Ф РПЗ 4.53

И. бр. 96858

ТЕЖАК

Основан 1869 године

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

Издавач
СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

Власник
За Српско пољопривредно друштво
Претседник Д-р ТАНАСИЈЕ МИТРОВИЋ
Професор Београдског Универзитета

Уредник
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Професор Београд. Универзитета

ЗА 1938 ГОДИНУ

ГОДИНА ИЗЛАЖЕЊА LXVI-66

ЗЕМЉОРАДНИЧКА ШТАМПАРИЈА А. ЈЕВТИЋ

БЕОГРАД
Штамп. „Скерлић", Мил. К. Цветановић, Београд, Кр. Наталије 12, Телефон 36-732.
1 9 3 8

УНИВ БИБЛИОТЕКА
И. Бр.

ПРЕГЛЕД

САДРЖИНЕ ТЕЖАКА ЗА 1938 ГОДИНУ

Објашњење: бр. значи број Тежака; стр. значи страна; чл. значи чланак; бел. значи белешка; п. и о. значи питање и одговор; доп. значи допис; некр. значи некролог; књ. значи књижевност; књ. пр. значи књижевни приказ.

А. Сарадници

Алексић Н. Драгутин; О гајењу бостана, чл. у бр. 8 стр. 242.

Антоновић инж. Јефтимир; Једна корисна екскурзија, доп. у бр. 6 стр. 174. — О потреби предрачуна и плана у пољопривреди, чл. у бр. 11 стр. 340.

Б. К. Ђ; Одговорност пољских чувара и општине за крађе на пољским имањима п. и о. у бр. 4 стр. 119. — Претрес осумњичених лица за крађу, п. и о. у бр. 5 стр. 151. — Сађење багрема на међи и одговорност за штету овим начином причињена суседу п. и о. у бр. 7 стр. 214. — Начин продаје општинске утрине грађанима, п. и о. у бр. 8 стр. 247.

Банковић инж. Аћим; Коју расу свиња одгајивати, чл. у бр. 4 стр. 101. — Рационално грађење пољопривредних зграда, чл. у бр. 7 стр. 218. — Кредити пољопривредницима, чл. у бр. 18 стр. 583. — Плави камен, чл. у бр. 19 стр. 612. — Треба ли стоци давати обичну кујинску со, чл. у бр. 24 стр. 765.

Беликов инж. Владимир; Штета од лисних вашију у воћарству и њихово сузбијање, чл. у бр. 9 стр. 263.

Благојевић Тодор; Екскурзија чланова пољопривредне подружине у Петровцу, доп. у бр. 6 стр. 178. — Пољопривредни течај у Петровцу на Млави, доп. у бр. 21 стр. 676.

Бунтак Никола; Слинавка и шап код свиња и говеди, чл. у бр. 14 стр. 446. — Заразна обољења код свиња, чл. у бр. 17 стр. 542. — Црни пришт код стоке, чл. у бр. 20 стр. 630. — Метиљавост код говеди и оваца, чл. у бр 23 стр. 731. — Исхрана прасади на сиси и по одбијању од сисе, чл. у бр. 24 стр. 763.

Валента инж. Влад.; Дезинфекција свиларица, чл. у бр. 7 стр. 211.

Васић Драг.; Њивско гајење раног поврћа. — Како ћемо сачувати поврће од слане, чл. у бр. 3 стр. 84. — Гајење купуса, чл. у бр. 14 стр. 450. — Гајење јагода, чл. у бр. 16 стр. 509. — Гајење поврћа у јесен, чл. у бр. 18 стр. 575. — Гајење зимског грашка, чл. у бр. 19 стр. 600. — Припрема земљишта за сађење воћака, чл. у бр. 20 стр. 633. — Гајење хрена, чл. у бр. 23 стр. 738.

Видановић П. М.; Сејалица домаће израде за сејање пшенице на кућице, чл. у бр. 9 стр. 273. — Ђубриво справљено калем — восак омета примање воћних калемова, чл. у бр. 13 стр. 402. — Један неопходан посао у винограду, чл. у бр. 18 стр. 574. — Сејање пшенице на кућице, чл. у бр. 20 стр. 642.

Влајинац Др. Милан; Увођење књиговодства у наше сељачко газдинство, чл. у бр. 1 стр. 15.

Вакањац инж. Ђорђе; О мелиорацији разних типова слатина, чл. у бр. 3 стр. 80. — Важност мелиорације земљишта, чл. у бр. 3 стр. 82.

Вујачић Вуле; Плави камен у одбрани лозе и воћа од перонаспоре, чл. у бр. 9 стр. 961.

Вукасовић Др. Павле; Уништавање буба шваба и руса, п. и о. у бр. 2 стр. 52. — Поткорњак — „бушач", п. и о. у бр. 5 стр. 150. — Репичина буба, чл. у бр. 8 стр. 238. — Уништавање инсеката у воћњаку, п. и о. у бр. 8 стр. 250 — Сарадницима „Тежака" и „Календара", чл. у бр. 10 стр. 314. — Шљивин поткорњак, чл. у бр. 13 стр. 393. — О купусној стеници, чл. у бр. 13 стр. 394. — Лисне ваши на бостану, п. и о. у бр. 14 стр. 456. — Лисне штеточине трешања, п. и

о. у бр. 14 стр. 457. — Калиум хипермангап као лек противу биљних болести, п. и о. у бр. 14 стр. 458. — Мрави као штеточине пчела, п. и о. у бр. 16 стр. 521.

Вучићевић М. Рад.; Воћарско калемарски курс у Цариброду, доп. у бр. 24 стр. 777.

Димитријевић инж. Јордан; Јабуке кожасте ренете, чл. у бр. 2 стр. 48. — Пољопривредна изложба у Ваљевској Каменици, доп. у бр. 2 стр. 55. — О прикупљању и чувању калемграничца зз пролећне кал мљење, чл. у бр. 3 стр. 69. — Америчке сорте јабука које добро усјевају код нас, чл. у бр. 5 стр. 143. — Сорте јабука које се добро чувају до јуна месеца, чл. у бр. 13 стр. 399. — Јесења нега воћака, чл. у бр. 22 стр. 698.

Ђорђевић инж. Властимир; Вредност стајског ђубрива, чл. у бр. 1 стр. 2. — Које сорте кукуруза треба гајити, чл. у бр. 2 стр. 34 — Одабирање и припрема семена кукуруза за сетву, чл. у бр. 3 стр. 66. — Подизање вештачких ливада на пепељуши, п. и о. у бр. 4 стр. 123. — Пролетње пиљење биљке, чл. у бр. 5 стр. 131. — Сточна репа, чл. у бр. 6 стр. 162. — Производња семена од трава, чл. у бр. 7 стр. 207. — Гајење кукуруза, чл. у бр. 12 стр. 254. — Искоришћавање пашњака, чл. у бр. 13 стр. 389. — Озими овас (зоб), чл. у бр. 15 стр. 253. — Соја пасуљ, чл. у бр. 21 стр. 658. — Јесење основно обрађивање, чл. у бр. 22 стр. 690. — Сетва дугогодишњих трава за вештачке ливаде, п. и о у бр. 22 стр. 713. — Чување корења и кртола, чл. у бр. 23 стр. 722. — Рђаво сређивање кукурузне шаше, чл. у бр. 24 стр. 754.

Ђуровић Наталија; Из домаћинства: Наше тежње и задаци, чл. у бр. 1 стр. 18. — Какву храну треба жена домаћица зими да спреми, чл. у бр. 2 стр. 53. — Неколико добрих сирева, чл. у бр 3 стр. 91. — За наше домаћице, чл. у бр. 5 стр. 147. — За наше домаћице, чл у бр. 8 стр. 274. — Зашто свака девојка треба да сврши течај за сеоске домаћице, чл. у бр. 11 стр. 344. — Савети родитељима и домаћицама, чл. у бр. 12 стр. 371. — За наше домаћице, чл. у бр. 14 стр. 457. — Како конзервисати воће и поврће, чл. у бр. 16 стр. 518. — Конзервисање поврћа, чл. у бр. 19 стр. 617. — Каква треба да буде исхрана нашег села, чл. у бр. 21 стр. 668.

Живојиновић инж. Светислав; Зимско прехрањивање пчела, чл. у бр. 3 стр. 88. — О кристализацији меда, чл. у бр. 19 стр. 615.

Жорж инж. А.; Какву вредност има вештачко ђубре у баштованлуку, чл. у бр. 12 стр. 370. — Пољопривредници, заоравајте стрњику — стрњишта, чл. у бр. 14 стр. 437. — О сушењу дувана у сушницама, чл. у бр. 15 стр. 486. — Глад за земљом, чл. у бр. 19 стр. 598.

Жујевић Мил.; Како оснажити домаћу радиност на селу, чл. у бр. 4 стр. 112. — Оснивајмо пољопривредне подружине и удружујмо се у њих, чл. у бр. 15 стр. 478.

Јеротијевић Јордан; Воћарско калемарски курс у Белој Паланци, доп. у бр. 13 стр. 405.

Јешић Стеван; У сезони пољопривредних изложаба у околини Ваљева, доп. у бр. 2 стр. 56. — Годишња скупштина пољопривредне подружине у Ваљеву, доп. у бр. 6 стр. 182. — Предавања пољопривредне подружине у Ваљеву, доп. у бр. 7 стр. 216. — † Живорад Пантић, некр. у бр. 7 стр. 219. — Један наш напредан пољопривредник, доп. у бр. 13 стр. 404. — Народна ношња у Бранковини, чл. у бр. 17 стр. 553. — Малинарство у околини Ваљева, чл. у бр. 19 стр. 619. — Време је новац, чл. у бр. 21 стр. 678.

Јовановић Драгољуб; Успели калемарски курс у Ћуприји, доп. у бр. 23 стр. 743.

Јовановић Радош; Треба да мислимо на зимницу, чл. у бр. 17 стр. 551.

Јосифовић Др. Младен; Збор виноградара из Фрушке Горе, чл. у бр. 9 стр. 276. — Виногради „пламењача" је на помолу, чл. у бр. 10 стр. 290.

Калановић инж. Миомир; О чистоћи млекарских судова, чл. у бр. 7 стр. 202.

Ковачевић Богиња; Из домаћинства, чл. у бр. 10 стр. 313. — Слатко од крупних јагода, чл. у бр. 13 стр. 403. — Остављање бораније за зиму, чл. у бр. 16 стр. 519. — Остављање паприке за зиму, чл. у бр 18 стр. 582. — За наше домаћице, чл. у бр. 21 стр. 670.

Ковачевић И.; Воћарско калемарски курс у Истоку, доп. у бр. 24 стр. 774.

Ковић Др. Немања; Цепљење свиња против куге и трајање заштите, чл. у бр. 6 стр. 165. — Плућни власци код оваца — плућна црвљивост, чл. у бр. 7 стр. 205. — Ветери-

нарски савети, чл. у бр. 10 стр. 309. — О белој грижи или проливу код пилића, чл. у бр. 13 стр. 386. — Лечење брадавица код стоке, п. и о. у бр. 20 стр. 644. — Шуштавац или шушкавац, чл. у бр. 24 стр. 761.

Криштоф инж. Милан; Увођење књиговодства у наше сељачко газдинство, чл. у бр. 1 стр. 15.

Леви инж. Алберт; Жути или жичани црв — скочи буба, чл. у бр. 21 стр. 664.

Лекић Владимир; Двонедневни курс Пољопривредне подружине у Прокупљу, доп. у бр. 24 стр. 774.

Лолић Н. Миливоје; † Богдан Димитријевић, некр. у бр. 1 стр. 23.

Лукић Стеван; Значај подизања силоса за наше воћарство, чл. у бр. 19 стр. 609. — Нашим подружинама, доп. у бр. 21 стр. 679.

Лукаман инж. Фрања; Још једна добра крушка, чл. у бр. 24 стр. 766.

М. Ј.; Један леп пример, доп. у бр. 6 стр. 679.

Манић Живојин; Калемарски течај при Воћном расаднику у Бабушници, доп. у бр. 24 стр. 776.

Манојловић С. Алимпије; Рад нових подружина С. п. д., доп. у бр. 15 стр. 490. — Шта је урађено у борби против пероноспоре, чл. у бр. 19 стр. 614. — Предавања Пољ. подружине у Младеновцу, доп. у бр. 21 стр. 675. — Два врло поучна предавања о биљним болестима и штеточинама, доп. у бр. 23 стр. 740. — Размножавање врбе, п. и о. у бр. 23 стр. 745.

Маричић Н. Бранко; Ширење домаће радиности у Космају, доп. у бр. 22 стр. 712.

Марјановић Миодраг; Пољопривредни течај Окружне пољопривредне подружине у Нишу, доп. у бр. 12 стр. 373. — Купање стоке, чл. у бр. 15 стр. 471. — Одгајивање крмача ради добијања прасади, чл. у бр. 20 стр. 626. — Нижа пољопривредна домаћичка школа у Прњиловци код Алексинца, доп. у бр. 21 стр. 671.

Марковић Аца; Годишња скупштина Пољопривредне подружине у Параћину, доп. у бр. 6 стр. 185. — Оснивање

пољопривредне подружине среза ражањског, доп. у бр. 9 стр. 278.

Милић М. Бранко, прота; Један заслужан пољопривредник, доп. у бр. 8 стр. 247.

Милојевић Живомир; Неке грешке наших виноградара, чл. у бр. 6 стр. 172. — Шта треба знати при сађењу бресака, чл. у бр. 21 стр. 659.

Никетић инж. Милутин; Гајење чучавог воћа и које сорте. — Парање бујних стабала п. и о. у бр. 7 стр. 213. — Чување младих воћака од стоке, п. и о. у бр. 9 стр. 283. — Нова Уредба о контроли квалитета воћа и воћних прерађевина, чл. у бр 17 стр. 547. — Одгајивање џенерика, п. и о. у бр. 20 стр. 644.

Николић Др. Драгиша; Земаљска изложба приплодне живине, кунића и смотра разних раса и сојева оваца, доп. у бр. 2 стр. 46. — Правилна исхрана стоке је необично важна, чл. у бр. 4 стр. 105. — Оснивање и почетак рада Завода за испитивање вуне, доп. у бр. 6 стр. 189. — Шта треба обратити пажњу при подизању штала за стоку, чл. у бр. 8 стр. 226. — Приплодне свиње треба правилно неговати, чл. у бр. 11 стр. 322. — О избору и употреби приплодних овнова, чл. у бр. 16 стр. 498. — О правилној нези оваца, чл. у бр. 22 стр. 692.

Николић Драган; † Драгољуб Живковић, некр. у бр. 12 стр. 377.

Петрик инж. А.; Житна стабљикова оса, чланак у бр. 16 страна 503.

Петровић В. Аца; Подизање живе ограде, чланак у бр. 4 стр. 114. — О калемарском алату, чл. у бр. 8 стр. 241.

Петровић Ж. Никола; † Мирко Миљковић, некр. у бр. 19 стр. 594. — Практичне поуке о справљању и нези вина од Тоскиња, књ. пр. у бр. 24 стр. 779.

Пејић инж. Обрен; Чување белог меканог сира, чл. у бр. 16 стр. 514.

Пилић инж. Радомир; Како најбоље сачувати стајско ђубре, чл. у бр. 14 стр. 737. — Како треба неговати стајско ђубриво, чл. у бр. 16 стр. 507. — Употреба стајског ђубрета, чл. у бр. 17 стр. 530.

Поповић Коста; Како луцерку осушити за зимску исхрану стоке, чл. у бр. 8 стр. 237.

Поповић Мил.; Корак ка напретку пољопривредника, чл. у бр. 10 стр. 311.

Прелић Андреја; Проблем шљиварства у Сливу Западне Мораве и Југозападне Србије, чл. у бр. 10 стр. 304.

Пулетић Миле; Спремање зимница, чл. у бр. 18 стр. 578.

Пуцељ инж. Иван; Знаци за одређивање бременитости код домаћих животиња, чл. у бр. 7 стр. 200. — Како треба хранити и неговати бремениту стоку, чл. у бр. 12 стр. 354. — Како треба правилно неговзти краву музару, чл. у бр. 18 стр. 562. — Слама и плева као сточна храна, чл. у бр. 24 страна 758.

Радојчић Света; Здравствене задруге, чл. у бр. 9 ст. 269.

Станисављевић Милутин; † Миодраг Михаиловић, некролог у бр. 9 стр. 284.

Станковић инж. Душан; Зашто се ове године воће много квари, чл. у бр. 2 стр. 37. — Приближава се доба сађења воћака, чл. у бр. 4 стр. 98. — Размножавајте и гајите орах чл. у бр. 5 стр. 137. — Неродност воћака услед бујности и њено отклањање, чл. у у бр. 5 стр. 141. — Одбрана воћака од позних пролећних мразева, чл. у бр. 7 стр. 194. — Како се може умањити претерано опадање заметнутих плодова, чл. у бр. 9 стр. 258. — „Мозаик на шљиви", п. и о. у бр. 0 стр. 281. — Сузбијање пламењаче на луку, п. и о. у бр. 9 стр. 282. — Неколико савета нашим воћарима, чл. у бр. 10 стр. 308. — Како обезбедити бољу влажност и исхрану воћака на стрменитим положајима, чл. у бр. 11 стр. 336. — Како сузбити сушу у воћњацима, чл. у бр. 12 стр. 364. — Обратите пажњу на бербу воћа, чл. у бр. 15 стр. 473. — Када треба брати воће, чл. у бр. 17 стр. 539. — „Калифорнијске јабуке" од М. П. Зечевића, књ. пр. у бр. 21 стр. 563. — Један виноградар који може да служи за пример, доп. у бр. 21 стр. 680.

Станчевић Асен; Справљање компота од трешања, чл. у бр. 13 стр. 338. Справљање компота од јагода, чл. у бр. 13 стр. 402. — Кинеска пљосната бресква, чл. у бр. 14 стр. 449 — О гајењу шпаргле, чл. у бр. 15 стр. 481. — Компот од бресака, чл. у бр. 17 стр. 552.

Стојановић инж. Драг.; Од чега зависи чување воћних плодова зими, чл. у бр. 1 стр. 8. — Две опасне болести шљива: пламењача (жута пегавица) и „рђа", чл. у бр. 8 стр. 233. — У чему се греши при сузбијању пламењаче, чл. у бр. 10 стр. 298. — „Коврџавост„ лишћа на бресквама може се сузбити - „Рогачи" („пасуљаре", „кривачи", „бапке") на шљивама „пламењача" на бостану, чл. у бр. 11 стр. 326. — — „Гар" (кила) на кукурузу, чл. у бр. 12 стр. 366. — Сузбијање вилине косице - преденице, чл. у бр. 14 стр. 441. — Сузбијање главнице (тврде снети) на пшеници, чл. у бр. 18 стр. 570. — Жутица или хлороза на виновој лози, чл. у бр. 19 стр. 606. — Одбрана бостана од пламењаче, п. и о. у бр. 10 стр. 313. — Болести воћних плодова за време зимског чувања, чл. у бр. 24 стр. 768.

Сивицки инж. Болеслав; Какве услове треба да испуњава један добар живинарник, чл. у бр. 2 стр. 42. — Освежавање крви код живине, чл. у бр. 4 стр. 111. — Вештачко извођење живине, чл. у бр. 9 стр. 265. — Левак за кљукање гусака, п. и о. у бр. 20 стр. 645. — Дезинфекција живинарника, намештаја и живине, чл. у бр. 22 стр. 706. — Како гојити живину, чл. у бр. 23 стр. 733.

Симовић Александар; † Радосав - Раша Павловић, некролог у бр. 21 стр. 681.

Срећковић инж. Милан; Претакање младих вина, чл. у бр. 22 стр. 704.

Тешић инж. Живојин; Згоревање стајског ђубрета, чл. у бр. 15 стр. 467.

Тодоровић Др. Добра; Поводом скорашње сетве озиме пшенице, чл. у бр. 18 стр. 567.

Тоскић инж. Вукашин; Справљање ракије клековаче, чл. у бр. 1 стр. 12. — Утицај хладноће на вино, чл. у бр. 1 стр. 40. — Шпарилско гајење винове лозе, чланак у бр. 3 стр. 73. — Избор подлога за подизање винограда, чл. у бр. 4 стр. 107. — При резидби винограда обратите пажњу на буњност чокота, чл. у бр. 5 стр. 134. — Чувајте се употребе недозвољених средстава у подрумарству, чл. у бр. 6 стр. 167. — Калијумметабисулфит или калијумпиросулфит, чл. у бр. 171. — Напомене о зрелом калемљењу и стратификовању лозе, чл. у бр. 6 стр. 196. — Заврелица, превртнутост или надутост код вина, чл. у бр. 8 стр. 130. Печење ракије од сувих шљива, чл. у бр. 9 стр. 271. — Количина сока од кле-

киња за ракију клековачу, п. и о. у бр. 9 стр. 280. — Плави камен и бордовска чорба, чл. у бр. 10 стр. 295. — Виноградари, обратиае пажњу на лечење лозе, чл. у бр. 11 стр. 392. — Виноградари, не заборавите на прекраћивање зелених ластара винове лозе, чл. у бр. 12 стр. 360. — Виноградари закидајте заперке на чокоту чл. у бр. 13. стр. 396. — Још нека реч о бордовској чорби, чл. у бр. 14. стр. 443. — Да ли су боље танке или дебеле сумпорне пантљике, чл. у бр. 15 стр. 475. — Да ли треба прашити виноград за време великих врућина и за време појаве шарке, чл. у бр. 16 стр. 501; — Пресе-цеднице за грожђе и рад са њима, чл. у бр. 17 стр, 532. — Зашто треба употребити квасац за превирање шљивечл. у бр. 18 стр. 564. — Справљање безалкохолног грожђаног сока, чл. у бр. 20 стр. 637. — Широмери и њихова употреба, чл. у бр. 20 стр. 640. — Количина азбеста за филтрирање вина, п. и о. у бр. 20 стр. 645. — Јесења или нролећ. на резидба винограда, чл. у бр. 22 стр. 698. Кад и како треба ђубрити виноград, чл. у бр. 24 стр. 755.

Ф. Л. Опадање цвета лимуна, п. и о. у бр. 9 стр. 281.

Фемељиди инж. Ник. Десетогодишњица Пољопривредне школе у Пожаревцу доп. у бр. 12 стр. 374. — Одабирање лозе за размножавање, чл. у бр. 19 стр. 604.

Ферјанчић Марјан; Метиљивост, чл. у бр. 1 стр. 4. — Неплодност код крава, п. и о. у бр. 1 стр. 21. — Набрекност млечних жила код крава, п. и о. у бр. 1 стр. 22. — Паразити на кожи домаћих животиња, чл. у бр. 3 стр. 76. — „Папунци" — скидање, п. и о. у бр. 4 стр. 118. — Болести живине и цепљење, п. и о. у бр. 4 стр. 119. — Сузбијање лишајева на стоци, п. и о. у бр. 16 стр. 521. — О мехуричној болести ехинококози, п. и о. у бр. 19 стр. 602.

Холендер Хермина; Клање и прерада свиња у домаћинству, чл. у бр. 22, стр. 709. — За наше домаћице, чл. у бр. 24 стр. 770.

Црнчевић инж. В.; Цикнулост вина, чл. у бр. 5 стр. 145. — Вински квасац, чл. у бр. 11 стр. 333. — Вински цвет, чл. у бр. 12, стр. 367. — Преврнуто вино, чл. у бр. 14, стр. 453. — Како се чисте вински судови, чл. у бр. 17 стр. 535.

Б. Садржина

Објашњење: бр. значи број Тежака; стр. значи страна; чл. значи чланак; бел. значи белешка; доп. значи допис; књ. значи књижевност и књ. пр. значи књижевни приказ.

I. Чланци општег значаја

Подизање живе ограде у бр. 4 стр. 114. — Плави камен у одбрани воћа и лозе од перонос поре у бр. 9 стр. 261. — Здравствене задруге у бр. 9 стр. 269. — Плави камен у бр. 19 стр. 612. — Време је новац у бр. 21 стр. 678.

II. Ратарство са ливадарством и пашњарством

Вредност стајског ђубрива у бр. 1 стр. 2. — Које сорте кукуруза треба гајити у бр. 2 стр. 34. — Одабирање и припрема семена кукуруза за сетву у бр. 2 стр. 66. — О мелиорацији разних типова слатина у бр. 3 стр. 80. — Пролетње пиљне биљке у бр. 5 стр. 131. — Сточна репа у бр. 6 стр. 162. — Производња семена од трава у бр. 7 стр. 207. — Како луцерку осушити за зимску исхрану стоке у бр. 8 стр. 237. — Гајење кукуруза, у бр. 12 стр. 354. — Искоришћавање пашњака у бр. 13 стр. 389. — Пољопривредници, заоравајте стрњике у бр. 14 стр. 434. — Како најбоље сачувати стајско ђубре у бр. 14 стр. 437. — Озими овас (зоб) у бр. 15 стр. 466. — Згоревање стајског ђубрета у бр. 15 стр. 467. — О сушењу дувана у сушницама (сушарама) у бр. 15 стр. 486. — Како треба неговати стајско ђубре у бр. 16 стр. 507. — Употреба стајског ђубрета у бр. 17 стр. 530. — Поводом скорашње сетве озиме пшенице у бр. 18 стр. 567. — Сејање пшенице на кућице у бр. 20 стр. 642. — Соја пасуљ у бр. 21 стр. 658. — Јесење основно обрађивање у бр. 22 стр. 690. — Чување корења и кртола у бр. 23 стр. 728. — Рђаво сређивање кукурузне шаше у бр. 24 стр. 754.

III. Повртарство

Њивско гајење раног поврћа у бр. 3 стр. 64. — О гајењу бостана у бр. 8 стр. 242. — Какву вредност има вештачко гнојиво у баштованлуку у бр. 12 стр. 370. — Гајење купуса у бр. 14 стр. 450. — О гајењу шпаргле у бр. 15 стр. 481. — Гајење јагода у бр. 16 стр. 509. Гајење поврћа у јесен бр. 18 стр. 575. — Гајење зимског грашка у бр. 19 стр. 600. — Гајење хрена у бр. 23 стр. 738.

IV. Прерада воћа

Справљање ракије клековаче у бр. 1 стр. 12. — Печење ракије од сувих шљива у бр. 9 стр. 271. — Справљање компота од трешања у бр. 13 стр 402. — Слатко од крупних

јагода у бр. 13 стр. 403. — Како конзервисати воће и поврће у бр. 16 стр. 518. — Компот од бресака у бр. 17 стр. 552.

V. Пољопривредне справе и оруђа

О калемарском алату у бр. 8 стр. 241. — Сејалице домаће израде за сејање пшенице на кућице у бр. 9 стр. 273.

VI. Биљне болести и штеточине

Уништавање буба шваба и руса у бр. 2 стр. 52. — Две опасне болести шљива: „Пламењача“ („жута пегавица“) и „Рђа“ у бр. 8 стр. 233. — Репичина буба у бр. 8 стр. 238. — Штете од лисних вашију у воћарству и њихово сузбијање у бр. 9 стр. 264. — „Коврџавост“ лишћа на бресквама може се потпуно сузбити „Рогачи“ („пасуљаре“, „кривачи“, „бапке“) на шљивама. „Пламењача“ на бостану у бр. 11 стр. 326. — „Гар“ (кила) на кукурузу у бр. 12 стр. 366. — Шљивин потконрњак. — О купусној стеници у бр. 13 стр. 93. — Сузбијање вилине косице у бр. 14 стр. 441. — Житна стабљикава оса у бр. 16 стр. 503. — Сузбијање главнице (тврде снети) на пшеници у бр. 18 стр. 570. — Жутица или хлороза на виновој лози у бр. 19 стр. 660. — Жути или жичани црви — скочибубе у бр. 21 стр. 6064. — Болести воћних плодова за време зимског чувања у бр. 24 стр. 768.

VII. Пчеларство и свиларство

Зимско прехрањивање пчела у бр. 3 стр. 88. — Дезинфекција свиларница у бр. 7 стр. 211. — О кристализацији меда у бр. 19 стр. 615.

VIII. Сточарство и млекарство

Какве услове треба да испуњава један добар живинарник у бр. 2 стр. 42. — Неколико добрих сирева у бр. 3 стр. 91. — Коју расу свиња одгајивати у бр. 4 стр. 101. — Правилна нега приплодне стоке је необично важна у бр. 4 стр. 105. — Освежавање крви код живине у бр. 4 стр. 111. — Знаци за одређивање бременитости код домаћих животиња у бр. 7 стр. 200. — О чистоћи млекарских судова у бр. 7 стр. 202. — Шта треба обратити пажњу при подизању стаја за стоку у бр. 8 стр. 226. — Вештачко извођење живине у бр. 9 стр. 265. — Приплодне свиње треба правилно

неговати у бр. 11 стр. 322. — Како треба хранити и неговати бремениту стоку у бр. 12 стр. 357. — Купање стоке у бр. 15 стр. 471. — О избору и употреби приплодних основа у бр. 16 стр. 498. — Чување белог меког сира у бр. 15 стр. 514. — Како треба правилно неговати краве музаре у бр. 18 стр. 562. — Одгајивање крмача ради добијања прасади у бр. 20 стр. 626. — О правилној нези оваца у бр. 22 стр. 692. — Дезинфекција живинарника, намештаја и живине у бр. 22 стр. 670. — Како гојити живину у бр. 23 стр. 733. — Слама и плева као сточна храна у бр. 24 стр. 758. — Исхрана прасади на сиси и по одбијању од сисе у бр. 24 стр. 763. — Треба ли стоци давати обичну кујнску со у бр. 24 стр. 765.

IX. Сточно лекарство — ветеринарство

Метиљавост у бр. 1 стр. 4. — Паразити на кожи код домаћих животиња у бр. 3 стр. 76. — Цепљење свиња против куге и трајање заштите у бр. 6 стр. 165. — Плућни власци код оваца — плућна црвљивост у бр. 7 стр. 205. — Ветеринарски савети у бр. 10 стр. 309. — О белој грижи или проливу код пилића у бр. 13 стр. 486. — Слинавка и шап код свиња и говеди у бр. 14 стр. 446. — Заразно оболење код свиња у бр. 17 стр. 542. — О мехуричној болести — ехинококози у бр. 19 стр. 602. — Црни пришт код стоке у бр. 20 стр. 630. — Метиљавост код говеди и оваца у бр. 23 стр. 731. — Шуштавац или шушкавац у бр. 24 стр. 761.

X. Воћарство

Од чега зависи чување воћних плодова зими у бр. 1 стр. 8. — Зашто се ове године воће много квари у бр 2 стр. 37. — Јабуке кожасте ренете у бр. 2 стр. 48. — О прикупљању и чувању воћних калем-грančица за пролетње калемљење у бр. 3 стр. 69. — Приближава се доба сађења воћака у бр. 4 стр. 98. — Размножавајте и гајите орах у бр. 5 стр. 137. — Америчке сорте јабука које добро успевају код нас у бр. 5 стр. 143. — Одбрана воћака од позних пролећних мразева у бр. 7 стр. 194. — Како се може умањити претерано опадање заметнутих плодова у бр. 9 стр. 258. — Проблем шљиварства у сливу Западне Мораве и југозападне Србије у бр. 10 стр. 304. — Неколко савета нашим воћарима у бр. 10 стр. 308. — Како обезбедити бољу влажност и исхрану воћака, на стрменитијим положајима у бр. 11 стр. 336. — Како сузбити сушу у воћњацима у бр. 12 стр. 364. — Сорте јабука које се добро чувају до јуна у бр. 13 стр. 399. — Ђаво справљен калем восак омета примање воћних калемова у бр. 13 стр. 402. — Кинеска пљосната бресква у бр. 14 стр. 449. — Обратите пажњу на бербу воћа у бр. 15 стр. 473.

— Када треба брати воће у бр. 17 стр. 539. — Малинарство у околини Ваљева у бр. 19 стр. 619. — Припрема земљишта за сађење воћака у бр. 20 стр. 633. — Шта треба знати при сађењу бресака у бр. 21 стр. 659. — И старије воћке могу се успешно пресадити у бр. 21 стр. 663. — Јесења нега воћака у бр. 22 стр. 698. — Још једна добра крушка у бр. 24 стр. 776.

XI. Виноградарство с подрумарством

Утицај хладноће на вино у бр. 2 стр. 40 — Шпалирско гајење винове лозе у бр. 3 стр. 73. — Избор подлога за подизање винограда у бр. 4 стр. 107. — При резидби винограда обратите пажњу на бујност чокота у бр. 5 стр. 134. — Цикнулост вина у бр. 5 стр. 145. — Чувајте се употребе недозвољених средстава у подрумарству у бр. 6 стр. 167. — Калиумметабисулфит или Калијумпиросулфит у бр. 6 стр. 171. — Неке грешке наших виноградара у бр. 6. стр. 172. — Напомене о зрелом калемљењу и стратификовању лозе у бр. 7 стр. 196. — Заврелица, превртнутост или надутост код вина у бр. 8 стр. 230. — Виногради „пламењача" је на помолу у бр. 10 стр. 290. — У чему се греши при сузбијању пламењаче на виновој лози у бр. 10 стр. 299. — Плави камен и бордовска чорба у бр. 10 стр. 295. — Виногради обратите пажњу на лечење лозе у бр. 11 стр. 329. — Вински квасац у бр. 11 стр. 333. — Виногради, не заборавите на прекраћивање зелених ластара винове лозе у бр. 12 стр. 360. — Вински цвет у бр. 12 стр 367. — Виногради, закидајте заперке на чокоту у бр. 13. — стр. 396 — Још нека реч бордовској чорби у бр. 14 стр. 443. — Превртнуто вино у бр. 14 стр. 453. — Да ли су боље танке или дебеле сумпорне пантљике у бр. 15 стр. 475. — Да ли треба прашити виноград за време великих врућина и за време појаве шарка у бр. 16 стр. 501. — Пресе — цеђнице за грожђе и рад са њима у бр. 17 стр. 532. — Како се чисте вински судови у бр. 17 стр. 535. — Зашто треба употребити квасац за превирање шире — кљука у бр. 18 стр. 564. — Један неопходан посао у винограду у бр. 18 стр. 574. — Одабирање лозе за размножавање у бр. 19 стр. 604. — Справљање безалкохолног грожђаног сока у бр. 20 стр. 637. — Широмери и њихова употреба у бр. 20 стр. 640. — Јесења или пролећна резидба винограда у бр. 22 стр. 701. — Претакање младих вина у бр. 22 стр. 704. — Кад и како треба ђубрити виноград у бр. 24 стр. 755.

XII. Домаћинство

Какву храну жена домаћица треба зими да спрема у бр. 2 стр. 53. — За наше домаћице у бр. 5 стр. 147. — За

наше домаћице у бр. 8 стр. 243. — Из домаћинства у бр. 9 стр. 274. и у бр. 10 стр. 313. — Зашто је потребан надзор у васпитању деце у бр. 12 стр. 371. — За наше домаћице у бр. 14 стр. 455. — Остављање бораније за зиму у бр. 16 стр. 519. — Спремање зимнице у бр. 18 стр. 578. — Остављање паприке за зиму бр. 18 стр. 582. — Конзервисање поврћа у бр. 19 стр. 618. — За наше домаћице у бр. 21 стр. 670. Клање и прерада свиња у домаћинству у бр. 22 стр. 709. — За наше домаћице у бр. 24 стр. 770.

XIII. Питања и одговори

Неплодност код крава у бр. 1 стр. 21. — Набреклост млечних жила код крава у бр. 1 стр. 22. — „Бушач" — поткорњак у бр. 4 стр. 116. — „Папуњци" — скидање истих у бр. 4 стр. 118. — Болести живине и цепљење у бр. 4 стр. 119. — Одговорност пољских чувара и општине за крађе на пољским имањима у бр. 4 стр. 119. — Подизање вештачких ливада на „пепељуши" у бр. 4 стр. 123. — Штеточине истих у лучерки у бр. 5 стр. 150. — Претрес осумњиченог лица за крађу — надлежност и начин у бр. 5 стр. 151. — Гајење чучавог воћа и које сорте — Парање бујних стабала у бр. 7 стр. 213. Сађење багрема на међи и одговорност за штету овим причињену суседу у бр. 7 стр. 214. — Начин продаје општинских утрина грађанима у бр. 8 стр. 248. — Уништавање инсеката у воћњаку у бр. 8 стр. 250. — Количина сока од клекића за клековачу у бр. 9 стр. 280. — Опадање цвета лимуна у бр. 9 стр. 281. — „Мозаик" на шљиви у бр. 9 стр. 282. — Чување младих воћака од стоке у бр. 9 стр. 383. — Пламењача на бостану у бр. 10 стр. 313. — Лисне ваши на бостану у бр. 14 стр. 457. — Лисне штеточине трешања у бр. 14 стр. 457. — Калиумхипермангат као лек за биљне болести у бр. 14 стр. 458. — Мрави као штеточине пчела у бр. 16 стр. 521. — Лишајеви стоке у бр. 16 стр. 521. — Подизање вештачке ливаде на шеварy у бр. 22 стр. 713. — Подизање врбака у бр. 23 стр. 745.

XIV. Белешке

Љубљански велесајам у бр. 1 стр. 11 — Вучење $2^1/_2\%$ државне ренте за Ратну штету — нове емисије у бр. 1 стр. 23. — Један леп пример у бр. 6 стр. 187 — Оснивање и почетак рада Завода за испитивање вуне у бр. 6 стр. 189. — Један заслужан пољопривредник у бр. 8 стр. 247. — Збор виноградара из Фрушке Горе у бр. 9 стр. 276. — Корак ка напретку пољопривредника у бр. 10 стр. 311. — Стечаји за чиновнике и наставно особље Пољопривредно шумарског факултета у Земуну у бр. 10 стр. 317. — Љубљански велесајам

у бр. 11 стр. 350. — Десетогодишњица пољопривредне школе у Пожаревцу бр. 12 стр. 374. — Један наш напредан пољопривредник у бр. 13 стр. 404. — Конкурс за пријем ученика у први разред Средње пољопривредне школе у Букову у бр. 16 стр. 522. — Нова Уредба о контроли квалитета воћа и воћних прерађевина у бр. 17 стр. 547. — Народна ношња у Бранковини у бр. 17 стр. 553. — Један виноградар, који може да служи за пример у бр. 21 стр. 680. — Ширење домаће радиности у Космају у бр. 22 стр. 712. — Освећење новог дома Српског пољопривредног друштва и прва слава у њему у бр. 23 стр. 722.

XV. Књижевност

Млекарство у иностранству и код нас „Пољопривредни гласник" бел. у бр. 1 стр. 22. — „Архив" Министарства пољопривреде у бр. 5 стр. 155. — Пољопривредни развој културне Холандске „Пољопривредни гласник, бел. у бр. 5 стр. 158. — Стајско гнојиво у напредном газдинству „Пољопривредни гласник", бел. у бр. 7 стр. 223. — Користи од кишељења — силажирања сточне хране „Пољопривредни гласник", бел. у бр. 10 стр. 307. — Израда специјалних сирева на нашем Југу „Пољ. гласник" бел. у бр. 10 стр. 318 „Архив" Министарства пољопривреде, књ. у бр. 11 стр. 350. — Пољопривредни напредак Чехословачке", Пољопривредни гласник", бел. у бр. 13 стр. 407. — Пољопривреда Чехословачке у слици и речи „Пољопривредни гласник", бел. у бр. 14 стр. 463. — Практичне поуке о справљању и нези вина, издање Српског пољ. друштва, књ. у бр. 18 стр. 585. — Из наше воћне статистике „Пољопривредни гласник", бел. у бр. 19 стр. 618. — „Калифорнијске јабуке" од М. Зечевића, књ. пр. у бр. 20 стр. 646. — Сузбијање слинавке и шапа „Пољопривредни гласник", бел. у бр. 20 стр. 653.

XVI. Некролози

† Богдан Димитријевић у бр. 1 стр. 23. — † Живорад Пантић у бр. 7 стр. 319 — † Миодраг Михаиловић у бр. 9 стр. 284. — † Драгољуб Живковић у бр. 12 стр. 377. — † Мирко Миљковић у бр. 19 стр. 594. — † Радисав — Раша Павловић у бр. 21 стр. 681.

XVII. Пољопривредне подружине

Годишња скупштина Пољопривредне подружине у Ваљеву у бр. 6 стр. 182. — Годишња скупштина Пољопривредне подружине у Параћину у бр. 6 стр. 185. — Оснивање пољопривредне подружине среза ражањског у бр. 9 стр. 278. —

Оснивајмо пољопривредне подружине и удружујмо се у њих у бр. 15 стр. 478. — Рад нових подружина Српског пољопривредног друштва у бр. 15 стр. 490. — Нашим подружинама у бр. 21 стр. 679.

XVIII. Пољопривредна настава, курсеви и и предавања

Предавања Пољопривредне подружине у Ваљеву у бр. 7 стр. 216. — Пољопривредни течај Окружне пољопривредне подружине у Нишу у бр. 12 стр. 373. — Воћарско калемарски курс у Белој Паланци у бр. 13 стр. 405. — Шта је урађено у борби против пероноспоре у бр. 19 стр. 614. — Нижа пољопривредна домаћинска школа у Прњиловици у бр. 21 стр. 671. — Предавање пољопривредне подружине у Младеновцу у бр. 21 стр. 675. — Пољопривредни течај у Петровцу на Млави у бр. 21 стр. 676. — Два врло поучна предавања о биљним болестима и штеточинама у бр. 23 стр. 740. — Успели калемарски курс у Ћуприји у бр. 23 стр. 743. — Воћарско калемарски курс у Истоку у бр. 24 стр. 772. — Двонедневни курс Пољопривредне подружине у Прокупљу у бр. 24 стр. 774. — Калемарски течај при воћном расаднику у Бабушници у бр. 24 стр. 776. — Воћарско калемарски курс у Цариброду у бр. 24 стр. 777.

XIX. Изложбе и сајмови

Земаљска изложба приплодне живине, куниња и смотра разних сојева и раса оваца у бр. 2 стр. 46. — Пољопривредна изложба у Ваљевској Каменици у бр. 22 стр. 55. — У сезони пољопривредних изложаба у околини Ваљева у бр. 2 стр. 56. —

XX. Радови српског пољопривредног друштва

Старе зграде за рушење продаје С. п. д. у бр. 1 стр. 22. — Конкурс за благајника Српског пољ. друштва у бр. 1 стр. 31. — Конкурс за два чиновничка приправника Српског пољ. друштва у бр. 1 стр. 31. — Стечај за израду практичне поуке „О размножавању и гајењу ораха“ у бр. 3 стр. 95. — Распис бр. 1 у бр. 3 стр. 96 — Позив за 64 редовни годишњи збор С. п. д. у бр. 5. стр. 130. — Ваше плацева продаје Српско пољ. друштво у бр. 5 стр. 133. — Стечај за израду прак-

тичне поуке „О убрету, ђубришту и ђубрењу“ у бр. 5 стр. 155. — Распис бр. 2 у бр. 5 стр. 139. — Распис у бр. 3 у бр. 5 стр. 139. — Распис бр. 4 у бр. 5 стр. 139. — Годишњи извештај Управног и Надзорног одбора Српског пољ. друштва готов је у бр. 6 стр. 173. — Повлашћена вожња за 64 годишњи збор С. п. д. у бр. 6 стр. 190. — Распис бр. 5 у бр. 6 стр. 190. — Распис бр. 6 у бр. 6 стр. 190. — Распис бр. 7 у бр. 8 стр. 253. — Распис бр. 8 у бр. 8 стр. 254. — Распис бр. 9 у бр. 8 стр. 254. — Ценовник сезонских справа у бр. 8 стр. 225. — Распис бр. 10 у бр. 9 стр. 285. — Сарадницима Тежака и Календара у бр. 10 стр. 314. — Кредити пољопривредницима у бр. 11 стр. 337. — Распис бр. 11 у бр. 10 стр. 318. — Распис бр. 12 у бр. 12 стр. 382. — Распис бр. 13 у бр. 12 стр. 383. — Записник 64 редовног годишњег збора Српског пољ. друштва у бр. 12 стр. 414. — Ценовник сезонских потреба које Друштво продаје у бр. 16 стр. 526. — Распис бр. 14 у бр. 17 стр. 557. — Расписи бр. 15 и 16 у бр. 17 стр. 558. — Распис бр. 15 у бр. 18 стр. 585 и у бр. 19 стр. 621. — Распис бр. 17 у бр. 18 стр. 589. — Пољопривредним подружинама у бр. 22 стр. 718. — Распис бр. 18 у бр. 23 стр. 750. — Свима пољопривредним подружинама у бр. 24 стр. 781. — Пројекат нових правила Српског пољопривредног друштва готов је у бр. 24 стр. 782.

XXI. Записници Управног одбора Српског пољопривредног друштва

Извод	из	записника	52	седнице	у	бр.	1	стр.	25.
„	„	„	53	„	„	„	1	„	27
„	„	„	54	„	„	„	„	„	29
„	„	„	55	„	„	„	2	„	59
„	„	„	56	„	„	„	„	„	11
„	„	„	1	„	„	„	3	„	92
„	„	„	2	„	„	„	„	„	95
„	„	„	3	„	„	„	4	„	124
„	„	„	4	„	„	„	„	„	125
„	„	„	5	„	„	„	5	„	126
„	„	„	6	„	„	„	„	„	157
„	„	„	7	„	„	„	7	„	220
„	„	„	8	„	„	„	„	„	221
„	„	„	9	„	„	„	8	„	250
„	„	„	10	„	„	„	„	„	252
„	„	„	11	„	„	„	10	„	315
„	„	„	12	„	„	„	„	„	316
„	„	„	13	„	„	„	11	„	345
„	„	„	14	„	„	„	„	„	347

Извод	из	записника	52	седнице	у	бр.	1	стр.	25.
„	„	„	15	„	„	„	12	„	348
„	„	„	16	„	„	„	12	„	377
„	„	„	17	„	„	„	„	„	379
„	„	„	18	„	„	„	„	„	381
„	„	„	19	„	„	„	13	„	408
„	„	„	20	„	„	„	„	„	409
„	„	„	21	„	„	„	„	„	411
„	„	„	21	„	„	„	„	„	413
„	„	„	23	„	„	„	14	„	459
„	„	„	24	„	„	„	„	„	460
„	„	„	25	„	„	„	16	„	523
„	„	„	26	„	„	„	„	„	524
„	„	„	27	„	„	„	17	„	555
„	„	„	28	„	„	„	„	„	555
„	„	„	29	„	„	„	„	„	556
„	„	„	30	„	„	„	„	„	557
„	„	„	31	„	„	„	18	„	586
„	„	„	32	„	„	„	18	„	586
„	„	„	33	„	„	„	„	„	587
„	„	„	34	„	„	„	„	„	588
„	„	„	35	„	„	„	20	„	648
„	„	„	36	„	„	„	„	„	650
„	„	„	37	„	„	„	„	„	651

Записник комеморативне седнице поводом изненадне смрти претседника Управног и Надзорног одбора Мирка Миљковића у бр. 20 стр. 652.

Извод	из	записника	38	седнице	у	бр.	21	стр.	662
„	„	„	39	„	„	„	„	„	683
„	„	„	40	„	„	„	„	„	685
„	„	„	41	„	„	„	22	„	715
„	„	„	42	„	„	„	„	„	716
„	„	„	43	„	„	„	„	„	718
„	„	„	44	„	„	„	23	„	746
„	„	„	45	„	„	„	„	„	747
„	„	„	46	„	„	„	„	„	748

XXII. Разно

Увођење пчеловодства у наша сељачка газдинства у бр. 1 стр. 15. — Наше тежње и задаци у бр. 1 стр. 18. — Како оснажити домаћу радиност на селу у бр. 4 стр. 112. — Једна корисна екскурзија у бр. 6 стр. 174. — Екскурзија чланова Пољопривредне подружине у Петровцу на Млави у бр. 6 стр. 178. — Рационално грађење пољопривредних зграда у бр. 7 стр. 218. — О потреби предрачуна и плана у пољопривреди

у бр. 11 стр. 340. — Зашто свака девојка треба да сврши течај за сеоске домаћице у бр. 11 стр. 344. — Треба да мислимо на зимницу у бр. 17 стр. 551. — Кредити пољопривредницима у бр. 18 стр. 583. — Значај подизања силоса за наше воћарство у бр. 19 стр. 609 — Каква треба да буде исхрана нашег села у бр. 21 стр. 668.

XXIII. Слике

Примери пуловера за мушкарце у бр. 1 стр. 20. — Са пољопр. изложбе у Мионици (крмача) у бр. 2 стр. 57. — Са пољопр. изложбе у Мионици (2 бика) у бр. 2 стр. 57. — Са пољопр. изложбе у Мионици (1 бик) у бр. 2 стр. 58. — Са пољ. изложбе у Мионици (1 бик) у бр. 2 стр. 58. — Нераст „Мангалица" од 10 месеци у бр. 4 стр. 102. — Са течаја из домаће радиности у с. Луковици — учитељица са ученицама у бр. 4 стр. 113. — Јевтин покривач за кухињско посуђе у бр. 5 стр. 149 — Цепљење свиња једног напредног сточара у бр. 6 стр. 166. — Учесници екскурзије при поласку из Петровца на Млави у бр. 6 стр. 179. — Са годишње скупштине Подружине у Ваљеву — говор Др. Радосављевића у бр. 6 стр. 183. — Са годишње скупштине Подружине у Ваљеву — учесници у бр. 6 стр. 184. — Г. Др. Митровић говори на скупштини у Параћину у бр. 6 стр. 186. — Један део учесника на скупштини Подружине у Параћину у бр. 6 стр. 186. — Арсеније Ристивојевић у бр. 6 стр. 188. — Слушаоци на предавању Пољопривредне подружине у Ваљеву у бр. 7 стр. 217. — Група слушалаца на предавању Пољопр. подружине у Ваљеву у бр 7 стр. 217 — Шљивак без лишћа због „рђе" у бр. 8 стр. 234. — Шљивак други пут листао у бр. 8 стр. 235. — Репичина буба у бр. 8 стр. 238. — Цепне марамице у бр. 8 стр. 244. — Милисав Станојловић из Петровца у бр. 8 стр. 247. — Управа Подружине из Ражња у бр. 9 стр. 279. — Пројекат Подружинског дома у Чачку у бр. 10 стр. 312. — Коврџавост лишћа брескве у бр. 11 стр. 327. — Посуђе за компот у бр. 11 стр. 338. — Аутоклав за стерилисање пуних тегли у бр. 11 стр. 339. — Радови домаћичког течаја у Бањи — Аранђеловац у бр. 11 стр. 344. — Курсисти течаја Подружине Ниш у бр. 12 стр. 374. — Изглед болесних пилића у бр. 13 стр. 387. — Цртеж искоришћавања пашњака у бр. 13 стр. 390. — Младен Кодић у бр. 13 стр. 405. — Курсисти калемарског течаја у Белој Паланци у бр. 13 стр. 406. — Ђубриште у бр. 14 стр. 439. — Ђубриште — пресек у бр 14 стр. 440. — Ђубриште — од глине у бр. 14 стр. 441. — Ранице на вимену у бр. 14 стр. 448. — Сађење шпаргле у бр. 15 стр. 483. — Банкови са шпарглом у бр. 15 стр. 484. — Шпарглињак после бербе у бр. 15 стр. 485. — Бечка шпаргла у бр. 15 стр. 486. — Жигна стабљикова оса у бр.

16 стр. 504. — Црвени ветар код свиња у бр. 17 стр. 543. — Девојке из Бранковине у бр. 17 стр. 553. — Сељанчица у народној ношњи — Бранковина у бр. 17 стр. 554. — † Мирко Миљковић у бр. 19 стр. 595. — Берба малина код Ваљева у бр. 19 стр. 619. — Рам за малине у бр. 19 стр. 619. — Рам за малине мањи — у бр. 19 стр. 620. — Пресађивање старије воћке у бр. 21 стр. 623. — Ученице Домаћичке школе из Прњиловице у бр. 21 стр. 672. — Ученице Домаћичке школе из Прњиловице на раду у бр. 21 стр. 673. — Учесници курса у Петровцу на Млави у бр. 21 стр. 677. — Пољопривредници-бициклисти у бр. 21 стр. 679. — М. Петровић у своме винограду у бр. 21 стр. 680. — † Раша Павловић у бр. 21 стр. 681. — Ткачки ћилимарски течај у Сопоту у бр. 22 стр. 713. — Нови дом Српског пољ. друштва у бр. 23 стр. 722- — Претседник г. Др. Митровић пали славску свећу у бр. 23 стр. 725. — Сечење колача у бр. 23 стр. 724. — Делегати и гости у бр. 23 стр. 725. — Управни одбор и гости у бр. 23 стр. 726. — Група гостију у бр. 23 стр. 727. — Гуске у кавезима за гојење у бр. 23 стр. 735. — Принудно храњење живине у бр. 23 стр. 736. — Левак за кључање у бр. 23 стр. 737 — Слушаоци предавања у Прасковчи у бр. 23 стр. 741. — Слушаоци предавања у Брањини у бр. 23 стр. 742. — Курсисти калемарског течаја у Ћуприји у бр. 23 стр. 744. — Напајање стоке у бр. 24. стр. 762. — Курсисти у Истоку у бр. 24 стр. 773. — Курсисти са наставницима у Истоку, у бр. 24 стр. 774. — Курсисти са управом Пољопр. подружине у Цариброду, у бр. 24. стр. 778.

XXIV. Огласи

Херсан чај у бр. 1 стр. 32, у бр. 2 стр. 64, у бр. 3 стр. 96, у бр. 4 стр. 127. Мајнел и Херолд у бр. 1 стр. 32, у бр. 2 стр. 64, у бр. 5 стр. 139, у бр. 7 стр. 223, у бр. 9 стр. 286, у бр. 13 стр. 432, у бр. 15 стр. 495, у бр. 17 стр. 559, у бр. 21 стр. 686, у бр. 22 стр. 719, у бр. 23 стр. 752, у бр. 24 стр. 782. Митри патент прскалице у бр. 1 стр. 32, у бр. 3 стр. 96, у бр. 4 стр. 127, у бр. 5 стр. 140, у бр. 6 стр. 191, у бр. 7 стр. 224, у бр. 8 стр. 256. у бр. 9 стр. 288, у бр. 10 стр. 320, у бр. 11 стр. 352, „Митри казан“ у бр. 15 стр. 495, у бр. 16 стр. 527, у бр. 17 стр. 559, у бр. 18 стр. 590, у бр. 19 стр. 622, у бр. 21 стр. 687, у бр. 22 стр. 720, у бр. 23 стр. 751 и у бр. 24 стр. 783. Позив на претплату на Тежак у бр. 1 стр. 32. Воћни расадник Ириг Срем — нуди резнице америчке лозе у бр. 2 стр. 64. М. Зечевић нуди књигу „Гајење ораха“ у бр. 4 стр. 127. „Бата“ гумена обућа у бр. 4 стр. 128, у бр. 6 стр. 192, чизме у бр. 21 стр. 688 и у бр. 24 стр. 784 (чувајте здравље). Милан Лазаревић Београд продаје филтре и казане у бр. 5 стр. 140, у бр. 6

стр. 191. Морава прскалице — Александровац пож. у бр. 7 стр. 224, у бр. 8 стр. 256, у бр. 9 стр. 288. Кнези Петар Н. Сад — нуди пољопривредне справе марке „Бик“ у бр. 9 стр. 286, у бр. 10 стр. 330, у бр. 13 стр. 433, у бр. 15 стр. 495, у бр. 17 стр. 559. „Зорка“ продаје плави камен и др. препарате у бр. 9 стр. 287, у бр. 10 стр. 319, у бр. 11 стр. 351, у бр. 12 стр. 384, у бр. 13 стр. 481, у бр. 15 стр. 528, у бр. 17 стр. 560, у бр. 18 стр. 591 и 592, у бр. 19 стр. 623 и 624, у бр. 20 стр. 655 и 656. Пољопривредна подружина Чачак нуди косачицу у бр. 10 стр. 320. „Воћари и виногради“ Добрун „Вишеград“ у бр. 13 стр. 432, у бр. 23 стр. 752, у бр. 24 стр. 783. „Биљана“ продаје разне препарате у бр. 14 стр. 464, у бр. 15 стр. 494, у бр. 16 стр. 507. „Радиосан“ Загреб продаје Нипакомбин А II у бр. 17 стр. 558, у бр. 18 стр. 590, у бр. 19 стр. 622. Семе озимих усева продаје Државно добро Беље у бр. 18 стр. 590, у бр. 19 стр. 622, у бр. 20 стр. 654. Тражи баштована Милош Бекић Батајница у бр. 20 стр. 654, у бр. 21 стр. 686. „Церетан“ продаје Српско пољопр. друштво у бр. 20 стр. 654, у бр. 21 стр. 687, у бр. 22 стр. 720, у бр. 23 стр. 751. Продаја поседа — Хасан Шаканчић Зворник у бр. 21 стр. 686. „Башта“ на продају у бр. 22 стр. 719. Лозне калемове продаје приватни расадник из Д. Шаторње у бр. 23 стр. 752.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

ОСНОВАНО 1869 ГОДИНЕ

Београд у сопственом дому у улици Адмирала Гепрата 64
Телефон канцеларије 20-302, а стоваришта 27-702-
Рачун поштанске штедионице 50-350, п. фах 878.

Подружине Српског пољопривредног друштва за своје чланове добијају **бескаматне** позајмице у пољопривредним справама, алату, семену и другом материјалу.

Чланови подружина плаћају годишњу чланарину само 25 динара а **бесплатно примају** поучни друштвени часопис **Тежак и Пољопривредни календар.**

Српско пољопривредно друштво је **главна пољопривредна књижара** у Србији са најодабранијим поучним пољопривредним књигама.

Пољопривредници, тражите бесплатно правила и упутства за оснивање пољопривредних подружина и набављајте све справе и потребе од Српског пољопривредног друштва. Оснивајте пољопривредне књижнице и читаонице и читајте поучне пољопривредне књиге и листове.

Универзитетска библиотека
Београд

П ШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 1 Београд, 1 ЈАНУАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђ. Ђорђевић*: — Вредност стајског ђубрива.

Марјан Ферјанчић: — Метиљавост.

Ing. *Драг. Стојановић*: — Од чега зависи чување воћних плодова зими.

Ing. *Вукашин Тоскић*: — Справљање ракије клековаче.

Dr *М. З. Влајинац* и Ing. *Милан Кришшоф*: — Увођење књиговодства у наше сељачко газдинство.

Наталија Ђуровић: — Из домаћинства: Наше тежње и задаци.

Питања и одговори.

М. Н. Лолић: — † Богдан Димитријевић.

Вучење згодитака 2½% ренте ратне штете.

Извод из записника У. о. Срп. пол. друштва.

Конкурси: За пријем благајника и 2 чин. приправника Срп. пољ. друштва.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 50.360. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702

Вредност стајског ђубрива

Много је пута до сада писано у Тежаку о стајском ђубрету; истицана његова важност и значај као ђубрета за ђубрење земљишта и изношене његове особине. Неће бити на одмет да се опет пише о овом важном и најбољем ђубрету, јер је оно у поређењу с осталим ђубривима незаменљиво. Важност и значај стајског ђубрета на првом месту је у томе, што се њиме уносе у земљиште све хранљиве материје потребне биљкама, а затим што оно утиче на поправљање свих особина земљишта — нарочито физичких. У овом чланку изнећемо укратко све користи које пружа стајско ђубре при ђубрењу земљишта.

Стајско ђубре, као што смо напред напоменули садржи све хранљиве материје потребне биљкама. Стога се при ђубрењу земљишта стајским ђубретом уносе сви хранљиви састојци, услед чега се плодност земљишта повећава. Истина, хранљиве материје у стајском ђубрету нису у таквом стању, да их биљке могу одмах искористити, али ипак за кратко време по ђубрењу знатан део прелази у подесно стање за усисавање. Особина стајског ђубрета, да у њему хранљиве материје нису у подесном стању за усисавање, утиче, да се његово дејство протеже кроз дуже време. Отуда стајско ђубре може дејствовати неколико година. Да ли ће стајско ђубре дејствовати дуже или краће време зависи још од стања његове згорелости и затим од особина земљишта. Уколико је стајско ђубре више згорело, утолико брже дејствује, али краће време, и обратно. Што се пак тиче утицаја особина земљишта на дужину дејства стајског ђубрета, на лакшим и растреситијим земљиштима, због бржег разлагања, стајско ђубре краће време дејствује, а на тешким дуже. Отуда се и препоручује, да се лакша и растреситија земљишта ђубре стајским ђубретом чешће — сваке 2—3 године, али са мањим количинама, а тешка ређе — сваке 4—5 године, али са већим количинама.

Друга корист коју пружа стајско ђубре састоји се у томе, што оно утиче на поправљање физичких

особина земљишта. У овом погледу стајско ђубре је незаменљиво. Професор Римкер за стајско ђубре каже: „Да стајско ђубре треба сматрати не само као материјал, којим се врши ђубрење земљишта, већ и као најбоље средство, којим се може постићи темељно и трајно побољшавање особина земљишта". Како стајско ђубре поправља физичке особине земљишта? Поправљање физичких особина земљишта стајским ђубретом постиже се органским материјама које оно садржи. Органске материје стајског ђубрета при ђубрењу земљишта прожимају земљишне честице услед чега се оне размичу, те земљиште постаје растреситије. Због тога тешња и збијена земљишта после правилног и повременог ђубрења стајским ђубретом, постају из године у годину растреситија. Али органска материја стајског ђубрета има и супротне особине, наиме не само да повећава растреситост земљишта, већ и да земљишне честице везује. Отуда лака и песковита земљишта при ђубрењу стајским ђубретом постају везанија.

Али корисно дејство стајског ђубрета не ограничава се само на физичким особинама земљишта, већ преко ових показује се и на воденим својствима земљишта као и на топлотним особинама. Чим се поправе физичке особине земљишта, одмах се поправљају и водена својства његова, као и топлотне особине. У земљиштима добрих физичких особина влага се правилно регулише, те ова земљишта не могу никад да пате у толикој мери од претеране влаге, нити суше. Сама ова чињеница утиче и на топлотне особине, јер су оцедније земљишта увек топлија од влажних. Посебно пак стајско ђубре утиче на поправљање топлотних особина земљишта тиме, што органска материја, као материја мрке или црне боје, боље упија сунчеве топлотне зракове, те се и земљиште брже и боље загрева.

Најзад стајско ђубре побољшава и микробиолошке особине земљишта. Другим речима, стајским ђубретом уноси се у земљиште мноштво корисних микроорганизама (бактерија) — сићушних, голим оком невидљивих живих бића. Улога бактерија у земљишту

је врло велика; без њих се стварање хране за биљке не може замислити. Под утицајем бактерија врши се разлагање органских материја; претварање органског азота у минерални (нитрификација); неке од њих везују слободан ваздушни азот, те тако обогаћавају земљиште овим неопходним за биљке састојком. Поред овога бактерије врше у земљишту још многобројне корисне радње.

Из свега до сада реченог видимо да стајско ђубре показује у земљишту многобројна корисна дејства, као ниједно друго ђубре. Стога стајско ђубре треба чувати, неговати, поклањати му пажњу у сваком погледу. Сваки, па и најмањи труд уложен око стајског ђубрета, биће обилатно награђен повећаним жетвеним приносима.

инж. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Метиљавост

Метиљавост јесте једна одавно позната болест — говори се да потиче од још пре 650 година—која наноси нашој привреди свакогодишње силне губитке, на срећу из године у годину све мање, благодарећи ефикасним лековима, који нам стоје на расположењу за затирање те болести.

Појављује се у првом реду код оваца и говеда, наступа и код коза и свиња, само ређе. Веома су ретки случајеви појаве метиља код коња, магарца, бивола, јелена, срна, камила, паса, мачака, питомих и дивљих зечева итд. Код човека готово никако.

Узрочник ове опаке болести МЕТИЉ има изглед једног пљоснатог црвића у виду листа, дужине 20—40 мм., и 8—13 мм. ширине. На предњем узаном делу свога трупа поседује метиљ мали отвор, који служи за сисање, даље доле на трбуху други, само већи. Метиљ је боје затворено сиве или зелено сиве.

Има и друга врста метиља, која напада наше домаће животиње. Он је тањи од првога и има облик

ланцете. Дужина му је 8—10 мм. и једва 1.5—3 мм. широк. Боје је црвене.

Поред ова два метиља има још неколико врсти али они не долазе за нас у обзир, пошто се не појављује код наших домаћих животиња.

Стока се зарази на следећи начин: мала јаја од метиља долазе са балегом заражених животиња на поље. Ако падну на погодно земљиште то јест на довољно влажно и топло, или у баруштине или потоке са слабим отицањем воде или пак на водоплавно земљиште излежу се из јаја после 3—6 недеља мали црвићи-ларве, који су снабдевени малим трепетљикама, које им служе за кретање. Ове се ларве онда завуку у неку врсту ситних пужића да би се тамо даље развијале. Не успе ли ларва да се увуче у једног од тих водених пужића осуђена је на пропаст.

Ларве се у пужићима промене неколико пута и оставе свога домаћина тек када су потпуно зреле.

Долазећи тако у воду крећу се по води извесно време, али се већ после неколико сати савијају у клупче у виду чауре и залепе се помоћу, једне смесе, коју саме луче за разне растиње у води. Интересантно је напоменути, да се из једног самог јајета могу развити и до 1000 комада метиља. Онда није никакво чудо, да је ова болест толико распрострањена.

У моменту када ове чауре долазе у стомак или црева наших домаћих животиња, било храном било водом излежу се из њих млади метиљи. Одавде путују даље у жучне канале — жучоводе — у јетру и у току од 2—3 месеца постигну своју полну зрелост и могућност лежања јаја. У јетри могу да се задрже чак 3—5 година. Обично бораве у јетри свега годину дана, када прелазе у црева где лежу јаја, која онда са изметима излазе напоље.

Из тога се јасно види да се здраве животиње не могу заразити од болесних директно без посредништва пужића.

Ширењу заразе погодује у првом реду водоплавно земљиште. Зараза се у већем степену појављује у кишним, влажним годинама.

Први знаци оболења од метиља примећују се на болеснику на јесен. Болесник показује знакове малаксалости и лаке упале јетре са смањеним апетитом, час пролив, час затвор, вуна губи свој сјај и отпада. Доцније у току зиме појављује се малокрвност и мршављење, на пролеће примећују се на болеснику тестасти отоци испод гуше и знаци водене болести. Од прилике од маја до јуна месеца наступа извесно побољшање, када почиње избацивање метиља кроз црева на поље.

Код парања лешева примећујемо сразмерно количини метиља разне анатомске промене на унутрашњим органима. Чим више метиља тим упадљивије су промене. У лакшим случајевима наилазимо само на промене на жучоводима, док у тежим случајевима страдају и жучна бешика и ткиво јетре. Није редак случај да једна јетра оваца садржи до 1000 комада метиља, код говеда је број метиља још већи, па прекорачи који пут и 2000.

Јетра је при томе увећана и 2—3 пута тежа од нормале. Жучоводи одебљани и проширени, напуњени прљавом масом у којој се налазе одрасли метиљи. Услед јаког напада метиља може ткиво јетре потпуно атрофирати.

Постојање метиљавости да се најсигурније и на време утврдити прегледом балеге болесника на јаја метиља под микроскопом.

На основи статистичких података са разних клаоница утврђено је, да се метиљ појављује код наших домаћих животиња у следећој размери:

код оваца	72%
код волова	19%
код крава	13.3%
код бикова	10%
код свиња	0.2.%

Најефикаснији начин спречавања и затирања ове опаке болести састојао би се у томе, да сву своју пажњу обратимо на уништавање водених пужића, без којих се метиљ не може даље развијати. Раствор пла-

вог камена — модре галице — 1: 100,000 довољан је да пужиће уништи. Према томе требало би пре пуштања стоке на пашу заражене или сумњиве пашњаке попрскати горе назначеним раствором. Зелена галица, пошто је мало отровна била би још прикладнија у предње сврхе. И раствор кухињске или сточне соли — 0.5% — чине своје. Природни непријатељи ових пужића јесу гуске, пловке па и жабе. Мелиорирање, исушење подводних и водоплавних земљишта такође су за препоруку.

Лековитих средстава има безброј. Као најуспешније важи данас дистол. Даје се овцама и козама 2 дозе од 1—3 гр. по браву, говедима 2 дозе од 3—6 гр. Свакој дози приложен је упут. Дистол може се давати и бременој стоци; ослабелој стоци даје се половина одређене количине дистола. Лек увек давати пре храњења. Код болесника, код којих је већ наступила водена болест лек више не помаже.

Код нас се поред Дистола употребљава са одличним успехом један нов препарат, домаће производње т.зв. Метиљин, који је исто тако лековит као и Дистол и много јевтинији.[1])

Пуштен је у промет у капсулама. Метиљавим овцама и козама, које су лакше од 45 килограма даје се ујутру на празан стомак свега једна капсула. Три сата после тога може се болесник нахранити и напојити. Ако је овца или коза тежа од 45 килограма онда се даје наједанпут 2 капсуле. Лечење траје само један дан и кошта за једног болесника 5 односно 10 динара.

Пре давања потребно је капсуле умочити у воду или зејтин, да постану клизаве, како би их болесник могао лакше прогутати.

У циљу предохране не би требало стоку пуштати на пашу на заражене, сумњиве, влажне и подводне пашњаке. Ово важи нарочито за јаганце и годишњаке. Ако је паша сумњива онда стоци давати пре пуштања на пашу довољно соли.

М. Ферјанчић

Допуна: [1]) Већ неколико година постоје неколико одличних препарата којима се успешно лечи метиљавост код стоке. Добра страна свију ових препарата јесте што је њихова употреба веома лака и сточар може сам да врши лечење своје стоке. Рђава страна ових препарата јесте то, што су по цени били неприступачни нашим сточарима. Знамо да је за лечење једног говечета требало издати за зрна по неколико десетина динара; лечење оваца било је исто тако доста скупо за сиромашније сточаре.

У најновије време у овом погледу доживели смо велики напредак. Прокрчен је пут леку против метиљавости који се производи у државној режији, који је одличан а по цени свима приступачан. Овај лек се зове „противметил" а производи га Ветеринарска експериментална станица Министарства пољопривреде у Загребу. Лек се може добити преко здравствених или набављачких задруга, односно преко Савеза здравствених задруга и Главне земљорадничке набављачке задруге у Београду. Цена леку за задруге за овце јесте 0.50 динара за 1 зрно. Једно зрно довољно је за лечење једне овце. Лек за говеда кошта 2.25 по зрну, а једно зрно се даје на 60 кгр живе мере говечета (н. пр. тешко 300 кгр добија 6 зрна.)

А. Б.

Од чега зависи чување воћних плодова зими

За време чувања воћа у току зиме, под извесним околностима, у њему се врше неке штетне промене, које му знатно смањују квалитет или изазивају његово труљење и пропадање. Те промене могу бити само наставак оних промена које се врше у сваком плоду још док се налази на дрвету (испуштање угљендиоксида — дисање, губљење сувишне воде — транспирација) или су изазване утицајем врло ситних живих бића, гљивица и бактерија. Њихово штетно дејство зависи од више чинилаца који су тесно везани један с другим

и на које морамо да обратимо највећу пажњу, јер запостављање ма ког од њих, може нанети велику штету.

Овде ћемо скренути пажњу само на оне најважније чиниоце, који имају највише утицаја на дужину чувања воћа. То су: 1) нега воћака у току лета; 2) начин бербе; 3) пренос воћа; 4) одаје за чување воћа — воћарници, воћна складишта.

Нега воћака у току лета. Воћке су изложене нападима многих болести и штеточина, које у великој мери умањују њихову животну снагу. Ма који део да оболи: корен, стабло или лишће, изазива већи или мањи поремећај у свима радњама које се врше у једној воћки, што има за последицу слабљење целе воћке, а у извесним случајевима, када су напади велики и чести, њено делимично или потпуно сушење. Природно је да оболеле воћке никада нису у стању да дају плодове онаквог квалитета какве дају здраве. Ако су још и плодови нападнути они поред тога што много губе од своје вредности, обично за време зимског чувања, за дуже или краће време, што зависи од то плоте и влажности, пропадну. То долази отуда, што гљивице које изазивају њихово обољење, налазећи се у повољним приликама, продужавају своје развиће, а самим тим и свој штетан рад. Код неких болести са оболелих плодова зараза се врло лако преноси на суседне здраве, те на тај начин сви плодови у једном воћном складишту за кратко време могу бити упропашћени.

Имајући у виду штету коју воћкама наносе болести и штеточине, морамо још у току лета предузети све потребне мере, како би се онемогућила њихова појава. Ако нам је то из ма којих било узрока онемогућено, онда обратити пажњу да у воћарник дођу само потпуно здрави, добро зрели (недовољно зрели или презрели плодови тешко се чувају), и неозлеђени плодови; сви они ма и са најмањом озледом или знацима болести морају бити одвојени и што пре употребљени.

Начин бербе. Берба се мора вршити најпажљивије како би се плодови што мање убили и озледили. Јер

плодови чија је покожица и најмање повређења или је месо убијено, убрзо постају плен разних гљивица и бактерија. Због тога је потребно бербу вршити руком или нарочитим справама, а не као што то многи раде, да се млате или тресу. Код таквог начина брања, поред тога што се плодови много озлеђују, поломи се и разрањави велики број грана. Тада у њих врло лако продиру разне гљивице које ће раније или доцније да изазову њихово сушење.

Пренос воћа. Пренос воћа треба вршити што пажљивије, нарочито ако се врши на већа растојања. Воће мора бити што боље упаковано како би се избегле и најмање озледе.

Нарочито треба бити обазрив код преноса воћа после вађења из воћарника, јер дотле притајени живот гљивица и бактерија, на вишој температури и већој влажности, одједном постаје активнији, те могу да нанесу велику штету.

Воћарници, воћна складишта. Од свих до сада наведених чинилаца, на дужину чувања плодова, највећи значај имају одељења за њихов смештај — воћарници, воћна складишта.

Сваки воћарник мора бити тако удешен да се могу лако да створе сви они услови који неповољно утичу на ширење гљивица и бактерија. Код нас се ретко где они специјално подижу, већ се обично воће оставља у подруме, таване и др. споредне просторије, без обзира на то, да ли су они за ту сврху подесни или не.

Добар воћарник треба да испуни следеће услове: 1) да се добро проветрава; 2) да се у њему лако одржава одређена температура и влажност и да непосредно не пада сунчана светлост.

Проветравање је потребно да би увек било довољно свежег ваздуха. У случају да се ваздух тешко обнавља, дисањем плодова и испуштањем воде, нагомилава се велика количина угљен диоксида и водене паре који штетно утичу на чување воћа.

Топлота и влажност играју највећу улогу код чувања воћа. Ако се топлота спусти испод нуле, плодови измрзну што је врло штетна појава, јер они после одмрзњавања никада не могу да достигну првобитни квалитет. Исто тако и висока температура штетно утиче, јер се тада потпомаже развиће појединих гљивица и бактерија а на њој је и дисање и транспирација повећана.

Што се тиче влажности, мала влажност омогућава губљење велике количине воде те се плодови смежурају, губе у тежини а самим тим и у квалитету; велика пак влажност повољно утиче на развиће гљивица и бактерија.

Као што видимо утицај температуре и влажности на чување воћа је двојак: с једне стране ниска температура и мала влажност неповољно утичу јер изазивају смрзњавање и смежуравање плодова; с друге пак стране, висока температура и велика влажност повољно утичу на развиће великог броја гљивица и бактерија, које су главни узрочници пропадања воћа.

Зато је потребно да температура и влажност буду такви, да се рад гљивица и бактерија као и дисање и транспирација што више онемогући. То ћемо постићи на тај начин, што ћемо температуру одржавати стално између 0° и 5° С., а влажност ваздуха 60—75%.

Сунчана светлост не сме ниуком случају да непосредно пада на плодове, јер тада потпомаже дисање и испаравање воде, те на тај начин може да нанесе осетне штете. Она треба да буде сведена на најмању меру, и то само одбијена (дифузна) а не непосредна (директна).

Ing. **Драгомир Стојановић**

Љубљански велесајам одржаће у 1938 години две своје приредбе, којима ће бити покровитељ Њ. Вел. Краљ Петар II. Пролетњи велесајам биће од 4 до 13 јуна. На том велесајму учествоваће све важне гране индустрије и занатства, а прикључена ће бити велесајму специјална изложба цеста. Јесењи велесајам пада у време од 1 до 12 септембра, а обухваћаће више специјалних изложаба из подручја привреде и културе.

Справљање ракије клековаче

Г. Јов. Ђукановић виноградар из Куманова пише Уредништву „Тежака“ следеће: Како нисам вичан у печењу ракије клековаче а желео бих исту справити, молим Уредништво за обавештење, писмено или преко листа, на који би најпрактичнији начин могао исту справити.

Клека, смрека или већа је шиб или мало дрво чије је ботаничко име Juniperus communis. Раширена је скоро по свим брдским местима код нас у мањој мери. Налази се растурена између осталог шумског дрвећа а и у засебним шумарцима званим клечак. У Јужној Србији расту неке њене одлике које су веће, грмоликог облика. Раније, док је исте било више, често се употребљавала за виноградарско коље, — притке па и данас се налазе ма да врло ретко. Услед нарочитих материја, смоле и др. притке у виду облица, са којих се скине кора, могу да трају 20 и више година. Дрво носи једну врсту плода, који има изглед бобице, док је ботанички у ствари измењена — месната шишарка. Зрео плод има затворену плаву па чак и црну боју и назива се: клекиња, смрекиња, већа, боровница итд.

Плод, назовимо га клекиња, поред воде, шећера садржи танина, смоле и етерног, миришљавог уља које даје клекињи специјалан мирис и укус. Услед таквог састава клекиње су се употребљавале па и данас се употребљавају у домаћем лекарству за разне лекове, за кађење и др. а нарочито за справљање разних напитака: водњика, сок, ликер, вино и ракија.

Познато је да се и код нас нарочито у градовима троши знатна количина ракије под именом клековаче. То име требало би да означи ракију, која је добијена, произведена искључиво од клекиња, као што би шљивовица требала да означава ракију од шљива, комовица ракију од комине ит.д. Међутим како се често под шљивовицом или комовицом пије ракија, која није чист производ шљива и комине, још чешће се под именом клековаче пије ракија, која нији искључиво производ клекиње.

Клековача се производи у мањој мери и у Немачкој, Румунији, Мађарској, Аустрији и др. али је највише позната у нашој земљи и потиче поглавито из планинских крајева западне Србије, око Ужице и других места.

За производњу клековаче могу се употребити свеже добро сазреле клекиње, поготову ако се клековача справља тамо, где се клекиње скупљају. Често се пак клекиње суше, па се такве продају за производњу клековаче. Тако осушене клекиње садрже 10—20% воде, 80—90% суве материје, у којој се налази 12—30% шећера, знатна количина танина, смоле и просечно 1% етерног уља, које има специјалан мирис клеке.

Свеже клекиње се изгњече, измуљају, тј. протворе се у кљук, који треба да преври. Због великог садржаја танина, смоле и етеричног уља клекиње тешко превиру и кад су свеже, а поготову кад су сушене. Осушене пак клекиње морају се потопити у воду. Бобице — клекиње се изгњече — измуљају, па се дода толико чисте, најбоље би било дестилисане воде да се добије густ кљук, који се ипак може кретати у суду. Обично се на 1 кгр. сувих клекиња додаје 2 литра воде. Боље је да се употреби млака вода. Кљук се стави у неки суд, мање буре и слично.

Било да је кљук справљен од свежих или сувих клекиња, треба предузети све што је потребно да исти преври, пошто као што је поменуто тешко превире. На првом месту потребно је у бурету односно просторији, где је буре са кљуком смештено, одржавати температуру око 25°C. Ради бољег врења добро је да се дода нешто здравог свежег винског талога или селекционисаног винског квасца, а ради боље исхране самог квасца додаје се на 1 hl кљука око 40 грама амонијум сулфата.

Место да течност превире са клекињама, тј. у виду кљука, може се исти исцедити — испресовати па да сам сок превире. Клекиње се изгњече — измуљају, па се као што је поменуто, ако су суве успе млаке воде да у њој огрезну. Остави се да стоје дуже вре-

ме, па се течност оцеди, по могућству на малој преси — цедници. У добијени сок потопи се друга партија изгњечених клекиња, да се из њих извуче-екстрахира шећер, смола и уље. У онај остатак од цеђења—пресовања улије се опет млаке воде да извуче још нешто преосталих материја. Ово се може поновити и трећи пут. Најзад се сва течност одвоји цеђењем—пресовањем, стави се у један суд — буре и уз потребну температуру, додавање квасца и амонијум-сулфата, подвргне врењу.

Кад је извршено врење било кљука, било оцеђеног сока, врши се дестилација односно печење ракије клековаче. Прво се испече слаба ракија, па се иста препече. То би била права ракија клековача. Како је иста сувише миришљава, пре него што се слаба клековача препече, помеша се са којом другом слабом ракијом и тако се добије клековача блажијег и пријатнијег мириса и укуса.

Узима се да се од 100 кгр. сувих клекиња може добити око 11—30 литара праве клековаче од 45 вол% алкохола, односно од 18 гради, са којом се јачином клековача обично троши. Од 100 литара кљука узима се да се просечно добије око 3.5 литра клековаче горње јачине.

На горе описани начин справља се права клековача. Многи пак фалсификују - подражавају клековачу на разне начине. У једну слабију ракију комовицу, шљивовицу и др. потопи се нешто изгњечених клекиња остави извесно време па се ракија препече. Или се у љуту (препечену) ракију стави нешто клекиња. ракија се стави на топло место или на сунце те добије мирис клековаче, па се иста одвоји од клекиња. Неки опет приликом препецања ракије, ставе у цев, која спаја казан и тобарку, изгњечених клекиња те кроз њих пролази алкохолна пара и прими мирис клековаче. Најзад неки фалсификују - подражавају клековачу, додавањем у обичну љуту ракију есенцију од клекиња.

Поред ракије клековаче справља се и ликер. Обично се узме $\frac{1}{2}$—1 кгр. клекиња, згњече се и прелију са 8—10 литара добре препеченице. Дода се шећера према укусу и других зачина. Оставља се извесно време на топлом месту или на сунцу, па се ликер процеди и разлије у флаше.

инж. Вукашин Тоскић

Увођење књиговодства у наша сељачка газдинства

Испитивању сељачког газдовања поклања се данас у свима напреднијим земљама велика пажња. За непуних 40 година, колико је протекло од првих покушаја да се сељачка производња и потрошња подвргну сталном и систематском испитивању са гледишта економског, изграђена је у великом броју држава читава мрежа установа којима је стављена у дужност ова задаћа.

Југославија претставља засад још изузетак у овом погледу. Иако би можда било разумљиво, што се у земљи са заосталом пољопривредном техником главна пажња поклања њеном унапређивању, ипак се ничим не може правдати толико занемаривање пољопривредне економике, да је Југославија у погледу систематских економских испитивања своје пољопривреде на претпоследњем месту у Европи.

Благодарећи предусретљивости Министарсва пољопривреде, које је из свога буџета пренело у буџете Пољопривредно-шумарских факултета у Београду и Загребу, износе потребне за извођење поменутих испитивања у њиховом почетку, *Завод за пољопривредно газдовање у Београду одн. Земуну* у могућности је да већ ове године знатно прошири и употпуни свој досадањи рад заснован на анкети и да започне са увођењем *књиговодства* у наша сељачка газдинства.

Користи од пољопривредног књиговодства многоструке су. Оно, пре свега, знатно олакшава проналажење *рентабилнијег уређења газдинства*, јер пружа домаћину правилнију и потпунију слику о његовом газдовању и тиме га упозорава на многе недостатке које иначе не би запазио, као и на праву важност оних грана које су биле недовољно цењене или и потцењиване. Искуство је показало да се помоћу увођења књиговодства може осетно повећати рентабилност и оних газдинстава, која су већ пре овог увођења била врло добро уређена. Поред контроле пољопривредне производње, књиговодство омогућује и сталну *контролу потрошње* у до-

мањинству, а тиме и правилнију и кориснију употребу дохотка. За многа наша домаћинства ово питање није ниуколико мање важно од побољшања успеха саме пољопривредне производње.

Користи од књиговодства могу се још знатно повећати, ако се оно води преко нарочитих *завода за књиговодство*, који могу бити државни или се наслањити на неку пољопривредну организацију. Ови заводи преузимају на себе најтежи и најпипавији део посла у књиговодству, а то је *израда завршног рачуна*. Старају се даље да сва газдинства воде књиге по истим основним начелима, како би се резултати добивени са разних газдинстава могли лакше међу собом упоређивати. Завод може онда на крају године послати пољопривредницима не само податке о успеху њиховога газдовања, већ такође просечне податке и за остала газдинства њиховога краја, која газдују под приближно истим условима производње. Тиме се пољопривредницима даје могућност да *упоређују* своје газдовање са туђим, што им не само веома олакшава просуђивање сопственог газдовања, већ их управо нагони на размишљање и на тражење узрока своме недовољном успеху.

Поред све те важности књиговодства за појединa газдинства још је можда већа његова корист за пољопривредну *науку* и за практичну *аграрну политику*. То важи нарочито за државе као што је наша, где је сопствена пољопривредна наука тек у изграђивању, тако да се и поред великог напретка који је учињен за последњих 20 година, још увек у нашим пољопривредним школама у великој мери излажу научни резултати стечени у иностранству, који се много пута не могу применити на наше прилике. А читав низ аграрно-политичких мера не може се правилно решити или се при њиховом решавању не може поступити са довољном сигурношћу и одлучношћу, ако недостају и најосновнији подаци о сопственој пољопривреди и пољопривредницима.

Имајући у виду све поменуте чињенице, *Завод за пољопривредно газдовање* покушаће да у наша сељачка газдинства уведе такво књиговодство, које би за сељаке било просто и лако, а које би *Заводу* с једне стране обезбедило сталан надзор над начином бележења и омогућило му да сељаке упозорава на сваки недостатак у бележењу, а с друге стране пружило могућност пуног искоришћавања свих података у научне и аграрно-политичке сврхе. Ово књиговодство израчунава успех газдинства као целине (а не одвојено сваке појединe гране производње), и заснива се на слању месечних извештаја *Заводу*. Поред књиге инвентара, у коју се бележи само почетком и крајем године, добиће сваки сељак три рачунске књиге, и то: 1) за новчана *примања и издавања*. 2) *за биљне производе* и 3) *за стоку, сточне производе и рад*.

У ове књиге бележи се оловком истовремено на два листа помоћу хартије за копирање (индиго). Крајем месеца истргне се из сваке књиге горњи лист, стави у коверту са штампаном адресом *Завода* и преда на пошти, док доњи листови остају у књигама сељаку. У свакој књизи налазе се упутство за њено вођење, као и израђен пример, тако да и сваки писмени сељак може сам научити како треба бележити у ове књиге. Уколико би се пак са неког ужег подручја пријавио већи број сељака за вођење књига, и ако би се с њихове стране изразила жеља да им се одржи једнодневни течај из књиговодства; *Завод* ће и оваквим жељама излазити у сусрет, разуме се у границама својих могућности.

Споменуте књиге су штампане ћирилицом. Ако се међутим појави већа тражња за књигама у латиници, припремиће се и такве за наредну годину. Даваће се *бесплатно* свима пољопривредницима који се пријаве за вођење књига преко *Завода*. Све трошкове око *поштарине* сноситиће такође *Завод*, тако да сами сељаци не би имали никаквих трошкова с овим књиговодством.

Књиговодствена година почела би 1 марта 1938 г. Наредних година узимаће се за почетак бележења, поред 1 марта, још и 1 фебруара, који је подеснији за крајеве у којима се већ у току фебруара почињу изводити пољски радови у већем обиму.

Главну тешкоћу при завођењу свога књиговодства представљаће свакако, неповерење и страх понеких сељака да једну државну установу, па макар то био и Завод Пољопривредно-шумарског факултета, обавештавају о свему што се догађа на њиховом газдинству. Међутим, такво неповерење било би у сваком случају неоправдано, јер Завод као саставни део Универзитета — највише просветне и научне установе, нема никаквих задатака ни тежња сем оних на које је напред указано. Сви подаци које Завод буде прикупио, употребиће се једино искључиво у општу корист пољопривреде и пољопривредника а никад, ни у ком случају, на њихову штету.

Зато Завод за пољопривредно газдовање позива све сељаке који су вољни да воде поменуто књиговодство, да се јаве *Заводу за пољопривредно газдовање, Пољопривредно шумарски факултет — Земун*. У пријави треба да назначе своју тачну адресу и укупну величину свога газдинства.

Нека се јаве само они, који ће доиста водити белешке читаву годину дана, а не само на пр. до жетве или до којег другог већег посла. Рад око књиговодства није ни велик ни тежак, те стога нико не може имати оправданог разлога да

престане са бележењем пре навршене пуне године. А након тога рока може сваки известити Завод да ли жели да и даље води ово књиговодство.

У току фебруара послаће се пријављеним лицима потребне књиге и одржати, према могућностима Завода затражени течајеви.

Др. **Милан З. Влајинац**
Инж. **Милан Криштоф**

Из домаћинства:

Наше тежње и задаци

О целокупном сеоском газдовању води заједнички рачуна човек и жена, само човек има једне дужности, а жена друге, они обоје служе истоме циљу одржавању и унапређењу газдинства.

Човек је несумњиво глава породице и зато се он брине, да прибави средства за живот деци, жени и себи. Он се стара о орању, сејању, вршидби, косидби или уопште о обрађивању земље; затим се брине о плаћању порезе, о регулисању разних других обавеза према општини, бановини и држави.

Међутим жена на селу има друге дужности. Она се брине о домаћинству тј. о кући и све што је у њој и око ње. Зато она кува, меси, чисти, спрема, прерађује конопљу, лан; она тка, плете, шије; затим гаји живину, свиње, музе краве, овце, гаји поврће у градини; спрема зимницу, и најзад она гаји и подиже децу, она их васпитава. Зато и народ каже: „Кућа не стоји на земљи него на жени".

Али наша жена све ове послове обавља онако, како је видела, да их њена мати ради. Она не зна за напредак наука, за напредак вештина у кући и у васпитању деце. Она види да се око ње много што шта мења, да долазе нове ствари, нове справе за рад у кући и у пољу, у животу, али она не уводи све те новине у својој кући, јер не зна, да се њима служи. Нико је до сада није ни упућивао, нити је она имала прилике да осети олакшање у раду употребљавајући их. Оснивањем школа за сеоске домаћице и одржавањем течајева за сеоске домаћице почело се са увођењем истих новина у сеоске куће.

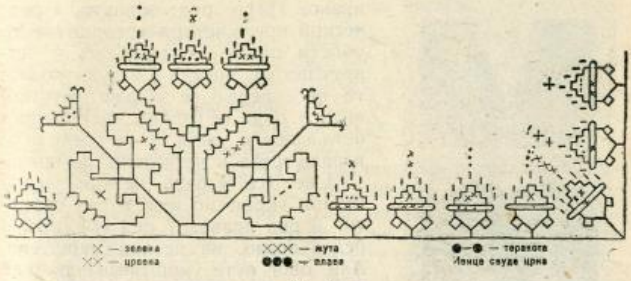
Школе и течајеве за сеоске домаћице оснива држава и бановине и поједине друге установе, које раде на унапређењу и просвећивању нашег села нашега сељака, наше сељанке.

Међу овим установама је и Српско пољопривредно друштво. Оно сваке године отвара по неколико течајева за жене и кћери својих чланова. Течајеви се држе увек у самом селу. Рад на овим течајевима састоји се из практичних радова у кући као кување јела, мешење теста, а нарочито конзервисање воћа и поврћа — спремање зимнице. Рад на овим течајевима има у истини врло много успеха, јер и чланови подружина у којима се течајеви одрже, као и њихове жене и кћери са љубављу учествују у раду, и показују врло много смисла воље и способности за боље вођење домаћинства и домаће привреде. Да би се што више помогло женама и кћерима чланова наших подружина, у Тежаку ће и оне наћи по коју поуку, савет, упуства из домаћинства и домаће привреде, у ширем смислу речи, не само о реду у кући; уређење и чишћење куће и свих просторија у њој и око ње; кување јела, мешење теста, спремање зимнице, ткање, шивење, женске ручне радове, украшавање домова и др.— већ и рад око куће: у градини, млекару, у живинарнику и др. и како и на који начин жена као сарадник човека може да помогне у пољопривредном раду; и најзад Тежак ће доносити упуства, како треба децу васпитавати и спремати их за корисне чланове друштва и државе.

То су наше тежње и задаци, чијим остварењима већ данас прилазимо.

1) Украшавање наших домова

Наше жене саме гаје, прераде и откају врло лепо кудељно платно. Ово платно веома је трајно и подесно за косовски вез. Тако се могу израдити дивни столњаци, разни



Сл. 1.

застирачи, завесе, прекривачи за кревете, женске хаљине и др. од кудељног платна, са врло мало косовског веза.

Наша слика приказује народни мотив — шару — познату под именом корњаче.

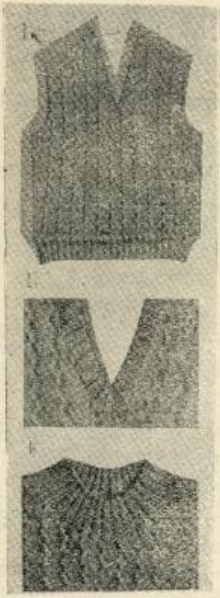
Народне везиље дале су име овом мотиву још одавна из најстаријих времена.

Слика претставља труп корњаче четири ноге и главу. Овај исти мотив ради се и на неким радовима и са шест и осам ногу.

Овај са четири ноге врло је омиљен; ради се на столњацима, хаљинама и др. За израду овог мотива треба узети само памук у боји марке Д. М. С. и то на клупчадима и то нумере и боје: теракота 919; зелене 3345, плава 311, жута 782, црвена 816, и црна боја. Ради се бодом пред иглу, и пуним везом, по две жице заједно. Ивице се раде пруженим бодом.

2) Чиме можемо обрадовати своју децу и мужеве

Жена на селу сама преради и вуну од које може направити пуно корисних и лепих ствари.



Сл. 2.

Од танке обојене вуне може се направити овај прслук (пуловер) за мушкарце. Дајемо тачан опис рада и слике.

Пуловер за мушкарца. Предњи део почети на 110 петљи; леђа на 90 петљи. Радити на иглама број 3 и то 20 редова шаром две право две обрнуто. Петље, које се раде право хватати их позади као шваџер. Онда прећи на игле број 4 и радити даље следећу мустру: један ред лева страна обрнуто; други ред право, трећи ред: обрнуто, 4 ред: четири право четири прекрштене тј. убости право у трећу, па у четврту петљу, позади и извући конац; те нове петље се задрже на трећој игли и онда се израде, прва и друга петља право, онда се са треће игле изради трећа и четврта петља право.

