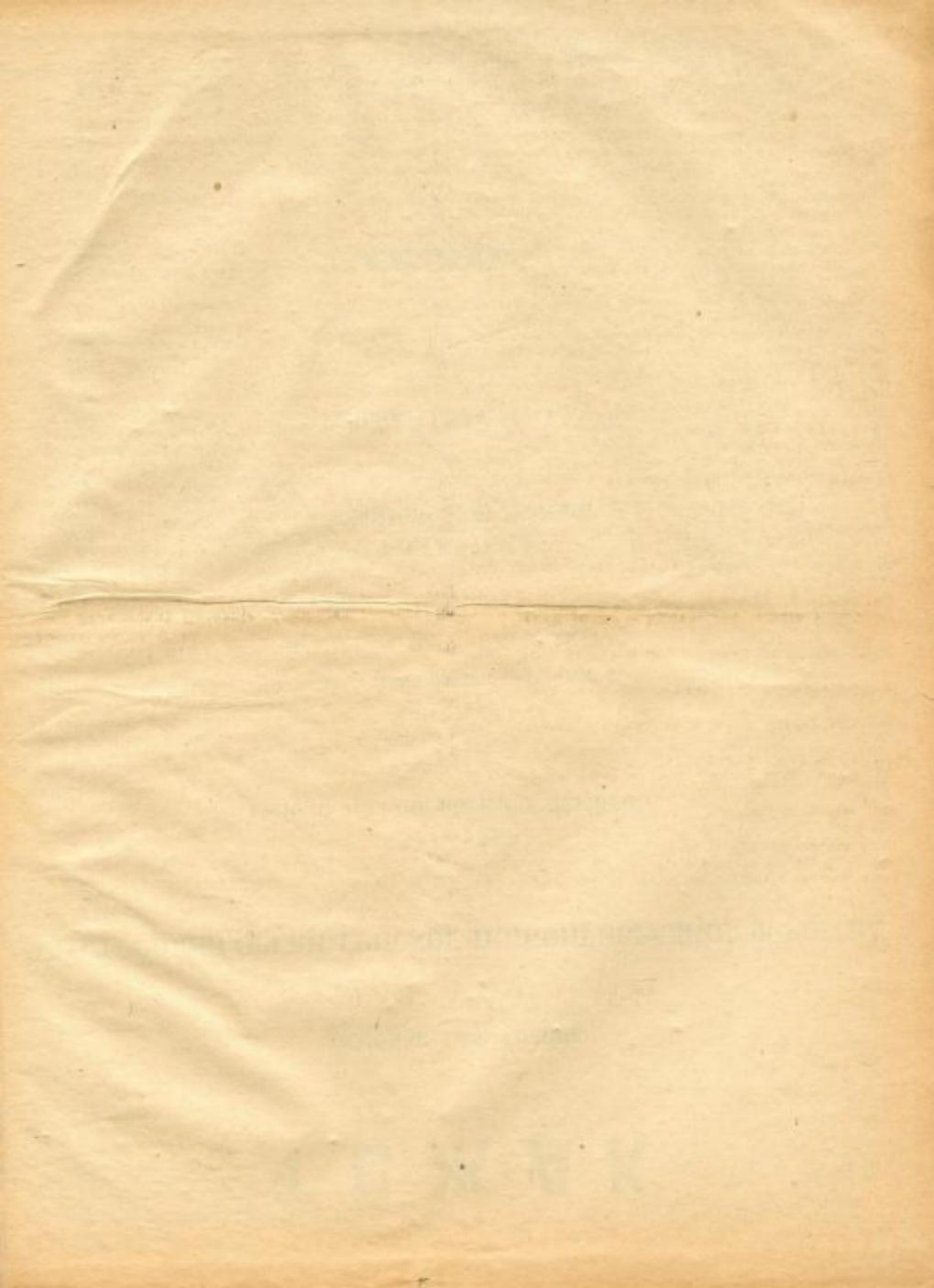
УРЕДНИК
Д-р ВЕЛИМИР Н. СТОЈКОВИЋ

ГОДИНА LI (8A 1924.)

СОНОЧАС

У БЕОГРАДУ

ШТАМПАРИЈА И ЛИТОГРАФИЈА САВЕ РАДЕНКОВИЋА И БРАТА — БЕОГРАД УСКОЧКА 10. — ТЕЛ. 5-65.
1924.



I. САРАДНИЦИ

ОБЈАШЊЕЊЕ: Бр. значи број листа; С. значи страна тога броја.

Ачић Сретен. — Пчеле и боја цвећа Бр. 33 С. 2.
Бабић Стеван. — Гљиве као трговачки артикал
Бр. 32, С. 4.

Баронов Н. — Бубице на детелини Бр. 30, С. 7.
Вунушевач Петар. — О кокошким вијандоти Бр.
37, С. 5.

Бурјан Војтех. — Примремојмо судове и материјал
за паковање набуџастог воћа Бр. 33, С. 3. Кад се у
које доба режу малине Бр. 32, С. 6. Од које висине и
у ком облику треба воћке одговаравати Бр. 45, С. 5.

Вагнер Јулије Др. — Неколико речи о рутавој
буби Бр. 27, С. 4. Противу инсекта на кромпиру Бр.
37, С. 5.

Вареника Новак. — Изложба стоке у Гламочу
(Босна) Бр. 51, С. 12.

Величковић Василије. — Киселина у вину Бр.
2, С. 4. Бр. ј. С. 4. Матрица за борадисање у вину
Бр. 4, С. 4. Како се добија добро вино: од Б. Ђ. Ран-
ковића Бр. 48, С. 7.

Видановић П. Михаило. — Штета од мраза у ви-
ноградима бр. 13, С. 5. Шира у пирот ким винограли-
дима Бр. 14, С. 5. Левтић Барометар Бр. 29, С. 6. Ве-
звивање зелених калемова гумом Бр. 29, С. 6. Како не
нам сме пишевићи бити ове јесени Бр. 34 и 35, С. 13.
Попуљавање празних места у винограду Бр. 41, С. 3.

Вриск Карло. — Изгледи свогодишње жетве у
Црвој Гори Бр. 25, С. 4. Паметно и штедљиво храње-
ње стоке Бр. 30, С. 5.

Вукасовић Павле Др. — О корисници инсектима Бр.
48, С. 4.

Вукичић Јанко. — Како постају усеви слаби
Бр. 42, С. 3. Пука у право време Бр. 44, С. 4. Про-
дужимо добро изабраним путем Бр. 47, С. 3.

Гачић Светислав. — Наш сељак после рата Бр.
20, С. 5.

Грујић Ј. Драгомир. — У колико се поклана
пажња гајењу свиња код нас Бр. 18, С. 6. Коју расу
свиња да гајимо Бр. 19, С. 3. Избор приподне крмаче
бр. 34 и 35, С. 4. Може ли се женка оплодити од два
мужјака Бр. 40, С. 6. Може ли се кујрак спарити са ке-
рушком Бр. 40, С. 6. Конференција Полјопр. Стручњака
у Скопљу Бр. 46, С. 1. Мишљење о будућем приређива-
њу изложби стоке Бр. 52, С. 1. Полјопривредна из-
ложба у Приједору (Босна) Бр. 52, С. 4.

Дивиц Недељко. — Отровне змије и њихов отров
Бр. 51, С. 6.

Борић Н. Станоје. — Оснивање водне задруге у
Градишту Бр. 44, С. 6.

Ђорђевић М. Милисав. — Јабука као воће и као
лек Бр. 10, С. 3. Коконе род Ајланда Бр. 21, С. 3. Ма-
ховина на воћкама Бр. 38, С. 7. Чистота као услов до-
брог сира Бр. 42, С. 5.

Живковић Светомир. — Један практичан лек
против галубачке мушкице Бр. 22, С. 5.

Жорж Андреја. — О уређену малог поседа Бр.
4, С. 5. Бр. 5, С. 4. О кишешењу сточне птице Бр.
28, С. 2.

Запољски Борис. — Храњење живине одређење
за пасмину Бр. 2, С. 5.

Илић Драгомир. — Светска потрошња чилске ша-
лите Бр. 43, С. 2.

Илић Ј. Милан поп. — Наша пољопривр. стати-
стике Бр. 11, С. 5.

Јанић Јаша. — Култивисање тресета у неготин-
ском риту Бр. 43, С. 5. Како је постао неготински рит
Бр. 45, С. 5.

Јекић Јован. — Подижимо и чувајмо шумске за-
ране Бр. 49, С. 6, бр. 50 стр. 5.

Јовановић Милан. — О производњи шећерне резе
Бр. 10, С. 2. Бр. 11, С. 2. Бр. 12, С. 2. Бр. 13, С. 2.
Плуг „Трактор“ Бр. 15, С. 5.

Јовановић Г. Александар. — Ширење просвете на
сау и стручне пољ. школе у Чокословачкој Бр. 6, С.
1. О пореклу и потреби гајења кромпира у већим раз-
мерима Бр. 9, С. 2. О користима гајења дудова Бр. 14,
С. 3. О размножавању дудова Бр. 17, С. 4. Из свија-
рства Јужне Србије Бр. 28, С. 3. Бр. 29, С. 1. Францу-
ско-Италијанска конвенција о производњи и трговини
јајима свиљобуба Бр. 33, С. 7. Срећте противу вашију
на кокошкама Бр. 41, С. 6. Недесетогодишњи ви-
ноградарске школе у Клаустеријајбургу код Беча Бр. 45, С. 5.
Изложба телади у Ваљеву Бр. 45, С. 7. О покретним
школама за сеоске домаћине и о покретној школи за
сеоске домаћине у Бранковини Бр. 48, С. 1.

Јовановић П. Јован. — На коју страну треба
да су окренуте џерзаке Бр. 31, С. 7. О пчелињој паши
Бр. 49, С. 5. Бр. 50, С. 3.