Опет се израде четири право четири укрштено итд. 5 ред обрнуто, 6 ред право, 7 ред обрнуто; 8 ред 4 право, па четири укрштено. Али овог пута укрштавање да буде у супротном правцу. Опет се ради прво 3 и 4 петље, али се убада с преда, онда се прве и друга раде обично. Да би израда прве и друге

петље била лакша, морају се 3 и 4 да се раде нешто лабавије. Ових 8 реда поновити, тако се стварају испупчене талласасте линије. Готове делове разапети као што слика показује. Онда се влажним сунђером овлажи и остави да се осуши. Кад је суво, скинути и сашити заједно.

Тада кукицом извући око изреза 110 петљи, радити иглама бр. 3 — тринаест редова две право две обрнуто.

На рукаву извући 96 петљи и такође радити 13 реда два право два обрнуто.

На изрезу око врата се на предњој страни у сваком другом реду додају још по две петље. Две право остају на средини, а са сваке стране се дода по једна петља. Додавање се врши овако: изради се нормална петља али се не скине са игле, него се у ту исту изради још једна од натраг

Наталија Ђуровић

Питања и одговори

Питање: Мој један комшија има краву добру, која му се, до ове године редовно телила и отелила шест телади; последње теле отелила је у прошлој 1936 год., у првој половини године, теле је било крупно сувише јер је било од доброг бика. После тога телења, затражила је да води; бик је на време пуштен и до сад је једанаест пута водила; пуштан је способ н бик али није до данас остала стеона. Шта то може да буде, и може ли се шта употребити да буде стеона.

Здравко П. Бојовић, земљорадник
из Такова

Одговор: О неплодности код крава написано је доста детаљно у 20 броју Тежака од 1937 године на страни 511, где ће питач моћи наћи све потребне податке.

Вероватно је неплодност код његове краве уследила после прошлогодишњег телења, када је крава по његовој изјави отелила једно одвише јако теле.

Сасвим је вероватно, да је приликом овог телења услед крупноће телета могло доћи до извесних озледе негде у полним органима услед чега је сада онемогућен пријем.

Које су промене по среди, које спречавају, да крава остане бремена могло би се констатовати само прегледом краве.

Нека се сопственик обрати најближем ветеринару.

Ф. М.

Питање: Има мој комшија краве па им се некима пред телење на неколико дана а некима по телењу одмах, појави

пред вименом на пупку и околини пупка један повећи део отока мекан и буља се, обичне топлоте; и около вимена исто тако отече са свију страна па и само виме. Овај је оток тврд и сувише врућ, како ми велимо гори. Од чега ово наступа? Чиме се може спреч вати-односно лечити.

Здравко П. Бојовић, земљорадник
из Такова

Одговор: Ово је једна природна појава код свих добрих крава музара, да на неколико дана пре телења, односно после телења набрекну млечне жиле и део око вимена.

Ову природну појаву не треба ничим спречавати, нити је у овом случају потребно ма какво лечење.

Ф. М.

Питање; Има мој комшија једну овцу, дебелу, мркала се, пасе и прежива, али све нешто ћути, некад иде за овцама и блеји за њима, а некад неће са овцама нити она тада за овцама мари нити за њима блеји. Шта може овде да буде и шта се против тога може предузимати.

Здравко П. Бојовић, земљорадник
из Такова

Одговор: На дословице исто питање од истог сопственика дат је већ једном одговор у 17 броју Тежака 1937 године на страни 412.

Ф. М.

Млекарство у иностранству и код нас. Млекарству, као врло важној грани привреде, и одличном фактору у људској исхрани, посвећује се у културним државама све већа пажња. Нарочито се цени вредност млека у Енглеској, која држава у погледу млекарства стоји данас на првом месту. Најновија свеска (бр. 24) „Пољопривредног гласника" доноси занимљив напис о развоју и стању млекарства у иностранству и код нас, из пера г. инж. агр. Рајомира Ђурића, темељитог познаваоца млекарства, који је дуго управљао једном великом лондонском млекарском установом. Износи начин производње и прераде млека у Енглеској, тамошње савремене хигијенске и друге мере при томе, подвлачећи истодобно још велику заосталост, и необавештеност и рђаву хигијену у нашем млекарству.

Старе зграде за рушење продаје Српско пољопривредно друштво Београд Немањина улица 15 тел. 20-302. За ближе услове и разгледање обратити се Друштву од 8—12 и од 15—18 часова.

† Богдан Димитријевић

члан пољопривредне подружине у срезу Тамнавском на Убу

У селу Совљаку среза Тамнавског бановине Дринске умро је 20 новембра 1937 године у 43 години живота Богдан Димитријевић, угледни домаћин и напредни пољопривредник.

У Подружини је био члан од њеног оснивања и биран је и за члана управе.

У Светском рату учествовао је као борац и пао је у ропство на митраљезу заједно са својим водним официром, бранећи повлачење својих другова. У ропству је и навукао тешку болест коју је дуго носио и од које је после дугог и тешког боловања и умро.

Поч. Богдан је у селу важио као напредан пољопривредник, добар домаћин и старешина задруге.

Подружина губи смрћу Богдановом вредног члана, породица свога старешину а друштво доброг и исправног грађанина.

Слава и вечан помен пок. Богдану.

М. Н. Лолић

Вучење згодитака 2½% државне ренте за ратну штету — нове емисије

на 28 вучењу згодитака Лутријске 2½% државне ренте за ратну штету обављеног 2 децем. 1937, извучене су за згодитке следеће серије и бројеви:

Сер.	број	згодитак	Сер.	број	згодитак	Сер.	број	згодитак
5034	827	3.000.—	6424	338	3.000.—	7958	12	3.000.—
5037	706	3.000.—	6458	687	3.000.—	8007	532	3.000.—
5066	316	3.000.—	6480	192	5.000.—	8081	621	3.000.—
5071	217	3.000.—	6490	678	3.000.—	8132	462	3.000.—
5077	127	3.000.—	6497	648	3.000 —	8143	491	3.000.—
5126	784	3.000.—	6527	505	3.000 —	8160	930	3.000.—
5140	643	5.000.—	6532	136	5.000.—	8172	964	3.000.—
5163	421	3.000.—	6535	447	20.000.—	8190	294	5.000.—
5194	426	3.000.—	6540	163	3.000.—	8211	853	3.000.—
5196	848	3.000.—	6573	274	5.000.—	8240	857	5.000.—
5212	272	5.000.—	6576	729	5.000.—	8244	214	5.000.—
5223	108	5.000.—	6579	926	5.000.—	8251	719	3.000.—
5241	694	3.000.—	6616	887	50.000.—	8310	136	3.000.—
5253	618	3.000.—	6624	185	5.000.—	8340	903	5.000.—
5272	734	20.000.—	6660	105	20.000.—	8354	462	5.000.—
5286	880	50.000.—	6666	494	5.000.—	8392	782	5.000.—

Сер.	број	згодитак	Сер.	број	згодитак	Сер.	број	згодитак
5292	555	3.000.—	6714	283	5.000.—	8427	333	3.000.—
5305	286	3.000.—	7331	75	5.000.—	8487	145	3.000.—
5313	859	3.000.—	6751	6	3 000.—	8506	839	20.000.—
5320	423	3.000.—	6793	467	5.000.—	8537	395	3.000.—
5351	665	3.000.—	6803	267	5.000.—	8539	331	5.000.—
5361	849	5.000.—	6804	799	5 000.—	8559	702	5.000.—
5375	183	50.000.—	6820	617	5.000.—	8564	184	3.000.—
5418	398	3.000.—	6849	321	3.000.—	8565	13	3.000.—
5469	50	5.000.—	6872	269	3.000.—	8607	146	3.000.—
5497	207	3.000.—	6999	568	3.000.—	8669	39	3.000.—
5552	360	5.000.—	6999	939	3.000.—	8763	324	3 000.—
5559	539	5.000.—	7001	114	3.000.—	8770	916	3.000.—
5605	475	3.000.—	7002	681	5.000.—	8779	46	5.000.—
5611	380	5.000.—	7035	763	3.000.—	8783	222	3 000.—
5654	540	20.000.—	7036	601	3.000.—	8797	647	3.000.—
5655	441	5 000.—	7085	102	100.000.—	8817	769	3.000.—
5667	459	5.000.—	7087	391	3 000.—	8582	825	3.000.—
5778	696	20.000.—	7190	383	3 000.—	8851	893	3.000.—
5792	671	5.000.—	7197	993	3.000.—	8861	146	3.000.—
5818	589	20.000.—	7201	447	3.000.—	8868	924	5.000.—
5834	710	3.000.—	7304	152	5.000.—	8899	365	5.000.—
5853	849	3.000.—	7343	144	3.000.—	8997	787	100.000.—
5855	938	3.000.—	7358	306	3 000.—	8999	465	20.000.—
5863	953	5.000.—	7371	106	5 000.—	9012	411	20.000.—
5867	541	3.000.—	7393	298	5 000.—	9020	576	20.000.—
6008	501	5.000.—	7396	989	5.000.—	9041	211	20.000.—
6022	674	3.000.—	7463	301	3.000.—	9076	393	3 000.—
6027	639	3.000.—	7512	844	3.000.—	9077	740	5.000.—
6041	695	3.000.—	7565	516	3.000.—	9096	412	3.000.—
6054	79	200.000.—	7571	977	20.000.—	9108	796	3.000.—
6089	198	5.000.—	7589	370	20.000.—	9131	976	50.000.—
6125	179	3 000.—	7595	245	3.000.—	9145	851	3.000.—
6138	267	3.000.—	7626	454	20.000.—	9160	786	20.000.—
6166	471	3.000.—	7657	130	3.000.—	9191	25	3.000.—
6181	947	3.000.—	7668	939	3 000.—	9199	414	3.000.—
6252	146	5.000.—	7679	546	5 000.—	9204	909	3.000.—
6258	135	5.000.—	7698	939	5.000.—	9259	157	3.000.—
6258	822	3.000.—	7812	213	3.000.—	9263	511	3.000.—
6321	56	5.000.—	7824	700	3.000.—	9268	607	3.000.—
6345	210	3.000.—	7826	945	3.000.—	9287	210	5.000.—
6406	357	3.000.—	7908	866	3.000.—	9330	844	3.000.—
6408	439	3.000.—	7951	987	50.000.—			

СПИСАК

накнадно извучених згодитака $2^1/_2\%$ лутријске државне ренте за ратну штету на дан 6 децембра 1937.

Серија	број	Динара	Серија	број	Динара
5374	702	3.000	7384	371	3.000
5827	505	5.000	7667	264	3.000
6141	964	3.000	8454	234	3.000
6577	890	3.000	8473	409	5.000
6960	514	5.000	9025	626	3.000
7168	50	3.000	9299	739	3.000

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

52 Седница (29-XI). Одлучено је: Да се подружинама у Милошевцу и Призрену рок исплате њиховога дуга не може продужавати.

Да се изврши набавка једне ветрењаче, 50 метара плетене жице ширине 21/2 метра и од Кундеовог воћарског алата: 600 ком. маказа 139/23 см. 1500 ком. калемарских ножева од 91/2 и 10 см. 150 воћарских кресаћих ножева, 200 ком. маказа 116/40, 200 комада маказа за гусенична гнезда, 100 ком. челичних стругача, 200 ком. берила за воће и 50 ком. маказа за живу ограду.

Да се Управи манастира Леснова тражене справе могу дати по одређеној цени, и под истим условима као и осталим члановима онда када Манастир постане члан Друштва или које друштвене подружине.

Да се прими знању да је по свима тачкама одређеног програма рада за 1937 годину поступљено, сем тач. 18 која предвиђа рад оснивању Савеза свих пољопривредних друштава и удружења, а који је рад обустављен док се не види успех рада пољопривредних комора.

Да се прими знању, да је до сад 8 утакмичара испунило услове за пријем помоћи од по 500 динара за подизање ђубришта и нужника, и две Подружине су испуниле услове за пријем 250 ком. орахових садница за раздавање утакмичарима пријављеним на расписане стечаје за напредније начине рада.

По питању подизања друштвеног дома примљен је знању усмен извештај дежурног члана г. Милоша Николића

да радови на изградњи теку нормално и да се сада ради на изради бетонске плоче над мансардом и кровне конструкције.

Примљено је знању саопштење члана Управе г. Александра Рашковића, да је на основу овлашћења Управног одбора извршио преглед рада и стања друштвених подружина у Кавадару и Неготину на Вардару и да је том приликом констатовао да Подружина у Неготину ради добро и правилно води све књиге. Да су чланови задовољни свима набавкама од Друштва и да су уредно примали као друштвена издања тако и све остало што су наручивали. Подружина у Кавадару не ради, нема чланова већ две године а по нешто од воћарског алата набављају неки чланови за готово. Подружина има неколико пољопривредних календара из ранијих година, која је обећала да врати.

Затим извештава да је ишао у Степаново извршио је преглед и правилно монтирање тријера које од Друштва, преко Обласне пољопривредне свиларско произвођачке задруге у Ђевђелији набавио Константин Анђелковић. Прво је вели са купцем констатовао да му је послат тријер исте марке и нумере који је тражио, да је тријер потпуно нов и исправан. Затим је утврдио да је жито јако уродичаво, да је вршено са стоком на гувну те је и отуда повећан проценат уродице и нечистоће тако да он износи преко 30%. После овога поставио је тријер правилно, поставио регулатор за одвајање уродице како треба и тријер је почео правилно да ради и добро да чисти жито. Каже да је преко адвоката Милана Павловића ургирао да општина у Кавадару исплати тријер и он ће то у најкраћем времену извршити.

Претседник г. Т. Митровић у име Управног одбора захвалио је г. Рашковићу што је марљиво и предано извршио поверене му послове.

Г. Вића Матић извештава да је као делегат Друштва ишао у Сопот и присуствовао прослави вишегодишњег рада претседнице Београдског женског друштва гђе Станке С. Лозанић, да је прослава изведена врло свечано и да је он својим говором о њеном раду узео видног учешћа.

По тражењу сточарске станице у Приштини да јој се пошаље извештај о сортама воћа које је на оцену послала, одлучено је да се исти извештај затражи од Помолошког института Пољопривредно шумарског факултета у Земуну, коме је воће предато.

По молби Удружења стручне штампе за оглас и претплату, одлучено је да се Друштво не претплаћује и не даје оглас за лист Удружења.

По позиву Соколског друштва матице Београд на прославу дана ослобођења и уједињења 1 децембра т. г. одлу-

чено јд да делегат Друштва буде ппретседник г. Др. М. Јосифовић.

По питању одређивања величине плате ново-изабраном друштвеном благајнику г. Сави Ратковићу, одлучено ја да се г. Ратковићу за сада одређује иста плата, коју је имао и досадањи благајник г. Милан Марковић у 1675 динара месечао с тим да ће се плата благајника повећати онда када се буде извршио избор сталног благајника, с обзиром на цене намирница.

53 **Седница** (6-XII). Одлучено је: Да се за књигу „Сточне болести и њихово сузбијање" од М. Цветковића одобри да продајна цена буде динара 10 а на име хонорара додељује се писцу динара 600 од штампаног табака и бесплатно 20 примерака штампане књиге.

Да се Пољопривредној подружини у Забрђу рок за исплату дуга не може продужити, већ меницу протествовати и тражити наплату судским путем, ако дуг не буде плаћен до 1-I-1938 г.

Да се по молби Пољопривредне подружине у Младеновцу исто тако поступи.

Да се Пољопривредној подружини у Лазаревцу рок за исплату дуга не може продужити пошто је меница већ протествована, те наплату тражити судским путем, ако дуг не буде исплаћен до 1-I-1938 г.

Да се пољопривредној подружини у Голубовцу не може продужити рок исплате, пошто је њена меница протествована, а ако дуг не исплати до 1-I-1938 г. наплата се има тражити судским путем.

Да се Пољопривредној подружини Козељ не може продужити рок исплате дуга, већ се меница има протествовати, а ако дуг не плати до 1-I-1938 г. наплата се има тражити судским путем, а преосталих 8 кг. уранија зеленила има о свом трошку да врати Друштву.

Да се Пољопривредној подружини — Лозовик не може продужити рок исплате дуга, пошто је њена меница протествована, а ако дуг не плати до 1-I-1938 г. наплату тражити судским путем.

Да се по предлогу Финансијског одбора штампање Рада III земаљског воћарског конгреса уступи штампарији „Скерлић" као најповољнијем понуђачу с тим да се штампа у 1500 примерака.

Да се по понуди фабрике „Аграр" (Сен Гален у Швајцарској) откупи једна аутоматска машина за превртање сена за 70 шв.фр. око 770 динара.

Да Митар Милутиновић, члан и секретар — благајник Подружине у Лозници не испуњава услове за утакмичаре на расписане стечаје за напредније начине рада по I одељку, јер је нужник на имању своје браће подигао пре расписаног стечаја а и за његов дефинитиван избор није консултован Управни одбор Подружине те да одбор предложи другог члана;

Да се Подружини у Рипњу може издати на послугу 300 комада картонских тацни за изложбу 12 т. м.

Да се Подружини у Ивановцима не може дозволити учешће у стечају за напредније начине рада, јер се њени чланови нису благовремено пријавили, а Друштво сада нема мимо стечаја материјалне могућности да помоћ даје;

Да се Пољопривредној књижници и читаоници у Андрејевцу може издати бесплатно једна колекција књига а поред ове и известан број оних које има у сувишку.

Да се Пољопривредном референту среза ражањског бесплатно пошаље 20 ком. подружинских правила и 200 примерака бројева „Тежака" из ранијих година у циљу пропаганде за оснивање подружина.

Да се Подружини у Ваљевској Каменици пошаље 200 ком. орахових садница за пријављене утакмичаре по одељку II из Бановинског расадника у Аранђеловцу.

Да се по предлогу Подружине у Ваљ. Каменици, прими на место искљученог утакмичара по I одељку Томе Настића благовремено пријављени утакмичар Димитрије Настић пољ. из Каменице.

Да се извештај Пољопривредне подружине у Петровцу на Млави о извршеној екскурзији штампа у „Тежаку" и подаци унесу у годишњи извештај; и

Да инспектор Друштва за подружине изврши преглед рада и стања подружина у Жабарима, Параћину, Глобару, Каменару, Д. Крчину, Варварину, Коњусима, Страгарима, Милошевцу и Младеновцу.

По питању подизања друштвеног дома примљен је знању извештај дежурног члана г. Милоша Николића да радови теку нормално.

Примљено је знању да је Привилегована аграрна банка одобрила Друштву кредит по текућем рачуну од динара 2,500.000 са роком за две године са каматом 6% декурзивно уз тромесечни обрачун с тим да се отплата врши шестомесечно у једнаким ратама. За покриће Друштво ће издати акцепт у горњем износу и одобрити хипотеку на првом месту на целокупно непокретно имање Друштва на углу Адмирала Геврата и Нове улице па је одлучено да се овај зајам прихвати но стим да се Банка умоли да Друштво от-

плату врши за две године не у једнаким ратама већ у границама могућности.

По предлогу Претседника, одлучено је, услед повећане скупоће, да се члановима Управе, секретару, инспектору, магационару и благајнику у будуће признаје приликом путовања на име дневнице динара 120 дневно, и на име километраже, где нема других превозних средстава дин. 3 по км.

Прима се знању да је г. Банковић поднео писмено свој пристанак на све услове по решењу Управе од 25-XI-тг.

Прима се к знању изјава претседника г. Др. Јосифовића да је присуствовао прослави 1 децембра као делегат Друштва у Соколу-Матица Београд.

Примљено је к знању да Министарство не дозвољава да чланови подружина могу лечити своју стоку под истим условима као и чланови здравствених задруга, па је одлучено да ово питање проучи секретар и о томе поднесе реферат на једној од идућих седница.

54 Седница (13-XII). Примљен је знању записник 50 седнице књижевног одбора, који је усвојен стим да се књига Чехословачко млекарско задругарство од Алексића Јована откупи у 10 примерака ради распродаје.

По молби Пољопривредне подружине у Лозници да јој се меница не протествује пошто је и иначе без датума јер њени чланови не могу да плате свој дуг у току ове године, усваја се предлог финансијског одбора, да се Подружина позове да свој дуг о року исплати, иначе меницу протестовати и тражити наплату судским путем.

Одобрава се пошиљка од динара 25.000 — г. Влад. Петровићу за исплату око 2000 кгр. луцерке колико је набавио г. Нешић од г. А. Бајића с тим да ће се дефинитивно решење по овом питању донети тек кад се г. Б. Нешић буде вратио с пута и када буде дао објашњење о целом овом послу, а сад се констатује да се у будуће мора за свако немогуће извршење одлука Управе претходно тражити пристанак претседништва.

Одобрава се дотација од динара 5.000.— пет хиљада фонду поч Паје Тодоровића а на основу одлуке годишњег Збора од 1927 год.

Одобрава се исплата од динара 1.015 ради уплате $2^1/_2\%$ на име осигурања особља за целу 1937. г. с тим да за наредну седницу секретар поднесе реферат са финансијским ефектом за осигурање особља по новој уредби.

Затим је одлучено: Да се од фабрике Х. Келер из Солингена набави 300 ком. воћарских маказа и 300 ком. воћарских тестера по понуђеној цени и условима.

Да се од фирме Асбек набави 300 комада овчарских маказа.

По понуди фирме Ланcат из Будим-Пеште одобрава се предлог набављачког одбора да јој се дозволи да пречисти и пломбира око 10.000 кг. семена луцерке по цени од дин. 80 од 100 гр. с тим да се исплата изврши у семену енглеске траве и беле детелине услед девизних прописа, али да фирма не може семе подићи докле пречишћавање не плати.

По молби Подружине из Врњаца да се одреди један делегат да присуствује годишњој скупштини која се одржава 26 т. м. да се умоли г. Претседник да овој скупштини присуствује и да одржи једно предавање из области сточарства.

На случај да г. Митровић не буде био у могућности да овој скупштини присуствује, имао би присуствовати члан Управе г. Др. Ђаја.

Да се одобри исплата суме од динара 500 — Пољопривредној подружини у Пећи на име помоћи за одржана предавања, пошто се та исплата има извршити, из помоћи која је већ одобрена на 25 седници Управног одбора од 17-VI.

Прочитан је извештај дежурн г члана г. М. Николића о току радова на грађевини Друштва за последњу недељу, што је примљено знању.

Усвојени су услови за продају старих зграда на старом и новом друштвеном плацу с тим да се ова продаја обави директним продајама најдаље до 1-II-1938 г. а рушење да се сврши најдаље до 1-IV-1938 г.

Ова се продаја има објавити преко „Тежака", „Времена" „Правде" и „Политике" и то по три пут: у идућој недељи, почетком јануара и половином јануара.

Прочитани су реферати г. г. Белобрка и Атанацковића по питању пројекта Закона о комасацији земљишта, па је одлучено да се усвоји реферат г. Белобрка, а реферат г. Атанацковића доставити Министарству као прилог за евентуалне сугестије, када се буде вршила коначна редакција овога Закона.

Поводом предстојећег прегледа магацина одлучено је да тај преглед и попис изврше г.г. Белобрк, Н. Петровић и М. Николић уз паушални хонорар од динара. 600 шест стотина од члан.

По молби Главне земљорад. сточарске задруге одобрава се да ту Задругу на конференцији у Министарству пољопривреде за унификацију запатног књиговодства за стоку може заступати секретар Друштва г. Банковић с тим да то не буде на уштрб посла.

По предлогу г. Др. Ђаје. а у вези његове напомене да се у записник не уноси ток дискусије са седница, после краће дискусије одлучено је да се у записник има уносити свако одвојено формулисано мишљење појединих чланова

Управног одбора. Сем тога, почев од 1-I-1938. г. записник се има уписивати у нарочиту књигу коју имају претходно оверити чланови Надзорног одбора.

Г. Др. Ђаја налази да није коначно ликвидирано питање грешака у билансу за прошлу годину; нарочито није утврђено ко је крив за ту грешку — па је одлучено да секретар по том питању, а на основу реферата стручњака, затражи одговоре од књиговође, магационера и благајника и да их стави на дневни ред за идућу седницу.

По предлогу г. г. Др. Вукасовића и Др. Јосифовића одлучено је да се хонорише Календар за 1938 годину у укупном износу од динара 7.815,80.

Конкурс
За благајника Српског пољопривредног друштва

На основу чл. 29 правила Српског пољопривредног друштва расписује се конкурс-стечај за благајника Друштва са овим условима:

1. Да има потребно стручно школско образовање
2. Да је поданик Краљевине Југославије.
3. Да је сарађивао са Друштвом и његовим подружинама или сличним пољопривредним или задружним организацијама.
4. Да је редован члан Српског пољопривредног друштва.
5. Да досадашњим радом пружа довољну гарантију о способности за овај положај.
6. Да може дати довољну материјалну гаранцију.
7. Да почетна плата буде по правилнику о принадлежности друштвеног особља или по споразуму.

Кандидати уз молбу треба да пошаљу потребна документа и кратак опис свога досадашњег живота и рада.

Молбу са документима треба послати на адресу Српског пољопривредног друштва — Београд Немањина бр. 15 најдаље до 20 јануара.

Ближа обавештења даје Друштво — телефон 20-302.

Конкурс
За два чиновника приправника Срп. пол. друштва

На основу чл. 25 правила Српског пољопривредног друштва расписује се конкурс-стечај за два чиновника приправника друштва са овим условима:

1. Да има најмање средње-школско стручно образовање у некој од средњих пољопривредних школа у земљи или њој равној у иностранству;
2. Да је поданик Краљевине Југославије;
3. Да је одслужио војску или регулисао војну обавезу;
4. Да почетна плата буде по правилнику о принадлежностима друштвеног особља.

Кандидати уз молбу својеручно написану треба да пошаљу потребна документа и кратак опис свог досадањег живота и рада.

Првенство имају редовни чланови Друштва као и они који су већ сарађивали са Доуштвом или друштвеним подружинама.

Служба се има сматрати прве године привременом са отказним роком од месец дана.

Молбу са документима треба послати на адресу Српског пољопривредног друштва — Београд Немањина 15 најдаље до 20 јануара.

Ближа обавештења даје Друштво — телефон 20-302.

ХЕРСАН ЧАЈ

ДЕЈСТВУЈЕ добро код оболења стомака јетре и бубрега.

ПОМАЖЕ код артериосклерозе и хемороида.

ОЛАКШАВА муке и болове код реуматизма и костобоље.

УБЛАЖУЈЕ оболења код месечног прања и мене.

ОДСТРАЊУЈЕ сметње од дебљања и чини витким.

До бија се у сбим апотекама

Рег. С. бр. 19830/930





Пољопривредници.

Прешилаћујте се и читајте ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „ТЕЖАК"

Пољопривредници!

Оснивајте пољопривредне подружине.



„МИТРИ"

прскалице патент са дуплим казаном једине су, које уз мањи утрошак материјала за прскање и лакше пумпање надмашују домаће и стране фабрикате.

Добићете са солидном ценом и дугогодишњом гаранцијом.

Ценовник шаљемо бесплатно.

„МИТРИ" творница прскалица
Б. Ч. ТРИПКОВИЋА, КРУШЕВАЦ

Штампарија „Скерлић" М. К. Цветановића — Краљ. Наталије 12 Београд — Тел. 20-732

Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 2 Београд, 15 ЈАНУАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђ. Ђорђевић*: — Које сорте кукуруза треба гајити.

Душан Станковић: — Зашто се ове године воће много квари.

Ing. *Вукашин Тоскић*: — Утицај хладноће на вино.

Инж. *Б. Сивицки*: Какве услове треба да испуњава један добар живинарник.

Dr. *Драг. Николић*: Земаљска изложба приплодне живине, кунића и смотра разних раса и сојева оваца.

Ing. *Јордан Димитријевић*: — Јабуке кожасте ренете.

Dr. *Павле Вукасовић*: — Уништавање буба швабе.

Наталија Буровић: — Какву храну жена домаћица треба зими да спреми.

Ing. *Јордан Димитријевић*; Пољопривредна изложба у Ваљ. Каменици.

С. Јешић: У сезони пољопривредних изложаба у околини Ваљева.

Извод из зајисника У. о. Срп. пол. друштва.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 50.560. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магација 27-702

Које сорте кукуруза треба гајити

Кукуруз се у нашој држави гаји на површини од преко 2.250.000 х. Оволику површину не заузима ниједан усев, те је ово довољно да нам истакне важност и значај ове биљке, како за пољопривреду, тако и за општу привреду. Оволика распрострањеност кукуруза у нашој земљи произлази с једне стране, што су услови за његово успевање необично повољни, а с друге стране, што кукуруз има многоструку примену. Кукуруз великом делу нашег народа служи за исхрану — као хлеб, а затим за исхрану стоке било у зрну или као зелена пића. Поред овога кукуруз претставља врло важну сировину за фабрикацију шпиритуса.

Али и поред тога, што су услови за успевање кукуруза код нас необично повољни, и што кукуруз има разнолику употребу, ипак даје мале приносе. Просечни приноси кукуруза код нас се крећу око 14 товара зрна по хектару. Овако мали приноси кукуруза проистичу из многобројних узрока. Овде ћемо изнети само најважније, а то су:

1 што се обрађивању земљишта за кукуруз не обраћа довољно пажње; земљиште се не обрађује на време и довољно дубоко;

2 што се земљиште под кукуруз не ђубри или слабо ђубри;

3 што се одабирању и припреми семена не посвећује никаква пажња;

4 што се сетва не изводи на време — већ обично позно, те кукуруз у великој мери страда од суше;

5 што се гаје сорте, које или не одговарају нашим природним прилика: поднебљу и земљишту, а нарочито поднебљу, или су по каквоћи тако слабе, да имају малу тржишну вредност.

Поред ових узрока има још много других. У овом чланку говорићемо само о сортама кукуруза, које треба гајити код нас. А доцније, у наредним чланцима, говорићемо о другим напред изнесеним узроцима.

Код кукуруза се разликују многобаојне сорте, али највећи број сората, које се гаје припадају углавном двема групама кукуруза: Зубану — Zea mays dentiformis и обичном — Zea mays vulgaris.

Сорте групе зубана одликују се тиме, што имају дебеле и дугачке клипове, са око 20 редова. Зрно им је жуте или беле боје, са јасно израженим удубљењем на темену зрна, као на коњском зубу. По овоме су добиле и име. Имају стабло високо и бујно, обично су средњестасне и позне. Стога су врло незгодне као предусеви за озимне житарице. Према сушама нису отпорне. На стаблу образују обично само један клип, и то високо. Зрно им је на пресеку брашњаво, лако — мале хектолитарске тежине. Садржај азотних материја — беланчевина — у зрну мали је, те су стога погодније за индустрију за фабрикацију шпиритуса — него за исхрану људи и стоке. Дају високе приносе како у зрну, тако и у шаши.

Сорте обичног кукуруза према облику клипа и особинама зрна деле се на пет подгрупа, али су за гајење најважније три, и то: а) подгрупа — Zea mays var. vulgata, б) подгрупа тврдунци — Zea mays var. turgida и в) бели Zea mays var alba.

а) Сорте подгрупе — Z. m. vulgata одликују се цилиндричним клипом, дужине од 14—25 с. ш.; зрнима жуте боје или нијансама боја од отворено до затворено жуте. Зрно им је на темену заобљено, на пресеку цаклаво што значи да садржи доста азотних материја — беланчевина.

б) Сорте подгрупе тврдунаца — Z. m. turgida имају купастог облика клип — тј. у доњем делу клип је дебљи а ка врху тањи. Зрна су им жуте боје и тврда.

в) Сорте подгрупе белих кукуруза — Z. m. alba, сличне су првој групи; сва је разлика у томе што имају бело зрно.

Све сорте уз напред поменути трију група кукуруза одликују се средњом бујношћу, малим прохтевима у погледу хранивих материја, раностасне су или средње — стасавају за 90—140 дана. Већина их на-

гиње ка образовању заперака. Према суши су отпорне. Дају доста велике приносе. Зрно им је одличног квалитета — јер садржи више азотних материја, од зрна зубана. Стога су ове сорте много боље за исхрану, како људи тако и стоке.

Ако из напред реченог упоредимо особине сората зубана и сората обичног кукуруза, видимо да су сорте обичног кукуруза бољих особина. Они имају по каквоћи боље зрно — са већим садржајем азотних материја. Поред овога оне су отпорније према суши. Ова је чињеница од велике важности, пошто су суше у нашој држави, ако не свуда, оно у многим крајевима, редовна појави. Овоме треба додати још и то, да су оне раностасније, што је од велике важности, да се благовремено изврши обрађивање земљишта за озиме усеве — нарочито пшеницу — и сетву ових. Из свега овога долазимо до закључка, да код нас треба првенствено и у највећој мери гајити сорте обичног кукуруза. Овде ћемо изнети неколико сората кукуруза, које би требало гајити или узети у обзир при гајењу.

А) Из подгрупе Z. m. v. vulgata дошле би у обзир следеће сорте:

1) Домаћи осмак — осморедац — са свима својим одликама: десеторедац, дванаесторедац, четрнаесторедац и шеснаесторедац.

Домаћи осмак и његове одлике су средњестасне сорте; стасавају за 120—140 дана. Отпорне су према суши. Имају зрно заобљено на темену, жуте боје или отворено до затворено жуте. Дају доста високе приносе. Код нас се гаје у: Ресави, Мачви, затим у неким крајевима Источне Србије и Шумадије и у Босни. У Јужној Србији постоје одлике осмака које стасавају за 90—100 дана.

2) Банатски кукуруз. Сличан је осмаку. Има све особине осмака, само нешто мало касније стасава.

3) Чинквантин. Позната рана сорта, кратког клипа и ситних тврдих зрна. Стасава за око 100 дана. Врло погодна сорта, да се гаји као међуусев или у случајевима, када се кукуруз мора сејати касно — после поплави и т. сл.

Б) Из подгрупе тврдунаца — Z. m. v. turgida, поменућемо само сорту „Пињалето“. Ова сорта гаји код нас у крајевима северно од Саве и Дунава. Средњестасан је — стасава за 115—120 дана. Даје високе приносе.

В) Из подгрупе белих кукуруза — Z. m. v. alba поменућемо наш бели домаћи осмак и његове варијетете. Слична је сорта жутом осмаку, само има бела зрна. Постоје одлике од 8—14 редова, али се најчешће гаје одлике са 12—14 редова. Средњестасан је.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Зашто се ове године воће много квари

Ова година била је неповољна за воће. Берба је издала и по количини и по каквоћи. У неким крајевима рода није било уопште. То код нас није редак случај, јер одржање рода зависи више од природе и њених ћуди него од умешности воћара. На то се већ одавно навикло и лако се мири: „Род воћа је омануо, јер је таква година“. Тачно је да година по својој клими може да буде више или мање неповољна за воће, али никад таква да само од ње зависи свеколика берба. Напредни воћари у стању су да одрже род, регулишу бербу и обезбеде добар квалитет и у рђавим, неповољним годинама. Они су независнији од природе.

Овогодишње воће је врло слабог квалитета. Нарочито је то случај са јабукама. Има случајева да појединн воћари нису добили ниједан плод здрав и лепог изгледа. Чађаве мрље и чигаве навлаке, са ситним црним пегицама, препокривају великим делом покожицу плодова. Услед тога, они су толико неугледни да немају скоро никакву вредност као стоно воће. Поред тако умањене вредности, ово воће је врло подложно кварү. Сорте које би могле лако да се одрже у свежем стању до априла већ су почеле да труле, те претстављају велике ненакнадиве губитке.

Откуда толика подложност кварү? Воћари сматрају да је таква година и да се „тоња“ — како они на-

зивају појаву чађавих навлака — није могла избећи, као што се не могу избећи уопште природне неминовности. Међутим, кад мало објаснимо ову појаву, увидеће се јасно да то схватање није тачно. Чађаве навлаке и црне пегице, због којих је воће сасвим неугледно, изазване су развојем нарочитих гљивица што живе на покожици плодова. Њих има више врста, неједнако опасних и распрострањених. Ми смо ове године нашли три врсте, веома распрострањене и шкодљиве. Њиховом ширењу и развићу нарочито је погодовала изобилна влага, коју су обезбедили изузетно кишовити лето и јесен. Влажност је главни услов за њихово штетно дејство. Зато се сушних година пеге и мрље на плодовима јављају много ређе и у мањој мери. Услед тога воћари сматрају да сама влага може проузроковати ову појаву. На тај начин се окривљује не прави узрок већ само један од битних услова за развиће пега и мрља на покожици плодова воћа. У коликој мери влажност појачава ову врсту оштећености плодова показује и чињеница да је воће које се налази у густим деловима круне — дакле засењенијим и влажнијим — много више страдало од гљивица, него оно које је више изложено сунцу, на проређеним деловима круне, добро осветљеним и проветраваним. То су запазили и сами воћари и редовно истичу то своје запажање. Осим тога, делови плодова око петељке много су више страдали, јер су засењенији. У маси воћа јасно се запажају плодови који су били изложени сунцу — живље обојени са присојне стране — јер су приметно здравији, без чађавих мрља и пега. Али кад се воћке добро негују и прскају против тих гљивица, никаква влажност не условљава њихов развој.

На тај начин, плодови воћа садрже на својој покожици у изобиљу гљивице које могу проузроковати њихово кварење. Свака ма и најмања повреда плода и сваки отвор или убод на покожици престављају отворен пут за ове сићушне готоване, те они могу отпочети своје разорно дејство, које је утолико јаче уколико су повољнији спољашњи услови — топлота и влажност. Трулење које постаје на тај начин појачано је у великој мери још и тиме што су плодови

иначе сочнији — дакле садрже више него обично течности — услед изобилне влажности у току њиховог стварања. Осим тога, плодови и сами садрже на покожици више влаге него нормалних година, јер је берба обављена најчешће по недовољно сувом времену, а у просторијама где се воће држи или чува влажност је већа него других година. Због тога су врло повољни услови за развој гљивица, утолико више што до скоро није било довољно хладно време.

Имали смо прилике да код многих воћара видимо веће количине јабука, смештених у гомилама по подрумима или другим просторијама. Када смо мало растурили гомилу, запазили смо 30% до 50% натрулих плодова. Сопственици се чудили како је кварење брзо наступило. Међутим, нас то није изненадило, јер смо утврдили да су ти плодови били повређени, ма и неприметно, још у току брања. Неки су повређени под притиском масе плодова, сложених на гомилу. Било је доста и влажних плодова.

Шта је требало радити да се умање губици услед трулења? Пре свега, требало је извршити бербу по сувом времену, затим одвојити ма и неприметно повређене плодове и најзад не оставити воће тако на гомили, већ разастрти у једном једином слоју, али тако да се и не додирују поједини плодови. Ако је то било учињено онако како није смело да се уради, ваљало је сваких 7 до 10 дана вршити пребирање плодова, и том приликом све који су почели да труле, или су били влажни, безусловно издвојити. Има још воћара који су покушали да сачувају извесне количине воћа, да би га доцније боље уновчили. Препоручујемо им да неизоставно одмах претресу целокупну количину плодова, да их преберу, одвајајући све на труле и влажне, а исто тако и повређене. Најбоље је да се воће разастре у један једини слој, тако да се поједини плодови не додирују, а просторије у којима је смештено одржавају на ниској температури, доста уједначеној, без већих колебања.

Међутим, појава тамних, чађавих мрља и превлака на воћу и њихово нагло кварење треба да пруже нашим воћарима једно сазнање: да развиће гљивица на

плодовима изазива у великој мери сувише густа круна воћака и да треба круну брижљиво проређивати у циљу спречавања развића тих гљивица. Нарочито то треба учинити ове године када се гљивице намножиле у великој мери и прете да се и идуће године појаве, ако услови за њихово ширење буду повољни. Зато се треба користити скупо плаћеним искуством из ове године. На тај начин, берба воћа биће мање зависна од природе и њених ћуди. А то треба да буде главни циљ свих мера одгајивања и неге.

Душан Станковић

Утицај хладноће на вино

Позната је чињеница да у нашој земљи, нарочито у неким крајевима, има мало добрих подрума за чување вина. Често су то полунадземне или надземне просторије, које се састоје из једног јединог одељења, без тавана, са једноставним вратима и прозорима а често и без прозора, већ само са прозорским отворима. Неоспорно је да се од једног доброг подрума тражи много и да зидање истог много стаје. Али је неоспорно и то, да се многи од наведених подрума може, са више добре воље и знања а мало новчаних издатака, поправити, да бар донекле одговара условима у погледу температуре. Насипањем земље око подрума, стављањем при томе уза зидове шљаке, пепела и струготине, затим засађивањем жбунастог дрвећа, изградњом двоструког тавана, испуњеног пепелом, шљаком и другим материјама, које слабо преносе топлоту, у многоме би се смањило расхлађивање односно загревање подрума, односно вина у подруму. Још лакше је преправити врата и прозоре да се добро затварају, ради чега их треба по ивици опшити кожом, сукном или каквом другом материјом. Најбоље је израдити дупла врата, било тако, да се поред спољних дрвених, израде и унутрашња врата од танких дасака и стакла, било да се спољна врата израде од двоструких дасака а шупљина између ових се испуни

струготином или пепелом. Прозоре такође израдити дупле и то унутарње од стакла а спољне од дрвета. Међупростор између спољних и унутарњих прозора треба испунити јастуцима — џаковима напуњеним сламом плевом или струготином.

Све ове мере иду за тим, да се спречи јако и нагло расхлађивање односно загревање подрума, јер ни једно ни друго није повољно за вино. Сматра се као правилно, да би у подрумима где се чувају млада вина, температура требало да се креће између 10° и 15°C а у подрумима где се чувају стара вина између 7 и 12°C. Другим речима варирање температуре требало би да износи око 5°C. А ако би била нешто већа промена не би смела да буде сувише нагла.

Познато је да подрум не би смео да буде ни сувише топао. Висока температура изазива мутноћу у вези са развићем винског квасца или винског цвета, сирћетних, млечно-киселих, манитних и других бактерија које изазивају болести вина.

На супрот високој, ниска температура, која наступа у зимским месецима, спречава рад поменутих микроорганизама и утиче на вино конзервирајуће. Ово би за вино било чак и повољно да та ниска температура не изазива извесне (механичке) физичке и хемијске промене, које утичу неповољно на вино и могу да буду узрок чак и неким његовим манама.

Изузетно се допушта и то у подруму где се чувају млада вина, да се температура спусти на неколико степени изнад нуле па и на 0°C. То је случај код вина, која су потпуно преврела, где је обављено биолошко (помоћу бактерија) опадање киселина, а која и поред тога садрже много киселине а уз то се тешко бистре. Како пак код нас вина немају довољно киселине, то нити је потребно биолошко опадање киселине, нити је корисно да се смањивање исте изазива хладноћом. У случају да се вина тешко бистре, место расхлађивања, боље је употребити нека средства за бистрење.

Сматра се да је код младих вина довољно ради бржег бистрења, да се температура поступно спусти

до 4°С изнад нуле и да на тој температури остане око месец дана. Ако се пак температура спусти нагло, или се спусти ниже, испод нуле, бистрење вина се може још и отежати. Нарочито бела вина могу да остану дуго мутна магловита, јер у њима лебде врло ситне пахуљице беланчевина и ситни кристали винског камена (стреша) који се тешко таложе.

Много је опасније расхлађивање старих белих а поготову црних вина. Код њих се на првом месту излучује стреш, што има за последицу смањивање киселине у вину. Сталожени кристали стреша тешко се поново растварају и кад се температура повиси. Вино постане нехармонично а може се јавити црни или бели прелом. Као што је поменуто наша вина немају довољно киселине, те исту треба, ради хармоније и заштите вина од болести и мана, чувати, стога треба спречити сувишно расхлађивање вина.

Поред стреша нарочито код црног вина таложи се боја и неке друге екстрактне материје, које повлаче и један део букетних материја, што иде такође на уштрб квалитета. Ово се нарочито примећује ако се врши експедиција вина по сувише хладном времену када може доћи и до смрзавања. Због наведених разлога се и избегава експедиција по таквом времену. Јако расхлађеном и делимично смрзнутом вину треба дуже времена да се „поврати", ма да у квалитету не може достићи првобитну вредност.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Какве услове треба да испуњава један добар живинарник

Избор места за живинарник. Живинарник се подиже на сувом и оцедном месту, јер у противном случају био би влажан, а влага је први непријатељ живине. Предња страна (лице) живинарника треба да буде окренута истоку, или југо-истоку. Живинарници, окренути северу и западу обично су хладни. Јужни положаји такође нису добри, а нарочито у местима

где су лета жарка, јер се сам живинарник превише загрејава и ствара запару.

Светлост. Живинарник треба да буде што боље осветљен сунчаном светлошћу. У добро осветљеном живинарнику живина је отпорнија према болестима и боље носи. Затим сунчани зраци спречавају развиће заразних клица, док у мрачним живинарницима све заразне болести имају услова за своје добро развиће. Живинарник можемо добро осветлити намештањем великих прозора са предње стране.

Ваздух. Добру продуктивну живину можемо узгојити само у живинарнику, у коме има увек довољно чистог ваздуха. Одржавање чистог ваздуха у живинарнику постиже се добром вентилацијом. У сваком одељењу живинарника треба да има довољно вентилатора-отвора за проветравање.

Топлота. Живинарник треба да буде направљен тако и од таквог материјала, да за време зиме буде топао, а за време лета, у њему да не буде запаре. Топлота и запара у живинарнику преко лета, отклања се добром вентилацијом.

Број одељења у живинарнику и њихова величина

У пракси се врло често не води рачуна о величини одељења у живинарнику, и још мање о броју одељења у истом. Као последица томе долази мешање врста, раса живине, претрпаност живином појединих одељења и мешање одрасле живине са младом. Последице неправилног распореда живине могу бити врло штетне по саму живину, а од те штете трпи и сам сопственик живине. Познато је сваком, да се поједине врсте живине (гуске, ћурке, пловке и кокошке) међу собом не трпе. Јача врста живине напада, гони и убија слабију, то иде по природном закону самоодржавања врсте. А одрасла живина исте врсте обично напада млађу и слабију, гони је, не даје јој да једе, а често и убија. Из ових разлога треба строго повести рачуна о броју одељења у живинарнику и њиховој

величини, још при изградњи самог живинарника. Сваки живинар треба да реши ово питање: колики број грла и које врсте и расе живине мисли да гаји?

У једном живинарнику, макар и са више одељења незгодно је гајити разне расе живине, јер оне ће се мешати и стварати нечисту живину (мелези). Да би спречили стварање мелеза, морају се разне расе живине одвајати у засебне живинарнике, добро ограђене високом плетеном жицом. У живинарницима много удаљеним може се гајити живина и ако су не ограђени, јер нема опасности да се живина међусобно пари. Неки живинари опет гаје разне расе живине у једном живинарнику, само у посебно ограђеним одељењима и испустима. Испусти ових живинарника су обично мали и недовољни за слободно кретање живине. Осим тога и поред највеће пажње живинара могући су случајеви оплођивања између раса (случајно остану отворена врата, неки квар у самој огради, или лаки петао просто прелети ограду ит.д.)

Разне врсте живине могу се гајити у живинарнику са једним испустом, пошто се врсте међусобно не паре. Свака врста живине (гуске, ћурке, пловке, кокошке и голубови) треба да има своја засебна одељења. У противном случају ако саставимо гуске са ћуркама у једном одељењу, гуске ће гонити ћурке, ћурке ће гонити кокошке, пловке кокошке итд. Од такве живине, која води сталну борбу, нећемо имати довољно користи.

Величину одељења за једну врсту живине одређује број грла, који хоћемо да гајимо. На 1 квадратни метар патоса живинарника долази 4—5 ситних кокошака или 2—3 крупне кокошке, 4—5 ситних пловака иди 2—3 крупне пловке, 2 мале гуске или 1 крупна гуска, 2 мале ћурке или 1 крупна ћурка. Из ове рачунице је врло лако прорачунати површину патоса оваквог одељења живинарника за жељени број живине. Овде је узет мањи број живине на 1 кв. метар патоса из разлога, да би живина имала довољно места у живинарнику за своје кретање преко зиме. Ако сместимо неколико грла живине више, или мање,

јасно је, да од тога неће бити штете, али треба строго водити рачуна да посебна одељења живинарника не буду пренатрпана живином.

Из свега изложеног се види, да број одељења у живинарнику одређује сам број врсте живине, које хоћемо да гајимо. Треба напоменути, да ово још није све за правилно живинарење. За ношење јаја код гусака, пловака и ћурака можемо наместити гњезда у њиховим одељењима. У одељењу код кокошака намештају се контролна гнезда. Поред одељења за одраслу живину потребно је да имамо засебно одељење за лежење сваке врсте. Засебно оделење за лежење пловака није потребно, пошто се скоро не разлежу. Код ћурака и гусака можемо искористити иста оделења и за лежиље, али само у томе случају, ако су престале са ношењем јаја. Ако изводимо живину поред природног извођења и инкубатором, потребно је и за њега засебно одељење. Али живинари за инкубатор често пута искоришћавају неку собу у својој кући за становање. За нас је важно још и то, да у живинарнику има слободних одељења за квочке са пилићима, за ћурке са ћурићима, гуске са гушчићима ит.д. Не смемо ни ту мешати разне врсте живине, јер ће велики број пилића, ћурића и гушчића настрадати, ако буду сви у једном одељењу.

И саме квочке са пилићима не мирују довољно у једном одељењу и често газе и убијају туђе пилиће. Исхрана живине старе и младе лакше се изводи, ако имамо више одељења у живинарнику.

Из горе наведеног јасно се види, да је за успешно гајење живине потребно имати довољан број одељења у живинарнику.

Инж. **Б. Сивицки**

Земљорадници! Кад будете већ основали пољопривредну подружину, придржавајте се строго њених правила

Земаљска изложба приплодне живине, кунића и смотра разних раса и сојева оваца

Од 16—20 децембра одржана је на београдском сајмишту земаљска изложба живине, кунића и смотра разних раса и сојева оваца. Ову изложбу и смотру организовало је Министарство пољопривреде уз сарадњу живинарских и других организација. На изложби су учествовали одгајивачи живине, кунића и оваца из свих крајева наше земље. Циљ ове изложбе био је да се прикаже данашње стање нашег живинарства и куниćарства и да се додељивањем награда најбољим излагачима да пострек за рад на одгајивању што боље живине и кунића и унапређењу ових грана сточарства. Смотра оваца имала је циљ да се прикажу разне расе и сојеви оваца који се данас гаје у нашој држави.

Живинарство је, као што је добро многима већ познато, необично важна грана сточарства како за подмирење домаћих потреба у живинарским продуктима (месу, јајима, перју итд.) тако и за извоз ових продуката. Годишње добијамо ми близу 500 милиона динара за извезене живинарске продукте (јаја, заклану живину, перје итд.)

Одгајивањем живине баве се наши најшири народни слојеви. Посао око одгајивања живине није тежак и не захтева велики капитал, а може да донесе знатне користи, разуме се само ако се одгајивању и исхрани живине поклони потребна пажња. Ради једноставности овог посла, који није скопчан са великим трошковима одгајивање живине је необично подесно и корисно баш за мале сеоске поседе, који су у нашој држави најбројнији. Баш ради те користи које мали сеоски поседи могу да имају од живине Министарство пољопривреде посвећује унапређењу живинарства нарочиту пажњу. Приређивањем живинарске изложбе хтело се појачати интересовање наших пољопривредника за боље одгајивање живине.

Међутим, одзив пољопривредника ради којих је углавном и ова изложба била организована био је врло слаб, како у погледу учешћа са својим грлима на овој изложби, тако и погледу саме посете изложбе. Наши пољопривредници још увек сматрају да је живинарство безначајна грана ради чега је брига око одгајивања живине у већим случајевима препуштена жени.

На изложби живине и кунића узели су учешћа готово искључиво велики одгајивачи живине, чиновници, разни службеници и други од којих се велики број бави живинарством искључиво ради спорта. Правих пољопривредника као излагача на овој изложби било је врло мало. Но не само да је правих пољопривредника било мало као излагача, већ их је на жалост исто тако било врло мало међу посетиоцима

ове изложбе. Ово није први случај да наши пољопривредници слабо посећују чисто пољопривредне изложбе.

Могло би се рећи да велики број пољопривредника нема новаца и није у могућности да плати воз за долазак у Београд ради разгледања изложбе, али ни они пољопривредници, који су у околини Београда и који су могли пешке доћи на изложбу, нису то учинили. Исто тако и мале изложбе које се приређују у малим местима у унутрашњости пољопривредници слабо посећују као да се оне приређују ради неког другог а не баш ради њих. Изложбе се приређују да пољопривредник покаже шта је произвео и да види шта су други боље од њега произвели, да би и он боље производио. Свака изложба је према томе у исто време и школа. Но наши пољопривредници не воле баш много да посећују ни пољопривредне школе па ни изложбе. Њих више интересују политички зборови. Крајње је време да и пољопривредници уложе бар мало труда са своје стране и да приредбе које се ради њих приређују што боље посећују и на њима уче.

На овој изложби био је изложен врло велики број разних раса живине, кунића, голубова и птица певачица. Нарочито је био изложен велики број разних раса кокошака, гусака, патака и ћурака. Од изложених кокошака нарочиту пажњу привукла је „штајерка". Ово је наша домаћа кокошка, која се гаји највише у Дравској бановини а названа је по покрајини Штајерској. Штајерска кокош, која је позната, као необично отпорна, данас је већ распрострањена и са успехом се гаји више или мање у читавој нашој држави Ова је прилично ситна али је зато добра носиља и необично подесна за успешно одгајивање и при најгорим условима одгајивања и исхране. Од наших домаћих раса биле су још изложене: домаћа кокош звана „погрумуша" која се гаји у Приморској бановини, бачка црна и домаћа селекционисана кокош.

Од страних раса кокошака које се код нас гаје у већем броју и које се препоручују од стране Министарства пољопривреде нарочито су биле заступљене родајланд, плимут-рок и јаребичаста талијанка. Поред ових раса биле су заступљене и многе друге расе, које се код нас гаје већином у мањем броју.

Поред кокошака нарочиту пажњу на овој изложби привукле су патке, гуске и ћурке. Од патака најбоље и најбројније су биле пекиншке патке, од гусака емденске и тулуске, међу којима је било грла тешких преко 20 кг, а од ћурака, бронзасте ћурке. Међу изложеном живином а нарочито међу гускама, пловкама и ћуркама било је изванредно добрих примерака тако да би могле доћи и на највећу светску изложбу.

У посебном павиљону биле су изложене овце и овчи продукти. Оваца је било у свему изложено 129 грла из свих

крајева наше државе. Изложена грла припадала су разним расама и сојевима. Најбројније је била заступљена наша домаћа овца звана „праменка". Готово сви сојеви ове расе који заслужују пажњу били су заступљени са по једним овном и две овце. Нарочиту пажњу посетиоца привукли су сјенички (пештерски), овчепољски, сврљишки, криворски, купрешки, дубски и влашићски сој. Поред ових били су заступљени и следећи сојеви: косовски, каракачански (куцовлашки), пивски, приморски, пашки, руговски, кривовирски, липски, лички и степски.

Осим праменке бројно је била заступљена и наша домаћа раса оваца звана „цигаја". Ово је наша најкрупнија и најбоља домаћа овца која је распрострањена углавном у Дунавској и источном делу Савске бановине. Нарочито су била добра грла из Карађорђева, Сомбора, Вел. Кикинде и Осека. Међу овима било је и таквих која су тежила преко 100 кг.

Поред ове две расе биле су заступљене и мерино раса која се код нас гаји само на великим поседима, јежерско солчавска, која се гаји у Дравској бановини, мелези мерино и домаће овце, источно фризиска и каракулска раса. Ове две последње су стране расе и гаје се у врло малом броју у нашој држави.

Посетиоци су на овој смотри разних раса и сојева оваца могли за кратко време најлакше упознати бар донекле све наше расе и сојеве оваца и упоредити их међусобно. Ово је била једна изванредна прилика и за све школоване поље привреднике и пољопривредне стручњаке да мало боље упознаду наше овчарство.

Поред оваца били су изложени и разни овчи продукти као што су израђевине од овче вуне, млека и крзна.

Др. Драг. Николић

Јабуке кожасте ренете

У прошлом броју „Тежака" описали смо најбоље сорте јабука из групе „*златне ренете*", а сада ћемо описати најбоље сорте јабука из групе „*кожасте ренете*".

У групу кожастих ренета спадају оне сорте ренетастих јабука код којих је један део или цела површина коре прекривена рђастом превлаком или рђастим пегама и мрљама. Кожа им је дебела, груба и рапава, а месо жуто или жућкасто—зелено, чврсто, крто, сочно, слатко—накиселог—винастог укуса и пријатног мириса. У овој групи има много сората, али ми ћемо поменути овде само неколико које имају већу трговачку вредност.

1. *Боскопка (Лепи боскоп).* Води порекло из Холандије где је добивена још 1850 године. Из Холандије је пренета у Немачку 1863 год. где се је, због одличних својих особина врло брзо раширила. Из Немачке је пренета у све европске државе па и код нас, али на жалост код нас је врло мало раширена, изузев Словеначке, где се много гаји.

На првом Југословенском воћарском конгресу у Чачку 1932 год. наши воћарски стручњаци показаше све добре и привредне особине ове сорте и од онда та сорта се прилично шири у нашим воћарским крајевима нарочито у Дринској бановини. У свим воћарским крајевима где су услови подесни за јабуку, ова сорта даје одличне резултате. Најлепше плодове ова сорта даје у Словеначкој, а после у Дринској бановини и то у срезовима: пожешком, ариљском, ужичком и драгачевском, а у Босни око Горажде. У Моравској бановини ова сорта даје одличне резултате у топличком крају.

Плод ове сорте је крупан до врло крупан, просечна тежина је 250—300 грама, а има плодова који су тежи и од 6—700 грама. Облик плода је јако неправилан. Према облику плода и боји коре примећују се две варијације од те сорте; једна код којих су плодови више мање округласто купасти са приближно равном површином и са јаким црвенилом на кори са сунчане стране, а друга варијација даје увек крупније плодове, дугуљасто купастог облика, са неравном површином, половине неједнако развијене, а уздуж плода примећује се широка ребраста испупчења неједнаке величине. Црвенило на кори код ње се слабо примећује. Кора код Боскопке је дебела, груба, рапава, основна боја лимунасто жута, а преко ње се налази превлака рђасте боје, која на неким местима прекрива непрекидно основну боју, а на неким испрекидане у виду звездастих или кончастих мрља, те се основна боја више види. Код неких плодова боја превлаке (рђаста превлака) са сунчане стране је помешана слабим црвенилом, а код плодова који расту на сувљим земљама и јако присојним положајима преко превлаке се примећују са сунчане стране и тамно црвене уздужне пруге, које дају плоду изванредну лепоту.

Чашично удубљење је широко и неправилног облика, опкољено ребрастим испупчењима; чашица широка и отворена.

Петељкино удубљење левкасто, јако неправилног облика; петељка средње дебљине и дужине.

Место плода жуте боје, чврсто, крто, сочно, укус слатковинасто-кисели, мирис изнаређно пријатан. За јело је најпријатнија после децембра и јануара месеца. За бербу сазрева у другој половини октобра, али је боље да се бере што доцније, јер уколико се доцније беру плодови утолико су боље сазрели и у толико се лакше и дуже чувају и не смежуравају. Може се успешно чувати без да мења своје добре особине до априла и маја месеца.

Због своје лепоте плода, одличног укуса и мириса, издржљивости и трајашности плодова, ова сорта је са пуним правом назвата *„јабука будућности"*.

Дрво је бујно, ствара круну јако разгранату са повијеним родним гранчицама; лист широк кожаст и врло отпоран према болестима и штеточинама. Цвета за неколико дана доцније од осталих сората те избегава пролетње мразеве. Поред свих добрих особина ова сорта има једнуману што се њени цветови тешко оплођавају при цветању, те је морамо садити у заједници са оним сортама, које имају добар поленов прашак и које је могу лако оплођавати. Такве сорте су: Енглеска парменка, Онтарио, Јонатан и др. У том случају при подизању чистог јабучњака од *Лепог боскопа* морамо на сваких 8—10 садница од боскопке посадити и једну садницу од напред поменутих сората, у противном случају јабучњак ће цветати али рода неће бити. Друга мана ове сорте је, што ако се сади на влажна земљишта плодови опадају и брзо труле.

2. *Канадка (канадска ренета).* Канадка води порекло из Енглеске, а данас је раширена по целој Европи и код нас само не у тој мери у колико би требало. У Словеначкој ова сорта је врло много раширена.

По квалитетним особинама ова сорта је слабија од боскопке, али са гледишта трговачког она стоји на истој висини са боскопком, јер је јако позната код трговаца и потрошача, те се много тражи и скупо плаћа.

Плод је доста крупан, просечна тежина плода 200—300 грама, а има плодова тешких и до 4—500 грама. Облик плода је јако променљив, а такође и боја коре. По боји коре виђамо плодове са јасно зеленом, жућкасто-зеленом или жутом бојом и са црвенилом или без икаквог црвенила са сунчане стране. По облику плодови могу бити пљоснати и пљоснато-купасти. Најчешћи облик плода код канадке је пљоснато-зарубљено-купаст, близу дршке трбушаст са неједнаким половинама и са пет широких уздужних ребара која иду од цвета па све до петељкиног удубљења. Плод гледан са стране петељке изгледа петодељан. Кора плода готово свуда фино рапава, светло зелена или лимунасто жута, често пута са сунчане стране слабо црвена без икаквих црвених пруга. По целој површини плода виђају се негде чешће, негде ређе разбацане различите величине и облика рђасте мрље, а око петељке цела површина је прекривена рђастим мрљама. Чашично удубљење широко и плитко, опкољено са пет широких ребрастих испупчења, која се протежу дуж целог плода до петељке. Чашица велика и отворена. Петељкино удубљење велико неправилног облика; петељка кратка дебела и маљава.

Месо беличасто жуто, крупнозрнасто, полусочно, укус слатко-накисели, мирис врло пријатан. Сазрева у току октобра

али је треба брати што доцније јер се онда дуже и боље чува. Може се чувати без да мења своје добре особине до краја марта, а ако се и даље чува почиње да смежурава.

Врло добро подноси транспорт те је јако подесна за извоз на страну.

Дрво ове сорте је доста бујно и ствара велику и јако разгранату круну са повијеним родним гранама. Лист је крупан, кожаст, јако отпоран према болестима и штеточинама. Захтева добра, плодна, умерено влажна и топла земљишта. На сувим и опосним земљиштима не даје добре резултате.

У пролеће доцкан крене и доцкан цвета те ретко пати од позних пролетњих мразева.

У целој Дринској бановини ова сорта даје врло добре плодове те је треба што више ширити.

Заслужује сваку препоруку.

3. *Дамасонка*. Ова сорта такође спада у кожасте ренете. Плод је средње крупноће, просечна тежина плода је 150—170 грама. Облик пљоснато лоптаст, на средини трбушаст, половине једнако развијене. Кора већином рапава, а местимично глатка; основна боја жућкасто-зелена, а боја превлаке рђасто-мрка, са сунчане стране помешана слабим црвенилом а преко те превлаке са сунчане стране се примећују тамно црвене пруге, које дају плоду врло лепу боју. Рђаста превлака није свугда једнаке густине те се негде вића више, а негде мање основна боја коре. Чашично удубљење лаворастог облика, чашица мала затворена. Петељкино удубљење левкасто, правилног облика, петељка средње дебљине и дужине.

Месо зеленкасто жуте боје, чврсто, крто, сочно, слатковинско накиселог укуса са изванредно пријатним мирисом. За бербу сазрева у другој половини октобра. Боље је да се бере што доцније, јер се зрелији плодови боље чувају и не смежуравају. Може се успешно чувати до априла месеца. Врло добра асталска и трговачка сорта.

Дрво док је младо расте бујно, а доцније услед прекомерног рода бујност се смањује.

Боље успева у хладним него у топлим пределима и тражи брдовите терене. У равницама и на сувим земљиштима даје ситне плодове.

Доцкан цвета те не пати много од пролетњих мразева.

Ова сорта је изванредног квалитета, доста се тражи на страним пијацама и скупо се плаћа.

Препоручује се нашим воћарима за планинске јабучарске крајеве.

Од кожастих рената могле би се споменути још и ове сорте: Кожара француска, Кожара немачка и Паркер (Паркеров пепинг) али њихова привредна вредност је слабија од напред поменутих те их не препоручујемо.

Ing. **Јордан Димитријевић**

Уништавање бубашваба и руса[1])

Једино сигуран а и најбољи лек од бубашваба је чистоћа. Ако се успе да им се ускрати храна и да им се нема заклон, успех је постигнут, без икаквог другог лека.

Најпре се мора утврдити где се бубашвабе множе, одакле долазе. То је понајчешће кухиња и мутвак или шпајз, а затим подрум. Ова се места морају темељно очистити, све пукотине у зиду и дуж зида у патосу, ако га има, запушити и нарочито обратити пажњу на пукотине око врата и прагова. Затим одржавати што већу чистоћу испод ормана, сандука, кревета ако их има и свих других ствари, с времена на време помаћи их и добро испод њих почистити. После вечере кухиња се мора спремити, судови опрати, под почистити и ћубре изнети. Никакви остаци од јела не смеју се оставити преко ноћи напољу, па ни опанци а још мање прљав веш прљаве крпе и друго од чега је често читав крш под креветом. Све храњиве намирнице, као хлеб, брашно, проја, шећер, пекмез па и разна зелен, кромпири итд. мора се чувати у сандуцима или орманима који се добро затварају, нарочито преко ноћи када бубашвабе крећу из својих заклона и траже храну. Ако је могуће, остављати преко ноћи отворене прозоре.

Исте мере чистоће морају се предузети и у подруму ако је заражен са бубашвабама. У њему је теже одржавати чистоће али и он мора бити у реду и све што може да послужи за храну штеточини мора се затворити и ставити изван његовог домашаја. Нарочито треба добро ветрити подрум јер бубе воле влагу.

Тек када се предузму све ове мере могу се применити и друга средства, иначе ће се слаба корист видети од њих. Све док бубашвабе имају довољно да једу и где да се крију тешко их је уништити.

Постоје многобројна средства којима се бубашвабе трују. Поједина од њих справљена са фосфором су врло успешна али истовремено отровна и за човека, и према томе препоручио бих да се употребе само у просторијама у којима се не држи храна, у подрумима итд.

Постоје срећом и друга, за човека нешкодљива средства, али је њихово дејство нешто слабије. То су, најпре, борна киселина у прашку или боракс који се могу добити у апотекама или дрогеријама, а затим, прашак од бухача т.ј. познати жути прашак од бува који се може добити код Пољопривредног друштва.

Борну киселину или боракс је најбоље помешати са ситно истуцаним шећером. Са овим прашковима треба добро

---

[1]) Уместо одговора на питање Милутина С. Пауновића из Рашанца.

увече посути сва места где бубе долазе, а нарочито око прагова, испод постеље, ормана и сандука, и оставити прашак што дуже на месту. Посипања се морају с времена на време понављати и бубе ће лагано ишчезнути.

Али још једном, без одржавања чистоће, без мера у почетку наведених бубе ће се само за извесно време сузбити да се затим наново јаве.

Dr. П. Вукасовић

ДОМАЋИНСТВО

Какву храну жена-домаћица треба зими да спреми

Жена на селу брине се о исхрани. Затим она треба да зна, какву ће храну спремити за своје чланове. Она мора да има на уму, да храна на првом месту мора да одговара здрављу. Зато се за здраве спрема једна, а за болесне друга храна.

За здраве треба храна да је разноврсна. У зимско доба да има више у храни: масти, меса, сланине прерађевине меса као: кобасице, крвавице шваргле, и др. Затим пасуљ, сочиво, купус, туршија, кромпир, воће и др.

Зими храна мора да садржи већу количину масти зато што маст ствара топлоту у нашем телу. Она нам је зими потребна, јер је околни ваздух хладан.

Наша народна јела, која зими треба да се кувају јесу: пасуљ са сланином или сувим месом; или печеним кобасицама; купус кисео са сланином или сувим месом: сарма од киселог купуса; мусака од киселог купуса, кромпир паприкаш са свињским месом и друга варива као: сочиво, затим разне чорбе од поврћа и меса; кувана и печена теста и др.

Ми ћемо давати рецепте како се кувају таране. Као што ћемо давати за јела за здраве, исто тако даћемо рецепте како се спремају јела и за болесне.

Мусака од киселог купуса. За 6 особа треба 1.800-2кгр. купуса, пола килограма говеђег и четврт килограма свињског самлевеног или сасецканог меса, 2 главице црна лука, 3 кашике масти, паприке алеве. бибера, соли по потреби и два јаја и шоља млека. Мусака се спрема овако: купус се оцеди од расола, па се ситно сасецка (ако је у главицама) затим се у шерпењу припреми месо овако: загреје се кашика масти и дода се ситно исечени црни лук, да се пржи а када је лук порумењо дода се и месо, са свима зачинима тј. посоли се, побибери и дода паприке колико је потребно, да месо буде укусно. Месо се пржи и чешће промеша. Када је месо готово, дода се и јаје сад се у суду ћувечету или шерпењи готови 2 кашике масти и добро се загреје и ређа ред ку-

пуса, ред меса, а ређање се заврши са купусом. Сад се разбије јаје и умути са шољом млека и прелије се преко купуса.

Мусака се пече у рерни. Мусака је готова када је купус упржен, она се служи из ћувеча или шерпења само се суд обавије чистим убрусом.

Сочиво за шест особа треба: килограм сочива; за запршку треба: 2 кашике масти, 2—3 кашике брашна, главица црна лука, и 2 чешља бела лука, соли, паприке и сирћета по укусу.

Сочиво се очисти од покварених трулих зрна и ћубрета; затим се опере. Стави се у лонац или шерпењу и полије се водом да огрезне у њој. За време кувања се чешће промеша и долива се по мало топле воде, зато што сочиво набубри. Када је сочиво скувано направи се запршка. У товици или мањој шерпи загреје се маст, па се дода ситно исецкани црни лук и бели. Када се упола упржи дода се и брашно; чим је брашно лепо румено дода се црвена паприка. Све се добро промеша, пропржи па се разблажи хладном водом и сипа у сочиво. Сочиво се посоли по укусу. Сочиво са запршком кува се још пола сата. Сочиво се може закиселити сирћетом. Ово зависи од укуса. Уз сочиво могу испећи и кобасице.

Колачи за служење гостију. Воћни хлеб: Мера 6 јаја, 6 кашика шећера, 6 кашика брашна, четврт килограма очишћених ораја, за 2 дин. сува грожђа и кора од лимуна.

Тесто се прави овако: одвоје се жуманца од беланца, па се у жуманца дода 6 кашика шећера и мути се као за торту тј. жуманца морају имати сасвим светло жуту боју и при мућењу морају искакати пликови. Сад се наструже коре лимунова дода се грожђе, које се прво очисти, и исече на резанце орах и брашно. Све се добро изједначи промеша се више пута, и напослетку се дода чврсто улупани снег од беланаца. Он се овлаш провуче кроз сву масу.

За овим се припреми плех. За ово тесто најбоље је плех дубок 6—7 сантиметра, а дугачак 28—30 см. Плех се подмаже машћу и добро брашном попраши, па се тесто сипа.

Тесто се пече на умереној ватри. За време печења окреће чешће плех. Да је тесто печено, познаје се по томе што при ободу плетеће игле у тесто, не остане никакав траг на игли.

Ако се догоди да тесто још није добро печено, а већ је горња страна јако румена, онда се стави чиста хартија на тесто, тиме се заштити од ватре, да не изгори, а тесто се може и даље пећи док је потребно. Печено тесто сече се на парчета широка један сантиметар. Шећером се не посипа.

Каша од кромпира. Мера: килограм кромпира масла (бутера) величина мањег лимуна, 2 кашике киселе (скорупа) павлаке, соли по потреби.

Кромпир се ољушти, опере. па се исече на четворо. Стави се у шерпењу налије се воде колико да кромпир огрезне и вода се посоли.

Шерпења се поклопи. Кромпир се кува док не буде мекан. Затим се вода проспе а кромпир се претисне на ала сито. Кромпировој каши дода се павлака и масло добро се измеша и овако спремно стави се у чист тањир.

Каша се једе док је топла. Она се употребљава и за лакше болеснике.

Како се кува чај. Чај је врло осетљив на мирисе. Зато се он мора спремати у сасвим чист суд - лонац који се не употребљава за кување јела.

У лонац се сипа вода. Она треба да кува 10 минута. Сад се донесе чиста шоља и дода се пола кашичице чаја и налије се кураном водом. Шоља се поклопи и оставви на штедњак да постоји неколико минута. Тако се добије *есенција.* На једну обичну шољу од беле кафе сипа се 3—4 кашике есенције што зависи од тога хоће ли се јачи или слабији чај; па се остало допуни водом. На шољу чаја дода се 3—4 коцке шећера и парче лимуна у виду котура. У место лимуна може се употребити чашица рума или коњака. Чај се употребљава као топал напитак. Чај се може заладити и са медом. Чај са медом умирује живце. Чај треба пити у случају назеба и лакших обољења а може се пити кад год се хоће.

Наталија Ђуровић

Пољопривредна изложба у Ваљ. Каменици[1])

Изложба је отворена у 10 ч. пре подне од изасланика Краљевске банске управе у Сарајеву г. Косте Пантелића.

На изложби је било 179 излагача са 874 изложена предмета.

Било је изложено: стока, живина, пчеларски производи, млечни производи, воће и воћне прерађевине, житарице, крмно биље и женски и мушки ручни радови.

Расе стоке биле су овако заступљене:

1) *Говеда* — Сименталска, Монтафонска, Колубарска, домаћа буша и мелези између њих.

2) *Овце* — домаћа праменка и Сјеничка и мелези њихови.

3) *Коњи* — мелези топлокрвних раса и чистокрвни босанци.

4) *Свиња* — Јоркшир, Немачка оплемењена, Мангалица, домаћа шишка и мелези.

---

[1]) Из извештаја г. Ing. Јордана Димитријевића, проф. Сред. пољ школе у Ваљеву, који је присуствовао отварању изложбе као делегат Српп пољ. друштва.

5) *Живина* — Плимут, Род-Ајланд, Сусекс Јеребичаста талијанка, Лекхорн и домаће (мелези); гуске — домаће расе, а од пловака домаће расе (мелези) и Пекиншка.

6) *Ратарски усеви* — све врсте жита, варива и поврће.

7) *Воће* — Било је изложено највише јабука и крушака; најбољих примерака је било од Лепог боскопа, Лепоцветке, Јонатана и Кабларке. Од крушака највише је било: Арапка, Зимчаре, а од бољих сората било је највише Калуђерка а мало Диловка и Вијенка. Од сувих шљива било је само неколико примерака.

8) *Грожђе* — било је изложено од асталских сората: Афус-али, Црвени дренак и Мускат хамбург, а од винских: Прокупац, Смедеревка, и Семијон са Совињоном. Квалитет грожђа је био врло добар.

Излагачима је додељено 194 награде и то: за изложену стоку 42 награде, за живину 12; за млечне производе 8; за воће, воћне прерађевине и воћне саднице, 57; за грожђе 8, за пчеларство 10; за ратарство 19; за ручне радове 37 награда.

Награде су додељиване на основу квалитета изложених производа.

Приметио сам да је било потпуно неоправдано незадовољство код појединих излагача што нису добили награду иако су им производи били слабог квалитета.

Ing. Јордан Димитријевић

У сезони пољопривредних изложаба у околини Ваљева

Пољопривредне подружине овога краја показале су ове године у погледу приређивања пољопривредних изложаба ретку активност. Скоро цео октобар прошао је у знаку пољопривредних изложаба. Чим су изложбени плакати растурени по селима и паланкама и кад су зашаренили зидове паланачких кућа: Ваљева, Мионице, Уба и Ваљевске Каменице пољопривредници су приступили припреми за учествовање на изложбама и трудили се да се на истима појаве са што бољим производима. Изложбену сезону овога краја отворила је Окружна пољопривредна подружина у Ваљеву 10 октобра. Недељу дана доцније, 17 октобра, отворене су изложбе у Мионици, на Убу и Ваљевској Каменици. Професори Средње пољопривредне школе у Ваљеву, почев од директора, растурили су се по тим изложбама, неки као делегати Српског пољопривредног друштва, неки као чланови жирија за оцену изложених производа.

Тога дана, у тим местима, пољопривредни стручњаци су држали предавања о значају таквих приредаба, о значају удруживања у пољопривредне подружине и уопште о пољопривреди.

Свака од од ових изложаба даје у неколико слику пољопривреде свог реона. На изложби у Ваљеву, како и г. Инж. Пуцељ, професор, и члан жирија за оцењивање изложене стоке каже, запажено је да су пољопривредници почели многовећу пажњу обраћати нези стоке, него што су то раније година чинили и да у ваљевској долини пре-



Сл. 3. — Са пољопривредне изложбе у Мионици

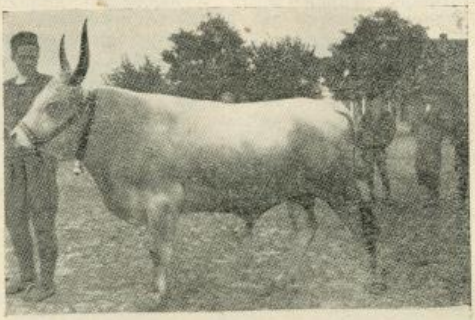
влађује сименталско говече. Колубарско говече било је врло мало заступљено, и ако се говорило да ће одгајивачи колубарског говечета на овим изложбама бити више потпомагани



Сл. 4. — Са пољопривредне изложбе у Мионици

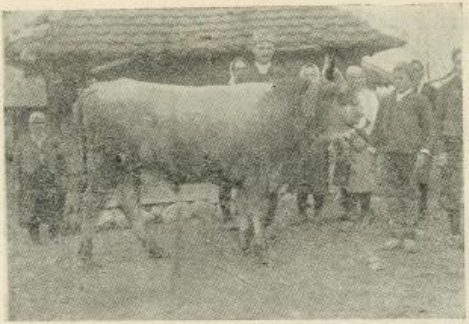
Изложба у Мионици показала нам је да су пољопривредници тога краја успели да и до данас очувају чисте запате кулобарског говечета. Они цене његове велике услуге које оно даје као најбоље радно говече.

Пољопривредници среза колубарског нека буду поносни што су успели да сачувају говече које је ту створено и да увере меродавне о његовим вредностима. Комисија Краљевске банске управе из Сарајева откупила је на тој изложби неколико бикова колубарске расе и предала напредним по-



Сл. 5. — Са пољопривредне изложбе у Мионици

љопривредницима у негу у циљу приплода. То је, дакле један почетак подизања тога говечета и требало би наставити ад на селекцији а нарочито на бољој нези његовој. Изложба у Мионици показала нам је још и то да су пољопривредници



Сл. 6. — Са пољопривредне изложбе у Мионици

тога краја у свињарству ухватили један нов прлвац: почели су да замењују досадање расно шаренило са свињом мангалицом. На изложби је било неколико врло лепих примерака свиња расе мангалица. До тога правца и свињарству дошло се на основу искуства и зато у његов успех треба веровати.

Пољопривредна изложба на Убу такође је врло успела. Делегат Српског пољопривредног друштва г. Д-р Милош Радосављевић, директор Средње пољопривредне школе у Ваљеву, одржао је врло лепо предавање пољопривредницима приликом отварања изложбе.

Пољопривредна изложба у Каменици изазвала је велико интересовање код пољопривредника. Било је учесника чак из најудаљенијих делова среза. Излагачи су учествовали са свима врстама пољоприпредних производа и прерађевина. Нарочито велики број изложених предмета био је из воћарства и сточарства.

Делегат Српског пољопривредног друштва г. Инж. Јордан Димитријевић, проф. средње пољопривредне школе искористио је прилику и при отварању изложбе одржао присутнима поучно предавање у коме је говорио о важности гајења добрих сората воћа.

С. Јешић

Извод из записника Управног одбора С. П. Д.

55 Седница (20-XII-1937). Одлучено је: Да се Пољопривредној подружини Коњуси дозвољава да свој заостали дуг у динара 1.287— може исплатити до 15 марта 1938. г. с погледом да је њено укупно задужење било дин. 25.760.—

Одлучено је да се штампање „Тежака" за I полугође 1938 г. уступи Штампарији „Скерлић" пошто је разлика у цени од најнижег понуђача минимална, а својим досадањим радом ова је Штампарија потпуно задовољила.

По молби Подружине Ново Село — раније Нови Ацибеговац одлучено је да се Подружини одобрава да свој дуг за тријер исплати тек крајем идуће 1938. г. обзиром на раније одлуку Управе да подружине могу добити Маротове тријере на двогодишњу отплату и пошто је за исплату сејалице примљено од Банске управе Нови Сад дин. 5.000. — те Подружина дугује само за тријер.

По молби Подружине Лозовик одлучено је да јој се врати нова меница, коју је она ових дана поднела од динара 2.135 па пошто подружина по старој меници дугује још свега дин. 3.236,05, и пошто је та меница протествована 3-XII т. г. то тражити да Подружина пошаље до 1-I-1938 г. дин. 1101.05 и протестне трошкове у износу динара 50.— а за остатак од динара 2 135.— одобрава јој се да свој дуг измири 1-VI-1938 г. обзиром што је њено укупно задужење у овој години износило динара 34.053 50.

Да се прими знању да је извршен редован преглед касе и рачуна за месец новембар 1937 г. и да је нађено да су

сва документа како примања тако и издавања правилно прокњижена. Тако исто да се прими знању извештај о извршеним наплатама друштвених потраживања у месецу новембру као и биланс, стање касе, рачуна и имовине на крају истог месеца.

Да се из поднетог списка опомену ове подружине да за остатак свога дуга исплате најдаље до 15-I-1938. г. и то: Вучитрн, Иванњица, Забрђе, Доњи Крчин, Јунковац, Митровица, Медвеђа (Трст.) Трбуње, Лебане, Мијаиловац (Трст.) Лазаревац (Трст.) Неготин, В. Томиславац, Призрен, Чачрук, Азања, Ђаковица, Сврљиг, Крупањ и Руњане, пошто су знатан део дуговања исплатиле, те дугују само мале суме; да се из поднетог списка менице ових подружина протествују, ако свој дуг не исплате до краја ове 1937 године и то: Подружина Милошевац, Белановица, Богдање, Трновче, Козељ, Г. Топлица Страгари (Трст.), Трстеник, Младеновац, Прељина, Голобок, Течић, Ореовица, Рошци, Лозница, Босута, Аранђеловац, Гунцати, Мојсиње и Ст. Аџибеговац.

Примљен је знању извештај о семену набављеном од г. А. Бајића, да је семе добро и да вреди према пијачној цени толико, па пошто је дао реч и г. Нешић, да се семе није могло набавити по нижој цени одлучено је да се ова куповина одобри, а да се чиновницима и службеницима скрене пажња посебном наредбом да се никаква одступања од решења Управног одбора не могу чинити док се претходно не консултира претседништво.

Да се по тражењу Подружине у Лозовику исплата хонорара њеном секретару за рад у Подружини изврши тек када буде одржала годишњу скупштину и наставила рад.

Да се молби Пољопривредне књижнице и читаонице у Ошљану ср. вучитрнски и Народне књижнице и читаонице у Брлогу (Савска бановина) за помоћ у књигама изда бесплатно по једна колекција разних књига, које су за давање пољоприв. књижницама и читаоницама као и известан број од оних књига које Друштво има у сувишку.

Да се по молби Подружине у Рошцима 200 кгр карбокримпа датих јој из помоћи Народне банке прими натраг под условом ако је у оригиналном паковању и ако бурад нису отварана.

Пошто је г. инж. Слободан Баранац спречен да присуствује скупштини Подружине у Рошцима која се држи 16 јануара 1938 г. то да тој скупштини присуствује као делегат Српског пољоприв. друштва г. инж. Петар Недељковић, саветник Дирекције шума у Чачку, који ће и заказано предавење одржати.

Да се по молби Подружине у Руњанима хонорар њеном секретару исплати тек кад Подружина одржи годишњу скупштину и кад буде наставила рад у идућој години.

Да се по молби Подружине у Параћину њеном секретару исплати на име хонорара динара 796.— пошто Подружина има у 1937 г. 398 чланова и динара 300.— на име одржатих предавања у местима из којих је највећи број чланова, јер је њен секретар уложио много труда око изложбе, а и Подружина је показала за кратко време велики успех.

Прочитани су одговори благајника, књиговође и магационера поводом грешака, које су се појавиле у билансу за прошлу годину, па претседник предлаже да се ово питање ликвидира са констатацијом да није постојало јединство приликом израде годишњег извештаја и завршних рачуна, већ је сваки друштвени функционер радио за себе.

Др. Ђаја не може да се задовољи оваквим решењем, јер грешка постоји и неко мора бити крив, и за кривицу треба да искуси казну, а у интересу самог Друштва ту ствар треба расветлити у толико пре што је Ппретседник дошао у незгодну ситуацију претпостављајући на самој скупштини да ту грешака нема.

Др. Јосифовић налази да сви нису криви који су на извештају радили, већ је кривица до онога који је давао цифрене податке — а то се из појединих одговора не види. Налази да, ако има грешке до Надзорног одбора, Скупштина о томе има да каже своју реч а никако Управни одбор.

Најзад се по предлогу претседника доноси одлука да Претседништво целу ствар испита поново по саслушању одговорних чиниоца, па да се тако донет закључак изнесе на идућој седници пред Управни одбор, а Надзорни одбор умолити да у будуће врши преглед конзултујући стручно особље да се не би сличне грешке дешавале.

По предлогу г. Вакања одлучено је да се умоли Дирекција Пољопривредне школе у Ади да омогући акцију својих чиновника на оснивању нових подружина у околини Аде.

На основу раније донете одлуке да се приме у службу два свршена средњошколца, одлучено је да се распише конкурс како за њих тако и за благајника. Конкурс расписати само преко „Тежака".

Прима се знању саопштење секретара да ће према садањем стању ствари финансијски ефекат за обавезно пензионо осигурање чиновника у колико спада на Друштво износити месечно динара 604.— па се тај издатак одобрава.

56 седница (27-XII-1937). Одлучено је: Да се г-ђа Славка Белцер, писар унапреди у VI класу II групе чиновника са повишицом од 200.— динара месечно. Ова повишица јој се признаје од 1 јануара 1938 године.

да се Акционом одбору за зимску помоћ у Београду изда на име помоћи динара 300.—

Г. М. Николић је био противу овога и одвојио мишљење

Да се усвоји предлог инспектора г. Б. Нешића да се исплата дуговања Пожешке Подружине у динара 874.50 не тражи од Подружине већ од г. Јове Станојевића, сада Управника расадника у Чачку као њеног функционера, пошто г. Нешић јамчи исплату овога дуга, те Подружини вратити њену меницу.

Да се поводом учињене преставке од стране магационера г. А. Петровића реши материјално питање свију чиновника тако:

а) Да се свим чиновницима и служитељима врати плата на висину коју су они имали пре смањења од 30—33% пошто су се економске прилике измениле и скупоћа знатно порасла.

б) Да се услед немогућности да се ти вишкови исплаћују по садањем буџету, ове повишице имају рачунати кад нов буџет ступи на снагу тј. од 1 априла 1938 год.

в) Да се те плате са повишицама пријаве за обавезно пензионо осигурање почев од 1 јануара 1938 г. а да од осталих дажбина: као осигурање и др. Друштво плаћа само оно и онолико колико по Закону мора да плаћа.

г) Да се почевши од 1-I-1938 г. обустави и даље исплаћивање ($2^1/_2$%) за осигурање чиновника у старости, па и животног осигурања за г. А. Петровића, а да се сав новац који се по овоме налази код Држав. хипотекарне банке може подићи из банке само по одобрењу Управног одбора, а на случај стварне потребе.

д) Да се благајнику г. Милану Марковићу исплати његова плата и за месец јануар јер ће имати да долази у току месеца јануара ради упознавања г. Ратковића са послом.

Да се набави један троделни глатки ваљак.

Да се по тражењу Зетске бановине уступе Бановини муљаче по изузетној цени од Дин. 720.— пошто је та порушбина ван сезоне.

Да се по понуди фирме Митри поручи 50 ком. прскалица по понуђеној цени.

Да се прими у састав Друштва ново-основана Подружина у Банатском Карађорђеву.

Да се на основу поднетих извештаја друштвеног инспектора

а) нареди подружинама у Каменару и Голобоку да оптуже надлежном суду одговорне секретаре и благајнике и по наплати новац Друштву пошљу;

б) нареди Подружини у Варварину да настане да се оптужени благајници Николић и Сврзић што пре осуде за проневерене суме;

в) изда наређење подружинама у Страгарима, Коњуху, Глобару, Жабарима, Младеновцу, Каменару, Милошевцу и Старом Селу да све своје рачунске књиге у ред доведу и у будуће их уредно воде;

г) ургира наплата старих подружинских дуговања и да

се нови кредити не дају подружинама, које своје дуговање из ранијих година нису измириле;

д) нареди Подружини у Пожаревцу да досадањи благајник уредно преда подружинску готовину, ствари и прибор по инвентару као и рачунске књиге;

ђ) похвале подружине код којих је нађено стање исправно.

Да се поводом пријава за узимање у закуп станова у новој згради, све те пријаве држе у евиденцији, па када се буду станови издавали онда све заинтересоване обавестити.

На основу извештаја комисије за преглед магацина и инвентара Друштва, одлучено је:

а) да се из инвентара прибора и намештаја расходује намештај и прибор наведен у списку од бр. 1—35 у вредности динара 8.575,70 и да се у нов инвентар за 1938 г. не уноси.

б) да се из књиге потрошног материјала за 1937 г. расходује сав утрошени материјал по списку од бр. 1—45 у вредности од динара 3.754 Да се неутрошени материјал по списку од бр. 1—10 пренесе у књигу потрошног материјала за 1938 годину.

По предлогу г. г. Матића и Рашковића да се тражи један комплекс земље у Панчевачком риту, које би Друштво употребило за разне културе у циљу унапређења пољопривреде одлучено је да секретар спреми молбу за Министарство са потребним образложењем.

Према одлуци донетој на последњој седници, председавајући Др Јосифовић саопштава да је, по његовом мишљењу у ствари грешака у билансу за прошлу годину, кривица и то:

Г. Марковића, благајника што је у годишњем извештају о прегледу оствареног буџета за 1935 год. ставио да приход износи динара 272.559.66 не објашњавајући да је приход ових износа смањен са динара 100.000 како је то књижено и показано на рачуну губитака и добитака за 1935 г. и што „Трифолин" машина није ушла у биланс за 1936 г. јер је он пропустио да ту машину унесе у рачун изравнања;

г. Петровића, што је за годишњи извештај за 1936 г. погрешно навео до је вредност робе била на крају 1935 динара 1,978,037,70 не водећи рачуна да је вредност ове робе смањена за дин. 100.000 по решењу Управног одбора и да је у билансу за 1935 та вредност исказана са дин. 1.878.037,70.

Како су г.г. Марковић и Петровић ове цифре својом грешком ставили у годишњи извештај, јер се види из концепта годишњег извештаја да су они тај део извештаја радили, то је Управни одбор констатовао да је до њих кривица и то сваког појединца за одговарајуће грешке у извештају за 1937 год. Али верујући да су ове погрешке дошле омашком, а с обзиром на вишегодишњи предани рад г.г Марковића и Петровић, у Друштву, Управни одбор одлучио је да се они за ове грешке не кажњавају.

ХЕРСАН ЧАЈ

ДЕЈСТВУЈЕ добро код оболења стомака, јетре и бубрега.
ПОМАЖЕ код артериосклерозе и хемороида.
ОЛАКШАВА муке и болове код реуматизма и костобоље.
УБЛАЖУЈЕ оболења код месечног прања и мене.
ОДСТРАЊУЈЕ сметње од дебљања и чини витким.

Добија се у свим апотекама
Рег. С. бр. 19830|930





Пољопривредници.

Претплаћујте се и читајте ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „ТЕЖАК"

Пољопривредници!

Оснивајте пољопривредне подружине.

Виноградари

Бановински лозни и воћни расадник у

Иригу — Срем

Има на продају 300.000 ком. резница америчке лозе:

Кобер 5Б.Б., Телски 8Б. и Рипарије Порталис

Цене су повољне. Обратити се Управи

Штампарија „Сверлић" М. К. Цветановића — Краљ. Наталије 12 Београд — Тел. 20-732

Универзитетска библиотека Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 3 Београд, 1 ФЕБРУАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђ. Ђорђевић*: — Одабирање и припрема семена кукуруза за сетву.

Ing. *Јордан Димитријевић*: — О прикупљању и чувању воћних калем-гранчица за пролетње калемљење.

Ing. *Вукашин Тоскић*: — Шпалирско гајење винове лозе.

Марјан Ферјанчић: Паразити на кожи код домаћих животиња.

Ing. *Ђорђе Вакањац*: О мелиорацији разних типова слатина. — Важност мелиорације земљишта.

Драг. Васић: Њивско гајење раног поврћа. — Како ћемо сачувати поврће од слане.

Ing. *Светислав Живојиновић*: Зимско прихрањивање пчела.

Наталија Ђуровић: Неколико добрих сирева.

Извод из зајисника У. о. Срп. йоль. друштва.

Сшечај за израду йоуке о размножавању и гајењу ораха.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 60.560. — Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702

Одабирање и припрема семена кукуруза за сетву

Кукуруз је наша најважнија њивска биљка. Услови успевања за ову биљку у нашој држави необично су повољни, па и поред тога, она нам не даје онолике приносе, које би требала да даје. Узрока, што кукуруз даје мале приносе, има много. Један од њих је тај, што се избору и припреми семена не поклања довољно пажње. Овде ћемо укратко изнети како се врши избор и припрема семена кукуруза за сетву.

Код кукуруза се са избором семена за сетву почиње док је кукуруз на њиви — дакле још за време вегетације. Том приликом се посматрају особине појединих биљака, одабирају оне које су подесне за ову сврху и обележавају нарочитим знацима (побијањем прутића крај струка, везивањем за струк дрвене етикете и т.сл.) да би се, кад сазру могле пронаћи и обрати. Овај избор је доста сложен и захтева да се узму у обзир многобројни чиниоци, али је изводљив. О избору биљака на њиви, од којих ће се узети семе, у овом чланку нећемо говорити. На ово питање вратићемо се згодном приликом доцније — у једном од наредних чланака. Овде ћемо говорити како се врши избор и припрема семена кукуруза за сетву, када је кукуруз у житницама — односно у кошевима. Напомињемо да овакав избор није потпун, али ипак када се изводи савесно и пажљиво, доноси користи како у погледу приноса, тако и у погледу каквоће. Најпре ћемо изнети како се врши избор семена и шта све при овоме треба узети у обзир, а затим како се врши припремање семена за сетву.

При избору семена за сетву код кукуруза узима се у обзир следеће:

1. Дужина клипова, правац и број редова и поседнутост клипова зрнима. Дужина клипова има велики значај при избору семена за сетву. Уколико су клипови дужи утолико имају већи број зрна у редовима, па ће према томе дати и веће приносе. Стога за сетву треба одабирати што дуже клипове. Али није довољно да клипови буду само дугачки, већ морају имати правилне редове и што већи број редова. Пра-

вилност у редовима показује да се клип нормално развијао, а већи број редова знак је, да ће се добити и већи приноси. У погледу правилности редова дозвољава се, да се за семе узму и они клипови, код којих постоји пометеност у редовима на већем броју. Ова је особина наследна, и одабирањем оваквих клипова ова ће се појава из године у годину све више показивати, разуме се до извесне границе. Исто тако важно је при одабирању клипова, да се узму они клипови који су по целој својој дужини, а нарочито на основи и при врху, скоро покривени зрнима. Клипове са неразвијеним или слабо развијеним зрнима, треба одбацити, јер они нису подесни да се за њих узме семе за сетву.

2. Развијеност, облик и боја зрна, затим да ли су зрна здрава и да нису оштећена штеточинама. Развијеност зрна је важна чињеница при одабирању семена за сетву, јер само нормално развијена зрна могу правилно и брзо клијати и дати снажне биљке. Клипови, на којима су ситна или крупна зрна треба избегавати. Ситна и крупна зрна значе да развиће биљке од којих су она добивена није било правилно. Најбољи су за семе они клипови, на којима су зрна нормално развијена и средње крупноће.

Облик и боја зрна су сортне одлике. Стога при одабирању клипова треба узети оне, на којима зрна имају облик и боју својствене дотичној сорти. Сваки изнимак у овом погледу треба одбацити. Нарочито треба пазити да клипови нису шарени (са жутом и белом или каквом другом бојом зрна). Овакви клипови нису чисти те са њих не треба узимати семе за сетву. Шаренило зрна на клиповима долази услед запрашивања струкова са цветним прахом неке друге сорте. Клипови са шареним зрнима — односно шарен кукуруз није ни за трговину, јер претставља неуједначену робу, а то трговина не трпи. Стога шарен кукуруз има мању цену од једнобојног.

Најзад при избору клипова треба водити рачуна, да су зрна на њима здрава и да нису оштећена штеточинама (мишеви). Клипови са убуђалим (плеснивим) зрнима, као и клипови чија су зрна оштећена мише-

вима не треба узимати за сетву, јер су зрна на оваким клиповима пропала, те не могу клијати.

Дебљина кочанке. И на кочанку - односно њену дебљину треба обратити пажњу. Уколико је кочанка тања, утолико је однос између зрна и кочанке повољнији, у корист зрна, те ће и приноси зрна бити већи. Поред овога клипови са тањом кочанком брже се суше, те је и чување кукуруза са тањом кочанком лакше. Истина, дебљина кочанке је сортна особина, али је овде ипак напомињемо, јер и у једној истој сорти могу поједини клипови имати тању или дебљу кочанку. Идеално одабирање клипова у погледу дебљине кочанке било би, када би се сваки клип окрунио и мерењем установио однос између зрна и кочанке. У широј пракси одређивање дебљине кочанке може се вршити оком при крушењу клипова.

Када се према овоме изврши избор клипова са којих ће се семе узети онда треба приступити његовом припремању. Припремање семена за сетву обухвата следеће послове: крушење одабраних клипова, испитивање клијавости и дезинфекцију семена против биљних болести.

1.) Крушење клипова. На целој дужини клипа сва зрна нису подједнако развијена. Најбоље су развијена зрна на средњем делу клипа, док су на основи и врху зрна ситнија и неправилног облика. Стога за сетву треба узимати зрна само са средњег дела клипова. Крушење клипова врши се тако, што се доњи и вршни делови клипова одломе, издвоје на страну, а само се средњи делови круне. Зрна са доњег и вршног дела клипова, треба окрунити засебно и употребити за исхрану стоке. Разуме се да при крушењу клипова треба пазити да зрна нису кварна или оштећена.

2.) Испитивање клијавости. Испитивање клијавости семена код кукуруза врши се на исти начин, као и код семена осталих биљака. Треба ставити у какав тањир песак или две ланене крпе; у песак или између крпа метнути 100 зрна кукуруза, затим прелити водом, али толико да само песак или крпе буду влажни. Све ово унети у какав топао простор. По свршеном клијању (6—8 дана) треба проклијала зрна пребројити. Ако је

од 100 зрна клијало најмање 80, онда је клијавост добра и семе се може употребити за сетву.

3.) Дезинфекција семена против биљних болести изводи се тако, што се семе пред сетву, потапа у 1% раствор плавог камена и остави у њему да стоји 10—20 минута. По свршеном потапању семе треба осушити и затим сејати.

Сви напред поменути послови око избора и припреме семена нису тешки, али захтевају дуже време док се изведу. Стога сваки пољопривредник треба из раније да отпочне извођење ових послова, да би их могао обавити на време. Сви послови, изузев дезинфекције семена могу се обавити израније. Најбоље би било када би пољопривредници ове послове свршили још преко зиме када имају највише слободног времена.

Ing. Властимир Ђ. Ђорђевић,

О прикупљању и чувању воћних калемгранчица за пролетње калемљење

Прикупљање калемгранчица за размножавање воћака је једна од важних радња у воћарству, јер од калемгранчице зависи не само успешност калемљења, него и будућа воћка, која ће постати од те калемгранчице. Преко калемгранчице будућа воћка наслеђује све особине које је имала она воћка од које је узета калемгранчица, као на пример: облик круне, бујност и родност дрвета; крупноћа, облик, боја и укус плода и др. На поједине физиолошке особине будуће воћке може утицати и подлога, али тај утицај је од мањег значаја.

Када знамо да све особине једне калемљене воћке зависе на првом месту од калемгранчице од које је та воћка постала, онда сваки воћар мора добро отворити очи када узима калемгранчице за размножавање воћака.

Ми видимо да воћарство код нас не иде добро. Видимо да се број родних стабала појединих врста из године у годину повећава, али са уновчавањем самог воћа иде све слабије. Сви стручњаци пишу по струч-

ним часописима и говоре на воћарским конференцијама да се морају размножавати и гајити само најбоље трговачке сорте из појединих врста воћа и да се у циљу бољег уновчавања број сората ограничи на што мању меру, како би се добила што једноличнија роба за продају.

Банске управе су чак и одредиле које сорте из појединих врста треба гајити, а подручним расадницима наредиле од које врсте и сорте да производе саднице. Поред тога дају се савети о уједначавању нашег воћа путем прекалемљивања старих воћака које дају плодове слабог квалитета.

Све то скупа није помогло нити ће помоћи да наш пољопривредник дође до бољег воћа, ако се не обрати пажња набављању воћних калемгранчица.

У воћарској науци постоји такозвано златно правило у воћарству које гласи: *„Не узимати калемгранчице за калемљење од оне воћке чији плод нисмо видео и окусио"*.

Када би се наши воћари и управници расадника држали тог правила наше воћарство би имало други изглед. Мали број воћних расадника у нашој држави има родне матичне воћке за узимање калемгранчица, те су управници принуђени да купују калемгранчице од добрих сората са стране. Тај начин набављања калемгранчица је врло неподесан, пошто се у том случају купује, како наш народ каже *„мачка у џаку"* јер се дешава да управник тражи неку добру сорту, а онај му пошаље под тим именом другу неку сорту која можда нема никакву вредност, само да би му узео паре, а распознавање сората воћа по гранчицама је врло тешко. Овај добија калемгранчице и сав срећан што је дошао до добре сорте запне и окалеми неколико хиљада, однегује саднице, заведе у ценовник под именом оне сорте коју је тражио и саднице брзо распрода, јер купци виде име добре сорте, негују саднице неколико година и шта виде доцније?! — виде неку сорту без икакве вредности! Из овога излази да се је у народу раширила једна рђава сорта на место добре, само због немарљивости два воћара.

Иста несрећа може се догодити ако се узимају калемгранчице од воћака које још нису породиле или од садница из растила, јер те воћке могу да се воде као одличне сорте али се незна одакле су узете калемгранчице при калемљењу па може и оне када породе да не даду оне сорте за које су обележене. Због таквог начина прикупљања калемгранчица ми не можемо доћи до добрих сората.

Из свега овог видимо да они људи који се баве производњом воћних садница носе велику одговорност пред народом. Њихов рад може нанети огромну штету како онима који купују саднице тако и самој струци.

Да би се све поменуте грешке уклониле, сваки воћар при набављању калемгранчица мора се држати стриктно поменутог златног правила у воћарству. Стручни референти за воћарство, за време лета, када су воћке у роду треба да обилазе своје реоне и да маркирају оне воћке од којих би се могле узимати калемгранчице за размножавање. Исто то треба да раде и управници расадника, а сечење калемгранчица да се обавља у њиховом присуству.

Поред тачности сората мора се водити рачуна да воћка од које се узимају калемгранчице нема неку наследнуману као што су: стална неродност, слаба отпорност према болестима и непогодама и др.

Саме гранчице да буду једногодишње, средње дебљине, да су добро одрвењене, да имају добро развијене пупове и да нису болесне.

Ту долазе у обзир дрвенасто шибље, витке родни гранчице, продужни младари и др. Они једногодишњи младари који су избили директно из вишегодишњег стабла, које називамо *водопије* нису за калемгранчице јер воћке од њих су слабо родне и добију наследну особину да дају много водопија.

Добре калемгранчице се налазе увек на старијим воћкама и то са јужне и југоисточне стране, јер са те стране гранчице добију више светлости те боље сазревају. При сечењу калемгранчица мора се пазити да

остане патрљак са 1—2 добро развијена пупа било за стварање цветних пупова или нових гранчица.

Насечене калемгранчице од једне сорте одмах испод воћке везати у снопић од 50—100 гранчица и привезати етикету са називом сорте и број гранчица. Етикете треба добро везати да се после при чувању у песку не би одвезале и сорте помешале.

Прикупљање обављати у току јануара и фебруара месеца и то у оним данима када нису јаки мразеви. Сечење калемгранчица рано ујесен одмах по опадању листа није за препоруку нити пак доцније упролеће када крену сокови.

Чување калемгранчица

Пошто се воћне калемгранчице прикупљају преко зиме, а калемљење обавља у пролеће, калемгранчице се морају чувати у таквој средини да се до употребе не посуше нити пак окца да потерају. За ту сврху се употребљавају нарочити трапови или подруми где је температура нижа како окца не би кренула. У тим просторијама се набаца у један крај ситан речан песак у дебљини 30—40 см. па се у том песку ређају усправно снопићи калемгранчица тако да им је доњи део затрпан у песку на висини око 10 см. Песак треба да буде уморено влажан и та влага да се одржава за све време чувања. Боље се чувају калемгранчице ако су снопићи мањи него ли дебљи.

Калемгранчице се могу чувати и на отвореном пољу или на неком заклоњеном месту, поред неког зида са северне стране где мало допиру сунчани зраци. И ту се снопићи затрпавају у песак или директно у земљу ако је земља пескуша.

Ако је место оцедно да се вода не задржава онда се снопићи постављају косо и цели затрпавају земљом

На овај начин се могу чувати калемгранчице а да не потерају до маја месеца.

Добро су сачуване калемгранчице онда када су остале потпуно свеже, а окца нису ни мало кренула.

Ing. Јордан Димитријевић

Шпалирско гајење винове лозе[1])

Познато је да се винова лоза у топлијим земљама па и код нас у Далмацији може гајити без икаквих потпорних предмета-наслона уз примену одговарајуће резидбе. Напротив у осталим крајевима наше земље потребни су наслони. Кад би се лоза пустила без наслона, ластари би падали по земљи, те би исти са већим делом лишћа и грожђа били у хладу. Ово би пак у нашим климатским приликама изазвало јаче развијање болести и слабо сазревање ластара и грожђа. Ради тога се код нас и примењују наслони за лозу и то већином у облику дрвених притака-кољa а у мањој мери у облику шпалира тј. дрвених (ређе бетонских или гвоздених) стубова и жица.

Притке чине један велики издатак у виноградарству и због несташице дрвета у неким крајевима наше земље су из године у годину скупље. Стога се чине покушаји да се замене шпалиримa уколико су ови јефтинији. Поред јефтиноће, шпалири имају још неколико добрих страна. Олакшавају борбу против болести и штеточина, због лакшег прскања и запрашивања, олакшавају обраду земљишта запрегом, пошто је обично размак између редова већи код шпалирског гајења, итд. Из овога пак излази да је шпалирски начин гајења винове лозе економичнији. Овај начин гајења је нарочито погодан за стоне сорте. Што се тиче винских сората, тврди се да је, под истим условима, бољи квалитет вина при гајењу уз притку, него на шпалирима, код којих је у вези са већим размаком редова, чокоће бујније а због дуже резидбе већа родност. Међутим та разлика у квалитету може се отклонити правилном резидбом, задржавањем што нижег стабла-крље чокота, заламањем и другим мерама, те се и са те стране шпалирско гајење може препоручити.

Овај начин гајења нарочито је препоручљив за винске сорте бољег квалитета, које захтевају дужу резидбу, пошто су слабородне, тј. имају ситне гроздове, те се дужом резидбом обезбеди већи број гроздова и

[1]) Уместо одговара г. Е. Кренајсу, виноградару у Срем. Карловцима.

задовољавајући принос. У ову групу сората спада Семијон и Совињом. Семијон у смеши са $^1/_3$ Совињона и нешто Мускаделе у Сотеринском виногорју, у Француској, уз примену кратке и полудугачке резидбе, уз специјалне теренске и климатске прилике, које омогућавају развиће племените плесњи, за време сазревања, даје чувена Сотеринска вина. У нашој земљи обе сорте на добрим положајима уз добре климатске прилике, дају врло добра вина, али не и Сотеринска, која су резултат теренских и климатских прилика Сотеринског виногорја.

У Сотерну се ове сорте орезују т.званом сотернском резидбом. На стаблу-крљи чокота створена су 2 реће 3—4 крака, у облику лепезе, у једној равни. На њима се сваке године смењују кондири са по 2—3 родна окца. Ластари се везују за притке постављене код сваког чокота високе до 2.5 м, или за шпалире, који се састоје од стубова и свега 2 жице од којих је прва постављена на 60 см. изнад земље а друга на 70 см. изнад прве. Овај начин није за наше прилике, јер због високог чокота онемогућава се огртање, које се изузев Далмације и Вардарске долине, мора вршити у нашој земљи редовно. Ради тога је много бољи Гијов начин резидбе. Ту се на стаблу-крљи високом 15—25 см. формира један врло кратак крак, на коме се сваке године оставља један лук и један кратак кондир. Ако је размак чокота у реду већи а земља плодна, могу се створити два кратка крака па се на чокоту сваке године остављају два лука и два кондира. То је двогуби Гијов начин резидбе. Као наслон при Гијевом начину резидбе могу употребити притке али су много бољи шпалири.

За шпалире су потребни стубови и жица. Стубови могу бити гвоздени, бетонски и дрвени. Код нас су најчешће у употреби дрвени, ређе бетонски и гвоздени. Најбољи су храстови и багремови. Дужина изнад земље је обично 1—1.20 м. На крају редова се постављају јачи тзв. чеони стубови пречника око 10 см. а између њих на сваких 5—7 м унутрашњи стубови, пречника 5—7 см. Могу да трају око 10 година што зависи од врсте дрвета, дебљине, садржине креча у земљишту и импрегнирања, а које је веома потребно.

Са обзиром за наше прилике, где мора да буде чокот нижи ради огртања а грожђе ближе земљи ради бољег сазревања, потребно је да се на стубовима поставе најмање три реда жица. Висина првога реда зависи од висине стабла-крље чокота. Код Гијовог начина резидбе иста је висока 15—25 см. Према томе први ред жица поставља се на 20-25 см. изнад земље код свих винских сората па и код Семијона и Совињона. Други ред се утврђује на 25—30 см. изнад првог. Већи размак није добар, нарочито на положајима изложеним ветру. Први ред жица служи за привезивање лука, а други ред за привезивање зелених ластара, које треба што пре, везивањем за други ред жица, обезбедити од ветра. Трећи ред жица се поставља 45—50 см. изнад другог реда и служи за везивање већ одраслих ластара, који се у тој висини обично и заламају.

Мањи број жица је недовољан за наше прилике. Већи број пак није потребан, изузев ако се жели избећи везивање зелених ластара. У том случају се поставе 4 реда жица на сваких 25 см. почевши изнад земље и то наизменично један ред с једне стране стуба а други с друге стране. Ластари се провлаче између њих те се исти сами помоћу рашљика учврсте за жицу те отпада њихово превезивање. Употребљава се за шпалире обично поцинкована гвоздена жица дебљине око 2 мм.

Са обзиром на начи закидања односно прекраћивања зелених ластара код Гијовог начина резидбе може се за наслоне применити комбинација притака и жице, како се чуни у Француској. Уз сваки чокот је постављена притка висока до 1.30 м. Између свака 2 чокота у реду постави се по једна мала притка висока 35 см. У истој висини је затегнута жица, причвршћена за мале и високе притке и крајње стубове. Високе притке служе за везивање зелених ластара избилих из кондира и при основи лука а који се заламају у висини притке и служе за лук и кондир у наредној години. Мали кочић служи за причвршћивање лука, на једно 20 см. изнад земље, а жица — за привезивање зелених ластара израслих из лука а који

се скраћују-пинсирају, пред цветање или за време цветања, у висини 4—5 листа изнад грозда. Ови ластари се доцније продуже заперцима. Ови се ластари, као што је познато одбацују при наредној резидби са луком, те се не обраћа пажња на њихово сазревање и стварање родних окаца, већ се иде за тим да се искористе што боље у погледу рода у тој години.

Ing. Вукашин Тоскић

Паразити на кожи код домаћих животиња

Свакако да је недовољна нега у вези са слабом исхраном разлог појави и ширењу разних паразита код наше домаће стоке. Имамо више врста разних вашију, бува, крпеља и њима сличних паразита, који се задржавају на кожи трајно или привремено и као готовани узимају себи потребну храну.

Значај тих кожних паразита за животињу овиси у првоме реду од врсте паразита, даље од количине и од старости и хранидбеног стања животиње.

Има их који сишу крв, а има и таквих који се хране од длаке и перути. Ови последњи појављују се првенствено код слабих, изнурених животиња са дугачком, чупавом длаком и обично сами нестају чим се стока боље храни. Они први међутим могу се појављивати и код добро урањене стоке.

Својим присуством на кожи узнемиравају непрекидно животињу, изазивајући свраб, услед чега се животиња стално чеше, стално је у покрету, замара се и нема толико потребног ноћног мира. Сишући крв одузимају животињи толико потребну крв услед чега долази — ако није благовремено приступљено лечењу — до малокрвности и општег слабљења. Услед силног свраба животиња се стално чеше, не бирајући при томе предмете, о које се може очешати, због чега долази до већих или мањих повреда коже и поткожног ткива са свима непријатним последицама.

Поједине врсте паразита преносе заразне клице на животињу; има даље и таквих, који са животиње

прелазе на човека на пр. буве са пса, са мачке, кокошака, ластавице па чак и са пацова и мишева, ваши са гусака и голубова. Разни крпељи могу такође прећи на човека и могу као такви бити преносиоци болести.

Знаци обољења од спољних паразита су свима познати. Док се налазе само у мањем броју постоји само свраб, а тада је погодан моменат, да се отпочне са лечењем уништавајући паразите и њихове гњиде. Код већег броја пак придружују се и остали знаци: појачан свраб, длака-вуна испада, појављују се екцеми и упала коже, кожа је сва израњавана, животиња све више слаби, појављује се малокрвност, производња млека се смањује, животиња је за рад мање употребљива. У тежим случајевима може доћи и до крајње слабости — кахексије.

Утврдити природу болести није ни мало тешко јер су сви ти паразити — сем шугавца, који изазивају заразну болест шугу, голим оком видљиви.

Лечењу треба приступити одмах и не чекати, да се паразити размноже. Лекова има хвала Богу довољно па чак и у најпростијој сељачкој кући.

Напоминьем, да је лечење паразитних обољења коже у зимно доба веома отежано услед густе длаке, кроз коју примењени лекови не могу довољно да допру до паразита и њихових гњида. С друге стране и толико потребно купање, без кога се не може ни замислити радикално лечење од паразита — не може се у ладне дане свуда провести без опасности по здравље болесника од разних упала, у првоме реду упала плућа.

И ако постоје подвојена мишљења, да ли би загађене животиње требало шишати или не ипак сам мишљења, да је шишање целисходније нарочито оних животиња, које су у већем степену загађене, јер већ самим шишањем буду уклоњене велике количине паразита и њихових гњида па и примењени лекови имају већег дејства.

Није довољно, да лечењем уништавамо само паразите. Већу опасност претстављају њихове гњиде и

зато морамо сву нашу пажњу обратити на убијање — уништавање — гњида.

У случајевима, када је услед великог броја паразита дошло већ до екцема и разних упала коже морамо поред примарног оболења од паразита лечити још и екцем односно упалу коже услед чега цела процедура око лечења траје много дуже.

Мислим, да не треба подвући, да само благовремено приступање лечењу може имати доброг успеха и у велико скратити поступак око лечења.

Сем лечења морамо истовремено применити и *дезинфекцију* свију оних предмета који су били у непосредном додиру са паразитима. Коњушнице, шталски прибор, прибор за тимар, ћебад, амови, седла итд. остају и даље носиоци заразе, ако није извршена темељна дезинфекција. Топле воде, цеђа, сапуна, креча има у свакој сељачкој кући, а та су средства потпуно довољна за вршење дезинфекције. Ништа није учињено, ако смо животињу лечењем ослободили од паразита и њихових јаја а нисмо истовремено провели и дезинфекцију.

Лекова за лечење паразитарних обољења коже има их довољно. Има их, који уништавају само паразите а не и њихове гњиде, које су много отпорније. Поједини лекови могу имати успеха само код оне врсте паразита, који се не множе на животињском телу. То су на пр. разни прашкови противу паразита — чији је главни саставни део бухач —, даље сива живина маст, раствор креолина, лизола и сличних дезинфекционих средстава, отпаци од обичног дувана, добро прокухани и тим чајем болесник опран. Сва се та средства, осим живине масти — употребљавају у виду топлих прања или купка. Желимо ли, да ова лековита средства дејствују и на јаја онда морамо цео поступак у неколико махова поновити, како би и они паразити, који су се излегли после првог купања — прања, мазања — били уништени и на тај начин онемогућени, да и сами лежу јаја. Препоручљиво је, да се горе наведеним растворима дода мало сирћета 1—2 кашике на литар раствора, пошто је познато да сирће оштећује љуспу јајета па тако кроз оштећену љуспу лакше лек допре у унутрашњост јајета.

Гас — петролеј — чиме се сељаци много служе у борби противу паразита није за препоруку јер изазива јаке упале коже.

Креолин и лизол употребљавамо у 2—3% топлом раствору и у виду прања или купка.

Дуван у 1-5%.

Пелен у сразмеру 1:10.

Прашак од бухача посолимо између длака или перја или од воде и прашка направимо пасту и тиме намажемо.

Сива живина маст јесте једна од најсигурнијих средстава код коња. Узима се 10 грама живине масти, разблажи се двоструком количином обичног вазелина и ту количину помоћу четке за тимар утрљати добро у кожу. Ово се понови још два пута у размаку од по 10 дана, што значи 3 мазања у току од месец дана. Не узимати већу количину од 10 грама, јер је маст, као препарат живе силно отрован. Водити рачуна, да коњ не лиже намазана места. *Код говеда избегавати употребу те масти.*

Код говеда употребљава се успешно тако звани креолински линименат: један део креолина, један део сапунице на 7 делова чистог спиритуса. Овом смесом намазати сваки дан једну трећину тела и пети дан опрати топлом водом и сапуном. Исти поступак поновити 2-3 пута према потреби и према степену обољења. Од користи су чести купања са 2-3% раствором креолина или лизола, даље прање са уварком куваног дувана 1:20—25. Код крава музара треба креолинска и лизолова прања избегавати јер млеко навуче мирис тих лекова.

Лечење шуге јесте дуготрајније. Шугава грла треба претходно опрати сапуницом, како би се са коже скинуле красте и перут па онда применити један од горњих раствора, ако је шуга у почетном стадијуму иначе употребити т.зв. Бечки катрањави линимент, који садржи сумпор, сапуницу, катран и чист спирит, зашто се треба обратити марвеном лекару.

Марјан Ферјанчић

О мелиорацији разних типова слатина

Специјална врста амелиорација, јесте амелиорација слатина. Слатине су лоше неискоришћене површине земљишта, које садрже штетне соли, у првом реду соли натриума (соде). То утиче неповољно на физичку грађу земљишта, а сода је и отров за биљке. Има и тзв. „плодних" слатина на којима се могу гајити пољопривредне биљке. Питање њихове мелиорације има значаја за Војводину, где се налази на 100.000 хектара сланог земљишта, и за Јужну Србију, где, такође, има слатина (Овче Поље и Скопска котлина). Према ступњу заслањености постоје данас разни типови слатина, који имају одређене особине, састав и назив. Према томе се слатине могу да амелиоришу на разне начине. Ти начини поправке слатина управљају се према ступњу заслањености и уопште према току образовања једне слатине.

1) Слатине које се налазе у оном ступњу образовања, где се врши површинско нагомилавање штетних соли, потребују за мелиорацију просто одстрањивање тих соли. То се постиже одводњавањем у вези с одговарајућим наводњавањем, а затим испирањем.

2) Оне слатине, где је већ извршено потпуно заслањивање (алкализација), при чему штетне натриумове соли потпуно загосподаре у земљишту, могу да се мелиоришу, поред одводњавања, још и применом материја које су киселе природе или садрже креча.

3) У трећем ступњу образовања слатина, када је већ отпочело испирање соли у доње слојеве, тако да горњи слојеви земљишта остају без соли и креча као и

4) Четвртом ступњу образовања њихова, када су слатине већ потпуно испране и разорене (деградиране) — поправка се врши применом креча и органских ђубрива. Ваља додати, да креч успешно може да делује само на оном типу земљишта, које не садржи знатну количину соде и других растворљивих соли.

Према томе у циљу успешне мелиорације слатина, мора се знати коме оне типу припадају. Поред хемијског састава треба упознати њихове физичке особине, грађу, пропустљивост, збијеност и порозност. Када имамо слатину, која је богата у алумо-силикатима, безкречна је и садржи веома мало соли и соде (тип „солонеца") на површини, а обично има један непропустљив свој — онда је такво земљиште у стању испирања (алкално испирање). Ту нема, бар за горње слојеве земљишта, никакве опасности од штетних соли, већ су му само физичке особине лоше и тешко се обрађује. Мелиорација оваквог земљишта треба да се креће у оном смеру, како би се разбио овај непропустљиви слој и земљиште учинило пропустљивим за воду и ваздух. То се постиже применом креча и органских ђубрива. — Мелиорација другог једног

типа слатине званог „солончак“ (који натриумове соли и соду садржи и у земљишним растворима) зависи од степена заслањености, хемијског састава земљишта и водених прилика.

Ако напр. оваква слатина садржи веома мало растворљивих соли и соде, а песковита је и изложена подводним утицајима (подземна вода), онда се такво земљиште може да амелиорише једноставним одводњавањем или обрадом може да се искористи као наводњена ливада. — Ако имамо пример слатине која садржи велику количину соли (0,4—0,3%) и соде (0,4—0,1%), а горњи слој земљишта је глиновит, док се одмах ниже овог може да нађе збијени непропустљиви други слој, испод кога може опет на 60—80 см. да се налази, рецимо, груби пропустљиви песковити слој. Овде би испирање соли успело само тада, када би се снизила површина (ниво) подземне воде. Најуспелије би се овде показало прскање или „кутијање“ (једна врста наводњавања). — Када се има слано земљиште, које је, поред много соли, још и збијено и непропустљиво, онда је најбоље (ако оно сачињава какву удолицу или неко језерско дно) да се претвори у рибњак. Или се, такође, може да примени испирање и гајење сите и рогоза. Ова сита донекле може да се употреби за плетарство или за добијање целулозе и хартије. Метода испирања и данас се са успехом примењује у Америци и Египту. Добра страна испирања, премда је то скупа метода искоришћавања, јесте у томе, што се после таквог једног испирања, земљиште може успешно употребити за гајење разних пољопривредних биљака. На пр. у Египту се и данас на једном таквом испраном земљишту гаји памук, а такође се може на таквом земљишту, после испирања штетних соли, да гаји пиринач. — Када слатина садржи доста карбоната (креча и соде) онда се на таквом земљишту могу применити разне хемијске материје киселе природе као: сумпор, сумпорна и азотна киселина и њихове киселе соли, фино иситњен пирит, гипс и др. Примена ових хемијских средстава мора бити у вези с испирањем штетних соли. Поменута средства још и по спешују то, испирање, па било да се оно врши на природан или вештачки начин. После примене ових киселих средстава земљиште постаје растреситије и брзо се суши за време ветровитих и сушних дана. — Ако би се десило да је слано земљиште глиновито, оно после квашења набубри а лети при суши образује тврду покорицу. Губитак влаге је овде очигледан и тада биљке пате од суше много више, премда може да је обављена мелиорација таквог земљишта. — Честе су заслањене пеге на ораници. Ове се, такође, могу поправити поменутим хемијским киселим материјама.

Као последица поправке, ове пеге почињу да се изједначују са осталом површином оранице. Али када се јави суша, испаравањем и усисавањем наилазе на површину оранице поново знатне количине соде, која квари земљиште. У пракси

је установљено, да се успешо (без нарочитих других мера) могу да мелиоришу само оне слатине, које садрже само незнатну количину соде. При томе знатну улогу игра, не само сода површинских, него и доњих слојева земљишта.

При мелиорацији слатина обратити пажњу на то, да се примени заједно више начина поправке, јер се тада добијају бољи резултати и успех.

Важност мелиорације земљишта

Задатак да се створи што више обрадљиве површине и зиратног земљишта био је од давнина од великог значаја код појединих народа. То се може видети из историје о насељавању људства у појединим крајевима света. Проблем насељавања у вези са заузимањем плодног земљишта јесте државни, социјални, економски и национални проблем. Поједини напредни и просвећени народи, услед пренасељености и великог множења, не могући наћи довољно исхране, морали су одливом сувишног живља да крену у свет и тако освојише данас познате и богате колоније света. Већина пак малих народа у сопственој држави морало је да се задовољи са земљиштем и површином које су већ поседовали. Код ових последњих, услед све веће густине насељености, особито у случајевима када се и пољопривредно становништво почело нагло да множи, питање насељавања и освајања земљишта, у првом реду добијање нових плодних равница, поставља се на сасвим другој основи. Проширивање земљишта би се ту могло постићи на тај начин, што би се све досадашње неискоришћене површине, које се на природан и технички начин могу привредно искористити, претвориле у плодне и приносне површине. Много је таквих површина, па их има и код нас. То су подводна земљишта, баре, ритови, кисела и слана земљишта, тресетишта и др. Њихово искоришћавање могло би се постићи путем амелиорације.

Под мелиорацијом у ширем смислу подразумевају се ове техничке мере као: заштита од поплава, регулација река, наводњавање земљишта у циљу повећавања плодности. Мелиорација киселих и сланих земљишта, тресетишта и уопште поправка ма којег типа земљишта имају више значаја као пољопривредне амелиорације. Потребно је да постоје природни услови и техничке могућности за то. Првенствено се има спровести техничка страна таквих амелиорација (исушивање, наводњавање и др.), после чега долази пољопривредно искоришћавање новодобивеног земљишта, његово ђубрење и обрада. Цео тај задатак амелиорације може данас да реши једна нова наука — педологија (или наука о земљишту) у вези са техничком граном науке о амелиорацијама (културном техником).

Често се данас и по дневним листовима чују гласови о потреби проширивања неискоришћених површина земљишта, које се поправком могу претворити у плодне њиве. Увек је постојала и постоје код савремене пољопривреде „глад за плодном земљом". Том приликом се увек и на првом месту узима за пример Холандија, мала земља, чија се површина налази готово сва испод површине мора. Специјалним мелиоративним радовима самих људи ове напредне земље, сваки дан се отимају знатне површине земљишта од поплаве мора и исушују многа подводна земљишта. И код других напредних држава на амелиорације земљишта дају се крупни милиони, па чак и милијарде новца. Такво добијање новог земљишта често се назива „бескрвним ратом за освајањем нових површина земљишта". Премда је задатак амелиорацији од општег социјалног и привредног значаја, с њим треба да се упознају многи пољопривредници, појединци, код нас, јер се добијање нових обрадљивих површина ипак највише њих тиче. То особито важи за становништво пасивних крајева и крајева који су изложени честим поплавама.

Како се у том погледу стоји у нашој земљи? С једне стране, бар у богатијим нашим крајевима, држимо да имамо довољно, па чак и сувише земљишта. Премда се често несавремено, неразумно искоришћује ово земљиште што га већ имамо. Искоришћавање иде до исцрпљења. Нису ретки случајеви пљачкашког газдовања са земљиштем. Од земљишта се узима све, а ништа му се годинама не враћа. Оно се довољно не ђубри или се ђубри неразумно. На другој опет страни видимо, да постоји у неким нашим крајевима глад за плодном ораницом, као што постоји редовно у извесно годишње доба глад за обичним кукурузом. Обе ове глади су у међусобној вези, и ова друга долази од оне прве. Отуд се природно намеће задатак исхране становништва неких наших крајева и чување већ постојећих оранице од поплава. То се може постићи мелиорацијама.

Амелиорација земљишта је важно питање данашњице и још више ће то бити питање сутрашњице.

У Југославији постоје многа мелиорациона подручја. Цени се да у нашој земљи има преко 600.000 хектара неискоришћеног земљишта, под барама, ритовима, језерима и тресетиштима и др. Прво у пасивним крајевима, Херцеговини, Лици, Црној Гори и Далмацији, где би се могла искористити многа крашка поља, блата и језера, која треба да се исуше. У Војводини, у Јужној Србији има слатина, које могу да се амелиоришу. У Подунављу, Поморављу, Посавини, Мачви и др. где има плавног земљишта, такође, има знатних површина да се амелиоришу. Спровођењем ових радова и добрим газдовањем с новим земљиштем, разумном обрадом и ђубрењем, обезбедила би се исхрана наших оскудних крајева. Боља је и трајнија помоћ дати становништву плодног земљишта, да

га сељак обрађује, него у критичним данима, када завлада глад, давати вагоне кукуруза. Неке наше установе и организације до данас су успешно деловале на том питању и имале добрих резултата, особито у регулацији плавних подручја*). Али би требало у много већем обиму и с више материјалних жртава приступити и другим врстама амелиорација. То је више задатак државе и добрих организација и пољопривредни појединац, држим, треба да се упозна са целим овим питањем.

Инж. Ђорђе Вакањац

Њивско гајење раног поврћа

Улога поврћа у људској исхрани је врло велика те оно заузима у њој видно место. Њиме се уносе у човечији организам, поред осталих материја, и витамини, који су сваком а нарочито младом организму неопходно потребни, како за само развиће, тако исто и за спречавање извесних болести. Отуда је и велика потреба за сталном потрошњом што веће количине разноврсног свежег поврћа.

Под нашим поднебљем има свежег поврћа у изобиљу преко лета и јесени, мање с пролећа, док га преко зиме има врло мало, а и то већином донешено из удаљених крајева са топлијом климом, а често и из иностранства. Цене овом поврћу су доста високе, те га могу куповати само имућније породице.

Стога, земљорадници и баштовани, нарочито они у близини већих градова, треба да производе рано поврће у изобиљу како би могли с једне стране задовољити потрошњу, а с друге стране спречити, да се поврће за готов новац увози из иностранства.

Рана производња поврћа може се постићи на два начина:

1. Производњом раног поврћа преко зиме у топлим лејама и у стакларама, и

2. Њивским гајењем раног поврћа.

Први начин производње захтева добру стручну спрему и већи капитал за подизање стакларе и топлих леја, и може се применити само у близини великих градова, пошто се ту и рано поврће продаје по високој цени.

Други начин, то јест њивско гајење раног поврћа не поставља безусловно предње захтеве, те ћемо се овде њиме и позабавити. Њега могу користити сви пољопривредници, па било да производе рано поврће за сопствену потрошњу било за продају. Код њивске производње раног поврћа, делимо поврће на две групе:

*) То су Водне задруге.

1. Површе које се лако и без земље пресађује, лако прима и успешно напредује на њиви, и

2. Површе, које тешко или никако не подноси пресађивање без земље.

Од површа које подноси пресађивање, као: купус, кељ, карфиол, келераба, црвени патлиџан, плави патлиџан, паприка и целер, производимо расад сејањем семена у току фебруара, марта у топлој леји или у топлој, добро осветљеној соби поред прозора. Кад изникле биљке добију 2—3 листића треба их пикирати (пресадити), дајући им већи размак, да би свака имала више светлости и простора за развијање.

И оно површе које не подноси пресађивање без земље, можемо ипак раније произвести. То постижемо или стављањем семена на клијање пре сетве и тиме убрзати његов пораст за неколико дана или, што је много боље и рентабилније, произвести расад од овог површа у нарочитим саксијама, које се при сађењу на стално место, посаде заједно са биљком у земљу. Одавно се радило на томе, да се пронађе начин за пресађивање оних биљака, које се без земље уопште не могу пресађивати. Тек у последње време дошло се до практичних резултата, применом саксија од добро згорелог ђубрета. Са њима Бугари раде већ неколико година, а сваки их земљорадник може сам да направи.

Пољопривредна школа у Зајечару израђује саксије за своје потребе у нарочитој преси од следеће мешавине: 60% добро згорелог и просејаног ђубрета, 30% ситне муљевите земље, 7% говеђе балеге и 3% гашеног креча. Ова мешавина треба да је умерено влажна. Саксије се израђују у облику правилне шестостране призме, са страном од 4—6 см. Унутрашња шупљина облика је зарубљене купе. Облик призме је нарочито подесан због тога, што се саксије у топлој леји или другом, за њих одређеном простору, добро слажу, те нема никаквог губитка у простору. На 1м² стаје 120—140 оваквих саксија.

У овим саксијама, од прилике на месец дана раније но на отвореном пољу, треба посејати или расадити површе. У сваку саксију посејати по 3—4 семенке од тиквице, краставаца, диња, лубеница, пасуља за бораниј у, или другог површа, покрити са 2—3 см. ситном земљом, овлаш залити и унети у топлу леју или топлу и сунчану собу, ређајући их тако да не остане ни мало празног међупростора. Топлоту одаје у којој су смештене саксије са засејаним семеном одржати на 15—20° С.

Посејано површе после неколико дана ће изнићи, и пошто има довољно простора, развиће се лепе и снажне биљке. Њихове ће жилице проткати и проћи кроз зидове саме саксије, јер су исте од добро згорелог ђубрета, које им служи за храну. Када време напољу дозволи, ове биљке

заједно са саксијама треба изнети и посадити у добро припремљену земљу. Преимућство ових саксија над обичним печеним је у следећем:

1. Што се развијене биљке заједно са саксијама у земљу саде и уопште не болују од пресађивања, и

2 Што дозвољавају пресађивање и старијих биљака као н.пр. патлиџан са младим плодовима.

Кроз зидове ових саксија жиле поврћа пролазе без икаве сметње, а доцније се ове саксије у земљи растроше и поврће се развије нормално, као да је пресађено без саксија. За производњу раног поврћа на њиви треба изабрати земљиште у близини стана, изложено југу, заклоњено од јаких и хладних ветрова, нарочито од северца и кошаве.

Земљиште, на коме се врши сађење раног поврћа, треба да испуњава следеће услове:

1. Да је по могућству затворене боје, пошто црна боја упија више сунчану топлоту, брже се загрева те поврће на оваквом земљишту брже расте.

2. Да садржи довољно растворљивих хранљивих материја за поврће, и

3. Да је трошно и пропустљиво, како би се жиле поврћа лакше могле да пробијају, а и овакво се земљиште обрађује лакше. Ово земљиште претходно треба пођубрити згорелим ђубретом или компостом, потом преријати или преорати, којом приликом повадити и све дуговечне коровске биљке и њихове делове. Преорано земљиште треба подрљати и грабуљом земљу поравнити.

За поврће, које за своје развиће тражи већу топлоту, као: диње, краставци, тиквице и лубенице, треба за сваки оџак ископати рупу, и то: за диње у размаку од два метара, краставце 1.50—2, тиквице 1—1.50 м. и лубенице 3—4 метра. Рупе да буди 50—60 см. широке и 50 см. дубоке. Ове рупе на 5—6 дана пре расађивања поврћа треба испунити незгорелим коњским или говеђим ђубрета. Ђубре добро нагазити а преко њега ставити слој 30—35 см. ситне земље, у који ће се после 5—6 дана, пошто се буде од ђубрета загрејао, посадити поврће.

Време изношења и расађивања поврћа на њиву тешко је унапред одредити. Ово зависи од метеоролошких прилика које се из године у годину мењају. Пошто се снег отопи, земљиште мало осуши и загреје, треба у току марта почети са расађивањем отпорнијег поврћа, које може без штете да поднесе по 4—5°С. испод нуле, као: купус, кељ, келераба и карфиол. Ово расађивање се обично врши у банковима, у размаку 40—50 см. за купус, и кељ, 25—40 см. за келерабу, 50—60 см. за карфиол и 20—30 см. за салату. Расад овог поврћа треба на 10 дана пре расађивања добро привићи на спољну промену топлоте, дајући му што више ваздуха да

очврсне, како доцније при расађивању не би настрадао од нагле промене. На два до три дана пред расађивање треба расад добро залити, како би се лакше вадио и задржавао уз жиле, јер ће тако са земљом пресађен мање боловати.

За расађивање површа треба изабрати топао дан, без ветра, по могућству облачан и пред кишу, а ако није облачно онда пред вече, да млад расад не би одмах ухватило јако сунце. Расађено површе треба одмах са водом залити, па ма колико земља била влажна, јер се заливањем ситна земља око корена слеже, истискује ваздух и потпомаже сигурније примање површа.

Површе које не издржава слану, треба износити на њиву пошто бојазан од слане прође, а то је концем априла почетком маја; но ако имамо вештачке заклоне против слане, расађивање се може вршити за месец дана раније, дакле концем марта, што је од великог значаја. У осетљиво површе на слану спада:

1. *Паприлицан*, који ако је произведен у саксијама, као што смо раније навели, у марту треба да је у цвету, а по неки струк и са малим плодовима. Овакав расад патлиџана пресадити у њиву на 60—80 см. заједно са саксијама и неће боловати од пресађивања већ ће продужити пораст и нормално сазрети.

2. *Паприка*, која се расађује у размаку од 30—40 см., а произведена у земљаним непеченим саксијама може се расађивети и старија заједно са плодовима.

3. *Пасуљ за бораницу*, произведен у земљаним саксијама, може одлично да се расађује. Ниске сорте расадити у размаку од 30—40 см., а високе 70—80 см. После сађења ако је велика припека, а нарочито ако дува јак ветар пасуљ мало засенити.

4. *Тиквице*. Њиход расад произведен у саксијама, када добије 4—5 листа, треба у раније припремљене кућице посадити, ако се ђубре већ загрејало, иначе расађивање одложити док се земља не загреје.

5. *Диње и лубенице* можемо имати за месец дана раније ако произведемо расад као што раније рекосмо у земљаним непеченим саксијама и заједно са њима посадимо у припремљене кућице од ђубрета.

6 *Кромпир за ранију производњу* треба на 20—25 дана пре сађења ставити одабране кртоле да развију клице. Ово се постиже на тај начин, што се кртоле поређају у сандучиће или на лесе, тако да онај део кртоле, где су груписана окца буде окренут на више. Сандучиће или лесе ставити у топлу и осветљену собу поред прозора. Пошто се клице на кртолама развију за 2—3 см. треба приступити сађењу, које се врши у току марта у растреситу земљу. Сађење изводити

пажљиво да им се клице не поломе; при сађењу све примерке кртола са танким и многобројним клицама треба одбацити.

Да би добили још за 10—15 дана раније младе кромпире, треба ископати ров 50—60 см. широк, 40—50 см. дубок а произвољне дужине. Овај ров напунити свежим или полузгорелим ђубретом, помешаним са лишћем, добро нагазити и покрити са 30—35 см. ситном земљом. У ову земљу треба после 5—6 дана посадити проклијали кромпир, који ће одлично напредовати, али га треба чувати од позних мразева и слане.

Како да сачувамо поврће од слане?

Довољно је да температура једно јутро спадне испод нуле па да сав н аштру око производње раног расада и расађивања његовог на њиви буде узалудан. Да нам се то не би десило, треба се унапред припремити за заштиту расађеног поврћа од слане. Ово се може постићи на више начина, од којих ћемо за наше прилике, као практичне, изнети само два. То су: димљење и покривање.

1. *Димљењем-ђаљењем* влажне сламе, лишћа и другог материјала, који даје доста дима, и тиме ствара изнад поврћа вештачки облак; ваздух се разгревањем ускомеша и тиме спречава да температура сиђе до, и испод нуле. Да би ова начин одбране поврћа од слане имао успеха, треба на сваких 25—30 мет. раздаљине ставити по једну гомилу влажне сламе, па кад је слана у изгледу, а то се познаје по ведрим ноћима, и кад температура пред зору сиђе на 2—3°С, изнад нуле, треба ове гомиле са по мало суве сламе потпалити На овај начин може се сачувати поврће, које заузима већи простор, а није могуће или је сувише скупо на који други начин заштити га од слане.

2. *Покривање* засађеног поврћа се изводи са асурама, стакленим поклопцима, већим саксијама, сандучићима и др. Ово је подесно за краставце, тиквице, диње, лубенице, пасуљ и патлиџан; дакле, за поврће које се расађује у већем растојању.

Драг. Васић

Зимско прихрањивање пчела

Зима је временски период када пчеле мирују. Друштва су у притајеном животу, без видног кретања односно без уобичајене живахности. Тада је њима потребан што већи мир, јер само у њему пчелиња друштва добро и без великих штета презиме. Зато је од неоспорне важности да пчелар својим друштвима преко зиме, ако су она добро припремљена за зиму (тј. ако су у јесен добро утопљена или скло-

њена у каквом зимовнику и остављена са довољно добре хране) обезбеди што потпунији мир. Другим речима, да пчелар на своме пчелињаку у току зиме избегава сваку лупу, потресе и све друго што би зимујућа пчелиња друштва узнемирило и потстакло на интензивнији живот и исхрану. Једини је посао пчеларев у току зиме око његових добро збринутих кошница, да их повремено, ако зимују напољу, обилази, и са лета уклања снег и угинуле пчеле да би друштвима обезбедио правилан притицај свежег ваздуха. Ако друштва зимују у каквом зимовнику, који није са нарочитим уређајем за стално проветравање, дужност је пчелара да повремено у току лепих дана проветри зимовник. Других послова пчелар на своме пчелињаку у току зиме нема.

Али ово је случај само кад су пчелиња друштва благовремено у јесен добро утопљена и опскрбљена са довољно добре хране. Међутим, ако ови битни услови за добро презимљивање код неких друштава из било ког разлога прошле јесени нису постигнути онда се битно правило за зимовање пчелиних друштава: *да се ђреко зиме ничим не узнемиравају*, унеколико мора да прекрши. Друштва која су преко зиме изложена великим хладноћама (нарочито у месецу фебруару кад се јавља и прво легло) и која немају довољно хране за зимовање много трпе а често и потпуно угину. Зато се од два зла бира мање и оваквим се друштвима притиче у помоћ још у току зиме ма и по цену малог узнемирења.

Слабо утопљена друштва морају се накнадно да утопле са којим за то погодним материјалом (сламом, старим крпама, новинама и др.). У случају јаче и дуже хладноће добро је слабо утопљена друштва пренети у какав оближњи заклон. Разуме се све ове послове око накнадног утопљавања морају да се изврше са што мање лупе и потреса.

Што се тиче зимске прихране слабо збринутих друштава и оно се мора такође да учини са што више пажње и са одабраном храном. За ову прихрану најбоље је употребити, кад се има, мед у саћу. У недостатку меда у саћу са добрим успехом се може употребити чврста храна припремљена од шећера: медно шећерно тесто и шећерни печати (леденац). Ваља упамтити, да се за зимско прихрањивање пчела не сме употребити течни шећерни сируп, јер је он у ово доба од веће штете но од користи пчелама.

Још једном подвлачим да је зимско прихрањивање само нужно зло. Њиме се притиче у помоћ оним пчелињим друштвима, која су из било ког разлога ушла у зиму са недовољно хране. Ове зиме биће оваквих друштава велики број. У току прошле пчеларске године у већини наших крајева паша је била врло оскудна. Друштва су се зато врло споро развијала и ушла су у другу половину лета готово без икаквих резерви у меду. (Сав сакупљени мед друштва су трошила за гајење свога легла). Нада пчелара да им дру-

штва у другој половини лета, кад легло у друштвима почиње да опада, саберу веће количине меда није се остварила. Друге половине лета настају велике кише те и мало повољних дана за излет пчела. Са тим надама и временским неповољностима ушло се дубоко у јесен и пропустио моменат да се друштва после неповољне године прихране, односно да им се попуне залихе зимске хране. То је узрок што ће ове зиме, нарочито ако дуже потраје, многа друштва морати да се прихране.

Као што је речено, најбоље је зимску прихрану учинити добрим медом у сачу. Пчелари који имају овакве залихе у меду неког топлог дана преко зиме (као што су били средином јануара ов. год.), кад и пчеле ради чишћења излећу, отвориће своја гладна друштва и пажљиво без лупе и потреса додаће са стране, одмах до пчелињег клубета, по један оквир меда у сачу. У случају стално рђавог и хладног времена, друштва за која се верује да су остала потпуно без хране и код којих би ускоро наступило потпуно угинуће од глади треба унети у какву одају где је умерено топло (10—12°С) и у њој извршити додавање меда у сачу.

Али ретко који пчелар ове зиме има потребно резервно саће са медом. Већина ће бити приморана да ово прихрањивање из нужде учини са медно шећерним тестом или са нарочито приготовљеним шећером у т.зв. шећерне печате. За справљање ове чврсте хране постоји више начина. Изнећу два начина, путем којих се добија врло добра чврста храна за зимску исхрану пчела.

Медно шећерно тесто справља се од 1 кгр. меда и 4—5 кгр. шећера у праху. У загрејани килограм меда постепено се додаје, уз стално мешање, шећер у праху све док се одмерена количина шећера не помеша са килограмом меда и не створи се густо медно шећерно тесто. Од оваквог теста развију се мале танке погаче које се дају гладним пчелињим друштвима. Разуме се да мед за ово тесто мора да буде добре квалитете и познатог порекла тј. да није добијен од болесних друштава.

Шећерни печати се приготовљавају од 5 кгр. шећера у праху, 1 литре кључале воде и 2 кашичице калијевог тартрата (стреш) или винске киселине у прашку. Поступак приправљања шећерних печата је следећи: у један чист суд добро се измеша одмерена количина шећера и 2 кашичице белог прашка калијевог тартрата а потом се све прелије литром кључале воде. Овако добијена смеша меша се све док се не добије уједначено влажан шећер, који се затим ставља на ватру и уз стално мешање, да не загори, држи све док се потпуно не отопи и не прокључа. Кад прокључала шећерна маса (сируп) почне прелазити у ситне мехуре (то бива после 2—3 минута сталног кључања на јакој ватри) суд се скида са ватре и ставља у какав већи суд са хлад-

ном водом да би се брже охладила. И за све време хлађења шећерна маса се стално и уједначено меша, све док се под руком не осети приметан отпор од згушњавања. Тада се разлије у мале плитке судове (тањириће), покрије чистом хартијом и остави на миру да се течна шећерна маса потпуно охлади и шврсне. Да би се из судова лакше вадили овако зготовљени шећерни колутови (печати), треба дуварове судова пре разливања обложити сатинираном хартијом. После потпуног хлађења шећерни печати се ваде из судова и ослобађају се прилепљене хартије. Тиме је посао око справљања шећерних печата готов.

Медно шећерно тесто и шећерни печати дају се гладним друштвима, у погледу избора дана и поступка, слично као и мед у саћу. Разлика је једино што се шећерни печати и медно шећерно тесто стављају директно на сатоноше, односно изнад пчелињег клубета. У кошницама где то није могуће због малог размака између поклопне даске и сатоноша или због потпуне спојености сатоноша, ова чврста храна се додаје у хранилице облика оквира, са обе стране клубета, као и мед у саћу. Где год је могуће шећерно тесто и печате треба друштвима давати стављањем на сатоноше. То је бољи начин за ову врсту прихране, јер у горњој партији кошнице преко зиме увек има више влаге. Влага омекшава тесто и печате и тиме омогућује пчелама лакше коришћење.

Инж. **Светислав Живојиновић**

Неколико добрих сирева

Материјал за справљање сирева јесте млеко. Млеко садржи 87.5% воде а 12.5% осталих материја, као: беланчевине (казеина), маст, шећер, минералне соли. Млеко се може потсирити на два начина: природним путем или додавањем сириште.

Млеко се потсири природним путем, ако га дуже време у миру оставимо на топлом месту. Тада се згруша, зато што се у млеку налази растворени млечни шећер, који под утицајем млечних бактерија прелази у млечну киселину, а млечна киселина згруша беланчевину (казеин) у млеку. На тај начин добијемо киселу грушевину. Од ове грушевине могу се правити меки сиреви, који се у домаћинству могу врло добро искористити. То су пивски, липтавски сир, и сир који се може мазати по хлебу.

Али млеко може да се потсири и вештачким путем, додавањем сириште у течности или у прашку. На 5 литара невареног млека дода се грам сириште у течности. Млеко треба да буде топло 28°—30°C. или онолико колико је потребно за коју врсту сира. Млеко се остави у миру на топлом месту и после 40 минута се потсири.

Добивена грушевина је слатка, и може се прерадити на разне начине.

Пивски сир прави се од масне млечне грушевине (тј. од млека из кога није извађена павлака, а које се природним путем потсирило). На 1 кгр. исцеђене грушевине дода се 20 грама соли, пола мале кашике кима, по укусу црвене паприке. Све се добро измеша да буде равномерно. Може се ставити на тањир и дати облик сиру какав хоће домаћица.

Липтавски сир прави се такође од масне грушевине. На 1 кгр. исцеђене грушевине дода се 125—250 гр. масла, 20 гр соли, главица ситно исецканог лука, по укусу белог бибер. и паприке и 3—4 комада сардине или сарделе, које се протисну кроз сито. Све се то добро измеша и по укусу домаћице стави на тањир. Овај сир се врло лепо маже на хлеб.

Домаћица га може спремити раније, кад има какве домаће свечаности нпр. славу, Божић, Ускрс идр.

Сир који се маже по хлебу прави се такође од масне грушевине. Ако пуно млеко (тј. оно од кога нисмо ништа одузели) оставимо на миру на не много топлом месту 24 часа лети, а зими 36 часова, млеко се груша. Уколико потсиравање дуже траје, утолико је грушевина боља. Добивену грушевину сипамо у платнену цедиљку и оставимо, да постепено откапље. Тек када у платненој цедиљци нестане суруткe, мало грушевину пресујемо на тај начин, што платнену цедиљку са грушевином ставимо између две чисте дашчице и ставимо тег од 1 кгр. тежине. Стоји под пресом 1—2 часа.

Добивена грушевина се лако дроби. На 1 кгр. грушевине дода се 20 грама соли. Добро се измеша и сад се та мешавина ставља у земљани лонац. Лонац мора бити сасвим чист и глеђосан. При стављању грушевине у лонац, лако се притиска; 3—4 прста празнине се остави у лонцу, а затим се повезује пергаментом или чистом крпом, да не би падала прашина, и да се заштити од инсеката. Лонац се држи у соби за оставу; на умерено топлом месту за 10—14 дана сир је зрео. То се познаје по пријатном мирису и укусу. Он је мек и врло се лепо маже на хлеб.

Наталија Ђуровић

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

1 седница (3-I-1938). Претседник г. Др. Митровић поводом читања записника са прошле седнице извештава да он не може да се сложи са одлуком Управног одбора донетом на последњој седници о повишењу плате чиновницима из разлога што то питање није било стављено на дневни ред, а и што ће тиме бити преоптерећен буџет друштва. У дискусији која је настала поводом овога, претседнику је об-

јашњено да је на дневном реду била молба само магационера али да се Управни одбор сагласио да се питање службеничке принадлежности реши, јер се и иначе оно одавна повлачи, а оно је потпуно у складу са постојећим правилником о друштвеном особљу.

Г. Претседник прима ова објашњења знању али изјављује да задржава право да евентуално извуче конзевенце.

Одобрено је да се Власотиначкој подружини за њено заостало дуговање може примити нова меница од 20.000, а да им се стара од 250.000 врати.

Одобрено је да Подружина Рашка може своје застало дуговање у дин. 3600 исплатити до 10 јануара т.г., а да се меница не протествује, пошто инспектор друштва г. Нешић јамчи за тачност ове исплате, а и сама је подружина до сада била увек једна од најуреднијих.

Одобрава се да се дуг Подружине у Неготину на Вардару у износу од динара 1800 може пренети у ову годину, а да се као гаранција задржи једна меница подружине, пошто подружина у магацину има за толико непродате робе.

Да се одобри набавка једне ручне ветрењаче.

Да се усвоји набавка 5—600 кгр. црвене детелине по по понуди подружине из Страгара, с тим да се одговарајући износ употреби за отплату дуга подружине код Друштва.

Да се усвоји понуда за набавку од фирме Нехвил 300 комада прскалица марке „Austria" модел 1936, 25 ком. прскалица „Мало чудо" и 25 ком. аутоматских прскалица с тим да се испорука изврши до конца месеца, марта, а исплата по испоруци робе.

Да г. Др. Младен Јосифовић по изреченој жељи Подружине у Сопоту, присуствује годишњој скупштини ове подружине која се одржава 23 т. м., а не у Чачку, како је то решено на прошлој седници; скупштини подружине у Чачку која се одржава такође 23 т.м. присуствоваће М. Никетић а скупштини подружине у Власотинцима г. Др. Вукасовић. На свим овим скупштинама, делегати ће одржати прикладна предавања.

Да се хонорар секретар-благајницима Подружина у Мионици и Ковину исплати тек када те подружине буду обновиле рад. Тако исто да се половина хонорара за рад секретара-благајник Степановића у Аранђеловцу исплати кад Подружина у Аранђеловцу буде обновила рад.

Да се прими у састав Друштва, новооснована подружина у Смедереву;

Да се по молби Подружине у Сопоту издаду подружини 890 ком. орахових садница рачунајући по 2 комада на сваког члана и то мимо услова за учешће у утакмици на расписане стечаје за напредније начине рада — одељак II за гајење ораха.

Да се Пољопривредној подружини у Сопоту изда на име помоћи у ситним пољопривредним справама, алатима

и књигама сума од динара 1500 за приређивање велике пољопривредне лутрије приликом држања годишње скупштине 23 текућег месеца.

Да се одобри да се изда Подружини у Краљеву на име хонорара секретара подружине дин. 1026, које ће Подружина укњижити као свој приход за 1937 годину, пошто је подружина имала 513 чланова.

Да се по молби Подружине у Краљеву упути да као делегат присуствује годишњој скупштини г. Др. Михаило Градојевић.

Да се хонорар секретару-благајнику Подружине у Крупњу исплати кад подружина буде обновила рад у овој години.

Да се хонорар секретару-благајнику Подружине у Деспотовцу г. Милораду Јовићу за одржана 6 предавања у динара 500 исплати и извештај штампа у „Тежаку".

Да се исплати г.г. Миливоју Калићу срп. пољ. реф. и Живомиру Милојевићу из Карловаца по предлогу подружине динара 300 за одржана предавања на пољопривредном течају у Бешки.

Да се, на основу молбе подружине у Руњанима, умоли г. Б. Брадић директор Пољопривредне школе у Шапцу да присуствује годишњој скупштини подружине, која се одржава 16 т. м.

По молби народне књижнице и читаонице у Црњелову код Бијељине за помоћ у књигама, одлучено је да јој се бесплатно изда једна колекција књига, које се дају пољопривредним књижницама и читаоницама.

По молби Подружине у Врњцима за помоћ једном њеном члану за подизање сило-јаме, одлучено је да се не може изаћи у сусрет, пошто нема могућности за то, јер је расписаним стечајевима одређено за које ће се објекте Друштво давати помоћи.

Прочитани су реферати г. М. Никетића и г. Др. М. Јосифовића о рукопису „Гајење и неговањ ораха" послатом под шифром „Сенчар" на стечај за издавање и штампање као поуке „Тежакове" библиотеке, па се на основу мишљења изнетих у поменутим рефератима одлучује да се поднети рукопис не може примити.

Ова се одлука има објавити преко „Тежака" и расписати нов стечај.

Претседник извештава да је на основу одлуке Управног одбора присуствовао годишњој скупшеини у Врњцима и да је том приликом одржао предавање из сточарства „О одгајивању и исхрани стоке". И скупштина и предавање били су одлично посећени и одржани у најбољем реду.

Секретар саопштава да је према писму Земаљског одбора за пропаганду за пошумљавање прихваћен „Пословник одбора" па је одлучено да се тај пословник упути г. Никетићу на даљи рад као претставнику Српског пољ. друштва у поменутом одбору.

2 седница (10-I-1938) Одлучено је: Да се набави 1000 комада капсула дистола, 50 туба зелио пасте и 50 кутија зелио зрна.

Да се предузећу „Митри" одговори да Друштво набавља само оно што може да уновчи и што се тражи.

Да се у начелу прихвати предлог о оснивању сталне пољопривредне изложбе у Зајечару, али предложен нацрт правила није погодан, те подружини послати правила сличних организација да изради нова.

Да се подружини у Свилајнцу пошаље динара 300 за одржана предавања а извештај да се штампа.

Да на скупштини Ваљевске подружине која се одржава 3 т. м присуствује као делегат друштва г. Никола Петровић.

Да се прими у састав друштва новооснована подружина у Смољинцу, пошто је испунила све услове.

Потпретседник г. Јосифовић извештава да је рад III воћарског конгреса у штампи, па се одлучује на предлог г. М. Никетића:

Да се реферат г. Др. Јосифовић „О оплемењавању наших воћњака путем прекалемљавања" штампа у 5000 примерака у виду мале брошуре као засебан отисак, с тим да се употпуни сликама.

Г. Никола Петровић саопштава да је као делегат присуствовао испитима на курсу за секретара у Савезу здравствених задруга констатујући да овакви течајеви заслужују пажњу Српског пољопривредног друштва.

Стечај за израду практичне поуке „О размножавању и гајењу ораха"

Српско пољопривредно друштво објављује да је на расписани стечај за практичну поуку „О размножавању и гајењу ораха" приспео свега један рукопис под шифром „Сенчар".

Управни одбор, по саслушању стручних референата, одлучио је да се овај рад не може примити. Због тога се расписује нов стечај под истим условима за практичну поуку „О размножавању и гајењу ораха" као 7 свеске Тежакове библиотеке.

Поука треба да буде јасно, концизно и популарно написана и да садржи све о размножавању и гајењу ове корисне биљке, затим о берби, чувању и изношењу на тржиште ђеног плода.

Рукописи могу изнети до једног штампаног табака.

Рукописе треба послати на преглед и оцену до 1 маја текуће године.

Објављујући овај стечај Друштво позива све своје чланове — стручњаке и остале писце да се за овај стечај заинтересују и пошаљу своје рукописе.

ХЕРСАН ЧАЈ

ДЕЈСТВУЈЕ добро код оболења стомака, јетре и бубрега.
ПОМАЖЕ код артериосклерозе и хемороида.
ОЛАКШАВА муке и болове код реуматизма и костобоље.
УБЛАЖУЈЕ оболења код месечног прања и мене.
ОДСТРАЊУЈЕ сметње од дебљања и чини витким.
Добија се у свим апотекама
Рег. С. бр. 19830/930



„МИТРИ“



прскалице, патент са дуплим казаном једине су, које, уз мањи утрошак материјала за прскање и лакше пумпање, надмашују домаће и стране фабрикате.

Добићете са солидном ценом и дугогодишњом гаранцијом.

Ценовник шаљемо бесплатно.

„МИТРИ“ творница прскалица
Б. Ч. ТРИПКОВИЋА, КРУШЕВАЦ

Семе јаре пшенице који има на продају, нека извести Српско пољопривредно друштво.

Распис Бр. 1. Ставља се до знања свима подружинама и члановима да је нов друштвени ценовник у раду, те ће се одмах по изласку из штампе, послати свима подружинама (а члановима који га затраже). Препоручује се и једним и другим да дотле причекају, а у међувремену да размисле шта ће им требати у наступајућој сезони, па да робу, чим добију ценовник, поруче. Не треба чекати последњи моменат, већ робу на време поручивати. Ово у толико пре што ће се, ове године, све потребе набављати у мањим количинама.

Подружине које желе узимати робу **на кредит**, треба да поручују само ону робу коју ће **сигурно**, у току сезоне, продати, јер се непродата роба, ни у ком случају, неће натраг примати.

Српско пољоприв. друштво

Штампарија „Скерлић“, Мил. К. Цветановића — Крал. Наталије 12 — Телефон 20-732

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 4 Београд, 15 ФЕБРУАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Душан Станковић:* — Приближава се доба сађења воћака.

Ing. *А. Банковић:* — Коју расу свиња одгајивати.

Др. *Драг. Николић:* — Правилна исхрана стоке је необично важна.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Избор подлога за подизање винограда.

Ing. *Болеслав Сивицки:* — Освежавање крви код живине.

Мил. Жујовић: — Како оснажити домаћу радиност на селу.

А. В. Петровић: — Подизање живе ограде

Питања и одговори.

Извод из записника Срп. пољ. друштва.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази [illegible] месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун [illegible]. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин [illegible]

Приближава се доба сађења воћака

Настају топлији дани. Ускоро треба да отпочне пролећно сађење воћака. Тај посао спада у најважније радове у воћарству. Од тога како ће се воћка посадити зависи њен развој, њена родност, дуговечност, отпорност према болестима и штеточинама. Једном речју, од успеха сађења зависи будућност и корисност воћака. Због тога, на сађење воћака треба обратити највећу пажњу.

Иако се о сађењу много писало и говорило, а воћари га дуго година са доста успеха практикују, ипак се оно изводи са пуно погрешака. Те грешке се откривају раније или доцније, те некад више некад мање ометају правилан развој воћака. Да би се сађење извршивало што правилније, сматрали смо за потребно да читаоцима „Тежака“ изнесемо неколико напомена, које ће им — ако их се буду придржавали — веома много користити.

Најчешће грешке при сађењу односе се на припрему земљишта, време сађења, ђубрење, мењање слојева земље (оранице на дно јамића, а здравица озго), дубину сађења.

Припрема земљишта. — Припрема земљишта за сађење воћака састоји се код нас искључиво у копању јамића, најчешће недовољно широких, а обично дубљих него што треба. Међутим, припрема земљишта за сађење морала би бити боља. Најбоље би било да се цела површина, намењена за воћњак, прериља на два ашова као што се ради за виноград. Нарочито би то требало извршити ако су у питању земљишта са плитком ораницом, а тврдом и збијеном здравицом. Само ако је оранична дубока око 30 до 40 см, а довољно растресита, не мора се обрађивати цела површина нити се, шта више, морају копати широки јамићи. У том случају је довољно да се припреме и сасвим мали јамићи, тек како би се воћка могла посадити. Али то је ретко кад случај. Ако је неизводљиво риљање на два ашова, могло би послужити и риљање на дубину од једног ашова са узенгијом.

Обрада целе површине има велики значај. Пре свега тиме се омогућава лакше примање и регулисање влажности, а затим боље стварање хране за воћку. Треба, при томе, имати у виду да се за неколико првих година жиле могу разгранати тако да прожимају целу површину. Оне се углавном развијају у доста плитком површинском слоју, који најчешће не прелази 40 см дубине. Ако тај слој буде довољно растресит, жиле ће се боље развијати, јер ће имати довољно ваздуха и топлоте, без којих се не може ни замислити добар, нормалан њихов пораст. Кад се имају у виду све користи од оваквог начина обраде земљишта за сађење воћака, јасно је да би сви трошкови и напори око тога били потпуно оправдани „Најзад, ако је то неизводљиво, па се мора прибећи копању јамића, онда ови морају бити што ширн, бар 1,5 до 2 метра. Њихова дубина не мора да прелази 45 до 50 см.

Време сађења. — Опште је правило да се воћке могу садити за све време зимског сна — од јесени до пролећа. Међутим, зими се воћке не саде, јер најчешће само земљиште није у таквом стању да би се сађење могло извршити (сувише влажно, каљаво, замрзло), а постоји опасност и од мразева. У већини случајева најподесније време за сађење је јесен. Само у хладнијим крајевима и на влажним, хладним земљиштима боље је вршити пролећно сађење. Ипак, многи су, ма из којих разлога, оставили сађење за пролеће. Пролећно сађење треба да се изврши што раније. Ако је земљиште довољно оцедито, да се сађење може ваљано извршити, не треба оклевати. Штогод је сађење доцније, његов успех ће бити све слабији. Једина околност која може нагнати да се са сађењем почека, била би појава јачих мразева. Иначе, не треба пропуштати ни другу половину фебруара, а почетком марта се сигурно може вршити сађење. Због тога, са пролећним сађењем треба отпочети чим настану топлији дани, без јачих мразева, а земљиште се довољно оцеди.

Ђубрење при сађењу. — Треба избећи стављање згорелог стајског ђубрива на дно јамића, јер ће

се ту тешко разлагати на састојке које воћка може искористити за исхрану, услед недостатка ваздуха и топлоте, који у највећој мери потпомажу то разлагање. Зато ђубриво стављати испод жила или изнад ових али тако да жиле не буду у додиру са ђубривом, већ да их раздваја слој земље. Нарочито треба на ово пазити када је у питању недовољно згорело ђубриво. Ако се ђубриво ставља озго поврх жила, онда преко њега метнути слој земље који ће га потпуно покрити.

Мењање слојева земље. — Редовно се при сађењу воћака слојеви земље мешају: оранича се ставља на дно јамића, а здравица одозго. То је можда било једино оправдано када се воћке садиле дубоко, на само дно јамића. Тада се тежило да жиле буду у додиру са плоднијом и бољом ораницом. Међутим при правилном сађењу на нормалну дубину (доста плитко), то је погрешно. Слојеви не треба да мењају положај. Оранича треба да остане и даље при површини, а здравица онде где је и раније била. На тај начин ће жиле таман доћи у додир са плоднијом ораницом, где ће се боље развијати, те ће и воћка бити напреднија. Слојеве не треба ни мењати нити мешати, јер понекад се може догодити да здравица садржи неке шкодљиве састојке. Али има случајева када треба та два слоја помешати: ако је у доњем слоју песак, а у горњем шљунак, или ако је у горњем слоју песак, а у доњем збијена иловача.

По извршеном сађењу, нарочито ако постоји опасност од суше или од мразева, добро је да се озго разастре слој плеве, или трија, кровине и слично. Тиме ће се боље чувати влага, а и од мразева ће се успешно заштитити жиле у плићем слоју земље.

Дубина сађења. — Најчешће се воћке саде сувише дубоко. То је највећа грешка при сађењу. Воћке страдају обично због тога што су сувише дубоко посађене. Тиме се може објаснити и честа неродност воћака. Предубоко посађене воћке слабије се развијају, осетљивије су према болестима и штеточинама, краћег су века. Утврђено је огледима да се воћке

утолико слабије развијају, уколико су дубље посађене. То је сасвим разумљиво када се има у виду да, што је већа дубина, корен има све мање услова за развијање. На дубини има некад сувише влаге, а мало ваздуха и топлоте, те корен нема услова за живот и често трули. Сађење испадне сувише дубоко и у случајевима, када је извршено правилно јер се најчешће не предвиди да се земља слегне за 10 до 15 см.

Зато треба воћке посадити тако да им при сађењу врат (место између стабла и корена) буде поравнат са површином земљишта, или чак и најмање за једну шаку изнад површине. Када се земља слегне, воћка ће доћи на нормалну дубину. Једино ако је земљиште на већој дубини растресито, оцедито и суво, треба садити нешто дубље, али никад сувише.

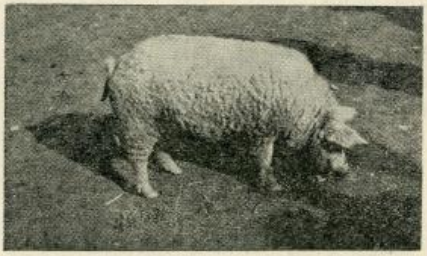
На ових неколико чињеница треба обратити сву пажњу. Сађење се обавља једном за свагда. Ако се не изврши како треба, најчешће је немогуће отклонити неповољне последице које ће се сигурно појавити.

Инж. **Душан Станковић**

Коју расу свиња одгајивати

Свиња у живом или закланом стању или прерађена заузима једно од најважнијих места у нашем извозу. Главне потрошачке земље су: Аустрија, Чехословачка, а у последње време Немачка па и Италија. Нисмо ми једини, који овим земљама нудимо свињу; и друге земље—извознице своје свиње продају на истим пијацама, па је и конкуренција велика. Да би она могла да се издржи, мора се производити и слати роба, која ће одговарати потреби пијаце и укусу потрошачке публике. Пијаца захтева, између осталог, стандаризовану — једнообразну робу. Другим речима, свиње у једном вагону морају бити приближно једнаке тежине, исте старости, исте боје, меса истог квалитета, са истим процентом масноће. То се може постићи само ако, између осталог, све свиње из тога вагона припадају истој раси.

У неким нашим крајевима преко Саве и Дунава запажена је ова права трговачка вредност свиња за извоз. Оне потпуно одговарају потребама пијаце. То није случај са српским свињама. Отуда и огромне разлике у постигнутим ценама између пречанских, нарочито бачких, и српских свиња. Те разлике се обично крећу око једног динара по килограму, а врло често достижу и два динара, што ће рећи 8—15.000 динара по вагону. Ове огромне разлике налажу нам да се трудимо да и српски крајеви производе ту стандаризовану робу, па у првом реду само оне расе, које пијаца тражи, а и које највише одговарају економским приликама дотичног краја.



Сл. 7. — Нераст расе „Мангалица" стар 10 месеци из запата Ђуре Јошића земљ. из Салаша Црнобарског. Снимак инж. А. Банковића

Од свиња, које се могу извозити из Србије, свега три расе могу доћи у обзир и то:

1. Мангалица
2. Јоркшир и
3. Беркшир.

Мангалица је једина од ових свиња домаћег порекла. То је стара, шумадинка, која је била јако погодна за примитивни начин исхране и неге, какав се и данас готово у свим крајевима Србије практикује. Одлична својства ове свиње запазили су Мађари још у доба кнеза Милоша, па су је бољом исхраном и негом и систематским одабирањем — селекцијом оплеменили назвавши је „мангалица". Она раније стасава, плоднија је и боље искоришћава храну од „шумадинке".

То је најбоља свиња за маст, дајући од 65—70% масног материјала. Нарочито је масна ласаста мангалица, позната код нашег света под именом „буњевка", а коју иностранa пијаца познаје под именом, „сремица". Како је „шумадинка" тако рећи потпуно ишчезла, а нарочито за време рата, то је регенерација вршена поглавито мангалицом, тако да ова преовлађује. Мана ове свиње је што је ипак недовољно плодна, што доцкан стасава и што рђаво искоришћава храну.

Јоркширка је енглеска свиња, врло плодна, раностасна. Њено је месо код младих одличног квалитета, протканo машћу, али са малим процентом масног материјала. Месо ове свиње, али само младо, нарочито је погодно за сврхе сухомеснате индустрије. Прасад брзо напредују, те има интереса ову свињу гајити око великих вароши, где је велика потрошња младих прасади.

Да би јоркширка могла ове своје добре особине да испољи, захтева првокласну негу и исхрану. То се може постићи само у топлим, сувим и хигијенски уређеним свињцима. Што се тиче исхране можемо код нас користити само млеко и млечне и индустријске отпатке. Ако ови услови нису испуњени, она закржља и дегенерише се већ у првој генерацији. Отуда је производња ове свиње ограничена само на околине великих и индустријских насеља.

Беркширка је такође енглеска свиња. Она квалитетом меса нешто мало изостаје од претходне, маснија је од ње, али ипак у масноћи изостаје мангалици. Одликује се великом плодношћу и раностасношћу. Задовољава се са мање концентрисаном храном, али се ипак њеној нези и исхрани мора посветити већа пажња него мангалици.

Међутим, врло је тешко наћи чисте запате ма које од ових раса, јер готово увек после извесног времена у трећој или четвртој генерацији наступа дегенерисање само по себи, те се крв мора „освежавати" поновним уношењем нових грла исте расе. Сем тога, сам начин одгоја свиња код нас не дозвоља да не буде мешања са другим запатима, те је одгој расних свиња мање више погодан само за расплодне сврхе. С тога је, дакле, економски боље производити за тов укрш-

тене, тако зване „шарене“ свиње, јер оне знатно брже напредују, отпорније су и боље искоришћавају храну. Уосталом, те „шарене“ свиње познаје и иностранa пијаца под тим именом, али тражи да је цео транспорт продукт укрштања истих раса. Не цени се дакле као првокласни материјал на пример мангалица укрштена са беркширком и јоркширком, него само мангалица укрштена са једном од тих раса.

Од ових шарених свиња нарочито се истиче „моравка“ распрострањена у долини Велике Мораве са центром око Свилајнца. Она је продукт укрштања наше шумадинке са беркширком, али је већ толико изграђена и са таквом сигурношћу преноси своје особине, да је можемо сматрати као посебну расу. То је раностасна свиња, доста великог процента масноће, али већа растом и дужа од мангалице, те још млада прелази ову у тежини.

Кад су већ укрштене свиње погодније за тов и кад их под нарочитим условима, тражи иностранa пијаца, морамо се питати, зашто производити чисто расне свиње? Не смемо заборавити да укрштање подразумева само продукте прве генерације, а никако друге или треће, јер у већини случајева наступа дегенерисање и повраћај једном од родитеља, са особинама врло сумњивим, тако да нису препоручљиви за товљење а још мање за приплод. Морамо дакле укрштати чисте расе, да би смо добили подмладак за тов.

Још морамо скренути пажњу нашим товљашима на сигурност свиња кад се стављају на храну. Обично је да се код нас то ради кад свиње имају 2—3—4 па и више година, нарочито код крмача. То је једна велика грешка! Потрошач данас тражи само младу свињу. Све је друго другокласна роба. Стога јоркшире као најраностасније треба стављати на храну у старости од 8 месеци, беркшире и шарене од 10 месеци, а мангалицу од 12 месеци, тако да на пијацу изађу у старости од 12—18 месеци. Онда свиња има пуну пијачну вредност и онда постиже најбољу цену.

Ing. **А. Банковић**

Правилна нега приплодне стоке је необично важна

У току прошле године у више чланака говорено је детаљно о важности правилне исхране стоке, припремању хране и исхрани појединих врста стоке. Нарочито је подвучено, да је правилна исхрана стоке најважнија за постигнуће очекиване користи од стоке. Наглашено је да је нас у већини крајева исхрана стоке још увек врло слаба, те услед тога она и не даје одгајивачима оне користи, које би требала да даје. Поред слабе исхране и нега стоке је већином врло слаба, што још више умањује користи од ове.

Правилна нега стоке је поред правилне исхране необично важна за правилно развијање, очување доброг здравља стоке и добивање што више разних сточних продуката. Нарочито је важно, да се стока правилно негује у току зиме. Ово је важно ради тога што у току зиме стока највећи део времена проводи у стајама, које су код нас још увек у већини случајева мрачне, влажне, прљаве и сувише ладне, ако су слабо грађене или пак сувише топле, услед топлог ваздуха кога стока издише, а који услед слабе вентилације стаје остаје унутра. Међутим је за одржавање доброг здравља код стоке, добро искоришћавање хране и давање што више разноврсних продуката одгајивачу, неопходно потребно, да се стока држи увек кад је то потребно у добро осветљеним, сувим, умерено топлим и добро проветреним стајама. Кад год временске прилике дозвољавају боље је стоку држати и преко дана и ноћи напољу. За време непогода стоку треба држати под каквом настрешицом.

Поред тога важно је да се приплодна грла нарочито млада, свакодневно крећу на свежем ваздуху бар по неколико часова. Свакодневно кретање на свежем ваздуху утиче врло повољно на развијање мишића, грудног коша, свих важних органа и целокупног животињског организма. Сем тога оно утиче повољно на варење хране и омогућава развијање здравог и отпорног организма. У току пролећа, лета и јесени, када се приплодна стока налази на паши, која у сваком погледу дејствује повољно на приплодну стоку, има

довољно могућности за кретање на свежем ваздуху. Међутим за време зиме ово није случај. С тога приплодна грла треба и преко зиме кад год то временске прилике дозвољавају, изгонити напоље да се крећу по неколико часова. За ову сврху најбоље је у близини стаје направити ограђени простор — испуст, у који ће се моћи приплодна грла пуштати да се крећу.

Свакодневно тимарење стоке је исто тако потребно и важно за њено правилно напредовање. „Добар тимар је пола хране" каже народна пословица. Ову пословицу наши пољопривредници добро знају али се на жалост по њој не управљају. Није редак случај да се по нашим селима, нарочито пред крај зиме, види стока изгладнела и мршава са великим делом тела улепљеним у мокраћу и балегу. Разуме се да оваква грла ако су млада, морају закржљати у свом порасту, а ако су старија неће моћи давати сопственику оне користи које би давала да су добро храњена и добро негована.

Редовно тимарење стоке, чишћење и проветравање стаје у којима се држи приплодна стока, су поред слабе исхране највећа сметња бржем унапређењу нашег сточарства и постигнуће веће користи од стоке. Нагомилана прашина и ђубре на телу животиње утичу врло штетно на саму кожу и њено дисање, јер треба знати да и кожа дише. Редовним тимарењем стоке треба ове отстранити са коже и омогућити јој правилно дисање.

Пољопривредник који држи стоку треба да зна, да исто тако, као што уредан човек осећа потребу да се сваког дана умије, тако и стока осећа потребу за свакодневним тимаром. Нагомилавање разних гамади на кожи животиња и разна оболења коже долазе најчешће баш због тога што се стока не тимари редовно и што се не држи у чистим, светлим и проветреним стајама. С тога сваки пољопривредник треба чим ујутру уђе у стају да узме у руку четку и чешагију и да сва приплодна грла (говеда, коње, мазге, магарце и свиње) добро истимари. Тек потом треба стају добро очистити и прострти чисту простирку. Кад је год време лепо, боље је стоку тимарити напољу, да не би прашина и

нечистоћа остале у стаји и да их не би стока удисала заједно са ваздухом, што утиче штетно на органе за дисање. Туберкулоза код говеди, која се преко млека може пренети и на човека и која је по нашим селима доста распрострањена, најчешће се јавља код говеди која проводи већи део времена у мрачним, влажним, прљавим и прашњавим стајама. Да се спречи ширење ове опасне болести, треба као што је већ речено, обратити што већу пажњу на негу стоке. Боље је и корисније држати мањи број добро негованих и правилно храњених приплодних грла, него велики број мршавих и запрљаних, која ће због тога више појести хране а дати мање користи. О томе како треба неговати поједине врсте домаћих животиња и како треба уређивати стаје за стоку, биће речи у следећим бројевима овог листа.

Dr. **Драг. Николић**

Избор подлога за подизање винограда

Г. Душан Вуловић члан Пољопр. подружине у Призрену, упутио је питање, које у изводу гласи: године 1936 изриголовао сам 3 ha земљишта за виноград. Земљиште је дубоко, плодно, растресито, са малом количином шљунка, црвене боје, садржи 2% креча. Виноградари ми препоручују као подлогу Рипарију Порталис. Како сам слушао да се са истом имало рђаво искуство, желео бих савет у погледу избора подлоге.

Домаћа винова лоза је јако скромна биљка у погледу земљишта, јер успева, како на плодним, влажним и бескречним, тако и на каменитим сувим и кречним земљиштима. Међутим, то што важи за домаћу винову лозу, не важи у потпуности за америчке подлоге (и њене хибриде), које имају нарочите захтеве у погледу хемијског и физичког састава земљишта и влажности. Једне од тих подлога подносе и успевају само на плодним, бескречним и влажним земљиштима,

друге пак могу да успевају и на каменитим, кречним и сувим земљиштима. Једне су погодне за топле друге и за хладније крајеве, једне сазревају раније друге доцније, једне имају добар афинитет (сродност) према свима а друге само према неким сортама. О свим тим чињеницама мора се водити рачуна при подизању винограда, односно при избору подлоге, чему треба обратити велику пажњу.

После пропасти винограда од филоксере, у циљу што бржег обнављања, ушао је и у нашу земљу већи број подлога. Многе од њих нису задовољиле, те су избачене из употребе. Конференција виноградарских стручњака одржана у Букову крај Неготина 1921 год. препоручила је за нашу земљу следеће подлоге: Рипарију Порталис, Рупестрис ди Лот, Рупестрис № 9 Гете, Рипарају × Рупестрис 3309, Рипарију × Рупестрис Шварцман, и Солонис × Рипарију 1616, за бескречне земље а Берландијери × Рипарију бр. 420 А, Берландијери × Рипарију Телеки 8 В, Арамон × Рупестрис Ганзен № 1, Мурведер × Рупестрис Бр. 1202 и Шаслу × Берландијери 41 В, за кречне земље. Ове подлоге су и данас у употреби а у последње време све се више употребљава још и подлога Берландијери × Рипарија Кобер 5 ВВ. У нашој земљи је ¾ винограда подигнута на Рипарији Порталису, нарочито у севернијим крајевима, а у Србији је поред ње у великој мери примењен Рупестрис ди Лот.

Као што је познато при избору подлоге на првом месту води се рачуна о садржини креча у земљишту. Неке подлоге подносе више а друге мање креча. Тако Рипарија Порталис подноси 10—12% креча; Рипарија × Рупестрис № 3309, Рипарија Рупестрис Шварцман и Рупестрис № 9 Гете 20—25%; Рупестрис ди Лот 25—30%; Берландијери × Рипарија № 420 А, Арамон × Рупестрис Ганзен № 1 30—40%; Берландијери × Рипарија Телеки № 8 В. Мурведер + Рупестрис Бр. 1202 40—50%; Берландијери × Рипарија Кобер 5 ВВ 50—60% и Шасла × Берландијери 41 В 60% па и више креча.

Издржљивост подлоге не зависи само од садржине креча већ и од облика кречњака и влажности зем-

љишта. Ако је кречњак у земљишту ситнији а земљиште влажније, кречњак ће се брже—лакше растварати, биљка га више узима, те се при избору подлоге узима нижа граница у обзир. Ако је пак кречњак крупнији земљиште сувље, узима се у обзир горња граница. Дате границе су приближне и зависе од многих других фактора. Многи, па чак и школовани виноградари, мисле да је издржљивост једне подлоге према извесном проценту креча у једно и њена потреба за кречом и тумаче, да као што једна подлога не сме доћи на земљиште са већим процентом креча, него што га подноси, тако исто једна подлога, која подноси креч, не сме доћи на бескречно замљиште. Међутим такве подлоге могу доћи на бескречна и мање кречна земљишта, под претпоставком да су остали услови повољни за дотичну подлогу, а то је физички састав и влажност земљишта.

Од горе побројаних подлога Шасла × Берландијери 41 В врло добро успева на сувом и јако кречном земљишту, док у плодној, влажној, бескречној земљи подлеже филоксери, коју је особину наследила од домаће лозе. Сличну осетљивост према филоксери има Мурведер × Рупестрис Бр. 1202, који страда у плитној и сувој а добро издржава и напредује у кречној, дубокој и влажној земљи и у топлој клими. Место ових подлога, где год дозвољава проценат креча, боље је употребити: Берландијери × Рипарију Кобер 5 В В, која подноси и влажнију земљу и хладну климу и Берландијери × Рипарију Телеки № 8 В, која подноси и сува каменита земљишта. Рупестрис ди Лот је подлога само за топлије сушне крајеве, камениту и неплодну земљу. У плодним влажним земљиштима је јако бујан, чокот реуља а у хладнијој клими грожђе не сазри добро. Ако су климатске прилике исте а земљиште са мање креча, врло добра је подлога и Рипарија × Рупестрис бр. 3309, а за плодније земље и Рипарија × Рупестрис Шварцмин. Рипараријa Порталис је добра подлога за бескречна, слабо кречна земљишта, али која су јако плодна и са довољно влаге.

Рупестрис ди Лот је у Србији често засађиван и на плоднијој и нешто влажнијој земљи, последица чега

је претерана бујност чокота, рехуљевост и недовољно — касно сазревање грожђа. Међутим са Рипаријом Порталис су чињене још чешће грешке. Због издашности у резницама, раног и доброг сазревања, врло доброг процента ожиљавања и примања, ова се подлога врло радо употребљава за производњу калемова а нарочито у трговачке сврхе. Услед тога је у Србији заузела и такве положаје, који јој не одговарају ни у погледу креча ни у погледу влажности. Она има ту слабу страну, што јој је корен слабо развијен у дужину, већ се кратке жиле разгранавају хоризонтално у површинском слоју земљишта. Стога добро напредује у тзв. баштенским земљама. Јужна Србија се одликује сушним летима и сувим, каменитим, песковитим, посним земљама, те ова подлога апсолутно не одговара за тамошњње прилике. Виногради на њој страдају од суше, грожђе остане ситно, ненормално узрело, а на кречним земљама чокот хлоротише.

Како се у Јужној Србији у почетку обнављања винограда развила трговина резницама и калемовима на Рипарији Порталису, да се не би претрпеле велике штете, Банска управа је забранила ту трговину и увоз калемова из других бановина а Рипарију Порталис је искључила као подлогу. Тачно је, да и у Јужној Србији има земљишта која по физичком и хемијском саставу одговарају Рипарији, али иста не може ни на њима да издржи због суше. За таква земљишта треба узети Рипарију × Рупестрис 3303, код које корен иде дубоко у земљу и издражава сушу. Поред ове подлоге за Јужну Србију се препоручују: Рупестрис ди Лот, Берландијери × Рипарија Кобер 5 В В, Берландијери × Рипарија Телеки 8 В и Шасла × Берландијери 41 В.

Ма да је трговина лозом ограничена, није искључена нелегална трговина — кријумчарење. Интерес је самих виноградара да на овај начин не купују лозу. При подизању винограда, треба да се посаветују са најближим пољопривредним органом, који ће, пошто земљиште прегледа, дати сигуран савет и у погледу избора подлоге.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Освежавање крви код живине

Освежавање крви код живине јесте једна врло важна практична радња у живинарству. Освежавање крви код разних врста живине (кокошке, пловке, ћурке, гуске и др.) врши се на тај начин, што сваке друге, или треће године замењујемо сва мушка грла нашег запата, новим мушким грлима набављеним са стране. Та се замена врши обично у јесен, или с пролећа, но увек је боље ову замену извршити с јесени, јер онда имамо већи избор мушких приплодних грла. Ово се ради из разлога, да и даље одржимо своју живину у доброј продуктивности (носивости, крупноћи живине) као и да не би живина изгубила особине своје расе. У сваком запату живине, у коме се не врши освежавање крви, брзо дође до блиског крвног сродства. А последице парења живине у крвном сродству јесу: слабљење носивости, смањење крупноће, слабљење отпорности према обољењима од разних болести, а често доводи и до губљења и других расних особина. На крају такав се запат живине дегенерише, па престаје бити продуктиван и користан газдинству. Многи живинари не придају важност освежавању крви, док се у пракси увек уверавамо у корисност ове радње. Не освежавајући крв живини може се и најбољи набављени запат живине, са одличном носивошћу и добром крупноћом дегенерисати толико, да се и сам живинар разочара.

И онда, када се обраћа највећа пажња на негу и исхрану живине, може доћи до дегенерације живине. Код свих врста стоке врши се освежавање крви, а нарочито се не сме заборавити та радња код живине, јер је она најосетљивија према парењу у блиском крвном сродству.

У пракси се то врши на тај начин, што се сваке друге, или треће године уклањају из запата живине сва мушка грла (петлови, ћурани, гусани и пловани) а замењују из других запата. Замена се може вршити и обичном трампом. Најбоља своја мушка грла дајемо неком добром живинару, а он ће нама такође у замену одабрати најбоља мушка грла из свога запата, само исте расе. Ако се не могу заменити мушка грла простом трампом, онда ћемо морати сва наша мушка грла продати и купити добра приплодна грла из којег другог доброг запата, од исте расе.

Најјевтиниј начин освежавања крви код живине може извршити набавком једног насада јаја, куповином или променом како је убичајено код нашег народа само треба увек пазити на расу и запат. Најбоље је ово радити што раније с пролећа, како би нам се мушка грла до јесени што боље развила.

Само на такав начин ми ћемо сачувати нашу живину од дегенерације, а она ће увек бити добро продуктивна и корисна за наше газдинство.

Инж Болеслав Сивицки

Како оснажити домаћу радиност на селу

У последње време све се више запажа, да се приликом приређивања пољопривредних изложби, излажу и домаћи женски радови и рукотворине. Ове мешовите изложбе које приређују пољопривредне подружине и друге привредне организације, служе као смотра једновремено како земљорадничких производа, тако и женских ручних радова и рукотворина. На тим изложбама, може се запазити поред добро одгајених и однегованих пољопр. производа и добро израђени ручни радови, које је сељанка сама испрела и изаткала. Једни и други служе земљоранднику и сељанци као пример, шта се све може одгајити и урадита са мало више воље-труда и разумевања.

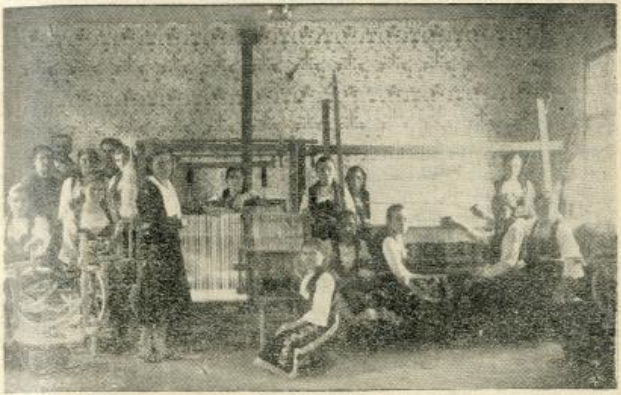
Женски ручни радови на изложбама заслужују још већу пажњу и због тога, што они показују, да је сељанка увидела, да се ипак мора вратити нашој старој народној ношњи која је јевтинија и много дуготрајнија. Наша домаћа радиност на селу могла би се усавршити у бржем раду и са савременијим преслицама и разбојима за предење и ткање, али зато је потребна сарадња свију друштава и организација, које би поред осталог повели рачуна о сељанци и њеном напретку. У селима не постоје хумана друштва и удружења у којима би биле учлањене и сељанке, а која би се старала о усавршавању и просвећивању сељанке у њеном домаћем раду и у опште домаћинству. У варошима и варошицама, ретко где да нема по неколико таквих друштава и рад и делатност тих друштава и организација треба да се простире и на село. Ова друштва и организације могли би приређивати разне течајеве било из домаће радиности, било из општег домаћинства, те да се сељанка оспособи у своме раду и домаћинству.