Јосифовић Младен Др. — Криптогамске болести
винове лозе Бр. 20, С. 3. Ондим (пепелиница) Бр. 21,
С. 1. Валина косица и њено субијање Бр. 25, С. 1.
Добра прскања лозе против пламењаче Бр. 25, С. 3. Ко-
личину коју треба узети од плавог камена и сумпора
за прашивање перносопре и ондиму Бр. 33, С. 6.

Јотић П. Душан. — Експлотисање неготинског
рата код буде извршена мелиорација Бр. 39, С. 6.

Киљановић Ж. Миомир. — Изложба кона у Кра-
гујевцу Бр. 43, С. 7.

Керн Фердо Д-р. — О калемљењу (цељењу) свинја противу свинске куге Бр. 40, С. 4.

Кондик Коста Д-р. — Голубачка мушкица Бр. 47, С. 4. Највећи вепријатељ коњарства, Бр. 51, С. 8.

Кукки Мидраг. — Цене жита, стоке и воћа на нашим и страним тржиштима Бр. 11, С. 6. Извоз важнијих пољопривредних производа у 1920—21.—22 и 23. год. Бр. 12, С. 1. Бр. 26, С. 6. Светска производња вештачког ћубрета у 1913 и 1922. год. Бр. 29, С. 2. Цене жита, стоке, воћа и птића на тржиштима Бр. 34 и 35. С. 12.

Кури Франо. — Како да се униште скакавци Бр. 32, С. 7.

Лапчевић Драгиша. — Грах и кромпир Бр. 20, С. 2. Организација газдинства бр. 23, С. 1. Гљиве као трговински артикал Бр. 29, С. 1. О брзу и транспортну воћу бр. 49. Стр. 7. Разбеснелост једнога брачника Бр. 49. С. 7. Индустриска предузећа за пољопривреду бр. 49 Стр. 8.

Лисинац М. Д-р. — Еспарзета згодна птића билька за поправљање мршавих кречних прљуша Бр. 44, С. 5.

Љубоможевски А. — Гајење кромпира Бр. 1, С. 3, Бр. 2, С. 3.

Матић Вића. — Милош Тодоровић Бр. 23, С. 6. Посети фабрици шећера у Београду на Чукарици Бр. 42, С. 1 Пољопривредна изложба у Обреновцу Бр. 51, С. 13.

Мајеровић Антоније. — У ваздуху „Перлутумомобиле“ — Самокрет Бр. 9, С. 3. О могућности сејања лука из семена Бр. 17, С. 5. Рибарство у нашој старој краљевини Бр. 19, С. 5. Гајење питомих зечева Бр. 26, С. 4. Штеточине на купису Бр. 29, С. 5. Пероностора на црном луку Бр. 30, С. 6.

Малетић Љуба. — Како се израчунава запремина судова када се измери метром Бр. 23, С. 4.

Марчић Марко. — О огледима за уыштавање маслинове мушкице у нашем Приморју Бр. 3, С. 7. Бр. 4, С. 3. Калемљење лимунова Бр. 26, С. 6. Наранче и лимуни Бр. 27, С. 1.

Милорадовић Ђ. Милован. — Конзервирање воћа и поврћа Бр. 1, С. 4. Стратификовање калемова и нове представице Бр. 6, С. 4. Израда десертних пенушиавих вина Бр. 23, С. 5. Конзервирање зрелих патлиџана Бр. 38, С. 6. Медоносно шиљбе и древе Бр. 44, С. 6.

Милошевић Ђ. Богољуб. — Богољуб Јовановић Бр. 19, С. 6. О извештају пољопривредној служби Бр. 41, С. 1.

Милошевић М. Душан. — О сејању и подизању багрема за забраве Бр. 20, С. 6.

Мишић Петар. — Кречни азот Бр. 24, С. 2. Гајење пшенице Бр. 28, С. 2. Један оглед са вештачким ћубретом ражи бр. 50. Стр. 3.

Митровић Танасије Д-р. — Гајење памука у нашој држави Бр. 18, С. 1. Немачко Пољопривредно Друштво Бр. 26, С. 2. Бр. 27, С. 2. Изложба у Јагодини Бр. 43, С. 1. Гајење памука у нашој држави бр. 49, Стр. 1. Изложба у Обреновцу бр. 50. Стр. 1.

Моловек Фран. — Сирац као сточна храна Бр. 4, С. 7.

Муачевић Ђорђе. — Искоришћавање ритског земљишта Бр. 43, С. 6.

Никетић Ј. Милутин. — Један јубилеј Бр. 7, С. 2.

Николић Ђ. Мита. — О пољегању пшенице Бр. 10, С. 4. Детелина краварница Бр. 29, С. 4. Чај од дрвета и каменог нумура као ћубре Бр. 38, С. 5. Кад треба ћубрети са вештачким ћубретом Бр. 39, С. 6.

Николић Р. Тодор. — О мускат — Хамбургу Бр. 46, С. 6.

Николић С. Јован. — Амерички ваљак Бр. Бр. 3, С. 7.

Новаковић Алекса. — Сејање усева на исушеном риту Бр. 43, С. 6.

Пашловић Марко. — Крвопишиња — нироплазма-за Бр. 41, С. 4.

Петковић С. Павле. — Поквала економа Бр. 3, С. 7. Обнова и подизање војничких сејеништа и ратнила у границама Север. и Јуж. Србије на крају 1923. год. Бр. 5, С. 1. Од маслинка до уљарница бр. 7, С. 5. Узгој маслинка на источним обалама Јадрана Бр. 7, С. 5. Гајење никшог чувачог воћа Бр. 8, С. 2. Закључци пријемени на међународ. конференцији против маслинине мушкице Бр. 10, С. 5. Дечији пољопривр. клубова у Ср. Лозавском окр. Белопљском Бр. 10, С. 6. О гајењу мака Бр. 12, С. 6. Потрошња и извоз свежих јабука и крушака Бр. 18, С. 3. Извађење вештачким облицима код воћака Бр. 19, С. 1. Стратификовање семена бр. 22. С. 5. Крајинско вино Бр. 26, С. 6. Семе од зимске ротке Бр. 26, С. 6. Најподесније трговачке сорте јабука и ровац Бр. 28, С. 6. Јабуковача Бр. 34 и 35 С. 11. Две болести на шљивама Бр. 37, С. 4.

Петровић Р. Ђокић. — На каквом месту треба поставити сенак бр. 13, С. 4.

Петровић Ж. Никола. — Хрватски сељаци код нас Бр. 8, С. 1. Скупитина југословенских виноградара Бр. 9, С. 1. Подољарив. курс у Ђељинији Бр. 9, С. 6. Са винске изложбе у Голубоку Бр. 13, С. 1. Енглеска станица у Букову Бр. 25, С. 6. Благдијарни х Рипарија -Телеки Бр. 39, С. 2.

Петровић Стојан. — О болести код свиња Бр. 2, С. 7. Ка чим се може опасат заменити Бр. 3, С. 5. На који начин да се одбаци коњи да не једу простирику Бр. 3, С. 5. О употреби камука код коња Бр. 3, С. 5. О гајењу млазних гусака Бр. 4, С. 6. Употреба крви за храну живиња Бр. 4, С. 6. Зашто оддајају пезови код праса-дија Бр. 14, С. 6. Изгледи и будућност сточне производње округа чачанског Бр. 15, С. 2. Бр. 16, С. 3. Бр. 17, С. 2. Искрана стока у пролеће Бр. 18, С. 7.

Петровић Чеда. — Осигуравајмо сами себе Бр. 27, С. 1. Потребан закон за подизање сеоских кућа Бр. 36, С. 7.

Петроновићи В. Мил. — Неколико напомена из виноградарства Бр. 34 и 35, С. 2.

Пешин А. Влад. — Сир Швајцара или Империјал. Бр. 7, С. 6. Млеко и његов: блески Бр. 13, С. 6. Вредност козјег млека Бр. 33, С. 2. Пор-Салаји Бр. 37, С. 2.

Попадић С. Ђокић Dr. — Поправка стоке вежбалијем органа Бр. 12, С. 4. Вежбалијем органа за варење Бр. 13, С. 5. Потпуно пустошење наших вода и мере да се оно сузбије Бр. 30, С. 1. Пшевеничне мекиње за краве музаре Бр. 31, С. 6. Мере за подизање нашег рибарства Бр. 32, С. 1. О рибљаку и вргама рибе Бр. 34 и 35, С. 11. Освивање малог постројења за гајење риба Бр. 36, С. 4.

Поповић Гер. Добра Dr. — Да ли се сме јести месо од животиње коју је змија ујела Бр. 33, С. 6.

Поповић Ђ. Алекса. — Лизање соли у крупицима Бр. 32, С. 6.

Поповић Јово. — Зимске пољопривр. школе Бр. 4, С. 1. Висока пучка школа Бр. 40, С. 7.

Поповић Милош. — Говор држан 18 јануара у Чачку Бр. 8, С. 2.

Поповић Чеда. — Имеље графа Чеконића Жомбол Бр. 3, С. 2. Бр. 4, С. 2. Бр. 5, С. 2. Бр. 6, С. 2. Бр. 7, С. 2.

Радivojević Јован. — Обласни одбор Подринске Области за унапређење пољопривреде Бр. 16, С. 5.

Радовановић А. Сава. — Дуд је златно дрво Бр. 27. С. 4.

Радоњић М. Михаило. — Упутство о подизању живинарника Бр. 38. С. 5.

Радосављевић М. Драгомир. — Лечење засека и повреда на војкама Бр. 7. С. 1.