У последње време основано је у Београду Друштво народне ношње, које има за задатак, да ради на томе да се сељанка оспособи у домаћој радиности, и да брже и боље помоћу савременијих преслица и разбоја израђује одело и остале кућевне потребе.

Ово Друштво приређује разне течајеве предења и ткања са савременијим преслицама и разбојима, као и држање разних предавања о производњи материјала за израду женског и мушког одела и осталих кућевних потреба. Рад овога друштва већ се у народу запажа, и наилази на све веће интересовање међу женским светом. Друштво народне ношње не жали труда нити материјалних средстава, само да би се сељанка што више у домаћим радовима усавршила и вратила својој старој народној ношњи. Рад друштва народне ношње и његових вредних чланица је за сваку похвалу.

Ово Друштво могло би имати још већег успеха, да има своје организације по разним варошима и селима, преко којих би могло спроводити своју пропаганду. Овога позива

могла би се примити и хумана и др. друштва која већ постоје по варошима и варошицама. Исто тако и сва остала привредна удружења, задруге, пољопривредне подружине и др. могле би примити на себе да помажу рад Друштва народне ношње.



Сл. 8. — Са течаја из домаће радивости у селу Луковици код Свилајнца. Учитељица са својим ученицама

Како је домаћа радиност у вези са пољопривредом, то на прво место нашег земљорадника упутити и заинтересовати за гајење лана и конопље, а затим и гајење бољих раса оваца за производњу вуне јер је то потребно за прераду и израду домаћег мушког и женског одела и осталих кућевних потреба. Уколико се буду гајиле и сејале боље сорте лана и конопље, и уколико се буду гајиле боље расе оваца ради производње вуне утолико ће и израђено одело бити по квалитету јаче и боље. За ову пропаганду треба ангажовати пољопр. стручњаке при срезовима, школама, расадницима и др. установама, као из реда чланова Српског пољопривредног друштва и његових подружина. Када се са овим постигне успех, онда је Друштву народне ношње, као и другим организацијама које буду радиле на усавршавању домаће радиности на селу, отворен пут и осигуран успех у раду.

Ова пропаганда било у једном или другом правцу, за сада би се могла најбоље спровести преко Српског пољопривредног друштва, а ово преко својих подружина, зато је потребно да Друштво народне ношње буде у тешњој вези са Пољопривредним друштвом, а ово са пољопривредним подружинама и да се узајамно помажу у раду, јер рад По-

љопривредног друштва и рад Друштва народне ношње иде у корист и напредак нашег земљорадника и села.

Да би рад Друштва народне ношње био помогнут од Пољопривредног друштва и да би ово могло помоћи сваку корисну акцију Друштва народне ношње, било би потребно да се при Пољопривредном друштву образује отсек за домаћу радиност, на челу тога отсека, биле би и чланице Друштва народне ношње, које би своју пропаганду спроводиле уз сарадњу и помоћ Пољопр. друштва, а ово преко својих подружина. Подружине су те које би сваки подухват, који би долазио од Пољопривредног друштва спроводиле преко својих истакнутих чланова по селима. Подружина односно чланови, када виде да се друштво односно подружина стара и за грану домаће радиности на селу, имаће увек већи број чланова и присталица у подружини, те би и рад отсека за народну ношњу и радиност имао много већег успеха но до сада.

Пољопривредна подружина у Свилајнцу одржала је већ неколико течајева предења и ткања по селима уз помоћ Друштва народне ношње у Београду.

Мил. Жујовић

Подизање живе ограде

Данас је шуме све мање, па је мање и основног материјала за израду добре и трајне ограде. Шуме се све више крче, нестаје их, претварају се у оранице, у воћњаке и винограде.

Кад тако стоје ствари, онда заиста треба мислити на који ће се начин најбоље осигурати наша сеоска имања, како би, колико, толико, била заштићена од злонамерних пролазника, као и од домаћих животиња, које не знају за туђу својину.

Поред осталог, да поменем само воћњаке. Они се не могу ни замислити без добре, трајне и сигурне ограде. Позната је ствар да су пољски зечеви велики непријатељи наших младих воћњака, а од њих се можемо најсигурније сачувати добром и непроходном живом оградом. По таквим се воћњацима могу држати и свиње, чије је присуство врло корисно, оне вечито ришкају и преврћу земљу, на тај начин није потребно орати и копати по воћњаку.

Подизање живе ограде није скупо, само треба мало више добре воље и стрпљења, па је успех сигуран. Многобројне су биљке од којих се може подизати жива ограда. Да поменемо само глог, црни трн, граб, гледич, бели дуд итд. Ограда од белог дуда је још корисна и због тога што

она омогућује гајење свилобуба, које су такође један леп извор прихода за наш сеоски свет и то прихода баш у оно доба године кад се тешко добија новац за друге земљорадникове производе.

Ма од ког дрвета или шибља правили живу ограду, најбоље је да се тај посао почне од семена. Кад смо се снабдели са добрим — клијавим семеном, онда треба направити леје, до један и по метар ширине, а дужина им може бити произвољна, земљу добро уситнити, по потреби и мало ђубрити, па на такве леје, што раније с пролећа, посејати семе или коштице (од глога и трна). Има семена које теже клија, као што је гледич, те њега треба претходно потопити у топлу воду и оставити да постоји неко време, да му опна омекша и да лакше клија, па га онда засејати. Најбоље је кад такво семе може да се држи неко време у слоју ђубрета топлој леји, онда најбоље и најбрже клија и ниче.

Кад семе никне, младе биљке треба неговати, а та се нега састоји у чупању штетних корова и у прашењу младог расада. Ако се укаже потреба, за време јаке летње суше, треба леје и заливати, а ако има могућности, најбоље је наводњавати их у вече. Да би се добио што бољи расад, садинице са добрим жилама, ове се леје и спремају на најбољем баштенском земљишту, а оно је скоро увек у близини воде за заливање и наводњавање.

Већ у јесен, или најдаље идућег пролећа, ове младе биљке могу да се посаде на стално место, тамо где ће се поставити жива ограда. Као год што је припремана земља за извођење младих садница - расада за живу ограду, исто тако треба припремити земљу и за само сађење биљака које ће сачињавати будућу живу ограду. Цео простор на коме ће бити ограда засађена, треба добро ашовом преријати, корење и остатке старе ограде склонити и повадити, земљу лепо поравнити, па онда приступити сађењу.

Потребно је, код припремања земље, водити рачуна и о томе да ли је дотично земљиште подводно, или је пак сушно и суво. У првом случају, треба земљу мало издићи, направити неку врсту банка, па по њему садити младе биљке. Ако је обрнут случај, ако је земљиште суво, онда треба припремити неку врсту доброг ниског рова, са лепо уситњеном земљом, а где се има могућности, добро је ту и мало згорелог ђубрета ставити.

Само сађење се врши обично у два реда, наизменично, у троуглу, како би ограда била сигурнија и гушћа. Растојање је произвољно, нема неког нарочитог правила, јер се разне биљке различито и развијају. Обично се сади на растојању ред од реда 30 до 50 см. а биљке од биљке 20 до 40 см. Тако посађену живу ограду треба мало затрнити, заградити је сувим шибљем и грањем тако да је стока не запаса и не

штети. На тај начин, главни посао око подизања живе ограде био би завршен. Разуме се тамо где већ постоји нека друга ограда, од дрвета или од жице, још лакше је ову нову ограду од садница подићи поред постојеће.

Прве године не би имало шта више да се ради око ове ограде, а образовање ограде настаје тек пошто она израсте до потребне висине, а ова се креће од један до један и по метар. Кад је постигнута жељена висина, онда се приступа сасецању-шишању ограде, помоћу нарочитих маказа. На одређеној висини затегне се канап, па се онда приступа раду, најпре по горњој ивици, а затим и са стране која је с поља, па онда изнутра. На тај начин ће се добити један леп правоугаоник, једна ограда која временом, ако се само уредно шиша и скраћује, постаје густа и непроходна.

На овај начин одгајена ограда постаје прави украс за имање и за око, не само да је корисна, него је и врло лепа што у знатној мери подиже углед домаћину и цену имању. Тамо где има могућности да се подигне ова жива ограда од неког шибља које је стално зелено, она је још лепша и привлачнија. Такве ограде налазимо најчешће по баштама и летовалиштима где својим лепим зеленилом и правилним линијама привлаче посетиоце, али ни нашим земљорадницима и вредним домаћинима ништа не стоји на путу да и они такве ограде одгаје и подигну око својих кућа и имања.

Што се тиче семена потребног за производњу садница, најбоље је кад га сами домаћини прикупе и спреме (глоговац, граб, бели дуд-испирањем, глог и црни трн коштицом), једино се семе маклуре теже добија у нашим приликама, те га свако мора купити у семенарници.

А. В. Петровић

Питања и одговори

Питање: У мом воћњаку појавио се бушач који невидљиво улази под кору и за једно лето шљива угине. Исто је и код јабука, само код њих може да се споља позна која је заражена јер кора изгледа као да је сачмом избушена. Јабука може више година да се опире, док шљива не може.

Молим да ми се преко Тежака одговори којим средством треба премазивати и у које време, да би се овим инсектима спречило множење и даље ширење.

Драг. Н. Панић, пољопривредник и члан Трстеничке подруж.

Одговор: Према вашем опису изгледа да је „бушач" познати штеточина поткорењак, само и на убивеним шљивама

морају се видети исте рупице као и на јабукама или бар црвоточина. То јест, када се скине кора, види се да је лика изједена, избушена, и вишемање претворена у мрки прах, измет штеточина, и у њој се налазе мали црвићи или већ и одрасле црне мале бубе.

Поткорењаци су јако опасне штеточине. Заражене шљиве, кајсије, трешње и друго коштичаво воће не може се лечити и једино остаје да се спречава даље ширење зла. Зато се, најпре, морају уништити легла заразе и према томе све заражене гране или целе воћке, чим се примете, треба одмах исећи, изнети из воћњака и што пре употребити за гориво, док нове бубе нису из њих изашле. Истовремено треба предузети и мере предохране да се онемогући ширење штеточине.

Поткорењаци нарочито и најпре нападају већ ослабеле воћке, са недовољно сока. Јаке зиме, сушна лета, болести као пламењача па и рђа, која већ две године напада наше шљивике, ослабљују и исцрпљују воћке, чине их неотпорним, и поткорењаци се обично залегну у једној грани, у једном делу стабла које је измрзло, да затим мало по мало освоје целу воћку. Изузетно, нарочито код младих воћкица које су скоро пресађиване, штеточине могу да нападну и сасвим здраву воћку и да је, захваљујући свом броју, убије за кратко време.

Дакле, обратите већу пажњу вашим шљивама. Најпре добро окрешите сво суво грање, разредите мало круну, а јесенас је требало воћњак и изорати. Пошто је време за орање углавном пропуштено, чим је могуће бар добро прекопајте земљу око воћака.

Насупрот коштуничавом воћу, јабуке се могу лечити од поткорењака ако нису и сувише заражене. Препоручује се најпре да се заражена места на стаблу и гранама добро очисте челичном четком а затим премажу неким од воћних карболинеума. Још радикалније је средство које препоручују руски стручњаци, а то је да се са заражених места, у првој половини лета, што раније тим боље слушти кора оштрим ножем и ишчисте црви, а затим цело место премаже густим слојем глине, која га штити од сунца и ваздуха. При скидању коре треба бити јако пажљив и што мање ићи у дубину. Довољно је само открити црве па да угину. Овако ољушћена дрвета, ако је пажљиво рађено, убрзо добијају нову кору.

Поред добре неге која треба воћкама да осигура потпуно здравље и обиље сокова и на тај начин и најбољу одбрану од штеточине, тражени су и други начини да се здраве воћке заштите. Тако на пр. препоручивана су касна прскања стабала и грана са воћним карболинеумима, или премазивања са слојем глине помешане са балегом, да би се спречиле

бубе да не уђу под кору и снесу јаја. Прскања и премазивања требало би вршити месеца априла.

Исто тако у појединим случајевима постигао сам добар успех са прскањима стабала и грана са арсеновим средствима. За јабуке је ово нарочито важно, јер се оне и онако морају прскати против црвљивости плодова, и тако се истовремено сузбијају оба зла. Покушајте исто и код шљива, испрскајте их током априла са неким од арсенових средстава која ћете моћи добити у Друштву. Довољно је добро испрскати стабло и дебље гране. Уосталом, о овоме ћу накнадно писати у Тежаку.

Др. **П. Вукасовић**

Питање: У мом стаду имам две овце са нарочитим ногама односно папуњцима. Папуњци су дугачки око 20 см. па су се повили горе као срп, тако да не могу добо да иду. Покушао сам да им посечем папуњке и да их оставим као осталим овцама али сам приметио да их боли и да се у папуњцима налази нека срж или живци.

Ово овцама много смета, јер не могу да иду. Зато молим, да ми дате обавештење.

Боривоје М. Радовановић
Томиеновац

Одговор: Папуњце треба свакако скратити али веома опрезно, како не би дошло до повреде корена-матице папка. Претходно папуњце припремити квашењем, како би били што мекши приликом скраћивања. Овај посао могао би да обави добар и стручан мајстор поткивач.

Од алата треба му: копитни нож, кљешта за цвиковање копита и рашпла турпија за копита.

Првенствено мора, да скине опрезно сувишне делове зидне рожине и носних дуварова помоћу турпије и кљешта за цвиковање копита. Затим приступа обазривом обрезивању табана. Водити при томе рачуна, да не повреди матицу што овца испољава јаким болом јер би могло у томе случају доћи до унутарњег запаљења папуњца са свим непријатним последицама.

Овцама пружити што већу могућност кретања.

Ф. М.

Питање: У последње време свињска куга коси код нас. Наше село налази се 20 км. удаљено од Пожаревца, у ком је седиште среског ветеринара. Пошто је у хитним случајевима немогуће позвати ветеринара за свега 2 или 3 свињчета молимо друштво за објашњење дали је законом дозвољено да сами цепимо свиње серумом са или без дозволе ветеринара, јер имамо способне људе за ту сврху.

Питање: Живина у последње време много липсује, нарочито кокоши. Молимо друштво за објашњење да ли постоји како средство противу ове болести јер су штете огромне.

С. М. Аврамовић
Смољинац

На I питање: По члану 26. Закона о сузбијању и угушивању сточних зараза од 14 јуна 1928 год. — обнародован у Бр. 144. LXVII службених новина од 26 јуна 1928 год. издање Министарства пољопривреде и вода — *цепљење животиња сме вршити само ветеринар.* Једино је дозвољено цепљене пернате живине средствима у којима нема живих клица лицима, која нису ветеринари, а јесу за тај посао нарочито оспособљени. Детаљније је регулисано Правилником о примени и извршењу мера за заштиту од сточних зараза и за њихово угушивање издање Министарства пољопривреде Бр. 19161/IV од 28 априлз 1931 год.

На II питање: Све шта се односи на заразне болести пернате живине и на њихово спречавање и угушивање моћи ће питач наћи у Пољопрпвредном календару за 1932 год. стр. 163 у чланку *заразне болести живине.*

Ф. М.

Питање: Од увек се у овим крајевима много крало али ових последњих времена крађа је тако систематски организована, да ниједан крадљивац нити је ухваћен нити је кажњен. Тако претпрошле прошле па и ове године непознати крадљивци по неколико пута улазили су у мој воћњак иако је са свих страна жицама и гвозденим колјем густо заграђен, сабрали и однели већу количину шљива око 2—3 товара а шта више маказама жичану ограду исекли а гвоздено коље преко 100 комада однели. Ни ја нити моји суседи воћари а ни власт нисмо успели да крадљивце ухватимо, те да се казне, то у име моје и у име неколико овд. воћара молим Срп. пољопривредно друштво, да ме изволи обавестити:

1) Да ли постоји неки зак. пропис по коме би могли тужити било општину било пољског чувара сваког засебно или обоје заједно?

2) Да ли тужбу да поднесемо за дело квара ограде, крађе и немарљиво вршење дужности?

М. П. Битољ

Одговор: Да би се на постављена питања могло одговорити треба разликовати:

1) Да ли се воћњак налази у атару пољског имања варошке општине и у атару које сеоске општине; или

2) Да ли се воћњак налази изван вароши и изван села у „пољу" где људи стално не живе већ живе привремено

само кад поље обрађују и кад збирају храну и остале плодове а ређе да неко живи зими те да само стоку храни. У овом случају треба знати, шта се под речју „поље" подразумева. И закон и народ сматра, да је „поље" онај део атара неке општине, где уопште нису људи стално са кућом и породицом настањени, већ где им се налазе: њиве, пашњаци, ливаде, ређе воћњаци и друга имања засађена и обрађена другим културама. Најобичније се на тим имањима налази само једна зграда, коју називају „колиба" и која служи за време радова за преноћивање и спремање јела.

Према напред изложеном следује:

1) Ако се воћњак налази у атару пољског имања варошке општине или у атару које сеоске општине, у том случају имају се применити прописи закона о накнади штете учињене злонамерном паљевином, крађом као и намерним противзаконим поништајем необезбеђених ствари, који је донет 20. марта 1892. године, измењен и допуњен 22 децембра 1903 год. По овом закону под сеоским атаром подразумева се „село" што значи где људи са својим породицама стално у кућама непрекидно живе. Под пољским имањима варошких општина сматрају се сва она имања била грађена из вароши била из села, која се налазе на граници одмах иза самих варошких кућа па траје све докле се простире атар варошке општине. По овом закону није предвиђено, да општине имају пољског чувара. Ово с тога, што је њихова имовина, односно имовна безбедност заштићена самим тим, што су ту грађани стално настањени, стално ту живе, па их они и чувају.

2) Ако се воћњак налази изван вароши и изван села у „пољу" где људи стално не живе, већ привремено само кад своја имања обрађују, збирају храну и остале плодове а ређе хране стоку, онда у овом случају имају се применити прописи Закона о чувању пољских имања донет 22 априла 1885 године. По овом закону општине постављају пољске чуваре, али закон их не приморава, ако неће.

Напомиње се, да оба закона важе за територију Јужне Србије као и за територију у старим границама Краљевине Србије, док за остале покрајине важе закон. прописи, који су важили пре Уједињења.

Кад се напред изложено има у виду, па ако се воћњак налази у пољском атару варошке општине или у атару неке сеоске општине молилац треба да на основу чл. 1. Закона о накнади штете учињене злонамерном паљевином, крађом и противзаконим поништајем необезбеђних ствари поднесе тужбу, односно да се пријави надлежном општинском суду у року од пет дана са изјавом, да му је крађом причињена штета, упротивном, ако се доцније пријави право тражења накнаде штете од надлежне општине застариће. Надлежност

општинског суда одређује се према томе у атару које се општине налази имање на коме је крађа извршена. Да би у будуће молилац знао, потребно је додати: да ако би кривац био ухваћен и осуђен на казну и накнаду учињене штете али се накнада паплате штете не би могла из његове имовине по пресуди или поравнању да изврши због немаштине, онда по § 24 поменутог закона, оштећени треба да тражи накнаду штете од надлежне општине у року за два месеца рачунајући од дана када добије решење од надлежне власти да се осуда по пресуди не може да наплати од осуђеног или од дана када се оштећеном саопшти решење или пресуда, којом се кривац ослобођава, упротивном ако у означеним роковима не учини, право тражења накнаде штете од односне општине застариће.

Ако се воњњак налази изван вароши и изван села у „пољу“ где људи стално не живе већ само привремено кад имања обрађују, храну и плодове сабирају а ређе стоку хране у том случају на основу чл. 19 закона о чувању пољских имања оштећени је дужан да поведе парницу код надлежног општинског суда у року за 8 дана за накнаду штете што ако не учини, право тражења застариће.

Но ако је крађа као што је напред наведена, а која би се могла сматрати, да спада и у кривице већег рода, но што су ове о којима може да суди општински суд, онда у овом и сличним случајевима, оштећени би увек требао, да поднесе пријаву односно тужбу и општинској власти а и државном тужиоцу у смислу нар ђења, како то прописује § 90 закона о кривич. судском пост. о чему ће се даље об аснити и зашто. Напоминје се, да се пријава уместо да се лично предаје државном тужиоцу може предати истражном судији окружног суда, или среском судији, па и полицијској власти, који су дужни да је доставе надлежном државном тужиоцу.

И општинском суду и државном тужиоцу оштећени треба да преда пријаву у исто време у оваквим и сличним случајевима за то, што се надлежност за извиђаје има одредити с обзиром на величину штете и с обзиром на врсту (квалификацију) кривичног дела, те се оштећени излаже ризику, да му пријава односно тужба буде одбачена ако је само поднесе државном тужиоцу, пошто се извиђајима може десити, да се утврди она вредност штете и она врста кривичног дела за које би била надлежна само општ. власт. Јер баш овај случај може да буде такав, пошто је ова врста крађе извршена на особени начин једно од тежих кривичних дела.

Нарочито се скреће пажња оштећенима, да и државном тужиоцу треба поднети пријаву односно тужбу у ова вим тежим и сличним случајевима, где је крађом причињена овако велика штета и где је крађа извршена на овакан на-

чин проваљивањем и ништењем гвоздене ограде са гвозденим оруђем и то највероватније од стране више крадљиваца који су се удружили за вршење ове крађе а то за то, што ће оштећени имати више гарантије, да ће се кривци брже и сигурније ухватити и казнити.

Ако би се десило ипак да државни тужилац и окр. односно срески суд одбаци тужбу због тога, што су утврдили, да нема кривичног дела за које би они били надлежни већ да је надлежан општински суд, то већ постоји пријава односно тужба која је у исто време предата општинском суду када и ова, која је одбијена.

Напоминје се, да ни окр. односно срески суд, а ни државни тужилац нису дужни, јер им законом није изрично наређено, да одбачену тужбу пошаљу општинском суду на надлежност те да он по њој продужи рад. Тако, општински суд не би могао узети да сматра, да је дан предаје тужбе државном тужиоцу , истражном судији, среском судији или и полицијској власти, као да је тужба предата самом општинском суду, па да би је узео у рад, па да је с тога неопходно потребно предати тужбу у исто време и општ. суду и државном тужиоцу, а као што је напред већ казато уместо државном тужиоцу може се предати истражном судији, среском судији или полицајској власти, који ће тужбу послати државном тужиоцу, јер је државни тужилац ова власт, који први има да нареди проналажење и гоњење кривaца и извршилаца кривичних дела.

У пријави односно тужби треба по могућству означити кривца или бар означити лице на које се сумња. У истој треба навести, да оштећени моли, да се кривци осуде и на казну за дело крађе као и на плаћање накнаде штете учињене крађом. Такође треба још навести, да у случају ако кривци буду ухваћени и осуђени али да се од њих не може штета да наплати због сиромаштине, то у том случају, да туже општину за накнаду штете као и у случају ако се кривци не пронађу.

Тужбу не треба подносити за накнаду штете против општинског пољског чувара ни засебно а ни тужити истом тужбом, којом се тужи општина. Оштећени може тужити општинског чувара за немарљиво вршење дужности, али то је ствар општинског суда како ће решити. Тужбу за немарљиво вршење дужности треба поднети засебно, јер ова кривица пољског чувара не може са самим делом крађе имати везе. Ако би се пак могло посумњати, да и општ. пољ. чувар има везе са кривичним делом и кривцима онда би он био саучесник, па у том случају треба га тужити с осталим кривцима.

Б. Кр. Ђ.

Одговор на питање г. Радована П. Живковића, економа из Лапатнице, з. п. Косанчић.

Ваша намера да њиву, на којој је земљиште „пепељуша" претворите у ливаду, оправдана је и на месту, јер ћете на тај начин успети да земљиште поправите, па ће вам и кукуруз после разоравања ливаде добро успевати. Најбоље је да на овом земљишту подижете дугорочну вештачку ливаду. Истина подизање вештачких ливада стаје доста скупо, али када се узме у обзир, да ће вам вештачка ливада давати високе приносе и сточну храну добре каквоће, онда ће се сав труд и новац, који сте уложили у овај посао, не само исплатити већ и преплатити. Само вам не препоручујем да одмах још овог пролећа подижете вештачку ливаду. Разлог овоме је тај, што је земљиште у прошлој години било под стрнинама, те постоји опасност да је закоровљено. Стога би најбоље било, да у овој години засејете то земљиште неком окопавином. Пошто на том земљишту, према вашој изјави кукуруз не успева, онда га засејте сточ. репом или којом другом биљком, ливаду подигните упролеће 1939 г. Ако се одлучите овако да радите, онда поступите на следећи начин.

Пођубрите ово земљиште још одмах стајским ђубретом и засејте га овог пролећа сточном репом или којом другом биљком. Најесен пошто дигнете усев, растурите по земљиште креч, и то 400—500 кр. по хектару и заорите га што боље и дубље. Поорано земљиште оставите у браздама да презими, а упролеће, пошто се површина земљишта довољно просушила, подрљајте га. Када овај посао свршите, онда земљиште засејте пролетњим овсом, али ређе. Пошто никне овас, онда приступите сејању семена трава.

За сетву узмите семе од следећих трава.

Црвене детелине 4 кгр., Жутог звездана 2 кгр. Барског звездана 2 кгр. Луцерке 2 кгр. Јежевице 8 кгр. Француског рајграса 8 кгр. Лисичјег репа 6 кгр. Тимотијеве траве 6 кгр. Петлов креслице 1.50 кгр. Ливадарке 1.5 кгр. Енглеског рајграса 4 кгр. Италијанског рајграса 4 кгр.

Напред поменуте количине семена односи се на површину од једног хектара. Семе можете добити код Српског пољопривредног друштва у Београду.

Кад извршите набавку семена, онда подвојте семе по тежини и крупноћи. Теже и крупније семе помешајте добро и посејте га, а затим лаком дрљачом задрљајте. После тога одмах посејте лако и ситно семе и поваљајте површину глатким ваљком. Водити рачуна да семе не оде дубоко у земљиште, јер неће моћи да избије. Сетву извршите руком (омашке).

Овас који сте посејали можете оставити да сазри, али је боље да га покосите раније пред класање само не сасвим ниско.

У случају да не желите овако да радите, онда набавите семе од напред поменутих трава и посејте га на исти начин још овога пролећа — крајем марта. Само успех у овом случају неће бити сигуран.

Ing **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Користи од жабе у пољопривреди

Жаба је за многе људе ружан, па и одвратан створ. У ствари то је безазлена, безопасна животиња, која је важан заштитник наше пољопривреде, као утамањивач разних штетних буба и инсеката. Питање жабе покренуто је недавно у Француској, када је од Пољопривредне академије затражено да се она прогласи за корисну животињу и обустави њено прекомерно уништавање. Интересантан, истовремено за пољопривреднике користан напис о жаби доноси најновији, 2 број „Пољопривредног гласника", из стручног пера г. Д-ра П. Вукасовића.

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

3 Седница (18-I). Одлучено је: Да се одобри Пољопривредној подружини Вучитрн да заостали дуг у дин. 1420 исплати до половине фебруара т. г., јер има непродате робе.

Да се одобри Пољопривредној подружини у Рошцима да заостали дуг у динара 4122.50 исплати до 10 фебруара т. г., пошто има робе непродате, а има да врати и једно буре карбокримпа.

Да се Подружинама у Ђураковцу, Бијељини, Белој Паланци и Крагујевцу издаду потребне рачунске књиге.

Да се одобри исплата динара 12.700 Пореској управи на име неисплаћене таксе на огласе.

Да се од Пољопривредне подружине у Горњој Топлици тражи исплата заосталих динара 747.55 иначе меницу протествовати.

Да се не може усвојити молба Подружини у Превешту јер је меница била са роком за 1-I- т. г., и као таква је протествована.

Да се замоли Министарство пољопривреде да тражи измену члана 18 зак. о унапређењу пољопривреде.

Инспектор г. Нешић реферише да је Подружина из Конака послала улог за своје чланове за 1934, 1935, 1936, 1937 годину. Како им се за неке од ранијих година не може дати календар и Тежак то је одлучено: да им се да календар и комплет „Тежака" за раније године уколико има а ако нема да им се да еквивалентна вредност у књигама, а да се члански улог из 1935 урачуна за 1938 годину.

Да се по понуди фирме Белер и Мелихар набави:

20 ком. плугова лаких обртача са једним точком, 2 сецкалице за репу, 1 сецкалица за сточну храну.

Да се набави за почетак марта вагон чилске шалитре и

Да се набави 40 сандука дуванског екстракта.

Да се исплати хонорар подружунским секретарима у Лепојевићу, Јагодини, Гор. Мушићу и Чуругу, кад подружине буду обновиле рад за ову годину.

Да се прими одлука претседништва да у Пироту на скупштини подружине друштво заступа г. Никола Петровић а у Лазаревцу г. Аћим Банковић

Да на престојећим скупштинама подружина у Карловцима, друштво заступа г. Др. Младен Јосифовић а у Рипњу г. Др. Танасије Митровић или г. Милош Николић.

Да се прими у састав друштва новооснована Подружина у Степојевцу.

Да се Подружини у Деспотовцу за млекарски курс за износ помоћи у динара 500., да књиге Млекарство од А. Г. Јовановића.

Да се Подружини у Г. Милановцу изда у алату, семену и књигама динара 1500 за лутрију приликом одржавања годишње скупштине 30 т. м. Делегат Друштва да буде г. Вића Матић.

4 **Седница** (24-I). Одлучено је: Да се набави 100 ком. ручних запрашивача.

Да се народној књижници и читаоници Д. Црнишава изда књиге у вредности динара 100, а пољопривредној омладинској дружини у Суботици да се изда на име помоћи динара 300 за набавку једног ормана; и најзад пољопривредној подружини у Пироту да се изда 400 комада разних књига.

Да се секретарима Подружине у Ужицу и Свилајнцу исплати хонорар за 1937 год.

Према реферату књиговође констатовано је: да је остварена чиста добит по покрићу расхода дин. 58.923.20. Даље је констатовано да је вредност робе рачуната приликом пописа, по њеној цени коштања, а да има много артикала, којима је вредност умањена из разних узрока.

Даље констатовано је да има доста и књига којима је такође смањена вредност, а и да се на намештај мора извр-

шити отписи, да би стање друштвене имовине било што реалније, па се стога одлучује:

Да се изврше следећи отписи:

а) За смањену вредност роби	. . . .	27.323.—
б) За „ „ књига	. . . .	18.061.55
в) За смањену робу на растур	. . .	3.752.90
г) За смањену вредност намештаја	. .	9.785.76
	Свега динара	58,923,21

По предлогу претседника одлучено: Да се реализује фонд Персиде и Благоја Тодоровића, начелника министарства пољопривреде у пензији у који се имају уносити у будуће сви приходи од продатих књига: Воћке и Воће које је положио г. Тодоровић у вредности динара 80.000.

Г. Др. Јосифовић реферише да је присуствовао годишњој скупштини Подружине у Сопоту, којој је било преко 500 чланова. Г. Др. Јосифовић је одржао предавање а исто тако и г. Никола Симић, директор пољопривредне школе у Смед. Паланци. Скупштина и лутрија протекле су у најбољем реду — увече одржао је предавање г. Радојко Томић о пољопривреди као занату.

Г. Др. Градојевић извештава да је присуствовао годишњој скупштини у Краљеву, на којој је одржао предавање о борби противу штеточина на воћу. Скупштина је протекла у најбољем реду а присуствовало је око 300 чланова.

Г. Никола Петровић извештава да је присуствовао годишњој скупштини подружине у Ваљеву, на којој су одржали предавања т. г. Власт. Ђорђевић, Јордан Димитријевић и Иван Пуцељ.

Г. Др. П. Вукасовић реферише да је присуствовао годишњој скупштини подружине у Власотинцима. Одржао је предавање, а чланови су показали велико интересовање и своју жељу да се не образују нове подружине у срезу већ да ова и даље остане за цео срез, као и до сад.

Г. Др. Градојевић предлаже да се слушаоцима на војничком соколском течају поклони по нека стручна пољопривредна књига, па је одлучено да се свима изда по 3 календара из ранијих година што ће укупно изнети око 250 ком.

Секретар саопштава да је г. Вељко Поповић-Стижанин, редован члан овога друштва, понудио на поклон укоричене комплет „Тежак“ за годину 1882, 1885, 1887, 1894 и 1895 годину и пољопривредни календар за 1883, 1884, 1888, 1890 1891 и 1892 па је одлучено да се овај поклон уз највећу захвалност дародавцу прими.

ХЕРСАН ЧАЈ

ДЕЈСТВУЈЕ добро код оболења стомака јетре и бубрега.
ПОМАЖЕ код артериосклерозе и хемороида.
ОЛАКШАВА муке и болове код реуматизма и костобоље.
УБЛАЖУЈЕ оболења код месечног пражња и мене.
ОДСТРАЊУЈЕ сметње од дебљања и чини витким.
Добија се у свим апотекама
Рег. С. бр. 19830/930



„МИТРИ“



прскалице, патент са дуплим казаном једине су, које, уз мањи утрошак материјала, за прскање и лакше пумпање, надмашују домаће и стране фабрикате. Добићете са солидном ценом и дугогодишњом гаранцијом.

Ценовник шаљемо бесплатно.

„МИТРИ“ творница прскалица
Б. Ч. ТРИПКОВИЋА, КРУШЕВАЦ

Ценовник материјала и књига С.П.Д. за 1938 годину изишао је из штампе. На захтев шаље се бесплатно.

ГОТОВА ЈЕ КЊИГА

ГАЈЕЊЕ ОРАХА

Од Милорада П. Зечевића.
Цена 6 динара више 1 динар за поштарину. Добија се код писца Београд Александра Стамболиског ул. 16

Данас вам је потребна гумена обућа и топле чарапе!

35.-



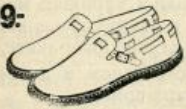
46347-636
За посао у кући и дворишту ове топле ципеле од јаке црне чохе са гуменим ђоном.

5.-



Сваки практичан човек купује чарапе »РАДИША« Трајне — Еластичне — Јефтине.

49.-



0707-68801
Чврст и трајан опанак од јаке коже са неподеривим завртњим гуменим ђоном који не пропушта влагу. Најбоља обућа за земљорадника у свакој прилици. Ексери на ђону не рђају.

99.-



97977-676
Гума је једина материја за обућу која не пропушта воду. Наш земљорадник, радник у каналима, на грађевини, на мочењу кудеље, у шуми, на цести итд. не може се ни замислити без ове чизме.

6.-



Чврста и топла памучна чарапа за дом и шијацу.

39.-



38235-611
Женске полуципеле од лак гуме, са појачаним шиљцевима, послужиће Вам одлично по киши и блату.

7.-



Чврста памучна чарапа, која чува здравље и штеди џеп. Чешљана за исту цену.

69.-



3925-68805
Најпрактичнија и најчвршћа полуципела за домаћице, које имају сваки час посла изван куће. Израђене од чврстог бокса са еластичним и непромочивим ђоном.

89.-



4767-68802
Ципеле за раднике и земљорадинке од масне кравине са непромочивим гуменим ђоном. Широки облик ове ципеле омогућава Вам лаган и удобан ход.



Бата

Штампарија „Скердић", Мил. К. Цветановића — Крал. Наталије 12 — Телефон 20-732

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 5 Београд, 1 МАРТ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђорђевић:* — Пролетње пиљне биљке.

Ing. *Вукишин Тоскић:* — При резидби винограда обратите пажњу на бујност чокота.

Ing. *Душан Станковић:* — Размножавајте и гајите орах. Неродност ваћака услед бујности и њено отклањање.

Ing. *Јордан Димитријевић:* — Америчке сорте јабука које добро успевају код нас.

Инж. *Б. Црнчевић:* — Цикнулост вина.

Наталија Ђуровић: — За наше домаћице.

Питања и одговори

Пољопривредне књиге и часописи.

Стечај за израду практичне поуке о ђубрету, ђубришту и ђубрењу.

Извод из записника У. о Срп. пољ. друштва.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 60.360. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702

ПОЗИВ

За 64. редовни годишњи Збор Српског пољопривредног друштва, који ће се, на основу чл. 40—43 друштвених правила, држати у недељу 27 марта 1933 год. у друштвеном дому у Београду, са овим дневним редом:

1) Претседник или његов заменик отвара Збор у 9 часова пре подне.

2) Бирају се три члана за оверач записника и бројач гласова.

3) Подноси се извештај о раду друштва у 1937 год., годишњи рачун о приходу и расходу, извештај о стању целокупне друштвене имовине и извештај Надзорног одбора.

4) Подноси се на одобрење буџет прихода и расхода за текућу годину, која почиње 1 јануара.

5) Решава се о куповини и продаји непокретног имања.

6) Решава се о подизању зграда и магацина.

7) Решава се о изменама и допунама друштвених правила.

8) Решава се о писменим предлозима друштвене Управе, подружина и појединих чланова, који су поднети Управи Друштва најмање на 15 дана пре Збора.

9) Бирају се чланови Управног и надзорног одбора.

10) Бирају се почасни и редовни чланови.

Што се од овога дневнога реда не сврши на дан Збора, продужиће се идућег дана, док се дневни ред не исцрпи.

Право гласања на Збору имају само опуномоћени изасланици подружина и редовни чланови, који су у исто време и чланови ма које друштвене Подружине (чл. 11 друштвених правила) што ће при упису у гласачки списак доказати пуномоћјем односно чланском картом.

Позивају се подружине да по чл. 36 друштвених правила одреде и са пуномоћијем — актом упуте своје делегате, а редовни чланови да на Збор дођу и у раду његовом учествују.

Извештај управног одбора могу редовни чланови добити од друштва на захтев бесплатно, а остали код својих подружина.

Бр. 2555 од Српског пољопривредног друштва 1 марта 1938 год. у Београду.

Пролетње пиљне биљке

Важност пиљних биљака није потребно нарочито истицати. Свима пољопривредницима њихова важност је позната, и сваки онај, који је ма и једанпут гајио неку пиљну биљку, а нарочито из фамилије детелина, осетио је њене блатодети, и тешко одустаје од њеног даљег гајења. Стога овде нећемо ни истицати важност и значај пиљних биљака. У овом чланку задржаћемо се укратко на неколико најважнијих пиљних биљака, које се могу гајити код нас као пролетњи усеви; изнети услове успевања и начине гајења. За наше прилике најважније су следеће пиљне биљке, и то од вишегодишњих: луцерка и црвена детелина, а од једногодишњих: пролетња грахорица, сточни — коњски — боб, затим из фамилије трава: зелени кукуруз, мухар и суданска трава. Поред ових пиљних биљака има још пролетњих, као што су: сточна репа, мрква, стрнишна репа и др. О овима ћемо говорити у засебном чланку.

1. *Луцерка — плава детелина* — Medicago sativa Вишегодишња пиљна биљка; живи 7—8 година. Захтева растреситија и оцедњија земљишта, али плодна, дубока и са умереним садржајем креча. У нашој држави може успевати готово свуда а нарочито у источним североисточним и југоисточним крајевима. Земљиште за луцерку треба обрађивати што дубље и то обавезно јесен. Сеје се упролеће крајем месеца марта или почетком априла. Обично се усејава у озиму или јару стрнину. За хектар потребно је 30—35 кг. семена. Када се потпуно развије а то је у трећој години живота даје годишње 4—5 откоса. Приноси по хектару крећу се од 100—150 товара сена или 400—600 товара зелене пиће.

2. *Црвена детелина — крављача* Trifolium pratense sativa. Живи 3 године. За своје успевање захтева влажније поднебље, а земљишта тежа, везанија и влажнија, али дубока и плодна и са умереним садржајем креча. У нашој држави одлично успева у западним и северозападним крајевима. За црвену детелину земљиште се не мора дубоко обрађивати као за лу-

церку, али је ипак потребно да се орање изведе бар до 20 см. дубине. Орање треба изводити ујесен. Црвена детелина сеје се упролеће — у другој половини месеца марта нешто раније од луцерке. И црвену детелину треба усејавати у житарице било пролетње или озиме. За сетву хектара потребно је 25—30 кгр. семена. У току године даје три откоса сена и један откос отаве. Приноси по хектару крећу се од 300—400 товара зелене пиће или 80—100 товара сена.

Пролетња грахарица — Vicia sativa. Једногодишња пићна биљка. Захтева умерено растресита и умерено влажна земљишта, али плодна и дубока. Има стабло нежно, услед чега полеже. Да се спречи полегање, треба је сејати у смеши са житарицама. Земљиште за грахорицу обрађује се као и за остале усеве. Сеје се упролеће у месецу марту. За сетву хектара потребно је 120 кгр. семена грахорице и 25—30 кгр. семена од житарица. Пред сетву семе грахорице са семеном житарице треба добро измешати и затим сејати. Грахорица даје један откос годишње. По хектару може дати од 12000—16000 кгр. зелене пиће или 3000—4000 кгр. сена.

4. *Сточни боб* — Vicia faba minor. Једногодишња пићна биљка као и грахорица. Захтева тежа и влажнија земљишта, плодна и дубока. Гаји се чешће ради семена, које се може употребити за сточну храну у виду прекрупе — јарме. Може се гајити и за зелену пићу у чистом стању или у смеши са грахорицом. Земљиште за боб треба обрађивати на исти начин као и за остале усеве. Сетва се изводи упролеће — у марту месецу. Када се сточни боб гаји за производњу семена — онда га треба сејати на редове у размаку 25—30 см. ред од реда и 12—15 см. између биљака у реду. При гајењу боба за зелену пићу, сетву треба вршити гушће. За сетву хектара потребно је у првом случају 80—90 кгр, а другом 100—120 кгр. семена. Сточни боб може дати по хектару 1500 кгр. зрна, а при гајењу за зелену пићу 10000—12000 кгр. зелене масе.

5. *Зелени кукуруз - сачма.* Zea mays. Кукуруз се може гајити за зелену пиљу или за ансилажу. У првом случају сеје се гушће, а у другом ређе. При гајењу кукуруза за зелену пиљу, размак између реда може бити од 20—30 см, а за ансилажу 30—50 см. Зелени кукуруз треба гајити на плодним, дубоким и умерено влажним земљиштима, која су претходно добро пођубрена стајским ђубретом. За сетву хектара потребно је при гајењу кукуруза за зелену пиљу 80—100 кгр. а при гајењу за ансилажу 60—80 кг. семена. Кукуруз за ансилажу треба у току вегетације прашити и окопавати. Берба кукуруза за зелену пиљу врши се у почетку цветања, а за силажу, пошто образује клипове али док су још у млечном стању. По хектару кукуруз може дати од 20.000—30.000 кг. зелене масе.

6. *Мухар.* Setaria germanica. Подесна пиљна биљка за сушне крајеве, јер је издржљива према суши. Због кратке вегетације, може се гајити као међуусев дакле после жетве раних усева: оз. јечма, оз. грашка, оз. грахорице и др. У погледу земљишта није пробирач; успева готово на свима земљиштима. За сетву хектара потребно је 30—40 кгр. семена. По хектару може дати 2000—3000 кгр. сена.

7 *Суданска шрава* — Sorghum sudanensis. Једногодишња пиљна биљка. Као и мухар погодна за сушне крајеве. Сеје се упролеће у априлу месецу. Може да да два откоса у току лета. За сетву хектара потребно је 60—80 кг. семена. Треба је косити пре цветања у доба класања јер после овога времена брзо огруби. Приноси по хектару крећу се од 40—60 товара сена.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

ВИШЕ ПЛАЦЕВА, разне величине, у непосредној близини центра и жељезничке станице, продаје Српско пољопривредно друштво. Обавештења Немањина 15, телефон бр. 20-302 од 8—12 и од 15—18 часова.

При резидби винограда обратите пажњу на бујност чокота

Милорад В. Станојевић члан Горњо-Белоречке Пољопривредне подружине, обратио се Уредништу са питањем које у у изводу гласи: Имам виноград засађен сортом Афус-Али, на подлози Рупестрис ди Лот, у петој години. Чокоће је сувише бујно. Прошле године резво сам на кондире од 5 и више окаца па готово није било рода. Када и како треба да орежем овог пролећа а и у будуће, па да ми виноград роди.

Пошто је резидба на прагу, користимо ову прилику да о истој кажемо неку реч.

Чест је случај да се у виноградима наилази на бујно здраво чокоће, које врло мало роди. Овде се обично не ради о јаловацима, осипачама, како народ зове неродно чокоће, код кога је неродност наслеђена особина, већ се ради о неродности односно слабородности, која је последица велике бујности и неправилне резидбе чокота. Ови случајеви су много чешћи код стоних сората, ма да нису искључени и код винских. Тако н.пр. Задружно-винарска школа у Вршцу имала је један мали сортиментски виноград од домаћих винских и стоних сората, који је био толико бујан, да је и поред различитих начина резидбе доносио врло мало рода. Од стоних сората овој појави обично су подложне оне, које имају родна окца сувише висока, као што је случај са Дренком, Адакалком, Султанијом, Малагом, Афус-Алием и др. Поменуте сорте су обично код нас измешане по винограду са винским сортама, изузев Афус-Алиа, који је последњих година доста засађен и у чистим насадима. Имали смо прилике да видимо такве насаде и неке од њих са врло мало рода и то већином из заперака и ако су сви услови били такви, да би се могао очекивати бољи род.

Откуда то долази? Напоменули смо, да је слабородно чокоће обично врло бујно. Ово се нарочито опажа и код сорте Афус-Али. Међутим позната је чињеница да родност чокота зависи, поред осталог и од бујности. Уколико је бујност чокота већа утолико му је родност мања и обрнуто, а уз остале једнаке услове. Бујност пак чокота зависи од плодности, влаж-

ности и ђубрења земљишта, од употребљене подлоге и сорте и од начина резидбе. Сувише плодно и влажно земљиште и јако ђубрење, ређе је узрок сувише великој бујности винограда, поготову у нашим правим виноградарским крајевима и правим виноградарским положајима и земљиштима. Ту на бујност обично утиче подлога и сорта и начин резидбе.

У случају да је употребљена бујна подлога чокот ће имати више лишћа и ластара, док ће грожђа услед осипања бити мало, те ће и родност бити слаба. Поготову ће чокот бити бујан ако је и земљиште нешто плодније. Да би виноград под оваквим приликама боље родио, мора се применити дужа резидба. У случају кратке резидбе може виноград остати сасвим без грожђа. Рупестрис ди Лот је најбујнија америчка подлога. Окалемљене сорте на њој имају велику бујност и дужу вегетацију нарочито у првим годинама. Последица тога је рђаво оплођење-осипање, ситније грожђе, касније сазревање, поготову ако је земљиште нешто плодније. Услед овога, ова се подлога избегава изузев за сасвим сува, неплодна земљишта са 25-30% креча. Ако је пак неправилно употребљена, мора се бујност умањивати резидбом, тј. остављањем што већег броја и што дужих кондира, него што се то чини у нормалним приликама.

На бујност чокота не утиче само подлога већ и вијока, односно сорта која се калеми на подлогу. Бујне сорте преносе своју бујност и на будући чокот. Те сорте стварају много лишћа, које ствара доста хране, коју шаље у подлогу, која постаје бујнија. Имали смо прилике у школском сортименту у Вршцу да видимо Дренак, окалемљен на најслабијој подлози Рипарија Порталис, па је чокоће опет било бујно и слабо родно, јер је земљиште плодно. Разумљиво је да ће та бујност бити много већа кад се једна бујна сорта окалеми на бујну подлогу. Афус-Али је такође једна јако бујна сорта и на Рупестрис ди Лоту, даје веома бујан чокот, поготову ако је земљиште мало плодније. То се потврђује искуством из наше земље и из суседне Бугарске. У већини случајева горе

поменуто слабородно чокоће по виноградима, је на Рупестрис ди Лоту, па и горе поменути мали школски сортименат у Вршцу.

Истина бујност се са старошћу чокота смањује, повећавањем броја рана насталих резидбом и отежавањем доласка сокова у ластаре. Уколико пак сокови теже притичу и уколико их мање има, као што је случај у сувљим земљиштима, бујност је мања и обрнуто. А уколико се бујност смањује повећава се родност.

У вези са притицајем сокова можемо подешавањем времена резидбе утицати донекле и на бујност чокота. Виноград орезан у јесен или пред крај зиме не сузи. Сокови иду у окца и повећавају бујност ластара. Ово се примењује за јачање изнурених винограда. Напротив ако је виноград бујан, као у наведеном случају, резидбу треба вршити доцније у пролеће. Сокови ће се делом утрошити на кретање окаца у горњим деловима ластара а за окца на кондирима или луку, кад се чокот ореже, остане мање сока, што ће имати за последицу мању бујност а јачу родност.

Бујност, ма од куда долазила, може се умањити резидбом. Код нас је у примени резидба са ниском крљом и са кратким кондирима (резидба у главу или на кракове) или резидба са дугачким кондирима или луковима, од које је код нас најпознатији Гијов начин резидбе или резидба на лук и кондир. Дужина кондира зависи од сорте и бујности чокота. Код већине стоних сората родност почиње са 3-4 окцем (Смедеревка, Ћилибарка, Мускат Хамбург и др.) или са 4 и 5 окцем (Дренкови, Адакалка, Султанија, Малага, Афус-Али и др.). О овоме се често не води рачуна, нарочито кад су сорте помешане, већ се орежу краће него што је потребно. Резач има да оцени сваки чокот по бујности и ако су ластари исувише дебели ако има мали број петељки од грожђа прошле године, онда при резидби треба да остави већи број кондира за род и са већим бројем родних окаца а ако је резидба на лук, онда се исти оставља дужи. У

обрнутом случају број кондира се смањује, као и њихова дужина.

Што се тиче сорте Афус-Али, према искуству у Француској, Бугарској и др. па и у нашој земљи, то је сорта којој највише одговара дугачка резидба и шпалирско гајење. Са кратком резидбом слабо роди и ствара грожђе на заперцима тј. јагуриду, које не може добро да сазри. Изузетно на јако сувом и сиромашном земљишту и на слабијим подлогама, може се применити кратка резидба. У противном плоднија земља и бујнија подлога уз кратку резидбу има за последицу слабу родност. То је се приметило и код нас и у Бугарској где је та сорта јако раширена. Обрнуто и код нас (н.пр. у Букову, Крајина) и у Бугарској, даје добре резултате са дугачком резидбом. За наше прилике за дугачку резидбу најбоље одговара Гијов начин резидбе, где се поред кондира оставља дужи лук. О овом начину било је речи у 3. броју „Тежака" од ове године. На овај начин се може прећи и са резидбе у главу или на кракове, док је виноград још млад, што доцније иде тешко.

Ing. Вукашин Тоскић

Размножавајте и гајите орах

Мало је воћних врста које имају тако разноструку употребу и корисност као орах. Он може успевати добро и на земљиштима која се низашта друго не би могла корисно употребити. Његов плод има веома велику трговачку вредност, а дрво се цени као најскупоценија грађа, незаменљива за поједине израђевине-кундаци пушака, политирање шиваћих машина и разноврсног намештаја. Од ораховог листа добија се једно средство, примењено у фармацији, лупина даје врло добру боју, а од ситних недозрелих плодова се справља добар ликер. Осим тога, орах не захтева никакву нарочиту негу, нити много страда од болести и штеточина, које осталим воћкама могу наносити огромне штете. Због свега тога орах је веома користан и заслужује највећу пажњу.

Али орах спада у воћке које су највише занемарене. О његовом систематском гајењу и подизању не може бити ни речи. Уместо тога, орах је за време и после рата нагло уништаван. Његово размножавање остављено је природи. Још увек налазимо највише самониклих стабала, најразноврснијих сората, веома често врло лоших. Тешко је објаснити толику занемареност подизања ораха. Да ли је стварно главна сметња томе неоправдано веровање, у разним нашим крајевима, да онај ко сади орах мора умрети у време када тај орах достигне дебљину његовога врата? Ту заблуду треба разбити. Орах треба подизати где год услови дозволе.

Главни услови за успевање ораха. Орах може успевати у већини наших воћарских крајева. Умерена клима, без много влажности и не сувише топла, веома је погодна за његово успевање. Сувише велика влажност у доба цветања омета заметање плода и условљава јако дејство болести листа. Исто тако важно је да се не јављају јаки позни пролећни мразеви, који могу да му униште цвет. У затвореним, ниским долинама може понекад настрадати и од јаких зимских мразева, који изазивају смрзавање и угињавање најмлађих делова младара. У том смислу орах се ограничава и висински, те се може успешно гајити и до 800 метара. То треба имати у виду при подизању ораха, јер их клима ограничава у ширењу само својим крајностима претераном хладноћом, топлотом и влагом.

Међутим, орах може добро успевати на најразноврснијим земљиштима. Једино сувише влажна и сувише сува земљишта нису му погодна. Прва због тога што изазивају слабије развијање жила услед недостатка топлоте и ваздуха, те стабло спорије расте, подложније је разним болестима и штеточинама, дрво је мекше и слабијег квалитета, а друга земљишта — сувише сува — нису погодна за орах, јер се у њима мање хранљивих састојака створи, ови не могу у довољној количини да се преносе у поједине делове круне, те му је недовољна исхрана. Орах може врло добро успевати и на каменитом, шљунковитом и песковитом земљишту, ако је обезбеђена довољна влажност, и ако нема јаких

препрека продирању а гранању жила. Сувише тврда, тешка и хладна земљишта нису погодна. Може добро да успева и на плитком земљишту, ако нема непробојну здравицу која би задржавала много влаге. У том случају би се корен морао тако образовати да се више развија у ширину.

Размножавање ораха. Орах се најчешће размножава семеном. Показало се да се на тај начин доста верно преносе одлике сорте од родитеља на потомство. Само у сувљим и довољно топлим крајевима може се практиковати и калемљење са задовољавајућим успехом. Калемљењем се најверније преносе у наслеђе одлике сората, па је тај посао препоручљив за крајеве где се може успешно обављати. (О томе ће у „Тежаку" бити речи другом приликом). Добре трговачке сорте, где се највише пази на каквоћу плода треба по могућству размножавати калемљењем. Иначе остаје размножавање семеном као практичнији и једноставнији начин, који је осим тога, кориснији, ако се има у виду поглавито гајење ораха ради добијања дрвета. За ту сврху треба највећу пажњу обратити на избор орахових плодова за семе. Мора се имати у виду највише каквоћа плода, тако да се размноже ораси од што веће трговачке вредности, јер у истим условима и при истој нези могу успевати и најбоље сорте као и најгоре, изузев ако је у питању претерана осетљивост према мразевима, а вредност се много разликује. Добри ораси за семе треба да су осредње крупноће, уједначени по изгледу, да припадају истој сорти, да им је љуска равна, светла, танка и слаба, да им језгра што боље попуњава љуску, да има светлу боју. да је доста тешка. Тражити поглавито плодове позноцветних ораха.

Такви плодови се пред сетву стратификују у влажном песку. Ако то није урађено ујесен, може се одмах учинити за пролећну сетву. Мање количине стратификује се у ма каквом већем суду, тако да између сваког слоја ораха који се не смеју додиривати буде по слој песка од 3 до 4 сантиметра. Сејање треба извршити у другој половини марта или почетком

априла. То се врши на стално место или у расаднику. Ако је земљиште добро припремљено и у добром стању, а може се надгледати, боље је сејање извршити одмах на стално место. У том случају се у размаку од по 20 до 30 сантиметара стављa по три плода на свако место где треба да остану стабла на сталном месту. За ту сврху ископају се израније јамићи по пола метра широки и нешто мање дубоки. Плодови се сеју на дубину од 6 сантиметара, што износи приближно једну шаку. При томе се стављају полошке. Да би клијање било што сигурније, ако није вршено стратификовање благовремено, добро је да се љуска мало ножем разврне, али не да се прецепи на пола сасвим. Ова места треба кољем оградити. У расаднику се ораси сеју исто тако на унапред примљено земљиште, у редовима са размаком од 80 сантиметара ред од реда и 40 до 50 сантиметара у редовима. По потреби леје заливати, плевити, прашити, заштићавати од штеточина. Ако је земљиште дубоко, те постоји бојазан да се сржна жила, „перчин" развије сувише велика, може се на дубину од 30 сантиметара испод редова ставити даска која ће натерати корен да се повије устрану.

Сађење ораха. Ако су ораси већ произведени из семена па треба да се пресаде на стално место, онда је најбоље то учинити док су семењаци још сасвим млади. Вађење се мора најбрижљивије извршити, пазећи да се жиле што је могуће мање повређују. Све повређене жиле треба пажљиво сасећи, и пре сађења ставити их у смесу балеге и иловаче. Сржну жилу не треба много скратити, као што се често препоручује али је треба ипак скратити. Припрема земљишта врши се као и за остале воћке. За дубину сађења важи такође оно што смо изнели и за све друге воћке. У необрађеном, тврдом и каменитом земљишту јаме морају бити што шире, а плиће него обично. Пошто је важно да орахово стабло буде што дуже и право, потребно је неизоставно побити колац пре сађења. Да би стабло било што дуже треба спречити развијање ниских бочних грана. Ради тога, чим се такве гране

појаве, закинути им врхове. Ако се пак орах развија сувише високо, не пуштајући бочне гране, онда треба вршни пупољак оценути тако да се изазове гранање. После сађења било би корисно да се разастре плева, трње или што друго ради одржања влажности и, тиме, олакшања примања пролећног сађења. Растојање на којем ће се орах засадити зависи од тога да ли је орах добијен из семена или калемљењем. У првом случају треба узети око 20 метара, а у другом око 15 метра растојања.

То би биле најважније напомене о подизању ораха. Сматрамо да ће бити корисно да их се наши воћари придржавају. Треба настојати да се што више и што бољих сората ораха подигне сваке године.

Неродност воћака услед бујности и њено отклањање

Код нас је врло честа појава неродности појединих воћака, па и читавих воћњака. Неродност може бити изазвана најразноврснијим узроцима. У много случајева она се не може ни отклонити ни ублажити. Веома често неродност настаје услед сувише велике бујности. Не треба нарочито објашњавати које су воћке сувише бујне. То се одмах лако може запазити, по правцу пружања грана, по њиховој развијености, по општем изгледу. Нема воћара који би се у томе преварио.

Али за нас је главно да знамо да се такве воћке могу натерати да рађају. Треба да видимо на који начин се то може постићи. Када је претерана бујност узрок неродности, онда такве воћке не доносе довољно цвета, или ако донесу, не одрже род, већ смећу. То треба имати у виду при удлучивању да ли је једини узрок неродности воћке њена бујност, јер има случајева где се може преварити: неке воћке су доста бујне, али би ипак могле да рађају.

Најпогоднији начин да се пребујне воћке натерају на родност јесте прстеновање. Тај посао састоји се у томе да се око целог стабла или око појединих грана

исече и отсрани један део коре широк 1/2 до 1 см, а у виду прстена.

Прстеновање треба применити само код јабука и крушака. Уосталом, код те две врсте неродност услед бујности је веома честа. Тај посао се обавља упролеће и то у време када се кора може лако одвајати од бељике. То спада обично од времена кретање сокова до цветања. Зарез се прави на стаблу у висини груди. Његова дебљина не сме премашити 1 сантиметар, а зависи од дебљине стабла или грана. При томе не треба повредити и дрво, иако је тада успех сигурнији јер се тиме ствара рана на стаблу, која може бити штетна. Ако ова рана зарасте до јуна месеца, зарез на истом месту треба обновити. Зарез треба извршити или само на стаблу, или и на дебљим гранама. Што су гране тање, зарез мора бити мањи, али не испода 1/2 см, јер би врло брзо зарастао и био би без дејства. Зарезе не треба премазивати никаквим средствима, као што би био восак, катран и др. Код крушака је боље из опрезности, да се примени само делимично прстеновање.

Овако прстеновање изазива јаче развијање и стварање цветних пупољака. Плодови код прстенованих воћака су крупнији и лепши по изгледу. Воћка више хране преради. Треба, међутим, избегавати да се и тање гране прстенују јер се могу ломити под притиском рода или услед ветра, снега и других непогода.

Прстеновање је врло успешно и препоручљиво у свима случајевима када су у питању неродне воћке услед претеране бујности. Оно је веома корисно, али треба да је сасвим правилно извршено, тачно како смо навели. Нарочито се мора пазити на ширину зареза, јер ако он буде доста већи од 1 см, може се тиме изазвати сушење читаве воћке. Због тога је боље не вршити га него га вршити неправилно.

Ing. **Душан Станковић**

Америчке сорте јабука које добро успевају код нас

Пре неколико година Трговачка комора у Београду купила је и донела директно из Америке калемграничице од неколико добрих сората јабука америчког порекла и исте раздала бесплатно воћним расадницима ради умножавања. Саднице од тих сората су већ раздате воћарима и код многих су већ прородиле. Те сорте су: Јонатан, Вајнсеп (Вински сок), Делишес, Ром-биути, Њутонов Пепинг и др. Све су то сорте врло доброг квалитета, па ако би и код нас добро успевале и давале исти квалитет као у Америци, онда ће наши воћари имати велику корист од њих.

Имао сам прилике, да до сада простудирам само три од поменутих сората. Све те три сорте су код нас дале врло добре резултате, добро су се привикле на наше поднебље и дале плодове одличног квалитета. Те сорте су: Јонатан, Вајнсеп и Делишес.

Да би наши воћари могли да распознају поменуте сорте и да би упознали њихове добре особине, дајемо овде у кратко њихов опис:

1.) *Јонатан.* Плод средње крупноће, просечна тежина 130—160 гр. Облик плода округласто - купаст, са малим ребрастим испупчењима око чашичног удубљења и са равном површином. Чашично удубљење плитко, средње ширине и окољено слабим ребрастим испупчењима; чашица мала и полуотворена. Петељкино удубљење левкастог облика; петељка танка, дугачка и маљава.

Кора плода глатка, сјајна, а при чувању постаје масна. Основна боја јасно-жута, а преко те жуте боје долази јасно црвена превлака; са сунчане стране та превлака је тамно-црвена. Око чашичног удубљења често пута црвена превлака је слабија или је нема, те се види само жута боја. По целој површини има ситне тачкице жућкасте боје.

Месо плода је жуте боје, ситно-зрнасто, крто, полусочно, слатко-накиселог укуса и са врло пријатним мирисом.

За бербу сазрева у октобру и добро се чува до марта и априла месеца. За јело је најбоља у јануару и фебруару. После марта кора почиње да смежурава, а месо да брашњави.

Дрво средње бујности, даје круну неправилног облика са повијеним гранама на ниже. Једногодишњи младари су дугачки, танки, пепељаве боје и маљави. Лист средње крупноће на лицу гладак, бледо зелене боје, а на наличју прекривен густим маљама сребрнасте боје. Врло је родно, рано проради; прекалемљене воћке са грančицама од те сорте проради још у трећој години. Цвет има врло добар поленов прашак, који може лако да оплоди цветове других сората јабука које се тешко оплођавају, зато је треба садити заједно са таквим сортама.

У свим воћарским крајевима наше државе, ова сорта је дала врло добре резултате, те је треба што више ширити. Није пробирач земљишта, али због прекомерне родности треба јој давати добра и богата у хранљивим материјама земљишта или воћке чешће ђубрити.

Врло је отпорна, а нарочито њен лист, противу гљивичних болести и штеточина.

2.) *Вајнсеп*. Плод средње крупноће, средња тежина 150—200 гр. Облик плода зарубљено - купаст, са изразитим ребрима око чашице, чиме се одликује од Јонатана. Чашично удубљење неправилног облика средње дубине и ширине; чашица средње крупноће, отворена или полуотворена, листићи бледо зелени и маљави. Петељкино удубљење левкастог облика, уско и дубоко; петељка танка, дугачка и слабо маљава.

Кора плода глатка и сјајна. Основна боја лимунасто - жута, а боја превлаке јасно црвена, са сунчане стране тамно црвена.

Месо плода жуте боје, ситно зрнасто, средње сочности, укус винско-накисели са врло пријатним мирисом.

За бербу сазрева у октобру, па се може чувати до априла месеца а да не смежурава и даље мења свој укус. По квалиту, лепоти и издржљивости ова сорта је много боља од Јонатана.

Дрво је средњег пораста, док је младо има пирамидалну круну, а доцније кад остари купасту. Једногодишње гранчице имају црвенкасто-мрку боју и нису маљаве. Лишће средње крупноће са петељком црвекасте боје, није маљаво на наличју. Родност је слабија него код Јонатана, а и доцније природи.

3.) *Делишес*. Спада у слатке сорте јабука. Плод је доста крупан, средња тежина плода 200—250 грама. Облик плода купаст, при врху шиљаст, са неравном површином услед уздужних ребрастих испупчења различите величине. Око чашице се примећује пет ребрастих испупчења неједнаке величине. Чашично удубљење неправилног облика; чашица по..уотворена, чашични листићи широки, бледо - зелене боје и маљави. Петељкино удубљење дубоко, левкастог облика; петељка врло дугачка, танка и на крају задебљана.

Кора плода глатка и сјајна. Основна боја зеленкасто - жута, са сунчане стране помешана слабим црвенилом, а преко тога цо целој површини има уздужне јасне и тамне црвене пруге, које су са сунчане стране врло честе, те плод добија врло лепу црвену боју.

Месо плода жућкасте боје, ситно зрнасто, крто, прилично сочно, укус сладак са изванредно јаким и пријатним мирисом на ананас. По укусу и мирису ова сорта је једна од најфинијих слатких јабука. За бербу сазрева у октобру

и одлично се може чувати до маја месеца а да не смежурава и да мења своје добре особине.

Ову сорту треба сваки воћар да испроба на свом имању и тамо где добро успева треба је што више гајити. Плод кога сам овде описао узео сам са Воћарске изложбе у Марибору.

Ing. **Јордан Димитријевић**

Цикнулост вина

Са доласком топлих дана настају и бриге подрумара око чувања вина од разних болести. Једна од које наша вина често пате, нарочито млада која садрже доста непревреле шећера, је тзв. „цикнулост". Проузроковач ове болести је један штапичаст микроорганизам познат под именом сирћетне бактерије. Његов штетан рад се испољава на тај начин, што алкохол односно шећер у вину, претвара у сирћетну киселину (сирће) а кад потроши сав алкохол онда за своју исхрану узима и само сирће претварајући га у угљену киселину и воду.

За његово размножавање као и за живот је потребан ваздух, затим температура од 26 до 30 Целзијусових степени као и нижи ступањ алкохола ма да он може да ради и онда када вино има до 16% алкохола.

Ова бактерија налази се на површини бобице и док је кожмурица цела она не може продрети у месо. Оштетили се бобица на неки начин уђи ће бактерије у месо и тако доспети и у ширу. Ако се сад за време превирања шире, повиси температура изнад оне која је потребна за рад добрих врелних гљивица то ће рећи преко 25 целзијуса — то ће ове престати да раде пружајући тиме повољне услове за рад штетних, па дакле и сирћетних бактерија. Као последица тога створиће се сирћетна киселина. Ова се нормално у бобицама не налази већ се ствара тек у вину и то радом врелних гљивица те је стога у малим количинама, које се крећу за бела вина од 0,4 до 0,8 грама у литру, а за црна од 0,6 до 1 грама у литру, нормални састојак сваког вина.

Пређе ли се граница коју наш закон одређује онда се више не говори о здравом вину.

Наш закон каже (§ 6 чл. 21) да се вина и то: бела са 1,4 гр. л.; ружичаста са 1,5 гр. л.: црна са 1,6 гр. л. и десертна са 2 гр. л. сирћетне киселине имају сматрати као болесна и покварена вина и као таква их је забрањено пуштати у промет.

Цикнуло вино се не сме оставити само себи јер се болест врло брзо шири и лако преноси (алаткама, нечистим

судовима итд.) тако да се за кратко време може проширити по целом подруму не спречимо ли је док је још у зачетку.

Морамо да разликујемо:

1. Кад је вино наклоњено цикнулости (дакле није још цикнуло)

2. Кад је већ цикнуло.

Вино је наклоњено цикнулости кад оно при кушању као и при бактериолошко - хемијској анализи покаже присуство сирћетне киселине односно сирћетних бактерија.

Вино је цикнуло кад се при кушању и хемијској анализи констатује да је прешло границу која је по закону дозвољена.

Познавајући на овај начин ова два ступња у развићу болести, изнећемо укратко, пре но што пређемо у борбу са њом, услове који омогућавају њен развој. Болест се јавља у овим случајевима:

1. Када су бобице оштећене;
2. Када је при берби топло време;
3. Када је муљање оштећених бобица споро;
4. Када при врењу издигнута комина остане дуго непотопљена;
5. Када се по отакању вина комина одмах не пресује него стоји дуго на ваздуху;
6. Када се бурад не држе пуна односно не допуњавају (нарочито лети);
7. Када се алатке и судови не држе чисто;
8. Када је вино младо и слабо (у алкохолу).
9. Када се појаве сирћетне мушице.

Из овога видимо да је за успешну борбу потребно онемогућити стварање горе наведених погодних услова и према томе предузети следеће мере:

1. Брање вршити при хладном времену;
2. По могућству отстранити оштећене и рђаве бобице а узети само добре;
3. Брзо муљати;
4. При употреби трулих и оштећених бобица одмах муљати и засумпорисати са калијумметабисулфитом (до 30 гр. на хектолитар);
5. После употребе калијумметабисулфита ширу добро проветрити и врење извршити чистим (селекционисаним) винским квасцем или још боље квасцем од селекционираних сумпорних гљивица;
6. Врење брзо изводити;
7. По завршеном врењу држати судове пуне и добро затворене;
8. Одржавати у подруму као и у судовима највећу чистоту;

9. Показује ли вино слабу цикнулост то га преточити у опаљено буре коме се дода око 50 до 80 мгр. сумпорне киселине на литар или 10 до 15 гр. на хектолитар.

Средстава за лечење тако рећи и нема. Ако је болест прешла законску границу не смемо је лечити ма да је, како смо рекли, и не можемо лечити. Али, ако вино садржи знатно сирћетне киселине али још није прешло границу која је законом одређена, онда се помажемо на овај начин:

1. Јако сумпорисати;

2. У недостатку вина допуњавати бурад са угљеном киселином (из нарочитих боца) чиме спречавамо приступ ваздуха а тиме и развој болести;

3. Пастеризирати вино, што значи грејати га у нарочитим апаратима на темп. од 62 до 65 Целзијуса.

4. Филтрирати кроз Е. К. филтер и потом слабо засумпорисати (6 до 8 гр. на хектолитар).

5. Добро се је показало додавање „епонита" (око 50 гр. на хектолитар) а затим филтрирање кроз Е. К. филтер.

Одузимање киселине се ниуком случају не препоручује јер се тиме ништа не постиже, пошто се при том одузима само винска киселина, која је природан састојак вина, а сирћетна кеселина и даље остаје. Ако су вина пак прешла границу онда нам остају само две могућности и то:

1. Претворити га у сирће додатком чистих сирћетних култура;

2. Препећи га (како при томе одлази са дестилатом не само алкохол него и испарљиве киселине то се мора први дестилат неутралисати содом или га оставити слабо киселог, а затим још једном препећи).

Мада код нас цикне велики број вина ипак мало, могло би се рећи врло мало правог природног сирћета долази у трговину. А оно се данас много тражи. Нажалост се често под именом вина продају и таква која садрже не само преко 2,5 грама сирћетне киселине у литру него и таква која су прешла и преко 6 грама. Није потребно нагласити колика је материјална штета од таквог рада. Довољно је само упоредити цену литра једног таквог вина са литром доброг сирћета па одмах увидети погрешку.

Инж. **В. Црнчевић**

ИЗ ДОМАЋИНСТВА

За наше домаћице

Ваљушке од сира

Мера за 6 особа: 600 гр. белог меканог сира, 4 комада јаја, 2 кашике масти, 8 кашика гриза, соли по укусу, 2 кашике презли.

Кнедле се праве овако: измрвљени сир стави се у какву дубоку чинију, па се у средини направи удубљење. Сад се разлупају јаја из којих се одвоји беланце, а жуманце стави у сир. Томе се дода мало соли и кашика масти и 8 кашика гриза. Од беланаца се направи снег, који се такође дода у чинију, све се то замеси у тесто, од кога се праве мале лоптице. Оне се кувају у кључаној сланој води. Да су куване познају се по томе, што су мекане када се расеку.

Затим се у шерпу стави добра варјача масти, а када се загреје, дода се 2 кашике мрвица (презла). Презле се добро пропрже да порумене, а кнедле се ваде из кључане воде тј. процеди се кроз ђерђир и стављају у презле, где се још мало пропрже и износе се сасвим топле на сто.

Презле или мрвице, како се још могу назвати, добијају се од одпадака хлеба, добро осушених, стуцаних у авану и просејаних кроз сито.

Кифлице са салом

Мера: $^1/_2$ кг. брашна, $^1/_4$ кг. сала, 3 јаја, чаша бела вина, мало соли, 2—3 кашике пекмеза од кајсија или шипака или пекмеза ма које врсте воћа.

Кифлице се месе на следећи начин: $^1/_4$ кг. сала очисти се од жилица, затим се замеси са $^1/_4$ кг. просејана бела брашна, па се направи тесто као за хлеб. Сад се остави да постоји тесто на хладном месту. Затим се $^1/_4$ кг. бела брашна замеси са три жуманца и чашом белог вина, томе се дода мало соли и све се добро смеси. Када је сасвим готово поспе се по дасци мало брашна и тесто које је умешено са жуманцима развија се у кору дебелу 1 сантиметар (прст). У средини тога теста метне се тесто са салом и сад се преклопи доња кора на овај начин: прво страну до себе, па онда од себе, десну и онда леву, тако да тесто са жуманцима замешено остане у средини. Сад се тесто опет развија и поново савија на исти начин. Ово се понавља три пута. Сваки пут се савијено тесто остави на хладном месту $^1/_4$ часа да стоји. По четврти пут се развија у дебелу кору од 1 сантиметра и сече загрејаним ножем у четвртасту парчад. од 5—6 см. у средини се додаје пекмез од кајсија, шипака и др. и савија се у троугле.

Затим се кифлице ређају у плех посут брашном мало подаље једна од друге, јер оне нарасту. Пеку се на умереној ватри. Домаћица треба да пази на ватру, да би се све кифлице подједнако испекле; зато треба чешће да окрене плех. Печене су, када су лепо румене. Тада се увију у шећер.

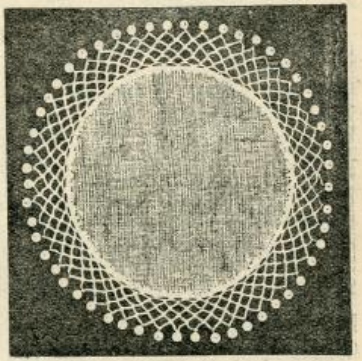
Јевтин покривач за кухињско посуђе

Материјал: 53 комада порцуланских перли и тканине метар, ширине 65 см., а размера 19 х 19 или пречник суда, клупче конца боје материје и кукица бр. 3.

Покривач је од белог прозрачног материјала, српског платна или јаке жице. Величина круга се узима према величини судова Најбоље је израдити неколико разних величина.

Када се материјал искроји, изради се поруб унаоколо од $^1/_2$ см., па се преко њега израде стубићи без навијутка један уз друго.

Али пре него што почнемо да радимо са кукицом навучемо ред порцеланских перли боје тканине, а за све време кукичања једнако их померамо унапред, а тек у последњем их реду урадимо. На стубићима поруба израдимо рупице без навијутка, са ланчићем од 5. Рупице се раде једна до друге. За овим следује ред рупица од 6 у ланчић, али увек убадамо без навијутка. Трећи, четврти ред јесу рупице од 8 у ланац, убадане увек у кратким стубићима у средини рупице. У последњем реду радимо 10 у ланац а у средини сваке урадимо по једну порцеланску перлу, које су биле у почетку навучене. Ова слика приказује величину покривача од 19 см. у пречнику. За ову величину потребно је 53 перли од тежих да би добро висило. Перле могу бити беле или у боји.



Сл. 9. — Јевтин покривач за кухињско посуђе

Овим покривачем се врло добро заштити лонац или шерпа са млеком од мува и других инсеката. Он је у место поклоца на суду.

Како се кува сапун (Одговор г. Томи Коцићу).

Готово у свакој сеоској кући остаје мрса: лоја, разних масних одпадака, масти, сланине, сира, кајмака и др. Све отпатке треба скупљати у какав старији суд, затворити га, да би мрс сачували од мачака, мишева и других штеточина.

Када се скупи већа количина одпадака, онда се кува сапун. Испробана добро мера јесте следећа: на килограм мрса треба четврт килограма соде и 5 литара воде. (кишнице или речне) и 50 грама соли (2 јеловне кашике).

У раду се поступа овако: пре свега кува се вода 4 литра са содом 30—40 минута; затим се остави да се слегне

па се онда оцеди. — У оцеђену течност метне се припремљени (мрс) материјал да се кува. Од тренутка када прокључа, сапун се кува равно два часа. Ватра мора бити добра за време кувања мешати. Чим опазимо, да ће сапун да искипи, треба сипати мало хладне воде, тако да се за време кувања утроши још један литар воде.

При крају кувања се дода со. Она се додаје зато да би се одвојио сапун од осталих материја као нпр.: крви и др. Те материје се и таложе у виду пихтијасте масе при разливању сапуна; ова маса садржи у себи један део цеђа — соде, зато и јесте под руком љигав.

Када је сапун куван измакне се суд на крај штедњика. У суду се на површини одвоји сапун, а при дну суда су остале материје, тако, да када се сва количина суда изручи у сандук, који је обложен мокром крпом, сапун ће се садржати у крпи, а остатак ће се разлити по поду. Да се то не би догодило, треба сандук метнути у какво корито или какав други суд, зато, што се ова пихтијаста маса може употребити за рибање пода, дасака буради и др. према томе и она се корисно употреби.

Кад се сапун охлади, вади се са крпом и исече жицом на веће комаде. Сапун се држи на промајном месту, да се осуши. Сувим сапуном се боље рубље пере, и мање се троши.

Према свему сапун би се могао поправити ако би се додала она количина воде, која је у горњој мери наведена; а и нешто мало додати и соде, одприлике $^1/_2$ кг. на сав сапун.

Ако би се сапун поправљао, онда је најбоље да се поправка врши са мањом количином, да би се видело у опште може ли се поправити, јер из приложеног питања не види се јасно ток рада.

Наталија Ђуровић

Питања и одговори

Питање: Од пре 7 до 8 година на луцерки се појавила нека врста „гусенице", дуге 4—5 mm, сивкасте боје, обрасле крупнијим мљама а врло троме при кретању. Луцерку напада пред цветање и обрсти јој лист и цвет. Сигурно да се брзо множи, јер нагло захвати цело луциште, поједе сав лист и цвет те остану само патрљци од стабљика. Гусеница је нарочито опасна на ново посејаним луциштима јер уништавајући лишће до јуна она се осуше. На тај начин пропало ми је у претпрошлој години један и по, а у прошлој један хектар новопосејане луцерке.

Да бар делом сачували лист, ми косимо луцерку док још није цветала. Остатак у пољу је затим нападнут још током целог месеца а потом настају опет јунске суше и није

редак случај да останемо само са једним јединим откосом на годину.

Редовно пратим Тежак а доста и другу пољопривредну литературу, али нигде не нађох упутство за уништавање ове напасти на луцерки. Чујем да у Марибору постоји нека фабрика у којој при изради ђубрива остају извесни отпатци који су врло добри за уништавање ове гусенице. Молим за обавештење преко Тежака постоји ли неко средство против горње гусенице, где се може добити и по којој цени, да ли је опробано и како се употребљава.

Драг. С. Јанковић
Кијево

Одговор: Као и увек морам најпре рећи да је врло тешко овако према опису погађати који је штеточина у питању. Колико је мени познато, наша луцерка све више страда од луцеркине бубе, све чешће и све опасније. Одрасле бубе доста личе на бубамаре, као оне су црвене са црним тачкама али ако се пажљивије загледа, одмах се могу уочити разлике. Ларве пак луцеркине бубе су доста троме, жућкасто беличасти црви са црним пегама и црним длакама на њима услед којих изгледају док су још мали скоро сасвим црни. И они су троми када одрасту и тада мере до 8,9 па и 10 mm. То је за сада наша најчешћа, најобичнија и најопаснија штеточина на луцерки, али она, као што се види, не одговара потпуно Вашем опису.

Постоје затим више разних жижака који исто тако нападају луцерку, али потребно је видети саму штеточину да би се тачно знало с ким се има посла.

За сада, док се то питање не реши, препоручио бих Вам да и даље косите луцерку рано, као што и сада чините. Затим, пошто сте сено покупили, да одмах запрашите кошевину са неким од арсенових средстава у прашку, као што су меритол или гралит, уранија за запрашивања итд. На тај начин затровaћете заостале биљне делове и све инсекте који се буду са њима хранили. Младу, ново посејану луцерку требало би запрашити чим се на њој штеточина примети. Једно запрашивање сигурно би било довољно.

Сама средства и детаљнија упутства о употреби можете добити у Пољопривредном Друштву.

На сваки начин, када се штеточина наново појави, пошљите известан број Друштву заједно са оштећеним деловима луцерке.

Др. П. Вукасовић

Питање: Моје село удаљено је од седишта среског суда око 30 километара а путовање превозним средствима отежано је. У мојем селу врше се разне крађе као: сточне и људске хране, ограде, нарочито се врши горосеча, а док храна није била сабрана и као таква крадена.

Молим Српско пољопривредно друштво, да ме преко „Тежака" извести, да ли по закону имају право жандармериске станице као полицијски органи, да врше претрес ради проналаска украдених ствари код осумњичених лица без решења суда или наређења среског начелника.

Чедомир Р. Петровић
земљорадник из Слатине
срез Космајски

Одговор: Да би се на постављено питање одговорило потребно је, да се зна у случајевима извршене крађе шта се подразумева под „претресом стана", као и још друга питања која стоје непосредно у вези са постављеним питањем а која ће ниже бити изложена.

У случајевима извршеног кривичног дела крађе, да би се кривац ухватио а украдене ствари пронашле, што може бити жеља сваког оштећеног једна од најважнијих радњи, коју државна власт предузима јесте претрес стана има се разумети, како претрес стана у коме људи живе, тако и претрес свију просторија зграда у којима људи не живе а припадају осумњиченом лицу као што су на пр: подруми, шупе, штале и остале зграде за стоку, амбари, кошеви, дворишта, па шта више претрес и оних зграда ван дворишта, која истом осумњиченом лицу припадају а налазе се на његовом непокретном имању.

2) У случајевима извршене крађе, разуме се и других кривичних дела, наредбу односно решење, да се изврши претрес стана и осталих зграда и просторија осумњиченог лица па и самог лица по правилу издаје писмено са образложењем истражни судија и државни тужилац. Истражни судија, јесте судија Окр. суда, а државни тужилац је засебан државни орган, кога указом поставља Министарство правде у месту окр. суда, но који није под надзором суда, већ непосредно под Министарством правде.

3) Осим истражног судије и државног тужиоца наредбу односно решење за претрес стана могу издати и срески судија а и полицијска власт.

4) Приликом издавања наредбе, односно решења за претрес стана, најважнија ствар јесте, ко ће наредбом бити одређен да изврши претрес, јер од умешности, знања и довитљивости одређеног лица много зависи, да се крадљивац пронађе и ухвати и преда надлежној власти ради кажњења. По правилу претрес врши сам истражни судија, он издаје писмену образложену наредбу, и предаје је пре претреса лицу чији се стан претреса. Но истражни судија може издати наредбу, да претрес изврши један судски чиновник или један орган јавне безбедности. Под органом јавне безбедности подразумева се како један полицијски чиновник среског начел-

ства тако и жандармеријска станица, према томе истражни судија може издати наредбу жандармеријској станици, да изврши претрес стана осумњиченог лица као и самог лица. Жандармеријском станицом рукује командир станице у чину наредника или поднаредника.

Одређени судски чиновник и одређени полицијски чиновник као и жандармеријска станица морају добити писмену и образложену наредбу од истражног судије, коју ће они показати оном осумњиченом лицу код кога се претрес има извршити. Изузетно полицијској власти, како среском начелству тако и жандармеријској станици може у хитним случајевима издати наредбу за претрес стана и државни тужилац.

5) Правила за вршење жандармеријске службе по станицама у вези са законом о кривичном судском поступку и упутством за извођење кривичних дела прописала су када и и у којим случајевима жандармеријска станица преко својих жандарма или жандармеријских патрола може по свом личном нахођењу без наредбе или решења истражног судије, среског судије, државног тужиоца или начелника среског да изврши претрес стана осумњиченог лица и његових других зграда и просторија не чекајући наредбу ових већ само на основу пријаве оштећеног лица. Ти су случајеви ови: 1) ако има довољно основа и сумње да се у истима налази учинилац или саучесник кривичног дела крађе; 2) ако има довољно основа и сумње, да се у овима налазе предмети, који би могли бити од важности за истрагу; 3) ако има довољно основа и сумње, да ће се у њима пронаћи трагови извршеног дела крађе; 4) али увек жандармеријска станица може предузети претрес у зградама, становима и просторијама у којима је учињено какво злочинство; 5) у онима у којима се окривљени услед гоњења склонио; 6) или у онима, у којима је ухваћен; 7) затим у јавним просторијама, нарочито у гостионицама; 8) тако исто и у онима, ако је са одлагањем претреса ових скопчана опасност, да ће се трагови кривичног дела крађе због неизвршења претреса уништити; 9) даље кад је потребно, да се у овима ухвати одбегли осуђеник било да је извршио ново дело крађе било да није; 10) затим, кад истих неко више за помоћ; 11) кад власник зграде, стана и других просторија то захтева; и 12) кад неко има такве предмете из којих се може извести, да је саучесник а ове се налазе у зградама у којима се претрес има извршити.

Како је напред речено, да жандармеријска станица може без наредбе напред означених власти извршити претрес нарочито у случају кад је извршено кривично дело злочинство, то је потребно нагласити, да и крађа може бити злочинство дакле и једно од кривичних дела најтеже врсте исто тако као што је убиство извршено са зрелим размишљањем. Да

и крађа може бити злочинство као једно од најтежих кривичних дела које предчиња кривични законик зависи од тога, на који је начин она извршена, да ли обијањем, проваљивањем или отварањем кључем или другим оруђем, да ли из затворених зграда, соба или других затворених просторија или ускакањем или проваљивањем у затворене просторе; потом, да ли је крађу извршило два или више лица, која су се за извршење договорила и удружила, да ли је извршилац крађе у извршењу имао при себи какво опасно оруђе ради напада или одбране као и други случајеви које је кривични законик побројао. Све су ово случајеви крађе где жандармеријска станица треба одмах било на основу личног сазнања било на основу пријаве оштећеног не чекајући ничију наредбу, да изврши претрес стана и осталих зграда и просторија осумњиченог лица.

У свима случајевима претреса ако није ништа нађено сумњиво, мора се дотичном лицу издати уверење о томе; а ако је што нађено и одузето, мора му се предати списак одузетих ствари.

Ради бржег изналажења извршиоца крађе оштећени без одлагања и не трагајући сам за учиниоцем, треба одмах да преда пријаву првој жандармеријској станици. Ово стога јер ће крадљивац гледати да уништи трагове и у томе можда и успети, ако власт — жандармеријска станица не предузме одмах претрес и трагање за учиниоцем, која има више искуства за проналажење и хватање кривца но оштећени.

У тежим случајевима крађе, као што су напред побројане, добро је увек ма и поштом послати пријаву и државном тужиоцу кад је због удаљености немогуће лично предати као што је случај молиочев.

Исто тако оштећени крађом, ако зна, да од крадљивца не може наплатити штету због немаштине или што је она много велика, треба у том случају одмах да преда пријаву и надлежном општинском суду у којој је крађа извршена и тражи да му општина штету накнади, а тако исто и, ако се оштећени може надати, да се кривац неће пронаћи. Ово с тога, јер ако оштећени не поднесе пријаву одмах већ пропусти и рок по закону, онда због доцкан поднете непосредне пријаве и општинском надлежном суду може због застарелости по закону о накнади штете причињене злонамерном паљевином и крађом изгубити право тражења накнаде штете од општине.

Б. Кр. Ђ.

Пољопривредници?

Читајте, ширите и претплаћујте се на Ваш лист „Тежак“

Пољопривредне књиге и часописи

Архив Министарства пољопривреде. У издању Министарства пољопривреде и под уредништвом д-ра *Бранка Р. Пешића* изашла је девета свеска ове научне пољодривредне смотре, која доноси оригиналне радове из области пољопривреде и приказе важнијих домаћих и страних пољопривредних радова. Девета свеска има 200 страна великог октава и доноси шест оригиналних радова: д-р *Момчило Ивановић*: Паразитски разорачки рад и множење мултиплом деобом (шизогонијом) једнога Leucocytozoon-a (Leucocytozoon galli spec. nov.) у црвеним крвним зрнцима и унутрашњим органима дамаће кокоши Callus domesticus L.); инж. *Јосип Пајалић*: Прилог познавању раса јагњади у првом мјесецу; инж. *Едуард Босанац*: Губитак и лом зрна код вршалица с уздужним улагањем жита; инж. *Фахрудин Храсница*: Прилог познавању екстеријера, механичких односа и дужине корака код нашег арапског коња; д-р *Иван Шмалцељ*: Прилог познавању телесне грађе и финоће вуне овце из Гацке Долине у Лици (гатачке овце); инж. *Максим Горановић*: Пољопривредни доходак Југославије. На крају „Архив" доноси велики број приказа страних и домаћих публикација (50 на броју) и то из биљне производње (24), зоотехнике (13), ветеринарства (7), пољоприоредног газдовања (2), аграрне политике (1) и часописи и разне публикације (3). „Аркив" се може добити у Свесловенској књижари у Београду, Поенкареова ул. бр. 36, а ова свеска стаје 20 динара.

Стечај за израду практичне поуке „О ђубрету, ђубришту и ђубрењу".

Српско пољопривредно друштво објављује да на расписани стечај за практичну поуку „О ђубрету, ђубришту и ђубрењу" приспео свега један рукопис под шифром „Когноји, тај добро стоји".

Управни одбор, по саслушању стручних реферата, одлучио је да се овај рад не прими. Због тога се расписује нов стечај под истим условима за практичну поуку „О ђубрету ђубришту и ђубрењу" као 6 свеска Тежакове библиотеке.

Поука треба да буде јасно, концизно и популарно написана и може да има ова поглавља:

1) Важност ђубрета (ограничити се на стајско ђубре, људски измет и мешанац; 2) Нега стајског ђубрета; 3) Кад и како треба ђубрити; 4) О справљању мешанца — компоста 5) О зеленом ђубрењу (укратко); 6) О ђубрушту. При излагању о изградњи ђубришта, узети у обзир поред бетона и камен, циглу, поплет и набијену иловачу.

Рукописи могу изнети до два штампана табака.

Рукопис који буде оцењен као најбољи биће хонорисан. Он постаје својина Друштва, које ће га штампати у свом издању, а под потписом писца. Хонорар ће изнети 2.000— динара.

Рукопис треба послати на преглед и оцену до 1. јуна ове године.

Објављујући овај стечај Друштво позива све своје чланове-стручњаке и остале писце да се за овај стечај заинтересују и пошаљу своје рукописе.

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

5 Седница (31-I). Одлучено је: Да се подружинама, чије су менице протествоване 26 јануара тек. год. оставља рок да свој дуг исплате до 10 марта иначе их тужити суду, а да се уопште наплата заосталих дуговања тражи од свих дужника најенергичније.

Да се одобри издавање тражене робе свим предложеним подружинама стим да подружина у Д. Крчину свој стари дуг што пре исплати, иначе нов кредит неће моћи да добије;

Да се за ову годину утврђује цена луцерки на дин. 20.50 на врећу, а на дин. 21 на мање количине, а сточна репа на 4.50 и 5 дин.

Да се прими знању извештај г. Б. Брадића о одржаном предавању на скупштини у Руњанима;

Да се подружина у Команицама похвали за њен успешан рад и ако постоји тек од пре годину дана.

Да се израде специјалне повеље за све врсте чланова друштвених подружина.

Да се комбинују нове колекције књига за бесплатно издавање, а да се по једна колекција изда новооснованој Подружини у Смољинцу и Пољопривредној књижници и читаоници у Д. Гаревници.

Да се прими у састав Српског пољопривредног друштва новооснована подружине у Сувом Долу среза Прокупачког, пошто је испунила све услове;

Да се г. Драг. Грујићу инспектору Министарства Пољопривреде изјави захвалност за одржано предавање из сточарства на скупштини Пољопривредне подружине у Пожеги Ужичкој.

Да се нареди Подружини у Младеновцу да поднесе кривичну пријаву противу бившег секретара-благајника за проневерену суму од дин. 4050.40 и утајену суму од дин. 3876.40.

Према поднетом извештају одбора одређеног на прошлој седници констатовано је да су се за место благајника, пријавила свега два кандидата, па је одлучено:

Да се за благајника друштва изабере г. Сава Ратковић са платом од динара 2000, која му се има рачунати од 1 фебруара т. г. а да се у исто време уважи оставка, коју је поднео г. Ратковић на чланство у надзорном одбору.

Према поднетом извештају истог одбора констатовано је да су се за место чиновника-приправника јавила 7 кандидата, па се одлучује:

Да се приме за чиновнике-приправнике II групе X класе са платом од 1200 динара месечно и то г.г. Илија Мустецић и Антоније Манојловић, који имају најбоље квалификације. На случај да наступи потреба још за једним чиновником исте категорије, или да се неко од напред наведених не приме службе из буди каквих разлога имао би се примити г. Саво Јоветић.

Прочитани су реферати г.г. Dr. Т. Митровића и Н. Белобрка на рад по расписаном стечају за напреднији начин рада „Поука о ђубрету, ђубришту и ђубрењу", који је примљен под шифром: „Ко гноји, тај добро стоји" — па је одлучено:

Да се на основу мишљења у поднетим рефератима поднети рукопис не може примити стим да се ова одлука има објавити преко „Тежака" и расписати нов стечај под истим условима.

Г. Н. Петровић реферише да је присуствовао конференцији за развој економских односа наше земље и Белгије, где су пали врло лепи предлози у овом смислу.

Секретар реферише да је одобрен план за парцелацију имања Друштва, па је одлучено:

Да се упути формална понуда Савезу набављачких задруга државних службеника за плацеве у Новој улици.