Ранковић Ђ. Ђошка. — Услед чега лишиће на виновој лози црвени и ред одлада Бр. 5. С. 6. Виноградарство од М. Никетића Бр. 7. С. 6. Са чиме ее вину може одузети бока Бр. 9. С. 5. Укаланье захада из ра-кије Бр. 14. С. 4. О калемљењу винове лозе Бр. 15. С. 3. Опадање цвета на отелу Бр. 33. С. 4. Нов начин стерилизације шире помоћи бензата соде Бр. 40. С. 3. Винска криза Бр. 43. С. 3 Бр. 44. С. 2. Утицај исушивања на плодност земљишта Бр. 45. С. 3. Употреба кали-хиперматана при чишћењу винских судова Бр. 48. С. 6

Рашковић Александар. — Польопривреда изложба у Старом Бечеју Бр. 46. С. 6. Бр. 47. С. 5.

Ратковић М. Сава. — † Гаврило К. Вучићевићи Бр. 21. С. 5. † Радомир А. Нешивић Бр. 44. С. 7.

Савић Милутин. — Подсебање на детелину Бр. 3. С. 6. Помоћ нашим виноделу: печење коњака Бр. 6. С. 7.

Скалицки Бохуслав. — Употреба поквареног гро-жија Бр. 39. С. 5.

Спремић Ј. Драгутин. — Треба ли решетати си-рове шљаве пре сушења Бр. 15. С. 2. Једна анкета о калемљеној шљави на цаварици и мишљење о истој Бр. 51. С. 3. Бр. 52. С. 2.

Стаменковић Николије. — Кад треба орезати млад виноград Бр. 41. С. 6. Упутство кад треба посејати семе багремовој Бр. 41. С. 7. Посета Дому Друштва Привредника у Београду Бр. 47. С. 7. Како треба по-дизати живу ограду од багрема и гледичија Бр. 48. С. 5.

Стојанковић А. — Правне судова за млеко Бр. 40. С. 7. Нешто о ветеринарима Бр. 41. С. 2.

Стоковић Велимир Dr. — У новој години Бр. 1. С. 1. Накнадни Српски Пољ. Друштву са праксе у Че-хословачкој Бр. 1. С. 6. Мирис на дим код ракије Бр. 2. С. 7. Сужавање сиске код краве Бр. 3 С. 5. Да се за-штити живот од мишева Бр. 3. С. 6. Светлост школаљиво утиче на масло Бр. 4. С. 7. Зимско храњење оваци Бр. 5. С. 2. Да се вино непрерве Бр. 6. С. 7. Кад треба одбити прасад од сиске Бр. 6. С. 7. Рена за исхрану стoke преко зиме Бр. 6. С. 7. Што више живине и јаја у овој години Бр. 7. С. 1. Да се ораси како треба осуше Бр. 7. С. 6. Зашта употребити вински талог вр. 7. С. 6. Да се одстраши непријатији мирис од људских измета и припреми добар компост Бр. 7. С. 6. Како да спраниши ликер од веље Бр. 7. С. 7. Како да се баровита места спасују од комараца Бр. 8. С. 6. Њивско гајење кромпира од М. П. Зечевића Бр. 8. С. 6. Курс за ревизоре у Свеуза Срп. Земљ. Задруга Бр. 8. С. 6. Откупне цене шећерног репа у овој години Бр. 11. С. 1. Млесарски курс у Словенији Бр. 12. С. 6. Главни додишкији збор Срп. Пољ. Друштва Бр. 14. С. 1. Да се уклони горчица из лутика Бр. 14. С. 6. Струготина за простируку Бр. 14. С. 6. Вредност пепела за ћубиље Бр. 14. С. 6. Бор-ба против суше Бр. 14. С. 6. Репни пива Бр. 14. С. 6. Како треба давати зоб (овас) коњима Бр. 15. С. 4. Изопаченост у апетиту код крава музара Бр. 15. С. 5. Против чији на маслињама Бр. 15. С. 5. Да се печурке очувају сушењем Бр. 15. С. 5. Аграрна библиотека Ју-књига Илија Ћошак јежимија Бр. 16. С. 5. Аграр. библиотека V. књига А. Хрибара „Вубре и њубре“ Бр. 16. С. 5. Како да се организује производња на сељачком поседу Бр. 17. С. 1. Тельње крава Бр. 17. С. 7. Како да излечиш превртљивост вина Бр. 17 С. 7. Чистите судове за прихватљање млека Бр. 22. С. 5. Како да

се одaberу добре носиље бр. 22. С. 6. Како се може одредити добра старости родној војни бр. 22. С. 6. Да главице кунуса не прскају бр. 22. С. 6. Кад треба ко-сити ливаде Бр. 24. С. 1. Винарство, Јубеник за ниже поље: школе израдио Божидар Бр. 24. Ранковићи Бр. 24. С. 7. Како да се цене воћњаци који се стечејају за на- предије начине рада подију бр. 24. С. 8. Мухар доб-ра сточна птица Бр. 25. С. 4. Кад се мушки и женски грађа могу употребити за приплод бр. 25. С. 5. Како да се сачува мед од лептира званог мртвачка глава Бр. 25. С. 5. Како да се униште мрази у градини Бр. 25. С. 5 Колико носе женке појединих врста домаћих животиња Бр. 25. С. 6. Дајте зелениши кокошима преко лета бр. 25. С. 5. Како да се поступа са смразнутом лозом бр. 25. С. 5. Семене грожђаје комине добра су храна за пилек бр. 25. С. 6. Негујте ваше војнике Бр. 25. С. 6. Како да се излечи ражија која није буђу мирисе Бр. 25. С. 6. Како да се излечи мирис на загоретину код ра-кије Бр. 25. С. 6. На коју дубину треба сејати детели-ну и траве Бр. 25. С. 6. Да се сено неупали бр. 26. С. 6. Колико носе важније домаће животиње Бр. 26. С. 6. Олукду масло поставе горко бр. 27. С. 2. Купите цр-њаве крушке из воћњака и уништавајте их бр. 29. С. 6. Да се искористи прашљиво сено Бр. 29. С. 6. Како да се обеле жута вина бр. 31. С. 7. Како да се затру па-цови око куће Бр. 31. С. 7. Да се суваже крава ваш из јабуками бр. 32. С. 6. Једно крастово дрво проладо у Француској за 5400 франака бр. 32. С. 7. Да ли се на сушинци Др. Стоји кован аможе сушити кукурзу бр. 33. С. 3. Положен темељ за војну комору Качуличке воћне зедурете бр. 33. С. 7. Једна добра каша за гајење пиле-жији бр. 34 и 35. С. 13. Умереност у пину вика најбољи је лек против алкохолизма бр. 34 и 35. С. 13. Како се може произвести пиво на дому бр. 34 и 35. С. 13. Да се одстраши мирис на буђу кол зејтина од маслина бр. 34 и 35. С. 14. Да се суваже болест кила на кунусу бр. 34 и 35. С. 14. Како да се припреми сeme од јеле бр. 34 и 35. С. 14. Протуњи осијака и стршљења на гр-жију бр. 34 и 35. С. 12. Слатко од бундеса бр. 34 и 35. С. 14. Изгледи из новогодишње жетве и назов важнијих популарних производа бр. 36. С. 1. Како да најбоље употребити отпадак од пиринча бр. 37. С. 7. Како се могу произвести младици од дуња бад семена бр. 36. С. 7. Анкета о польопривредном кредиту у Београду бр. 36. С. 7. Одељивање вода из изложбама бр. 37. С. 1. Да се музе од шумке одбију бр. 37. С. 6. Како да се сачува кунус од глоговица бр. 37. С. 6.

Тјапкин Н. — За унапређење польопривреде у Метокији бр. 1. С. 2. Бр. 2, С. 2.

Тодоровић Д. Благоје. — Мармеладе бр. 22. С. 2. Бр. 23. С. 2. Бр. 24. С. 5. Воћне птиће — мармеладе бр. 26. С. 2. Воћни колачи бр. 30. С. 3. Бр. 31. С. 3. Воћни колачићи, звани пастиле бр. 34 и 35. С. 5. Заштешено воће (пукати) бр. 38. С. 3. Бр. 39. С. 3. Бр. 40. С. 4. Бр. 41. С. 3.

Тодоровић Марко. — Гајење раног повара бр. 2. С. 1. Како живи маш сељак бр. 2. С. 6. Дрво буду-ности бр. 8. С. 4. Гајење кујделе (конопља) бр. 11. С. 4. Јабука кожарска бр. 14. С. 3. Гајење дувана бр. 16. С. 3. Чистите корове са њиве бр. 17. С. 3. Голубачка мушница бр. 19. С. 1. Неколико напомена земљорадни-ку бр. 20. С. 1. Воћса и польопривреда бр. 22. С. 1. Кошење ливада бр. 25. С. 2. Прикупљање сточне хра-ње бр. 28. С. 1. Угаруј-т сточнике бр. 23. С. 1. Воћне младици бр. 33. С. 7. Прибавај ћубре и извози га на њиву бр. 34 и 35. С. 1. Берба кукурзу бр. 38. С. 2. Рад и штедња бр. 40. С. 1.

Тодоровић Т. Паја. — Друштво за земаљске и-ложбе у Београду бр. 15. С. 1. Ниже ниже польопривреда школе бр. 16. С. 1. Учесници конференције директора, нижих польопривреда школа бр. 16. С. 5. Жил Наво бр. 25

С. 6. Иван Беле Бр. 27, С. 6. Скупштина Средишње Земаљске Позајмнице Бр. 28. С. 6. Мијо Грахко Бр. 29. С. 5. Просторна тридесет година рада Срп. Земљорад. Задруга Бр. 39, С. 1. Раке суши бубе (филонсере) Бр. 42. С. 6. У корист пострадалог села Лепине Бр. 42, С. 6. Производња вина у Европи 1623. г. Бр. 42, С. 7. Др. Драгиша Ђурић Бр. 42, С. 7. Оснивање завода за науку о газдованству Бр. 43, С. 7. Поглед на пољопривредну Илоџбу у Скопљу Бр. 44, С. 1. Апкета о винској кризи Бр. 45, С. 1. Курс калемљенца воћака у расаднику ср. Грачаничког Бр. 45, С. 6. Анкета о пољопривредном кредиту Бр. 47, С. 1. Вино и мода Бр. 47, С. 6. Слава и Илоџба Српског Пољопривредног Друштва Бр. 48, С. 7. Берба грожђа у Италији 1924. год. Бр. 48, С. 7. Права промоција пољопривреде, инжинерија нашег пољопривредног факултета Бр. 48, С. 7. Алијанс Бермановић Бр. 50, С. 6. Пољопривредна Илоџба у Приједору Бр. 51, С. 1. Нов гној (бубре) Бр. 51, С. 10. Средишња Земаљска Позајмница Бр. 51, С. 11. Вашар (сајам) за пасуљ (грах) Бр. 51, С. 12.

Томић Милан. — Култура арпадика у Херцеговини Бр. 6, С. 2. Илоџба стоке у Гацком. (Херцеговина) Бр. 45, С. 6.

Ђурић Топаловић Милица. — Нега цвећа Бр. 18, С. 5. Резаве паприке Бр. 37, С. 5. Рибана бундева Бр. 37, С. 6. Како да направиш обичан супул Бр. 38, С. 6. Како да се бутље добро очисте Бр. 38, С. 7. Кад треба запрашивати лозу сумпором Бр. 38, С. 7. Не ба-

џај новине Бр. 38, С. 7. Чистова при метању зимнице Бр. 39, С. 7.

Трајковић Р. Бранислав. — Прича о краљу и краљици Бр. 47, С. 2. Бр. 48, С. 2.

Натаšа Душан. — Вилина којица на пивним билькама Бр. 1, С. 5. Штитик и прихранујући тице певачице Бр. 1, С. 6. Двореда сејалица за кукуруз Бр. 8, С. 1. Сточица репа Бр. 10, С. 2. Њивска дрљача Бр. 13, С. 2. Треба ли кромпире одређене за сајење сени и како при томе имамо поступати Бр. 14, С. 2. Наши сеоска омајица у Прагу Бр. 18, С. 7. Сејање једетелине на лединама Бр. 32, С. 5. Почасни члан Глашиног Савеза Срп. Земљорад. Задруга Бр. 41, С. 8. Кад смо задошили са озимом сетвом онда у којој дубини треба сејати семе усева Бр. 47, С. 6. Одгајивање синија Бр. 48, С. 6. После којих биљака да сејемо озимиц: Бр. 48, С. 6. Нојење стоке зими Бр. 51, С. 11. Избор синија за гојење Бр. 51, С. 11. Хранење стоке резанцима од резе Бр. 51, С. 11. Млекарске задруге у Мирашкој Бр. 51, С. 11. II-ги Београдарски Конгрес у Неготину Бр. 51, С. 12.

Ђосић Драгомир. — Савица државним економом школованим пољопривредицима и осталим члановима Тешака Бр. 23, С. 7. Пољопривредне изложбе Бр. 26, Т. I. Ругава буба Бр. 27, С. 5. Један предлог за унапређење пољске привреде у Јужној Србији Бр. 31, С. 1.

* * * — Савица производијачима Свежених буба Бр. 28, С. 5.

II. САДРЖИНА

ОБЈАШЊЕЊЕ: Бр. значи број листа; Стр. значи страна броја; Чл. значи Чланак; Бел. значи Белешка; Гл. значи Гласник; П. и О. значи Питање и Одговор; Доп. значи Допис; Некр. значи Некролог; Пл. значи Подлистак; Пр. значи Приказ.

I. Опште пољопривредног значаја.

У Новој Години Чл. Бр. 1, стр. 1.
За унапређење пољске привреде у Метохији. Пл. Бр. 1, стр. 2. Бр. 2, стр. 2.
За позвалу Чл. Бр. 1, стр. 7.
Како живи наш сељак Чл. Бр. 2, стр. 6.
Хрватски сељак код нас. Чл. Бр. 8, стр. 1.
Шта треба дати селу. Чл. Бр. 8, стр. 6.
Потреба првог пролеса. Чл. Бр. 10, стр. 1.
Наша пољопривредна статистика. Доп. Бр. 11, стр. 1.
Цене жита, воћа и др. на наших тржиштима. Бр. 11, стр. 6. Бр. 22 стр. 7. Бр. 26 стр. 6. Бр. 34 и 35 стр. 12.
Извоз важнијих пољопривредних производа наше земље у 1920, 1921, 1922 и 1923. год. Чл. Бр. 12 стр. 1.
Обласни Одбор подринске области за унапређење пољопривреде. Гл. Бр. 16 стр. 5.

Неколико напомена земљораднику. Чл. Бр. 19 стр. 1.
Наш сељак после рата. Доп. Бр. 20 стр. 5.
Надлежност пољопривредних огледних и контролних станица. Гл. Бр. 20 стр. 6.
Војска и Пољопривреда. Чл. Бр. 22 стр. 1.
Дирекција Држав. Добра Беље. Гл. Бр. 22 стр. 6.
Стечај за напредније начине рада. Гл. Бр. 28 стр. 6.
Потпуно пустошење наших вода и мере да се она субије. Чл. Бр. 30 стр. 1.

Један предлог за унапређење пољске привреде у Јужној Србији. Чл. Бр. 31 стр. 1.

Изгледи на овогодишњу жетву и извоз важнијих пољопривредних производа. Чл. Бр. 36 стр. 1.

Потребан закон о подизању сеоских кућа. Чл. Бр. 36 стр. 7.

Анкета о пољопривредном кредиту у Београду. Гл. Бр. 37 стр. 7.

Изгледи на наш извоз воћа, грожђа и вина. Гл. Бр. 37 стр. 6.

Рад и штедња. Чл. Бр. 40 стр. 1.

О извештају пољопривр. служби. Чл. Бр. 41 стр. 1.

Посета фабрике шенера у Београду, на Чукарици. Чл. Бр. 42 стр. 1.

У корист пострадалог села Лепине (на Косову). Гл. Бр. 42 стр. 6.

За мир међу народима. Гл. Бр. 42 стр. 7.

Конференција пољопривредних стручњака у Скопљу. Чл. Бр. 46 стр. 1.

Анкета о пољопривредном кредиту. Чл. Бр. 47 стр. 1.

Прича о Краљу и Краљици. Пл. Бр. 47 стр. 2. Бр. 48 стр. 2.

Индустријска предузећа за пољопривреду. Гл. Бр. 49 стр. 8.

II. Ратарство (са Ливадарством)

Гајење кромпира Чл. Бр. 1. стр. 3. Бр. 2. стр. 3.
Вилина косица на пиним биљкама Чл. Бр. 1. стр. 5.
Потсењање на детелину. Бел. Бр. 3 стр. 6.
Да се заштити жито од мишева. Бел. Бр. 3 стр. 6.
Амерички валаџ (субвезер-пакер). Бел. Бр. 3.
стр. 7.

Да се одстрани непријатан мирис од лудских измета и припреми добар компост. Бел. Бр. 7 стр. 6.

Двореда сејалица за кукуруз. Чл. Бр. 8 стр. 1.
О покрету и потреби гајења кромпира у већим размерама. Чл. Бр. 9 стр. 2.

Сточна репа. Чл. Бр. 10 стр. 2.

О производњи шенчере репе. Чл. Бр. 10 стр. 2.
Бр. 11 стр. 2 Бр. 12 стр. 2 Бр. 13 стр. 2.

Против полегања пшенице. П. и О. Бр. 10 стр. 4.
Откупни цене шенчерија репи у овој години. Чл. Бр. 11. стр. 1.

Гајење кудесе (коноопље). Чл. Бр. 11 стр. 4.

Гајење мака. П. и О. Бр. 12 стр. 6.

Нивиска дрљава. Чл. Бр. 13 стр. 2.

На каквом месту треба поставити сејалак. Чл. Бр. 13 стр. 4.

Треба ли кромпире, одређене за сађење, сећи и како при томе имамо поступити. Чл. Бр. 14. стр. 2.

Вредност пепела за ћубре. Бел. Бр. 14 стр. 6.

Плау-трактор. П. и О. Бр. 15 стр. 5.

Гајење дувава. Чл. Бр. 16 стр. 3.

Чистите коров са њачва. Чл. Бр. 17 стр. 3.

Гајење памука у нашој држави. Чл. Бр. 18 стр. 1.

Грах и кромпир. Чл. Бр. 20 стр. 2.

Продажне цене чилске шалитре. Гл. Бр. 22. стр. 7.

Свима државним економијама, школованим пољо-правредничима и осталим читаоцима Тежака. Гл. Бр. 23 стр. 7.

Кад треба кошти ливаде. Чл. Бр. 24 стр. 1.

Вапнени азот. Чл. Бр. 24 стр. 2.

Вилина косица и њено субзијање Чл. Бр. 25 стр. 1.

Кошћене лизаде. Чл. Бр. 25 стр. 2.

Изгледи овогодишње жетве у Црвој Гори. Чл. Бр. 25 стр. 4.

На којој дубини треба сејати детелину и траве. Бел. Бр. 25 стр. 6.

Да се сено не упали. Бел. Бр. 26 стр. 6.

Неколико речи о рутавој буба која је овога лета напала раж на разним местима. Босне и Црне Горе. Чл. Бр. 27 стр. 4.

Рутава буба. П. и О. Бр. 27 стр. 5.

Гајење пшенице. Чл. Бр. 28 стр. 2.

Светсke производње вештачког ћубрета у 1913 и 1923 год. Пл. Бр. 29 стр. 2.

Детелина „Краварница“ П. и О. Бр. 29 стр. 4.

Јевтији барометар. Бел. Бр. 29 стр. 6.

Жута буба на детелини. П. и О. Бр. 30 стр. 7.