6 Седница (7-II). Одлучено је: Да се Подружини у Опарићу, не може дозволити да своје заостало дуговање у динара 2535 пренесе у ову годину.

Да се по молби Петра Петровића не може дати на кредит један тријер пошто Друштво не кредитира појединце.

Да се новооснованом Фонду сиромашних ђака Средње пољопривредне школе у Ваљеву изда на име помоћи дин. 100.

Да се преко Банске управе Нови Сад набави 7000 кг. болоњске конопље.

Да се набаве 40 ком. Малиганових ебулиоскопа по понуђеној цени с тим да се за 20 ком. тражи атестат француских надлежних органа.

Да се прими у састав друштва Подружина у Сибници, срез левачки, у Грудашу, срез добрички, у Мањевићу срез Колубарски, у Рујишнику срез трстенички у Залоговцу, срез темнићски и у Падежу срез трстенички, пошто су испуниле све потребне услове.

Да се исплати хонорар секретару-благајнику Подружине у Зворнику у износу од динара 174, а Подружини у Зајечару и Горњем Милановцу тек ако подружине свој дуг из прошле године измире у току првог тромесечја ове године;

Да скупштини Подружине у Петровцу на Млави присуствује као делегат друштва потпредседник Др. Јосифовић или г. М. Никетић и одржи предавање из виноградарства, а у Параћину претседник Д-р Митровић или секретар г. Аћим Банковић и одржи предавање из сточарства.

— Наставиће се —

Пољопривредни развој културне Холандске. За ову високо културну земљу с правом се вели да је „отета мору". Задивљује гигантски рад око исушивања унутрашњих језера, нарочито огромног Цијдер језера, у циљу повећања културних земљишта. Захваљујући томе неуморном раду и прегалаштву Холанђана, у тој маленој земљи цвета пољопривреда, особито градинарство и воћарство под стаклом. Чувена је нарочито култура цветног лука у Холандској. Од грана сточарства, посебно се истиче говедарство, и с овим упоредо показује се и одличан развој млекарства и млечних производа. — Опширан приказ данашњег стања пољопривреде у Холандској дат је, ових дана, посебном публикацијом „Пољопривредног гласника" (бр. 3—4, свеска за 1 и 15 фебруар). Чланцима из пера истакнутих холандскмх стручњака, приказане су све гране холандске пољопривреде, а посебни написи посвећени су големом раду на исушивању језера, култивисању вриштина, шумарству Холандске, психологији холандског сељака, лепотама Холандске и тд., те читалац добива пуну слику ове малене а високо културне европске државе. Опсежна свеска од 32 стране великог формата богато илустрована. Упознавањем Холандске, стећи ћемо драгоцене поуке и смернице за наш властити пољопривредни и уопште културни рад и напредак.



ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ!

Претплаћујте се и читајте ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „Т Е Ж А К"

ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ!

Оснивајте пољопривредне подружине.

Распис бр. 2. Ставља се до знања свима подружинама да је прво издање пољопривредног календара за 1938 год. раздато подружинама које су се раније јавиле, те од 11.000 примерака није остао ни један комад.

Друштво је дало у штампу друго издање и исто ће бити готово половином марта т.г.

Позивају се све подружине, којима су календари потребни да одмах пријаве број колико им треба, како би им се календари одмах по изласку из штампе, могли послати. Дотле се препоручује подружинама да се стрпе и да причекају ово издање. Оне подружине, које су од првог издања. по своме требовању, добиле већи број календара врате него што им треба, умољавају се да вишак календара врате друштву, како би их могло дати новим подружинама. У противном вишак календара, мораће да плате. **С. П. Д.**

Распис бр. 3. Извештавају се подружине, чланови, као и државне и самоуправне установе да у будуће писма и све поштанске пошиљке за Српско пољопривредно друштво и „Тежак" упућују на адресу: *Српско пољопривредно друштво Београд, поштански фах 878.* У приватном пошиљке нам долазе са једним даном задоцњења, те и одговори и експедиције по њима. **С. П. Д.**

Распис бр. 4. Многе подружине и самоуправне установе шаљу нама писма са неплаћеном поштарином. *Српско пољопривредно друштво није ослобођено поштарине,* те је принуђено за такве пошиљке да плати двоструку таксу, што оптерећује знатно друштвену касу и ствара излишне послове и преписку. Да би се томе стало на пут, Српско пољопривредно друштво обавештава све заинтересоване, *да у будуће таква писма и пошиљке више неће примати,* те ће се писма враћати пошиљаоцу. **С. П. Д.**



ПИЋЕ СЕ ПОПРАВЉА

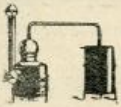
ФИЛТРИРАЊЕМ

Препоручујем моје филтре, сопствене израде из најбољег материјала. Дајем гаранцију. Капацитет 500 до 2000 литара дневно.

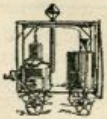
За мање сопственике препоручујемо **филтер-кесе,** врло практичне, трајне и јеке, уз ниску цену.



ИЗРАЂУЈЕМ **ПАТЕНТ-КАЗАНЕ** ЗА РАКИЈУ



ЗА ЦЕНЕ ОБРАТИТИ СЕ



Милану Лазаревићу, казанц., ● Београд Краља Александра 30 ● или Срп. пољопривредном друштву



»МИТРИ«

ПРСКАЛИЦЕ

патент са дуплим казаном модел за 1938 г. савршеније су од свих досадањих. Стављамо до знања пољопривредницима да се у нашу земљу не увозе прскалице из страних држава, и да се не варају са имитацијама страних прскалица. „МИТРИ" прскалице продају се уз дугогодишњу гаранцију. Ценовник шаље „МИТРИ" фабрика

Браће Ч. Трипковића, Крушевац

Штампарија „Скерлић" М. К. Цветановића — Краљ. Наталије 12 — Београд Тел. 20-78

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА

Бр. 6 Београд, 15 МАРТ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Ј. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђорђевић:* — Сточна репа.

Др. *Ковић Немања*: Цепљење свиња против куге и трајање заштите.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Чувајте се употребе недозвољених сретава у подрумарству. — Калијумметабисулфит или калијумпиросулфит.

Живомир Милојевић: — Неке грешке наших виноградара.

Ing. *Јефтимир Антоновић*: — Једна корисна екскурзија.

Тод. Д. Благојевић: — Екскурзија чланова пољопривредне подружине у Петровцу.

Сп. Јешић: — Годишња скупштина пољопривредне подружине у Ваљеву.

Аца Марковић: — Годишња скупштина пољопривредне подружине у Параћину.

М. Ј.: — Један леп пример.

Др. *Д. Н.* — Оснивање и почетак рада Завода за испитивање вуне.

Повластица на железници за учеснике на Збору Срп. пољ. друштва.

Уредништво: Немањина ул. 18. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 80.580. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-709

Сточна репа

Између многобројних пићних биљака, које се код нас могу гајити, сточна репа заслужује нарочиту пажњу. Она има врло велику важност за исхрану стоке — а нарочито говеди — преко зиме. Сточна репа у зимској исхрани замењује летњу сочну храну, а тиме се постиже, да разлика у исхрани стоке преко лета и зиме буде што мања, што је од велике важности како за здравље домаћих животиња, тако и за производњу. Стога сваки пољопривредник треба да гаји ову пићну биљку.

Сточна репа — Beta vulgaris — је двогодишња биљка; у првој години живота развија корен у земљи, а друге године када се корен плоди, доноси семе. У овом чланку говорићемо само о гајењу сточне репе ради производње корења — као хранива за стоку, а доцније ћемо изнети, како се производи семе од сточне репе.

У погледу поднебља сточна репа није велики пробирач; она успева готово свуда, а нарочито у областима, у којима падају нешто веће количине водених талога. Стога о поднебљу за сточну репу нећемо говорити, само ћемо напоменути, да се она у нашој држави може гајити готово у свима крајевима. Сасвим је друга ствар са земљиштем. Сточна репа у погледу земљишта, насупрот поднебљу, поставља веће захтеве, наиме она за своје успевање тражи дубока, плодна, умерено растресита и умерено влажна земљишта. Она може успевати и на нешто тежим земљиштима, али претерано тешка и влажна земљишта, као и лака и сува нису подесна за гајење сточне репе. Тешка земљишта нису погодна за сточну репу због претеране збијености, а лака, као сува и мало плодна, што и једно и друго штетно утиче на правилно развиће корења, а тиме и на висину жетве. Стога на оваквим земљиштима сточну репу не треба гајити.

Сточна репа и у погледу обрађивања и ђубрења земљишта такође има великих захтева. Она тражи да се земљиште што боље и што дубље обрађује. Поред овога земљиште за сточну репу треба обрађивати оба-

везно ујесен. Од колико је утицаја дубоко обрађивање земљишта на приносе сточне репе види се из изложених података, добивених огледима на имању Средње пољопривредне школе у Ваљеву. Ови су огледи извођени у току 1929-31 године, и то са подривањем оранице подривачем и без подривања. Резултати огледа били су следећи:

Ред. бр.	Сорта репе	Принос у кгр. корења за три године по хектару		Вишак приноса у %
		Неподривано	Подривано	
1	Мамут	27.360	39 964	46
2	Екендорфска жута	42.222	56.444	33

Из предњих бројева види се да је дубоко обрађивање земљишта — односно орање са подривањем ако утицало на повећавање приноса код сточе репе, наиме приноси су били просечно 39% већи на подривеним парцелама него на неподриваним.

За сточну репу потребно је вршити и обилато ђубрење земљишта. Изграђивање високих приноса могуће је само онда, ако у земљишту има довољно хранивих материја. За ђубрење земљишта под сточну репу могу се употребити стајско ђубре и вештачка ђубрива, али као најбоље ђубре је стајско ђубре. Стога са овим ђубретом треба вршити ђубрење земљишта под сточну репу. Ђубрење земљишта стајским ђубретом треба извршити по могућству ујесен. За један хектар довољно је, ако се растури 30.000—40.000 кгр. стајског ђубрета.

Сетва сточне репе врши се упролеће крајем месеца марта или почетком априла. За сетву земљиште треба припремити. Припрема земљишта за сетву састоји се у томе, што се помоћу справа за површинско обрађивање земљишта: дрљача, ваљака и др. површина довољно иситни, тако да семе што лакше клија и избије на површину. Сетва сточне репе изводи се

на редове у размаку од 50 — 60 см. ред од реда. За сетву треба узети здраво и клијаво семе. Да се засеје један хектар потребно је 20 — 25 кгр. семена. После сетве, да би се убрзало клијање треба њиву поваљати.

Нега сточне репе састоји се у разређивању, прашењу и сузбијању коровских биљака. Разређивање при гајењу сточне репе претставља врло важан посао, и стога, како је овај посао изведен умногоме зависи исход жетве. Разређивање сточне репе изводи се у два пута. Прво разређивање врши се тако што се биљке сточне репе остављају у гомилицама, у размаку од 30—35 см. а остале почупају, Ово разређивање изводи се када биљке добију 3—5 листића. После 10—15 дана тј. када биљке добију од 5—7 листића треба приступити другом разређивању. При другом разређивању у гомилицама остављеним при првом разређивању треба оставити само по једну биљку и то најјачу, а остале почупати. Са овим је завршено разређивање сточне репе. Упоредо са разређивањем, врши се и прашење сточне репе и сузбијање коровских биљака. После овога може се извршити још једно или два прашења, према потреби. Са овиме је нега сточне репе завршена.

Код сточне репе разликују се многобројне сорте, које се деле обично према боји и облику корена. Од важнијих сората поменућемо: мамут—црвени, екендорфску жуту, абендорфску жуту и црвену, затим полушећерну сорту циклоп. Све ове сорте претстављају врло добре сорте и код нас могу успевати.

Берба сточне репе изводи се ујесен у месецу октобру. Да ли је сточна репа зрела, познаја се по томе, што се у доба зрелости лишће по ободу главе сасушило, а остало почело да добија отворено жућкасту боју. Берба се изводи чупањем. Почупану репу треба најпре очистити од земље и сасећи јој лишће. Чување сточне репе врши се у траповима, слично чувању кромпира и осталих коренасто кртоластих плодова.

Сточна репа може се употребити за исхрану свих врста домаћих животиња, али је нарочито погодна за говеда. За исхрану се употребљава у исецканом стању

чиста или помешана са јармом. Одраслим грлима говеди даје се дневно од 15—20 кгр. сточне репе; млађим мање према величини од 3—5 кгр. Коњима ждребадима, свињама и овцама по грлу 2—5 кгр.

По хектару, што зависи од услова успевања, неге и др. чињеница сточна репа може дати од 40.000—70.000 кгр. корена са 15—20% лишћа, тј. око 8.000 12.000 кгр. лишћа.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић,**

Цепљење свиња против куге и трајање заштите

Упућено нам је питање: „Колико дуго могу бити заштићене од куге свиње које се здраве заштитно цепе и зашто се дешава да се цепљене свиње поболе.“

Одговарамо: Заштитно цепљење свиња против куге јесте данас најјаче оруђе у борби против ове заразне болести свиња. Тај начин заштите назива се и симултано цепљење, јер се свињчету у сврху стицања отпорности убризгава истовремено серум и заразна материја названа вирус.

Заштитно се могу цепити прасад почев од 15 дана старости. Код ових се међутим мора узети да отпорност стечена цепљењем није дужа *од 5 месеци.* После тога рока овакву прасад треба поново цепити (пелцовати).

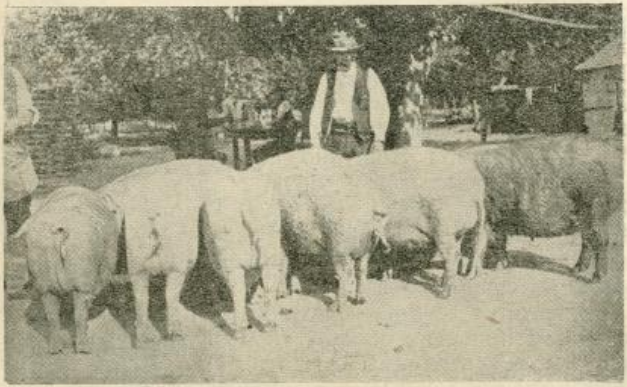
Ако се заштитно цепе већ одлучена прасад или старије свиње, код ових је отпорност стечена цепљењем траје *једну годину дана.* Такве свиње према досадашњим искуствима ваља цепити још једном после године дана, како би отпорност против куге постала доживотна.

Ипак дешава се кадкад да се цепљене свиње после неког времена поболе, кадкад и да угину. У таквим случајевима сточари обично криве стручњака ветеринара, бацају кривицу на цепива и губе поуздање у тај рад. Међутим често пута кривица може да буде и до самог сопственика. Зато мислимо да је потребно да кажемо неколико речи о цепљењу, о нези цепљене стоке и свима околностима које повољно и штетно могу да делују на здравље цепљене стоке.

1) *Цепљење штити само од оне болести, против које је марвинче цепљено.* Само стручњак може утврдити болест од које је свињче боловало и угинуло.

2) Цепљену стоку треба брижљиво неговати, а нарочито чувати од влаге и хладноће за време од 2—3 недеље после цепљења.

3) Цепљену стоку треба хранити лакше сварљивом храном, а код свиња нарочито избегавати давање великих количина кукуруза. Уместо тога давати напоје и зелену храну.



Сл. 10. — Цепљене свиње једног напредног сточара.

4) Цепљење мршавих и слабо храњених свиња увек је мање поуздано, него цепљење напредних и здравих. Исто то важи и за свиње које имају глисте, које су кржљаве и слично.

5) Цепљене свиње не треба мешати са нецепљенима за време од 3 недеље. Ово стога, што се нецепљене свиње могу додиром са цепљеним заразити и оболети.

6) У чопорима у којима је куга већ избила успех цепљења није сигуран. Разлог је тај, што у таквим чопорима свиње које на око изгледају здраве, имају већ притајену болест у себи. У тим случајевима сопственик треба стручњаку да открије право стање, па

ће овај на основу тога предузети преглед и потребно лечење.

Из изложеног се види важан задатак који очекује сточаре при нези цепљене стоке.

Најважније је дакле да се увек посаветује са стручњаком и пре и после цепљења.

Ми смо поменули да се претпоставља да су цепива (серум и вирус) ваљана. У том правцу значи велики успех задружна производња сточних цепива која је недавно отпочела рад. Тако ће задружни пут и овде да пружи сточарима помоћи у важном питању заштите сточнога здравља.

Др. **Немања Ковић**

Чувајте се употребе недозвољених средстава у подрумарству

Погрешно је укорењено мишљење, да за пољопривреду није потребно неко нарочито знање и да се њоме може бавити свако. Међутим пољопривреда је компликован занат, а нарочито поједине гране, где спада виноградарство и са њиме везано подрумарство. Подрумарство изискује велики капитал за подруме и судове а и врло добро познавање самог посла. И једно и друго често недостаје нашем виноградару, али је више оних, који имају подрум и судове али који немају потребно знање, него оних, који имају знања а немају подрума и судова. То је случај нарочито са нашим средњим и нешто већим виноградарима, који се често баве по мало и трговином вина. Самим тим што прерађују вина за пијацу морали би да познају подрумарство у много већој мери. Прерада грожђа, негование, чување и лечење вина је компликованији посао, него што се обично мисли. Истина данас за све то постоје разне справе, алати и средства, којих раније није било, али у колико иста олакшавају рад у толико захтевају више знања, него што је то било потребно за једно примитивно подрумарство, које није било извор прихода, бар у данашњем смислу.

Вино, као једна сложена материја изискује велики број радњи, од бербе до потрошње. У тим радњама и у нези вина примењује се данас и већи број средстава материја, које служе за појачавање, поправку и лечење и чување вина. Са временом се број тих средстава повећавао, тако да их данас у трговини има много. Нека од њих одговарају намењеној сврси а има и таквих, која носе звучно име а врло мало или ни мало не одговарају ономе чему су намењена. Нека од њих служе и за фалсификовање вина у погледу боје, врсте, сорте и старости. То је дало повода да се њихова употреба ограничи, што је учињено и код нас доношењем Закона о вину 1929 и Правилника за његово извођење 1930 год. Поменути закон дозвољава и даје могућност да се дозволи употреба свих оних средстава, које савремена винарска наука и пракса препоруче, а спречава употребу средстава, којима се врши умножавање и фалсификовање вина. За дозвољена средства прописује количине и начин употребе, да се и она не би злоупотребила.

Тај закон учинио је много, али још треба много чега, па да дође до потпуног изражаја, зашто је потребан већи број винарских надзорника и већа експедитивност самих судова. И данас има доста људи који врло добро познају закон па гледају да га изиграју али је већи број виноградара-подрумара, који не познају законске прописе и који због тога могу доћи у сукоб са законом. Имали смо прилике да дођемо у додир са виноградарима, који чине извесне забрањене поступке просто из незнања. Вештачко букетирање вина, појачавање ракијом, укуваном широм, бојењем карамелом, одузимање боје затвореним ружицама и др. су радње које они сматрају дозвољеним. Још чешће грешке чине у употреби средстава за чување и лечење вина. Они верују да се неким „прашковима за вино“ може све: болест спречити и лечити, поправити или појачати вино. Њима можемо рећи, да у подрумарству нема тајни. У нашој земљи је настава из подрумарства заступљена на високим, средњим и нижим пољопривредним школама. По румарством се баве и енолошке станице. Све се то чини, да се подрумарство унапреди

и да се виноградару-подрумару пружи све оно што може са успехом да примени у своме послу. Нема ту ничег скривеног, што би стручњаци чували за себе. И они би били срећни кад би пронашли такве „прашкове" који би били за вино свемогући, јер би тиме отпао велики број радњи, који поскупљују вино.

Према нашем Закону о вину дозвољена је употреба извесног броја средстава, која би се могла овако груписати:

А) Средства за поправку састава шире и вина и то: 1) шећер од шећерне репе 2) укувана шира од домаћих сората винове лозе 3) винска киселина 4) лимунска киселина 5) калцијум карбонат 6) калијум карбонат 7) калијум неутрални тартрат 8) танин. Изузев танина, сва наведена средства могу се употребити само у количини и у годинама, када се за то изда дозвола од Банске управе. Шећер и укувана шира служе за појачавање алкохола у вину рђавих година. Винска и лимунска киселина служе за повећање киселине у годинама и крајевима, када шира садржи недовољно киселине. Обрнуто, калијум карбонат, калцијум карбонат и калијум неутрални тартрат служе за одузимање сувишне киселине у годинама и крајевима када грожђе слабо сазри и остане кисело. Ускоро престоји измена Закона о вину, којом ће се забранити и употреба лимунске киселине, калијум тартрата и калијум карбоната.

Калцијум карбонат је често тај „свемогући прашак" за вино, који се иако кошта 5—8 динара кгр. продаје и купује за скупе паре и то за лечење болесних вина а нарочито за одузимање сирћетне киселине из вина, која је производ болести. Међутим кад се исти дода у болесно кисело вино, он прво одузима винску, јабучну, млечну и ћилибарну киселину па тек сирћетну. Другим речима прво одузме киселине, које су нормални састојак у вину, па тек сирћетну киселину, која је производ болести. Вино на тај начин по укусу изгледа мање кисело, али убрзо почне још јаче да се квари. Нити овим, нити којим другим „прашком" не може се за данас излечити једно болесно кисело вино и виноградари треба да су са тиме начисто.

Б) Средства која служе за бистрење и филтрирање вина:

1) азбест, 2) целулоза, 3) шпанска земља, 4) каолин, 5) желатин, 6) рибљи мехур — бешика, 7) беланце од јајета, 8) оплављено млеко, 9) албумин, 10) казеин 11) фероцијанкалијум (жутокрвна со, калијумфероцијанид). Азбест и целулоза употребљавају се за филтрирање, а остала средства за бистрење вина. Од њих долазе највише у обзир: желатин, рибља бешика, беланце од јајета и фероцијанкалијум. Овај последњи употребљава се само под контролом енолошких станица, које морају да даду упутство за бистрење и да провере да ли је исто правилно извршено. Ово је прописано стога што се фероцијанкалијумом може вино учинити отровним, ако се истог употреби више него што је потребно, што се пак може утврдити у станици а никако од ока, како неки раде.

Осим ових средстава дозвољено је: 1) Сумпорисање шире и вина у циљу заштите од болести и мана и то додавањем течног сумпордиоксида (што долази у обзир за веће подруме), спаљивањем сумпорних пантљика на азбесту, додавањем калијуметабисулфита; 2) Врење са селекционисаним квасцем; 3) Освежавање старих вина са угљеном киселином; 4) Одузимање боје слабо-ружичастим винима, са биљним или животињским угљем; 5) Одузимањем страног мириса из вина са биљним или животињским угљем и биљним или вазелинским уљем; 6) Справљање безалкохолног грожђаног сока, спречавањем врења шире, помоћу нипакомбила.

Сва друга средства, која се под разним именима препоручују путем штампе, јавне или скривене рекламе, као што су: прашак за вино, прашак против манита средства против млечне киселине, ацетак за лечење болесно киселих вина, стерстин за брзо старење вина и за уклањање клица из вина, минусулф за уклањање прекомерног сумпордиоксида, неутракарбон за старење и. т. д., нису дозвољена према садашњим законским прописима, а многа од њих су и без икакве вредности за оно зашта се препоручују.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Калијумметабисулфит или калијумпиросулфит

Г. С. Марковина — Илок пита да ли су: калијумметабисулфит и калијумпиросулфит два или једно хемијско једињење и да ли у трговини долазе као једно или два једињења.

Познато је да се у подрумарству употребљава сумпор одавно и то за дезинфекцију подрума, чување празних судова и за чување и лечење вина. При сагоревању сумпора у присуству ваздуха сумпор узима из ваздуха кисеоник и постаје сумпордиоксид. То је један безбојан отрован гас. Исти додан вину, шири спречава развиће оних микроорганизама којима је потребан ваздух и на тај начин спречава кварење вина. Поред тога спречава и појаву извесних мана у вину, као што је мрки прелом итд. Ради лакшег сагоревања и одмеравања израђују се за подрумарске сврхе сумпорне пантљике на азбесту.

Како је сумпордиоксид отрован и за корисне микроорганизме у вину а у већим количинама штетан и за човека, мора се водити рачуна да га се дода шири и вину, колико је најнужније, да се спречи рад штетних а не омете рад корисних микроорганизама, а нарочито да га се не дода више него што закони о вину у појединим земљама дозвољавају. Сумпорисање спаљивањем сумпорних пантљика има ту слабу страну, што се никад не зна тачно, колико сумпордиоксида доће у вино и што се шира и вино ради сумпорисања морају претакати.

Ради тога тражио се пут и начин да се сумпордиоксид дода шири и вину у неком другом облику. Сумпордиоксид сједињен са водом даје тзв. сумпорасту киселину. Кад се ова пак веже са калијумом, калцијумом или натријумом добијају се материје зване соли. Исте могу бити хемијски различите и према саставу се називају: сулфитима, бисулфитима и пиросулфитима. Све ове соли растворене у шири или вину ослобађају сумпордиоксид, који је истоветан са оним који постаје сагоревањем сумпора. У разним земљама Закони о вину дозвољавају употребу једног од поменутих сулфита, бисулфита, пиросулфита. Код нас је дозвољен само пиросулфит калијума или калијумпиросулфит, који има још једно хемијско име а то је калијумметабисулфит. (Хемијски знак — формула му је $K_2S_2O_5$).

У трговини долази под једним или другим именом а у нашој земљи још и под именом Калијумметабисулфит марке „винобран" или само под именом „винобран", који није ништа друго до калијумметабисулфит или калијумпиросулфит. Обично се продаје у облику безбојних, чистих кристала. Хемијски чист садржи 57.6% сумпордиоксида. На ваздуху сумпордиоксид се лако губи, кристали губе кристални облик и постају бела маса. Овакав калијумметабисулфит није добар. Да би се спречио губитак сумпордиоксида а и ради лакшег одмеравања фабрике израђују и калијумметабислфит у та-

блетама од 10 грама, које су по 10 комада упаковане у једном омоту од пергамента или парафинисане хартије. Приликом сумпорисања се узима, да калијумметабисулфит било у кристалу било у таблетама садржи свега 50% сумпордиоксида. Количина калијумметабисулфита која се употребљава за сумпорисање шире и вина креће се од 5 — 30 грама по хектолитру. По нашем закону о вину и правилнику за његово извођење дозвољено је највише 30 грама.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Неке грешке наших виноградара

Виноградарство је код нас једна врло важна грана пољске привреде, јер од њега живи знатан део нашег становништва. Оно је још више важно с тога, што је гајење винове лозе распрострањено са довољно услова и тамо, где друге културе врло тешко успевају, те су становници таквих крајева (правих виноградарских), принуђени да сву пажњу посвете виновој лози од које и живе. Истина је, да виногради у правим виноградарским крајевима, располажу са прилично доста искуства, али колико је њихово знање скучено, најбоље могу да запазе стручњаци који служе у таквим крајевима и који имају прилике да се увере какве све грешке праве наши виногради код гајења винове лозе. Овде ћемо навести само некоје грешке, које на први моменат изгледају ситне, али које у пракси имају дубоке и тешке последице.

Наши виногради још увек не поклањају довољно пажње правилном избору подлоге у виноградарству. Чине се често пута крупне грешке, како код избора саме сорте подлоге, тако и код избора квалитета резница или корењака америчке лозе. Код једног врло великог броја америчких и европско — америчких подлога, виноградар се тешко сналази и често пута је у недоумици коју од многобројних подлога да узме за подизање винограда. Док се озбиљнији пољопривредни стручњаци труде, да овај број подлога у практичној примени сведу на најмањи и заиста најпотребнији, пазећи да препоруче само оне које по својој вредности заиста одговарају нашим приликама, дотле се нелегалном трговином распростиру у народ и подлоге које не представљају скоро никакву вредност, пошто би се могле узети много боље подлоге.

Тако се у Фрушкој Гори, нашем најнапреднијем виноградарском крају, још и данас подижу виногради на Рупестрист ди Лоту, Арамон×Рупестрис Ганзену № 1, Мурведер× Рупестрису бр. 1202, а неки употребљавају и директно рођење хибриде Отело, Жакез, па чак и Делаваре, као подлоге

за подизање винограда. С обзиром да имамо много боље подлоге (Рипарија порталис, Берландијери×Рипарија Телеки бр. 8 Б., Бер.×Рипарија Кобер бр. 5 ББ.) тешко је и веровати да се наши виноградари дају наговорити од стране разних шпекуланата и безобзирних трговаца лозом, али је на жалост истинито. Често пута, неки наши виноградари, плаћају скупим новцима неке назови нове подлоге а касније тек виде да су то најобичније сорте подлога, које неки пут доводе до потпуног неуспеха у виноградарству.

Још једна крупна грешка прави се у томе што се не поклања довољно пажње избору *потпуно зрелих резница подлоге.* Многи приватни власници лозних матичњака америчке лозе дају лозу без стубова, т.ј. лоза расте по земљи. Тако се догоди, да редовно лоза непотпуно узри или горња страна према сунцу, изгледа зрела а доња, према земљи, недозрела је, што се и оком примећује. Таква лоза врло слабо се прими или ако се прими добиће се калем врло кратког века, јер ће већ после неколико година а неки пут и пре године, наступити код чокота трулење са оне стране која је недовољно зрела а потом чокот потпуно пропасти. Сремци то зову „Брондиран" чокот. Да заиста многи виногради пропадају и проређују се баш ради тога што се за резнице узима лоза недовољно зрела, имао сам прилике да се на више места уверим о томе.

Потребно је да виногради много већу пажњу обрате избору подлоге и да увек претходно потраже савета од пољопривредних стручњака. Врло је важно изабрати најподеснију подлогу, па ради тога увек треба на то особито пазити. Лозне резнице, коренњаке и лозне калеме увек куповати првенствено код баштованских или признатих приватних расадника.

Живомир Милојевић

ГОДИШЊИ ИЗВЕШТАЈ Управног и надзорног одбора готов је и сада се шаље подружинама.

Како је извештај штампан у ограниченом броју, то га чланови подружина, који желе, могу добити код својих подружина; редовни чланови могу на захтев упућен Друштву такође извештај добити — Немањина 15 — Телефон 20-302.

Једна корисна екскурзија

Пољопривредна подружина у Гор. Милановцу имала је у пројекту и раније посету Словеначкој, имајући у виду сличност природних услова и карактер пољопривредне производње свога среза, са условима и производњом покрајина Дравске бановине. Други разлог који је руководио Управу подружине је упознавање начина искоришћавања и вођења економије напредних Словенаца на самом терену.

Захваљујући помоћи Српског пољопривредног друштва у Београду у износу од 3.000 динара, уз суму коју је Подружина у своме буџету предвидела 2.000 динара, пројектована екскурзија је ове јесени остварена.

Учествовало је десет пољопривредника - чланова, претставника десет општина среза таковског, који су бирани на специјално заказаним састанцима по општинама.

Екскурзија је изведена до Марибора и села у његовој околини, а трајала је од 22 до 27 октобра т. г. Овом приликом су учесници посетили успелу велику воћарску изложбу и III Воћарски конгрес. који је одржан на дан 24 октобра у Марибору, што је у многоме допринело потпуном успеху екскурзије.

Срез таковски је планински, брдски предео југозападне Шумадије, а захвата огранке Рудника, Сувобора и Вујна. Цео терен претставља таласасту површ, са које се често дижу обронци и већа узвишења (300, 400, 500 и 600 метара, па и преко те висине), местимично потпуно гола, а местимично обрасла прорећеним шумским забранима и шикарама. На тим обронцима и њиховим падинама, таковци су засновали и подигли своја јако разбацана (раштркана) насеља и домаћинства. Са севера их штити Рудник са својим највећим врхом Великим Штурцем, који је висок 1.132 метра. Срез је због тога јако погодан за воћарење, па таковци свесни тога, залажу се и старају, да то воћарство што више унапреде. По природи веома бистри и трезвени горштаци, способни кад то затреба и за велика дела.

Знајући да и браћа Словенци живе и раде под истим условима, Управа пољопривредне подружине за срез таковски организовала је ову екскурзију, и није се преварила.

22 октобра т. г. екскурзија је кренула из Гор. Милановца и преко Загреба и Зиданог Моста 23 октобра у вече стигла у Марибор. 24 октобра пре подне екскурзисти су посетили воћарску изложбу и детаљно је разгледали. Изложба је оставила јак и трајан утисак на њих по обилности материјала, укусним и прегледним редом и распоредом, општим изгледом воћа и начином паковања. Сваки је екскурзиста држао у руци оловку и хартију и ревносно бележио врсте и сорте воћа, које Словеначка производи и пропагира, упоређујући

га са воћем из Шумадије (одељак Дунавске бановине), а још ближе и са воћем среза таковског, које је на изложби било заступљено са пет тацни. После воћа, екскурзисти су разгледали поучни део изложбе, о болестима, штеточинама, препаратима, справама и постројењима за чување и прераду воћа. Јако задовољни и пуни одушевљења, у подне су напустиле изложбу.

После подне екскурзисти су присуствовали конгресу и слушали реферате стручњака, па су чак узимали учешћа и у дискусији по појединим рефератима, износећи своје мишљење о покренутим питањима.

Рано изјутра 25 октобра сви су се заједнички упутили на мариборску пијацу, да виде шта све словеначки сељаци продају, како преносе своје производе, а нарочито воће, по којој цени продају и какав изглед има воће за продају и потрошњу у упоређењу са воћем на изложби. Сви су констатовали, да не постоји велика разлика и да је воће врло добро очувано, и поред тога што је довожено колима на пијацу. Упуштали су се у разговор са мештанима и о свему су се интересовали и распитивали. Веома дубок утисак им је оставила општа употреба велосипеда, па чак и за пренос пољопривредних производа са села. Али то је имало и своје оправдање, посматрајући путове по којима су екскурзисти после тога и сами прошли. Какву улогу игра добар пут код транспорта свежег воћа и какву олакшицу чини произвођачима, сад им је било јасно, а видели су то и по донетом воћу на пијац.

Око осам и по часова екскурзисти су аутобусом отпутовали у село Свети Јурај, на самој граници према Аустрији. У том селу су посетили неколико сељачких кућа и излазили на саму границу. Домаћинства која су екскурзисти посетили у Светом Јурају, разгледали су до најмањих ситница, а залазили су и у воћњаке (јабуњчаке) који, срећом, још нису били обрани. Али, главни обилазак и разгледање имања, уређаја и вођење економије у овим крајевима, екскурзисти су тек после подне исцрпно обавили и до детаља упознали.

Вративши се у дванаест и по часова аутобусом у Марибор, екскурзисти су одмах отишли на железничку станицу, где је унапред био заказан састанак са пољопривредним референтом среза мариборског. После краћег чекања екскурзисти су отпутовали возом до села Песница, удаљеног од Марибора око 7 километара.

По типу насељености село Песница се потпуно подудара са насеобинама среза таковског. Куће су разбацане по обронцима и увалама, око којих се налазе воћњаци, а у непосредној близини, или мало даље и виногради, што није случај у срезу таковском, јер тамо винограда нема.

Екскурзисти су предвођени пољопривредним референтом среза мариборског посетили и разгледали у селу Песници седам домаћинстава различитог типа: већег, средњег и мањег. Код сваког домаћинства екскурзисти су залазили по свим зградама и скоро свим одељењима. Видели су како домаћин живи: где му је соба за спавање, где кухиња, где соба за примање, остава итд.. Обишли су штале, свињце, живинарнике, амбаре, подруме, шупе за кола, оруђе и алат, ђубриште и остало Разгледали су стоку, оруђе и алат. Веома је дубок утисак оставило на екскурзисте уобичајено шталско држање и исхрана крава, јер је тамо врло ретка појава изгон крава на пашу, а нарочито ред на економијама.

Свима је пало у очи, да сваки домаћин има по својим собама специјалне пећи (фуруне) за загревање, које троше као гориво кукурузовину, кочанке од кукуруза и томе слично. Исту такву фуруну екскурзисти су видели и у општинској судници, где су при пролазу навратили. Доцније, приликом обилажења домаћинстава, запазили су још и то, да је испод стреха штала, кућа и амбара, поред читавог зида. од земље до крова, уредно наслагано и под једном мером исечено, суво грање од воћака и другог дрвећа. Екскурзисти нису имали прилике да виде метарска или ма каква шумска дрва за огрев или другу кућну употребу. Видели су и чули од тамошњих земљорадника, да је сваки словеначки пољопривредник у стању да проведе зиму у полузаграђаним собама, да оскудева у појединим потребама и да се довија како може и уме, али никако да сече забране, и да продаје дрва, или пак са њима да се греје. Нарочито им је наглашено од мештана, да словеначким воћарима као главни фактор и помагач за успешно воћарење служи шума. И заиста, Словенац побожно гледа и чува своје шуме, а оне му се за то достојно одужују.

Пољопривредни референт среза мариборског објаснио је екскурзистима да околина Марибора има годишње преко 1.000 милиметара воденог талога (кише, снега и др.). Нагласио је и нарочито подвукао, да је врло редак случај, да се у тим крајевима дешавају туче и др. елементарне непогоде зашта главна заслуга припада шумама.

Тек сада је било јасно екскурзистима зашто су словеначки воћњаци добро напредни и добро родни, и поред тога, што се земља у њима не обрађује, него се редовно налази под травњацима (ливадама).

Упоређујући све то са срезом таковским, екскурзисти су установили огромну разлику у воденим талозима, где исти једва достижу до 700 милиметара, а при томе срез има или треба да има, шумски карактер. Што се пак тиче елементарних непогода или наглих промена температуре, у срезу таковском не прође ни једна година, а да се не догоди бар по неколико.

После тога екскурзисти су показали нарочито интересовање за просторије где се обрано воће чува до продаје, што су им љубазни домаћини врло предусетљиво показали и објаснили. У тим просторијама имали су прилике да виде и рад мештана на сортирању и паковању воћа за извоз, па да и у том погледу направе упоређење између начина држања, паковања и преношења воћа у срезу таковском и овога овде. Нигде нису приметили да је воће спремљено за пијацу или транспорт товарено у кола у расутом стању (ринфуза). Само воће које треба да се употреби за прераду у воћно вино, т.ј. воће, које је при сортирању шкартирано као ситно или оштећено и црвљиво, само је оно скупљано у гомиле, па затим стављено у канате, те тако преношено до пресе за цеђење. Код одабирања и паковања екскурзисти су имали прилике да посматрају у пракси, како словеначке девојке и момци са пуно разумевања и љубави врше тај посао ређајући живописне плодове, скоро потпуно једнаке крупноће у мале и укусне сандучиће, спремајући их за немачке и друге стране пијаце, где ће потрошачима посведочити префињени укус и естетско разумевање југословенских сељака произвођача. Код појединих домаћина таковци су видели још и то, да се не само афричке поморанџе и лимунови завијају у фине и танке хартије и пакују у мале сандучиће, него и југословенске јабуке и крушке. Све је то за њих било од нарочитог значаја.

Идући од домаћанства екскурзисти су навратили и до моторне пресе за пресовање и цеђење шкартираних плодова. Ту су посматрали рад пресе и узели по један одломак од пресоване исцеђене масе, да би код куће, својим суседима и осталим члановима Подружине показали како се воће у Словеначкој искоришћује и прерађује. Ова маса после пресовања и евентуалног сушења, ради конзервирања, служи словеначким пољопривредницима за исхрану стоке. Сваки домаћин, који има шкартиране плодоне, доноси их код пресе и уз известан ујам оцеди сок у специјалну бурад, а пресовану масу врати кући и даје стоци. Од исцеђеног сока справља воћно вино. Сви су екскурзисти пожелели да и они у своме крају имају такву пресу, како би искористили шкартиране плодове.

Један од домова, које су екскурзисти обишли, био је и дом претседника песничке општине. Љубазни домаћин дочекао је браћу из Шумадије својственим и урођеним словенским гостопримством, што су екскурзисти уживали и код осталих домаћина. Домаћин је провео госте кроз све своје зграде и сва одељења. Показао им је своје штале са кравама и свиње са свињама, а затим бетонско ђубриште са осочном јамом. Из домаћинства се прешло у воћњак, који је такође разгледан. Изнад саме куће налазио се виноград кроз који су екскурзисти прошли, и на позив домаћина ушли

у његову виноградарску кућу са подрумом, где им је љубазни домаћин приредио закуску. На закусци је вредна домаћица послужила фино спремљену обарену шунку, производ самог домаћинства, те су екскурзисти имали прилику да виде и пробају прерађевине словеначких пољопривредних производа код самих произвођача, на економији. Хлеб, којим је домаћица служила на закусци, био је необично укусан, справљен од мешавине: кукурузно-ражано-пшеничног брашна. За време закуске, у име домаћина, пожелео је добродошлицу браћи из Шумадије, пољопривредни референт среза мариборског и и наздравио Њ. В. Краљу Петру II, Отаџбини и свима Шумадинцима. На здравицу је одговорио у име таковаца-Шумадинаца пољопривредни референт среза таковског, заблагодаривши на срдачном гостопримству и братским осећајима домаћина и све браће словеначких пољопривредника.

У најбољем расположењу, раздрагани, испуњени најлепшим утисцима и са пуним нотесима корисних прибележака, екскурзисти су се растали увече са домаћинима. Месни кафеџија, који је истовремено и пољопривредник, својим аутом одвезао је екскурзисте до Марибора. Исто вече сви су кренули натраг својим кућама, радосни и испуњени осећајем, да су проведене дане најкорисније употребили, свесни важности саме екскурзије и свега онога што су видели, упознали и прибележили.

На крају, мишљења сам, да овакве подухвате треба по могућству што издашније помоћи и организовати што већи број екскурзија, чију важност и корист не треба нарочито наглашавати.

Ing. **Јефтимир Антоновић**

Екскурзија чланова Пољопривредне подружине у Петровцу

Срез млавски, као пољопривредни реон, по својим климатским и земљишним погодбама условљава највећим делом узгој свих пољопривредних грана на име: ратарства, сточарстра, виноградарства и воћарства, и све су гране у њему у мањој или јачој мери и заступљене.

Највећи број домаћина — земљорадника располаже са газдинством у величини од 5 до 10 ха добре ораће земље. Млављани су вредни пољопривредници, али, удаљени од наших напреднијих пољопривредних реона, удаљени од пољопривредних установа, услед чега су доста заостали у пољопривредном погледу.

Увиђајући ово и желећи да у границама своје моћи постојеће стање поправи и својим члановима — пољопривредницима очигледно укаже на боље и напредније начине рада,

Управа пољопривредне подружине у Петровцу унела је у програм свога рада за 1937 год. и приређивање екскурзије својих чланова по нашим — у пољопривредном погледу — напреднијим крајевима.

За извођење ове екскурзије требало је обезбедити средства, па се подружина у том циљу обратила молбом на Министарство пољопривреде, Краљевску банску управу у Нишу и Српско пољопривредно друштво у Београду. Од Друштва подружина је добила помоћ две хиљаде пет стотина динара, а од Министарства пољопривреде и Краљевске банске управе у Нишу није могла добити никакву потпору па је стога Управа подружине била принуђена да и од своје скромне имовине изда још две хиљаде динара у ову сврху.



Сл. 11. — Учесници у екскурзији при поласку из Петровца

Пошто су учињене све припреме, екскурзија, у којој је узело учешћа 11 чланова, кренула је из Петровца 8 новембра т. г. У Пожаревцу су екскурзисти разгледали пољопривредну школу и школске објекте уз објашњења г. г. Живковића и Златановића, наставника исте школе. Од стране Управе школе екскурзистима је приређена вечера и омогућено преноћиште. Сутрадан екскурзисти су изјутра продужили пут за Смедерево. У Смедереву су екскурзисти разгледали бановински лозни расадник, где им је Управник расадника г. Катић објаснио задатак и циљ расадника, његово постојање и досадањи рад, те у виду лепог предавања објаснио теоријски и показао практично у самом винограду како се врши орезивање младих винограда, те указао на правац којим

треба ићи при подизању нових винограда. Из лозног расадника екскурзисти су кренули у пратњи г. Катића до подрума винарске задруге у Смедереву, где су разгледали винарске справе, машине, алате и бурад, те уз објашњења Управника задруге упознати са прерадом грожђа и негом и чувањем вина. Одатле је г. Катић екскурзисте допратио до Смедеревског пристаништа, где су се бродом пребацили преко Дунава у Ковин и одатле продужили пут за Вршац.

У Вршцу је екскурзисте дочекао директор задружновинарске школе г. Павловић, са рачуновођом г. Марковићем и пошто је екскурзистима укратко објаснио циљ и задатак школе г. Павловић је екскурзисте предао г. професору Милосављевићу, да их проведе кроз школски подрум.

Г. Милосављевић је успео да екскурзистима у виду предавања у самом подруму објасни тако лепо ток радова од уношења грожђа у подрум па све до изношења вина из подрума на продају, приказујући при томе све алате, справе и машине којима се у свом раду савремени винари помажу, да су екскурзисти, просто задивљени његовим објашњењима изишли из подрума.

У школи су екскурзисти преноћили, па су се сутра дан у пратњи одређеног професора одвезли аутобусом у град, где су разгледали приватне винарске радње г. г. Недељковића и Цофмана.

Екскурзисти су љубазно примљени у обема кућама а нарочито код г. Недељковића који их је лично дочекао, објаснио свој рад и на крају наредио те су им дате на пробу све врсте вина, од којих се екскурзистима нарочито допао „банатски суварак" и вермут.

У 14 час. екскурзисти су продужили пут за Петровград где су преноћили и сутра дан продужили за Чоку. У Чоки добротом и љубазношћу велепоседника г. Ледерера екскурзистима је омогућено да удовоље своје највеће интересовање на овоме путу, на име да се упознају са свињогојством и говедарством. На имању г. Ледерера екскурзисти су се задржали од 10 до 17 часова и за то време разгледали винограде, подрум, свиње и волове који се тове, упознавши се са начином њиховог храњења, као и приплодне свиње монголица расе и говеда сименталске расе.

Екскурзисти су лично присуствовали храњењу мушких и женских грла монголица расе издвојених за приплод, као и приплодних крмача које имају прасад, па се тиме дала могућност пољопривредницима да увиде значај и важност ове расе, те да се увере да државна акција која је у свињогојству оријентисана највећим делом као монголица раса коју они за сада још увек тешко примају — није безразложна, већ здрава и темељита и да служи само на добро сељаку и целој нашој привреди уопште, зашто је најбољи доказ свињогојство овог огромног поседа, који ради на темељу чистог

рентабилитета, а у чијем се узгоју свиња не види ни један једини егземплар друге расе осим монголице.

Екскурзисти су надаље разгледали узгој говеди сименталске расе и присуствовали храњењу и мужи крава као и контролном мерењу намуженог млека.

Г. Ледерер поред остале пажње указао је екскурзистима и гостопримство приредивши им и ручак. По завршеном разгледању екскурзисти су одвезени малим вагончићима које постављеној пруги вуку коњи до моста на Тиси, преко кога су прешли у Сенту и одмах продужили пут за Аду, где су посетили Нижу пољопривредну школу. Екскурзисте је у школи сачекао директор г. Веселиновић са наставником г. Батавелићем. Екскурзистима је при школи приређена вечера и омогућено преноћиште. Сутрадан и ако је падала киша преко ноћи и терен постао јако блатњав директор г. Веселиновић није жалио труда и пожртвовања да са екскузистима прође цело школско имање и покаже им рад на њему.

Екскурзистима је чинило велико задовољство да виде лепо уређене ратарске и сточарске објекте а нарочито узгој крава и бика сименталске расе, чији је изглед, нега и кондиција задивила.

Обишавши цело школско имање и објашњавајући уређај и рад на њему г. Веселиновић је екскурзистима при крају показао ђачке учионице као и збирку и учила за извођење експерименталне наставе, па их је најзад одвео у своју канцеларију, где им је објаснио постанак школе, њен првобитни рад, промене у раду у току рата, као и послератни рад, једном речју развој школе од постанка до данас.

На крају г. Веселиновић је екскурзистима објаснио потребу преоријентације пољопривредних газдинстава у Србији предочивши им мере које би требало у том циљу предузети.

У подне екскурзистима је Управа школе приредила ручак и после ручка они су продужили пут за Нови Сад. У програму задржавања екскурзиста била су још предвиђена места: Чуруг и Стари Бечеј али услед рђавог времена воће ство је одустало од задржавања у овим местима и екскурсисти су току поподнева приспели у Нови Сад.

У Новом Саду екскурзисти су разгледали град и преноћили, па су јутарњим возом продужили за Београд, где су се задржали од 9 до 13 часова, одакле су се преко Пожаревца вратили у Петровац 13 новембра т. г. увече.

На овоме путовању екскурзисти су свуда показивали интересовање за све оно што су у пролазу видели и вратили се својим кућама веома задовољни оним што су на путу видели и чули. Уз то пролазећи кроз наше напредне пољопривредне крајеве пољопривредници Млаве могли су у разгледању, запажању и разговору да уоче разлику у животу и раду између војвођанског сељака и њих, па је доле потписати у уверењу, да ће оно што су на овом шестодневном

путовању видели створити и код њих побуду за нечим бољим и савременијим у раду на њиховим газдинствима, те да ће временом и они себе као и своје ближње рационалнијим и више смишљеним радом уврстити у ред одважних и напредних пољопривредника куда им по природном положају, климатским условима и разноврсном богатству њиховог земљишта треба и да буде место.

Тод. Д. Благојевић

Годишња скупштина Пољопривредне подружине у Ваљеву

Годишња скупштина Пољопривредне подружине у Ваљеву одржана је 23 јануара. На скупштини коју је отворио претседник Подружине г. инж. Властимир Ђорђевић, проф. средње пољопривредне школе, био је присутан велики број чланова, тако да је сала кафане „Пурић" била потпуно пуна. Претседник је претставио присутнима изасланика Српског пољопривредног друштва г. Николу Петровића. Г. Петровић је потом поздравио чланове Подружине и одржао један краћи говор о значају пољопривредних организација.

За ову скупштину владало је велико интересовање пољопривредника, — оних који су већ чланови и оних који желе да постану чланови Подружине. Пољопривредници су пристизали у групама и тражили да буду уписани за чланове Подружине. Секретар Подружине г. Мика Јаковљевић, срески пољопривредни референт у Ваљеву, пре почетка скупштине, уписао је већи број нових чланова. Међу њима примећен је приличан број наших младих и напредних пољопривредних омладинаца.

Веће интересовање пољопривредника за ову скупштину дошло је вероватно због неколико успеха у прошлогодишњем раду Управе подружине. — Наиме приређена је врло успела пољопривредна изложба и подељено је члановима око 1000 кгр. плавог камена у пола цене. Ова повластица добро им је дошла, нарочито прошле године, када су били врло повољни услови за развој биљних болести, а цене плавом камену, најглавнијем средству за сузбијање биљних болести биле су прилично високе.

Претседник г. Ђорђевић поднео је, после тога, извештај о стању и раду Подружине. Претседник надзорног одбора г. Јанковић, земљорадник из села Забрдице поднео је извештај свога одбора. Из извештаја се видело да је у току протекле године пословни промет повећан за 40, а број чланова за 100%. Извештаји су примљени са похвалама. Једино је г. Бошко Пушић, земљорадник из Забрдице, изнео неке замерке на рад оцењивачког одбора за оцењивање стоке на

прошлој пољопривредној изложби коју је Подружина приредила. На примедбе је одговорио г. инж. Иван Пуцељ, проф. сред. пољ. школе.

После тога узео је реч г. Др. Милош Радосављевић, директор сред. пољ. школе. Г. Др. Радосављевић у своме лепом и дужем говору нагласио је нарочито, поред осталог и тешке последице по нашу пољопривреду због скупоће плугова.

Плугови су скупи и земљорадници не могу добар плуг набавити. Због тога је обрада земљишта слаба, а од дубине бразде, драги пољопривредници, зависи наш успех, каже г



Сл. 12. — Са годишње скупштине пољ. подружине у Ваљеву: за време говора г. др. Милоша Радосављевића

Др. Радосављевић. Српско пољопривредно друштво није криво што су плугови скупи, већ царине. Ради тога треба са овог нашег скупа да упутимо претставку Српском пољопривредном друштву, — нашој централи, да оно код меродавних учини да се пољопривредницима олакша набавка плугова.

Г. Никола Петровић такође наглашава да је Српско пољопривредно друштво упознато са чињеницом да су цене плугова још увек за нашег пољопривредника превисоке и да због тога наша пољопривреда подноси много штетних последица. Управа Друштва предузимала је мере за спречавање пораста цена плавом камену и имала је успеха. Исто тако, верујемо, да се може учинити, да се пољопривредницима на

неки начин олакша набавка плугова. На који би се начин то извело то је ствар проучавања. Потребно је да са ове скупштине упутите своје жеље Српском пољопривредном друштву, јер ће оно са захтевима код меродавних пре да дође до успеха, ако се појављује са жељама, које заиста потичу директно од народа.

После говора још неких чланова поднет је програм рада за текућу годину, у коме је предвиђено, поред неколико важних тачака и оснивање одељка за сузбијање сточних заразних болести. Подружина ће ангажовати једног ветеринара који ће стоку чланговима Подружине цепити по јевтинијим цена-



Сл. 13. — Са годишње скупштине пољ. подружине у Ваљеву: чланови слушају подношење извештаја Управе

ма и који ће давати потребне савете, да се здравље стоке очува. Радиће се и на томе да чланови добијају средства за цепљење стоке по јевтинијим ценама, као што је то случај са члан вима здравствених задруга. Ова тачка програма рада Подружине примљена је са радошћу од стране свих чланова због тога што свињска куга још увек прави велике штете у овом крају.

Предвиђено је, исто тако, да се у току године одржи већи број разних стручних предавања. Г. Драгојло Дудић молио је да се та предавања држе сезонски, као на пример: пред почетак рада на сузбијању болести и штеточина о томе одржати неколико предавања у разним селима.

На крају скупштине професори средње пољопривредне школе одржали су предавање из пољопривреде: — г. инж. Иван Пуцељ: Правилно храњење стоке; г. инж. Властимир Ђорђевић: Производња семена кућних биљака и г. инж. Јордан Димитријевић: Неколико савета о сузбијању штеточина на воћу.

Поводом тих предавања говорио је г. Др. Милош Радосављевић о неким стварима поменутим у предавањима а нарочито је нагласио корисност употребе ваљка у ратарству. Ваљак може сваки пољопривредник да направи сам од дрвених облих трупаца, па је ипак та корисна справа врло ретка код наших пољопривредника. У вези тих предавања, која су врло пажљиво саслушана г. Др. Радосављевић је обећао да ће се таква предавања чешће одржавати у околини Ваљева и да ће се изводити у припомоћ пројекционог апарата.

Напослетку поделјене су повеље редовним члановима Српског пољопривредног друштва изабраним на прошлогодишњој скупштини, па је скупштина закључена.

Ст. Јешић

Годишња скупштина Пољопривредне подружине у Параћину

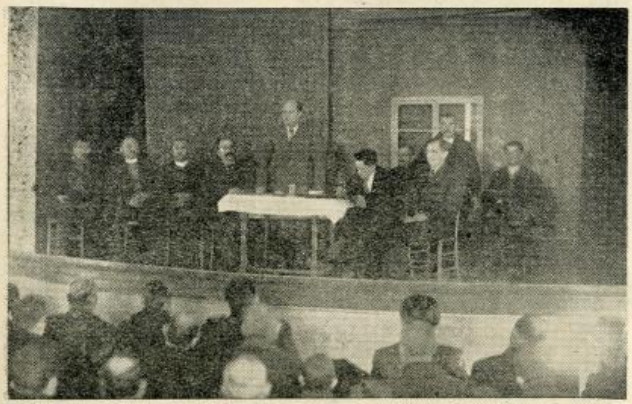
Пољопривредна подружина у Параћину, одржала је на Сретење 15 фебруара т.г. своју редовну годишњу скупштину. Поред 430 чланова скупштини су присуствовали: Др. Танасије Митровић, проф. универзитета и претседник Српског пољопривредног друштва у Београду; г. Никола Благојевић, срески начелник; г. Влада Јевтић, претсед. параћинске општине и др.

Целокупни скупштински рад био је подељен на забавни и стручни део. У забавном делу ђаци параћинске народне школе отпевали су неколико лепих песама и рецитовали о удруживању пољопривредника. За ову сарадњу школе и подружине има се нарочито захвалити управитељу школе г. Зоњићу, који је и потпредседник подружине. Заслужују сваку похвалу и наставници, који су спремили овако леп програм са ђацима.

Када је завршен забавни део, тада је секретар подружине г. Марковић Никола, пољопривредни референт поднео исцрпан извештај о целокупном пропагандистичком и пословном раду подружине у 1937 год., као и о приређивању сточарске изложбе 31 октобра 1937 г.

После извештаја управног и надзорног одбора, одржао је једно врло лепо предавање Др. Митровић. Др. Митровић је у почетку свога предавања говорио о потреби организовања

пољопривредника, па је између осталог рекао: „Све су се народне класе организовале и створиле своја класна удружења; и ви пољопривредници, којих има у нашој земљи



Сл. 14. — Г др. Митровић говори на скупштини у Параћину



Сл. 15. — Један део чланова у соколском дому у Параћину

преко 85%, не смете дозволити да останете неорганизовани. Нарочито не смете у ову своју организацију увлачити поли-

тику, јер она може друштво само разорити. Наш велики поборник и радник у Српском пољопривредном друштву био је г. Драгиша Лапчевић, који је у исто време био и велики политичар; али када му је пребачено да у Друштво уноси политику он је рекао: „Када улазим у дом Српског пољопривредног друштва, ја свој политички штап остављам пред вратима напољу и у Друштву сам само члан, нисам политичар, а ван Друштва могу се бавити чиме хоћу". „Дакле, ван наше сталешке организације можемо водити политику, како ко хоће и жели, само политику не смемо спроводити кроз ту нашу организацију." После овога уважени Г. Митровић говорио је о томе: „Које расе свиња треба гајити с обзиром на њихову негу, исхрану и потражњу пијаце". Г. доктор је на убедљив начин изнео да је најрационалније гајити свињу „Шумадинку", или како се она друкче зове „Мангалица" и свињу „Моравку", која је јако уведена готово у целом поморављу. Свршетак говора — предавања пропраћен је дуготрајним одобравањем.

Секретар је, у име чланова подружине, захвалио Г. Др. Танасију Митровићу, на одржаном предавању; а затим је изабрана нова управа, којој је претседник г. Мика Милићевић, земљ. из Параћина.

На крају су говорили многи чланови о разним потребама пољопривредника и сточара. Нарочито се развила велика дискусија о пелцовању свиња противу свињске куге, и ту је апеловано на управу Српског пољоприв. друштва, да на неки начин омогући што јевтиније набављање серума за ово пелцовање.

[Аца] Марковић

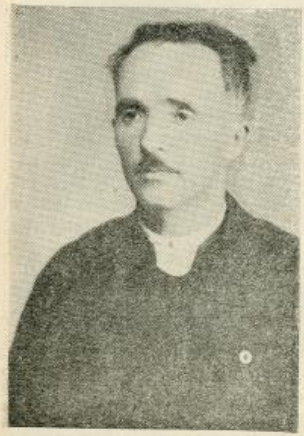
Један леп пример.

Све више на нашем селу расте свест о значају пољопривредних организација; све је већи број оних који осећају да се акција око унапређења пољске привреде, око побољшања животних услова на селу, не може с успехом спровести без удружених напора пољопривредника. Отуда видимо да се наше пољопривредне подружине умножавају, да се њихово чланство повећава, да задружни покрет узима све веће замах. Ова појава мора радовати све праве пријатеље наших земљорадника, јер она преставља гаранцију за бољу будућност нашег народа.

У раду око оснивања ових пољ. организација и развијању њихове делатности врло често предњаче поједини напредњи пољопривредници, људи који најбоље осећају све тегобе земљорадничког позива. Рад тих људи заслужује да буде у свакој прилици истакнут, како би послужио као пример осталима.

Међу те људе спада и Арсеније Ристивојевић, деловођа општине рипањске.

Арсеније још као дечко, у својој 14 години загрева се за акцију Српског пољопривредног друштва, долази у везу са друштвеном Управом и прима на себе дужност да Пољопривредни календар и Тежак што више растури у своме селу Сибници — под Космајем. То је било пред велики светски рат. По ослобођењу, Арсеније, сад већ младић у зрелијим годинама, ступа у коло земљорадничког задругарства, води у Сибници земљ. набављачко-потрошачку задругу, оснива омладинску пољопривредну дружину и поставе њен вођ, оснива сеоску читаоницу, одликује се у раду Космајске пољ. подружине и бива биран за члана њеног Управног одбора. У свима овим установама он одушевљено ради и бива цењен и поштован од својих другова.



Арсеније Ристивојевић

Одласком из Сибнице, његова активност на овом пољу не прекида се. У Белом Потоку он оснива пољ. омладинску дружину, пољ. књижницу и читаоницу, земљ. набављачку задругу и активно сарађује са врачарском пољ. подружином. При организовању пољ. изложбе у Белом Потоку он је међу највреднијим, зашта добива особиту похвалницу од г. Министра пољопривреде.

Сличну активност Арсеније показује и у Барајеву, где га служба одвела. Ту он оснива пољ. подружину и земљ. набављачку задругу и залаже се за њихов успех.

И најзад у Рипњу, где се сада налази, он је један од оснивача наше пољ. подружине и њен секретар-благајник као и пољ. књижнице и читаонице, у којима предано ради. Такође настоји да здравствена задруга развија своју делатност а помаже како рад земљорадничке набављачке тако и рад сточар. задруге.

За приређивање пољ. изложбе и одржавање тромесечног курса за сеоске домаћице у Рипњу, Арсеније има много заслуга. Он поред своје редовне дужности налази увек довољно слободног времена за овај рад на опште корисним пословима.

Уверени смо да ће он у овом правцу истрајати, а ми му желимо најлепши успех у свима његовим племенитим настојањима да се наш пољопривредник подигне и оснажи.

М. Ј.

Оснивање и почетак рада Завода за испитивање вуне

Крајем прошле године почео је рад Завода за испитивање вуне који је смештен у новоподигнутој згради у Топчидеру — Генерала Ковачевића 5. Овај завод који је први ове врсте на Балкану установљен је као орган Министарства пољопривреде са следећим задатком:

1) да испитује и врши кондиционирање вуне оваца, коју му буду слале државне и самоуправне установе, задружне организације и друштва, приватни одгајивачи, текстилни индустријалци, трговци вуном, прерађивачи вуне и други. Завод ће свима заинтересованим достављати резултате овог испитивања и издавати на њихов захтев уверења (атесте) о резултатима испитивања и кондиционирања вуне;

2) да преко својих органа а по налогу Министарства пољопривреде обилази овчарске селекциске станице, одгајивачка средишта, задруге, друштва и поједине одгајиваче и даје им сва потребна упутства у раду и обавештења из области унапређења овчарства;

3) да на тражење приватних странака шаље своје стручњаке на терен ради давања потребних упутстава и спровођење селекције оваца. Путни трошкови стручњака за оваква путовања падају на терет тражиоца а према постојећим законским прописима;

4) да даје стручна објашњења и савете приватним лицима и предузећима, која се писмено за то буду обраћала Заводу. Писма ових сматраће се као молбе у смислу Закона о таксама, а одговор на њих даваће се бесплатно и слаће се непосредно молиоцу, ако овај уз своје писмо приложи и прописну поштанску марку за одговор;

5) да по одобрењу Министарства објављује популарно писана упутства о рационалном узгоју оваца, селакцији оваца, чувању и преради вуне итд.;

6) да одржава по налогу Министарства пољопривреде стручне курсеве из овчарства за школоване пољопривреднике и одгајиваче оваца;

7) да прати знанствени рад на пољу овчарства и испитивања вуне;

8) да објављује извештаје и резултате о своме раду;

9) да врши све друге послове, које му у рад додели Министарство пољопривреде.

Из наведеног задатка Завода за испитивање вуне види се да ће он као орган Министарства пољопривреде бити један од значајних фактора за унапређење нашег овчарства. Скреће се пажња приватним одгајивачима оваца, да се у границама својих потреба што више користе овом новом установом и од исте тражи сва потребна обавештења и савете из области овчарства.

Др. Д. Н.

Повластица за 64 годишњи збор

За 64 годишњи збор, који се одржава 27 марта у друштвеном дому у Београду, добијена је повластица од 50% попуста од нормалне цене на државним железницама и бродовима речне пловидбе.

На полазној станици треба купити целу карту са жутом легитимацијом К. О. Бр. 13 од динара 2.— за железницу, а за бродове такође жуту легитимацију Сер. бр. 1 од динара 2. Карту у Београду не треба предавати, а легитимацију поднети Друштву на оверу за бесплатан повратак.

Легитимација даје право на произвољну класу и то за одлазак у Београд од 24 до 28 марта, а за повратак од 27 марта до 2 априла.

Подружински делегати треба да имају пуномоћије или упутно писмо од своје подружине за пуноважно представљање дотичне подружине на годишњем збору.

СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

Распис Бр. 5.

Многе подружине и чланови обраћају се са питањем: има ли плавог камена и шта му је цена? Да се сваком појединачно не би одговарало, извештавају се сви заинтересовани да плави камен још није набављен ни закључен, те му се ни цена унапред не може одредити.

Чим се изврши набавка ове робе, а то ће бити првих дана месеца априла, обавестиће се подружине циркуларом, а и преко Тежака, те ће цена тек тада бити свима позната. Друштво ће настати да узме само робу ваљаног квалитета, а постараће се, у колико то до њега стоји, да и цена буде што повољнија.

С. П. Д.

Распис Бр. 6.

ПОЉОПРИВРЕДНИ КАЛЕНДАР за 1938 годину II издање изашло је из штампе, и разашиље се свим подружинама, које га у опште до сад нису добиле, или су га накнадно тражиле.

Молимо све подружине, које нису имале довољно календара за све своје чланове да нас известе, да би им могли послати.

С. П. Д.

ПИЋЕ СЕ ПОПРАВЉА



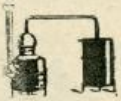
ФИЛТРИРАЊЕМ



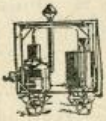
Препоручујем моје филтре, сопствене израде из најбољег материјала. Дајем гаранцију. Капацитет 500 до 2000 литара дневно.

За мање сопственике препоручујемо **филтер-кесе,** врло практичне, трајне и јефтине, уз ниску цену.

ИЗРАЂУЈЕМ **ПАТЕНТ-КАЗАНЕ** ЗА РАКИЈУ



ЗА ЦЕНЕ ОБРАТИТИ СЕ



Милану Лазаревићу, казанџ., ● Београд Краља Александра 30 ● или Срп. пољопривредном друштву



»МИТРИ«

ПРСКАЛИЦЕ

патентиран са дуплим казаном модел за 1938 г. савршеније су од свих досадањих. Стављамо до знања пољопривредницима да се у нашу земљу не увозе прскалице из страних држава, и да се не варају са имитацијама страних прскалица. „МИТРИ“ прскалице продају се уз дугогодишњу гаранцију. Ценовник шаље „МИТРИ“ фабрика

Браће Ч. Трипковића, Крушевац

Дочекајте пролеће у новим ципелама!

15.-



За лепо дане најполеснија и најјефтинија дечја платнена ципела са гуменим ђоном. Вел. 27—34 Дин 19.—, бр. 35 до 42 Дин 25.—. Мушке Дин 29.—. У белој, сивој и смеђој боји.

19.-



45.-



Песташној [illegible] школу и играње најполеснije су ове полуципелице, од јаке коже са неподеривим гуменим ђоном. Од бр. 31—34 Дин 49.—, од бр. 35—38 Дин 59.

29.-



Угодна платнена полуципела на шпангу са гуменим ђоном и писком петом. Рађене у дран, и сивој боји.

Дечије целогумене ципелице на шпангу практичне за школску децу која далеко иду у школу. Вел. 27—30 Дин 25.—, 31—34 Дин 29.—, женске Дин 35.—.

69.-



Врло по[illegible] еластичне дамске ципелице израђене од црног или плавог дифтина са кожним ђоном. Израђујемо их са полувисоком и писком потпетицом у разним [illegible]. Коштају само 69.—

12.-



МИРА

Танка али трајна копчана чарапа која уљепшава линију ноге. На прстима и петама специјално појачане.

79.-



Нови пролетни модел израђен од финог смеђег бокса са укусним и финим украсом, кожним ђоном и лаком полувисоком потпетицом.

89.-



Нови пролетни модел. Лакка женска полуципела израђена од фине телеће коже у црној и смеђој боји са кожним ђоном и полувисоком потпетицом.

6.-



ГОРДАН

Фина мушка чарапа у разним десенима израђена од чврстог памука и вештачке свиле.

79.-



Удобне и лагане мушке сандале са кожним ђоном и гуменом потпетицом. Дечије од Дин 45.— до 59.—, женске Дин 69.—.

Бата

89.-



За шетање и посао непадокнадиве су мушке полуципеле израђене од јаког бокса, у црној и смеђој боји са еластичним неподеривим ђоном.

Штампарија „Скерлић" М. К. Цветановића — Краљ. Наталије 12 — Београд Тел. 20-702.

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВ...

Бр. 7 Београд, 1 АПРИЛ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Душан Станковић:* — Одбрана воћака од позних пролећних мразева.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Напомене о зрелом калемљењу и стратификовању лозе.

Ing. *Иван Пуцељ:* — Знаци за одређивање бременитости код домаћих животиња.

Ing. *Момир Ж. Калановић:* — О чистоћи млекарских судова.

Dr. *Немања Ковић:* — Плућни власци код оваца — плућна црвљивост.

Ing. *Властимир Ђ. Ђорђевић:* — Производња семена од трава.

Ing. *Влад. Валента:* — Дезинфекција свиларница.

Питања и одговори.

Ст. Јешић: — Предавање пољ. подружине у Ваљеву

А. Б. — Рационално грађење пољопривредних зграда.

Ст. Јешић: — † Живорад Пантић.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 65.309. —
Телефон Српског пољопривредног друштва канцеларија 20-302, магацин 27-702

Одбрана воћака од позних пролећних мразева

Наше воћке су изложене скоро редовно већој или мањој опасности од позних пролећних мразева у доба цветања и заметања плода. Опасност је утолико већа уколико поједине врсте и сорте воћа раније цветају и уколико је само цветање краткотрајније. Нарочито могу настрадати бресквe, кајсије и раноцветне сорте крушака и јабука. Тако је прве две године берба кајсија била код нас сведена на најмању меру услед неколико јаких позних пролећних мразева.

Посредно сузбијање дејства мраза. — Опасност од позних пролећних мразева може се више или мање ублажити или сасвим отклонити на разне начине, било посредно или непосредно самим спречавањем дејства мраза. Посредно сузбијање дејства мраза састоји се у читавом низу поступака, као што су: најподеснији избор сората према положајима и земљиштима, избор позноцветних сората у крајевима где су позни пролећни мразеви нарочито чести и опасни, кречење стабла воћака, нагртање снега око воћака, и друго. Најсигурније обезбеђење од мразева било би гајење позноцветних сората у крајевима који су нарочито изложени опасности од мразева. На то треба обратити сву пажњу при подизењу нових воћњака. Али и то није увек довољно. Зато је увек корисно да се кретање и, нарочито, цветање воћака успори што је могуће више. Уколико се у томе буде имало више успеха, утолико је ризик мањи. Ово се може постићи углавном на два једноставна начина: кречењем стабла и дебљих грана воћака и нагртањем снега око воћака. Окречена стабла, како је познато, спорије и мање се загревају, те се тиме кретање и цветање успоравају. Ово настаје услед тога што се стабло утолико више загрева уколико му је боја тамнија, јер тамна боја упија сунчану топлоту, док је бела великим делом одбија Осим тога, кречење је корисно и као чишћење стабла. Нагртањем снега спречава се загревање земље под воћком, те она почиње доцније да креће. Тиме се поред тога још

обезбеђује и боља влажност која је од веома великог значаја за добар развој воћака.

Непосредно сузбијање дејства мраза. Може се догодити ипак да све наведене мере не буду довољне за одбрану воћака он мраза у извесним случајевима. Тада се намеће потреба непосредног сузбијања дејства мраза. То се врши најједноставније стварањем димних застора у време постојања, појављивање мраза и неко време после тога. Димни застори стварају се запаљивањем тешко сагоривих материја, сложених у гомиле по читавом воћњаку. За ту сврху могу послужити најразноврсније материје, као што су: кровине, трње, плева, мокра слама, незгорело стајско ђубре, коров, и друго. Осим тога постоје и нарочите катранасте, смоласте материје вештачки справљене специјално за ту сврху, које се спаљују у нарочитим пећима. Ове материје, које ће послужити за заштиту од мраза наслажу се унапред по воћњаку, у гомиле широке око 1,5 а високе око један метар, распоређене између редова тако да их је на сваки хектар по 40 до 100. У средини сваке гомиле треба да се налази по један колац да држи ту масу у случају ветрова и ради лакшег продирања ваздуха, потребног за горење масе. У случају да се располаже разноврсним материјалом неједнаке запаљивости добро је да се мешају оне које теже горе са онима што лакше сагоревају. Ако ипак постоји опасност да се гомила добро разгори, треба је покрити са мало земље.

Међутим, оно што је најважније, а истовремено и најтеже одредити, то је време када треба извршити спаљивање овако припремљених гомила тешко сагорљиве материје. Паљење треба вршити пред само снижавање температуре које настаје углавном пред зору. Да ли ће оно бити толико да угрози берву тешко је унапред предвидети за сваки поједини случај. Потребно је на неки начин дежурати у време када се предвиђају јаке ноћне хладноће. Постоје нарочити термометри који су у вези са звонцетом, те у моменту када је температура опасна, настаје звоњење и то је знак да

треба извршити спаљивање. Али ми не желимо да то препоручујемо нашим воћарима, који не би могли добавити ни нешто корисније. Потребно је ипак имати бар по један обичан термометар за одређивање температуре ваздуха, погледати пред зору колико се температура спустила и када ова падне на један степен изнад нуле, онда извршити палење.

Пошто опасност од мраза не прелази после највећег опадања температуре, већ се продужава до на два часа по изласку сунца, у току загревања расхлађених цветова или заметака плодова, потребно је припазити за све то време да се одрже бар и у најблажој мери димни застори.

Нико не може са сигурношћу предвидети да и ове године неће бити мразева који ће загрозити воћкама у доба цветања. Зато, поред обавезне примене кречења и нагртања снега око воћака треба се неизоставно припремити и за ову врсту одбране од мраза, стварањем димних застора. Тај посао, овако како је овде изложен — са нарочитим обзиром на наше прилике и могућности доста је једноставан и практично изводљив уз мало више заузимљивости, и треба да буде примењен што више. На тај начин, уз мало труда, може се берба повећати а често и спасти.

Ing. **Душан Станковић**

Напомене о зрелом калемљењу и стратификовању лозе

Ма да у нашој земљи има велики број самоуправних и приватних расадника, који се баве производњом и продајом лозних калемова, ипак се овом производњом баве и мањи виногадари, највише због тога што на овај начин пролазе јевтиније при подизању винограда. Међу виноградарима који сами производе калемове има њих доста, који рад око калемљења, стратификовања и прпорења обављају са толико умешности и пажње да би то могло да послужи као

пример и приватним расадницима, који се баве производњом калемова на велико. Међутим, има и таквих виноградара, који при поменутим пословима у производњи калемова чине, било из незнања, било из непажње, веће или мање грешке, које умањују успех самога рада. Због тога сматрамо да је у њиховом интересу, да сада, када наступа време калемљењу, учинимо неке напомене и ако је о томе више пута писано у „Тежаку" ранијих година.

На првом месту треба на припрему резница-подлога обратити већу пажњу, него што се то обично чини. Познато је да се исте морају опрати у води од песка у коме су биле утрапљене. Затим их треба очистити од рашљика, окаца и прекратити их на потребну дужину. Почевши од дебљег краја резница се пресече испод најнижег окца и то тако, да пресек дође непосредно испод зглавка или коленца, а да се при томе не повреди дијафрагма, т.ј, она преграда у коленцу која дели—преграђује сржи два суседна чланка—интернодија. Често пута се при овоме чине грешке, па се пресек учини сувише близу окца те се повреди дијафрагма или се пак пресек учини сувише далеко од зглавка-коленца. Није добро ни једно ни друго. У првом случају одбаци се и један део коленца са резервним материјама, које служе за стварање калуса на пресеку и жилица по ивици пресека а поред тога, повредом поменуте дијафрагме, ствара се и могућност за обољење и пропадање сржи у најнижем чланку. Калем се у стратификали и прпоришту прими, али када се извади из прпоришта примети се да је сржи првог чланка поцрнела или је скоро нема. Такав калем не може дати чокот дугог века. С друге стране ако се пресек начини сувише далеко од зглавка, створи се један патрљак, на коме се не ствара калус и жилице, већ почне да се суши и да трули, што је такође штетно за калем и за будући чокот. Горњи пресек врши се према дужини резнице било преко чланка или преко зглавка.

Са резнице—подлоге морају се уклонити сва окца. У противном из њих би се развијали ластари, у стра-

тификали и у прпоришту, што би имало за последицу слабије срашћивање калема. Окца треба уклањати тако да се резница не повреди. Како се за уклањање употребљавају маказе или нож, то се чесго на резници стварају ране, што не само да није добро, већ је и штетно, јер да те ране зарасту треба да се троши један део хране а постоји опасност да се преко њих пренесу и неке болести винове лозе. Из овога разлога многи стручњаци, препоручују да се окца са резнице скину ноктом.

Овако припремљене и очишћене резнице потапају се у воду, да упију нешто воде, да се освеже и омекшају, те да се само калемљење обавља лакше и брже. Поред тога на овај се начин потпомаже боље стварање калуса у стратификали и боље срашћивање калема у прпоришту и боље ожиљавање. Обично се препоручује да се резнице оставе 2—4 дана у води. Ово је довољно за већину подлога, изузев оних које су створене укрштањем са подлогом Берландијери, као што су Берландијерих Рипарија Телеки № 8В. и Берландијерих Рипарија Кобер бр. 5ВВ. За ове подлоге се препоручује да пре калемљења стоје много дуже у води, чак 10—14 дана, јер тек тада могу да постигну онај проценат примања, који је код њих могућ. У противном исти ће бити много мањи. Само, при оваквом дугом лежању у води не препоручује се скидање окаца са резница пре, већ после потапања. На тај начин окца ће набубрети, што се код ових подлога и жели. О овој чињеници се обично не води рачуна, већ се и ове подлоге држе 2—3 дана у води и калеме, те је проценат срашћивања и ожиљавања много слабији.

При самом калемљењу, које се изводи енглеским спајањем чине се грешке на пресеку вијоке—племке у погледу положаја окца на истој. Пресек се на подлози прави на оној страни на којој је било последње окце а исто тако и на вијоци, т.ј. са оне стране на којој се налази окце. Спајањем се добије калем са наизменично распоређеним окцима, што је код лозе природна особина. На ово се при раду често не пази, те се нађу калемови код којих окце на вијоци лежи по-

бочно или на истој страни на којој је лежало окце на подлози. Пресек испод окца и изнад окца на вијоци не сме да буде ни сувише близу ни сувише далеко од њега. Ако је пресек удаљен испод окца теже се ствара калус на пресеку, пошто се резервне материје налазе у зглавку-коленцу. Ако је пак пресек сувише близу може се повредити дијафрагма и однети један део хранљивих материја које служе за стварање калуса и развиће ластарића из окца. Ако је вијока изнад окца сувише високо прекраћена, ствара се један патрљак, који се суши што за калем није добро.

Материјал за стратификовање калемова је различит: маховина и угаљ, струготина и угаљ, сама струготина па чак и песак. Највише се употребљава струготина. Сматра се да је најбоља струготина од чамовог дрвета, пошто садржи доста смоластих материја, које спречавају развиће плесњи. Мањим виноградарима је често тешко доћи до овакве струготине, па употребе ону коју имају при руци: букову, храстову и др. Та струготина потиче често од старијег па чак и натрулог дрвета те омогућава врло лако развијање плесњи на самим калемовима у стратификали. Стога је потребно такву струготину прокувати у кључалој води пре употребе, те да се гљивице униште. Осим тога при слагању калемова у сандуке јаче их засумпорисати.

Сраштивање калемова обавља се у стратификали или у једној одаји у којој се одржава погодна температура за сраштивање. Раније се загревање почињало од 16°C и сваки дан се топлота дизала за 1°C и за 10 дана се достизало 25°C. Та температура се одржавала 3—6 дана па се опет снижавала тако да се после 20—22 дана изједначавала са спољном температуром. Неки виноградари и данас тако раде ма да се исти резултат а често и много бољи постиже за краће време. Стратификати се пре уношења сандука са калемовима загреје на 26 — 28°C. Та се температура одржава 12—14 дана али не сме да пређе 30°C. Међутим код многих виноградара на ово се не обраћа пажња. Нема термометра за мерење температуре, него се ложење врши од ока и то у обичној плеханој пећи, те је

стратификала час сувише топла, час расхлађена више него што треба. Ако се стратификала прегреје брзо се осуши ваздух и покривач калема и под таквим приликама не може се постићи добар успех. На спојном месту се развија мало калуса или се развију дужи ластарићи из вијоке а ни једно ни друго није добро.

Ing. Вукашин Тоскић

Знаци за одређивање бременитости код домаћих животиња

Плодност, т.ј. способност грла да даје потомство, једна је од најважнијих особина домаћих животиња. Од ње често зависи да ли ће се женско грло задржати за приплод или продати.

Први сигуран доказ плодности животиње је бременитост. То је стање женског грла од оплођења јајета па све до доношења плода — порођаја. За то време постепеног развоја младунчета у утроби, организам бремените женке подвргнут је променама, које служе као знаци за одређивање бременитости.

Један од првих знакова бременитости је престанак полног жара, који се иначе, то јест у случају да јаје није било оплођено, поваља након одређеног времена. Ако дакле после припуштања мужјака женка не повраћа, значи да је био први скок успешан и да је она тиме остала бременита. Догађа се додуше каткад, да полни жар престане и не понови се више, и ако женка није остала бременита, или обратно, да и бременито грло поваља. Обадва случаја доста су чести код кобила, а дешавају се такође и код осталих домаћих животиња: крава, крмача, оваца и коза. Према томе и ако доста поуздан, престанак полнога жара ипак није сасвим сигуран знак бременитости.

Бремените животиње постају мирније, питомије. Воља за храном им се повећа, због чега се и боље гоје, а и длака им је због тога глађа и сјајнија. У свом присуству никако не трпе мушка грла, док се

на паши бремените животиње одвајају и од осталих грла. У раду се брзо замарају, а при ходу, кобиле нарочито у касу, постају опрезније.

Бременитост се може код кобила и крава утврдити већ у осмој, а често у шестој недељи и то унутрашњим прегледом, т.ј. увлачењем руке у полне органе или чмар, где се у увећаној материци може напипати младунче. Овај начин одређивања бременитости, а поготово кроз полни орган, ако се опрезно не изводи, може проузроковати побачај. Нарочито се у том погледу осетљиве кобиле. Због тога треба тај посао поверити само стручњаку.

Врло се рано може бременитост утврдити још и испитивањем крви или мокраће подвођених женских грла. У те сврхе узима се од подвођених грла 50 грама крви или мокраће и исту ушприца белим мишевима. Ако се после шприцања појаве на полним органима мишева извесне промене, онда је то знак да је дотично женско грло бременито, али ако тих промена на полним органима нема, повођена женка није бременита. Ову промену на полним органима шприцаних мишева изазива једно нарочито једињење названо хормон, који се налази у крви и мокраћи бременитих животиња. Њега излучује женски организам само за време бремености. На тај начин може се бременитост код кобиле утврдити већ након 42 дана. И за обављање тог посла потребно је стручно лице, а сем тога и бели мишеви као животињице за оглед.

У почетку друге половине бременитости почиње већ и трбух да се повећава. Код кобила и крмача бива то подједнако са обе стране, а код преживара (крава, оваца и коза) више с десне стране. У то доба плод у утроби оживи и почиње да се креће. Ови покрети могу се видети и споља, нарочито ујутро после напајања хладном водом.

Присуство младунчета у трбуху, као и његово кретање може се са потпуном сигурношћу утврдити и притиском руке у бок бремените животиње. Код кобила метне се длан десне руке у бок с леве стране у непосредној близини вимена, а код крава обратно,

левом руком притисне се у бок с десне стране и то мало више него код кобила. Ако се рука стави правилно на одређено место, затим лагано притисне у правцу на горе и мало задржи, онда се осећа под руком кретање младунчета. Лица која музу могу за време муже већ самим стављањем главе у бок осетити покрете телета у утроби. На исти начин као и код крава присуство младунчета у утроби одређује се и код ситних преживара, оваца и коза. Или још боље: ставе се крајеви прстију на обадве стране трбуха и притискује се њима у правцу на доле и позади. Код крмача је утврђивање бременитости руком веће теже, због прилично дебелог слоја сланине.

Виме почиње да расте тек последњи месец бременитости, заправо пред сам порођај. Изузетак од тога чине само првотељкиње, код којих се развој вимена примећује већ у средини бременитости и крмаче, где бива растење вимена почев од задњих сиса, у почетку последње трећине бременитости. Увећавање вимена је код крмача уједно и први сигуран знак бременитости.

Најзад, кад почну сапи бремените животиње да мршаве и да постану угнуте, а полни се органи измене и повећају, знак је да порођаји није више далеко.

Ing. **Иван Пуцељ**

О чистоћи млекарских судова

Један од најважнијих услова које треба испунити у млекарењу, да би се имало успеха јесте одржавање што веће чистоће како на оном који са млеком ради тако и у млекару и на млекарским судовима. Ту како лепо кажу „станаре“, „планинке“, чистоће никад није доста. Ово важи нарочито за судове у које се прихвата а и у којима се прерађује млеко.

Нечистоће на млекарским судовима има од три врсте. Ту су најпре крупне нечистоће које сачињавају длака од стоке, честице од балеге и прашине, што падну у млеко и на судове још код муже стоке. И

само млеко садржи такве састојке који после прераде млека остају на судовима у којима је млеко било, кваре се па доспевају и у наредно млеко, те изазивају и његово кварење а кваре и млечне производе, што се од млека добијају. Ове нечистоће морају се најпотпуније уклонити иначе и невиђене праве велике штете каквоћи млечних производа. Оне могу бити разлог да се некој станари никако не подсирава; да је другој сир кисео, горак, палећег укуса; да је трећој сир модар, плав, црвен, одвећ жут; да се распада или да има и других мана. Те мане које помињемо код сира још су многобројније у изради масла. Ово је према нечистоћама још осетљивије.

Како млекарске судове држати чисто? Нечистоће што се налазе на млекарским судовима одстрањује се према њиховој природи. Крупне нечистоће што се на судовима нађу као честице од балега, длаке, прашина и слично најлакше се одстране, јер је за то довољна топла вода и крпа. Масти и други састојци млека што на судовима остају већ се теже скидају. Топла вода истина раствара и масти млека, али тешко их потпуно одстрањује. Потребно је зато топлој води додати какво средство, које потпомаже растварању па и одстрањивању масти и осталог са млечних судова. Има много средстава која могу растворити масти, али врло мало подесних за то и у млекарству. Већина од средстава за растварање масти или има какав мирис на који би се после суд осећао или су за руковање неподесна, отровна за човека или нагриза судове или најзад скупа за свакодневну употребу. Из тих разлога упућени смо такорећи на најпростија и најјевтинија макар и не била најбоља. Тако нас те околности упућују на употребу пепела домаћих огњишта. Пепео садржи један састојак, који се раствара у води а овај раствор помаже растварању и скидању масти са судова при њиховом прању. За препоруку је пепео пре употребе просејати, јер он иначе садржи и крупнијих честица са којима се при прању судови оштете. После прања судова топлом водом и пепелом треба их добро опрати у чистој хладној води да би се њоме одстранио и

мирис цеђа који судови добију кад се пепелом и топлом водом перу.

За потпуно чишћење млекарских судова није довољно ни прање врелом водом и пепелом. На судовима и после таква прања остају оне најситније нечистоће а које на судове и у млеко падају из ваздуха. То су многобројне клице разних мијазми, којих има небројено у ваздуху а и на свима предметима око нас па и у нама. И крај највеће пажње тих мијазма или како се у науци зову микроби има мноштво и у млеку и на млекарским судовима. Код непажње разуме се да их је још и више. Они су напредном млекарству највећи непријатељи, па се због тога против њих морамо најозбиљније борити. Борба са њима није ни проста ни лака ствар, пошто су они многобројни, разног дејства и разне отпорности. Многе од тих микроба убија топла вода при прању судова; топла пара ако њој можемо судове да изложимо убија те микробе још и боље. У свакодневном прању судова против микроба се препоручују разна средства. Већина од њих има и све оне мане које имају и растварачи за маст. По томе се само нека од тих средстава могу препоручити. За највећу примену, као најпростији и најевтиније од тих средстава може се препоручити обичан негашени креч. Овај се свакоднево погаси у малој количини рачунајући кило креча на пет литара воде. Тако се добије кречно млеко, којим се млекарски судови после њихова прања премажу и оставе тако премазни до пола сата. После тога судови се исперу хладном водом и кадгод се може изложе се сунцу да их оно греје и да својом светлошћу убије такође многе од микроба који би још могли пасти на млекарске судове.

По томе што је млекарске судове и крај највећег настојања тешко одржавати у савршеној чистоћи треба настојати да се за млекару набављају судови од дебелог лима, односно гвоздени са лименом превлаком. Такве судове треба имати бар за мужу, прихватање и цеђење млека. Они се много лакше перу и одржавају у чистоћи. Њима се истина замера што су окру-

гли и мање трају од дрвених, али добро чувани могу и они трајати годинама. Дрвени судови лако упијају масло које је тешко из њих истерати. Ово се и ужегне па судови неугодно заударају. Наши сеоски мајстори за ове судове нису вични да те судове склопе без оштрих ивица на данцету унутра па у тим угловима заостаје млеко које се укварі и ту се умноже клице за свакоднево кварење млека. Добро урађени лимени судови имају данце унутра више олучасто и без ивице и углова ободом па се тако много потпуније перу. Са таквим данцетом треба правити и дрвене судове за млекару па и чаброве у којима се сир чува, ако се прави сир који треба да се чува у соку.

Ing. **Момир Ж. Калановић**

Плућни власци код оваца — плућна црвљивост

Један члан из Љуберађе пита нас: „Код свију нас сељака ове зиме овце некако нису добре. Изгледају млитаве, невеселе и сасвим слабе. Нису се добро ни изјагњиле. Једно шиљеже кашље и мршави и кад сам га заклао нашао сам у беломе дробу (плућима) пуно ситних глистића. Звао сам и старе људе да ми ово објасне, али нису могли".

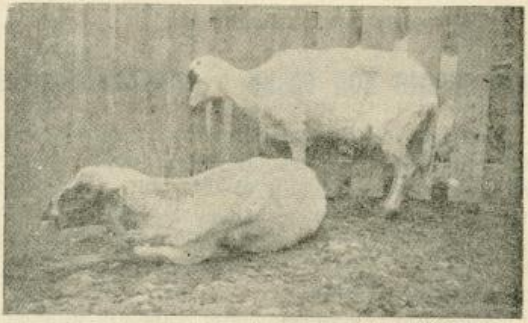
Одговарамо: Према знацима које сте видели код живих оваца и закланог шиљежета можемо да тврдимо да се са највише вероватноће ради о такозваној *плућној црвљивости оваца* коју изазивају плућни власци.

Сваке године обољева у нашој држави, нарочито у крајевима који су изложени поплавама, велики број оваца од болести плућа коју узрокују црви у плућима, названи власци. Болест се познаје по томе што болесне овце мршаве и много кашљу. У слузи коју овце искашљују могу се наћи црви који су дугачки до 8 сантиметара, а врло су уски. Болесним овцама се цеди слуз из носа, нос их много сврби и зато га тару о тло.

Овце веома омршаве, малокрвне су, тешко дишу. удари им катkад вода под гушу на прса и предње

ноге и сви делови тела отекну. Већина болесних оваца добије јак пролив, који их сасвим изнури, тако да нису у стању да стоје и најзад угину после боловања од 3—4 месеца.

Лечење: Сигуран лек противу ове болести не постоји, али има начина да се болест ублажи. За наше сточаре можемо препоручити један начин лечења који је јефтин и лако изводљив. *Поступак је следећи.* Овце ћемо затворити у шталу у којој је могуће врата и прозоре добро затворити. У међувремену загрејемо какву железну плочу, може бити и какав камен, унесемо то у шталу, врата добро затворимо, и сад ћемо прелити овакову загрејану плочу или камен са катра-



Сл. 17. — Болесне овце од плућне црвљивости.

ном или креолином. Услед велике топлине плоче, ствара се лековита пара која дисањем долази у најдубље делове овчих плућа и тамо врши своје лековито дејство. Радити пажљиво, да не дође до пожара. Катран или креолин може се капати и у кабао вреле воде. Потребно је да овце остану у штали под дејством лековите паре четврт сата. Добра је и пара која настаје загревањем терпентина. Креолин се купује у апотеци, најјевтиније у апотеци Здравствене задруге.

Овцама треба давати јаку храну да остану при снази. Треба избегавати подводне и мочварне испаше.

Dr. Немања Ковић

Производња семена од трава

Производња семена од трава претставља сложен али у исто врло уносан посао, јер семе трава обично има високу цену. Стога треба настојати да се производња семена трава код наших земљорадника што више прошири. Нарочито је производња семена трава подесна за земљораднике — ситне поседнике — јер им омогућава да постигну што веће приходе са својих имања.

Производња семена од трава обухвата углавном производњу семена од граминеја (ливадских трава) и производњу семена од легуминоза (детелине). Без обзира да ли се производи семе од једне или друге групе трава, поступак је у главном исти. Пре него што пређемо на само питање производње семена од трава, потребно је да изнесемо на шта се све мора обратити пажња при овоме послу, а затим ћемо изнети како се гаје траве за производњу семена. При производњи семена од трава мора се водити рачуна о следећем: о набавци и припреми семена за сетву, избору земљишта за гајење, обрађивању и ђубрењу земљишта, плодореду и припреми земљишта за сетву.

1. Набавка и припрема семена. Успех производње семена од трава у многоме зависи од семена употребљеног за сетву. Семе трава по своме пореклу може бити страно и домаће. Домаће семе у поређењу са страним боље је, јер је добивено од биљака које су мање више прилагођене нашим природним приликама. Стога семе за производњу семена трава треба првенствено набављати од домаћих установа: станица, расадника и др. пољопривредних установа које се овим послом баве. Поред овога треба водити рачуна да семе буде у сваком погледу исправно, наиме здраво, клијаво и чисто. Нарочито треба водити рачуна при производњи семена од легуминоза да ово није заражено семеном вилине косице.