О сејању детелине на ледини. П. и О. Бр. 32 стр. 5.

Угарујте стрњике. Чл. Бр. 33 стр. 1.

Сушеве кукуруза на сушницама Др. В. Стојковића.

П. и О. Бр. 33 стр. 3.

Прибирај ћубре и износи га на њиву; сад је за то најзгодније време. Чл. Бр. 34 и 35 стр. 1.

Какво ће нам семе пшенице бити ове јесени. Бел. Бр. 34 и 35 стр. 13.

Буба на кромпиру. П. и О. Бр. 37 стр. 5.

Берба кукуруза. Чл. Бр. 38 стр. 2.

Чај, араплиске боје и вештачко ћубре. П. и О. Бр. 38 стр. 5.

Бурење вештачким ћубретом после грахорице.

П. и О. Бр. 39 стр. 6.

Како постапују усеви слаби? Чл. Бр. 42 стр. 3.

Светска потрошња чилске шалитре. Пл. Бр. 43 стр. 2.

Поука у право време. Чл. Бр. 44 стр. 4.

Еспарзета, згодна птића биљка. Доп. Бр. 4 стр. 5.
Утицај исушивања на плодност земљишта. Чл. Бр. 45 стр. 3.

Продужимо добро изабраним путем. Чл. Бр. 47 стр. 3.

Гајење памука у нашој држави. Чл. Бр. 49 стр. 1.
Један оглед са вештачким ћубретом ради. Чл. Бр. 50 стр. 3.

Нов гној (нубре). Бел. Бр. 51 стр. 10.

III. Виноградарство и винарство

Киселина у вину Чл. Бр. 2 стр. 4. Бр. 3 стр. 4.
Танин. Чл. Бр. 3 стр. 5.

Материје за бојадисање у вину. Бел. Бр. 4 стр. 7.
Црвенило листа на чокоту. П. и О. Бр. 5 стр. 6.
Стратификовање калемова и нове предпоставке Чл. Бр. 6 стр. 4.

Да се вино не преврзе. Бел. Бр. 6 стр. 7.
Помоћ нашем виноделју: печење конјака. Бел. Бр. 6 стр. 7.

Зашто употребити вински талог. Бел. Бр. 7. стр. 6.
Одузети боју црвеном вину. П. и О. Бр. 9 стр. 9.
Са винске изложбе у Голобожу. Чл. Бр. 13. стр. 1.

Штета од мраза у виноградима ове 2 године. Чл. Бр. 13. стр. 5.

Шира у пиротским винограмима. Бел. Бр. 14 стр. 5.
О калемљивању винове лозе. Чл. Бр. 15 стр. 3.

Како да излечи ће превртњавост вина. Бел. Бр. 17 стр. 7.

Крингогамске болести винове лозе. Чл. Бр. 20 стр. 3.
Оидиум (папелиница) Чл. Бр. 21. стр. 1.

Како се израчунава запремина судова, када се измири метром. Бр. 23 стр. 4.

О изгради дезертних, пенујућих вина и пелинковица
Бр. 23 страна 5.

Добра прскања лозе противу пламењаче. Чл. Бр. 25 стр. 3.

Како да се поступа са смрзнутом лозом. Бел. Бр. 25 стр. 5.

Еношко станица у Букову. Гл. Бр. 25 стр. 6.
Пажњи виноградарима Гл. Бр. 25 стр. 7.

Крајинско вино. Гл. Бр. 26 стр. 6.

Везивање зелених калемова гумом. Бел. Бр. 29 стр. 6.

Како да се обеле жута вина? Бел. Бр. 31 стр. 7.
Опадање цвета на отелу. П. и О. Бр. 33 стр. 4.

Количина плавог камена у смеси са сумпором ради субзијања ондимума и пламењаче. П. и О. Бр. 33 стр. 6.

Неколико напомена из виноградарства Чл. Бр. 34 стр. 2.

Противу осица и стршића на гроздју. Бел. Бр. 34 и 35 стр. 14.

Ценовни лозе из државних расадника. Гл. Бр. 34 и 35 стр. 15.

Кад треба запрашивати сумпором. Бел. Бр. 38 стр. 7.
Барадијери са Рипарија Телеки. Чл. Бр. 39. стр. 2.

Употреба поквареног гроздја. Чл. Бр. 39 стр. 5.
Нов начин стерилизације шире помоћу бензита коде

Чл. Бр. 40. стр. 3.

Попуњавање празног места у виноградима. Чл. Бр. 41 стр. 3.

Орезивање винограда са јесени и у пролеће. П. и О. Бр. 41 стр. 6.

Расе сушибубе. Бел. Бр. 42 стр. 6.

Производња вина у Јевропи 1923. год. Гл. Бр. 42 стр. 6.

Винска криза. Чл. Бр. 43 стр. 3. Бр. 44. стр. 2.
Обавештења о увозу вина у Пољску. Гл. Бр. 43 стр. 7.

Овогодишња берба гроздја у Власотинцима Гл. Бр. 44 стр. 5.

Берба гроздја у Жупи. Гл. Бр. 44. стр. 5.

Анкета о винској кризи. Чл. Бр. 45 стр. 1.
Представка херцеговачких виноградара и винара.
Гл. Бр. 45 стр. 6.

Мускат — Хамбург, сорта грожђа. П. и О. Бр. 46
стр. 6.

Вино и мода. Бел. Бр. 47. стр. 6.

Употреба калмук-химермантина при чишћењу јако
запуштенih дрвених винских судова. Бел. Бр. 48 стр. 6.

Берба грожђа у Италији 1924 год. Гл. Бр. 48 стр. 7.

II Виноградарски конгрес у Неготину (Крај). Га.
Бр. 51 стр. 12.

IV. Воћарство (са маслинарством) и прерада воћа.

Конзервирање воћа и поврћа Чл. Бр. 1 стр. 4

Мирис на дим код ракије. Бел. Бр. 2 стр. 7.

О огледима за уништавање маслинове мушкице у
нашем Приморју. Чл. Бр. 3 стр. 2. Бр. 4 стр. 3.

Обнова и подизање воћних семенништа и растила
у границама северне и јужне Србије у складу са крајем 1923 год.

Чл. Бр. 5 стр. 1.

Лечење засека и повреда на воћкама. Чл. Бр. 7
стр. 1.

Да се ораси како треба осуше. Бел. Бр. 7 стр. 6.

Гајење никог чучаног воћа. Чл. Бр. 9 стр. 2.

Јабука као воће и као лек. Чл. Бр. 10 стр. 3.

Закључци примљени на међународној конференцији
противу маслинове мушкице у Мадриду. Чл. Бр. 10 стр. 5.

Јабука „Кожарка“. Чл. Бр. 14 стр. 3.

Мирис ракије на олају. П. и О. Бр. 14. стр. 4.

Треба ли решетати сирове шљиве, пре сушења.
Чл. Бр. 15 стр. 2.

Противу чајији (фумагина) на маслинкама. Бел. Бр.
15 стр. 5.

Потрошња и извоз сирових—свежих јабука и кру-
шака у границама Србије за прошлу и до прве ове
године. Чл. Бр. 18 стр. 3.

Извођење вештачких облика код воћака. Чл. Бр.
19 стр. 1.

Мармелада (заслађени пекmez). Чл. Бр. 22. стр. 2.
Бр. 23. стр. 3. Бр. 24 стр. 5.

Како се може одредити доба старости родне воћке.
Бел. Бр. 22 стр. 6.

Како да се цене воћњаци који се по стечајима
за напредније начине рада подижу. Бел. Бр. 24. стр. 9.

Како да се излечи ракија која на буји мирише бел.
Бр. 25 стр. 6.

Негујте наше воћке. Бел. Бр. 25. стр. 6.

Како да се излечи мирис на загоретину код ра-
кије. Бел. Бр. 25 стр. 25.

Воћне птиће—мармеладе. Чл. Бр. 26. стр. 2.

Каламљење лимуна. П. и О. Бр. 26. стр. 6.

Наравац и лимуњи. Чл. Бр. 27 стр. 1.

Најподесније зимске сорте јабука и субзијање ров-
ца. П. и О. Бр. 28 стр. 5.

Купите црвљиве крушке на воћкама и уништавајте
их. Бел. Бр. 29 стр. 6.

Воћни колачи, здани суве мармеладе. Чл. Бр. 30
стр. 3. бр. 31 стр. 3.

Припремајмо судове и материјал за паковање ја-
бучастог воћа. Чл. Бр. 33 стр. 3.

Орезивање малина. П. и О. Бр. 32. стр. 6.

Да се субзији крвава ваш на јабуци. Бел. Бр. 32.
стр. 6.

Воћне младиџе. Бел. Бр. 33. стр. 7.

Воћни колачи здани пастиле. Чл. Бр. 34 и 35 стр. 5.

Јабуковача. Чл. Бр. 34 и 35 стр. 11.

Како се могу произвести младиџе од дуње без се-
мена. Бел. Бр. 36 стр. 7.

Оцењивање воћа на наложбама. Чл. Бр. 37 стр. 1.

Две болести на шљивама. Чл. Бр. 37 стр. 4.

Зашећерено воће (цукачи) Чл. Бр. 38 стр. 3. Бр. 39.

стр. 3. Бр. 40 стр. 4. Бр. 41 стр. 3.

Маховина на воћкама. Бел. бр. 38 стр. 7.

Од које висине и у ком облику треба воћке одга-
живати. Чл. Бр. 45. стр. 5.

О брану и транспорту воћа. Дон. Бр. 49 стр. 7.

Једна анкета о камемљеној шљиви на изнарици и
мишљењу о истој. Чл. Бр. 51 стр. 3. Бр. 52 стр. 2.

V. Градинарство и прерада поврћа.

Конзервирање воћа и поврћа. Чл. Бр. 1 стр. 4.