2. Избор земљишта, обрађивање и ђубрење. Производњу семена од трава треба вршити на плодним, умерено растреситим, умерено влажним и чистим од коровских биљака земљиштима. Тешка, збијена и претерано влажна, као и сува песковита земљишта за ову сврху нису погодна. Обрађивање земљишта, без обзира да ли ће се семе сејати ујесен или упролеће, мора се обавезно изводити ујесен, по могућству што дубље и што раније. Обрађено земљиште с јесени, ако се сетва траве неће вршити ујесен, треба оставити у браздама да презими, да би се што боље напило влагом и иситнило под утицајем зимских мразева. Упролеће, пошто се земљиште довољно по површини просушило треба га подрљати, а ако је обрасло коровским биљкама и плитко поорати. За ђубрење земљишта при гајењу трава за производњу семена употреб-

љавају се углавном вештачка ђубрива и то фосфорна и калијумова, а нарочито фосфорна, пошто фосфорна киселина утиче необично повољно на образовање семена. Стајско ђубре није погодно за ђубрење земљишта при производњи семена од трава, јер изазива велику бујност усева а у исто време и закоровљеност. Ипак, ако се из буди каквих разлога стајско ђубре мора употребити, онда оно треба да је у што згорелијем стању. Најбоље је ако се стајским ђубретом врши ђубрење под претходни усев. Од фосфорних ђубрива за краткове чне траве треба употребљавати суперфосфат (300—400 кг. по ха) а за дуговечне Томасово фосфорно брашно (400—600 кг. по ха). Од калијумових ђубрива долази у обзир 40% калијумова со (400—500 кг. по ха).

3. Плодоред. Гајење трава за производњу семена треба обавезно изводити у плодореду. Између сваке врсте траве треба 4—5 год. гајити друге усеве. Најбоље је ако траве у плодореду долазе иза окопавина, јер ове остављају земљиште у мање више растреситом стању и чисто од коровских биљака.

4. Припрема површине земљишта за сетву. При гајењу трава за семе припреми земљишта за сетву треба поклонити нарочиту пажњу. Семе трава је ситно, те стога ради успешнијег клијања и ницања семена треба површински слој земљишта што боље иситнити. На грудвавом и рђаво обрађеном земљишту клијање и ницање семена врло је слабо, припрему земљишта за сетву треба извршити непосредно пред сетву — на неколико дана — и то оруђима за површинско обрађивање земљишта: дрљачама, култиваторима, ваљцима и другим справама. Пред сетву површину земљишта треба добро поравнати.

Из напред изложеног видели смо наштa се све мора обратити пажња при производњи семена од трава, а сада ћемо прећи на питање саме производње.

Гајење трава за производњу семена може се изводити у смешама (комбинована производња) или у виду чистих култура. Боље је при производњи семена ако се траве гаје у виду чистих култура, јер се добија чисто семе. Сетва семена трава за производњу семена може се изводити омашке (руком или омашним сејалицама) и на редове и то у размаку од 30—50 см. ред од реда. Сетва на редове боља је од сетве омашке јер дозвољава уштеду у семену као и бољу негу за време вегетације: прашење и окопавање а тиме и сузбијање коровских биљака. Поред овога усеви посејани на редове дају по каквоћи боље семе, веће жетвене приносе и омогућавају лакше и боље сређивање усева.

Сетва семена од трава може се изводити ујесен и упролеће. У областима са оштрим, дуготрајним и беснежним зимама, сетву треба изводити упролеће, и обратно. У нашим

приликама боље је ако се сетва изводи упролеће. Било да се траве сеју ујесен или упролеће, сетву треба извршити што раније, како ујесен тако и упролеће. Рана сетва ујесен потребна је да би се траве до почетка мразева што боље развиле и оспособиле за презимљавање, а рана сетва упролеће, да би траве искористиле зимску влагу за своје развиће. У крајевима где владају оштре зиме као и где се јављају позни мразеви препоручљиво је да се гаје траве за производњу семена са заштитним усевима. Заштитни усеви су они усеви у које се усејавају траве, а задатак им је да заштите младе клице трава од непогода. Но гајење трава са заштитним усевима препоручује се и из економских разлога, наиме да се са дотичне површиве, пошто траве у првој години обично дају слабу жетву, добије жетва од заштитних усева. За заштитне усеве узимају се обично житарице. За наше прилике у овом циљу може се препоручити овас и јечам. Заштитне усеве треба увек пре посејати од семена трава, и кад ови ничу онда се сеје семе трава.

Семе трава не сме се сејати дубоко — највише до једног сантиметра. Уколико је семе ситније утолико се плиће мора сејати. При сетви сасвим ситног и лаког семена препоручује се ваљање површине глатким ваљком да би се семе утиснуло у земљу.

Што се тиче количина семена за сетву једног хектара, оне су различите и зависе од врсте трава и начина сејања. Овде ћемо изнети количине семена потребне за хектар за најважније врсте трава при сетви на редове у размаку од 30—50 см.

Црвена детелина 10—12 кг, Луцерка 12—15 кг, Бела детелина 8—10 кг, Ливадски вијук 10—13 кг, Француски рајграс 8—9 кг, Безосни власен 9—13, Јежевица 7—9 кг, Тимотијева трава 6—7 кг, Петлова креслица 5—7 кг, Лисичији реп 6—7 кг, Праве и осталих ливадарки 4—5 кг, Бела росуља 3—4 кг, Енглески рајграс 15—20 кг, Италијански рајграс 20—25 кг.

Нега усева трава за производњу семена састоји се у прашењу и сузбијању коровских биљака. Прашење треба изводити сточном снагом помоћу прашача јер јевтиније стаје. Прашење треба изводити сваке године све док усев живи 1—2 пута у току лета. Једновремено са прашењем изводи се и сузбијање коровских биљака.

Развиће трава у првој години обично је слабо, те оне и не доносе семе у првој години. Али при гајењу трава за семе не треба тежити да оне још у првој години донесу приносе. Напротив треба настојати да се оне што боље развију и укорене. Стога траве у првим годинама живота треба косити и употребљавати за исхрану стоке било као зелену пиљу или у облику сена. Код кратковечних трава (траве које

живе 3—4 год.) семе треба прикупљати тек у другој и трећој па и четвртој години, док код дуговечних трава (траве које живе више од 4 године) прикупљање семена почиње тек од четврте године.

Семе трава обично не сазрева у исто време. Нарочито је ово случај код граминеја. Стога је најпогодније време за жетву доста тешко одредити. У сваком случају жетву треба предузети онда када је највећи део семена сазрео. Потпуно сазревање семена не треба чекати пошто семе лако испада, што смањује принос. Да ли је семе зрело за жетву распознаје се по томе, што је оно у доба зрелости очврсло.

Жетва трава за семе врши се обично српом. Пожњевену траву треба најпре мало просушити а затим повезати у снопиће и оставити под какав трем да се и даље суши. Пошто се трава сасвим осушила онда се приступа вршидби.

Вршидба трава може се изводити на вршалицама или млаћењем. Код граминеја вршидба се обично изводи млаћењем, док код легуминоза вршалицама. После вршидбе семе трава треба на ветрењачи уз лаган ветар прочистити а затим још досушити и чувати на сувом и промајном месту до употребе или продаје.

Приноси семена код појединих трава врло су различити и зависе од многобројних чинилаца: старости трава, године, неге, времена жетве, сређивања итд. Овде ћемо изнети приносе семена по хектару за неколико најважнијих врста трава.

Црвена детелина 400—600 кг, Луцерка 600—1000 кг, Бела детелина 250—300 кг, Шведска детелина 250—300 кг, Ливадски вијук 400—500 кг, Лисичији реп 250—300 кг, Тимотијева трава 400—500 кг, Јежевица 400—500 кг, Безосни власен 300—400 кг, Француски рајграс 400—500 кг, Права ливадарка 150—200 кг, Бела росуља 200—250 кг, Петлова креслица 400—450 кг.

Када се има у виду да су цене семена трава високе, наиме крећу се од 10—20 динара по кгр., онда је јасно да је производња семена од трава врло уносан посао утолико пре што се од једном посејаних трава може добијати семе 3—4 године. Овоме треба додати још и то да се при производњи семена од трава од откоса који нису употребљени за производњу семена добија сточна храна, што још више повећава рентабилност овога посла.

Ing. Властимир Ђ. Ђорђевић

Јесте ли послали претплату за „ТЕЖАК“

Дезинфекција свиларница

Приближава се сезона гајења свилобуба. Да нам уложени труд и новац не би били узалуд и да не би у току гајења претрпели разочарење, потребно је да унапред односно пре гајења свилобуба предвидимо све оно што би нам било од користи и омогућило сигуран успех. Најважнији посао јесте вршење дезинфекције свиларница — просторија у којима ће се гајити свилобуба, и то на начин и средствима, као што следује:

Вршење дезинфекције

Најчешће и најопасније болести свилобуба — *пебрина, сапшивица, кречавица и жушица* — проузроковане су од стране бескрајно малих паразита, који се, више мање помешани са прашином, налазе по земљи (поду), зидовима, таваници, ногарима, лесама (креветима) и другом свиларском прибору. Одгајивач свилобуба, који се претходно снабдео са здравим семеном — јајима свилобуба, добро очуваним и способним да се из њих изведу отпорне гусенице — чини велику грешку ако ове гаје у свиларници и другим просторијама, које могу да садрже заразне клице напред поменутих болести, јер их тиме излаже, још од почетка самог гајења, да буду жртве ових болести. С тога одгајивач треба *одмах по завршеном гајењу или најмање 10—12 дана пре почетка наредног гајења свилобуба*, да брижљиво уреди своју свиларницу и уништи све микроскопске паразите (заразне клице). *Општа дезинфекција се налаже увек:* у већини случајева неуспех гајења свилобуба треба приписати неврше њу прописне дезинфекције, која садржи по реду следеће радње:

1) треба растворити 5 кгр. *плавог камена* у 100 литара воде, и са овим изрибати четком сав свиларски прибор: ногаре, лесе (кревете) и др. Овим раствором овлажити зидове и таваницу. Где нема таванице треба прскати под кровом. Исто тако треба добро опрати и дрвени под са истом течношћу;

2) суграђан или након два дана пошто је плави камен имао дејства на заразне клице, треба окречити зидове и таваницу са кречним млеком, које се справља свеже и на следећи начин: у дрвени суд — карлицу, корито — треба угасити 2 килограма жива (негашена) креча додајући воду мало по мало док се грудве креча потпуно не распадну.

Добијену кашу треба растворити у 100 литара хладне воде мешајући стално извесно време. Потом се остави ¼ сата да се теже честице креча сталоже на дно суда, а течност, у ствари право кречно млеко, треба пресути у други суд. Са овако добијеном количином кречног млека треба

окречити свиларницу или просторије намењене за гајење 1—2 унције семена — јаја свилобуба;

3) затим, треба палити сумпор *у херметички затвореној свиларници*, јер сумпорни гас уништава заразне клице болести кречавице, које би се евентуално тамо налазиле. Дејство сумпорног гаса ће бити нарочито ефикасно, *ако се зидови и свиларски прибор предходно овлаже.* Према томе ако су ови пре дезинфекције били суви онда их треба овлажити водом пре него што се приступи сагоревању сумпора и то помоћу обичне прскалице.

За запремину простора од 100 m³., колико је потребно за гајење једне унције семена од 25 грама, треба најмање 3 кгр. сумпора, којој количини додати 300 грама шалитре или мало алкохола (шпиритуса) ради бржег сагоревања. Ову смешу ставити у 4 или 5 земљаних судова, намештених по поду на разним местима свиларнице и оставити тако да сумпорни гас делује најмање 24 часа. Потом треба отворити врата и прозоре те паљењем оџака (огњишта) обновити ваздух. (Обилно димљење произведено димом од дрвета уништава клице заразне болести кречавице).

Ако се у свему проведе дезинфекција свиларнице, као што је напред наведено, одгајивач ће бити у могућности да у њој гаји свилобубе под најбољим околностима. Али ако је зараза владала за време последњег гајења, онда треба провести строжију дезинфекцију повећавајући количину плавог камена на 10%, а зидове и под прскати (наквасити) са раствором *хлорног креча,* који се справља као што следује:

Килограм хлорнога креча раствори се у 10 литара воде а затим се остави да мирује извесно време. (Веће нечистоће се таложе на дно земљаног суда у коме се врши раствор). Затим треба пресипати течност и разблажити је додавањем воде тако да се добије 25 литара, која ће количина бити довољна да се окречи површина од 100 м². Да би дејство хлорног креча било што ефикасније, треба пре употребе наквасити зидове и патос (под) прскајући их водом помоћу обичне прскалице.

Доказано је, да и *лизоформ* (смеша формола и сапуна), употребљен у сразмери 5 кгр. на 100 лит. воде т.ј. литар лизоформа на 20 литара воде, и када се њиме наквасе зидови, столови, ногари и свиларски прибор — има позитивног дејства и може уништити (убити) клице кречавице, сањивице и жутице. Ово дезинфекционо средство, лако за употребу, има осим тога и друге користи: не шкоди свилопубама ни човеку, не нагриза штофове, ни дрво ни метал и угушује непријатан мирис. На основу свега напред наведеног за препоруку је одгајивачима свилобуба.

Прање сапуњавицом најпре а затим са раствором *фенола* 5% исто тако је добро дезинфекционо средство.

Такође и *корозивни сублимат* у раствору 1‰ али с обзиром да је он и у најмањој количини отрован, то није за препоруку нарочито кад дође у руке послузи и људима са села.

Наредбе, којима се налаже обавезно уништавање спаљивања простирке из запата и свиларница где је зараза владала, нарочито кречавица и сањивица, — треба апсолутно извршивати. Поступили се у свему према напред наведеном, онда ће се у великој мери спречити даље ширење ових заразних болести.

Ing. **Влад. Валента**

Питања и одговори

Питање: 1) Је ли препоручљиво гајити чучаве воћке и које сорте у ком положају; које су им добре и рђаве стране.

2) Неки воћари код нас парају стабло код јабука да би регулисали односно повећали родност; да ли је то добро.

Миленко Вујадиновић из Коњевића

Одговор: 1) Гајење чучавих воћака, тј. воћака са ниским стаблом је у сваком случају боље него гајење воћака високог стабла. У напредном воћарству све се више примењује гајење воћака са ниским стаблом и то из ових разлога: саднице се брже одгаје за сађење на стално место; пре воћке природе и пре стигну у пун род; круна је близу земљи те су плодови мање изложени ветру и отпадању; плодови боље зру, крупнији су и бољег укуса; бербу је лако изводити; разне штеточине се на круни која је ближе земљи лакше сузбијају било да се разни инсекти збирају или да се врши прскање; кратко стабло је мање изложено разним временским непогодама и кварењима а нарочито кварењу коре било од летњих припека или чега другог, на један хектар стане више воћака; има још пуно добрих страна које пољопривредници из године у годину уочавају.

Ето то су добре стране гајења такозваних чучавих воћака. Они воћари који разумеју важност ових користи неће никада гајити воћке високог стабла. Гајење чучавих воћака има неколико мана од којих се истичу ове: земљиште под воћем се може за краће време искоришћавати сејањем разних усева и гајењем других биљака; по воћњаку се не може држати стока.

Све се врсте и сорте воћа могу гајити са ниским стаблом. Само у неким топлим крајевима и у неким јако припарљивим местима извесне сорте јабука лакше отпадају.

2) Често пута се дешава код јабуке да је стабло бујно, круна густа а гране више увис устремљене. Такво дрво слабо

раћа. Многи пољопривредници покушавају да се помогну и да на неки начин изазову јачу родност. Најчешће покушавају да парају стабло да би ослабили бујност и тиме изазвали родност. Ако је неродност код јабука дошла услед превелике бујности онда ово парање стабла може да помаже. Али ако је узрок неродности нешто друго онда је парање стабла не само беспотребно већ и штетно.

М. Н.

Питање: Мој сусед у циљу омеђавања имања засадио је багрем „белегом." Како је багрем штетан у плодном земљишту, јер пушта многе изданке, те омета правилно растење засејаним културама, то сам молио суседа, да посадимо које благородно дрво, које би нам веће користи донело, али сусед није на то пристао.

Молим Српско пољопривредно друштво за објашњење, на који бих начин могао суседа приморати, да штетан багрем уништи, јер је земља одлично плодна и подесна за боље културе.

Александар Симовић из Добрача, п. Страгари.

Одговор: Постављено питање од стране молиоца, по мишљењу потписаног, јесте једно од спорних питања, а то ће рећи, да се исто може од стране надлежне власти односно судије решити на више начина. Један ће га судија решити на један начин, док ће га други судија решити на сасвим други и супротан начин. Један ће применити један закон, док ће други применити други закон. Ово долази услед несавршености самих закона и непотпуности истих а највише још и услед нових развијенијих правних односа у друштву. У главном, стојимо, да је судија дужан, да сваки спорни случај расправи за који му се грађани обрате.

Но пре самог одговора на постављено питање, потребно је објаснити, шта молилац подразумева под речју: „белег", јер ова реч не може се употребити у оном значењу, како ју је молилац употребио, јер и закон, а и народ у другим крајевима употребљава сасвим друге речи, да означи оно, што је молилац желео, да означи. Тако, закон то означава са речју „међа"; док се у неким крајевима то зове и „удут" или „граница", а у крајевима преко Саве „међу" између њива два суседа називају „разор". Сви ови називи: међа, удут, граница и разор, како у коме крају, називају оно уско парче земље, које се налази између земље два суседа и које служи, да им означи, докле је својина једног а докле другог а које у неким случајевима нико не искоришћује, а у извесним случајевима обрасло шибљем и дрвећем, које суседи као заједничко и опште добро договорно уживају.

Даље, да би се на постављено питање могло одговорити, претходно се намеће питање о томе: Да ли молилац има доказе, чије је оно уско земљиште, што се зове: „белег", а што закон назива: „међа", па ако би било да је суседово, онда по § 211. Грађанског законика све ствари, сва добра било покретна било непокретна (земља) и сва права, која једном грађанину припадају јесу његова својина и он је потпун господар од истих тако, да ова по својој вољи ужива и располаже и да свакога из истих има права по закону искључити. Према наведеном у овом случају молилац не би имао права нити би суседа могао судским путем да натера да он багрем поништи, јер је међа његова својина и ову он може да ужива по својој вољи.

Али молилац се може у сваком случају доцније а не сада користити прописом § 282 Грађанског законика, у томе смислу, што ако се жиле од багрема у његову земљу пусте или гране од багрема на његову земљу наднесу, то да жиле исече, а гране да скреше.

Тако исто има права доцније, када штета од багрема буде наступила, а она ће у ствари наступити, да тражи судским путем накнаду штете од суседа. Сада, док још штета не постоји не може је по закону тражити, али ће је моћи судом тражити у року за три године рачунајући овај рок од дана када је за штету сазнао. Ова штета молиоцу има да наступи услед тога, што ће из жила багремових и семена истог изнићи и на земљи молиочевој ново багрење, те молилац неће моћи да своју земљу ужива и искоришћује, како ју је до тада уживао и корист имао. Да ће ова штета наступити, суседу а и сваком земљораднику је познато па ће за ову штету по §§ 800 и 822 Грађанског законика сусед бити дужан и да је молиоцу накнади, јер је он свестан, да ова штета има да наступи.

Напред је речено, да ће један судија (чиновник) применити један закон, док ће други применити други а казато је и зашто, с тога се напомиње, да ће се у даљем одговору видети и објаснити.

На првом месту молилац је требао, да у року за 30 дана од када је сазнао за ово засађивање да поведе спор код надлежног среског суда тужбом, која се зове: тужба због сметања поседа (државине), како то прописују §§ 44 тач. 4 Закона о судском поступку у грађанским парницама у вези § 321 и 178 истог закона за Краљевину Југославију, који је ступио на снагу и примењује се од 1 јануара 1934 године; што ако није учинио у овом року, то му је право на подношење тужбе на основу § 548 поменутог закона застарило.

Ради молиоца и осталих чланова подружина, да би се знали убудуће управљати, потребно је напоменути, да се

тужбе за сметање поседа (државине) сматрају по закону хитне, да је за њих надлежан срески суд и то онај на чијој се територији налази дотично земљиште и да тужбе треба суду предати у року за 30 дана од када се сазна, да је сусед засадио багрем.

На другом месту истиче се питање, да ли је се молилац могао и требао да обрати тужбом надлежој полицијској власти односно општинској, да оне ову ствар расправе као иступну кривицу по III части кривичног законика за Краљевину Србију, који део кривичног законика и сада важи на територији Јужне Србије и у стварим границама територије Краљевине Србије. Ово с тога, јер је у § 326 поменутог кривичног законика у III части о кажњењу иступа прописано: „у случајевима, који нису овим законом а ни другим специјалним законима предвиђени и за које није казна прописана, моћиће месна полицијска власт, односно по њеном овлашћењу и општинска власт издавати наредбе и у истој одређивати новчану казну од 10—150 динара или казну затвора од 1—20 дана за лица која би противно овим наредбама радила и да се ове наредбе имају тицати сигурности лица или имања. Овај законски пропис говори дакле о овим случајевима, који нису у кривичном закону у делу о кажњењу иступа а ни у другим специјалним законима предвиђени а потписати је мишљења, да је молиочев случај један од таквих, па је полицијска власт такав случај могла да предвиди; а ако није она би то требала да учини у општем интересу грађана ради њихове личне и имовне сигурности, како се баш у наведеном § 326 кривич. законика изрично и наглашава. Опште позната је ствар, да се због међа (белега) између суседа и дашавају врло често не само лакша кривична дела: лаке повреде тела, већ и тешка кривична дела убиства, па је државна власт позвана да овакве случајеве у наредбама предвиди, кад их у закону нема, како би грађани код ње могли наћи заштите свог права а да се не дешавају кривична дела.

Како молиочев случај по налажењу потписаног није ниједним законом јасно регулисан, то би га требало накнадно законом регулисати. Ово би се могло учинити приликом доношења новог закона о иступима за целу државу.

Б. Кр. Ъ.

Предавања пољопривредне подружине у Ваљеву

На годишњој скупштини Пољопривредне подружине у Ваљеву, која је одржана у јануару, поднешен је програм рада Подружине у коме је предвиђено, поред осталих тачака и на просветно-пропагандистичком пољу рада и приређивање поучних предавања за пољопривреднике. Ова тачка рада

Подружине примљена је са највећим задовољством од стране чланова. Они су том приликом захтевали од Управе да се предавања држе сезонски. На неколико дана пред почетак



Сл. 18. — Слушаоци на предавању Пол. подружине у Ваљеву.

вадова, који имају да се обаве, о њима на предавањима говорити. То им је обећано и, ево, одмах је почето са спороређењем. Подружина је организовала низ предавања, која



Сл. 19. — Група слушалаца на предавању Пол. подружине у Ваљеву.

ће се одржати сваке друге недеље у сали Среског начелства у Ваљеву. Предавања су отворена 20-II т. г. Било је присутно око 100 чланова. Пошто Подружина има око 200 чланова, предавања би требала бити посећенија.

На овим првим подружинским предавањима говорили су професори средње пољопривредне школе: г. Властимир Ђорђевић о пролетњој нези озимих усева, о гајењу пролетњих пићних биљака и уопште о производњи сточне хране, г. Јордан Димитријевић о сузбијању болести и штеточина на воћу, г. Првослав Стојановић о начинима уновчавања пољопривредних производа. Предавања се изводе на један оригиналан начин: у виду разговора и савета. Пошто предавач све каже оно што сматра да је потребно рећи о предмету о коме говори, слушаоци му постављају питања на која он одговара дајући детаљнија обавештења. На такав начин цео низ предвиђених предавања биће обављен. О свему што има да се уради на газдинству у току следећих 15 или 20 дана разговараће пољопривредници и пољопривредни стручњаци.

Предавачи ће бити професори и економ средње пољоприведе школе, срески пољопривредни и ветеринарски референти.

Нарочита пажња биће обраћена на то да пољопривредници буду у право време обавештени о појави неке штеточине на воћу и упућивани на правилне начине њиховог сузбијања, како би се избегле или бар умањиле огромне штете које причињавају штеточине на воћу сваке године у овом важном нашем воћарском центру.

Ст. Јешић.

Рационално грађење пољопривредних зграда

Многе пољопривреде зграде подижу се нерационално обзиром на хигијенске прописе, на економију простора и материјала и на уштеду у радној снази. Како је грађевинска делатност знатна, то се утроше огромне своте новаца на често погрешно грађење пољопривредних зграда. Са истим утрошеним материјалом и на истом простору може се целисходније и боље градити, дакле постићи бољи циљ са истом сумом новаца, ако не можда и са мањом.

Да би се пољопривредницима из Дунавске бановине помогло у грађењу Пољопривредно одељење Краљ. банске управе на основу свог решења III бр. 4133/38 вољно је давати бесплатно савете у погледу грађења пољопривредних зграда, ако власник означи тачно врсту и број грла, која жели у њима да држи. Ако власник не зна да направи скицу зграде или зграда, које намерава да гради, то ће му исту направити у простом облику надлежан пољопривредни референт, кога власник треба да посети и да се са њиме споразуме. Такву

скицу хитно доставити Банској управи Нови Сад на увид, да се евентуално изврше напомене и исправке, па ће се вратити среском начелнику да се уступи власнику ради грађења. И у случају да скицу прави градитељ или грађевински инжињер, ипак је умесно да се скица пошаље на увид Банској управи, јер и у тим случајевима има знатних грешака.

Ово се исто односи и на ђубришта, осочне јаме и силојаме, па и све врсте преправки зграда у циљу веће рационалности.

Желети је да се ни једно грађење не предузима било у општини, било код појединаца, а да не буде овим путем преконтролисано.

Скице треба достављати Банској управи на 2—3 месеца пре грађења.

А. Б.

---

† Живорад Пантић

Земљорадник и потпредседник Пољопривредне подружине у Ваљеву

Преминуо је у 54 години живота Живорад Пантић, угледан и напредан земљорадник из Попучака. Цео његов живот био је испуњен марљивим и поштеним радом. Основну школу свршио је у Ваљеву. Као врло храбар војник учествовао је кроз цело време у Светском рату у Другом коњичком пуку. За храброст је одликован сребрном медаљом.

Као напредан и озбиљан пољопривредник стекао је поверење код меродавних па је на основу тога добијао приплодну стоку у приватну негу и на тај начин доприносио напретку сточарства у целој својој ужој околини.

На пољопривредним изложбама редовно се појављивао са производима који су ретко кад остајали ненаграђени. Био је врло агилан сарадник Пољопривредне подружине у Ваљеву међу чијим је члановима уживао леп углед.

Ст. Ј.

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

6 Седница (7-II) (наставак). Да по молби новоосноване Подружине у Степојевцу одржи предавање 17 т. мес. г. Др. Павле Вукасовић о штеточинама на биљу.

Да се не може по молби Подружине у Руњанима уступити бесплатно семе луцерке и црвене детелине.

Прочитан је извештај одбора за продају старих зграда па је одлучено: Да се накнадна понуда Јована Стефанова не може узети у обзир као доцкан предата, те се све зграде имају уступити као најповољнијем понуђачу Пољопривредно-шумарском факултету у Земуну за динара 143.000

Саопштења и предлози: Г. Др. Јосифовић извештава да је присуствовао 18 пр. мес. годишњој скупштини Подружине у Карловцима, где је и одржао предавање о задацима Српског пољопривредног друштва. Скупштина је нарочито показала велико интересовање за питање плавог камена изјављујући да са квалитетом камена „Зорке" нису задовољни, те би желели да се набави камен страног фабриката, као и да се организује за успешну борбу противу пероноспоре обавештајне службе као у Немачкој, па се овај извештај прима знању стим да се траже цене за плави камен из иностранства, а да се у погледу обавештајне службе код надлежних настане да се она организује.

Г. Милутин Никетић реферише да је присуствовао годишњој скупштини Подружине у Чачку, где је одржао и предавање из воћарства.

Г. Вића Матић реферише да је присуствовао годишњој скупштини Подружине у Горњем Милановцу, којој је присуствовало око 500 чланова.

По предлогу г. претседника, одлучује се: Да се 69 годишњи збор Друштва одржи 27 марта тек. године.

Да се цена огласима у „Тежаку" убудуће буде на целој страни 400, на пола стране, 200, на четвртини стране 100 динара.

Да се отвори поштански фах за Друштво у интересу боље експедитивности.

Секретар саопштава да су се новоизабрани чиновници Мустецић и Манојловић јавили да се примају дужности и да ће ступити на дужност први 3 марта а други од 15 фебруара.

Прочитани су поздрави упућени Друштву са скупштина Подружина у Деспотовцу и Сврљигу, па се одлучује да им се изјави писмена захвалност.

7 Сединица (14-II). Одлучено је: да предавање у Степојевцу одржи г. Вића Матић, а годишњој скупштини у Параћину да присуствује претседник г. Др. Т. Митровић.

Да се прими к знању да су прегледани и оверени рачуни за месец јануар.

Констатује се да је на име отплате дуга у јануару наплаћено од подружина свега динара 98.425,55.

Како су већ неколико подружина поднеле молбе за кредит у претстојећој сезони, то се доноси начелна одлука: да се кредитирају само оне подружине које су своје заостало дуговање из претходних година потпуно измириле; кредити се могу таквим подружинама отварати само у износу до дин. 300— по једном члану, с тим да имају набављати робу коју сад има друштво на лагеру — доцније према средствима може бити да ће се накнадно кредити отварати.

Да се приме у састав друштва новоосноване Подружине у Ратају, срез жупски и Блацу, срез прокупачки пошто су испуниле све услове.

Да се одобрава исплата награда секретар-благајнику Подружина у Ковину у износу дин 94; а у Иванјици дин. 98.— пошто су те подружине ликвидирале своје рачуне и обновиле рад. Ппресседник г. Др. Јосифовић реферише да је присуствовао годишњој скупштини Подружине у Петровцу на Млави. Подружина је солидна са јако развијеним послом на пропаганди. — Он је одржао предавање о потреби подизања задружног подрума.

Г. В. Матић извештава да је присуствовао конференцији удружења сопственика радњи са млеком и млечним производима и здрављака ради организације пропагандног дана млека — констатујући да међу самим приређивачима постоји слабо интересовање, јер то раде искључиво прекупци без произвођача, на што им је он ставио примедбу.

Секретар саопштава да је Пољопривредно-шумарски факултет одговорио да пристаје на све услове у погледу закључене погодбе за откуп старих зграда, и да је положио благајни друштва 10% на име капаре.

Г. Рашковић извештава да је обишао приликом бављења у Врњачкој Бањи подружину и претседника у Трстенику и да му је обећао да ће подружина дуг убрзо исплатити.

8 Седница (21-II). Поводом предлога књижевног одбора са VII седнице, а по саслушању инспектора друштва о досадањем броју подружина и чланова, одлучено је:

Да се штампа II издање пољопривредног календара у 5000 примерака; тај посао да се уступи штампарији „Скерлић" као најповољнијем понуђачу за динара 19.000. С тим да се цео посао обави за 15 радних дана. У противном, штампарија има плаћати казне, које ће имати за сваки дан дин. 250.

Затим је решено: да се одобре кредити подружинама и то:

У Мионици динара 20.000— у Божурњи дин. 18.000.— у Коњусима дин. 22.800.— у Стрмову дин. 5100.— у Руњанима дин 15.000.— у Лозовику дин. 10.400.— у Почековини дин. 16.800.— у Калудри дин. 8.100.— у Калудри дин. 5.400,

пошто су све ове подружине испуниле све услове, обновиле рад, исплатиле своја ранија дуговања, а одобрени кредити износе по динара 300 по члану, у смислу начелне одлуке Управног одбора од 14 т. м. с тим да овај кредит не важи за плави камен, јер ће се набавка овога артикла вршити на начин који ће накнадно бити објашњен.

Да се тражена помоћ Чед. О. Јанковића за подизање пчелињака не може одобрити.

Да се Тимочкој земљ. селекцијској семенарској задрузи не може дати помоћ за набавку трифолин станице, него да се задрузи препоручи да ту набавку уопште не врши, јер тих машина већ има доста у земљи и релативно мало су употребљене.

Да се одобри исплата хонорара секретарима Подружина у Власотинцима, Звездану, Сопоту и Ср ем. Карловцима;

да се одобри издатак од динара 200 на име помоћи Пољопривредној подружини у Пожаревцу за држање предавања а да се умоли Министарство пољопривреде да укаже помоћ пољопривредној школи за подизање зграда;

да се одобрава продаја старих справа Подружине у Крупњу;

да се не може дати помоћ у новцу књижници и читаоници у Бакионици;

да се одобри поступак претседништва, што је у Прокупље упутило г. Б. Нешића а у Ћићевац г. А. Банковића на оснивачке скупштине тих подружина;

да се изда по једна колекција књига соколској чети у Средској код Призрена и Пољопривредној подружини у Неготину на Вардару, а Пољопривредној подружини у Љубовији пет примерка „Земљорадникове читанке";

да се по молби Радисава Мирковића на рад скупштине у Мрчајевцима, тражи препис записника скупштине;

да се приме у састав новооснивање Подружине у Љубови, ср. расински и Драгову, срез левачки, пошто су испуниле све потребне услове.

Да се утврђује продајна цена за плацеве и то за плац Адмирала Гепрата улица дин. 1700, за плац на углу нових улица 1600, а за остале 1500 динара све по м².

Члан управног одбора г. Вића Матић извештава да је одржао предавање у новооснованој Подружини у Степојевцу 15 ов. мес. из ратарства.

Секретар извештава да је присуствовао оснивачкој скупштини среза ражањског у Ћићевцу 20 т. м. на којој је било преко 400 учесника.



ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ!

Претплаћујте се и читајте ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „Т Е Ж А К"

ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ!

Оснивајте пољопривредне подружине.

Стајско гнојиво у напредном газдинству. Основа разумне производње културног биља, у нашим сељачким газдинствима нарочито је стајски гној, и њему стога морамо обраћати нарочиту пажњу. Стајски је гној потпуно ђубриво, а вештачка га само допуњују у извесним елементима. Зато, разуман пољопривредник у нашим приликама неће примењивати вештачко гнојиво пре но што је решио важно питање рационалног спремања, сачување и примењивања стајскога гнојива. У најновијој свесци „Пољопривреднога гласника" (бр. 6 за 15 март) истиче се, у посебном напису, потреба уређења стајскога ђубришта у сваком напредном газдинству и дају се најважнија упутства за то. Набројана су, уједно, вишеструка корисна дејства стајског гноја, којим земљишту додајемо милијарде бактерија, неопходних за спремање хране биљци коју култивишемо. Без ових бактерија нема живота у земљишту. Неразумним поступком са стајским гнојивом, његовим занемаривањем и расипањем, губи се природно, његова вредност, чврсти се делови растурају, течни одливају, а гасовити ветре. Зато је подизање ђубришта у газдинству, и разуман поступак са стајским гнојем, неопходна потреба. „Кроз ђубриште гледам ти на газдиште" исправно веле напредни пољопривредници.



»МИТРИ«
ПРСКАЛИЦЕ

патент са дуплим казаном модел за 1938 г. савршеније су од свих досадањих. Стављамо до знања пољопривредницима да се у нашу земљу не увозе прскалице из страних држава, и да се не варају са имитацијама страних прскалица. „МИТРИ" прскалице продају се уз дугогодишњу гаранцију. Ценовник шаље „МИТРИ" фабрика

Браће Ч. Трипковића, Крушевац

„МОРАВА"

Фабрика виноградских и воћарских справа и ливница Симе Илића, Александровац Пожаревачки. — Продавница у Пожаревцу, Дубровачка 52.

Препоручује сопствене производе виноградских и воћарских справа, а нарочито виноградску прскалицу, модела за 1938 год. која је на разним изложбама одликована са пет златних медаља. У употреби је већ 12 година, за које је време стално усавршавана. * Квалитетом материјала, солидношћу израде, као и њеним лаким и правилним функционисањем надмашује стране прскалице, а нарочито специјалном конструкцијом пужића.
Прскалица „МОРАВА", јефтинија је од страних производа за 30%. Гаранцију дајем за 10 година. Тражите бесплатан ценовник.



„МОРАВА"

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА ПЛ

Бр. 8 Београд, 15 АПРИЛ 1930 год.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Dr. *Драг. Николић:* — Нашта треба обратити пажњу при подизању стаја за стоку.

Ing. *Вукашин Тоскић*: — Заврелица, преврнутост или надутост код вина.

Ing. *Драгомир Стојановић:* — Две опасне болести шљива: „пламењача" („жута пегавица") и рђа.

Коста Поповић: — Како луцерку осушити за зимску исхрану стоке.

Dr. *П. Вукасовић*: — Репичина буба.

А. В. Петровић: — О калемарском алату.

Драги Н. Алексић: — О гајењу бостана.

Наталија Ђуровић: —За наше домаћице.

Прота *Бран. Д. Милић:* — Један заслужни пољопривредник.

Питања и одговори.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 80.580. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

Нашта треба обратити пажњу при подизању стаја за стоку?

Сточне стаје служе за заштиту стоке од разних непогода и јаких временских промена. Оне су неопходно потребне сваком одгајивачу ма које врсте стоке, за смештај ове за време невремена, нарочито за време зиме, која је каткада доста дуга и хладна. Ово је нарочито чест случај у нашим планинским крајевима. За време дугих и хладних зима стока треба највећи део времена да проведе у стајама, како би била заштићена од јаких мразева који могу нарочито за младу стоку да буду врло опасни а често и убитачни. Ради тога је потребно побринути се за сточну стају која ће по могућности испуњавати све потребне услове за правилан развој стоке. Познато је да и народна пословица каже: „прво шталицу па онда кравицу". Међутим ми се, као и у многим другим стварима тако и овде обично не држимо ове мудре пословице, већ радимо обратно. Или пак уколико се и држимо ове пословице, не водимо довољно рачуна да сточне стаје изградимо тако да се стока у њима може правилно развијати, давати што веће користи и да очува добро здравље. У овоме погледу чине наши пољопривредници врло крупне грешке. Добра стаја за стоку треба да буде: пре свега довољно пространа и умерено топла, ни сувише хладна ни сувише топла. Она не сме бити влажна нити пак загушљива. Она треба да је довољно светла и чиста, јер у њој треба да живе жива бића, која треба да се развијају и да производе разноврсне сточне продукте.

Ради тога при подизању сточних стаја треба обратити пажњу на следеће:

1) Стаје за стоку треба подизати само на сувом и лако оцедном месту које није изложено јаким ветровима. При овоме треба водити рачуна да на месту где се жели градити стаја као ни у непосредној околини овог, нема подземне воде у близини површинских слојева. Влага је убитачна за све врсте стоке а нарочито за млада грла. Ради тога стаје не треба по-

дизати на местима куда се слива вода већ на лако оцедним и сунчаним местима.

2) Врата и прозори стаје не треба да буду на страни која је изложена јаким ветровима. У крајевима где није лето сувише топло, врата и прозори треба да буду на сунчаној страни како би што више сунчаних зракова могло допрети у стају.

3) Стаја за стоку треба да буде умерено топла, т.ј. у зиму да је топла а у лето хладна. Претерано топла као и хладна стаја није добра за стоку. У оваквим стајама се стока нарочито млада преко зиме лако прехлади док се за време лета гуши од запаре и врућине.

4) Сточна стаја треба да буде довољно пространа. Наши пољопривредници најчешће ради штедње праве сувише мале стаје тако да стока у њима нема довољно места за лежање. Због тога је потребно увек према броју приплодне стоке, коју држимо или намеравамо држати, израчунати и површину сточне стаје. При томе треба имати у виду да је за свако крупно грло (коња, говече) потребно 4—5 квадратних метара површине урачунавши ту и површину ходника и јасала. За свиње и овце треба рачунати 1,5—2 метра квадратна за свако грло. За крмаче са прасићима потребно је 3—4 квадратна метра. За радна грла и грла у тову може се рачунати нешто мања површина од наведене за приплодна грла.

5) Сточна стаја треба да буде довољно светла. Наши пољопривредници врло често ако не и готово редовно из незнања праве стаје са сувише малим прозорима, или уопште без прозора. Уколико и оставе неке мале прозорчиће, који пре личе на мале рупе него на прозоре, они их затворе сламом тако да стаја остаје потпуно мрачна. Ово је најчешћи случај и највећи недостатак највећег броја сточних стаја по нашим селима. У мрачним стајама, пошто у њих сунчани зраци не допиру, развијају се разни паразити и заразне клице (ситна, голим оком невидљива бића) које изазивају разна обољења код стоке. У њима ваздух није никад чист и здрав и због тога су мрачне стаје опасне нарочито за младу стоку. Нездрав и нечист

ваздух је опасан за здравље младе стоке, која је као и код човека најглавнији услов за правилан развој и што дуже искоришћавање. Код младе стоке, која се дуже времена држи у оваквим стајама слаби вид, који може бити и потпуно изгубљен. *Због тога је неопходно потребно да стаје за стоку буду довољно осветљене а то ће се постићи ако се остави довољно прозора, који ће бити затворени стаклом а не сламом и кровином.* Рачуна се да је довољно ако површина прозора на стаји, која служи за држање приплодне стоке износи око 15% од њене површине. Ако је стаја на пример дугачка 8 а широка 4 метара, онда површина прозора треба да износи 5 м², т.ј. да има 5 прозора, који ће бити дугачки 1 м. и широки 1 м. Прозори треба да буду тако постављени да сунчани зраци кроз њих не падају директно на главу стоци, која се налази у стаји већ са стране или позади. Ово ради тога, што јаки сунчани зраци када директно падају делују штетно на чуло вида. Прозори треба да буду постављени што више и да се отварају одозго на доле, како би хладан ваздух, који када улази унутра, прво дошао у горњи слој где ће се претходно мало загрејати, а онда се спустити у ниже слојеве, одакле ће га стока моћи удисати.

6) Сточна стаја треба да буде направљена тако да се може лако вентилирати. Стока издише топао и покварен ваздух, који треба да се што пре отстрани из стаје а да се доведе свежи ваздух који ће стока удисати. За одвођење овог поквареног ваздуха, који се пошто је топао као лакши диже горе треба направити мањи четвртасти отвор на плафону који треба помоћу четири даске спровести у виду димњака кроз таван до изнад крова стаје. Кроз овај отвор-вентилатор струји покварен ваздух напоље а свеж ваздух треба доводити кроз мале четвртасте отворе на зиду, које треба оставити при дну зида, тј. изнад пода. Када је у стаји хладно и довољно чист ваздух онда се вентилатори могу затворити малим дрвеним поклопцима.

7) Зидови сточних стаја могу се правити од разног материјала као што је: цигла, дрво, бондрук, ћерпич и набој, према томе шта је у ком крају јевтиније.

За наше прилике цигла и дрво су најбољи материјал за зидове сточних стаја. Цемент није подесан за ову сврху јер је сувише хладан те ради тога зидове стаја не треба градити од цемента. Цемент је најбољи за темеље стаја. У местима где има камена доста и јевтиног, може се и он употребити за зидање сточних стаја ма да су за ову сврху бољи цигла и дрво. Камен је добар за темеље. Висина стаје од пода до таванице треба да износи око 3 м.

8) Под стаја треба правити од непропустљивог материјала, који није хладан. Бетон се може употребити за под али само тамо где стока не лежи пошто је врло хладан и ради тога штетан нарочито за младу и бремениту стоку. За коње који ударају копитама о под добра је и набијена иловача. Исто тако и за овце. За говеда најбоља су специално рађене и добро печене цигле зване „клинкур". Међутим под се може правити и од бетона, али онда преко њега на месту где говеда леже ставити дрвену подлогу. За свиње може се употребити цигла-клинкур или обична добро печена цигла постављена на кант и фугована цементним малтером. Под стаје треба да има пад ка каналу за одвођење мокраће коју треба одводити у посебну јаму за осоку направљену у близини стаје.

9) Јасле — валови треба да буду тако направљене да се могу лако чистити, односно прати. За ову сврху најбољи је цемент. Јасле за говеда и коње могу се правити и од дрвета. При том треба пазити да јасле за говеда буду највише око 0,5 м. од пода. Корита за свиње могу се правити од бетона, печене иловаче или гвожђа. Главно је да се могу лако и брзо чистити.

10) За поједине врсте стоке треба по могућности правити одвојене стаје. Уколико то није могуће, онда између појединих врста стоке треба направити преградне зидове. Радни коњи и волови могу се држати заједно. Краве које се музу на сваки начин треба држати одвојено од остале стоке. За свиње треба подићи посебну стају. Исто тако и за овце и живину.

Ово би биле укратко изнете најглавније напомене на које треба обратита пажњу при изради сточних

стаја. Напомињемо, да при изградњи стаја треба водити рачуна да оне не буду сувише скупе. Држање стоке и све што се у тај посао улаже служи зато да пољопривреднику да што више чисте добити. Ближа упутства за изградњу већих стаја за поједине врсте стоке треба тражити код надлежног среског пољопривредног референта или пак преко Српског пољопривредног друштва.

Dr. Драг. Николић

Заврелица, превртнутост или надутост код вина

Господин Лазар Живадиновић, члан Пољопривредне подружине из Алексинца пита: како може да се заустави почетак заврелице и цикнулости код вина и како треба да се очисти опере буре у коме је било превртнуто вино.

У вину се налази већи број веома ситних, оком невидљивих биљних организама, који се називају гљивице и бактерије или једним именом микроорганизми. Неки од тих микроорганизама су за вино корисни и потребни као што је вински квасац а неки су штетни, као што су проузроковачи разних болести. Вински квасац, као што је познато, врши превирање шире и преводи је у вино, што се дешава у јесен после бербе. Поред квасца у то време се развијају и штетни микроорганизми али у мањој мери, чекајући да квасац заврши или прекине врење, или да настану за њих повољни услови, па да отпочну са живљим радом. Међутим како пред крај јесени и зими обично настане хладно време, то се и вино у нашим, врло често рђавим подрумима, брзо охлади, а ниска температура заустављa рад готово свих микроорганизама у вину. Микроорганизми и даље живе у вину и чекају погодно време, тј. пролеће, када се топлота и у нашим подрумима повиси. Тада вино обично почне да се мути, што је најбољи знак да се у њему врше неке промене, које потичу од живота и рада горе поменутих гљивица и бактерија. Обично су те промене везане са појавом неке болести а једна од тих болести је и заврелица, превртнутост или надутост вина.

Познато је, да многа наша вина не довршe врење у јесен услед разних сметњи. Таква вина у пролеће обично наставе превирање, тј. муте се развијају мехуриће угљендиоксида, по укусу резне и показују све знаке алкохолног врења. Та је појава разумљива код слатких, непроврелих вина, чији шећер прелази том приликом у алкохол и угљендиоксид. Међутим слична појава може да се јави и код вина, која немају шећера. Ту се више не ради о алкохолном врењу, већ о једном болесном врењу при којем једна група бактерија разлажу - уништавају винску киселину, стреш и глицерин у вину. При том се из винске киселине ствара сирћетна киселина и угљендиоксид а из глицерина сирћетна и млечна киселина и неке друге материје. При овоме се глицерин губи делимично а винска киселина може да буде сасвим уништена. Болест је утолико опаснија, што се јавља и код слатких непроврелих вина, у ком се случају из шећера ствара сирћетна киселина и угљендиоксид. Подрумар мисли да му вино накнадно превире, док је исто подлегло болести, која се вероватно због сличности са врењем назива заврелица.

Болест је обично праћена и променом боје код вина. Црвена боја црних вина а нарочито код ружица, прелази у мрку - чоколадну. Бела вина се замуте и добију црвенкасто мрки или плавичасто црнкаст или млечан изглед, слично мрком, црном или белом прелому. Због ових појава болест је добила и друго име тј. превртнутост или превртнуто вино. Ово је донекле и оправдано, јер се преломи могу јавити у вину, као последица заврелице, односно уништавања винске киселине.

Услед стварања велике количине угљендиоксида у бурету се јавља већи притисак и вино може на спојним местима дуга, вратанца и др. да излази из истог. Изгледа као да се шири, надува, те је болест добила и треће име надутост или надуто вино.

Болест је нарочито честа и опасна у топлијим крајевима. Од ње нарочито страдају ружице а ређе бела и црна вина. Претпоставља се да су црна вина донекле заштићена од ове болести танином. У нашој

земљи болест је честа у околини Књажевца, Пирота, Ниша, Власотинаца, Врање тј. тамо где је раширена сорта Пловдина која има врло мало киселине, која штити вино од болести. Како се пак од Пловдине справља ружичасто вино, било само у смеши са Прокупцем, који такође има мало киселине, то је и танин у истим винима низак јер се шира одвоји од комине после 2—3 дана. Додајмо томе и то да се врење често у јесен не обави правилно и да се вина чувају лети у топлим подрумима, онда је разумљива честа појава ове болести.

Пошто се код ове болести ствара велика количина сирћетне киселине, иста се често меша са цикнулошћу или сирћетном болешћу код вина. Међутим по укусу и мирису се болест доста добро разликује. Наиме, сирћетна киселина се не осећа тако јасно као код цикнулих болесних вина, већ вино има укус и киселог купуса или расола. Због веће количине угљендиоксида вино резни а чим се исти изгуби вино постане празно и бљутаво.

Заврелица и цикнулост - киселост вина се спречавају на исти начин. На првом месту врење треба да се обави правилно уз одговарајућу температуру. Ако шира и вино садрже мало киселине, треба им додати винске киселине, водећи рачуна о прописима закона о вину. Ако шира садржи много шећера, врење извршити са селекционисаним квасцем. Ширу и кључ пре почетка врења засумпорисати. Вршити благовремено отакање вина после врења као и доцнија претакања, уз умерено сумпорисање. За време лета у подруму треба да је температура што нижа.

Ако је се болест појавила, вино треба одмах преточити у чисто буре уз што мањи додир ваздуха. Код заврелице додати мало винске киселине. Вино засумпорисати са 10 грама калијумметабисулфита на хектолитар. Сумпорисање обнављати по потреби, са по 5 грама калијумметабисулфита по хектолитру. Буре држати увек пуно. По потреби извршити бистрење вина. Има и бољих начина за заустављање болести, као што је пастерисање и филтрирање кроз нарочити филтар, али то долази у обзир за веће подруме.

Ако су болести узеле маха а нарочито ако је сирћетна киселина прешла границу, коју закон о вину и правилник дозвољава и то: за црна вина 1,6 грама, за ружице 1,5 грама а за бела вина 1,4 грама по литру, вино се више не може лечити, нити се сме мешати са здравим вином, ради продаје за пиће, већ се може употребити за печење ракије. Најбоље је пак у оваквим случајевима обратити се којој од Енолошких станица, послати мустру вина и затражити савет.

Као и код других болести, тако се и бурад у којима је лежало преврнуто вино морају добро опрати и очистити. На првом месту се не сме у бурету трпети стреш - вински камен, већ се исти мора састругати. После тога буре би требало ставити под пару. У недостатку запаривача исто се испере са 1% раствором сумпорне киселине (витриола), која се при справљању сипа у воду и не обрнуто. После тога врши се прање са врелим 2% раствором соде, па чистом водом. Затим се буре добро засумпорише, остави коју недељу да стоји и пре употребе опет опере хладном водом.

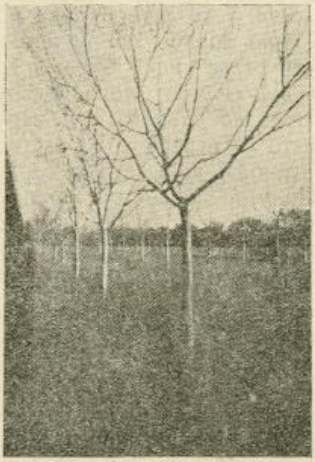
Ing. **Вукашин Тоскић**

Две опасне болести шљива: „пламењача" („жута пегавица") и „рђа"

Мада је доста писано о овим болестима, ипак сматрамо, с обзиром на штету коју наносе, да се читаоци понова упозоре на њих. Ово треба утолико пре, што су се оне раширile у свима нашим шљиварским крајевима, где су се толико укорениле, да готово нема године да се не јаве у већој или мањој мери.

И пламењача и рђа нападају готово искључиво само лист. Како изгледа оболело лишће нећемо овде да описујемо, јер је то нашим пољопривредницима исувише добро познато. Указаћемо само на последице напада ових болести, имајући у виду огромну улогу које лишће има у животу једне биљке.

Оболело лишће, било да је нападнуто од пламењаче било од рђе, није у стању да у потпуности обавља све оне радње од којих зависи исхрана и даљи опстанак шљива. Што је најгоре, оно пре или после, што у извесној мери зависи и од других чинилаца (климе, неге шљива, земљишта и др.), почиње да опада. Обично већ крајем јула или у току августа, шљивици остану скоро без иједног листа. (сл. 20)



Сл. 20. — Шљивак остао без лишћа још око 5 августа услед напада рђе. Дусине. Орашје на Сави.

Последица превременог опадања лишћа огледа се у рђавом квалитету плодова и узнурености шљива. Плодови су ситни, накисели, неукусни, јер у њих не долазе оне разне материје које се стварају помоћу биљног зеленила у лишћу, а које би доцније у плодовима под утицајем читавог низа хемиских процеса, претрпеле разнепромене, дајући им на крају свој одређен састав, укус и мирис. Због тога им је тржишна цена ниска, а употреба ограничена само за пекмез и печење ракије и то оне лошијег квалитета. Осим штетних последица на квалитет плодова, превремено опадање лишћа има велики утицај и на дуговечност шљива. Свака воћка треба још у току јесени да накупи што више резервне хране, која јој је потребна преко зиме све до кретања вегетације. Шљиве са опалим лишћем нису у стању да створе себи ту потребну резерву, те оне пате, јако се изнурују и ако се болест јављала више године, оне (шљиве) се толико изнуре, да се убрзо осуше. Може се десити, када је лепа јесен, као што је то било прошле го-

дине, да шљиве пролистају па чак и процветају. (сл. 21) То је врло штетна појава, јер и онако изнурене утроше и последњу резерву за образовање новог лишћа, па је довољно да само зима буде нешто оштрија па да се све посуше.

Како да сузбијемо пламењачу и рђу? Сузбијање пламењаче и рђе доста је тешко и захтева знатне материјалне издатке. С једне стране висока стабла, која су заступљена код великог броја шљивика, онемогућавају ефикасну примену хемиских средстава; с друге пак стране, велика раширеност ових болести захтева примену борбе на великим површинама. Што су пламењача и рђа узеле тако широке размере, донекле су криви и сами наши пољопривредници, јер нези воћака, која код сузбијања болести игра велику улогу, не поклањају потребну пажњу. Није редак случај да се шљивици подижу ма где и ма на каквом земљишту без обзира да ли је оно погодно за шљиве или не. На тај начин оне још од првог момента почињу да пате. И само сађење многи не изводе најбоље, јер се често пута врши без нарочитог реда и што је најгоре врло густо, тако да се дрвета, чим мало одрасту, просто угуше. Ово густо сађење онемогућава проветравање у шљивицима; тада је влажност ваздуха велика, што повољно утиче на ширење болести. И осталим пословима око неге шљива као: орање, ђубрење, скидање маховине и лишајева и др., не обраћа се онолика пажња колико би то требало. На тај на-



Сл. 21. — Други пут листали шљивици. Дусине, Орашје на Сави

чин један знатан број шљивика остављен је тако рећи самом себи. Ту су обично шљиве изнурене, не доносе уредно род и врло лако подлежу болестима. Они су уједно један непресушни извор за даље ширење болести, и претстављају сталну опасност за све суседне шљивике.

Зато је потребно нези шљива посветити већу пажњу, јер треба увек имати на уму, да само оне шљиве које су добро однеговане, могу лакше да одоле нападу болести. Нарочито је за препоруку јесење орање, јер поред других користи, оно је још важно и стога, што опало лишће, у коме изазивач пламењаче и рђе презимљава, бива затрпано земљом, те на тај начин семенчице болети неће се моћи ветром да разнесу. Али како један знатан део лишћа остане не покривен, то не можемо бити сигурни да се болест ипак неће појавити. Зато је потребно приступити и непосредној заштити шљива — прскањем са бордовском чорбом.

Као најпогодније време за прскање, узима се крај цветања шљива. Онда, кад су крунични листићи опали и кад је шљива у пуном листању, треба их испрскати што пажљивије са 1.5%—2% бордовском чорбом. Сваки сопственик шљивика мора сматрати као правило, да после цветања киша несме да затекне шљивик неопрскан. Само у том случају може бити сигуран да ће заиста шљиве заштитити од болести. После овог првог прскања, може се извршити још једно и то 2—3 недеље доцније. Ако је време кишовито, број прскања се мора повећати.

Овакав начин сузбијања односи се на пламењачу, али исто тако може бити од користи и код сузбијања рђе, нарочито ако прскања буду понављана више пута.

Овом приликом скрећемо нарочиту пажњу код справљања чорбе, да у њој не буде у сувишку ни креча ни плавог камена, јер то може бити опасно за младо лишће и да изазове његово опадање. На тај би се начин, уместо да се шљивицима помогне и одбране од болести, налела само већа штета.

Ing. **Драгомир Стојановић**

Како луцерку осушити за зимску исхрану стоке?

(Одговор на питање г. Обрада А. Јашовића из Сиге)

Детелина и луцерка могу се само на скелама успешно и без губитака средити на сено. Сушењем на сунцу по оном начину рада како се сређује ливадско сено није могуће осушити луцерку. Ево зашто:

Луцерка има дебеле и сочне стабљике, а врло танко лишће. Ако би нам време код сређивања сена баш онако добро послужило као што би ми хтели, ни онда луцерку не би могли средити на сено без великих губитака, јер лишће би било већ пресушено и спржено док су стабљике још влажне. Чекајући да се и стабљике осуше лишће се већим делом истрини и остане на њиви. На тај се начин изгуби најбољи део материје сена. Све ово пролази још горе ако у време сређивања сена настане кишовито време. Честим окретањем откоса, влажењем и сушењем, губици најбољих делова сена још су већи. Стабла се, осим тога, још и убуђаве, пошто по влажном времену луцерка брзо порасте и прорасте откос. Нису ретки случајеви да у оваквим приликама сено и потпуно пропадне.

Где се сено луцерке суши на скелама (бркљама, пирамидама, козолцима) тамо свију ових губитака, тешкоћа и неприлика нема. Свенута луцерка слаже се на скеле на којима може да се суши врло дуго времена. За све трајање сушења сено се не помиче, па зато нема никаквих губитака услед тринења, трулежа ит.д. — Кад настане повољна прилика, пољопривредник осушено сено са скела скида и увози у шупе, на таване, или дене у пластове. Приликом увожења сена може се слагати по тавану добре овсене и јечмене сламе и сена, тако да се добије мешавина одличне пиће, јер ће се у слами задржати свака трина сувих листића луцерке, исто тако и мирис сена који ће слама повући.

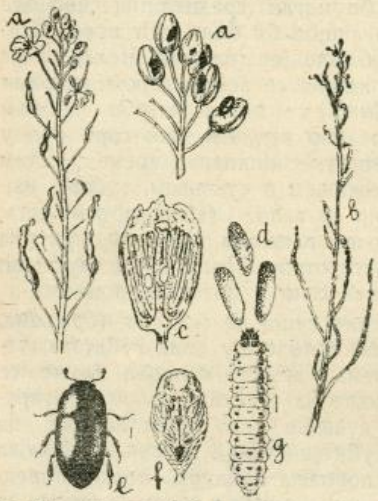
О томе како се праве скеле за сушење сена биће у своје време речи у „Тежаку".

Коста Поповић

Репичина буба

Господин Дико Николић, земљорадник из Вршца-Брезово Поље, пише да је у прошлој години, у целој околини, настрадала у великој мери олајна репица од „бувача". Исти се појавио при почетку цветања и уколико се цвет развијао и он се множио, изгризао круницу и није дао да се плод заметне. Штета је била велика и г. Николић моли Друштво да га извести има ли каквог лаког и јевтиног начина сузбијања штеточине.

Иако олајну репицу заиста напада један бувач, иако се г. Николић на њега жали, изгледа ми да је овде у питању један други штеточина, који је прошле године био необично чест и који, као што горе и каже, напада поглавито цвет. Његово је име репична сјајна буба или репични сјајник или репичини цветождер, и пошто је о њему врло мало писано у Тежаку, а лане је заиста велике штете нанео, не би било рђаво да се читаоци нашег листа са њиме подробније упознају.



Сл. 22. — Репичина буба: *a* нападнути цветни пупољци са бубама; *b* уништена цветна гранчица; јако увеличан пупољак са два јајета; *d* врло јако увеличана јаја; *e, f* и *g* буба, лутка и ларва, све јако увеличано.

Иако понекад зна да буде силно штетна буба је врло мала, дуга свега 2 до 3 мм, а широка 1 до $1^1/_2$ мм. Боје је мрко-зеленкасте али сјајне као метал, одакле јој је и дошло прво име, сем ногу које су црне или црвеножућкасте, према томе којој врсти припадају, јер постоје две репичне бубе.

Бубе презимљују према једнима на неколико сантиметара дубине у земљи, према другима у пукотинама земље или у другим заклонима као у пукотинама кора дрвећа, у сувом лишћу итд. Први лепи и топлији пролећни дани измане их напоље тако да се већ почетком априла, а некад и раније срећу на биљкама. Уосталом ово њихово напуштање зимовника траје више недеља и навала достиже свој врхунац тек маја—јуна.

Изгладнеле бубе скупљају се најпре на најразличнијим биљкама које рано цветају, и пошто су увек многобројне у сваком их цвету има али понајвише на воћкама, врби, малинама итд. Затим, кад уљана репица, слачица, горушица или и друге сличне биљке из исте породице које се гаје за семе као купус, кељ, ротква итд. потерају цвет, бубе прелазе на њих и тада почиње права штета.

У почетку бубе нагризају само пупољке или младе листиће али уколико је време топлије и штета је већа да крајем априла—маја достигне свој врхунац. Мали пупољци тада су сасвим поједени или толико изгрижени да свену и отпаду; веће пупољке бубе нагризу и увуку се у њих те се хране разним унутрашњим деловима, а поглавито прашницама са цветним прахом, и понекад их сасвим испразне те свену и осуше се. Слабије нападнути пупољци расцветају се и у њима и даље налазе се бубе али сада се хране само са цветним прахом те не причињавају веће штете. Нападнути цветови могу и плод да заметну, али љуске тада остају криве, ситне, без велике вредности.

Штета од репичине бубе неједнака је из године у годину и из места у место. И пошто ње сваке године и на свима местима има у великој мери на најразличнијим биљкама, величина штете на разним културама зависила би поглавито од временских и месних прилика. У њима треба тражити објашњење зашто су појединих година читава поља сасвим уништена док је других штета врло мала. Углавном, бубе су нарочито штетне за пупољке и уколико је време тада неповољније за цватњу, уколико се пупољци теже развијају и дуже им времена треба да се отворе, тим је штета већа.

Наш познати стручњак г. Др. Ж. Ковачевић у једном свом чланку приписује велику штету, коју је буба нанела прошле године, поглавито хладном времену услед кога је цватња била дуга и слаба, те су бубе имале времена да униште читаве пупољке, док се иначе хране поглавито цветним прахом и мање штете наносе.

Али понекад хладна, кишовита и ветровита пролећа баш су погодна за репицу јер ветар и киша нагнају бубе да се наново повуку у заклоне, па ако затим дође нагло топло време, репица ће процветати пре но што се њени непријатељи поврате у већем броју. Као што се види, многобројни чиниоци утичу на живот и рад бубе и није ни чудо што су и последице јако различите и промењиве.

Како се можемо борити против штеточине и да ли има јевтиног и сигурног лека.

На овом питању не слажу се сви стручњаци. Поједини виде спас скоро само у нарочитим справама за хватање буба, други у тровању буба.

Справе за хватање примењују се нарочито много у Данској. Најпростија од њих је дугачко а уско затегнуто

платно на раму, премазано лепком или меласом. Две личности држе га усправно и са њиме брзо прелазе изнад цветова и узнемирене бубе падају на платно и лепе се. Такви платнени рамови могу се учврстити и на нарочита лака кола која вуче коњ итд. У књизи „Болести биљака и биљне штеточине" коју је превео и издао г. Ј. Поповић у Сарајеву, налази се опис и слика једне друге згодне справе за хватање буба. Најзад, у последње време, много се примењује и справа која се састоји из две усправне даске причвршћене косо под углом на рам на точковима које може и коњ да вуче. Доњом ивицом даске постављена су два дубока олука у које се сипа петролеум. Даске су ниске и при вожњи ударају цветне петељке и стресавају са њих бубе у олуке са гасом. Милиони буба могу се тако лако ухватити.

Да би се постигао добар успех са свим овим справама, потребно је почети са хватањем чим бубе дођу и понављати га свакодневно а према потреби и више пута на дан. Ако се употребљавају справе са лепком, најбољи се успех постиже у подне при топлом али мирном времену; ако се употребљава горња справа са даскама, хватања треба извршити јутром и вечером. Врло је важно да се машине што брже крећу и чишћење 1 х-ра не треба да траје дуже од 30 минута.

Руски стручњаци малу пажњу обраћају справама за хватање бубе и препоручују следеће мере против ње:

1. рационално гајење репице, тј. што бољу обраду земље, добро ђубрење да би биљка ′била што јача и што ранију сетву, да би цветање што раније почело и тако се предухитрило скупљање буба на пупољцима;

2. систематско уништавање корова на који бубе носе јаја, а у првом реду слачице и горушице;

3. прскање биљака са неким од арсенових зеленила (елафрозин, уранија итд.);

4. запрашивања биљака са арсеновим средствима у прашку. Ова мера сматра се за сада као најуспешнија и најизводљивија. За један хектар сматра се да је потребно око 24 кг прашка. Требало би два-три пута запрашити, и то први пут када се цветни пупољци највећим делом издвоје да их прашак може са свих страна дохватити, а други пут у почетку најбујнијег цветања;

5. препоручују се и запрашивања са новим једним средством, т. зв. флуорсиликатом који се меша са талком у сразмери 1 спрам 6.

Рационалније гајење репице и уништавање корова је иако изводљиво, али ни једна од осталих мера не изгледа ми јевтина, иако је сигурно успешна. Ми имамо код нас арсенова средства за запрашивање (гралит, меритол, молекс итд.) али 1 кг кошта најмање 15 динара те и када би се могло запрашивати колико би то коштало и колико би се исплаћивало? Истина, на овај начин сачувала би се репица и од бувача друге опасне штеточине.

Др. **П. Вукасовић**

О калемарском алату

Од доброг алата зависи, у великој мери, и сам успех у калемљењу, зависи проценат примања, који иначе мора бити велики код доброг и извежбаног калемара, али, опет понављам, само са добрим и оштрим алатом.

Наш народ лепо каже „без алата нема заната". Код калемљења ова изрека важи у пуној мери, јер заиста, ма како био вешт и добар калемар, ма како имао добру руку и добру праксу, без доброг алата неће дати жељене резултате, неће имати успеха у раду.

За калемљење је најпотребнији ваљан *калемарски нож*. Он мора бити тако подешен и имати такву форму, да се пресек помоћу њега лако и брзо, без икаквих тешкоћа, врши. Он не сме да зацепљује ни калемгранчицу ни подлогу, треба да има добар рез-оштрицу. Даље, он мора бити од таквог материјала, да се, при раду, не савија, да не прска и да се не крза. Даље треба да буде лак на оштрењу, да се постепено троши, да се „лиже" како то практичари кажу.

На сваком другом алату се још може и штедети, али на калемарском алату никако. То опет практичари најбоље знају, јер никад не жале добро платити добар нож за калемљење. Постоје и назови калемарски ножеви, који, сем своје форме, свог облика калемарског ножа, ничега другог заједничког са калемарским ножем немају. Такви су ножеви и знатно јевтинији од доброг калемарског ножа, али се могу употребити за све друго, за сечење хлеба и сланине и томе слично, само не за калемљење.

Поред ножа за калемљење, калемарски прибор сачињава и *воћарски нож*. Тај нож има облик малог косира, повијен му је рез, а служи за сечење калемгранчица и за кресање подлоге, за њено превршивање и за скидање изданака. И од њега се тражи да буде од доброг материјала, да се не савија и да се не крза. Оштрење овог ножа захтева извесну вештину његов рез није једноставан и прав, већ, као што је напред напоменуто, савијен и незгодан за оштрење.

После воћарског или кресаћег ножа, долазе *воћарске маказе*. И то је преко потребна алатка сваког калемара, помоћу ње се режу и скидају јаче гране, оне што се не могу пресећи ножем. Маказе служе и за орезивање младих воћака, за образовање њихове круне, за прорећивање, а исте маказе служе и за резање лозе. И од њих се тражи иста квалитета, као и код ножа. И код њих мора бити првокласан материјал, првокласан челик. Нигде ваљда код друге робе нема тако великих разлика у цени, па и у квалитету, него што је то код воћарских и виноградарских маказа. Ту има робе која стаје једва 15.— динара комад, док има и таквих маказа које коштају по 35.— 40 и 50.— динара комад. Искусан калемар и виноградар увек тражи ове скупље, јер су оне, стварно,

јевтиније, с обзиром на њихову каквоћу и на њихову употребну вредност и трајашност.

Да поменем и последњу воћарско-калемарску алатку, а то је *воћарска тестерица*. И она сачињава део алата који је потребан сваком воћару и калемару, без кога се не може правилно вршити посао о коме је реч. То је танка, назубљена челична трака, од првокласног материјала, затегнута са завртњима између врхова једног јаког челичног лука, подешеним тако да се рез може затезати и попуштати, по потреби. Од добре воћарске тестерице тражи се још и да јој је *рез покретан*, да се може лакше увлачити између грана и стубова, јер она служи и за скидање дебљих грана, оних које се не могу пресећи маказама. Даље она служи и за скидање сасушених и старих делова са чокота лозе и шпалира, а такође служи за превршивање старијих дивљака које се калеме, или за превршивање већ окалемљених воћака, које желимо, из било ког разлога, да прекалемимо.

Ово је у главном, најважнији воћарски и калемарски алат, алат без кога се не може замислити ни извршити како треба посао око калемљења воћака и винове лозе, око њиховог резања и образовања правилне круне. Код овог алата, више него ма код које друге робе, пази се најпре на његову каквоћу, на његову употребну вредност и трајашност, па тек онда на цену, јер *добар алат никад није скуп*.

И Српско пољопривредно друштво, држећи се предњег принципа, набавља и својим члановима продаје само најбољи алат, само најбоље првокласне фабрикате, а један од тих јесте и марка *Кунде*. Кундеова кућа већ скоро два века ради алатке за воћаре и виноградаре, а и Друштво, већ од свога оснивања држи овај првокласни алат, без обзира што му је цена нешто већа од обичне трговачке робе намењене истој сврси. Овај алат, поред фабричне марке, носи још утиснут и жиг са натписом „Српско пољопривр. друштво-Београд", те ће купци, пазећи на предње две марке, увек бити сигурни да су набавили оно што је најбоље, па самим тим и најјевтиније.

А. В. Петровић

О гајењу бостана

Земљиште треба да је узорано у току јесени да би измрзло. Ако ово није учињено овај рад се може извести истог дана кад је решено да се бостан сеје. Са сејањем почети око половине априла. Оцаци тј. кућице где ће се семе стављати треба да су у размаку у четвртој бразди а оцак од оцака три добра корака. Кад је земљиште узорано онда се

на забележеном месту копа рупа у дубину 30 до 40 сантиметара и тако ископана остави другом раднику. Затим се у овако ископану рупу ставља она ситна земља што је ископана и рупа се потпуно испуни. Гиљагом (садиљком) за сађење винограда, која се направи од двокраког дрвета, на оцаку, где је већ земља иситњена, направе се три рупе у дубини 30 см. У ове три рупе сипа се ситно сагорело стајско ђубре, две до три шаке. Преко ђубрета дода се један мали слој ситне земље тако да рупе остану празне отприлике 8 до 10 см. Ова се земља додаје да не би семе пало на само ђубре.

За овим се у сваку рупу ставља по три семенке бостана, које се мора неко време држати у гасу (петролеју), јер овако семе има укус и смрад на гас, те га неће дирати штеточине као мишеви, ровац и др. Поврх семена сипа се ситна земља и рупе попуне све подједнако. Кад је све посејано онда се бостаниште завлачи браном. Овако посејан бостан ниче после 10—14 дана. Чим никне и развије 2 листића бостан се копа и разређује у оним рупама где су никле све три семенке, тако да остане само по једна биљчица у рупи, што чини три струка у једном оцаку. Тада се дода мало ситне земље око струкова да их ветар не поломи. Доцније кад удари трава опет се копа. Треће окопавање врши се у цвету. Три струка из сваког оцака упутити на три стране. Кад се бостан развије и пусти врежу, ни у ком случају не сме се врежа померати.

О оваком гајењу бостана не пишем на основу онога што сам негде видео или читао, већ на основу свога личнога искуства. Тако сам радио и сада увек радим тако. Зато сваком могу овај мој начин рада да препоручим као најбољи.

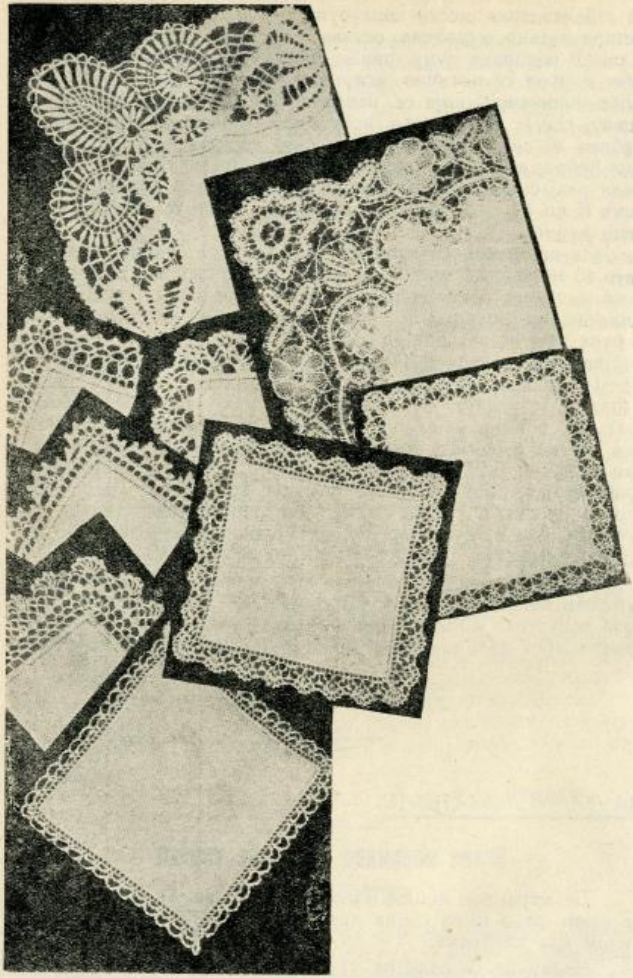
Драги Н. Алексић, пољопривредник
Д. Крушевица — Голубац.

ЗА НАШЕ ДОМАЋИЦЕ

Џепне марамице украшене чипком

Да марамица лепше изгледа украшава се чипком и то на начин како је на слици претстављено. Чипка се ради кукицом или клепкама.

Марамице се раде од тањег платна, а врло су укусне од финог српског платна познатог под именом „Саде". Чипку треба радити белим концем бр. 100 и кукицом нумера 10. За израду марамица скројимо материјал: тј. платно у четвороуглу,



Сл. 23 — Цепне марамице украшене чипком

чија је свака страна 25 см. дугачка, а може бити и мања што зависи од укуса саме особе, само мора бити потпуно четвртаста.

Ове исте чипке могу се радити и на женском доњем рубљу као нпр: кошуљи, прслуку, гаћицама, кошуљи за спавање и др.

Како се кувају чорбе

Чорбе су врло хранљиве. Оне потстичу желудац на јаче варење, шире црева тако да може већа количина хране, да се унесе у тело. Зато уз свакодневна варива треба кувати и чорбе.

Чорбе се могу кувати од разног поврћа, тако да од мале количине кромпира, грашка, спанаћа, бораније и другог поврћа и са мало масти може се скувати врло јевтина и хранљива чорба. Да би чорба била укуснија и да се њена хранљива вредност појача, она се зачињава: млеком, киселом, павлаком, јајетом, сирћетом и лимуновим соком.

Чорбе се могу кувати и од разне врсте меса као: живинског, говеђег, овчег, рибљег, дивљачи и др. Осим тога могу се кувати и од одпадака меса као: џигерица, кобасица, крезли, и др.

У ове чорбе укувавају се разни додаци од брашна и јаја као што су: резанци, тарана, жгањци; затим се укувава гриз, пиринач и др.

Бистре чорбе од меса зачињавају се само жуманцетом. Ове чорбе су врло хранљиве и дају се болесницима, када треба организам брзо да ојача.

Чорбе се могу да кувају од млека, расола и запрженог брашна. Даћемо неколико рецепта хранљивих чорби.

Чорба од парадајза. Мера за 6 особа: Литар парадајза у течности, кашика масти, 2 кашике брашна, пола главице црног лука, паприке и соли по укусу; за ваљушке треба јаје и 4—5 кашика брашна и мало соли.

Чорба се кува овако: у лонцу или шерпењи направи се запршка као за сваку другу чорбу и сипа се припремљени парадајз да се кува. Соли се по укусу, а када чорба прокључа, додају се ваљушке.

Ваљушке се праве овако: разбије се јаје и добро умути и дода се мало соли, пола чаше воде и 4—5 кашика брашна. Све се ово добро умути тако да се направи густо тесто. Када чорба ври, ваљушке се ваде малом кашиком и спуштају се у лонац. Чорба је готова кад су и ваљушке мекане.

Посна чорба од парадајза. Кува се на исти начин, само се запржи уљем, (зејтином) и то 2 јеловне кашике уља уместо масти: у посну чорбу од парадајза укува се пиринач место ваљушака. На 6 особа треба 2 шољице од црне кафе пиринча.

Чорба од кромпира. Мера за 6 особа: кашика масти 2 кашике брашна, 600 гр. кромпира, главица црна лука, паприке, соли по укусу, мало лишћа першуна, 10—15 зрна крупна бибера. Да се чорба зачини треба јаје и две кашике сирћета.

Чорба од кромпира кува се овако: кашика масти стави се у лонац и кад се добро загреје дода се брашно. Чим је брашно упола упржено, дода се ситно исечени црни лук, а затим очишћен и на коцке исечен кромпир. Све се ово пржи док не порумени и онда се налије чистом топлом водом. Затим се исече ситно лишће першуна и стави у чорбу. Чорба се соли по укусу. Чорба је готова кад се кромпир скува. Зачини се јајетом и сирћетом. То се ради овако: размути се јаје са сирћетом у чинији, из које ће се служити, и полако се сипа прохлађена чорба у чинију, и промеша се. Кад је сва чорба сипана у чинију, проба се, да ли је довољно кисела.

Посна чорба од кромпира. Кува се на исти начин, само се запржи са 2—3 кашике уља (зејтина) и зачини се само сирћетом.

Постан ђувеч са пиринчем. Мера за 6 особа: ½ кгр. пиринча, килограм кромпира, литар парадајза, 4—5 кашика (јеловних) уља - зејтина, паприке, бибера, соли по укусу, зелене бабуре из туршије 3—4 комада, 3—4 главице црна лука, лишће першуна.

Постан ђувеч спрема се овако: загреје се добро уље у шерпи, па се дода ситно исечени црни лук, да се пржи. Чим лук пожути дода се очишћен и опран пиринач да се пропржи. За време пржења промеша се и дода се мало воде. После пржења од десет минута дода се бибер, паприка, соли очишћен, опран и исечен на дуж кромпир, исечена на пола бабура и са свим ситно сасецкани першун. Све се добро измеша и налије се парадајзом.

Шерпа са припремљеним ђувечетом ставља се у штедњак (шпорет) да се пече. Ђувеч је готов, када су кромпир, пиринач и остало печени.

Уз постан ђувеч служи се салата од киселих бабура, паприке или краставаца.

Наталија Д. Ђуровић

Све новчане пошиљке шаљите Друштву преко Поштанске Штедионице на чековни рачун број 50350, а све друге поштанске на друштвени чековни рачун број 878.

Један заслужан пољопривредник

На овогодишњој скупштини Пољопривредне подружине у Петровцу на Млави, одржаној на дан 12 фебруара т. г. заблагодарио се на досадањој части, поверењу и положају потпретседника подружине г. Милисав Станојловић, економ и индустријалац из Петровца.

Г. Станојловић је рођен у Петровцу 1868 год. те и ако улази у седамдесет и прву ипак се још увек осећа крепак, здрав и оран да помогне сваку корисну акцију за подизање нашега села и народа у економском и културном погледу. Својим досадањим радом у подружини и друштву г. Станојловић је увек предњачио и први се прихватао сваке нове иницијативе која би била од економске користи друштву и народу. Запојен још од малена љубављу према природи и пољопривреди одувек је ценио пољопривредне стручњаке, са њима се дружио и сарађивао. Тако је почев још од г. Саве Ратковића, раније ср. економа у Млави, који се не само својим теоријским него и особито практичним пољопривредним радом у расаднику и на селу осетно истакао, тако да и данас живи у Млави свеже и пријатно сећање на њега и са свима доцнијим његовим наследницима, г. Станојловић је био у веома блиској вези и сарадњи.



Сл. 24. — Милисав Станојловић из Петровца

Пре четрдесет и више година, када о виноградима у Млави није било ни помена, засадио је г. Станојловић међу првима угледан виноград а и данас слада међу најрационалније виноградаре и подрумаре у Петровцу и околини.

Први модеран живинарник са инкубатором, вештачком квочком и др. најновијим потребама подигао је у Млави г. Станојловић. Његов предани рад и успех запажен је и оцењен и од стране меродавних у Београду и на страни. Тако, узео је учешћа са својим производима на многим земаљским и страним изложбама: 1906 год. у Београду, где је за изложено вино и ракију награђен II и III наградом, 1907 г. на Балканској изложби у Лондону награђен дипломом, 1926

и 1928 г. у Петровцу и Београду награђен првом наградом и сребрном и бакарном медаљом за изложену живину и вино. Од стране Срп. пољ. друштва изабран је за редовног члана.

Данас, када већина гледа само своју кућу и свој интерес и када су ретки људи чији рад излази из узаног оквира дома да се распростире на друштво, село, околину, за опште народно добро, Управа пољопр. подружине у Петровцу на Млави, жели да овим путем ода признање своме дугогодишњем потпретседнику г. Станојловићу, да отргне од заборава његов предан и користан рад у подружини и изабравши га за свога доживотног почасног потпретседника жели му: да га Бог још дуго и дуго поживи у добром здрављу и раду за опште добро наше подружине, друштва, села и целокупног нашега народа.

У име Управе пољопр. подружине
Претседник,
прота **Бран. М. Милић**

Питања и одговори

Одговор на питање Првана Најдановића из Зубетинца члана Пољопривредне подружине у Књажевцу.

Општинска утрина под шумом и испашом не може се по закону поделити на начин како је то Општинска управа општине Зубетиначке са својим одбором решила, тј. да утрину под шумом у величини 500 хектара прода по 400 динара за сваки хектар и по 200 дин. да сваки купац плати за рад око продаје; а то с тога, што продаја на овај начин по закону није дозвољена, јер се продаја општинског непокретног добра може извршити само на основу одлуке општинског одбора по одобрењу Министра финансија и Министра унутрашњих послова а на основу датог повољног мишљења надлежног Бана, како је то изрично прописано у § 81 Закона о општинама.

Што се тите питања: да ли је по Закону правилно извршити поделу односно продају по домовима или по пореским главама, пошто извесни домови имају више пореских глава; да ли се по Закону могу одбити од куповина дела они домови, који немају мушких чланова; да ли деобу може извршити Општинска управа или стручна лица; да ли домови, који нису уложили по 200 динара за рад око продаје и поделе, губе право на куповину дела, о свима тим питањима дужна је Општинска управа претходно да реши, да донесе писмену одлуку, коју ће изложити на свом дому на увид својим грађанима пет дана, против које се грађани могу

жалити преко среског начелника Бану у року за пет дана, рачунајући од дана објаве.

Да би Општинска управа са општинским одбором правилно по Закону поступила и својим грађанима на основу Закона у сусрет изашла и њих по Закону у куповини осигурала, по мишљењу потписаног треба да поступи на следећи начин:

1.) Општински одбор претходно треба да донесе одлуку о продаји утрине; како то изрично прописује § 81 Закона о општинама; 2) треба да се изврши правилна процена вредности пошто ће се продаја извршити било по хектару, било по парцелама но ако је по парцелама онда ипак означити колико свака парцела износи у хектарима; 3.) Треба донети одлуку наиме чега ће се новац утрошити ако се то жели, а неће се додавати основном капиталу, јер по § 92 Закона о општинама непокретна добра и основни капитал морају се чувати неокрњени и не могу се отуђити. Изузетно од тога могу се непокретна добра отуђити а основни капитал утрошити само за опште корисне циљеве и за унапређење општине по одобрењу Господина Министра финансија и Господина Министра унутрашњих послова а на основу повољног датог мишљења од надлежног Господина Бана. Опште унапређење општине и корисни циљеви за које се може овај добивен новац утрошити има се разумети тако, да се новац може утрошити само за трајне сврхе а не може се утрошити за редовне расходе.

Одлуку о продаји са вођеним записником, образложену одлуку на име чега ће се добивен новац утрошити ако се неће додавати основном капиталу, извршену процену вредности по којој ће се продаја вршити, треба Општинска управа у вези свију потребних акта да пошаље надлежном Г. Бану с молбом, да он са својим повољним мишљењем испошаље цео предмет Г. Министру финансија и Г. Министру унутрашњих послова, да они даду одобрење.

Нарочито је важно истаћи, да се одлука о продаји са правилно извршеном проценом и образложеним мишљењем зашта ће се новац употребити, треба да испошаље, јер све то има да служи за критеријум Господину Бану да да повољно мишљење а г. г. Министрима да продају одобре.

Тек по добивеном одобрењу моћи ће се приступити продаји поименично грађанима, па по том издати сваком купцу тапију ако у надлежном среском суду нису заведене земљишне књиге, упротивном ако су књиге заведене написати уговор о куповини и продаји, предати га истом суду ради укњижбе у земљишним књигама о преносу права својине по основу куповине.

Б Кр. Ђ.

Питање: Засадио сам воћњак пре 8 год. а ни једне нисам могао одржати плод услед трију врсти инсеката које нападну цвет, упију се у њега и поједу тучак и прашнике. Ти су инсекти: прво буба златно зелене боје око 2 см дуга, па затим буде пепељаве као оне које се обично виђају на житу, и најзад, црне а танке бубице око 1 см. дужине. Покушавао сам прскања са дуванским екстрактом, бордовском чорбом и запрашивања са сумпорним цветом, али су сви покушаји били безуспешни. Молим Уредништво за обавештење чиме бих могао уништити дотичне инсекте.

Јов. Ђукановић, Кумново

Одговор: Према свему изгледа да су у питању рутава буба и буба злата или златица, од којих је прва мрка и пепељава са рђим длачицама, а друга сјајне златозелене боје. Трећа ми је непозната и требали би на сваки начин да је пошљете Друштву да се види о чему се ради.

Против првих двају штеточина, нажалост, има мало лека. Пробајте да скупљате и уништавате бубе стресајући их са грана. Стресања треба вршити јутром и вечером, а када је време облачно и свеже и преко целог дана. Тада су бубе троме и ако се грана нагло затресе, најбоље помоћу мотке са куком на крају, бубе падају на земљу где их треба изгазити. Ако их има много, прострти испод воћке простирку и на њу стрести бубе, скупити и бацити у врелу воду, а затим их дати живини која их радо једе.

Стресање буба није лак посао, али даје често добре резултате. Само требало би да бар већина истовремено уништава штеточине пошто оне лако лете с воћке на воћку.

Прскања са бордовском чорбом не помажу, а дувански екстракт само за неко време може бубе удаљити. Да би их убио треба узимати врло јак раствор, а он је скуп.

Остали отрови не смеју се применити јер за време цвета пчеле посећују воћке те би се и оне потровале. Иначе, са једним запрашивањем са арсеновим прашковима штеточине би се растерале од воћака.

Добро је и да земљу испод воћака у току идуће зиме прекопате и иситните, пошто у њој презимљује рутава буба.

Др. П. Вукасовић

Извод из записника
Управног одбора Српског пољопривредног друштва

9 Седница (28-II). Одлучено је: да се одобре кредити следећим подружинама и то:

У Неготину на Вардару, Дин. 9.000.—; у Смољинцу, Дин. 9.000.—; у Чуругу, Дин. 21.300.—; у Крупњу Дин 9.000.—; у Д. Трепчи. Дин. 6.000.—; иу Белушићу Дин. 15.000.—.

Да се изда дин. 100 на име прилога одбору за подизање спомен цркве краљу Александру и ратницима у Сиковцу код Јагодине.

Да се набави 5000 комада Вајсманових патент тегли у разним величинама.

Да се набаве 5000 кг. грахорице од фирме Вајс, али с тим да се и у овом случају а и у будуће у сличним случајевима тражи запечаћена мустра.

Да се набаве 80 копачица Бехер-мелихар и 20 копачица Еберхарт.

Усваја се понуда добра „Косанчић" за чишћење око 2000 кг. детелине и Л. Хирта 4000 кг.

Да се набави још једна гарнитура гвоздених ваљака.

Да конференцији по питању уновчавања семена луцерке сазване од стране Завода за унапређење сточне трговине ово друштво заступају г. г. Никола Белобрк и Алекса Петровић.

Да се по предлогу пољ. књижнице и читаонице у Н. Селу код Трстеника изда њеним члановима управе г.г. Миливоју Петровићу и Душану Урошевићу по 150 дин. из кредита Министарства пољопривреде на име хонорара за успешно вођење ове књижнице.

Да се г. Веселину Павловићу из Јабланице члану подружине из Горњег Милановца изда 500 динара на име награде за подигнуту угледну стају за крупну стоку, у коју је увео и водовод, а да се умоли срески пољ. референт да за Тежак напише пригодан чланак.

Да се изда бесплатно по једна колекција књига Пољопривредној књижници и читаоници у Сјеници и ватрогасној чети у Љубињама.

Да се исплати хонорар секретарима подружина и то: у Пожаревцу 266, у Сребрници 74 и у Ариљу 80 динара, пошто су све те подружине обновиле рад и исплатиле дуг из 1937 год.

Да се одобри обнова рада подружини у Азању, а заостали дуг од динара 4214.50 имају платити чланови, који су раније били, али с тим, да се у овом случају, као и у другим случајевима захтева од подружине, да у своје чланство не примају оне који ранија дуговања нису измирили.

Да се приме у састав друштва новооснована Подружине у Ражњу, у Горњој Топлици зв. „Врујци" пошто су испуниле све потребне услове.

Да се мајци радника Мате Шуше из Корине, срез Бенковац (Далмација), погинулог несретним случајем на друштвеној згради исплати на име помоћи дин. 1000.

Секретар реферише да је добио и проучио услове за осигурање, па се одлучује да се усвоји понуда друштва „Југославије" и то како за нову зграду од 1 априла, тако и за робу у старој згради докле буде било потребе.

По предлогу г. Др. Ђаје одлучено је да се сврше све формалности да би испис друштва из чланства Обласне задруге за пољопривредни кредит био правомоћан.

10 Седница (7-III). Одлучено је: да се одобре кредити следећим подружинама:

Пољопривредној подружини Врујци 7.500 дин. у Грудашу 4.500 дин., у Падежу 13.500 дин., у Д. Крчину 42.600 дин., у Жабару-опленачки 28.800 дин., у Љубовији 20.000 дин., у Прокупљу 50.000 дин., у Голубовцу 52.800 дин.

Да се Пољопривредној подружини Коњуси одговори да се за сада не може одобравати кредит већи од динара 300 од члана. — Ако поред свега овога подружина не жели остати у чланству, онда им чланарина стоји на расположењу.

Да се одобрава да се још за годину дана почевши од 1 марта исплаћује Ђорђу Ристићу месечно по 150 динара, јер је провео пуних 32 године у Друштву као служитељ а стања је посве слабог.

Да се од фирме „Симон" набави 5000 кг. сумпора у праху.

Да се од фирме „Барзел" набави 20 комада запрашивача и 40 комада прскалица „Калимакс."

Да се набави још 200 комада плугова Еберхарт.

Да се карбокримп не набавља.

По молбама подружина одлучено је да се заосталих дин. 7.388.50 из помоћи Народне банке за сузбијање штеточина и болести на воћкама раздели и издаду справе и препарати са 50% попуста следећим подружинама:

Подружини у Чачку за 2.400 дин., у Горњем Милановцу 2.377 дин, у Петровцу на Млави 2.000 дин., у Шапцу 2 000 дин. у Прокупљу 1.000 дин., у Мионици 1.000 дин., у Команицама 1.000 дин., у Стрмову 1.000 дин., у Бранчићу 1.000 дин., у Убу 1.000 дин.

Од подружина тражити да пошаљу одговарајућа требовања и половину вредности робе, па по том цео овај рачун ликвидирати.

Да се изда бесплатно једна колекција књиги Подружини у Гучи.

Да захтевано предавање члановима Пољопривредне подружине у Крушевцу одржи 4 априла т.г. г. Др. Танасије Митровић или Др. Драгиша Николић.

Да се Пољопривредној књижници и читаоници у Гушевцу, ср. сврљишки изда на име помоћи из кредита Министарства пољопривреде дин, 200 на име помоћи за подизање дома у справама, а њеном воћи дружине г. Поповићу такође 200 дин. на име хонорара за прошлу годину.

Да се исплати благајнику подружине у Београду г. Стаменковићу динара 292, на име хонорара за 1937 г. пошто је подружина испунила све услове.

Да ће се Подружини у Краљеву тражена помоћ за течајеве, екскурзије, курсеве и предавања одређивати и изда-

вати посебно за сваки предвиђени рад, кад се буде израдио и укратко изложио програм, време трајања и прорачун трошкова за извођење.

Да се жалба Радисава Марковића за рад скупштине Подружине у Мрчајевцима одбаци.

Претседник чита предлог буџета за 1938 год. који је израдио финансијски одбор, па се доноси одлука: да се тај буџет усвоји онако како га је предложио финансијски одбор, а који износи на страни „примања" као и „издаци" дин. 823.000.—.

По саопштењу секретара одлучено је по питању плаћања осигурања за приправнике г.г. Мустећића и Манојловића: да Друштво плаћа осигурање и код Пензионог завода у Љубљани и код „Меркура" онолико колико то мора по закону као послодавац да плати.

По писму Удружења стручне штампе одлучено је: да се одобрава издавање једног комплета „Тежака" за 1937 год. као и да се сви бројеви за ову годину уредно шаљу.