Гајење разног поврћа. Чл. Бр. 2 стр. 1.

Култура арапција у Херцеговини Бз. 6. стр. 2.

Производња лука из семена. П. и О. Бр. 17 стр. 5.

Да главице купуса не пушају. Бел. Бр. 22 стр. 6.

Како да се унишите мрави у градини. Бел. Бр. 25
стр. 5.

Семе од азијске роткве. Гл. Бр. 26 стр. 6.

Гљиве као трговински артикал. Чл. Бр. 29 стр. 1.

Штеточине на купусу. П. и О. Бр. 29 стр. 5.

Пероноспора на луку. П. и О. Бр. 30 стр. 9.

Гљиве као трговински артикал. Чл. Бр. 32 стр. 4.

Да се субзије болест кила на купусу. Бел. Бр. 34
и 35 стр. 14.

Како да се сачува купус од глоговца. Бел. Бр. 37
стр. 6.

Конзервирање зрелих патлиџана за зиму. П. и О.
Бр. 38 стр. 7.

VI. Цвећарство.

Нега цвећа. Чл. Бр. 18 стр. 5.

VII Сточарство

Гњављење прасади. П. и О. — Бр. 2 стр. 7.

Овас као храна коња. П. и О. Бр. 3 стр. 5.

Украсено сено као простирачка П. и О. Бр. 3 стр. 5.

Камут за спрегу коња. П. и О. Бр. 3 стр. 5 и 6.

Сужавање сине код крава. Бел. Бр. 3 стр. 6.

Сирац као сточна храна. Бел. Бр. 4. стр. 7.

Зимско хранење овца. Чл. Бр. 5 стр. 2.

Кад треба одбити прасад преко зими. Бел. Бр. 6.

Репа за исхрану стоке преко зими. Бел. Бр. 6. стр. 7.

Појење овца. П. и О. Бр. 8 стр. 5.

Поправка стоке вежбакијем органа Чл. Бр. 12. стр. 4.

Конфор храна за свиње. П. и О. Бр. 12 стр. 5.

Вежбакије органа за варење Чл. Бр. 13 стр.

Угинуће младих телада и јагањаца. П. и О. Бр.
14 стр. 4.

Ку-авост свиња. П. и О. Бр. 14. стр. 5.

Да се уклони горчинка из луспина Бел. Бр. 14 стр. 6.

Струготине за простирику. Бел. бр. 14. стр. 6.

Изгледи не будућност сточне производње округа
чачанског. П. и О. Бр. 15 стр. 2. Бр. 16. стр. 2. Бр. 17 стр. 2.

Како треба давати зоб (овас) коњима. Чл. Бр. 15
стр. 4.

Изопаченост у апетиту код крава музара. Бел. Бр.
15 стр. 5.

Телене краве. Бел. Бр. 17 стр. 7.

У колико се поклана пажња гајењу свиња у нас.
Чл. Бр. 18 стр. 6.

Зимска исхрана стоке. П. и О. Бр. 18. стр. 7.

Коју расу свиња да гајимо. Чл. Бр. 19 стр. 3.

Мухар — добра сточна пита. Бел. Бр. 25 стр. 4.

Кад се мушка и женска гргла могу употребити за
припјад. Бел. Бр. 25 стр. 5.

Колико ње се женске појединих врста домаћих жи-
вотиња. Бел. Бр. 25 стр. 5.

Колико ће женске појединих врста домаће животиње. Бел. Бр.
26 стр. 6.

Прикупљајмо сточну храну. Чл. Бр. 28 стр. 1.
О кошењу сточне пиће. Чл. Бр. 23 стр. 2.
Да се искористи прашљиво сено. Бел. Бр. 29 стр. 6.
Паметно и штедљиво храњење стоке. Чл. Бр. 30
стр. 5.

Полагање сточи пшеничних мекиња и јечмене јар-
ме. П. и О. Бр. 31, стр. 6.

О лизању соли — крупница П. и О. Бр. 32 стр. 6.
Избор првомодне крмаче. Чл. Бр. 34 и 35 стр. 4.
Како је најбоље употребити одпадак од пиринача,
Бел. Бр. 36, стр. 7.

Оплођивање женке од два мушкика. П. и О. Бр.
40 стр. 6.

Спаријавање курљака са керушом. П. и О. Бр. 40 стр. 6.
Меласа у мешавини са сточном храном за исхрану
стоке. Бел. Бр. 43 стр. 6.

Одговарајуће свиње. Бел. Бр. 43 стр. 6.
Највећи непријатељи конјарства. Чл. Бр. 51 стр. 8.

Појење стоке зими. Бел. Бр. 51 стр. 11.
Избор свиња за гојење. Бел. Бр. 51 стр. 11.

Хранење стоке резанинама од репе. Бел. Бр. 51
стр. 11.

VIII. Млекарство

Сир швајцарац или империјал. Бел. Бр. 7 стр. 6.
Млеко и његове болести. Чл. Бр. 13 стр. 6.

Чистите судове за прихватавање млека. Чл. Бр. 22
стр. 5.

Олакша масло постане горко? Бел. Бр. 27 стр. 6.
Вредност козијег млека. Чл. Бр. 33 стр. 2.

Пор-сали (сир). Чл. Бр. 37 стр. 3.
Прање судова за млеко. Бел. Бр. 40 стр. 7.

Чистота као услов добrog сира. Чл. Бр. 42 стр. 5.

IX. Сточно лекарство (ветеринарство)

Болести свиња, П. и О. Бр. 2 стр. 7.
„Кровопишица“ — Пирозлазмоза*. Чл. Бр. 41 стр. 4.

О калемљењу (цепљењу) свиња против свињске
куге. Чл. Бр. 46 стр. 4.

Борба са сточним заразним болестима у Польској.
Гл. Бр. 49 стр. 8.

X. Живинарство

Храњење живине одређене за пасмину. Чл. Бр. 2
стр. 5.

Гајење гусака. П. и О. Бр. 4 стр. 6.
Храњење живине крвљу. П. и О. Бр. 4 стр. 6.

Што више живине и јаја у овој години. Чл. Бр.
7 стр. 1.

Кокош Род Ајланда. Чл. Бр. 21 стр. 3.
Како да се одаберу добре носиле. Бел. Бр. 22
стр. 6.

Како да се засније добар запат носила. Бел. Бр.
23 стр. 7.

Дајте зелениша кокошима преко лета, Бел. Бр. 25.
стр. 5.

Семенке грожђане комине добра су храна за пилеж.
Бел. Бр. 25 стр. 6.

Једна добра каша за гајење пилежи. Бел. Бр. 34.
и 35 стр. 13.

О кокоши „Вијандоти“. П. и Н. Бр. 37 стр. 5.
План живинарства. П. и О. Бр. 38 стр. 5.

Ваши на живини. П. и О. Бр. 41 стр. 6.

XI. Зечарство

Гајење питомих зечева. Чл. Бр. 26 стр. 4.

XII. Пчеларство

Како се познају кошнице без матице. Бел. Бр. 22
стр. 6.

Како да се сачува мед од лентира званог „мртва
глава“. Бел. Бр. 25 стр. 5.

Положај кошнице ѡраонака у пчеларству. П. и О.
Бр. 33 стр. 7.

Пчеле и боја цвећа Пл. Бр. 33 стр. 2.
О пчелињу паши. Чл. Бр. 49 стр. 5. Бел. Бр. 50 стр. 8.

XIII. Свиларство

О користима од гајења дудова. Чл. Бр. 14 стр. 3.
О размишљавању дудова. Чл. Бр. 17 стр. 4.

„Лук је златно драо“. Чл. Бр. 27 стр. 4.
Из свиларства Јужне Србије. Чл. Бр. 28 стр. 3. Бел.
29 стр. 1.

Савети произвођачима свилених буба. Бел. Бр. 18.
стр. 5.

Француско италијанска конвенција о производњи
и трговини јајима свило буба. Гл. Бр. 33 стр. 7.

XIV. Рибарство

Рибарство у нашој старој Краљевини. Чл. Бр. 19
стр. 5.

Мере за подизање нашег рибарства. Чл. Бр. 32
стр. 1.

Оснивање рибњака. П. и О. Бр. 34 и 35 стр. 12.
Оснивање малог постројења за гајење риба. Чл. Бр.
36 стр. 4.

XV. Шумарство

„Драво будућности“. Чл. Бр. 8 стр. 4.
О сејању и подизању багрема за забрану. Бел. Бр.
20 стр. 6.

О подизању живе ограде од чилије (драва). П. и
О. Бр. 22 стр. 5.

Једно храстово дрво продато у Француској за 5400
франака. Бел. Бр. 32 стр. 7.

Како да се припреми семе од јеле. Бел. Бр. 34 и
35 стр. 14.

О сејању багремовог семена. П. и О. Бр. 4 стр. 7.
Јасенове младиће. Чл. Бр. 44 стр. 5.

О подизању живе ограде од багрене и глечије.
П. и О. Бр. 48 стр. 5.

Подижимо и чувјимо шумске забране. Чл. Бр. 49
стр. 6. Бел. Бр. 50 стр. 5.

XVI. Штеточине, њихово сазбијање и њи- хови непријатељи

Штитимо и прихранијмо птице певачице. Бел. Бр.
1 стр. 6.

Голубачка мушница. Чл. Бр. 19 стр. 1.
Један практичан лек против голубачке мушнице. Бел.
Бр. 22 стр. 5.

Како да се сатру пацови око куће? Бел. Бр. 31.
стр. 7.

Како да се уништи скакавица? Бел. Бр. 32 стр. 7.
Голубачка мушница. Чл. Бр. 47 стр. 4.

О корисним инсектима. Чл. Бр. 48 стр. 4.
Развеселост једног вратца. Бел. Бр. 49 стр. 7.

Огромне змије и њихов отров. Чл. Бр. 51 стр. 6.

XVII. Пољопривредне спрave и машинe

У ваздуху перпетум мобале, — самокрет. Чл. Бр.
9 стр. 3.

XVIII. Управа гајдинства.

О уређењу малог гајдинства. Чл. Бр. 3, стр. 1.

Имање грофа Чекоњића Јомбод-Банат. Пл.
Бр. 3, стр. 2. Бр. 4, стр. 2. Бр. 7, стр. 2.

О уређењу малог поседа. Чл. Бр. 4, стр. 5. Бр. 5, стр. 4. Бр. 5, стр. 2.

Како да се организује производња на сељачком поседу Чл. Бр. 17, стр. 1.

Организација гајинства. Чл. Бр. 23, стр. 1.

Осигурувајмо сами себе Чл. Бр. 27, стр. 1.

Организацији земљорадничког гајинства. Чл. Бр. 38, стр. 1.

Култивисање и експлоатација Неготинског рига. П. и О. Бр. 39, стр. 6. Бр. 43, стр. 5. Бр. 45, стр. 5.

Основавање водне задруге у В. Гралишту. Доп. Бр. 44, стр. 6.

XIX. Задругарство

Курс за ревизоре у Савезу Срп. Земљорадничких Задруга. Гл. Бр. 8, стр. 6.

Скупштина средишње земаљске позајмнице. Гл. Бр. 28, стр. 7.

Положен темељ за војну комору Качуличке војарске задруге. Гл. Бр. 33, стр. 7.

Конгрес српских земљорадничких задруга. Гл. Бр. 38, стр. 7.

Прослава тридесет година рада српских земљорадничких задруга. Чл. Бр. 39, стр. 1.

Средишња Земаљска Позајмница. Гл. Бр. 51, стр. 11.

Млекарске задруге у Моравској. Гл. Бр. 51, стр. 11.

XX. Пољопривредна настава и народно просвећивање

Питомци Срп. Пољопривредног Друштва са практике у Чехословачкој. Гл. Бр. 1, стр. 5.

Зимске пољопривредне школе. Чл. Бр. 4, стр. 1.

Младићи за пољопривредну практику у Чехословачкој. Гл. Бр. 4, стр. 7. Бр. 12, стр. 6.

Ширење просвете на селу и стручне пољопривредне школе у Чехословачкој. Чл. Бр. 6, стр. 1.

Народно просвећивање – пољопривредни курс у Бијелині. Бел. Бр. 9, стр. 6.

Млекарски курс у Словенији. Гл. Бр. 12, стр. 6.

Наše ниже пољопривредне школе. Чл. Бр. 16, стр. 1.

Ученици конференције директора низших пољопривредних школа. Гл. Бр. 16, стр. 5.

Наша сеоска омладина у Прагу. Гл. Бр. 18, стр. 8.

Пчеларски курсеви. Гл. Бр. 26, стр. 6.

Упис ученика у средњу пољопривредну школу у Ваљеву. Гл. Бр. 28, стр. 6.

Упис ђака у Градинарско-Цвећарску школу у Новом Саду. Гл. Бр. 34 и 35, стр. 14.

Пријем ученика у нижу пољопривредну школу у Алексинцу. Гл. Бр. 36, стр. 7.

Сејач, монолог са животом сликом. Пл. Бр. 37, стр. 2.

Упис у средњу кметијску школу у Марибору. Гл. Бр. 39, стр. 7.

Одашиљање младића из виноградарских крајева на практику по угледним подружницама. Гл. Бр. 43, стр. 7.

Педесетогодишњица виноградарске школе у Кло-старнбургу. Гл. Бр. 45, стр. 5.

Курс камељемања воћа у расаднику среза грачаничког. Гл. Бр. 45, стр. 6.

О покретним школама за сеоске домаћинице и о по-кретној школи за сеоске домаћинице у Бранковини. Чл. Бр. 48, стр. 1.

Прва промоција пољопривредних инжењера нашег пољопривредног факултета. Гл. Бр. 48, стр. 7.

XXI. Иложбе и предавања

Пољопривредна изложба у Прагу. Вел. Бр. 17, стр. 7.

Прашки велики сајам. Гл. Бр. 21, стр. 6.

Пољопривредне изложбе. Чл. Бр. 26, стр. 1.

Повластице на железницама СХС. за посетиоце Европског Сајма у Прагу. Гл. Бр. 29 стр. 7.

Подвоз уполе цене. Гл. Бр. 31 стр. 8.

Помоћ области за пољопривредну изложбу. Гл. Бр. 32 стр. 7.

Иложбе Срп. Пољопривредног Друштва. Гл. Бр. 34 и 35 стр. 15.

Велика Пољопривредна Изложба у Приједору. Гл. Бр. 42 стр. 6.

Иложба у Јагодини. Чл. Бр. 43 стр. 1.

Иложба коња у Крагујевцу. Гл. Бр. 43 стр. 7.

Поглави на попривредну изложбу у Скопљу. Чл. Бр. 44 стр. 1.

Иложба стоке у Гашку (Жерцеговина) Чл. Бр. 45 стр. 6.

Иложба телади у Ваљеву. Доп. Бр. 45 стр. 7.

Пољопривредна изложба у Староме Бечеју. Бр. 46, стр. 6. Бр. 47 стр. 5.

Иложба у Обреновцу Чл. Бр. 50 стр. 1.

Пољопривредна изложба у Приједору. Чл. Бр. 51 стр. 1.

Вашар (сајам) за пасуљ (грах). Гл. Бр. 51 стр. 12.

Иложба стоке у Гдамочу. Доп. Бр. 51 стр. 12.

Пољопривредна изложба у Обреновцу. Бл. 51 стр. 13.

Мишљење о будућем приређивању изложбе стоке. Чл. Бр. 52 стр. 1.

Пољопривредна изложба у Приједору (Босна) Бр. 52 стр. 4.

XXII. Књижевност

Наша пољопривреда од Милор. Зечевића. Пр. Бр. 3 стр. 6.

Од маслинака до уљарнице. Пр. Бр. 7 стр. 5.

Виноградарство од М. Накетића. Пр. Бр. 7 стр. 6.

Њивско гађење кромпира од М. П. Зечевића. Пр. Бр. 8 стр. 6.

Натеџај за изворио дело Живинарство. Гл. Бр. 8, стр. 7.

Борба противу суше. Пр. Бр. 14 стр. 6.

Репина пипа. Пр. Бр. 16 стр. 6.

Аграрна библиотека IV Илија Ђошњак: Тешачка Хемија. Пр. Бр. 16 стр. 5 — Књига V: А. Хрибар: Љубре и Јубреље.

Полска привреда у народним пословицама. Бел. Бр. 17 стр. 6.

Винарство. Уџбеник за ниже пољопривредне школе, израдио Богдан Џ. Ракочевић. Пр. Бр. 24 стр. 7.

Висока пучка школа. Пр. Бр. 41 стр. 7.

Медоносно шиље и дрење. Пр. Бр. 44 стр. 6.

Како се добија добро вино. Пр. Бр. 48 стр. 7.

Vinarnstvo. Пр. Бр. 50 стр. 7.

XXIII. Народно здравље и исхрана

Како да се баровита места спасу од комараца. Бел. Бр. 8 стр. 6.

Да се пчурке очувају сушењем. Бел. Бр. 15 стр. 5.

Да ли се сме јести месо од стоке уједеас од змије. П. и О. Бр. 33, стр. 6.

Умереност у пићу вина најбољи је лек противу алкохолизма. Бел. Бр. 34 и 35 стр. 13.

Како се може произвести пиво на дому. Бел. Бр. 34 и 35 стр. 13.

Слатко од бундева. Бел. Бр. 34 и 35 стр. 14.

Резане паприке. Бел. Бр. 37 стр. 5.

Рибана бундева. Бел. Бр. 37 стр. 5.

Да се муве о шумке обидија. Бел. Бр. 37 стр. 6.

Како да исправиш сируп (зашећерен сок). Бел. Бр. 38 стр. 6.

Како да се бутеле добро очисте. Бел. Бр. 38 стр. 7.
Не баџи новине. Бел. Бр. 38 стр. 7.

Чистота при метању зимнице. Бел. Бр. 39 стр. 7.
Нешто о витаминима. Пл. Бр. 42 стр. 2.

Трговина с лековитим травама. Бел. Бр. 41 стр. 7.

XXIV. Друштва и скупови

Позив на скупштину Главног Савеза југословенских виноградара. Гл. Бр. 3, стр. 7.

Аграрна анкета у Београду. Гл. Бр. 3, стр. 7.
Револуција о значају и пропаганди употребе вештачког њубрата. Чл. Бр. 7, стр. 4.

Пољопривредна подружнина у Чачку потстиче описивање млекарске задруге. Гл. Бр. 7, стр. 7.

Говор председника Чачанске Подружнице г. Милана Поповића којим је отворио У редовну годишњу скупштину Пл. Бр. 8, стр. 2.

Скупштина југословенских виноградара. Чл. Бр. 9, стр. 1.

Револуције конференције делегата свих Кола Јаха у земљи. Гл. Бр. 7, стр. 9.

Дечији пољопривредни клубови у срезу лозанском Бел. Бр. 10, стр. 6.

Пажња подружинама. Гл. Бр. 10, стр. 7.
Вожња у пола цене на годишњибор С. П. Д. Гл.

Бр. 12, стр. 6.
Срп. Пољопривредно Друштво утемељач подофириске читавионице у Смедереву. Гл. Бр. 12, стр. 6.

Пример за похвалу. Гл. Бр. 12, стр. 6.

Главни годишњибор Српског Пољопривредног Друштва. Чл. Бр. 14, стр. 1.

Пример за подизањавање. Гл. Бр. 14, стр. 6.

Друштво за земаљске изложбе у Београду. Чл. Бр. 15, стр. 1.