Исто тако одобрава се да се лист почев од 1 јануара т. г. шаље бесплатно на адресу Сојуз на технички и периодични печат в Бугарији.

По предлогу уредника „Тежака" одлучује се: да се „Тежак" почев од 5 броја штампа још у хиљаду примерака, пошто се број чланова стално увећава.

Претседник саопштава да је присуствовао годишњој скупштини Пољопривредне подружине у Параћину, која је одржана 15 фебруара т. г. Скупштина је протекла у најбољем реду и била је одлично посећена. Он је одржао предавање о расама свиња које треба производити с погледом на потребе пијаце.

Потпретседник Др. Младен Јосифовић саопштава да је 20 фебруара одржана годишња скупштина Пољопривредне подружине ср. врачарског, која је била одлично посећена. На скупштини је донета одлука да подружина развија своју пуну делатност нарочито на одржавању предавања, конференција и изложби и да настане да се у Београду отворе житне пијаце, јер су сада сви упућени искључиво на I Акционарски млин, што није интерес произвођача.

Распис бр. 7.

У интересу правилног одужења дуга појединих подружина код Друштва, препоручује се свима подружинама које дугују, да приликом шиљања отплата, једним чеком односно једном пошиљком по могућству шаљу, онолику суму колико износи задужење по једном рачуну или бар да назначе по коме се рачуну отплата шаље. Ово важи нарочито за оне подружине које робу добијају на отворен рачун тј. на привремени најдужи једномесечни кредит без гарантних менина.

СРП. ПОЉ. ДРУШТВО

Распис Бр. 8.

Ставља се до знања свима подружинама и њиховим члановима, да је Друштво извршило набавку плавог камена за ову сезону, а цене ће бити следеће:

Код испоруке од најмање 5000 кгр. . . Дин. 6.— за кгр.
„ „ „ на целе вреће . . . . „ 6.20 „ „
„ „ „ на мало (испод 100 кгр.) . „ 6.50 „ „

Прва се цена подразумева франко свака железничка станица, док су друге две цене франко друштвени магацин.

Код плаћања у готову одобрава се 5% попуста, а исплата се врши унапред тј. пре експедиције робе, на друштвени чековни рачун.

Експедиција ће се вршити по реду пријава.

Друштво овим позива све своје подружине којима је плави камен потребан да га *одмах*, а најдаље до 25 овог м. известе:

1) колико ће им плавог камена требати;

2) на коју железничку станицу желе да им се роба пошаље и

3) са којом оближњом подружином могу робу да приме (Ово важи за оне подружине које саме нису у стању да купе 5000 кгр. те им се даје прилика да робу набаве по истој цени као и веће подружине, које више купују).

Извештај или требовање слати *само за плави камен*, с позивом на број овога расписа, а другу робу изоставити и поручивати посебно.

Ствар је врло хитна, прво због тога што је време за испоруку плавог камена на домаку, а друго и због тога што робе није много купљено.

Даље скреће се пажња подружинама да поруче само оне количине које ће сигурно у току сезоне продати, јер се непродата роба неће натраг примити.

Рок исплате дуга за плави камен јесте 1 октобар тек. године.

5 априла 1938 год.
Бр. 5060

С. П. Д.

Распис Бр. 9.

Позивају се све подружине, које су примиле већи број календара за ову годину, а нису уписале потребан број чланова, да те календаре *одмах врате* Друштву. У противном, тражиће се наплата од свих подружина које су узеле већи број календара, а нису уписале одговарајући број чланова.

СРПСКО ПОЉ. ДРУШТВО

ЦЕНОВНИК

Сезонских справа и машина, које се могу добити код Српског пољопривредног друштва у Београду, и то:

Еберхартов плуг Бр. 5 **Јота**	Дин.	860.—
„ „ „ 5 **Сервус**	„	960.—
„ „ „ 4 **Комет**	„	1000.—
Бехеров обртач с једним точком	„	680.—
Домаћи плуг марке „**Бик**“ — „**Вила**“	„	790.—
„ „ „ „ „**Змај**“	„	830.—
Сејалице двореде, марке „**Бик**“ лакше	„	800.—
„ „ Бехерове марке „**Чаша**“	„	950.—
Копачице „ „ „	„	620.—
Ручни прашачи, само за лаку и добро урађену земљу	„	96.—
Грабуље аутоматске запрежне	„	2800.—
Ветрењача домаћа марка „**Бик**“ VII	„	1350.—
Крушачи за кукуруз, за 1 клип	„	780.—
Прскалица-пумпа „**Делић**“ за воћке	„	350.—
„ Нехвилова „**Аустрија**“ мод. 1936	„	400.—
„ Верморел-Еклер Бр. 1	„	450.—
„ Карл Плац Бр. 1	„	530.—
„ домаћа „**Митри**“	„	480.—
„ аутоматска Плац са трском	„	1000.—
„ „ **Нехвиле** без трске	„	950.—
„ Нехвилова „Мало чудо“ „	„	600.—
„ домаћа „**Морава**“ „	„	400.—
Ручни запрашивач за лозу домаћи „	„	65.—
Лењни „ „ „ Верморел-Торпиљ	„	360.—
Косачице и жетелице	Цене на захтев.	



»МИТРИ«
ПРСКАЛИЦА

патент са дуплим казаном модел за 1938 г. савршеније су од свих досадањих. Стављамо до знања пољопривредницима да се у нашу земљу не увозе прскалице из страних држава, и да се не варају са имитацијама страних прскалица. „МИТРИ" прскалице продају се уз дугогодишњу гаранцију. Ценовник шаље „МИТРИ"

Браће Ч. Трипковића, Крушевац

„МОРАВА"

Фабрика виноградских и воћарских справа и ливница Симе Илића, Александровац Пожаревачки. — Продавница у Пожаревцу, Дубровачка 52

Препоручује сопствене производе виноградских и воћарских справа, а нарочито виноградску прскалицу, модела за 1938 год. која је на разним изложбама одликована са пет златних медаља. У употреби је већ 12 година, за које је време стално усавршавана. * Квалитетом материјала, солидношћу израде, као и њеним лаким и правилним функционисањем надмашује стране прскалице, а нарочито специјалном конструкцијом пужића.

Прскалица „МОРАВА", јефтинија је од страних производа за 30%. Гаранцију дајем за 10 година. Тражите бесплатан ценовник.



„МОРАВА"

Штамп. „Скердић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 9 Београд, 1 МАЈ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Душан Станковић:* — Како се може умањити претерано опадање заметнутих плодова.

Вуле Вујачић: — Плави камен у одбрани лозе и воћа од перонспоре.

Ing. *Владимир Беликов:* — Штета од лисних ваши у воћарству и њихово сузбијање.

Ing. *Болеслав Сивицки:* — Вештачко извођење живине.

Agr. *Света Радојчић:* — Здравствене задруге.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Печење ракије од сувих шљива.

М. П. Видановић: — Сејалице домаће израде за сејање пшенице на кућице.

Наталија Ђуровић: — Из домаћинства.

Dr. *Младен Јосифовић:* — Збор виноградара из Фрушке Горе.

Аца Марковић: — Оснивање пољ. подружине среза ражањског.

Питања и одговори.

Некролог: — † Миодраг Михаиловић.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 50.580. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-709

Како се може умањити претерано опадање заметнутих плодова воћа

Врло се често дешава да поједине воћке обилно цветају и заметну плод, али берба омане. Од заметања до сазревања већи део плодова опадне. Опадање се протеже од самог заметања па до сазревања. Оно може бити најјаче ускоро по заметању. Не треба нарочито истицати неповољност ове појаве. Она тешко погађа воћара, који својим очима гледа безпомоћно како на воћкама остаје све мање плодова. Обилно цветање и добро заметање остаје само једно неиспуњено обећање. Пред овом неповољном појавом наши воћари су најнемоћнији. Они обично слежу раменима: „Воћке су добро понеле, али нису могле одржати род.“ У том погледу они су сасвим остављени на милост и немилост природи и њеним ћудима, које се тако често испољавају. Зато неупућени воћари, који не разумеју праве узроке опадања плодова воћа у време када су они заметнути и треба само да се развију, морају са стрепњом да гледају на род и очекују бербу.

Зашто понекад заметнути плодови воћа претерано опадају? Прави узроци ове појаве су разноврсни. Они нису још довољно проучени. Зна се ипак поуздано да опадање заметнутих плодова изазивају најчешће рђаво заметање семенке у плоду, слаба исхрана воћке, нарочито недостатак влаге, и дејство болести и штеточина (црвљивост плодова). Плодови са рђаво заметнутим семенкама најчешће опадају у доба заметања, при „бријању.“ Недостатак влаге изазива опадање од заметања па све до сазревања, а штеточине — углавном пред сазревање и у доба сазревања. Разумљиво је да се у сваком од наведених случајева опадање може отклонити само ако се отклоне узроци који га изазивају. Узроци опадања плодова услед рђавог заметања не могу се непосредно отклонити. Уосталом, обично то опадање и није сасвим неповољно и претставља једно корисно прорећивање плодова, које има за последицу бољу каквоћу плодова који остају. Код већине воћних врста,

као што су јабуке, крушке и трешње да би се заметнуо плод, потребно је да на цветове сваке поједине сорте падне цветни прах (полен) других сората, да се једна сорта опраши неком другом. Ако се већ заметне довољан број плодова, значи да је опрашивање већ било успешно извршено (познато је да то углавном врше пчеле, тражећи нектар по цветовима). Цветови на које није пао цветни прах подесне сорте опрашивача опадају одмах после прецветавања, не дајући никакав заметак. Изузетно постаје плод и из цветова на које тај прах није пао, и такви плодови немају семенку. То је чест случај код крушака. Ако у таквим случајевима није семенка добро заметнула, плод се развије до извесног степена и после опада. Али опадање заметнутих плодова услед рђавог заметања семенке није ни у великој мери нити много штетно.

Највећи степен може достићи опадање изазвано рђавом исхраном. У овом случају главни проузроковач је недостатак воде. Познато је да воћке као и све друге гајене биљке, потребују, за свој живот и развој, нарочито када су у доба родности, веома велике количине воде. Те количине су неједнаке за поједине врсте, али су у сваком случају врло велике. Вода служи као преносач хранљивих материја из земље. Највећим делом она излази кроз лист, губи се, пошто је свој задатак, преношење хранљивих материјала извршила. Једним делом она остаје у воћкама, где учествује у изградњи и исхрани плода, младара, лишћа, коре, дрвета. Утврђено је да једна јабука у јеку родности испусти кроз лист дневно око 340 литара воде, крушка око 230, а шљива 180 литара. Колики део је воћка морала да задржи за своје потребе, то је тешко утврдити, али сигурно да и то нису сасвим мале количине. Показало се да правилна исхрана воћака највише зависи од влажности, од воде. Вода је, према томе, битни услов живота воћака, као и других биљака. Она једним делом непосредно служи као храна, а осим тога хранљиве материје могу бити искоришћене за исхрану једино ако су у води растворене. Колика је зависност бербе од влажности показују јасно и претерана опадања плодова воћа, нарочито шљива за време сушних

година: воћке одлично понесу, али не могу да одрже род, јер највећи део опадне до почекта сазревања. Пред појавом претераног опадања плодова воћа постављало се питање да није опадање изазвано недостатком појединих хранљивих састојака које би требало додати подесним ђубрењем. Утврђено је да је у питању само влажност. Када воћка цвета и заметне род, значи да постоје сви састојци потребни за обезбеђење родности. То је утврђено и многобројним огледима, примењујући поглавито заливање. Показало се да је једино заливање могло да спречи опадање. Али ово обезбеђење влаге морало би да се изврши благовремено, поглавито у доба заметања и ускоро по заметању. Од тога много зависи берба. Јер опадање је у то доба најлакше и достиже највећи степен. („Два прашења вреде колико једно заливање").

Сматрамо да смо овим јасно истакли значај влаге за воћке. Нисмо га прецењивали. Нећемо препоручивати заливање, иако би то било веома корисно за многа места. Не сматрамо да би то било довољно практично и лако изводљиво иако је корисно. Али свесрдно препоручујемо један изводљивији начин за обезбеђење влаге у воћњацима. То је обрада земљишта. Запазили смо да су многи воћари и код нас поорали јесенас своје воћњаке, нарочито млађе. То је веома добро, али обраду треба и даље вршити. Да би се што боље сачувала влага која се већ налази у земљишту треба што пре извршити прашење или дрљање пооранога земљишта у воћњацима. Прашење извршити и тамо где је око воћака извршено окопавање. Све ово треба учинити што пре, не чекајући да се појави коров, а нарочито ако се већ појавила чврста покорица на површини земљишта. Као што смо истакли, веома је важно да се влага обезбеди баш у доба заметања плодова и одмах после заметања. Даља обрада у истом циљу имала би се обављати у току лета, на исти начин, уколико се укаже нарочита потреба за сузбијање суше.

Опадање плодова пре сазревања и у време сазревања, које изазивају разне штеточине (поглавито ја-

буков и шљивин црв), веома је неповољно и треба га спречавати, сузбијајући штеточине воћака.

На крају да нагласимо: заметнути плодови воћа су још само обећање. Колико ће се убрати зависи од многих појава, од којих смо најважније овде изнели. Главно је, при томе, да воћари нису сасвим немоћни у том погледу и да треба настојати да се берба и одржи. Борба против суше показује се као најсигурније средство за одржање рода.

Ing. **Душан Станковић**

Плави камен у одбрани лозе и воћа од пероноспоре

Примена прскања у вегетационој периоди у 1937 години дала је рђаве резултате. У вези неуспешне одбране лозе од пероноспоре више пута у дневној штампи говорено је о слабом квалитету плавог камена.

Да би пољопривредници и остали имали јасну слику о каквоћи плавог камена, те резултату одбране лозе од пероноспоре и то баш са плавим каменом кога производе домаће фабрике дају следеће објашњење о узроцима страдања винове лозе у току 1937 године.

1) Вегетациона периода у 1937 години била је једна од најкишовитијих у последњој деценији и то скоро за сва виногорја у нашој држави; па према томе и најнеповољнија за одбрану лозе од пероноспоре.

2) Наш пољопривредник-виноградар није довољно упућен у развој и живот пероноспоре.

Сваке године, наш виноградар унапред утврди колико му је потребно плавог камена за прскање винограда. Одређивање, ове количине виноградар врши на темељу установљених прскања у претходним годинама (3, 4 или 5 прскања), незнајући да број прскања лозе зависи само од временских прилика, тј. од услова за развитак ове гљивичне болести. У утврђивању ко-

личине плавог камена битну улогу игра цена камена, која је нажалост велика с обзиром на уновчавање грожђа и вина. Који елементи утичу да су цене камену високе, потписатом није познато; у то су свакако меродавни упућени?

3) Справљање чорбе је још увек рђаво и поред многих предавања, разних стручних брошура и честих чланака писаних у разним стручним листовима.

Још увек чорба се справља „од ока" или ако је утврђен % креча који треба да дође у раствор плавог камена, у опште се не мисли о квалитету његовом те се на тај начин редовно добијају чорбе слабе вредности, јако базичне или киселе. Не користе се скоро никад средства која су сасвим једноставна а помоћу којих се може врло лако утврдити квалитет справљене чорбе (помоћу лакмусове хартије); већ виноградар гледа плаветнило неба и према њему дотерује боју чорбе, коју справља, додајући јој мање или више кречног млека; што је наравно грешка.

Чим су се појавиле у дневној штампи изјаве о слабом квалитету плавог камена, обратио сам се уваженом г. Др. Драгомиру Ћосићу, Директору огледне станице у Топчидеру, који ми је рекао да је анализом у подручној му установи утврђено, да квалитет плавог камена произведеног од наших домаћих фабрика потпуно одговара прописима уредбе.

Да би проверио наводе Пољопривредне станице у Топчидеру, потписати је вршио у своме расаднику одбрану сортиментског винограда у величини 1 хектара. Виноград је прскан 7 пута, и то: прво прскање са 1% бордовском чорбом, друго прскање са $1^1/_2$% а сва остала прскања са 2%. Резултат прскања био је одличан; сачувано је лишће 100% као и грозд. Овај виноград имали су прилике да виде Др. Ћосић са својим чиновницима (фитопатолозима), стручњаци банске управе и остали који су прегледали расадник, и сви су изјавили потпуно задовољство о успеху одбране. Одбрана овога винограда вршена је са плавим каменом набављеним од домаћих фабрика. Напоминьем, да брањени виноград у току вегетације никада није имао 7 узастопних дана без кише.

Да би се виногради и воћњаци чували и сачували потребно је:

1) Савесно и правилно радити тражећи ослонац у научним искуствима и упутствима, питати за савет среског економа, и

2) Да меродавни ма каквим путем утичу на снижење цена свих препарата а нарочито плавом камену, који је у великим количинама потребан виноградару.

Вуле Вујачић,
управник Бановинског расадника,
Палић (код Суботице).

Штета од лисних вашију у воћарству и њихово сузбијање

Лисне ваши су врло многобројне и јављају се као сталне и као привремене штеточине воћака. Њихова појава је права несрећа у воћњаку. Врло брзо се множе, јер имају више годишњих нараштаја и не развијају се само из јаја: има женака које преко лета рађају живе младунце и то у већем броју. У току лета исте поново рађају. Крилате женке носи ветар на све стране и тако се ваши шире свуда наоколо. У јесен се јављају мужјаци и женке, које после оплођавања, носе тако звана зимска јаја, која презимљавају. Јаја лисних вашију треба тражити у пазуху пупољака, у наборима коре свуда наоколо, на младим ластарима, пукотинама коре. Најпре јаја су отворене боје, затим постану сјајно црна. У пролеће испиле мале ваши, које кад порасту могу да мере од 2—4 мм. Чим се појаве млади листићи и време отопли, штеточина забоде рилицу у њих и сише сок. Одузимање сока изазива осетну штету на младим ластарима, лишћу и пупољцима на дрвећу у воћњаку и расаднику.

Ваши ометају уобичајено кретање биљних сокова у воћкама. Последице штетног утицаја вашију јесу: стварање различитих отока, искривљење ластара, испупчења, сушење, коврџе листа и летораста. Сем тога лисне ваши успоравају развиће и преносе биљне бо-

лести: као например бресквина ваш (Muzus persicae) која разноси болест мозаик код дувана, целера, спанаћа и кромпира. Из горе наведеног следује да су ваши штетне у разним гранама пољопривреде. Кад не би било природних непријатеља вашију који се њима хране, као буба мара, различите осице, које носе своја јаја у тело вашију, ваши би преплавиле наше воћњаке.

Дакле сама природа иде у сусрет воћарима а и они не смеју седети скрштених руку. Код нас најчешће су: жуто-зелена ваш од које се лист коврца на шљиви и бресквы; сива-пепљаста и црна од које се лист не коврца на бресквы; зелена на јабуци и црна на трешњи. Има још и других вашију на жбунастом воћу и јагодама.

Сузбијање вашију почиње крајем зиме: уништавају се јаја прскањем воћним карболинеумима, најчешће јачине од 6 литара за коштичаво и 10 литара за јабучасто воће на 100 литара воде. Са прскањем треба свршити пре но што пупољци крену. Кад се прска, треба добро пазити да гране и гранчице као и стабло буду добро наквашене. Са овим прскањем уништавају се и јаја других штеточина, као штитасте ваши, лисне буве, крвава ваш, јаја различитих лептира итд. Али са овим борба се не завршава и чим се примете мале гомилице живих вашију треба одмах прскати и не чекати док се лист сковрца, јер је онда борба скоро узалудна. Има пуно фабричних препарата (као „Вентан," „Ексодин" немачки, „Морбафан" и „Танатан" чешки) који служе за сузбијање лисних вашију на воћкама. Као најподесније средство треба сматрати: растворе дуванског екстракта и квасије са сапуном. За обично лишће узима се 3—5 литра дуванског екстракта, за нежно лишће бресве од 2—3 литра на 100 литара воде. Сапуница се прави од кишнице или речне воде које су најбоље, а кад их нема узима се и бунарска. Сапуна се узме 1—2 килограма (зелени калијев) а у случају да га нема можемо се служити и обичним сапуном за прање. Сапун се раствори у неколико литра топле воде. Ако је сапуница добра, она се пенуша под ударом длана. У противном треба

додати још сапуна. Кад је сапуница готова, уз стално мешање додаје се потребна количина дуванског екстракта, добро се измеша и раствор је готов за прскање. Чорба од „квасије" је исто тако добра али мало теже се прави: иверке од квасије треба добро искувати, процедити и додати сапуници.

Средства за сузбијање вашију има увек код Српског пољопривредног друштва у Београду.

Владимир Беликов

Вештачко извођење живине

За успешно вештачко извођење живине потребно је испунити следеће услове:

1. Имати потпуно исправан инкубатор. 2. За смештај инкубатора изабрати погодно место. 3. Правилно извршити избор јаја за насад. 4. Добро регулисати инкубатор. Тачно вршити све радње око инкубатора.

Преглед инкубатора

Пре почетка рада сваки инкубатор треба детаљно прегледати и уверити се у његову исправност. Прегледати сандук, да нема каквих пукотина у зидовима, да нису попустили шрафови или ексери на ћошковима. Проконтролисати исправност вратанаца, да ли се добро затварају и да ли имају дупло стакло. Цеви у инкубатору не смеју да испуштају топли ваздух или воду. Регулатор за температуру треба да има исправну кутију са етром, који се налази унутра у инкубатору, а важни су и спољни делови инкубатора. Потребно је проверити и рад саме лампе. Ако су сви делови инкубатора исправни, онда се такав инкубатор може успешно употребити за вештачко извођење живине. У противном случају уопште не смемо употребљавати инкубатор, пошто ћемо имати слаби, или никакав успех извођења.

Место за инкубатор

Обична соба може послужити за смештај инкубетора. Спаваће собе, кухиње или собе у којима се баве укућани нису добре, јер се у њима стално мења температура преко дана, а самим ходањем, лупањем врата стварају се потреси, који прекидају конце (везе), на којима виси жуманце. За успех у раду морају се избегавати ма какви потреси у соби, у којој се налази инкубатор. За смештај инкубатора боље су собе, које се налазе у приземљу, или у једноспратним зградама. Ако се ради са инкубатором за хладно време године, онда је потребно у соби наместити и фуруну, ради одржавања повољне температуре. Ако је напољу топло, онда и у самој соби ће бити повољна температура и фуруна није потребна. Температура у соби може да варира од 16° — 20° С за све време лежења. На прозорима у соби наместити завесе (чаршаве, ћебад или велике табаке хартије), ради стварања полумрака, или на вратанца инкубатора споља наместити малу завесу, ради стварања мрака у инкубатору. За проветравање собе могу да послуже прозори и врата.

Избор јаја за инкубатор.

Избор јаја за инкубатор у многоме утиче на сам успех извођења. За инкубатор треба одабрати што свежија јаја. Кокошија и пловчија јаја добра су за вештачко лежење до 7 дана стара, а гушчија и ћурчија 10 дана стара. Сувише крупна, или ситна јаја неправилног облика, неједнако закреченом љуском, или рапавом површином, са најмање једва видљивом пукотином не узимати за насад. Успех извођења зависи у главном од оплођености јаја. Живина, која је затворена у ограђене мале просторе носи много неоплођених јаја. За извођење узимати јаја од живине, која има довољно слободног кретања.

Регулисање инкубатора

Инкубатор најбоље поставити у соби поред зида, а никако поред прозора, врата или близу фуруне.

Горња страна инкубатора треба да буде потпуно водоравна (проверити либелом), јер ће тада и леса са јајима бити потпуно у водоравном положају. Када је инкубатор доведен у водоран положај, треба га напунити са топлом кишницом, или прокуваном топлом водом. Температура у соби контролише се термометром окаченим на зиду, изнад инкубатора. У инкубатор се смештају: плех са млаком водом, празна леса за јаја, закачи се за лесу термометар за мерење температуре у инкубатору, на леси се још намести хигрометар (справа за мерење влажности). Може се радити и без хигрометра, а нарочито у инкубаторима са топлом водом. Затварају се вратанца и намешта се упаљена лампа на своје место. Температура у инкубатору постепено ће расти. Када температура дође до 39°C задржавамо је помоћу регулатора. Помоћу шрафчића на регулатору и малог тега на жичаном краку регулатора доводимо округли плекчић изнад лампе у такав положај, да он не лежи на самој цеви изнад лампе, већ виси изнад ње на 2—3 милиметара. Поступним регулисањем ћемо успети да задржимо температуру стално на 39°C. Оставимо инкубатор да ради у празно 24—36 часова и ако стално задржи 39°C, знак је да је исправан. Ако се пак температура мења, знак је, да нисмо добро регулисали инкубатор. У такав инкубатор јаја се не мећу. Ако је инкубатор задржао сталну температуру 39°C за 24—36 часова, онда га отварамо, смештамо јаја на лесу и затварамо инкубатор. Сада се регулатор више не дира. Температура се поступно попне до 39°C и стане. Јаја се претходно обележавају обичном оловком са горње стране, а са доње стране остају чиста, или са једне стране обележавамо са J (јутро), а са друге стране са B (вече). Ово је потребно ради тачног превртања.

Радње око инкубатора

1. *Температура.* Температуру у соби задржавати за све време лежења 16°—20°C. Температуру у инкубатору прве недеље задржавати 39°C, друге недеље 38½°C, а последњу недељу 38°C.

2. *Превртање јаја.* Прва два дана инкубатор се не отвара и јаја се не преврћу. Трећег дана, па до 18 дана закључно инкубатор се отвара два пута дневно: у 6 часова ујутру и 6 часова увече, када се јаја преврћу и то или аутоматски или руком, не подижући јаја са њиховог места. Првих десет дана не треба дуго задржавати инкубатор отворен, јер је заметак врло осетљив и може да угине. Чим је превртање завршено, инкубатор се затвара. Десетог дана отвара се мало горњи вентилатор.

3. *Одржавање влажности у инкубатору.* Суд за воду увек треба да има у себи воде, то се контролише сваког дана и по потреби додаје се топла вода. Али неопходну влажност овај суд може да одржи само за недељу дана. После недеље дана врши се прскање јаја топлом водом из мале пумпице, или из уста (у виду ситних капљица) и то један пут дневно. Од 14-ог дана прскати јаја 2 пута дневно, а последња 3 дана прскати јаја 3 пута дневно (ујутру, у подне и у вече). Велики проценат извођења не можемо постићи без прскања, јер ће велики број потпуно развијених пилића угинути последњих дана извођења у сувом и топлом ваздуху.

4. *Преглед јаја.* Први преглед јаја врши се 6—7 дана кроз нарочиту справу, а ако ње нема направити трубу од картона. Један крај трубе прислони се на сијалицу, или гасну лампу, а на други крај метнути јаје. Преглед се врши у мрачној соби. У оплођеном јајету, где се заметак правилно развија видимо заметак у виду покретног тамног телашца, од кога иду зракасто конци (у виду паука). Ако нема заметка, то су неоплођена јаја, а ако је заметак мртав, примети се мало телашце без кракова. Сва таква јаја треба извадити из инкубатора и употребити за исхрану пилића. Други преглед врши се 14-ог дана. У нормалном јајету види се заметак, који заузима више од половине јајета и покретан је. У јајету, у коме је заметак угинуо, приметићемо затамњено место и непокретно. Сва таква јаја треба извадити из инкубатора и закопати у земљу.

5. *Проветравање.* За успешно извођење живине потребно је што чешће проветравати собу (кроз про-

зор или врата). Исто тако у самом инкубатору треба вршити проветравање. За првих 10 дана проветравање се врши кроз доњи отвор на инкубатору, а 11-ог дана отвара се горњи вентилатор и то мало, повећавајући отвор сваког дана тако, да до 15-ог дана вентилатор буде отворен својом целом ширином. Вентилатори остају отворени и даље за цело време извођења. У другој половини извођења за време превртања задржава се дуже отворен инкубатор, ради бољег проветравања. Јаја могу да се охладе само толико, да њихову топлоту по мало осећамо, када их прислонимо уз очни капак.

Ако је све тачно рађено, пилићи ће се извести 21-ог дана. Пилићи се ваде из инкубатора само онда, када се добро осуше. Љуске из инкубатора треба избацивати, да се не би повредили пилићи. Пилићи се дају под квочке (кокошке или ћурке), или вештачке квочке. Јевтинији и практичнији је начин давати пилиће изведене у инкубатору природним квочкама.

Инж. Болеслав Сивицки

Здравствене задруге

I

Значај здравственог Задругарства за наше село

„У здравом телу здрав и дух“

У послератном добу јасно се показало, да је светски рат опустошио не само домове, њиве и поља, већ да је пореметио и друштвене и породичне односе, изопачио обичаје и подивљао нарави. У тежњи и безумној жељи за брзим и лаким богаћењем заборавило се на будућност и добро народа и државе. Појавила се општа тежња себичности — егоизма. Општа питања интересовала су већину само у толико, у колико

од њих имају личне користи или штете. Сељак кога је рат оборио у дубоку материјалну и здравствену беду дуго није имао снаге, да се опорави и подигне. Огањ пожртвовања за добро у коме су најбољи сагорели, изгледа као да се угасио. Они сачувани и збринути нису се много старали да подигну и ојачају оне, који су у одбрани земље прегажени и срушени.

На супрот томе јавља се г. др. Гаврило Којић, под утиском страшне неправде и врло тешке здравствене беде. Његов снажан глас позива на сарадњу све оне чија свест није утрнула, и све оне који своју умну и моралну снагу нису ставили у службу злата. Г. др. Којић снажно удара у живац дотадањег схватања, да је народно здравље искључива брига лекара и апотекара. Он утврђује начело да је народ најпозванији и најслободнији да се и сам стара о своме здрављу. Заједнички са пријатељима нашег народа из „Америчког друштва за заштиту српске деце" г. др. Којић организује здравствене задруге (1921-1922 год). у којима се уједињује тежња ка испуњењу два најузвишенија идеала човечанства: тежња ка извршењу социјалне правде, и тежња ка обезбеђењу највећег богатства и извора целокупне среће човекове — народног здравља. Насупрот себичњаштву које нагриза многе послератне покрете као црв воћку, он истиче идеализам. Насупрот богаћењу, пожртвовање; насупрот уживању, сјају и раскоши - рад са народом и за народ.

Насупрот заваћености и мржњи прокламује братство. Он истиче да је здравствени задругар радник, који неће да губи време за бесплодне препирке, нити пак да сеје мржњу око себе, него напротив љубав, из које ниче здравље, срећа и задовољство околине. То су начело прихватиле стотине хиљада наших сељака, који неуморно раде на ширењу идеје здравственог задругарства. Данас стотине хиљада сељака здравствених задругара из свих крајева наше земље неуморно и добровољно раде на стварању бољих услова за добар и срећан живот, за добро народног здравља.

Данас здравствени задругари - сељаци у читавим областима имају у свом месту лекара са великим попустом: 10—20 дин. преглед, лекове по цени коштања. Данас и сељачке куће посећују лекари да укажу помоћ болеснику. Нема више оне жалосне појаве, да се болесник по 50 км. вози на теретним колима лекару, или носи као врећа жита на коњу.

Здравствене задруге поред старања о народном здрављу воде енергичну борбу за побољшање економског благостања својих задругара, раде на унапређењу њихове производње преко омладинских организација, и на заштити њихове стоке од болести.

У последње време здравствено задругарство јако се шири у свима земљама. Тако из Бугарске јављају да су све привредне задруге учлањене у здравствене задруге ради обезбеђења њихових задругара и стоке од болести. Они тврде, да ће за 4 године целу земљу организовати на задружној основи, па би било грех да нас ко у томе претекне.

Данас нема друге боље могућности, која ће дати сељаку оно што му дају здравствеве задруге. *Ради тога сваки је сељак позван*, да ради и ствара установе - Задруге - које штите сељака - старају се за обезбеђење од болести и подижу економско благостање села и сељака, ако не ради себе оно ради своје деце.

Ракари - Миовица — Агр. **Света Радојчић**

Печење ракије од сувих шљива

Г. Александар С. Миленовић, члан Пољопривредне подружнице из Ракара, Горње Топлице, пита уредништво „Тежака" како се пече шљивовица од сувих шљива.

Познато је да су и суве шљиве подложне кварењу. Исте могу напасти ситни инсекти звани прегљи. Ти инсекти уништавају покожицу а хране се месом шљива а уједно стварају могућност, да у унутрашњост шљиве дођу разне гљивице и бактерије које уништавају хранљиве материје у шљивама. Поред тога на њима се може јавити сива и зелена плесањ или буђ, поготову ако се шљиве чувају у влажној просторији. Плесњи се тада брзо шире и наносе велику

штету. Ако су пак шљиве недовољно осушене, што се често дешава и ако се при сушењу није вршило одабирање и досушивање недовољно осушених шљива тзв. пареница или ако су шљиве закисле, може се у њима појавити врење, поготову ако је просторија за чување шљива топла. Врење врши квасац, који долази обично из ваздуха. Сува шљива мења изглед, сјајно црна боја прелази у тамну, шљива губи сјај. Поред тога настаје и омекшавање шљива. Ако се шљива расцепи и помирише осећа се алкохол.

У оваквим случајевима најбоље је суву шљиву употребити за печење ракије. За ову сврху се могу употребити и здраве суве шљиве, слабијег квалитета, када се не могу повољно уновчити. При томе се прави обрачун, узимајући да 100 кгр. сувих шљива има исту вредност као 300 кгр. свежих.

Најважније је да се код сувих шљива за печење ракије изазове врење и да се исто обави потпуно. Сушењем се баш ишло затим, да се спречи врење, што се постиже испаравањем воде и концентрисањем шећера и других материја. Истина, видели смо да недосушење, тј. рђаво осушене шљиве могу почети да превиру. Али то ће бити само делимично а нама је сврха да се сав шећер у шљивама претвори врењем у алкохол, како би се добило више ракије. Да се то постигне суве шљиве се ставе у кацу па се прелију водом. Вода се може замлачити те да се у кади постигне температура око 20—25° С, која је погодна за врење. На 100 килограма шљива дода се око 200 литара воде. Покожица на сувим шљивама је обично испрскала или повређена, те у њих лако продире вода која раствара шећер и ствара се тзв. кљук.

Врење обично почне само од себе. Како је пак сушењем на плодовима шљива уништен квасац а из ваздуха га не дође довољно врење може ићи сувише полако, те је боље додати нешто преврелих шљива, винског талога, пивског или пресованог квасца, те ће врење ићи брже. Како је сушењем уништен и један део материја које служе квасцу за исхрану, може и то бити узрок да врење иде споро. У том случају се препоручује да се на један хектолитар кљука дода 40 грама амонијумсулфата, који се може набавити у дрогерији.

Приликом самог врења треба настојати да се шљиве не издижу на површину, већ их чешће потапати или поставити једно решеткасто дно, које омогућава пролаз течности а шљиве стално држи потопљене. Кад је врење завршено, печење ракије се врши на исти начин као и од свеже преврелих шљива.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Сејалице домаће израде за сејање пшенице на кућице

На изложби пољопривредних продуката, приређеној јесенас од стране Пољопривредне подружине у Пироту, тројица вредних мајстора из околине (Јеленко Панајотовић из Крупца, Никола Голубовић из Вел. Јовановца и Боривоје Тричковић из Пољске Ржане), изложили су и сејалице за сејање пшенице (а подешавањем размака и кукуруза) на кућице. Једна је била четвороредa, гвоздена, тежине око 90 кгр.; друга троредa полугвоздена, теж. око 50 кгр.; и трећа двореда, теж. око 25 кгр., може се рећи потпуно дрвена сем раоничића. Од интереса је да су и конусни (зупчасти) точкови ове сејалице од дрвета па обложени плехом. Сва три мајстора похваљени су, али изложбени одбор није био у могућности да их и материјално награди, а они су слабог стања, и без нарочите потпоре не могу развити овај веома користан посао. Цене овим справама су: првој 1400, другој 700, и трећој сејалици 250 дин.

Једном од ових мајстора, Николи Голубовићу, потписани је дао идеју да своју троредy полудрвену сејалицу преправи тако да једновремено са сејањем семена, сеје и вештачко ђубре. И замисао је успела. Овако преправљена сејалица сада једновремено сеје у кућици и семе пшенице (односно кукуруза) и из прегрђеног сандучета вештачко ђубре 1—2 грама. Овај вредни мајстор успео је да са мало труда, а много воље и интересовања, сагради једну такву сејалицу, која ће у будуће нашем сељаку бити од велике користи, и у исто време научити га да употребљава вештачко ђубре у које он до сада није веровао. Сејалица овако преправљена кошта око 750 дин.

Нека од наших домаћих фабрика пољ. справа, требала би да се заинтересује за овај изум мајстора Голубовића и исти откупи, како би на овај начин ова справа постала је - тиниja и приступачнија ширим слојевима народа.

Прошле јесени у околини Пирота посејано је око 100 хек. пшенице на кућице (проба је извршена и у високом крају, на начин г. Косте Поповића, и сва је добро презимила(изузев где је вода лежала), а пошто је већином употребљено и квалитативно семе, то пролазећи пољем пшеница на кућице још из далека пада у очи својим лепим тамно зеленим изгледом. Кроз који дан почеће се и са окопавањем исте.

М. П. Видановић

Пољопривредниче!

Ако желиш бољу и бржу обраду земљишта са много мање труда, потребне су ти савремене пољопривредне справе, па зато ако си у могућности да их набавиш, не оклевај, већ то одмах и учини.

Практични савети за домаћицу

Дрвени под риба се четком и сапуњавом водом или содом. Под се риба у правцу дасака. Треба почети рибање од једнога краја. Када се ориба један мањи део, исцеђеном крпом покупи се прљава вода, па се затим чистом спере, а за овом се поново посуши.

Воду треба што чешће мењати.

Под од дрвета може да буде и обојен. Он више одговара захтевима хигијене. Лако се одржава у реду. Сваког дана се пребрише мокром крпом.

Чишћење гвоздених лонаца. Гвоздени лонци са глазуром од емајла, који су дуже време у употреби, изгубе своју лепу боју.

Могу се лако очистити ако се у лонцу скува вода са просејаним пепелом.

Прокључалом водом и пепелом (цеђем) ориба се лонац, и емајл добије свој првобитни изглед.

На један литар воде треба три кашике пепела.

Чишћење мрља са рубља. Мрље од мастила чисте се са рубља, ако се онај део запрљаног рубља стави у кисело млеко. Рубље се остави тако дуго док се мрље потпуно не изгубе.

Сасвим свеже мрље од мастила могу се уклонити, ако се одмах исцеди лимунов сок, а мало затим испере се водом и сапуном.

Мрље од вина очисте се, ако се на поливена места стави одмах со, и тај део рубља метне се у врућe млеко или сурутку.

После неког времена испере се водом и сапуном.

Мрље од воћа на белим чаршавима и убрусима отклањају се прањем у млакој сапуници или се забрљана места потопе у кисело или слатко млеко.

Када постоје 2—3 часа треба испирати обичном водом.

Упуство за справљање јела

Жута торта (или слатка проја). Мера: 6 јаја 6 кашика брашна, $^1/_4$ кг. шећера и један лимун. Жута торта прави се овако: жуманца се одвоје од беланаца и дода се шећер, па се заједно муте толико, док не буде бледо жуте боје. (Обично се мути у каквој вангли или шерпењи).

Када су жуманца добро умућена онда се дода брашно шест јеловних кашика и истружe се кора лимунова и нацеди се сок $^1/_2$ лимуна. Добро се изједначи и најзад се дода снег од беланаца. Све се добро изједначи и сипа се у мањи ок-

ругли плех, који се пре тога добро подмаже машћу и поспе мрвицама.

Ватра за жуту торту не сме да буде сувише јака, јер тесто одозго изгори, а по дну плеха остане непечено тесто. Ако домаћица приликом отварања рерне на штедњаку види, да јој горња страна жуте торте румена, нека одмах стави на њу чисту хартију. Жута торта је печена, када при убоду на игли за плетење нема никаквог трага.

Печена торта вади се из плеха тек када се охлади. Сече се на парчета по укусу домаћице.

Гурабије Мера: $^1/_4$ кг. масти, 6 јаја, лимун, 250 гр. шећера у праху, $^1/_2$ кг (пшеничног) брашна, 100 гр. ораја. Гурабије се спремају овако: маст се добро пропере у неколико вода, зато да изгуби мирис, а затим се умути да буде као пена. Обично се то ради у вангли или шерпењи. Затим се дода пет жуманаца и једно цело јаје и исцеди се лимун а кора се натре на ренде и дода се 200 гр. шећера у праху и $^1/_2$ кг. просејаног брашна. Све се замеси тако да тесто буде глатко и једнако. Тесто се меси на дасци па се за овим развија оклагијом у дебљини прста, а затим се вади лиманим калупом. Калупи су разног облика: срца ,звезде, полумесеца и др. Сваки пут када се хоће да извади тесто, треба претходно калуп замочити у брашно, јер се тада не лепи.

Гурабије се ређају у плех, који је само посут брашном јер су оне довољно масне. Ређају се на редове мало подаље једна од друге, да се не залепе. Пре него што их поређамо у плех, улупа се снег од беланаца и на сваку гурабију стави се један мали део у средини а одозго се додају самлевени ораси.

Тако спремне пеку се на умерено јакој ватри док добро не порумене.

Из плеха се ваде на тањир. Оне су добре када постоје дан-два, зато се обично и умесе дан-два раније.

Пилав са живинским месом. За шест особа треба: 1.5 кг. меса, $^1/_2$ кг пиринча 1—2 главице црна лука, соли и ситна бибера по укусу и кашика масти.

Очишћено и опрано живинско месо исече се на делове: бело месо, карабатаке, батаке, груди, задњи део, шију, крила и ноге. Овако припремљено месо стави се у лонац, налије се водом да се кува. Посоли се по укусу. Када је месо кувано, стави се у шерпењу маст; када је добро загрејена дода се ситно исечени црни лук, да се пржи, а затим се дода очишћени и опрани пиринач. Сад се полије чорбом и дода се кувано месо. Шерпа са припремљеним пилавом кува се на умереној ватри; за време кувања не меша се да пиринач остане цео, али ипак да буде скуван. За време кувања проба се, да ли је пилав слан и дода се по укусу и бибер.

Пилав је скуван, када је пиринач мекан и кади је чорба саврела.

Наталија Ђуровић

Збор виноградара из Фрушке Горе

Виногради из Фрушке Горе осећајући сувише тешко, да виноградарство пада у све већу и опаснију кризу, јер се производња вина у целом свету нагло повећала а виноградарством се почели бавити и у крајевима где са успехом успевају и друге културне биљке, те се на тај начин повећала у знатној мери производња вина и врло лошег квалитета, — одржали су у Срамским Карловцима на дан 31 марта 1938 године Збор виноградара и воћара. Поред делегата већег броја разних земљорадничких задруга са територије Фрушке Горе, збору је присуствовало и 600 виноградара. Поред ових делегата и осталих учесника — виноградара на збору је узело учешћа и неколико пољопривредних стручњака. После исцрпне дискусије на том збору констатовано је:

1) да виноградарство у правим винородним крајевима преживљује тешку кризу, јер је потражња квалитативних вина, која могу дати само овакви крајеви, мала ради тога што је производња вина знатно скочила баш у крајевима који немају природних услова за виноградарство а који су раније били добри потрошачи квалитативних вина.

2) да наша земља може у главном рачунати само на домаћа тржишта вина и да је продаја код нас неорганизована.

3) да су производни трошкови у виноградарству правих виноградарских крајева често пута већи него бруто приход примљен за те производе.

4) да се виноградарима у правим и иначе пасивним и сиромашним крајевима до сада од стране државе није поклањала довољна пажња, већ је дошло до тога да на једној страни стоје јака предузећа која диктирају цене најважнијим потребама у виноградарству, као: плави камен, рафија и др., док на другој страни сиромашни и запостављени виногради узалуд доказују да су њихови приходи минимални, да им је живот тежак и да се другим занимањем у оваквим крајевима не могу бавити и поред тога што би они то, код оваквих цена вину, врло радо учинили.

5) да су виногради сваке године све јаче оштећени од разних болести и штеточина баш ради тога што су средства у борби против ових јако скупа.

6) да је бугарска влада максимирала цену плавом камену који се тамо увози уз иностранства. Тако је се енглески плави камен тамо продавао прошле године по 5,50 динара, док немачки и талијански по 4,81 динар, а код нас продавао се наш домаћи камен по 6,50 до 7 динара. Тако наш виноградар, који је у тежем положају него ли Бугарски, плаћа само плави камен 2 динара скупље, него ли што то чине Бугари за страни камен.

На основу изнетих чињеница а и интересу животног опстанка виноградара не само у Фрушкој Гори, већ и у целој земљи Збор је донео следећу.

РЕЗОЛУЦИЈУ

којом тражи:

1) да Господин Министар Председник пронађе начин како да се притекне у помоћ виноградарима у овим чисто виноградарским крајевима, те да се омогући продаја вина по цени која ће макар колико премашити производне трошкове, те омогућити донекле пристојнији живот људима који неуморно раде.

2) Ми смо убеђени да та могућност постоји и да ће наши захтеви и молбе наићи на потпуно разумевање код Господина Министра претседника.

По нашем мишљењу најподесније би биле ове мере:

а) да се што пре донесе Уредба чији предлог постоји, којом би се ограничило гајење винове лозе само на виноградарске крајеве, који искључиво од овога морају да живе;

б) да држава помогне оснивање задружне фабрике плавог камена или да сама оснује овакву фабрику, те да се снизи цена плавом камену;

в) да се подвоз кола и грађе намењене за виноградарско коље до 1,50 метар дужине вози жељезница по тарифи као дрво за огрев, јер би само тако виногради могли набавити прописно и неопходно потребно коље за виноград.

г) да се омогући потрошња вина код војске;

д) да се предузму строжије мере против фалсификовања вина;

ђ) да се сирће за домаћу употребу може производити само од вина и винских производа, док од осталих најстрожије забрани;

е) да се приликом разреза висине трошарине код појединих градских општина пази на то да вино није неки луксузни артикл, који би могао поднети високу трошарину.

Предњу резолуцију предала је нарочита делегација г. Претседнику Народне скупштине и г.г. Министрима пољопривреде и финансија. Чланови делегације су и усмено детаљније образложиле изнете захтеве г.г. Министрима, који су обећали да ће предузети све потребне мере да би се оправданим жељама виноградара из правих виноградарских крајева изишло у сусрет у што потпунијој мери.

Ову акцију коју су повели фрушкогорски виногради треба да прихвате и сви остали виногради из крајева у којима винова лоза претставља главну и незаменљиву културу, и да на конференцијама и зборовима подигну свој глас у одбрану својих животних интереса.

Др. М. Ј.

Оснивање Пољопривредне подружине среза ражањског

За последњих неколико година почела се нагло развијати делатност Српског пољопривредног друштва. Његов плодан и обилан рад нарочито се огледа у оснивању и добром вођењу својих многобројних пољопривредних подружина. Наш пољопривредник је увидео да је за њега јако корисно организовање и удруживање преко пољопривредних подружина, јер на тај начин може добити добре и корисне упуте за његов пољопривредни посао, као и испитане и опробане пољопривредне справе.

Пољопривредници среза ражањског нису имали до сада ту срећу, да добију пољопривредне стручњаке, који ће их повести правим путем тј. упутити да се удруже и створе своју пољопривредну подружину. Али пре неколико месеци дошао је у овај срез за пољопривредног референта вредни и искусни пољопривредни радник г. Петар Жугић. Он је у своме дотадањем крају службовања, срезу деспотовачком, поред јаке и добро организоване пољ. подружине основао и велики број земљорадничких набављачких задруга. Чим је дошао у Ражањ одмах се дао на посао и успео је да са напредним пољопривредницима оснује среску пољопривредну подружину са преко 300 чланова. Тако је 27-II-1938 год. одржана оснивачка скупштина у сали основне школе у варошици Ћићевцу, на којој је присуствовало преко 400 пољопривредника и других пријатеља пољопривреде.

Скупштину је отворио г. Жугић и одмах је предложио присутним да се упуте поздравни телеграми Њ. В. Краљу Петру II, Г. Министру пољопривреде и Г. Бану Моравске бановине. Присутни су прихватили предлог и по прочитању телеграма бурно је поздрављен Њ. В. Краљ и Краљевски дом.

Затим је г. Жугић претставио скупштинарима госте и објаснио циљ ове скупштине, па је дао реч делегату Српског пољопривредног друштва г. Ing. Аћиму Банковићу, који е између осталог поздравио удруживање пољопривредника и оснивање подружине. После г. Банковића било је много говорника, који су у главном истицали важност земљорадничког удруживања и улогу Српског пољопривредног друштва у томе сталешком удруживању.

После одржаних говора изабран је управни и надзорни одбор и то:

Претседник подружине г. Брачинац Ђорђе, управник расадника у Ражњу; чланови управног одбора: Живојин Топаловић земљ. из Ћићевца, Милан Динић земљ из Сталаћа, Милорад М. Богојевић земљ. из Мађера, Стојан Јовић земљ. из Браљине, Станисав Петровић земљ. из Лучине, Драгутин Глишић земљ. из Послона, Живојин Голубовић

земљ. из Брачина, Стојан Марјановић земљ. из Прасковча, Сретен Голубовић из Шетке, Раја Рајић земљ. из Смиловца,



Сл 25. — Управа пољопривредне подружине среза ражањског.



Сл. 26. — Претседник, секретар и повереници пољ. подруж. ср. ражањског

Петар Костић земљ. из Подгорца, Добросав Ђ. Мајашевић земљ. из Рујишта и Милутин Божиновић земљ. из села Вароши..

Чланови надзорног одбора:

Милоје Милосављевић земљ. из Мањиле, Милутин Живадиновић из Ражња и Тодор Симоновић из Рујишта.

Повереници за свако село које је заступљено у подружини: Вуле Тодоровић, Божидар Вељковић, Светолик Ћосић, Душан Станојевић, Божа Павловић, Радомир Марјановић, Ненад Милосављевић, Светислав Радосављевић, Радомир Раденковић, Михаило Радојевић, Ђорђе Ћирић, Живан Ивановић, Добросав Митић, Душан Васић, Веселин Јовановић, Милорад Никодијевић, Борисав Марковић, Јован Живановић, Светомир Микић, Огњан Марковић и Драгомир Николић.

Баш за време скупштинског рада ове подружине, стигао је телеграм од г. Михаила Крстића, народног посланика среза ражањског, који није могао лично доћи на скупштину, јер је био спречен болешћу. У телеграму он жели подружини плодан и успешан рад, обећавајући сву своју потпору.

После избора управе израђен је програм рада подружине у 1938 год. и то:

Да се приреди сточарска изложба; да се одрже два воћарско-калемарска течаја, пчеларски течај, домаћичко-пољопривредни течај, плетарски течај, 30 пропагандних пољопривредних предавања и да се врши набавка справа, алатки, књига, семена и модре галице (плавог камена) за чланове подружине преко Српског пољопривредног друштва у Београду.

За овим је г. Жугић захвалио присутнима на посети и заједничком раду па је закључио скупштину.

Овим оснивањем једне јаке подружине бележи наш вредни и искусни пољопривр. референт г. Жугић још један успех у своме пожртвованом раду за добро нашег земљорадника.

Аца Марковић, учитељ

Питање и одговори

Питања: Као члан Пољопривредне подружине у Сремским Карловцима прочитао сам у 1 броју Тежака од ове године, чланак о справљању клековаче. Молим за објашњење преко „Тежака", колико је потребно преврелог сока од клекиња на 100 литара ракије, па да се добије права клековача.

Сима Лојаница,
Сремски Карловци

Одговор: Ако се пажљиво прочита чланак о справљану клековаче у 1 броју „Тежака" од ове године, јасно је да се права клековача добије само печењем преврелих клекиња.

При томе се узима, да се од 100 кгр. сувих клекиња може добити 10—30 литара праве клековаче од 45 запреминских процената алкохола, односно од 18 гради. Од 100 литара кључка од клекиња добије се просечно 3.5 литра клековаче горње јачине.

Остали начини служе за подражавање клековаче. Један од тих начина било би и додавање преврелога сока од клекиња у слабу ракију, па да се изврши поново печење-дестилација, те да се добије љута ракија. За ово нема нарочитих прописа, већ је остављено произвођачима на вољу да по укусу и мирису, додају више или мање преврелога сока у ракију.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Питање: Имам два лимуна. Стари су 10 година, а никако род не могу да одрже већ цветају и цвет им отпадне.

Милојко Спасојевић, Чачак

Одговор: Узроци због којих Ваши лимунови не могу да се оплоде и донесу рода могу бити разнолики. Можда Вам лимунови преко зиме или крајем зиме збацују већи или мањи део лишћа те тиме ослабе и цвет им се не може оплодити. Можда их преко зиме држите на сувише топлом или на сувише хладном или сувише тамном месту или на промаји. Можда претерано заливате за време цветања или непосредно пре или после цветања. Можда је суд са земљом премален или лимунове нисте пресађивали и мењали земљу. Коначно би могао бити узрок у томе, да су лимунови одгајени из неродног семена или гранчице те им је неродност урођена особина. Можда има грешке у самом цвету: или је тучак са жигом деформиран или су прашници закржљали те се због тога цвет не може оплодити.

Као што видите узрока неродности може бити много. А пошто нам нисте дали никакве ближе податке, то не можемо ништа казати који би могао бити стварни узрок у Вашем случају. Испитивањем горњих могућности вероватно ћете сами моћи наћи стварни узрок неродности и лако ћете исти уклонити или према потреби приступити одгајивању нових стабала, ако би неродност била урођена или овисна од лоших особина цвета.

Ф. Л.

Питање: Шљивик 18 година стар, понесе доста рода и све до половине јула добро напредује, када се на плодовима појављују први знаци болести: месо се ишара, постаје крпаво и тврдо, без укуса, док се на покожници образују удубљења. Заражена стабла завршавају са родом за 20—25 дана.

На који би начин сузбио ову болест која нам наноси више штете него и штитаста ваш.

Рафаило Ковачевић,
Топличка Велика Плана

Одговор: Према овом кратком опису изгледа да је у питању једна врло опасна болест, позната под именом „мозаик“ на шљиви. Ипак, то не можемо са сигурношћу да тврдимо, јер утврђивање болести на основу описа доста је тешко, пошто се обично не опише довољно прецизно и не истакну они знаци који карактеришу поједине болести.

Ако је заиста „мозаик“, што је врло вероватно, онда је то једна нова опасност за наше шљиварство. Ако се не предузму потребне мере, већ се допусти да болест узме маха, не само што ће да наноси огромне штете, јер оболели плодови нити се могу употребити за јело нити за ма какву прераду, него и само шљиварство биће доведено у питање.

За сада се задовољите са ово неколико података, пошто ће се својевремено о овој болести у „Тежаку“ опширно писати.

Препоручили бисмо вам, да чим се болест појави, било сами било преко среског пољ. референта, пошаљете оболеле плодове Заводу за биљну патологију на Пољопривредно-шумарском факултету у Земуну, где ће се тачно утврдити болест и препоручити мере за њено сузбијање.

Д. С.

Питање: Пламењача на луку сузбијана прскањем са обичном бордовском чорбом, али без резултата. Шта би требало предузети против ове болести?

Исидор Богдановић,
Рошци

Одговор: Прскање лука бордовском чорбом онако како сте радили, не може дати добре резултате. Воштана навлака која покрива перје лука, спречава задржавање чорбе, те она одмах склизи, чиме се ништа не постиже. Зато је потребно чорби додати веку материју која повећава њену лепљивост. Најзгодније би било ако бисте употребили оплављено млеко и то 2 кгр. на 100 литара чорбе. Прскање се мора извести пре појаве болести; чим се она појави, никакво прскање више не помаже.

Ово прскање бордовском чорбом потребно је допунити са још неким радњама, које би у многоме олакшале сузбијање пламењаче. Ако се деси, да се и поред прскања болест појави, одмах треба све оболеле биљке ишчупати и спалити како би се спречило да се са њих зараза даље шири. Поред тога, потребно је увек после вађења лука, све отпатке скупити и спалити, јер изазивач пламењаче баш презимљава у тим отпатцима који заостају у лејама.

Ако се болест појављивала више година, добро би било извршити плодоред најмање за 3—4 године.

Д. С.

Питање: Свиње и овце штетиле су ми кору са стабала у шљивику. Какву помоћ шљивама треба да дам и како убудуће да их од стоке сачувам?

Одговор: Ако су шљиве младе па су стабла оштећена, тј. кора са њих местимично огуљена треба повређене делове премазати катрањом или каквим другим мазивом да би се спречило труљење дрвета и да би се повређена кора што пре подмладила. Кора се може подмладити и рану склопити али ипак таква дрвета не могу имати дугачак век. Ако је пак кора јаче ољуштена штета ће бити већа. Таква стабла треба вадити. Ипак се оставља да сам сопственик процени да ли, према озледи стабла, треба шљиве крчити или их неговати и даље чувати.

Свиње се најчешће и пуштају по воћњаку да рију. Оне се сматрају најмање штетне по воће, јер колико год земљу утабају толико је разрију, тако да са тог гледишта од њих има више користи него штете. Неки мисле да свиње, ријући земљу повређују жиле воћкама те препоручују да се оне у воћњак не пуштају. Ја се са овим не бих могао сложити, јер економски разлози преовлађују овде. Од свег обрађеног земљишта једино је воћњак код нас најбоље ограђен и пољопривредник је принуђен да свиње у њима држи, где оне ипак понешто нађу себи за храну, а откада воће почне са дрвета да отпада, свиње се са њима унеколико прихрањују. Иако свиње ријући причине штету воћу то је ипак толико мало да не долази у обзир пред користима од слободног кретања њиховог по воћњаку.

Ретко се дешава да свиње гуле кору са стабла. То се дешава само по изузетку да поједина грла, и то најчешће вепрови, својим оштрим очњацима гуле кору. Треба пазити на свиње и оно свињче које кору гули треба одмах издвојити, јер од њега могу и остале да науче и да кору гуле. Никаквих других средстава нема да би се стабла заштитила. Једино још остаје да се стабла заштићавају увијањем или затрљивањем, где то има могућности.

Овцама је мање место у воћњаку а нарочито преко пролећа и јесени када је земља мекана и када је овце табају. Али ипак видимо да многи држе овце у воћњаку. Мали број оваца у већем воћњаку још се може и трпети, али већи број може доста воћу наштодити.

Овце се могу навадити да гуле кору са младих стабала и исту је толико огулити да стабло сасвим оголи. Овде нема никаквог другог начина него или стабла заштићавати или овце из воћњака уклањати све док се кора оплутњави када је овце неће гулити.

М. Н.

† Миодраг Михаиловић

Претседник Пољопривредне подружине среза косаничког

У селу Самокову, код Куршумлије, умро је 17 фебруара Миодраг Михаиловић, најбољи пољопривредник и претседник Пољопривредне подружине среза косаничког.

Миодраг Михаиловић је умро у својој најбољој снази: тек што је навршио 33 год. И умро је у времену кад је највише могао да помогне своме крају који је у просветном, културном и економском погледу врло много изостао.

Сем пољопривредне подружине, срез косавички нема ниједну другу пољопривредну установу, која би могла да пружи практичне савете народу овога краја. Михајловић је био један од оних ретких и бистрих сељачких синова, који су озбиљно и правично схватили насушне потребе свога краја, па је са неколико школованих омладинаца овога краја, отпочео живу акцију на просветном, културном и економском подизању топличког села. Он је у овоме послу показивао велико разумевање, имао смисла и био врло тактичан. А изнад свега, за рад у подружини, којој је пуних десет година био на челу као претседник, имао је велику вољу и једну ретку љубав. Зато је пуних десет година био узастопце биран за претседника подружине.

Михаиловић је најбољи пољопривредник у срезу косаничком. Његово угледно пољопривредно добро служи као најбољи пример свима пољопривредницима у срезу косаничком. Његови воћњаци су далеко боље уређени него многи бановински воћ. расадници. Своје велико пољопривредно добро Михаиловић је обрађивао са најмодернијим пољопривредним справама.

За свој неуморни, пожртвовани и плодни рад на пољопривредном подизању свога краја, Михаиловић је био одликован од Министарства пољопривреде. Као дугогодишњи члан и претседник Пољопривредне подружине среза косаничког, Михаиловић је постао и члан Српског пољопривредног друштва у Београду, које га је такође одликовало.

Миодраг Михаиловић је био веома добар, поштен и у сваком погледу исправан човек. Он је много поштован и уважаван од свих грађана среза косаничког, који су га знали

као најнапреднијег пољопривредника и радника на просветном подизању села и сељаштва.

Његова смрт претставља заиста велики губитак за све пољопривреднике у срезу косаничком, јер су они Михаиловићевом смрћу изгубили свога поштеног, искреног и најбољег учитеља и радника на своме просветном и економском подизању.

На Михаиловићевом погребу узело је учешћа преко 200 сељака из среза, као и мноштво грађана из Куршумлије. На гробу се са покојником опростио г. Милутин Станисављевић, студент права, његов најближи сарадник.

Милутин Станисављевић

Распис Бр. 10

У вези нашег расписа бр. 5060 од 5 о. м. извештавамо наше чланове да смо у могућности да смањимо цене плавом камену и то:

Код испоруке од најмање 5.000.— кгр. Дин. 5,90.— за кгр.
Код испоруке на целу врећу . . . . „ 6,10.— „ „
Код испоруке на мало (испод 100 кгр.) „ 6,50.— „ „

Прва се цена подразумева франко најближа железничка станица, док су друге две цене франко друштвени магацин. **Код плаћања у готову одобрава се 5% попуста, а исплата се врши унапред, на друштвени чековни рачун пре експедиције робе.**

Ове цене важе како за будуће поруџбине тако исто и за поруџбине које су извршене.

Препоручујемо свим подружинама које још своје требовање нису послале да то у најкраћем року учине, да би пошиљку могли комбинирати према поруџбинама подружина, које наручују испод 5.000 килограма.

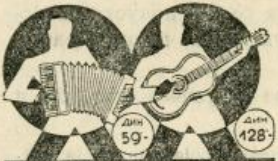
СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО

ПЛУГОВЕ И СЕЈАЧИЦЕ као и све остале господарске стројеве са заштит. знаком БИК купујте са поверењем. ЈАМЧИМО за сваки строј! Препродавце имамо у свим већим местима целе државе. Проспекте шаљемо бесплатно

КНЕЗИ ПЕТАР
Нови Сад



Новчане пошиљке шаљите на наш чековни рачун бр. 50-350, а писма и све друге пошиљке на поштански фах 878.



БЕСПЛАТНА ПОУКА У СВИРАЊУ
МАЈНЕЛ и ХЕРОЛД
ДСОЗ ЗАЛ. ТВОРНИЦЕ ГЛАЗБАЛА
МАРИБОР БР **69**
ЗАТРАЖИТЕ БЕСПЛАТНИ ЦЕНИК!

Пољопривредници.

Прешпладњује се и читајте ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „ТЕЖАК"

Пољопривредници!

Оснивајте пољопривредне подружине.

ЗОРКА



производи се из домаћих сировина под контролом Министарства, а по квалитету призната је као одлична. Захтевајте зато при куповини плави камен домаће марке

ЗОРКА



ЗАШТО ПРСКАЛИЦА „МИТРИ“? Вреди као друге три

зато што је са дуплим патент казаном које штеди и снагу и материјал за прскање.

У употреби нема масивније ни савршеније прскалице, продаје се са 10 год. гаранцијом.

Зато прскалица „Митри“ вреди као друге три. Ценовник на захтев шаље бесплатно „МИТРИ“ ● КРУШЕВАЦ ● ТЕЛЕФ. БР. 70

„МОРАВА“

Фабрика виноградских и воћарских справа и ливница Сиже Илића, Александровац Пожаревачки. — Продавница у Пожаревцу, Дубровачка 52

Препоручује сопствене производе виноградских и воћарских справа, а нарочито виноградску прскалицу, модела за 1938 год. која је на разним изложбама одликована са пет златних медаља. У употреби је већ 12 година, за које је време стално усавршавана. * Квалитетом материјала, солидношћу израде, као и њеним лаким и правилним функционисањем надмашује стране прскалице, а нарочито специјалном конструкцијом пужића.
Прскалица „МОРАВА“, јефтинија је од страних производа за 30%. Гаранцију дајем за 10 година. Тражите бесплатан цечовник.



„МОРАВА“

Штамп. „Скерлић“ — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВ...

Бр. 10 Београд, 15 МАЈ 1938 год. Год. ...

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Dr. *Младен Јосифовић:* — Виноградари „пламењача" је на помолу.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Плави камен и бордовска чорба.

Ing. *Драгомир Стојановић:* — У чему се греши при сузбијању пламењаче на виновој лози.

Андрија Прелић: — Проблем шљиварства у сливу Западне Мораве и Југозападне Србије.

Д. Станковић: — Неколико савета нашим воћарима.

Dr. *Немања Ковић:* — Ветеринарски савети.

Мил. В. Пойовић: — Корак ка напретку пољопривредника.

Богиња Ковачевић: — Из домаћинства.

Питања и одговори.

Dr. *П. Вукасовић:* — Сарадницима Тежака и Календара.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукониси се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 50.580. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

Виноградари, „пламењача“ је на помолу

И прошла година је показала какву опасност претставља болест пламењача за наше винограде. Готово у свима виногорјима берба је била скоро преполовљена а многи виногрдари нису имали шта да беру. Неочекивани напад на саме младе гроздове, на тек заметнуте плодове изненадио је наше виноградаре и за врло кратко време опасна болест нанела им огромне губитке.

Откако је пренета из Америке паразитна гљивица (Plasmopara viticola) која проузрокује пламењачу, небројене милијарде динара губи сваке године светска економија. Овај губитак настаје не само услед умањених приноса винограда већ и услед тога што се за заштиту винове лозе утроши на хиљаде и хиљаде вагона плавог камена и других средстава, многи милиони за прскалице и небројене наднице за примену заштитних мера. Због тога се пламењача с правом сматра као један од највећих непријатеља виноградарства.

Пламењача је једна подмукла болест која врло брзо искористи и најмањи нехат виноградара. Због тога у борби са њом може имати потпун успех само онај који у танчине познаје начин живота злогласне гљивице која пламењачу изазива и примењује у прави час спасоносна прскања.

Треба увек имати на уму да лоза бива заражена пламењачом за време кише, и то готово по правилу у времену када киша почне да престаје, не за време великог пљуска.

Даље треба знати и то да ће бити заштићен од заразе само онај виноград који је испрскан дочекао кишу. Значи ни једна киша не сме да затекне винову лозу неиспрскану и то за све време опасности. А та опасност за грожђе траје од заметања па све до шарка, а за лишће од раног пролећа па готово у току целог лета. А опасност је утолико већа уколико је време кишовитије. За време суше пламењача се не може ширити, али не ишчезава, те користи прву

повољну прилику, прву кишу, да продужи свој злокобни посао.

Гљивица проузроковач болести презимљује у отпалом лишћу које је било заражено у претходној години. Одатле она прелази на млад лист чим настану нешто топлији дани у пролеће, чим средња дневна топлота достигне 10°C. Ова прва, примарна зараза не настаје увек у исто доба; она зависи од тога да ли је топло време настало раније или доцније. Због тога се и са прскањима лозе мора почети раније или касније. Од тога да ли је прво прскање изведено у прави час зависиће да ли ће виноград бити заштићен или не од те прве навале, која је и најопаснија. Наглашавам да је овај први напад од великог значаја за даљи развој болести, јер лоза једанпут заражена тешко се може после бранити с успехом.

У многим напредним земљама прву појаву пламењаче утврђују специјални стручњаци у огледним виноградарским станицама, и чим они установе прве трагове болести, најбржим путем — преко телеграма и радија — обавештавају виноградаре у дотичном крају и препоручују им прскање без одлагања. Тада се у свима виноградима што брже обављају заштитна прскања.

Тамо пак где ове обавештајне службе нема прво прскање одређује се према ступњу пораста младара. Тако према стеченом искуству, ово *прво прскање требало би извршити кад на младарима видимо 3 — 4 добро развијена листа.* Не треба никад везивати то прскање за неке унапред утврђене датуме. Највећу грешку чине они који препоручују, на пример да треба почети са прскањем у другој половини маја, или почетком јуна, и томе слично, не водећи притом рачуна да ли је лоза кренула раније или касније, према временским приликама.

Не треба никад заборавити ову истину, да је увек боље извршити прво прскање и пре него што би то било потребно, него задоцнити за који дан, или чак за који сат, и упустити да тај начин да се зараза обави.

Према многобројним запажањима код нас, у крајевима где су доста честе кише у току маја и јуна, била би неодложна потреба да се лоза прска два пут до цветања. Прво прскање имало би се извести, као што је напред речено, кад се на младарима развију 3—4 листа; *друго би требало извршити кад се појаве гроздићи,* и то пре него што настане цветање.

Ова два прскања су по правилу довољна да осигурају лози да буде у доба заметања плодова здрава што је од неоцењивог значаја. А за оба ова прскања утроши се мало чорбе услед још сведеног развића младара. Због тога би било потребно да их сваки виноградар обави.

Треће прскање имало би се извршити по окончаном цвету, *најдаље кад су бобице-зрна грожђа достигла једну трећину своје величине.* И ово треће прскање је од велике вредности, јер се њиме осигурава заштита гроздова, младих плодова који су врло осетљиви према болести. Том приликом треба настојати да гроздови буду што боље испрскани.

Пред шарак добро ће бити ако се виноград испрска и по четврти пут. Ако је дотле грожђе остало сачувано, после шарка њему не прети опасност. Али опасност прети лишћу ако кише сперу са њега заштитну скраму коју је оставила на њему чорба. Тада намећу се даља нова прскања чији ће број стајати увек у зависности од кишевитости: што чешће кише чешћа и прскања. У неким крајевима прска се обично 6—7 пута а у појединим годинама и 10—12 пута. У многим нашим виногорјима 4 прскања су обично довољна ако време није кишевито.

Овако честа прскања повлаче и повећане издатке али шта се може. То је једини начин да се виноград спасе.

Виногради, будите обазриви: отпочните благовремено борбу са опаком пламењачом; настојите да на време изведете препоручена вам прскања, јер само тако постићи ћете успех.

Које је средство најбоље за прскање винове лозе против пламењаче?

Већ педесет година у најширој је употреби у борби са пламењачом бордовска чорба. И у нашој земљи, ово средство је готово једино за прскање винограда.

До данас није пронађено ништа боље што би могло заменити бордовску чорбу. Многа нова средства су испробана; многа од њих у огледима дала су добре резултате. Али ни једно није превазишло стару, класичну бакарно кречну, бордовску чорбу. На последњем Међународном виноградарском конгресу, који је одржан у Лозани, донет је једногласан закључак да се и даље бордовска чорба има задржати као основно средство за заштиту винограда од пламењаче.

Према томе наши виногради немају разлога да напуштају ово испробано и сигурно средство борбе и да се поводе за лепим али сумњивим рекламним саветима појединих преставника заинтересованих фабрика које желе да своје производе што више убаце у народ. Треба са крајњом сумњом примати сваку па и писану изјаву оних људи који се усуђују да кажу да бордовска чорба није у стању да спречи појаву пламењаче. Ти људи свесно обмањују, да би препоручили тиме неки други производ, за чију су прођу материјално заинтересовани.

Небројено пута, најпризнатији научници целог света су непобитно доказали да правилно справљена бордовска чорба, употребљена у право време, пружа апсолутну заштиту виновој лози. Неуспех у борби са пламењачом долази скоро искључиво као последица неблаговременог прскања, а не услед неактивности ове чорбе.

Најраније примењени начин справљања бордовске чорбе састојао се у томе што је разблажено кречно млеко сипано у раствор плавог камена уз снажно мешање. Овај начин је и данас у највећој примени у свету. У Француској, земљи са највише винограда, то је класични начин справљања, кога нико не мисли да напусти.

У последње време, у разним нашим стручним часописима и листовима, налазе се расправе о томе како при справљању бордовске чорбе треба сипати раствор плавог камена у кречно млеко а не обратно, како је досад рађено. У тим расправама се истичу предности овог новог начина и тврди се да се његовом применом добија много боља чорба.

Морам одмах рећи да у овим тврђењима има доста претеривања. Тачно је да се сипањем раствора плавог камена у кречно млеко може лакше добити потпуно неутрална чорба, пошто се хемијске реакције брже и лакше обављају између креча и плавог камена, када се плави камен додаје кречном млеку него при обратном мешању. Али се и при старом начину рада може добити чорба одређене реакције, неутрална на пример, ако се при сипању кречног млека у раствор плавог камена *врши енергично мешање*. Према томе, од јачине, брзине мешања зависи да ли ће спајање између креча и плавог камена бити потпуно и брзо или не.

Уосталом за наше прилике нема никакве опасности за лозу, ако чорба има алкалну реакцију, то јест, ако је додато нешто више креча него што би требало, као што је то најчешћи случај код нас.

У Швајцарској и Немачкој, услед влажне климе лишће лозе је нежније и због тога чорба мора бити неутрална, јер и слободан креч као и слободан плави камен могу да изазову ожеготине на таквом лишћу. Због тога се у тим земљама примењује сипање плавог камена у кречно млеко, начин који омогућава да се лакше произведе неутрална чорба.

Али у нашим виногорјима, топлим и сувим, лишће је много грубље, те му случајни вишак креча у чорби при старом начину справљања не наноси никакве штете.

С друге стране, по старом начину, обичан виноградар може много лакше да добије чорбу одређене садржине плавог камена, него ако би прихватио нови начин справљања.

Због тога не постоји апсолутно никаква потреба да се досадањи начин рада, кога наши виногради

добро познају-мења. Лаганим додавањем разблаженог кречног млека и снажним мешањем раствора плавог камена добиће се одлична чорба. А ако се при том справљању буде употребио и лакмусов папир, да би се утврдио тренутак када је сав плави камен засићен — у ком часу престаје се са додавањем кречног млека — онда ће се добити првокласна неутрална чорба без замерке.

*

Како је креч ретко кад довољно чист, то се при справљању бордовске чорбе мора служити лакмусовим папиром.

Да би се омогућило виноградару да добије што лакше чорбу са одређеним садржајем, у неким крајевима уместо креча употребљава се специјална сода у праху. Чорба која се на тај начин добија позната је под именом бургоњске чорбе. На килограм плавог камена узима се 450 грама ове (Solvay) соде. Чорба се справља додавањем раствора соде у раствор плавог камена уз стално мешање.

По своме дејству на гљивицу проузроковача пламењаче, бургоњска чорба не изостаје иза бордовске али је услед високе цене соде скупља од ње. Уз то, бургоњска чорба губи брже своју активност ако се одмах не употреби, и оставља мање видљив талог на лишћу него бордовска чорба, што отежава контролу радника.

Из изложеног може се извести закључак, да бордовска чорба, справљана као и до сад, по класичном начину, и даље остаје као главно и сигурно средство за заштиту винограда од пламењаче. То је савршено оружје, којим треба само вешто руковати па је успех осигуран.

Dr. **Младен Јосифовић**

Плави камен и бордовска чорба

У последње време читаоци „Тежака“ упућују писмена и усмена питања о справљању бордовске чорбе, о количини плавог камена и креча која се употребљава при справљању, о употреби лакмусове

или фенолфталеиниске хартије при справљању, и о квалитету плавог камена. Овим чланком одговарамо на сва та питања, која су од интереса и за остале читаоце „Тежака," пошто се налазимо у сезони прскања винограда.

На првом месту скрећемо пажњу виноградарима, да се са бордовском чорбом могу виногради сасвим сигурно заштитити од пламењаче али под претпоставком да је прскање извршено благовремено, пре извршене заразе, да је употребљена чорба довољне јачине и да је иста правилно справљена. У последње време препоручују се и друга средства за заштиту од пламењаче. Нека од њих су чак и врло добра али су сва скупља од бордовске чорбе, која за сада остаје као главно средство за ту сврху.

Код наших виноградара појавила се и одржава у великој мери сумња у исправност и квалитет плавог камена наших домаћих фабрика. Ми у нашој земљи имамо за сада свега две фабрике плавог камена. Они виногради који су прошле године претрпели неуспех са плавим каменом једне, траже сада плави камен од оне друге фабрике. Они пак који су претрпели неуспех и са једним и са другим, траже увоз страног плавог камена. Имали смо прилике да испитујемо плави камен и једне и друге фабрике и можемо рећи да међу њима нема разлике и да је и један и други без икакве замерке и раван најбољим марками страног плавог камена. Скрећемо даље пажњу, да се квалитет плавог камена и једне и друге фабрике стално контролише у нашим пољопривредним огледним и контролним станицама, које званичним уверењима потврђују његов одличан квалитет. Сумњати у те државне станице и у стручњаке, који у њима раде значи не хтети погледати истини уочи, значи тражити кривца тамо где га нема. Да су ови наводи тачни, доказ су чињенице да су и прошле године, многи виногради потпуно очували своје винограде од пламењаче, било са једним, било са другим или са обадва плава камена и то са истим резултатом. Има и таквих винограда који су делом били очувани а делом су пропали. Оне парцеле, које су прскане благовремено очуване су

потпуно, а уколико је се која парцела прскала дан-два-три доцније успех је био све слабији и ако је плави камен био исти и јачина бордовска чорбе иста.

Оним пак виноградарима, који сумњају у исправност домаћег а траже увоз страног плавог камена напомињемо следеће: последње две године нису били само код нас веома повољни услови за ширење пламењаче већ и у другим земљама. Тако н.пр. у Аустрији и Мађарској виноградари, као и код нас бацају кривицу за неуспех на плави камен и то на познате марке, чији увоз захтевају наши виноградари који сумњају у домаћи. Међутим и њихови стручњаци, као и наши, изрично тврде да за неуспех није био крив плави камен, већ виногради, који нису на време прскали.

Прошла година изискивала је чешће прскање, благовремено прскање и са нешто јачим чорбама. За несрећу плави камен био је веома скуп. Они виногради, који су имали могућности за набавку плавог камена и радника за брзо прскање у већини случајева сачували су своје винограде. Они који тих могућности нису имали претрпели су велику штету. Из овога се изводи закључак, да се у нашој земљи мора наћи пута и начина да плави камен буде јевтинији па ће и одбрана од пламењаче бити боља.

Напоменули смо да и од јачине бордовске чорбе зависи успех прскања. Велики број огледа, је показао да је најпогоднија чорба јачине 1—3% а најчешће 1.5—2%. Јача чорба тј. 2—3% примењује се, када су услови са развијање племењаче веома повољни тј., када су веома честе кише наизменично са сунцем и топло време. Међутим већина данашњих стручњака се слаже, да је за сигурну заштиту од пламењаче уз редовно прскање довољна 1.5—2% бордовска чорба.

О јачини бордовске чорбе често се не води довољно рачуна. Плави камен се често у винограду одмерава од ока. Чест је случај да виноградар не зна тачно ни запремину суда у коме чорбу справља. Обично вам каже да хвата 100-150, 150-200, 200-250 литара, тј. „од-до." Незна се тачно запремина суда, камен се одмерава од ока, а кад је скуп, као прошле године, одмерава се јако штедљиво и кад се претрпи

неуспех крив је плави камен. Узмимо пример да виноградар претпоставља да му суд хвата 200, а у ствари је од 250 литара. Затим претпоставља да је одмерио од ока 3 а одмерио је $2^1/_2$ кгр. плавог камена. Резултат тога је, да он претпоставља да је справио 1.5% а у ствари је справио 1% бордовску чорбу, која при кишном и топлом времену није била у стању да заштити виноград.

Количина креча која се препоручује на 1 килограм плавог камена креће се око 1 кгр. код гашеног и око $^1/_2$ килограма код негашеног креча. Ова количина изузетно код рђавог креча може да буде недовољна а чешће је код доброг креча и сувишна. Квалитет креча је различит. Зависи од кречњака, од печења, од чувања пре гашења, од начина гашења и од чувања после гашења. Нарочито је важно да се креч после гашења чува у кречани под једним слојем воде од 3—4 см и покривен. Код наших виноградара је креч често изложен сунцу, сасушен и нерастворљив једним делом. Од таквог креча утрошиће се више него од масног добро очуваног креча. Рђав креч умањује и вредност бордовске чорбе. Исти се брже таложи, што није добро. Поред тога запушује прскалицу и успорава само прскање. Стога треба такав креч избегавати.

Да се пак не би десило да се дода мало или да се дода много креча, што такође није добро, нити потребно, горе наведена количина нека послужи само за оријентацију а креча траба додати онолико колико је потребно да се раствор плавог камена неутралише. То се пак мора контролисати црвеном лакмусовом или белом фенолфталеинском хартијом. При томе тј. кад је додано довољно креча у раствор плавог камена и када се у њу умочи хартија на лакмусовој црвеној јави се плава боја а на фенолфталеинској јавља се црвена боја.

У последње време препоручују се и други начини справљања бордовске чорбе, који се разликују од досадањег начина. Тачно је да се тим новим начинима добија теоретски бордовска чорба нешто бољег квалитета, али је и начин справљања тежи, те за мање

виноградаре остаје и даље досадашњи начин, који је најраширенији и најпрактичнији.

Нпр. ако се спрема 100 литара чорбе, плави камен се раствори у 70 литара воде, креч у 30 литара. Онда један радник кроз једно сито сипа раствор креча у раствор плавог камена и то сасвим полако а други радник енергично меша једном дрвеном лопатом и чешће контролише горе поменутим папиром. Чим се на црвеном лакмусу јави плава или на белом фенолфталеинском папиру црвена боја, престане се са додавањем раствора креча. Ако је потребно, суд се допуни са водом до 100 литара, при чему се чорба опет меша.

Поменута хартија добија се код продаваца плавог камена, у дрогеријама, апотекама и у Српском пољопривредном друштву.

Наши виногради често греше и за чорбу употребљавају прљаву и мутну воду из какве баре или у винограду направљење јаме за скупљање воде из бразда. Мутна вода умањује вредност чорбе, јер је мења и хемијски а изазива и њено брзо таложење а затим изазива запушавање и кварење прскалице, успоравање рада итд. Стога треба употребљавати чисту воду, па било да је бунарска, речна или кишница.

Ing. **Вукашин Тоскић**

У чему се греши при сузбијању пламењаче на виновој лози

Сви су изгледи да ће и ове године, судећи према честим кишама и хладном времену, наши виногради имати да воде тешку борбу са пламењачом. Зато је потребно да се благовремено предузму све мере како би се онемогућила њена појава, или, уколико се у томе не успе, да се бар штета сведе на што мању меру. У сваком случају не сме се допустити да она узме оне размере као што је то било прошле године. Сетимо се само колику је тада штету нанела,

када је било тешко наћи виноград који није био више или мање оштећен; било их је и потпуно упропашћених, а само један мали број остао је заштићен.

Тражио се узрок овом неуспелом сузбијању пламењаче. Указивало се на многе ствари које су биле најмање у питању. Међутим, главни узрок овој великој раширености пламењаче, а самим тим и велика штета коју је нанела, дошла је као последица врло повољних услова за ширење гљивице која изазива пламењачу, а с друге стране само сузбијање, у већини случајева, није правилно извођено. Многи виногради гледајући како им виногради пропадају, били су изгубили веру у могућност сузбијања пламењаче. Међутим, нека нам онај мали број сачуваних винограда послужи као доказ, да се код правилне примене борбе, пламењача може потпуно сузбити. Значи, они који нису успели у овом подухвату, у нечему су грешили. Ми ћемо овде покушати да у најкраћим цртама укажемо на извесне грешке.

1. Справљање чорбе није увек добро. Да би се справила добра чорба, која би убијала семенчице гљивице а у исто време не би штетила прскане биљне делове, мора се тачно придржавати свих оних правила која су стечена дугом праксом и научним истраживањима. Само справљање треба вршити што пажљивије пазећи увек при томе, да сви они чиниоци који улазе у њен састав: вода, креч и плави камен, буду што бољег квалитета.

На воду треба обратити нарочиту пажњу у крајевима са тзв, „тешким" водама тј. које садрже велику количину креча, јер од ње справљена чорба лошијег је квалитета. Зато је најбоље употребити кишницу и у њеном недостатку речну воду.

Креч по могућству употребљавати негашени и треба да је што бољи; гашени пак узимати само из доњих слојева кречане и он мора бити што „маснији". Онај што се налази на површини није добар, јер се под утицајем угљендиоксида из ваздуха хемиски променио.

Што се тиче плавог камена, наши виногради не могу тачно оценити његов квалитет јер зато немају

средстава, (утврђује се хемиском анализом) али ако се буду снабдевали из пољопривредних установа, могу бити сигурни да ће добити оно што је најбоље.

2. Неутралисање чорбе. Да ли је додата довољна количина креча раствору плавог камена, у већини случајева оцењује се према боји спремљене чорбе. Тај начин је врло несигуран и готово се увек при томе погреши: чорба је или алкална (додато сувише креча) или кисела (додато мало креча). И једна и друга овако справљена чорба није добра, и може у извесним случајевима да нанесе осетне штете. Најлакше се утврђује да ли је додата довољна количина креча или не, помоћу црвеног лакмуса или фенолфталеина. Чорба је добра онда, када црвени лакмус почиње да плави или ако је употребљен фенолфталеин (који је био), када почиње да црвени.

3. Количина справљене чорбе. Обична је појава код великог броја виноградара, да се одједном направи онолико чорбе, колико је отприлике потребно да се испрска цео виноград. Због тога се дешава да справљена чорба стоји по неколико дана. Сваки виноградар треба да има у виду, да се у чорби која стоји дуже време, врше разне промене што изазива све слабије њено дејство на семенчице гљивице. Чорбу треба справити само толико колико се може употребити у току једног дана. У случају да се време исквари те се прскање мора обуставити, да би се њено корисно дејство продужило још са извесно време, треба јој додати 100 грама шећера на 100 литара чорбе.

4. Број извршених прскања. Најглавнији узрок великој раширености пламењаче јесте недовољан број прскања. Многи сматрају да је довољно извршити три прскања па да виноград буде заштићен. То би било довољно али само у том случају, ако у току године нема велики број киша. Међутим, када су пролеће и лето кишовити, три прскања су недовољна; то је онај најмањи број који мора увек да се изврши, а да ли ће се вршити још које, то зависи од броја киша које падају: уколико њих буде више утолико и број прскања мора бити већи. Зато се број прскања никад не сме

унапред да утврди и да се то сматра као правило без обзира на време.

Да би ово било јасније нашим виноградарима, изложићемо укратко један део живота изазивача пламењаче. Јер, да би се могла успешно водити борба, морамо добро да познајемо живот изазивача болести, како би се борба предузела у оном тренутку, када је он најслабији тј. када га је најлакше уништити применом прскања.

Пламењача се шири помоћу ситних семенчица, које ветар лако разноси на лишће, младаре и младе гроздиће ближих или даљих чокота. Ове семенчице могу да клијају само у капљици воде (од кише или јаке росе) образујући 5—8 других, врло ситних семенчица које се помоћу трепаља крећу у капљици воде. Ове покретљиве семенчице у ствари изврше заразу. Али ако се на лишћу налази навлака од чорбе, она ће се у води полако да раствара, убијајући све семенчице које се ту буду затекле. Међутим ако је виноград неопрскан, онда нема тог заштитног слоја и семенчице ће несметано да изврше заразу. Ето, зашто киша никада несме да затекне виноград неопрскан. Само све кише нису подједнако опасне. Пљускови никада не нанесу већу штету, јер крупне капљице кише спирају са лишћа семенчице гљивице, а и саме се на лишћу не задржавају. Најопасније су тихе и дуготрајне кише (као измаглица) јер се капљице лако задржавају на лишћу, чиме се даје могућност да семенчице клијају. Зато, ако смо задоцнили са прскањем, не смемо дозволити да се изврши заражавање, већ се мора приступити прскању пре него што киша престане — још док помало пада. Истина, тада иде нешто више чорбе, али боље је и тај расход учинити него да се пламењача рашири.

6. Извођење прскања поверава се врло често људима који у томе нису вични. Најчешће, због сувише блиског држања „пужа," прскани делови се просто залију; тада се чорба не задржава већ се у крупним капљицама слива чиме се не постиже тако рећи никаква заштита а тр ши се много чорбе.

Прскање треба вршити што пажљивије како би се сваки лист, сваки младар покрио равномерно т

ким слојем чорбе. Уз то прскалица треба да је са јаким притиском како би чорба излазила у што ситнијим капљицама. Нарочито обратити пажњу да и доња страна лишћа буде испрскана, јер се ту у ствари највише и врши заражавање.

7. Виногради који су из ма којих разлога били у јачој мери нападнути, не смеју се оставити сами себи, већ им се мора пружити сва потребна нега. Поред других радова, не сме се допустити закоровљавање, јер корови, поред тога што исцрпљују земљиште, гуше лозу, онемогућавају струјање ваздуха те се влажност у знатној мери повећава, што повољно утиче на развиће пламењаче.

8. Величина винограда. Многи виногрдари подижу веће винограде него што су у стању, да са радном снагом и материјалним средствима којима располажу, да им пруже потребну негу. Ови виногради никада на време нису испрскани, никада на време заламани и опрашени, те увек служе као легло заразе. Сматрамо да је боље подићи мањи виноград коме смо у стању да пружимо сву потребну негу, него подизати велики, који ће остати више мање запуштен, дајући нередовну берву и то не онаквог квалитета какав се захтева на домаћим и страним тржиштима.

Можда ће нам многи пребацити, да је лако препоручивати толики и толики број прскања, урадити ово или оно, када за све то треба средстава, када је цена плавог камена исувише велика. И ми знамо да је висока цена плавом камену једно од најважнијих питања које дубоко задире у имовно стање наших виноградара, а које је и главни узрок недовољном сузбијању не само пламењаче већ и других болести. Сузбијање пламењаче, нарочито у годинама каква је била прошла, захтева велике количине плавог камена, које многи виногрдари, због слабог уновчавања својих производа, нису у стању да поднесу веће издатке, јер им је у том случају производња нерентабикна. Отуда највећим делом и долази до недовољног броја прскања, а самим тим и до појаве пламењаче у већим размерама.

Ing. **Драгомир Стојановић**

Проблем шљиварства у сливу западне Мораве и Југозападне Србије[1])

Позната је ствар, да срезови трнавски и љубићски, а и цела Југозападна Србија, у главном живе од воћарства, а поглавито од шљива. Колику важност имају шљиве у народном дохотку ових крајева, најбоље илуструје овај пример: кад роде житарице и остали производи, а не роде шљиве, овде се код нас каже, да је година слаба. А кад роди воће, а поглавито шљиве, онда је година добро родила, без обзира колико су житарице родиле. То је сасвим разумљиво, јер нема куће у ова два среза, изузевши саму долину Мораве, која нема бар 30% земљишта под шљивом.

У воћарству овога краја, главно место заузима шљива „пожегача" или како је ми овде називамо „мађарка". Док није штитаста ваш упропастила многе шљивике, воћњаци су код нас били непрописно засађени, запуштени и недовољно обрађени. После инвазије штитасте ваши воћари су при обнављању својих шљивика обратили много већу пажњу на сађење и сорту коју саде. Под утицајем пропаганде од стране меродавних фактора и воћарских кругова Министарства пољопривреде, засађена је „мађарка" у огромним количинама, изузевши само она ниска и влажна места где слабије успева. Резултат је тај, да ми имамо бар на територији ова два среза око 30% стабала више него пре напада штитасте ваши.

Али сада је настала нова невоља, нова опасност и то поглавито за шљиву „мађарку". Познато је свима воћарима и пријатељима воћарства да су ове две последње године биле врло неповољне за шљиву „мађарку". Услед кишних година, развиле су се разне болести на лишћу шљиве „мађарке" а нарочито пламењача у толикој мери, да смо већ крајем јула месеца имали шљиве без лишћа. Жалосно је било погледати стабло пуно рода а без иједног листа на дрвету. Последице су биле да род апсолутно није ваљао ни за ракију ни за пекмез и суву шљиву а о браници ни да говоримо; јер воћка без потребног јој лишћа није могла створити довољно шећера.

Да бих боље ствар приказао, а ради што јаснијег прегледа, ја ћу говорити специјално о ова два среза, трнавском и љубићком. Пошто климатске прилике у ова два среза нису свуда једнаке то ћу да их поделим на три реона, различита по својим климатским и воћарским особинама.

Моравски реон назваћемо ужу котлину Мораве. Овај реон обухвата, од пута у Ужице, Чачак-Краљево, до пута Чачак - Прељина - Мрчајевци - Краљево. У том реону шљивар-

[1]) Из предавања које је г. А. Прелић одржао на Годишњој скупштини Чачанске пољ. подружине.

ство игра споредну улогу у приходима пољопривредника. У овом реону нема „мађарке“ ни 10%, ту је поглавито шљива ранка. Овај реон по моме мишљењу треба оставити при досадашњој пракси, т. ј. да се и даље сади шљива ранка јер овде мађарка не улази у обзир.

Планински реон обухвата простор испод планине Јелице, од брда Овчара па до реке Ибра у ширини 2—3 километра према висинским приликама, и крај у љубићском срезу од брда Каблара, поред планине Вујна и Котленика исто у ширини од 2—3 километра.

За овај планиски реон нема бојазни за шљиву „мађарку“ услед веће висине и планинских поветараца. Тамо шљиве много мање пате од болести. То ће и на даље остати крај квалитетне „мађарке“ по крупноћи и садржини шећера, а специјално за прераду у суву шљиву.

Централни брежуљасти реон назваћемо све земљиште које се налази између овога планинског и моравског реона са обе стране Мораве у ширини од 2—3 километра. У овом реону заступљена је „мађарка“ са 80% а ранка са 20%. Овај крај давао је највеће количине шљива за пекмез, а услед близине железничке пруге и највише шљива браница за извоз. У овоме реону прети поновна опасност за шљиву „мађарку“. Док пољопривредници у низинском моравском реону, услед равног и бољег земљишта баве се претежно сточарством и житарицама, дотле брдски реон, услед погодности земљишта, поред воћарства бави се и виноградарством. Овај централни брежуљкасти део, о коме је реч, зависи искључиво од шљиварства. Овај централни део је по земљишту *подзол* или како ми називамо гајњача, те и није готово ни за какву другу културу него за шљиве. Стога је последњих година и размахнуто оволико подизање шљива, а поглавито „мађарке“. Јер пољопривредници су рачунали, да услед близине жељезничке пруге могу свакад уновчити род шљиве ако не у браници, а оно за пекмез или суву шљиву или најпосле за ракију.

Данас после ове две године имамо овакву слику „мађарке“, у поменутом централном реону: око 30% мађарки имамо суво и сувограњено; око 30% имамо болесно а свега 40% имамо здраво и то већином по заравнима и већим висинама појединих коса и повијараца. Сви воћарски кругови и љубитељи мађарке међу које и ја спадам забринути су за судбину ове шљиве. У овоме централном реону све се више чује реч од појединих воћара: „никада више нећу посадити мађарку у своме воћњаку“. А да то није само гола реч него да се прешло и на дело доказ је тај што се данас и средњи шљивићи за расаду од шљива ранки продају у овој околини по 1.50—2 дин. комад, а најбољи примерци шљивића мађарке могу да се узму по 1—1.20 дин. комад. Значи да воћари у огромном броју саде шљиву ранку на штету мађарке.