II Конгрес чехословачких грађева. Гл. Бр. 20, стр. 6.

Пољопривредна подружнина у Приједору. Чл. Бр. 21, стр. 4.

На знање пољопривредним подружинама. Гл. Бр. 22, стр. 6.

Немачко Пољопривредно Друштво. Пл. Бр. 26, стр. 2. Бр. 27, стр. 2.

Нове Подружнице Срп. Пољопривредног Друштва. Гл. Бр. 29, стр. 7.

Посета дома Друштва „Привредник“ у Београду. Гл. Бр. 47, стр. 7.

Слава и изложба Срп. Пољопривредног Друштва. Гл. Бр. 48, стр. 7.

XXV. Личне вести.

Похвала економа. Гл. Бр. 3 стр. 7.
Један јубилеј (Милој. Тројановић) Чл. Бр. 7 стр. 3.

Нови чланови Срп. Пољопривредног Друштва. Бр. 14, стр. 7.

† Боголуб Јовановић, управ. Држав. Статистике. Некр. Бр. 19 стр. 7.

† Гаврило К. Вучићевић. Некр. Бр. 21 стр. 5.

Нови чланови утемељачи. Гл. Бр. 22 стр. 6. Бр. 51 стр. 11 и 12.

† Милош Тодоровић. Некр. Бр. 23 стр. 6.

† Жил Нано (Nanot). Гл. Бр. 25 стр. 5.

Иван Беле. Некр. Бр. 27 стр. 6.

† Мијо Грахо. Некр. Бр. 29 стр. 5.

† Д-р Драгиша Ђурић. Некр. Бр. 42 стр. 7.

Почасни члан Главног Савеза Срп. Земљорад. За друга. Гл. Бр. 41, стр. 8.

† Радомир А. Нешин. Некр. Бр. 44 стр. 7.

† Алијум Ђермановић. Некр. Бр. 50 стр. 6.

XXVI. Записници седница Управног Одбора Срп. Пољопривредног Друштва.

Записници бр. 1 стр. 7. бр. 3 стр. 8 бр. 4 стр. 8. бр. 6 стр. 8. бр. 7 стр. 7. бр. 8 стр. 7. бр. 10 стр. 7. бр. 11 стр. 7. бр. 12 стр. 7. бр. 13 стр. 7. бр. 14 стр. 7. бр. 15 стр. 6. бр. 16 стр. 6. бр. 17 стр. 7. бр. 18 стр. 8. бр. 19 стр. 7. бр. 20 страна 7. бр. 21 страна 6. бр. 22 стр. 7. бр. 23. стр. 7. бр. 24 стр. 7. бр. 26 стр. 6. бр. 27 стр. 6. бр. 28 стр. 7. бр. 29 стр. 7. бр. 30 стр. 7. бр. 31 стр. 8. бр. 32 стр. 7. бр. 33 стр. 7. бр. 34 и 35 стр. 15. бр. 38 стр. 8. бр. 39 стр. 7. бр. 40 стр. 7. бр. 42 стр. 8. бр. 43 стр. 7. бр. 44 стр. 8. бр. 45 стр. 8. бр. 46 стр. 7. бр. 47 стр. 7. бр. 50 стр. 7. бр. 51 стр. 15.

XXVII. Зборови Срп. Пољопривредног Друштва

Позив на Главни Годишњи Збор. Бр. 10 стр. 1. Бр. 11 стр. 1.

Записник Владивоја Џановића 11. новембра 1928. Бр. 20 (Додатак)

Записник 50 Годишњег Збора Срп. Пољопривредног Друштва, држаног 23 марта 1924. г. Бр. 20 (Додатак).

XXVIII. Огласи

Пољопривредни календар Срп. Пољопривредног Друштва за 1924. Бр. 3, стр. 8. бр. 4, стр. 8. бр. 6. бр. 8. бр. 7, стр. 8. бр. 9, стр. 8. бр. 10, стр. 7. бр. 15. стр. 8. бр. 16, стр. 8.

Ценовник. Бр. 5, стр. 8. бр. 8. стр. 8.
На чекај пролеће. Бр. 6, стр. 8. бр. 7. стр. 8. бр. 8, стр. 7. бр. 9, стр. 8. бр. 10, стр. 8. бр. 11, стр. 8. бр. 12, стр. 8.

Нехвиште прскалице. Бр. 7, стр. 8. бр. 9. стр. 7. бр. 9, стр. 8. бр. 10, стр. 8. бр. 11, стр. 8. бр. 12, стр. 8. бр. 13. стр. 8. бр. 14, стр. 8.

За пролећу сетву. Бр. 9, стр. 7. бр. 10, стр. 8. бр. 11. стр. 8. бр. 12. стр. 8. бр. 13, стр. 8. бр. 14, стр. 8.

Употребљују Елса флуид. Бр. 9, стр. 8. бр. 11, стр. 8. Окружне Пољопривред. Подружнице за Окр. Моравски за чешчиле. Бр. 10, стр. 7.

Часовник. Бр. 10, стр. 8. бр. 16, стр. 8.
Младиће расадника среза беличког. Бр. 10, стр. 8. бр. 11, стр. 8. бр. 17, стр. 8.

Православно имање. Бр. 10, стр. 8. бр. 11, стр. 8. бр. 13, стр. 8. бр. 14, стр. 8.

Калемови лозе. Бр. 11, стр. 7. бр. 12, стр. 7. бр. 13, стр. 8. бр. 14, стр. 8. бр. 16, стр. 8.

Стечај за секретара и инспектора. Бр. 11, стр. 7. бр. 12, стр. 7. бр. 13, стр. 8. бр. 14, стр. 8. бр. 15, стр. 7.

Машина за пречишћавање детелинског семена. Бр. 11, стр. 7. бр. 12, стр. 7. бр. 13, стр. 8. бр. 14, стр. 7.

Јаја за насад. Бр. 11, стр. 7.

Сточна вршалица за окр. пољопр. подружнице среза моравског. Бр. 11, стр. 8. бр. 12, стр. 8.

Где ви купујете. Бр. 12, стр. 8.

Употребљују Елза-помаду. Бр. 13, стр. 8.

Добра обућа је Сутнерова обућа. Бр. 14, стр. 8.

Лоза за продају. Бр. 14 стр. 8. бр. 15 стр. 7. бр. 15 стр. 8. бр. 16 стр. 8. бр. 17 стр. 8.

Семе од сточне репе. Бр. 14 стр. 8. бр. 15 стр. 7. Ах боли ли те штогод. Бр. 15 стр. 8.

На продају 1 косидлица за жито. Бр. 15 стр. 8. бр. 16 стр. 7. бр. 26 стр. 8.

На званије. Бр. 15 стр. 8. Бр. 16 стр. 7. Бр. 17 стр. 8. Бр. 25 стр. 8. Бр. 27 стр. 8. Бр. 28 стр. 8.
Економ за баштет. Бр. 15 стр. 8. Бр. 16 стр. 8.
Ценовник делова за прскаљиве берморелове. Бр. 19 стр. 8. Бр. 20 стр. 8.

Срп. Пољопривредно друштво има. Бр. 20 стр. 8. Бр. 21 стр. 8. Бр. 22 стр. 9. Бр. 23 стр. 8. Бр. 24 стр. 8. Бр. 25 стр. 8. Бр. 31 стр. 8. Бр. 32 стр. 8. Бр. 33 стр. 8. 34 и 35 стр. 8.

Вршачи строј. Бр. 20 стр. 8.

На продају. Бр. 21 стр. 8.

Кр. Зем. Бактериолошки завод у Крижевцима. Бр. 21 стр. 8.

Привредна Набављачка Задруга затом оштећених. Бр. 21 стр. 8. Бр. 22 стр. 8. Бр. 23 стр. 8.

Пажња. Бр. 25 стр. 8. Бр. 26 стр. 6. Бр. 27 стр. 8. Бр. 28. стр. 8.

Домаће конзервирање воћа и поврћа сушењем. Бр. 25 стр. 8. Бр. 27. стр. 8. Бр. 28 стр. 8. Бр. 30 стр. 8. Бр. 32 стр. 8. Бр. 33 стр. 8. Бр. 34 и 35 стр. 8.

Срп. Пољопривредно друштво продаје. Бр. 26 стр. 8. Бр. 26 стр. 8. Бр. 27 стр. 8.

Парних и бензинских нових вршаћних машин. Бр. 27 стр. 8.

Еберкардов оригиналан резервни раоник. Бр. 29 стр. 8. Бр. 32 стр. 8.

Ценовник књига С. П. Друштва. Бр. 34 и 35 стр.

8. Бр. 36. стр. 8. Бр. 36 стр. 7. Бр. 41 стр. 8.

Индустријски Бинак у Београду. Бр. 37 стр. 8.

Велико стварниште влачара-вучара. Бр. 42 стр. 5.

Стечаји. Бр. 42 стр. 8. Бр. 44 стр. 8. Бр. 46 стр. 8.

Срп. Пољопривредног друштва Пољопривредни Календар за 1925 год. Бр. 46 стр. 1. стр. 8. Бр. 47 стр. 8. Бр. 48 стр. 8. Бр. 49 стр. 8. Бр. 50 стр. 8. Бр. 51 стр. 10. Бр. 52 стр. 8.

Купујем једногодишње младице. Бр. 46 стр. 8.

Биоградар потребни. Бр. 46 стр. 8.

Пољопривредницама. Бр. 47 стр. 8. Бр. 48 стр. 8.

Овлашћени лозни расадник „Фрушка Гора“. Бр. 47 стр. 8.

Сарадницима Тежака. Бр. 48 стр. 1.

Дистол. Бр. 50 стр. 8. Бр. 51 стр. 16. Бр. 52 стр. 8.

Продаја два пастува. Бр. 50 стр. 8. Бр. 51. стр. 16. Бр. 52 стр. 8.