Ми морамо, кад смо дошли до ове констатације да погледамо унапред за 10—20 година. Ако се продужи овако нагло сађење раних шљива на штету мацарке, а пошто рана шљива може да служи само за производњу ракије, то ћемо у будуће имати огромну производњу ракије. Уновчавање ракије преставља такође један велик проблем.

Циљ ми је да се овде на скупштини пољопривредника, донесе одлука о даљим мерама. По моме мишљењу, само су два пута да отклонимо опасност од једностраног сађења шљиве ранке, односно будуће претерано велике производње ракије, и да осигурамо извозној трговини артикал, у коме још за сада немамо конкурента на иностраним пијацама, а то је: или уз помоћ државе нагнати фабрике плавог камена, да нам ставе на расположење уз сасвим јевтину цену плави камен за прскање шљиве мацарке јер по овим ценама прскање шљива је апсолутно немогуће. Или да се почне размножавати нека сорта шљиве ранке, која у исто време може да послужи и за браницу, а у немогућности извоза напослетку за ракију.

Ми имамо неколико врста шљиве ранке, које имају добру прођу у иностранству, а једна сорта шљиве ранке, којој нема такмаца, то је несумњиво врста т.зв. *„Добојска ранка“*, која успева у околини Добоја у долини реке Босне, као и сорте *„Цимерова“*, *„Билова“* и др. боље сорте плавих ранки на место црвених. Да су ова моја опажања тачна, ја се позивам на излагања у реферату г. Милосава Самуровића на III воћарском конгресу прошле године у Марибору, који је тврдио да услед болести на пожегачи, а ради продужења сезоне продаје шљива, јер би се у том случају продужила сезона шљиварске трговине за 20 дана, да треба усвојити ове поменуте сорте пошто оне раније стасавају од пожегаче а добре су каквоће.

Пратећи из године у годину извозну трговину шљива на страним тржиштима, а и сам учествујући у истој, пало ми је у очи, да апсолутно сваке године „Добојска ранка“ носи рекорд са ценом на бечкој или прашкој пијаци. Ове године, док је цена обичној шљиви ранки била око 30 аустријских гроша, „Добојска ранка“ добијала је цену од 45—52 гроша а то је цена коју мацарка никако ове године није могла постићи на бечкој пијаци. У 1936 години, када смо имали одличан род „добојска ранка“ је плаћана сељацима по 3 динара кгр. Центар производње, како сам обавештени је у селу Осјечањима са околним селима.

Стога би мој предлог био:

1. Да скупштина стави у дужност управном одбору да преко министарства пољопривреде издејствује како би расадник у Чачку размножио поменуту шљиву у што већим количинама и раздао је пољопривредницима са упутом у какав положај и земљиште да је саде.

2. Да Министарство пољопривреде потпомогне сађење исте шљиве „Добојске ранке“ на тај начин, што ће посађени шљивици од „Добојске ранке“ имати дупло дуже ослобођење од пореза него од обичне ранке.

3. Да Подружина уз припомоћ извозника из Чачка и околине, јер је и извозницима у рачуну да се поменута шљива размножи, пошаље једно лице које ће на лицу места у селу Осјечанима и околним селима обићи воћњаке од пом. „Добојске ранке“ и по могућству узети бар неколико стотина садница за расаду. Узгред узети калемгранчице, па калемити на наше обичне шљиве.

Напоменуо бих и то да се стави до знања свима пољопривредницима, који буду први посадили ту шљиву да не бране и својим комшијама размножавање исте. Јер прошла су времена када се могло са 20—30 дрвета да се задовољи локална пијаца и да један другом смета.

Извозна трговина воћа тражи што веће количине уједначене робе на једном простору па да може са успехом, ту робу извозити на светска тршишта и задовољи тражњу милионских вароши као што су: Берлин, Беч, Праг, Варшава и остале.

Овим излагањем ја сам изнео моје погледе и опажања о добојској ранци а молио бих уредништво да по овоме моме реферату отвори анкету те да се саслушају и воћарски стручњаци Министарства пољопривреде и извознички кругови који имају искуства са пом. сортом. Ово би питање требало извести на чистину те да би ми воћари-практичари имали чисту ситуацију, да би знали како у будуће да се управљамо и коју сорту да гајимо.

Андрија Прелић зем.
из Јежевице

Какве су користи од кишељења (силажирања) сточне хране. Укишељена сточна храна делује на јачање и гојење стоке исто као и зелена пића. Силажа захтева мало простора, не може се смрзнути, те пољопривредник може да конзервише већу количину; она омогућује држање већег броја стоке, а тиме пољопривредник добија и више стајског гноја, више ђубри своје усеве, па постизава и веће и боље приносе. Млечност музара храњених силажом знатно се повећава. О свима овим, и још многим другим преимућствима од кишељења сточне хране доноси посебан напис, из пера инж. агр. г. Мил. И. Пеураче, најновија свеска „Пољопривредног гласника“ бр. 8, за 15 април. У истој свесци налазимо обилат материјал, чланке и белешке, из разних грана пољопривреде. И ова је свеска богато илустрована.

Неколико савета нашим воћарима

Уклањајте водопије на воћкама чим се појаве

Код свих бујнијих воћака често се јављају водопије, у већој или мањој мери. Оне су врло неповољне за воћке, и изазивају њихово изнуравање. Ако се не уклоне благовремено, могу узети велаког маха и довести у питање нормалан пораст читавих грана на којима се налазе. Често се развију у толикој мери да поједине гране просто закржљају, потпуно заостану у порасту. Због тога треба неизоставно уклањати све водопије. Најбоље је уклањати их чим се појаве. Тада их је најлакше отсецати (оштрим кресаћим ножем); мали је губитак за воћку; најмање су ране изазване њиховим отсецањем. Штогод се водопије више развију, све је веће слабљење, изнуравање воћке, које оне изазивају. Што су оне, пак, дебље, тим ће бити веће и ране направљене на стаблу. А познато је да свака рана, сваки пресек на воћкама претставља отворен пут за дејство готованских гљивица, које могу изазвати веће или мање повреде и оштећења на појединим деловима стабла. Водопије треба уклањати са свих воћака, како старијих тако и најмлађих. Тиме ће се уштедети посао који би се морао доцније извршити, а који би био и теже изводљив и већи.

Како се могу искористити изданци дуње

Код дуње се редовно јављају изданци. Они обично ничему не служе. Дуња се врло мало размножава и гаји. Ретко се употребљава као подлога за крушку. Затим, дуња се сасвим лако размножава и резницама. Отуда изгледа да изданци дуње и немају нарочиту вредност. Али изданци би корисно могли да послуже за подлоге и треба их искористити за ту сврху. Постали самоникло, они претстављају нешто што је добијено без икаквог заузимања човека. Кад је реч о изданцима дуње, треба истаћи вредност дуње као подлоге за крушку. Дуња се редовно употребљава као подлога за ниске облике крушака (кржљуше). Тако добијене крушке одликују се слабом бујношћу, малим порастом, затим оне рано рађају и дају плодове доброг квалитета. Према томе, ниске крушке би, због свога малог пораста, могле да се гаје између других воћака, са високим или полувисоким стаблом, или по баштама, на мањем растојању (око 4 метра).

Изданци дуње не морају да се искоришћавају као једини начин размножавања дуње. Практичније је вршити њено размножавање резницама. Али када се већ нађу изданци, треба их искористити. Са врло мало неге и заузимљивости они се могу одгајити тако да претстављају готове подлоге.

Још ове јесени они се могу калемити на спавајући пупољак. До године ће се развити напредни калемови. (О овом начину калемљења који је врло погодан биће у „Тежаку“ писано благовремено).

Одгајивање изданака је једноставно. Онде где се они затекну треба их проредити (ако су сувише густи), по потреби закинути доње гранчице тако да им се остави само по неколико листова, окопати и испитити земљиште око њих, и најзад штитити их од стоке која би их повређивала или загризала. То је сва нега, која би била довољна. Калемљење би се имало извршити на истом месту. Доцније, ујесен, после примања калема, извршило би се пресађивање у растило.

Изданке дуње треба искористити. Они претстављају готове подлоге чија производња не кошта ништа.

Д. Станковић

Ветеринарски савети

Кашаљ код коња. Пита нас Ђ. Ант. из Грудаша: „Имам једног ждрепца старог 18 месеци који већ 5—6 месеци кашље с времена на време. Кашаљ се јавља нарочито ујутру кад му дајем зоби и када пије воду. Молим да ми одговорите шта да радим и како да га лечим.“

Одговор: Према оскудним знацима које наводите закључујемо да се са највише вероватноће ради о хроничном дуготрајном запаљењу грла. Ово запаљење долази као последица назеба, дакле је нарочито често у пролеће и с јесени. Нечист ваздух, пун прашине може исто тако, ако дуже делује, да изазове ово запаљење. Запаљење које траје већ овако дуго, као што је случај код вашега ждрепца, тешко се лечи. Дешава се чак кадкад да се болест с времена на време погорша, што све зависи од тежине оболења.

При лечењу важно је побринути се у штали за чист и умерено топао ваздух. Хранити понајбоље зеленом храном и напојима и добрим сеном које никако не сме бити прашљиво или буђаво. Кадгод је време лепо добро је да коњ борави напољу на чистом ваздуху. Вода којом се напаја нека буде устајала. Добру услугу чине топло-влажни облози око гуше.

Кобила која по други пут побацује. Пита нас Д. Станковић из Беле Реке шта је узрок побачају кобиле, који се јавио већ два пута.

Одговарамо: На основу знакова које достављате чини се да се у оба случаја код нас ради о тако званом *заразном побачају код кобила*. То је заразна болест коју изазива на-

рочити проузроковач - клица. Врло је вероватно да се је болест са које стране увукла у вашу шталу, а понеки научници тврде да ова болест може да се пренесе и зараженом храном.

Ова болест доводи до побачаја код кобила најчешће у времену од четвртог до осмог месеца ждребности, али кат када и доцније. Понекад виме отекне, из стидница почне да се цеди бела течност, а често кобила добије болове као код колике (трбоболье). После побачаја престаје за неколико дана цурење из стидниче, и кобила је на изглед здрава. Ждребад у ретким случајевима дођу на свет жива, па и тада буду болесна и отечених зглобова. Важно је де се у сваком случају утврди са сигурношћу узрок побачаја. Наведени знаци говоре за поменути *заразни* побачај, али има побачаја чији узрок може бити свака јача повреда ждребне кобиле, погрешна исхрана и други штетни утицаји. Ветеринар је стручњак који ће одлучити о којој врсти побачаја се ради, па према томе препоручити сузбијање односно лечење.

Пошто је болест заразна, важно је одвајањем здравих грла од зараженог или сумњивог спречити благовремено ширење болести. Препоручује се одмах промена хране кобили која побацује, јер се сматра да храна до извесне мере утиче на ток болести. Побринути се ваља да штала буде видна и да ваздух у њој буде чист и умерено топао (да не буде влажно, да не буде у штали сувише хладно, нити сувише топло.) После побачаја извршити раскужење штале (чишћење, плод закопати, сламу избацити и закопати, под и доњи део зидова попрскати раствором карбола или креолина, затим шталу окречити). Кобилу привести пастуву тек 6 недеља после побачаја. Важно је у сваком случају позвати најближег ветеринара, да би се расветлио узрок и појава болести. То је дабоме од највеће важности за правилно лечење и предохрану.

Слињење код оваца. Пита нас М. Ђорђевић из Шутаца: „Има 20 комада оваца. Један ован имао је слинавку и морао сам га заклати. Сада имам опет једну црну овцу болесну, која се по некад просто загуши. Молим да јавите чиме могу ово да лечим, пошто је марвени лекар врло далеко."

Одговор: У Вашем крају веома често долази код оваца болест звана плућни власци. Изгледа да се и код ваших оваца појавила та болест.

Лечење се врши овако: овце нагнати у какав мањи затворен простор (стају) па их парити лековитим парама. Лековита пара добија се на тај начин што се у какав суд са врелом водом капље креолин или терпентин.

Овце треба сагнати и држати тако у гомили, како би удисале ове лековите паре. Креолин и терпентин добијају се у апотеци.

О напајању крава после препуштања. М. Симић из Смољинца пита нас: „Да ли се крава пуштена под бика сме одмах довољно напојити, колико она хоће, јер је код нас уобичајено да се крави после припуштања не дадне воде колико она хоће. Исто тако јавите шта треба радити са оном кравом која и после 5—6 месеци после телења не тражи бика (не води).

Одговор: Нема разлога нити је потребно да се крава припушта жедна. После припуштања добро је да се крава мало проведе, па се може одмах и напојити.

Друго питање је сложеније. Има пуно поремећаја и оболења прибора за плођење која могу довести до привремене или сталне неплодности. Веома често су томе узрок оболења на јајницима код крава. Али има исто тако и начина да се крава од овога излечи у много случајева.

Нека од ових оболења лече се испирањем, док је за друга потребна масажа или операција јајника. Све ове послове успешно може обавити само стручњак-ветеринар.

Др. **Н. Ковић**

Корак ка напретку пољопривредника

Још у 1935 години на скупштини Чачанске пољопривредне подружине донета је одлука, да се један део плаћева на подружинском имању прода и за исти новац подигне нов дом, у коме ће се моћи подружински послови развити у ширим размерама, према потребама пољопривредника у садашњици као и у будућности.

Развиће ових установа на задружној основи, данас је постало горуће питање и те проблеме *правилно решити* значило би решити и остале проблеме народног живота, јер сви круже око ових, као најглавнијих у нашој скроз земљорадничкој земљи. Наше је мишљење и убеђење да би се на овом путу најпре и најсигурније оснажио живот пољопривредника, који су извор и темељ народног живота.

Извођењем програма рада, које предвиђају правила ових установа утичу те с дана на дан јача учешће маса у овим установама, чиме се уздиже и култ самога народа.

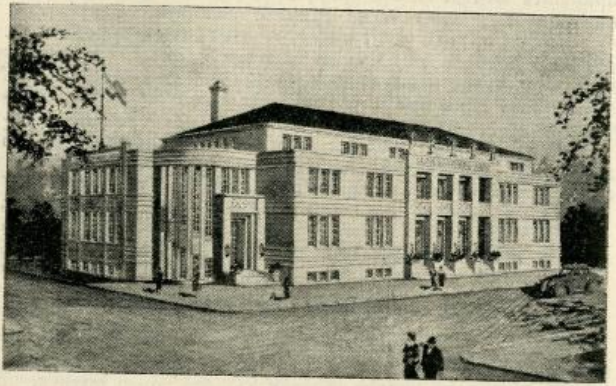
Прочитавши нотицу донешену у београдској „Политици“ поводом подизања новог дома, један наш брат који живи у Америци у Чикагу, обратио се Подружини, да му иста дозволи, да он пројектује план и да скицу за исти дом без материјалне награде, „*како би се колико било одужио својој отаџбини.*“

Подружина је прихватила ову понуду, уз изјаву топле захвалности своме брату г. Стеви Г. Савићу архитекти из Чикага. Јер речи у његовој изјави, дубоко су продрле у

наша братска срца, па шта више оснажила братску љубав и осећаје.

Након неколико недеља Подружина је добила пројекте и план дома са свима детаљима и фотографијом г. Савића која у дивном раму данас краси Подружинску канцеларију.

У плану је све предвиђено и до савршенства изведено, али материјална средства недостају за извођење овог великог посла, о чему је извештен и г. Савић.



Сл. 27. — Пројекат-план подр. дома у Чачку

Љубав ка отаџбини, част и дужност у животу овог отменог и племенитог човека, били су покретачи за даљу акцију у извођењу започетог посла и Подружина пре неколико недеља добије други план, који је према расположивим материјалним средствима изводљив, како то рекоше и овд. инжињери.

На овогодишњој Подружинској скупштини управа је изнела овај светао пример г. Савића и предложила скупштини да се г. Савић изабере за *почасног члана* Подружине. Скупштина је једногласно поздравила и прихватила овај предлог и овим избором одала признање овом сараднику на заједничком добру народа његовог завичаја.

Мил. В. Поповић,
пред. Чачанске пољ. подружине

ПОСЛУЖИТЕЉ који се разуме у баштованству потребан је Селекционој станици Огледног добра Пољ. шумарског фак. у Земуну. Молбе са 10 дин. таксе се подносе на адресу: Управа Огледног добра Пољопривредно-шумарског Факултета, Земун, где се могу добити и сва остала обавештења.

Из домаћинства:

Ташке са спанаћем

Потребна је количина за ово мешење: ½ к. спанаћа; ½ к. бела брашна; ½ к. крављег или овчег сира; 4—5 ком. јаја; мало соли и мало хладне воде.

Ташке са спанаћем месе се на овај начин: ½ к. спанаћа очистити и опрати у 2—3 воде, затим обарити и иситнити га. Тако исто иситнити сир и помешати са спанаћем, додати потом два жуманца и све заједно полако промешати. Сад надев-оставити на страну.

Просејано брашно метнути на даску за мешење, на средини брашна направити рупу и разбити три цела јајета, са мало соли и воде. Замесити једну већу или две мање руфке-обге као за резанце, танко их развити, не треба их сушити, већ одмах сећи на четвртасту парчад. Затим узети надев и на средини парчета метути по једну кашичицу, пресавити на пола и прстима ивице слепити, затим барити у сланој води.

Рупичастом кашиком ташке вадити из кључане воде, добро их оцедити, ставити на тањир и прелити са презлама испрженим на путеру или масти.

Богиња Д. Ковачевић,
учитељица

Питања и одговори

Питање: Решио сам да посејем један хектар бостана. Земљиште сам већ припремио али бих хтео знати како ћу га сачувати од „пламењаче", која је прошле године сав бостан уништила.

Стојадин Марковић
Гунцати

Одговор: Ако сте припремили земљиште за сејање бостана на истом месту где је био и прошле године, то постоји велика вероватноћа да ће се пламењача и ове године појавити. То долази отуда, што су се у отпацима оболелог лишћа и врежа сачувале многобројне семенчице болести, које ће, чим услови за њихово развиће буду повољни, извршити заразу.

Зато ове године морате бити врло опрезни и чим приметите и најмање знаке болести, одмах бостан испрскајте са 1 1/2% бордовском чорбом; ово прскање поновити после две недеље. Осим тога све отпатке оболелих биљака треба скупљати и спаљивати, како се зараза са њих не би преносила.

За препоруку је и промена плодореда тј. да идуће године не дође на истом месту поново бостан, већ нека друга култура.

Д. Стојановић

Сарадницима Тежака и Календара

И ове године поверена ми је тешка и пуна одговорности дужност да уредим Календар Српског пољопривредног друштва за идућу, 1939 годину.

Календар је био увек једно од најважнијих друштвених издања, али ове године, када се број подружина и нарочито, чланова у њима скоро удвостручио, његов значај постаје још много већи и он ће бити сигурно једна од књига која ће доћи у највећи број сеоских домова, у највећи број земљорадничких руку. Његова садржина мора бити још обилнија, разноврснија, још пунија живота и практичног, потребног знања, тако неопходног за нашег земљорадника, јер знање је оно што свима нама највише недостаје.

Али само моје, уредничке жеље, ту ништа не могу помоћи и стога се обраћам свима г. г. сарадницима Календара и Тежака и молим их да ми помогну у тешком послу. Искоришћавам прилику да најпре, још једном, најискреније захвалим свим досадашњим сарадницима, а нарочито оним који ме већ три године верно помажу својом сарадњом, који су и учинили да се Календар све више тражи и да је све бољи, и да их и сада најлепше замолим да ме не забораве. А затим молим и све остале сараднике Тежака које нисам имао част да убројим у своје, да се исто тако приме сарадње на Календару. И најзад, не могу а да не замерим многим познатим стручњацима, пуним искуства и знања, што се не угледају на своје колеге из иностранства за које је највеће задовољство и дужност да сарађују у најпопуларнијим издањима, већ под изговором да немају времена и да су сувише заузети чувају своје драгоцено искуство уместо да га пруже свом народу. И њих молим за сарадњу и надам се да ћу наћи више одзива код њих но до сада.

Налазимо се у времену све веће журбе. Знање се тражи више но икад јер се види да је оно основа свега, али оно мора бити пружено у што сажетијем облику. И како наш народ још увек нерадо чита, морамо подесити наше писање спрам њега, писати што јасније, простије, без страних речи. Уосталом, с практичног гледишта, и најсложеније и најтеже питање може се изложити у неколико десетина или стотинак редова, а ако је то немогуће, без вредности је за праксу, за нашег сељака. Теорија гута стране и дуго меље дајући мало брашна док пракса тражи јасна, кратка излагања и одређене, јасне закључке.

Најзад, и најсложеније питање и најдуже излагање може се разложити у мања, посебна, а сваком наћи згодан наслов који привлачи и буди интерес, те се и дуги чланци могу учинити сварљивим. И ја зато молим г. г. сараднике да ми шаљу поглавито мање чланке, по две три стране највише, и да нарочито обрате врло велику пажњу да чланке снабду

са цртежама, сликама или фотографијама, јер оне су неопходне.

Захваљујући унапред на сарадњи г.г. сарадницима молим их да ми своје радове што пре пошаљу, најдаље до почетка августа, јер дуг је посао око сређивања грађе и припрема за штампање.

И на крају, најлепше молим и све читаоце да ми преко Друштва што пре доставе своје жеље и захтеве у погледу Календара: шта би нарочито желели да у њему нађу, шта би му још требало додати и чиме га допунити, о чему би нарочито требало писати, јер најзад, Календар се за њих пише и штампа и моја највећа жеља била би да њих што потпуније задовољим.

Др. **П. Вукасовић**

Извод из записника
Управног одбора српског пољопривредног друштва

11 Седница (14-III). Одлучено је: Да се прими знању да су прегледани друштвени рачуни, као и да је извршен преглед касе и рачуна за месец фебруар и да је нађено све у исправном стању.

Да се одобре кредити следећим подружинама под уобичајеним условима и то: у Пожеги ужичкој 5000; у Сибници 12600; у Драгинцу 6000; у Љубовији 7200; у Сребрници 14.100; у Лепојевићу 12.000; у Јунковцу 27.600; у Ковину 15.600 дин.

Да се не може одобрити кредит Подружини у Варварину, јер није стари дуг исплатила, а и кредитирање се не може вршити са индивидуалним меницама. Новац који је од Подружине примљен ставити Подружини на расположење.

Да се исплати хонорар секретарима подружина у Шапцу дин. 224, у Јунковцу 114, и у Губеревцу 50 дин. пошто су те подружине испуниле све услове.

Да се Милисаву Дабовићу из Радовања одобри оснивање друге подружине, с тим да се чланови прве не приме док свој дуг не исплате.

Да се шаље бесплатно „Тежак" Добровољачкој ватрогасној чети у Љубљани.

Одлучено је да се чиновницима Друштва који желе становати друштвеном дому одобри на име попуста 10% од предвиђених цена. Против овога били су: г.г. Dr. Т. Митровић, Dr. Ал. Ђаја, Dr. Мил. Градојевић и Милош Николић.

Претседник саопштава да је по захтеву Подружине у Сремским Карловцима, потпретседник г. Др. Јосифовић прису-

ствовао 13 т. м. збору виноградара Фрушке Горе, кога је сазвала пољопривредна подружина.

Г. Др. Јосифовић реферише да је збор био одлично посећен и да су расправљали сва питања у вези са ценом и квалитетом плавог камена, па је донета резолуција, која се има предати г. г. претседнику владе и надлежним министрима 15 марта, што ће учинити нарочита делегација.

Предњи извештај прима се знању с тим да са том делегацијом буде приликом пријема и ппретседник г. Др. Јосифовић, и да се згодним начином организују слични зборови и у другим виногорјима где има наших подружина и сличних организација.

Г. Никола Белобрк реферише да је присуствовао са г. А. Петровићем конференцији сазватој од стране Завода за унапређење спољне трговине у циљу организације извоза семена луцерке истичући нарочито да се конференција сложила да се извоз организује у све северне земље, али да су поједини државни функционери предлагали да се дозволи и извоз натуралног семена. Конференција се такође сложила да се захтева да се и наша земља уврсти у произвођаче панонског семена, а да се умоли Министарство пољопривреде да забрани трговину са натуралним семеном.

Секретар реферише да је добијен одговор за отказ чланства код Бановинске задруге за пољопривредни кредит.

12 Седница (21-IV). Одлучено је: да се одобри кредит следећим подружинама и то:

Пољопривредној подружини у Оцацима 11.700 дин.; у Горњем Мушићу 16.200 дин.; у Забрђу 15.900 дин.; у Тополи 30.600 дин.; у Команици 10.000 дин.

Да се тражени кредит Пољопривредној подружини у Лазаревцу Колубарском не може одобрити јер Подружина свој дуг из прошле године у износу од Дин. 12.005.— није исплатила.

Да се прими знању да је завршено чишћење луцерке и да је отпадака било 37½%.

Да се приме у састав друштва новоосноване подружине у Кадиној Луки, срез колубарски, бановина Дринска; и у Брестовцу, срез лесковачки, бановина Вардарска.

Да се по молбама пољопривредних књижница и читаоница и омладинских дружина у Каленићу и пољопривредној подружини у Падежу изда на име помоћи по једина колекција разних књига.

Да се функционерима у пољопривредним подружинама у Драгинцу и Алексинцу изда хонорар за рад у 1937 г. и то: г. Драгутину Спремићу за рад у подружини у Драгинцу 104 дин., и Добросаву Илићу за рад у подружини у Алексинцу 82.— дин.

Да се по молби просветног и културног друштва „Просвета“ у Сарајеву шаље бесплатно „Тежак“ и да се по молби Соколске чете у Водњу „Тежак“ не може бесплатно слати.

Да се по молби подружине у Команцима изда плави камен са 50% попуста из помоћи Народне банке, а да се подружини у Рипњу изда плави камен за Дин. 500 на терет Фонда за сузбијање болести и штеточина, пошто је помоћ из фонда Народне банке исцрпљена.

Секретар извештава да је г. Мирко Миљковић претседник Надзорног одбора из здравствених разлога поднео оставку на тај положај, па се одлучује:

Да се оставка г. Миљковићу уважи и да му се захвали на преданој служби Друштву, у својству редовног члана, члана управног одбора, уредника „Тежака,“ председника управног одбора а најзад председника надзорног одбора.

Потпретседник г. Др. Јосифовић саопштава да је са делегацијом изабраном на збору у Карловцима присуствовао пријему код г. г. претседника Народне скупштине, министра финансија и министра пољопривреде. Делегација је нашла свуд добру вољу да се цене плавом камену смање али и на немогућност да се то за сад постигне.

СТЕЧАЈ

На Пољопривредно - шумарском факултету Београдског Универзитета у Земуну на основу одлуке Факултетског савета од 13 априла 1938 године расписује се

Стечај

1) за управника Факултетског Огледног добра у V положајној групи;

2) за асистента у VII положајној групи при Управи Огледног добра;

3) за једног асистента приправника при катедри Производња пољопривредних биљака, а за предмет Оплемењивање;

4) за једног асистента приправника при катедри Агрикултурна хемија;

5) за једног асистента VII положајне групе за Селекциону станицу Огледног добра Пољопривредно - шумарског факултета;

6) за једног асистента - дневничара за селекциону станицу Огледног добра Пољопривредно - шумарског факултета;

7) за једног асистента приправника при катедри Производња домаће стоке, а за предмет Млекарство.

Кандидати који рефлектирају на ова места морају испуњавати све услове из §§ 3, 4 и 5 Закона о чиновницима а они под тачком 1) овога стечаја, ако немају одговарајући број година државне службе за предвиђене групе могу се јавити за иста звања и у нижим групама. Пријаве са потребним документима треба доставити Ректорату Универзитета у року од 15 дана рачунајући од првог огласа у „Службеним новинама".

Израда специалних сирева на нашем Југу. Услед повећане потрошње својих сирева, Грци су пронашли нов извор млека у Јужној Србији, долином Вардара, ка Егејском мору. Млеко са т.зв. „бачила" тамошњих они прерађују у сир кефалотир, романо и виза, чију технику израде љубоморно чувају. Најновији (8) број „Пољопривредног гласника" доноси посебан, илустровани чланак о изради тих специалних сирева, из стручног пера инж. г. Радомира Ђурића, који службено, послан, овај рад нарочито проучава, у нарочитом циљу да би се наше овчарство — које је у овим крајевима постало извор богатства туђину, — подигло и отклонило опадање наших млечних производа у томе крају наше државе.

Распис Бр. 9.

Позивају се подружине, које су примиле већи број календара за ову годину, а нису уписале потребан број чланова, да те календаре *одмах врате* Друштву. У противном, тражиће се наплата од свих подружина које су узеле већи број календара, а нису уписале одговарајући број чланова.

СРПСКО ПОЉ. ДРУШТВО

Распис Бр. 11.

У вези нашег расписа бр. 10 који је изишао у 9 броју „Тежака" извештавамо све заинтересоване да је цена плавом камену код испоруке *од најмање 5.000 кгр. Дин. 5,90 за кгр. на кредит, а 5,68 за кгр. за готово.* Ове цене важе како за досадање поруџбине, тако исто и за будуће.

ЗОРКА



(пероноспора) највећи је непријатељ виноградара. Заражен виноград не можемо више излечити, али плавим каменом можемо појаву болести спречити. Употребите за ту сврху плави камен марке

ЗОРКА



ЗАШТО ПРСКАЛИЦА „МИТРИ“? Вреди као друге три

зато што је са дуплим патент казаном који штеди и снагу и материјал за прскање.

У употреби нема масивније ни савршеније прскалице, продаје се са 10 год. гаранцијом.

Зато прскалица „Митри“ вреди као друге три. Ценовник на захтев шаље бесплатно „МИТРИ“ ● КРУШЕВАЦ ● ТЕЛЕФ. БР. 70

ПЛУГОВЕ И СЕЈАЧИЦЕ као и све остале господарске стројеве са заштит. знаком БИК купујте са поверењем. ЈАМЧИМО за сваки строј! Препродавце имамо у свим већим местима целе државе. Проспекте шаљемо бесплатно

КНЕЗИ ПЕТАР
Нови Сад



Косачица на продају

Чачанска пољопривредна подружина извештава да има на продају једну ливадску косачицу са резервним ножевима, половну. Цена повољна. За обавештења обратити се Подружини — Чачак

Штамп. „Скерлић“ — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

ПОШТАРИНА

Бр. 11 Београд, 1 ЈУНИ 1938 год. Год. [illegible]

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Dr. *Драг. Николић:* — Приплодне свиње треба правилно неговати.

Ing. *Драгомир Стојановић:* — „Коврчавост" лишћа на бресквама може се потпуно сузбити. — „Рогачи„ („пасуљаре", „кривачи", „бапке") на шљивама. — „Пламењача" на бостану.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Виноградари, обратите пажњу на лачење лозе.

Ing. *В. Црнчевић:* — Вински квасац.

Ing. *Душан Станковић:* — Како обезбедити бољу влажност и исхрану воћака на стрмнијим положајима.

Асен Станчевић: — Справљање компота од трешања.

Ing. *Јефтимир Антоновић:* — О потреби предрачуна и плана у пољопривреди.

Наталија Ђуровић: — Зашто свака девојка треба да сврши течај за сеоску домаћицу.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Архив Министарства пољопривреде.

Љубљански велесајам.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 80.380. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

Приплодне свиње треба правилно неговати

Поред правилне исхране и правилног избора приплодних грла, правилна нега свиња је најважнија за постигнуће што веће користи од свиња. Међутим, већина наших пољопривредника сматрају да свињама није потребна никаква особита нега, већ да оне могу и без ње да живе и добро напредују. Ради овог погрешног мишљења трпе наши одгајивачи свиња и целокупна наша привреда велику штету, јер се свиње које се слабо негују спорије развијају, слабије искоришћавају храну, дају мање и лошијих продуката (меса и масти) и врло лако оболевају од разних и других заразних болести од којих сваке године поцрка у нашој држави стотине хиљада свиња. Да би се овом злу стало колико-толико на крај потребно је пре свега код одгајивача свиња разбити погрешно мишљење да је свиња прљава животиња, па воли нечистоћу и да јој ова добро годи. *Треба једанпут бити с тим начисто да свињама као и свима осталим живим бићима нечистоћа може само шкодити.* Свиња иначе по својој природи воли чистоћу али она није у стању да буде чиста ако је њен сопственик, ради своје лењости или незнања, држи затворену у прљавом мрачном или влажном обору (свињцу). Исто тако свиња мора за време великих жега, нарочито ако је дебела да легне и у највећу каљугу да би се расхладила што иначе неби никада учинила када би имала на расположењу чисту воду у којој би се могла по вољи окупати и расхладити.

Први услов за правилну негу свиња је чист и потпуно здрав свињац. Он не мора бити грађен од скупог материјала али зато мора бити сув, потпуно чист, умерено топал, добро осветљен и са добром вентилацијом. Најбољи материјал за грађење свињца су дрво и цигла. Он се може правити и од чатме или набоја. Бетон и камен нису подесни за ову сврху ради тога што су зидови и под на коме свиње леже ако су направљени од камена или бетона исувише ладни за време зиме а топли за време лета.

Свињац треба подизати на лако оцедном месту које није изложено јаким ветровима. Унутрашњост свињца мора бити довољно пространа и подељена дрвеним преградама (од летава) високим око 1,5 м. на одељења (боксеве). Сваки бокс служи према величини за смештај једне приплодне крмаче или већег броја одлучених прасади или назимади. Део пода на коме леже свиње треба правити од добро печене цигле фуговане цементним малтером, дрвета, асвалта или каквог другог материјала који није преко зиме сувише ладан нити преко лета сувише топал. Под треба да буде благо нагнут ка каналу који служи за одвођење мокраће, и ходнике у свињцу треба правити само од бетона јер је он за ову сврху најбољи пошто не пропушта мокраћу и воду и пошто се може лако чистити.

Свињац треба увек држати чисто. Да би се то постигло потребно га је свакодневно чистити и бар по неколико пута годишње кречити. Валови (корита) из којих се свиње хране треба да буду направљени од бетона или печене земље и изнутра глазирани. Њих треба држати чисто и увек после храњења свиња добро опрати.

За свиње које се тове, поготову ако се тови већи број и стално преко целе године, треба направити обор одвојено од обора за приплодне свиње. Ово ради тога што свиње у тову треба што је могуће мање узнемиравати да би на миру могле што боље искористити храну и утовити се што боље и што пре. Приплодне нерастове треба држати одвојено од крмача и осталих свиња. За њих је најбоље направити у близини на згодном месту мали свињац од дасака или чатме и около њега оградити 150—200 квадратних метара где ће се он моћи кретати у свако доба. Само када је сувише ладно време може се нераст држати и у свињцу са осталим приплодним свињама али само у одвојеном и добро ограђеном боксу.

Испред свињца за приплодне свиње треба направити испуст (ограђен простор) у који ће свиње моћи слободно излазити и кретати се на чистом ваздуху у свако доба дана и године. Свакодневно кретање свиња на чистом и свежем ваздуху утиче врло повољно на

њихов развој, искоришћавање хране и одржавање доброг здравља. Крећући се слободно на чистом ваздуху, нарочито за време ладног времена, свиње се постепено навикну на ладноћу и постају отпорније према изненадним временским променама и непогодама као и разним болестима. Кретање на чистом и свежем ваздуху има нарочито велики значај за младу прасад која треба да послуже за приплодне сврхе. Ради тога треба се старати да прасад намењена за приплод што више времена проведу напољу. За њих је најбоља паша на којој могу поред кретања на чистом ваздуху пàсти и зелене биљне делове који су за њихову исхрану необично добра храна. За ову сврху најбоља је црвена детелина и луцерка које су иначе сочне биљке а поред тога садрже доста креча и других минералних и хранљивих састојака који су за стварање костију и правилан развитак прасади неопходно потребни. Добра паша је и за све остале приплодне свиње необично добра и корисна. *Стога сваки одгајивач свиња треба да има мању или већу површину земље у близини куће посејану са луцерком или црвеном детелином за испашу свиња.* Младу прасад већ после две недеље од прасења треба свакодневно изгонити на пашу заједно са крмачом и то у почетку краће време које се постепено продужава. Све приплодне крмаче које не доје прасад као и назимад треба преко лета што је могуће дуже држати на паши. Када услед рђавог времена није могуће свиње терети на пашу треба им у испуст донети накошене свеже детелине, луцерке и друге разне зелене хране коју хоће да једу. Исто ово важи и за приплодне нерастове.

Прасад треба да сисају по могућности 8—10 недеља старости. После тога времена треба их одлучити и држати одвојено од крмача. Недељу дана после одлучивања треба прасад цепити против свињске куге. За време док сисају прасад су заштићена од ове опасне болести преко млека своје мајке. По могућности одмах иза одлучивања прасади треба одвојити она која треба да послуже за приплод од оних која ће се употребити за клање или тов. *За приплод треба остављати само најбољу прасад која води*

порекло од најбољих родитеља. Прасад намењена за приплод треба правилно хранити и неговати како би се могла правилно развити и што боље послужити за намењену сврху. Прасад намењена за тов треба кастрирати по могућности још пре одлучивања или одмах иза овог. Све до 6 месеца старости прасад намењена за приплод могу се држати заједно а после овог времена треба мушка грла одвојити од женских. Ово је потребно ради тога да не би дошло до прераног букарења крмачица, што је иначе редовно случај ако се мушка и женска грла држе дуже време заједно. За све ово време треба водити рачуна да се приплодна грла држе чисто и да увек за време топлих дана имају чисте воде за купање. За ову сврху најбоља је текућа вода али само она за коју знамо сигурно да је здрава. Наши људи, нажалост, још увек бацају у текућу воду лешеве угинулих свиња од свињске куге или које друге заразне болести. Због тога постоји велика опасност да се здраве свиње, које се купају у оваквој води, заразе разним болестима. Ради тога је најбоље да сваки одгајивач свиња направи у испусту или на пашњаку мањи или већи бетонски базен за воду који ће служити за купање свиња. Ову воду треба мењати бар једанпут недељно.

Највећу пажњу треба обратити нези супрасних и опрасених крмача нарочито пред и за време прасења. Супрасне крмаче треба за време лета свакодневно изгонити на пашу а зими у испуст. Притом треба пазити да се крмаче пред прасење сувише не замарају као и да их ко не удари у трбух. На неколико дана пред прасење крмачу треба затворити у чист бокс у који треба ставити чисту сламу ако је време ладно или чист ситан песак ако је топло. Прасење крмача обично иде без икаквих тешкоћа. Ипак је добро да се неко нађе у близини у случају потребе. Постељицу која излази после прасади треба одмах уклонити да је крмача не би појела јер се на тај начин може лако навадити да једе и прасад. Ако крмача није довољно пажљива већ гњави прасад онда ову треба одвојитити у корпу или сандук и припуштати их 4 — 5 пута да дође у току 24 часа. Потребно је притом обратити

пажњу на то да свако прасе има своју сису и да му друга прасад исту не отимају. Ако прасад имају оштре зубе са којима могу израњавити сисе крмачи треба их исећи са клештама. Да би крмача могла да лучи довољну количину млека потребног за исхрану прасади потребно је крмаче што боље хранити. О томе како треба хранити супрасне и опрасене крмаче као и остале врсте свиња изнето је детаљно у овом листу у току прошле године.

Dr. Драг. Николић

„Коврчавост" лишћа на бресквама може се потпуно сузбити

У последње време коврчавост лишћа је толико раширена у свима нашим крајевима, да је даљи опстанак брескава озбиљно доведен у питање. Готово су све сорте нападнуте врло јако; само неке од њих су се показале нешто отпорније према болести, али ипак не толико да би се могле сматрати довољно отпорним.

Али ма колико ова болест била опасна, — јер оболеле бресквe поред тога што у већини случајева уопште не доносе род, после неколико година се делимично или потпуно осуше, — њено сузбијање је врло лако и потпуно успешно.

Да би се утврдило време када треба извршити прскања и са којом јачином бордовске чорбе, Завод за биљну патологији на Пољопр. шумарском факултету, вршио је у току последње две године огледе у околини Земуна, и постигнути су одлични резултати. Бресквe које су ранијих година биле јако нападнуте од коврчавости, прскане су у току зиме (месецу децембру) са 3% бордовском чорбом. Прскање је вршено тако да је цела воћка, од вршних гранчица па све до корена, била готово окупана у чорби. Идућег пролећа на њима се ретко могао наћи по где који слабо оболео лист, док су бресквe које нису прскане (остављене као контрола), биле нападнуте у великој мери.



Сл. 28 — Коврчавост лишћа на једној младој бресквн

Исто тако у расаднику Господарског друштва у Земуну, на бресквама које су прскане у току зиме, не може се наћи готово ниједан оболео лист, док је

растило, које није било прскано, може се рећи још сада већ потпуно упропашћено.

Као што се из горњег јасно види, са једним јединим прскањем извршеним на време (од новембра па до пред кретање пупољака), коврчавост се може потпуно сузбити. Када се узме у обзир велике користи од брескава, да се прскања врше у доба када је јевтина радна снага и да се при прскању троши врло мало чорбе, дакле, материјални издаци су врло мали, било би грех допустити да ова племенита воћка пропадне, а то је сигурно ако се само не буде ништа предузимало за њену заштиту од коврчавости лишћа.

„Рогачи" („пасуљаре", „кривачи", „бапке") на шљивама

Појава ове болести у свима нашим шљиварским крајевима је врло честа и то обично се јавља на неколико недеља после цветања. У извесним случајевима, када су услови за ширење гљивице повољни, може више од 3/4 бербе да буде уништено.

Оболели плодови познају се врло лако јер се развијају много брже од здравих; они су више или мање изобличени, често пута врло дугачки и нешто савијени и без семенке. Не остају дуго на дрвету јер се сасушују или иструле, што зависи од тога да ли је време суво или влажно.

Сузбијање ове болести је врло тешко а често пута и неизводљиво. До сада није пронађено никакво средство којим би се она могла потпуно сузбити. Али та тешкоћа не сме да значи да се не треба ништа ни предузимати и оставити шљиве без икакве заштите. За сад се једино препоручује што пажљивије скупљање и спаљивање оболелих плодова и то одмах чим се појаве. У случају да је зараза узела шире размере, поред скупљања плодова, треба у исто време сасецати и спалити и гранчице на којима се они налазе. Одмах потом што боље испрскати шљиве 1% бордовском чорбом. Уколико се брижљивије и у право време буду предузеле све ове мере, утолико ће и успех бити сигурнији.

„Пламењача" на бостану

Све су чешће жалбе пољопривредника да им пламењача наноси осетне штете бостану; многи нису имали

шта ни да оберу, јер је било све уништено. Зато је потребно да се благовремено предузму све мере како би се онемогућила њена појава. Да би се у томе успело, мора се што чешће и што пажљивије да прегледа лишће и чим се на њему примете и најмање пеге које су са доње стране покривене једном фином навлаком љубичасте боје, знак је да је пламењача већ ту. Тада не сме да се нимало чека, већ одмах приступити прскању са 1½% борд. чорбом. Треба прскати што боље и то доњу страну лишћа, јер се са доње стране највише врши заражавање. После првог прскања потребно је извршити још једно и то после две недеље.

Ако се пропусти да се пламењача сузбије одмах у почетку, чим се појави, никаква доцнија прскања неће помоћи. Нарочито ако су услови за ширење гљивице повољни, пламењача узима таквог маха, да лишће за кратко време бива потпуно сасушено, што у исто време повлачи сушење врежева и плодова.

Поред прскања бордовском чорбом, потребно је скупити и спалити све остатке лишћа и врежева који заостају у бостаништу. Ово се мора учинити због тога, што се у тим отпацима сачувају семенчице гљивице које би идуће године лако обновиле заразу. Али како је то скупљање у већини случајева непотпуно, јер у бостаништу још увек остаје један знатан део тих отпадака, то се препоручује још и измена плодореда тј. да идуће године не дође на истом месту бостан већ нека друга култура.

Ing. **Драгомир Стојановић**

Виноградари, обратите пажњу на лачење лозе

Познато је да се правилном резидбом винограда регулише бујност и родност чокота, поправља квалитет грожђа и вина и да се чокоту даје погодан облик са обзиром на што лакшу обраду земљишта, одбрану од гљивичних болести и штеточина и са обзиром на што бољу промају, проветравање, осветљавање чокота и сазревање грожђа. Међутим и поред велике пажње тешко је све то постићи зрелом резидбом. На-

рочито није увек лако одмерити бујност чокота, те се може десити да је пораст чокота веома јак, да је на истом превелики број ластара који спречавају добру промају чокота, потпомажу развијање главичних болести, ометају сазревање грожђа и умањују му квалитет.

Из наведених разлога за време пораста (вегетације) обавља се неколико радова на чокоту, којима је циљ да се на истом остави толико ластара, заперака и лишћа, колико је потребно и могућно да се ластари потпуно развију и сазре, да лишће на чокоту буде добро осветљено и тиме осигурана довољна исхрана чокота. На тај начин се утиче повољно и на цветање винове лозе, повећава се родност чокота и квалитет вина. Као и код резидбе и код извођења поменутих радова, мора се водити рачуна о разним околностима у којима се виноград налази. Мора се водити рачуна да ли је виноград, чокот, или сорта, бујна или слаба, да ли је размак између редова и чокота велики или мали, да ли је положај виши или нижи, сунчан или заклоњен од сунца, влажан или сув, да ли је више на југу или северу. Ово је потребно стога, што се поменути радови на чокоту не могу изводити подједнако, јер што у једном случају може бити корисно и потребно у другом случају може бити непотребно па и штетно.

У ове радове за време пораста (вегетације) чокота долази и лачење. Лачење, лучење, плевљење, очењивање или уклањање зелених ластара је физички једна од најлакших радњи у виноградарству а код које се праве врло честе грешке. Назива се још и зеленом резидбом, у ужем смислу, јер у зелену резидбу, у ширем смислу, спада и прекраћивање, заламање ластара и закидање заперака. Зеленом резидбом се назива стога, што допуњава зрелу резидбу винограда и састоји се у томе да се са чокота уклоне сви неродни зелени ластари а који неће бити потребни за резнике, кондире или лукове при првој идућој зрелој резидби.

При зрелој резидби води се рачуна да се на чокоту оставља толико резника, кондира, или лукова и са толиким бројем окаца, који ће дати толико ластара,

колико може чокот са обзиром на његову бујност да издржи. Међутим из чокота се развије већи или мањи број ластара из притајених окаца, која су на чокоту неприметна и о којима се при резидби не води рачуна. Ти ластари су по правилу неродни и називају се јаловаци. Мањи број тих неродних ластара служи за резнике, код резидбе у главу, или за спуштање сувише високих кракова, код резидбе на кракове, или за обнову старих пропалих кордуница. Већи број тих ластара на чокоту је непотребан и некористан, па чак може бити и штетан, јер у почетку троше више резервних материја него што их ствара што иде на штету родних ластара.

Поред тога и на резницима, кондирима или луковима т.ј. из остављених окаца више пута се развију из једног окца по 2 па и 3 ластара. Познато је да су окца код винове лозе састављена из једног главног и два или више побочних (споредних) пупољака. По правилу ластар се развије из главног пупољка, али није редак случај да се развије по један или два ластара и из споредних. Ако су ови ластари неродни, чокот слаб или малог обима уклањају се а остављ се само главни.

Лачење се обавља у пролеће, када су ластари достигли висину 20 — 30 см. У нашим приликама то се обично врши средином маја. Тада се на ластарима виде гроздићи, т.ј. разликују се родни ластари од неродних а обично је прошла и опасност од пролетњих мразева. Ове године пораст винове лозе је у доста великом застоју те ће се лачење углавном обавити почетком јуна, што ће имати бар ту добру страну, да је опасност од пролетњих мразева прошла.

Уопште узевши лачење не треба вршити ни сувише рано ни сувише доцкан. Сувише рано није добро, као што је поменуто због опасности од пролетњих мразева а сувише доцкан лачење нема оне резултате, који се од њега очекују. Према неким огледима умањује се родност у следећој години а при касном лачењу и квалитет у истој години. Када се лачење изврши благовремено ластари на чокоту ојачају, грожђе се развија боље, стварају се бољи услови за цветање и сазре-

вање грожђа, што је нарочито важно за централне и северне делове наше земље, где би лачење требало вршити редовно. Ако се лачење изврши правовремено, очељивање ластара иде брзо и лако а зарашћивање рана не задаје чокоту никакве тешкоће. Ако се пак са лачењем закасни, уклањање ластара је теже, врши се ножем, за зарашћивање рана треба више времена и хранљивих материја а кроз ране се изгуби и доста сокова из чокота.

Као што је поменуто лачењем треба уклонити на првом месту ластаре избиле из старог дрвета т.ј. јаловаке. Остављају се само они који ће бити потребни за резидбу наредне године. Затим се уклањају они ластари где их је из једног окца избило више. При томе се оставља најјачи и најроднији. У старијим виноградима, који су слабији, обично потера већи број ластара. Ту лачење треба извршити што боље, јер чокоће има само толико снаге да исхрани родне ластаре а нема могућности да расипа храну на неродне и непотребне ластаре. Код млађих и бујнијих винограда, кратко орезаних, а нарочито на подлози Рупестрис ди Лот, треба оставити више неродних ластара, да би се храна расподелила, бујност умањила, те да би се избегла рехуљавост код грожђа. У оваквим случајевима се препоручује и лачење после завршеног цветања.

У случају да је виноград оштећен мразом, као што је случај у неким крајевима и ове године, мора се на лачење нарочито обратити пажња. Ако су ластари сасвим измрзли исти се отсеку калемарским ножем на ½ сантиметара од основе, да се при томе не повреде побочна окца, из којих ће се развити други ластар. Ако је измрзао врх ластара и све лишће и гроздићи, ластар се прекрати на исти начин као и у првом случају. Ако је измрзао врх ластара а доње лишће је здраво, ластар се ореже до зелених листова па ће се пораст наставити из једног заперка.

Да би се обезбедили пораст и сазревање преосталих ластара који избију из притајених и побочних пупољака, или се продуже у виду заперка треба их потпомоћи лачењем тј. уклањањем са чокота свих не-

потребних ластара у много већој мери, него што је случај код неоштећених винограда. Овде је главно да се обезбеди сазревање ластара, који су потребни за правилну, наредну резидбу, док се о родности у дотичној години мање води рачуна.

Узгред напомињемо да при лачењу по потреби треба обезбедити и вијоке за зелено калемљење, те се на чокоту остави нешто већи број ластара. Ово је потребно стога што се по правилно обављеном лачењу, тешко могу са чокота скидати ластари без штете по родност и наредну резидбу.

Из изложеног се јасно види да лачење није тако проста радња како многи мисле. У неким крајевима лачење се не врши и ако је потребно, као што је случај са Банатом. У другим крајевима врши се погрешно. Пошто је физички лак посао, поверава се готово деци и радницима и радницама, који немају појма о резидби винограда. Лачење пак изискује добро познавање резидбе пошто је то у ствари резидба, која се не може вршити шаблонски, већ се пред сваким чокотом мора мало размислити што има да се скине а шта да се остави. У колико се лачење обави правилније у толико је и резидба лакша, јер лакше је оцењивати зелене него сећи зреле ластаре. У колико је пак резидба правилнија у толико је и лачење лакше. Другим речима то су два посла који имају исти циљ или један посао који се ради у два маха и потребно је да га обављају исти радници тј. којима је резидба добро позната.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Вински квасац

Седамдесетих година прошлог века један славни француски научник, по имену Пастер, открио је да превирање шире бива под утицајем невидљивих ситних организама, сићушних гљивица.

Проучавајући ове гљивице разни испитивачи су утврдили да међу њима има и добрих и рђавих и да те рђаве имају мање-више неповољан утицај на исход

врења. Дошавши на тај начин до сазнања о правом проузроковачу врења, пракса је себи поставила за циљ да главног чиниоца доброг врења, добру гљивицу ткзв. „елипсасту“ на неки начин одвоји од рђавих и да је тако одвојену, чисту, однегује и произведе у довољној количини за снабдевање винограда. Тако се почело са справљањем „винског квасца“. Жеља винарских стручњака је била, да се додавањем винског квасца омогући у шири што брже и јаче развиће ових добрих елипсастих гљивица и да се оне на тај начин оспособе да у борби са осталим, нежељеним микроорганизмима, однесу победу.

Испитивања су показала да се употребом винског квасца постижу многе користи: 1. Настаје брзо врење при чему се развија много угљене киселине која спречава рад штетних микроорганизама. 2. Ток врења је брз, шећер се скоро потпуно претвара у алкохол. 3. Вино се брзо и добро бистри. 4. Побољшава се квалитет вина, нарочито младих код који се мирис знатно поправља.

Не треба износити већ познату чињеницу да се употребом квасца добија вино бољег квалитета и веће вредности, него кад се остави да шира сама од себе превире. Код справљања воћних вина рад се не може ни замислити без квасца.

Сем овог винског квасца постоји још један други од ткзв. „сумпорних гљивица“. То су у ствари добре, елипсасте гљивице навикнуте на ону количину сумпора која је код нас законом дозвољена, а које се употребљавају у оним случајевима када се услед рђаве бербе шира мора много сумпорисати. Како велика количина сумпора спречава гљивице у раду и тиме онемогућује врење, то да би се и од такве, рђаве шире добило добро вино а да гљивице при томе не би страдале, оне се постепено навикавају на све веће количине сумпора и тако навикнуте продају под именом сумпорних гљивица.

Из овога би смо могли да извучемо закључак, да вински квасац од добрих односно на сумпор навикнутих гљивица треба по могућству увек употребити а нарочито кад је берба рђава.

Како се шаље и употребљава вински квасац. Вински квасац се обично шаље у шампањским флашама од ¼ литра које могу да издрже притискк до 8 атмосфера. На флаши је етикета са назнаком врсте гљивица, дана пуњења као и станице која гљивице производи. При отварању боце ваља бити обазрив и и пре отварања пробушити запушач како не би услед угљендиоксида, који се врењем у боци створио, излетео и тако се цео садржај просуо. Ако се квасац не жели одмах употребити мора се чувати на хладном и мрачном месту. После 14 дана он губи своју моћ.

Пре употребе, ако желимо мали додатак квасца, спреми се 3 литра шире, а ако желимо већи додатак онда 10 литара, и загрејемо је у суду од глине или емајла (ни у ком случају од гвожђа или бакра). Загрејана шира се остави да се расхлади на температури од 20 Целзијусових степени (то се измери термометром). Тако расхлађеној шири се додаје вински квасац из шампањске флаше. Оставимо је затим да на температури од око 25 Целз. степени превире 3 до 4 дана. На тај начин размножимо у већој количини вински квасац.

5 литара такве шире, која је у јаком врењу довољно је за 10 хектолитара шире. Ако хоћемо да извршимо врење већих количина шире онда се горњих 5 литара шире са квасцем, сипају у суд у коме је 50 литара свеже исцеђене шире. Ова се не сме загревати да се не би квалитет вина покварио мирисом на загорело. Када тих 55 литара шире почне да превире бурно, добијамо количину која је довољна да обави врење у 110 хл. шире.

Важно је да се по пријему квасца овај што пре употреби и врење што сигурније изврши. Топлота при врењу треба да се креће испод 25 степени Целзијусових. Добро је да се 2 пут недељно врши проветравање шире која превире да би се омогућило размножавање гљивица.

Вински квасац се може добити у Енолошким (винарским) станицама у Вршцу, Букову, Загребу а ускоро

и у Београду - Топчидеру, које на захтев шаљу квасац поштом са упутством о употреби. Довољно је станици назначити количину шире а станица ће сама одредити потребну количину квасца.

Инж. **В. Црнчевић**
Енолошка станица - Топчидер

Како обезбедити бољу влажност и исхрану воћака на стрменитијим положајима

У нашим главним воћарским крајевима многи положаји који су искоришћени или који би се могли искористити за воћарство одликују се великим нагибом — веома су стрменити. Показало се да се у крајевима где је клима погодна за гајење воћа могу и сасвим стрменити положаји врло добро искористити за воћарство. У неким случајевима такви положаји се не би могли ни за што друго корисније употребити. Ако нису у питању велике висине, може се добити првокласно воће баш са тако стрменитих положаја. Али овакви положаји имају и једну лошу страну: земљиште на њима оскудева у влази и подложно је губљењу хранљивих састојака, па и саме плодне земље оранице, које врши вода када се после кише или отапаних снегова слива са брда у низине. Понекад вода у облику бујица односи читаве масе земље. Што је који положај стрменитији тим је губљење земље и хранљивих састојака веће. У горњим деловима брега губљење је највеће, у нижим све мање. Значи, горњи делови осиромашују а доњи и најдоњи се обогаћавају. Поред губљења хранљивих састојака и земље, велика незгода стрменитих нагиба је у томе што се на њима тешко задржава вода. Највећи део воде која на земљу падне у облику кише или снега слије се у долине. Стрми нагиби не задржавају довољно влаге а губе хранљиве састојке. На тај начин земљиште остаје сиромашно у резервама воде. Слабо напредовање воћака на стрмијим нагибима изазвано је највише претераном оскудицом влаге. Познато је, међутим, од колике је важности довољна влаж-

ност земљишта за воћке. Од ње зависи у највећој мери исхрана и живот воћке уопште. Водећи о овоме рачуна, треба се постарати да се стрми нагиби оспособе у што већој мери за примање и задржавање воде, која би им обезбедила добру влажност. То би се најбоље постигло када би се цела коса, која је намењена за воћњак, претворила у тзв. терасе: степенасто поравнано земљиште у попречним појасевима на којима би се засађивале воћке. Али то захтева огроман посао, те се не би могло препоручити. Међутим, уместо поравнања читавих попречних појасева, може се поравнати само земљишта око воћака у ширини од један и по до два метра (што шире то боље). На тај начин би се велики део воде која се слива низ стрмину приликом киша или отапања снега могла задржати на тако заравњеним деловима земљишта. Ту би се задржавали и хранљиви састојци које вода испира и доноси из горњих делова нагиба. Уместо осиромашења у влази и хранљивим састојцима, овиме би се постигло њихово обогаћавање. Обезбеђујући тиме бољу влажност и веће богаство хранљивих састојака, воћкама би се на стрмим нагибима омогућио осетно бољи успех. Многи нагиби могли би се једино на овај начин искористити за гајење воћака.

Због тога не треба нигде занемаривати овај користан посао, па макар били у питању и умерено стрми нагиби.

Ing. Д. Станковић

Кредити Пољопривредницима. Да би олакшала пољопривредницима набавку справа, алата и другог материјала потребног за обраду земље, Привилегована аграрна банка отвара кредите пољопривредницима способним за кредит у износу до динара 2.000.— Новац се не даје у готову, већ се налози у висини одобреног кредита издају Српском пољопривредном друштву, да изврши експедицију наручене робе ономе ко је кредит тражио.

Кредит се даје за годину дана са 5% камате.

За сва ближа упутства сви чланови наших подружина, који мисле овај кредит користити, имају се обратити својој подружини или Српском пољопривреном друштву.

Српско пољопривредно друштво

Справљање компота од трешања

Скоро ће трешње да узру, па ће брзо и да нестану, јер се као свеже не могу дуго чувати. Кажем, не могу се дуго чувати, јер су врло подлежне кварy, те пропадају исто као јагоде и малине. Да би их могли имати, у мање измењеном обиму, за св. Николу, Божић, Богојављење и др. светле празнике, а имућнији и сваког дана у току године, могу се на лак и јевтин начин конзервисати стерилисањем.

Справљање компота је веома пријатан и занимљив посао. За обављање истога није потребна богзна каква воћарска радионица, као и разноврсно и компликовано посуђе. Шта више кудикамо је пријатније справљати компот напољу под хладом и употребити за стерилизацију, уместо стерилизатора, обичне судове, бакраче или казане. Резултат ће бити одличан само ако су тегле, поклопци и прстенови, као и трешње од којих се справља компот изврсне.

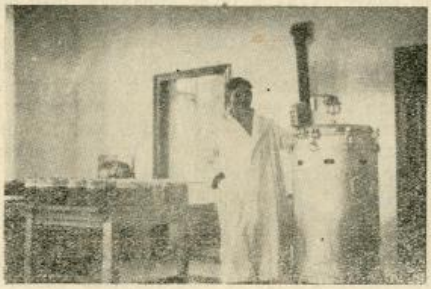


Сл. 29 — По свршеном раду. Тегле са компотом и употребљено посуђе

Прошле године сам неким породицама у Јагодини и околини показао справљање компота од трешања. Стерилизацију трешања смо вршили у обичном казану на пољу, што се види из приложене слике.

Као главни услов за постигнуће сигурног успеха у конзервисању-справљању компота су лепе трешње и добро посуђе. Трешње треба да су потпуно зреле, а при том чврсте и лепе. Најбоље сорте трешања за компот су: Хеделфингенска (Хеделфингерова руставка), крупна, срцолика и лепа трешња, црвене боје; затим Лајонска рана, средње крупна сорта, срцоликог облика, тамноцрвене боје; потом Битнерова, крупна и лепа трешња црвене боје са слатконакиселим месом и Лепа од Охијо, крупна сорта округластог облика, чија је боја бледожута. Калемграничице од ових сората могу се набавити из сортиментских воћњака Средње пољ. школе у

Букову. Трешње за компот треба брати ујутру одмах по опадању росе и по могућству истог дана их конзервисати. Како се компот справља у стакленим теглама, то ради лепог изгледа, трешње треба сортирати по крупноћи, боји и степену зрелости. Јер лепо сортиране трешње боље се упакују, лепшег су изгледа и укусније за јело. Компот од трешања може се справљати на три начина и то: када се из трешања избаци коштица из плода, затим када се плод са коштицом, а без петељке конзервише и када се плод конзервише и са коштицом и са делом петељке (дршке). Сваки од тих начина има своје добре, а и лоше стране. Код првог начина добра је страна што се компот касније лако једе, не бацајући коштицу из уста, а лоша је страна што унутрашњост плода испуни сок сирупа, који донекле измени укус самој трешњи. Код другог начина, по моме нахођењу, добре стране и нема, јер коштица остаје у плоду, а сируп ипак продре у месо кроз петељкине увалице. Код трећег, пак, начина лоша је



Сл. 30 — Аутоклав-справа у којој се врши стерилисање напуњених тегли.

страна што коштица и део петељке потрошачу сметају при јелу, а лепа је особина, што плодови задрже свој карактеристичан укус и својствен мирис, јер сирупов сок не може продрети у унутрашњост плода. Сем тога сируп из саме петељке извуче танин и друге корисне материје, које врло повољно утичу на човечји организам. Због тога појединци који нису у стању да стерилишу трешње или вишње, они исте суше са петељкама, па зими, у случају болести, кувају их у чај као лек. Ако се трешње за компот остављају са делом петељке, онда се петељка крати на један сантиметар од плода. Овако припремљене трешње треба опрати чистом хладном водом, па тек онда слагати у тегле. Тегле претходно опрати у врућој води са додатком вима, преплакнути их хладном водом, оцедити, и онда трешње слагати у њих. При слагању пазити да врхови и бочне стране буду окре-

нуте споља, док петељкино удубљење, односно петељке унутра. При слагању трешње сабијати, како би у тегли што више воћа стало. Затим у напуњене тегле усути топао сируп, који се спрaвља од 250 грама шећера и литре воде, који се претходно прокува на ватри и пена са њега скине. Са једним литром сирупа могу се напунити три тегле од по литар. Напуњеним теглама наместити гумени прстен и поклопац, а поврх њега металну шипку, која причвршћује поклопац за теглу. Овако напуњене тегле потопити у врућу воду и стерилисати без претходног барења. За стерилисање се употребљава аутоклав (види слику), стерилизатор или какав обичан бакрач или казан, на чије се дно стави решетка од прућа, да не би тегле лежале директно на дно; јер услед непосредне ватре могле би попуцати. Тегле се у суду несмеју додиривати и морају биги потпуно огрезле у води. Трешње стерилисати 25 минути на 78°C, како би се витамини сачували, јер они већ на 82°C угињавају. Након стерилизације, расхладити воду у суду и тегле повадити, што пре, јер ако дуго стоје у врућој води трешње мењају боју. Извађене тегле ставити на даску и одмах покрити нечим, како би се хлађење вршило постепено, да не би тегле попуцале. Када се тегле охладе опробати их да ли је стерилисање успело. Проба се врши на тај начин, што се шипка скине с поклопца и тегла ухвати за поклопац и уздигне. Ако се при том поклопац не одваја од тегле, значи да је конзервисање успело. Овакве тегле обрисати, етикетирати их и чувати у сувим, хладним и мрачним просторијама. Не ваља тегле чувати на светлост, јер светлост много измени боју трешњама, те изгубе од своје лепоте.

На исти се начин спрaвља компот и од марела и вишања с разликом, што се за њих спрaвља сируп у размери 1:1, т.ј. на литар воде килограм шећера, због киселине које мареле и вишње имају више у себи.

Како се спрaвља компот од јагода, малина, кајсија и др. воћа, биће речи у наредном броју „Тежака."

Асен С. Станчевић
економ Сред. пољ. школе у Букову

О потреби предрачуна и плана у пољопривреди

У добу највећег развоја технике и науке, у времену општег стварања нових и савршенијих начина рада и проналазака, ништа се не приводи у дело, ништа се не почиње, не ствара и не ради док се претходно до најмањих ситница не прорачуна, не предвиди, не премери, не процени и по неколико пута не планира.

Ни један зидар данас не зида ни најмању грађевину или постројење без предходног плана, предрачуна или ма

каквог било нацрта. Кад је план или нацрт израђен, онда се обрачунава материјал, рад и сви остали трошкови. Уколико пројектована грађевина по предрачуну не покрива целокупан издатак изградње и не удовољава у потпуности потреби којој је намењена, или у колико је по предрачуну како народ вели: скупља дара него масло, грађевина се не гради.

Тако је исто и код израђивања путева, мостова, постројења машина итд.

Занатлије такође свој рад заснивају на извесном плану. Кројачи, обућари, столари, лимари и све остале занатлије не узимају у рад ни један посао док га добро не нацртају, испланирају, израчунају и претходно не процене, па ако продајна вредност производа надокнађује утрошени материјал и рад, а поврх тога даје и извесну зараду, тек онда приступају изради.

Ово и овакво израчунавање и планирање има своје потпуно оправдање, јер се не може мислити, а и немогуће је предвидети унапред, без предрачуна и плана, да ће сваки покушај и рад успети и исплатити се. Потребно је дакле, на неки начин пре сваког већег или мањег подухвата и рада покупити и средити све податке о условима, материјалу и сретствима са којима се располаже, о вредности материјала и потребном раду, па на основу тога доносити закључак и решење о пројектовном послу.

Такав предрачун и план нарочито је и изузетно неопходан баш у пољопривреди, тј. код сваког сељачког пољопривредног пословања и подухвата, а по готову ако је он од већег значаја и у већим размерама, пошто је сваки рад подухват у пољопривреди зависан у главном и од природних услова и чинилаца, који не стоје у власти човека.

Међутим, тамо где треба што више опрезности и пажње, тамо где је потребно највише предвиђања, прорачунавања и планирања, тамо где треба наш пољопривредник да посвети сву своју пажњу, баш ту недостаје довољно разумевања и схватања важности неопходности предрачуна и плана. У својој пракси као пољопривредни референт у срезу имао сам прилике да се уверим много пута у томе и да будем сведок разочарењима пољопривредника, који су радили или предузимали подухвате без предрачуна и плана.

Како се кућа без солидног плана и предрачуна или од несолидног материјала мора пре или доцније срушити, исто тако се и пољопривредников рад и подухват без солидног плана и предрачуна или од неподесног материјала мора завршити са неуспехом и разочарењем.

У срезу у коме служим, где постоје одлични услови за воћарење, после заразе штитасте ваши и пропадања шљивика, сељаци су запуштене шљивике крчили и претварали у њиве, сејући пшеницу и кукуруз. Принос таквих њива био је незнатан, а уложени рад, семе и ђубре једва надокнађени,

а врло често није постигнуто ни то. Из овога се види да је било недовољно разумевања и познавања карактера терена и осталих природних услова, те су неосноване тврдње неупућених сељака о тобожњем успеху пшенице и кукуруза, биле побивене неуспехом.

Ово је један пример који сликовито приказује грешке сељака при раду без претходног предрачуна и плана.

Исти пољопривредници су грешили не само претварањем шљивика у њиве, но и сађењем искључиво уобичајене шљиве, не водећи рачуна да би можда било могуће успешно сађење и других врста воћа, за које такође постоје одлични услови и које доносе можда и више прихода воћарима, него осетљиве шљиве. (Ту нам може послужити за пример Словеначка).

Наилазио сам например на шљивике на падинама и по брдима, на јужним и на северним положајима, на шумским плитким теренима и на дубоким смоницама. Врло је честа појава да се на најбољим воћарским положајима подижу шуме и обратно. Затим има парцела потпуно неискоришћених, које служе као пашњаци, а одличне су за воћарење. Све су то грешке које су последица неупућености и отсуства предрачуна и плана. Пољопривредници су грешили за то што нису знали да се рентабилитет воћарства, као и код виноградарства, састоји баш у чињеници, да реони неподесни за друге културе имају свој највећи значај због њихове подесности за успешно воћарење.

Да узмемо још један пример, опет у вези са воћарством. Пад цена пољопривредних производа за сељака среза у коме служим није имао толике важности, колико пропаст шљивика, јер цена воћарских производа и воћа, од дана када се штитаста ваш појавила и шљивике уништила, па до данас, претрпела је врло слаба померања. Према томе, јасно је да би тај сељак слабије осетио кризу да је имао других врста воћа за извоз, које је могао имати, да нема погрешно схватање о њиховој вредности. (Као пример може нам послужити околина Ужичке Пожеге). Ово и овакво погрешно мишљење довело га је дотле, да је морао, као што је напред речено, крчити пропале шљивике и претварати их у слабе њиве, чиме је направио нову погрешку и доживео нова разочарења.

Тек кад је ударио својим неуспехом и заблудом о стену истине и стварности, увиђајући своје погрешке, пољопривредник је потражио поново усправне оријентације и упутио се поново воћарењу, али га је то искуство и прескупо стало. У последње време све се више шире воћњаци на рачун њива, ливада, пашњака итд. Поред шљива почело се и са сађењем јабука, крушака, ораха и осталог воћа. Уколико је до сада имало родних стабала овога воћа, махом су

то била самоникла, или пак стабла сађена само по двориштима, без нарочитог подешавања и одабирања сората, која препуштена сама себи никад нису редовно рађала. Ова погрешка је повукла за собом одмах другу погрешку. Такво невешто одабирање сората и запуштеност стабала створило је ново погрешно мишљење неупућених воћара о неуредном рађању крушака, јабука и осталог воћа. Не може се израчунати колико је на тај начин пропало новца не само због тога што пољопривредник није у потпуности познавао постојеће природно богатство свога краја, но и за то што није знао за предрачун и план у пољопривреди, што није био упућен, или што се није обратио својим стручњацима, који за такав савет, предрачун или план не наплаћују, као остали стручњаци: архитекти, инжењери, лекари, адвокати и т. д.

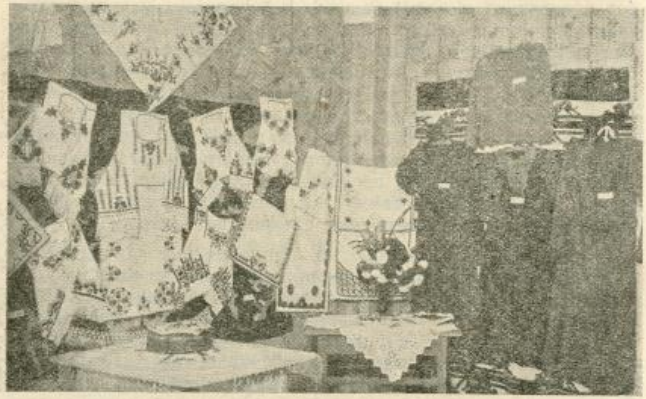
Грешило се дакле, а и сада се греши, па се често ради без предрачуна и плана не само у воћарству, него и у свим гранама пољопривреде: сточарству, ратарству, пољопривредном грађевинарству, газдовању и т. д. Могло би да се наброји безброј сличних погрешака из свих грана пољске делатности, али мислим, да су и ово неколико до сада изнетих случајева довољни да покажу важност и значај предрачуна и плана у пољопривреди, што и сами пољопривредници увиђају и сазнају, али по који пут касно, после горког искуства, после разочарења, па због тога баш хоћу да их опоменем, да им скренем пажњу на последице рада без предрачуна и плана, на штете које претрпе без потребе.

Уколико није свакоме пољопривреднику могуће де се за ситније радове обраћа пољопривредним стручњацима, потребно је на сваки начин да тражи савет за веће подухвате као: подизање воћњака и винограда, одабирање врста и сората воћа, изграђивање штала и осталих пољопривредних постројења, уређења дворишта, набавку семена, набавку разних приплодних грла, промену култура земљишта итд. Он ће их од својих стручњака добити одмах и на прво тражење и то потпуно бесплатно. Јер, ако се, као што сам већ рекао, у почетку погреши, ова погрешка повлачи за собом другу погрешку, па трећу ит.д., док се не залута сасвим и упропасти цео подухват и читаво богатство. Онај пак који има план и предрачун, никад не може да скрене са правога пута и да направи такве погрешке, које су у супротности са природним условима, јер тај план, прорачун и подухват мора да се гради на темељу само онога, што природа дозвољава, што природа помаже, а наука и знање само омогућавају да се природно богатство и погодност са успехом и у потпуности искористи.

ниж. Јефтимир Антоновић

Зашто свака девојка треба да сврши течај за сеоске домаћице

Девојка као и мушкарац мора да мисли на своју будућност, пре свега на своју породичну срећу. Она мора да се брине како ће доцније да створи боље и лепше услове за домаћи живот, да створи у кући услове да и домаћин и деца добију осећања среће, радости, весеља, а у сваком случају да кућа буде местом заједничког душевног и физичког одмора. Наравно, свака девојка треба да се спреми за такав рад, треба да се просвети. Зато наше просветне установе теже да оспособе девојке за будући живот. Ове установе поклањају у последње време више пажње сеоским девојкама, као будућим сеоским домаћицама. Ради просвећивања тих девојака оснивају се и школе и течајеви, по угледу, на просветне установе културних и напредних држава.



Сл. 31. — Радови Домаћичког течаја у селу Бањи код Аранђеловца (течај је организовала Задужбина Николе Спасића).

Течај за сеоске домаћице одржава се у самом селу, тако, да и девојачки родитељи могу свакодневно да виде шта се на течају предаје, чему се науче њихова деца.

Течај за сеоске домаћице траје онолико, колико је потребно да сеоске девојке добију најосновније и најпотребније појмове из домаћинства, газдинства и науке о васпитању деце, добију знање да постану добре домаћице, мајке и васпитачице. Течај је усредередио у свом наставном плану оно што је најглавније да се сеоске девојке оспособе за живот, за вођење куће и за васпитање своје деце.

Није баш безначајна ствар уређење куће, чишћење свих просторија и одржавање реда и чистоће у кући и око ње,

јер је чистоћа половина здравља. Још важнији је посао око спремања хране, поглавито с обзиром на знање хранљивости ове или оне хране; затим спремање зимнице; најзад, подизање и васпитање деце. Колико труда треба да уложи жена и уметности мајка око прања и глачања рубља; неговања и васпитања деце. Поред свега тога жена треба да зна како се гаји повр'ће, живина, како се прерађује млеко и шта све од њега може да се добије; треба да зна како се гаје домаће животиње; како се прерађује вуна, шта све од ње може да се добије; треба да уме да израђује рубље, домаће хаљине, да зна народни вез.

Свим овим пословима сеоске девојке се науче на течајевима. У почетку течаја оне све раде под руководством учитељице, а уколико се течај приближава крају утолико су ученице самосталније у вршењу тих послова и на крају оне раде све самостално под надзором наставнице.

Ученице домаћичкога течаја за време од пет месеци стекну знање а навике које су неопходне свакој домаћици, стекну, дакле, умешност у раду, окретност, вољу за рад, дакле особине, које чине да те девојке буду лепше, приступачније и симпатичније.

Тако спремљене сеоске девојке без бојазни могу ићи у брачни живот: упућене су у дужности жене, домаћице, мајке и васпитачице.

Шта мислите колико се ту осећа задовољства и среће што су оспособљене за живот и што оне могу бити корисни чланови друштва и сваке људске заједнице.

Наталија Ђуровић

Извод из записника
Управног одбора српског пољопривредног друштва

13 Седница (28-III). Одлучено је. Да се прими за штампање поднети рукопис под шифром „Из праксе за праксу" по расписаном стечају за израду практичне поуке о справљању и нези вина као 8. свеске Тежакове библиотеке с тим да писац претходно поступи по примедбама референата г. г. Никетића и Бошњака.

Пошто је предња одлука донета приступљено је отварању затворене коверте под одговарајућом шифром, па је утврђено да је писац овога рукописа г. ing. Вукашин Тоскић, доцент Универзитета.

Да се одобре тражени кредити следећим подружинама и то:

Подружини у Трбуњу динара 18.600— у Сврљигу дин. 9.600.— у Драгову дин. 5.000.— у Честику дин. 5.000.— у

Сопоту дин. 26.000.— у Блацу 16.200.— у Славковици 4.500.— у Гор. Топлици 5.000.— у Губеревцу 6 900.— у Маљевићу 8.400.— у Превешту 30.300.— у Лебанима 18.000.— у Голобоку 23.400.— али стим да ова последња подружина кредит може користити тек кад потпуно исплати свој заостали дуг из прошле године.

Да се Пољопривредној подружини у Гунцати не може дати тражени кредит, јер свој дуг из прошле године у дин. 1175 није исплатила.

Да се не може у опште роба издавати оним подружинама које своја дуговања нису измириле све докле су у њој чланови, који дугују.

Да се роба не изда Подружини у Сребрници, пошто она робу тражи на отворени рачун без икаквог покрића.

Тим поводом се одлучује да се тачно води књига уписаних помажућих чланова и да се приликом сваке седнице подноси Управном одбору на контролу.

Да се затекле количине карбокримпа код подружине у Чачку за сад не може откупити.

Да се приме у састав Друштва новоосноване Подружине у Белој Води, среза расињског бановине Моравске, у Тулешу и Тршцу, среза жупског, бановине Моравске и у Риљцу, среза трстеничког, бановине Моравске.

Да се подружинама у Голубоцу и Омашници изда по 200 кгр. а подружинама у Врујцима и Горњој Топлици по 150 кг. плавог камена у пола цене на терет Фонда извозничког удружења с тим да се употребе за прскање шљива противу пламењаче.

Да се упути молба и тражи од Народне банке и Призада помоћ за одбрану биљака од болести и штеточина.

Да се секретар-благајнику подружини у Горњој Топлици исплати хонорар.

Да се одобри утрошак суме од динара 1270.— за набавку воћних садница са задружни воћњак у селу Стубици.

Да се изда бесплатно једна колекција књига Народној књижници и читаоници у Ракињцу, срез моравски.

По предлогу преседника одлучено је да се изврши следеће расподеле чланова управног одбора по специјалним одборима и то:

У књижевни одбор: г.г. Др. Т. Митровић, Др. М. Јосифовић и И. Бошњак; у финансијски одбор: г. г. Александар Рашковић, Др. Мих. Градојевић и Радојко Томић; у Набављачки одбор: г.г. Никола Белобрк, Милутин Никетић и Вукашин Тоскић; и у Програмски одбор: г.г. Никола Петровић Др. Павле Вукасовић и Др. Александар Ђаја.

По предлогу г. претседника одлучено је:

Да се у будуће задржава члановима управног одбора од припадајућих дневница за рад у специјалним одборима по 10% за фонд за пропаганду, а да се из тога фонда омогући Р. Томићу долазак на седнице.

По предлогу г. Н. Белобрка одлучено је:

Да се у великој сали Друштвеног дома постави спомен плоча са именима оснивача друштва, док ће се са десне стране при улазу у Дом поставити плача са именима чланова управног и надзорног одбора из 1937 год.

14 Седница (4-IV) одлучено је: да се одобре кредити следећим подружинама:

Подружини у Призрену 18.000.-- у Течињу 14.100.— у Удовицама 18.000.— у Ваљ. Каменици 8.000 у Ивановцу 4.500. у Рашкој 20,000.-- у Смедереву 20.100.— у Звездану 5.000.— динара.

Да се тражени попуст за удаљеност Подружини у Љубовији не може одобрити, али да ће јој се на крају признати евентуално извесне бонификације сразмерно пословању и врсти узете робе.

На основу добијених цена од фабрика плавог камена, утврђује се продајна цена камену са свим дажбинама на динара 6 на кредит, а за готово се даје уобичајених 5% попуста с тим да се набави на истој истоварној станици најмање 5.000 кг. Продајна цена за подружине које врше набавку преко магацина на мање количине од 5.000 кг., да буде 6.20 а на детаљ 6.50.—

Даље је одлучено: да се не може издати помоћ Друштву агрикултурних техничара у Прагу за екскурзије и пољ. књижници и читаоници у Лугу, ср. рачански за подизање дома.

Да се Пољопривредној подружини у Белој Паланци изда дин. 300.— у алату и књигама на име помоћи ради приређивања воћарско-калемарског течаја.

Да се не дозволи оснивање друге књижнице и читаонице у Глумчу.

Да се пошаље по 50 кг. кукуруза за семе „Грчићев зубак" предложеним подружинама и Савезу Здравствених задруга с тим да се целокупна експедиција изврши о трошку Друштва, а г. Грчићу изјави захвалност за поклоњених 1000 кг. овог семена.

Да се исплати хонорар секретару благајнику у Ваљ. Каменици у дин. 64.—

Да се приме у састав Друштва новооснована Подружине у Кијеву среза крагујевачког и у Вел. Орашју бановина Дунавска.

Секретар саопштава да је г. Милан Новаковић помоћник Министра пољопривреде упутио писмо, којим објашњава да су господин Министар пољопривреде и он били на путу, те нису благовремено примили позив за скупштину Друштва. Што се прима знању с тим да се то писмо објави у записник годишње скупштине.

Секретар саопштава да је Друштво примило позив за учешће на пропагандном дану млека, па је одлучено да се тај позив упути Врачарској подружини као најзаинтересованијој.

Секретар саопштава да је Врачарска подружина одговорила да умољава да Друштво са своје стране умоли надлежне да се створе житне пијаце у Београду, па је одлучено да подружина умоли путем једне депутације општину Београдску да ове пијаце отвори, а да се депутацији придаде и г. Н. Белобрк; позвати извозничко удружење из Београда, да и оно узме учешћа.

Секретар реферише да је Народна банка телефонски обавестила да ставља Друштву на расположење дин. 4.000 из фонда Љуб. Срећковића за награде на једној сточарској изложби, па се одлучује: да се Народна банка извести да ће се та сума разделити на име награда на сточарској изложби, која ће се одржати у Неготину на Вардару.

15 Седница (21-IV). Одлучено да се одобри кредит Пољопривредним подружинама у Рошцима Дин. 11.700.— у Омашници Дин. 10.400.— у Тодорином Долу Дин. 4.500.— у Рујишнику Дин. 41.100.— у Доњој Топлици Дин. 6.000.—

С тим да се захтева од ове последње подружине уколико има међу својим члановима Управе чланове старе подружине, који свој дуг нису измирили, да ти чланови имају претходно свој заостали дуг исплатити.

По предлогу потпредседника г. Јосифовића донета је начелна одлука да се подружинама које имају одобрени кредит, не може дозволити аутоматско повећање кредита за накнадно уписане чланове већ то повећање кредита има одобравати Управни одбор.

Да се по понуди фирме „Хемикалија" набави 500 кгр. квасиje. Ако фирма не пристане да горње количине да франко Београд, онда узети свега 300 кгр. по истој цени франко Нови Сад.

Да се набави 25 комада прскалица „Морава" и 50 комада прскалица „Митри", ако их фабрика да по истој цени као и „Верморел"; у противном набавити свега 25 комада.

Да се набави 600 комада „Кундеових" воћарских маказа и 600 комада калемарских ножева по истим ценама и условима као и раније.

Да се по понуди фабрика плавог камена набави 15 вагона обавезно и 5 вагона условно.

Да се изда бесплатно по једна колекција разних књига Пољопривредној подружини у Ратају, Просветном клубу привредникове омладине у и Соколској чети у Дечанима.

Да се одобри Пољопривредној подружини у Бранчићу да од одобрене помоћи од 50% Народне банке може набавити плавог камена за прскање шљива против племењаче.

Да се Пољопривредним подружинама у Деспотовцу и Цариброду изда помоћ по Дин. 400.— у воћарском алату ради приређивања воћарско-калемарских течајева.

Да се по предлогу секретара г. Банковића одрже 2 конференције свију секција на којима би се имало претрести и то на првој набавка серума за симултано цепљење свиња против свињске куге а на другој питање набавке пољопривредних справа а нарочито плугова, с тим да на првој конференцији референт буде г. Др. Немања Којић, а на другој г. Алекса Петровић и евентуално г. Србољуб Тодоровић.

Да се приме у састав Друштва новоосноване пољопривредне подружине у Тодорином Долу, срез колубарски, бановина Дринска пошто су испуниле све потребне услове.

Г. Др. Ђаја поводом одржаног годишњег зборе Друштва износи нежељне радње које су се на скупштини десиле и о којима би желео да добије објашњење. То су: 1. Што је позив за скупштину био оштампан, да се скупштина сазива за 27 март 1933. год., 2. Што није било довољно столица 3. Што предлог за искључење г. Зечевића није био образложен како треба. 4. Што није претходно добијен пристанак од г. А. Јовановића да се прима за претседника Надзорног одбора. 5. Што Управни одбор није претходно био обавештен о кандидатској листи и најзад 6. Што је једна група учесника зборе била организовала да не дозволи да г. Зечевић одржи свој говор. Пошто је г. претседник дао објашњење по свим овим питањима наглашавајући нарочито да Управни одбор није био консултован за састав кандидатске листе само због тога, што није било довољно времена и да Управном одбору апсолутно није било познато да је било са ма које стране организовано да се не дозволи да г. Зечевић одржи свој говор, одлучено је да се ова изјава г. претседника прими к знању.

Секретар извештава да је био позван од стране директора Привилеговане аграрне банке, који га је обавестио да ће Привилегована аграрна банка кредитирати пољопривреднике дајући им уместо новца справе, алат и други материјал потребан за пољопривреду, па је тражио обавештење да ли би Српско пољопривредно друштво могло овај материјал Банци ликеровати. Одлучено је да се по овом питању поступи споразумно са Главном земљорадничком набављачком задругом.

Секретар извештава да је новоизабрани претседник Надзорног одбора г. А. Јовановић известио писмом да се избора не може примити, па је одлучено да се позиве на његово место за претседника Надзорног одбора, на основу чл. 25 Друштвених правила г. Стеван Лукић пошто је он на 64 годишњем збору госле г. Јовановића добио највећи број гласова, а на његово место за члана Надзорног одбора има се позвати г. Др. Драгомир Ћосић, директор Пољопривредне огледне и контролне станице у Топчидеру који је добио после изабраних чланова највише гласова.

Нова публикација

Архив Министарства пољопривреде. У издању Министарства пољопривреде и под уредништвом д-ра *Бранка Р. Пешића* изашла је десета свеска ове научне пољопривредне смотре, која доноси оригиналне радове из области пољопривреде и приказе важнијих домаћих и страних пољопривредних радова. Десета свеска има 200 страна великог октава и доноси четири *оригинална рада: д-р Павле Вукосављ:* Прилог познавању пепељастог грожђаног мољца (Poluchrosis botrana Siff.) д-р *Момчило Иванић:* Разорачки рад и мултипла деоба (шизогонија) једне levkocitozoe, Leucocutozon galli Иванић, у ћелијама слезине домаће кокоши (Gallus domestikus L.); инж. *Стојадин Стаменковић:* Упоредно испитивање телесних обележја мушких неушкопљених коњских грла прегледаних крајем 1936 год. у Моравској бановини; д-р *Никола Здановски:* Прилог проучавању црвеног домаћег говечета. Осим тога „Архив" доноси и четири *реферата:* инж. *Марцел Стијетић:* Одређивање рока за прво прскање против пероноспоре винове лозе; инж. *Милутин Никетић:* III земаљски воћарски конгрес и конференција у Марибору; д-р *Карел Вречко:* XI. Међународни млекарски конгрес у Берлину: д-р *Бранко Р. Пешић:* Пољопривредна огледна и контролна служба у Швајцарској. На крају „Архив" доноси велики број приказа страних и домаћих публикација.

Значајна привредна приредба биће овогодишњи пролетњи Љубљански велесајам од 4 до 13 јуна приређен под покровитељством Њ. Вел. Краља Петра II. То ће бити већ 43. Љубљанска велесајамска приредба која ће имати међународни значај и која ће бити истодобно лепа ревија словеначке и југославенске привредне радиности. На општој велесајамској изложби биће заступљене све значајније индустријске и обртне врсте, н.пр. ковинарска, текстилна, папирна, електротехничка, хемијска, стакларска, живедарска, грађевинска, пољопривредни стројеви, музички инструменти, гориво, керамика итд. Осим тога биће приређене још посебне изложбе које ће имати репрезентативни значај. Посебно велика и лепа биће изложба аутомобила и мотоцикла уопште. Сретна је замисао посебна изложба „Цеста" коју приређује „Друштво за цесте" (Друштво за путеве). Међу већим посебним изложбама велику позорност будиће изложба Француске. Узгред споменимо да ће на овој изложби бити изложено и 3.000 француских књига. Међу посебне изложбе морамо још уврстити велику изложбу намештаја и изложбу женских ручних радова. — Посетиоци велесајма користиће на југославенским жељезницама 50% попуста.

ЗОРКА



БОРДОВСКА ЧОРБА је смеса раствора плавог камена и кречног млека. Пазите на правилно припремање бордовске чорбе по упутствима фабрике, иначе је успех прскањем несигуран, Употребите плави камен марке

ЗОРКА



ЗАШТО ПРСКАЛИЦА „МИТРИ“? Вреди као друге три

зато што је са дуплим патент казаном који штеди и снагу и материјал за прскање.

У употреби нема масивније ни савршеније прскалице, продаје се са 10 год. гаранцијом.

Зато прскалица „Митри“ вреди као друге три. Ценовник на захтев шаље бесплатно „МИТРИ“ ● КРУШЕВАЦ ● ТЕЛЕФ. БР. 70



БЕСПЛАТНА ПОУКА У СВИРАЊУ
МАЈНЕЛ и ХЕРОЛД
Д.С.О.З. ЗАЛ. ТВОРНИЦЕ ГЛАЗБАЛА
МАРИБОР БР **69**
ЗАТРАЖИТЕ БЕСПЛАТНИ ЦЕНИК!

Пољопривредници.

Прешпилањујте се и читајте ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „ТЕЖАК“

Пољопривредници!

Оснивајте пољопривредне подружине.

Распис Бр. 12.

Извештавају се сви чланови и Подружине, да су *прскалице* марке *Плац и Верморел расподаје*. Следећа партија ових прскалица стиже у првој половини месеца јуна, када ће се извршити сви до краја маја примљени налози-поруџбине, те се препоручује поручиоцима да се дотле стрпе и да не рекламирају напред поменуте прскалице.

Прскалица *Митри, Морава и Нехвилова Аустрија* Друштво има довољно на стоваришту и оне се могу и даље испоручивати, без икаквог застоја.

Штамп. „Скерлић“ — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 12 Београд, 15 ЈУН.

...ске библиотеке
Београд

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђорђевић:* — Гајење кукуруза.

Ing. *Иван Пуцељ:* — Како треба хранити и неговати бремениту стоку.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Виноградари, не заборавите на прекраћивање зелених ластара винове лозе.

Ing. *Душан Станковић:* — Како сузбити сушу у воћњацима.

Ing. *Драгомир Стојановић:* — „Гар" (кила) на кукурузу.

Ing. *Властимир Црнчевић:* Вински цвет.

Ing. agr. *А. Жорж:* — Какву вредност има вештачко гнојиво у баштованлуку.

Наталија Ђуровић: — Зашто је потребан надзор у васпитању деце.

Пољопривредни течај окружне пољопривредне подружине у Нишу.

Ing. *Ник. Фемељиди:* — Десетогодишњица пољопривредне школе у Пожаревцу.

Некролог: † Драгољуб Живковић.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 80.880. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

Гајење кукуруза

Кукуруз је усев чијем гајењу треба поклонити пуно пажње, јер од тога како се негује за време гајења умногоме зависи исход жетве. При гајењу кукуруза предузимају се многи послови, али су најважнији: разређивање, окопавање и прашење и закидање заперака.

Кукуруз је по начину гајења усев, који спада у праве окопавине, тј. биљке које се за време развића морају прашити и окопавати. Стога се кукуруз сеје на већем растојању: како између редова, тако и између биљака у реду. При сетви кукуруза под маркер (браздач) или нарочитим сејалицама, подешеним да сеју кукуруз на потребном растојању, разређивање кукуруза се састоји само у томе, да се на сваком месту, где је усев никао, остави по једна или две биљке, а остале почупају. Али наши земљорадници обично сеју кукуруз под плуг, затим сејалицама за кукуруз, које сеју чешће него што је потребно, а где где сетву изводе и омашке (на сачму). Стога је потребно при оваквим начинима сетве вршити разређивање кукуруза, тако да се добије она густина усева, која одговара најбоље условима успевања и особинама сорте која се гаји. Другим речима растојање биљака кукуруза, како између редова, тако и између биљака у реду, треба да буде толико, да се добију највећи могући приноси.

Растајање код кукуруза, као и код одсталих окопавина подешава се углавном према плодности земљишта и особинама сорте која се гаји. На плоднијим земљиштима као и када се гаје бујније сорте, растајање између биљака било у реду или између редова треба да је веће. Обратно када се кукуруз гаји на мање плодним земљиштима, и када су сорте мање бујне, растајоње треба да је мање. Шире растојање при гајењу кукуруза на плоднијим земљиштима, и у случају гајења бујнијих сората потребно је, да би се избегло међусобно ометање биљака у развићу, и да би се обезбедила довољна количина светлости. Све

ово има за последицу да омогући не само правилно развиће стабла и лишћа, него и клипови односно зрна. При превеликој густини усеви на плодним земљиштима као и при гајењу бујних сората, претежно би се развијали вегетативни органи: стабло и лишће. Али кукурузу се не сме дати ни велико растојање, и ако би она обезбеђивала најбоље развиће свакој појединој биљци. У том случају не би се могли добити највећи могући приноси. Стога густину усева треба подесити тако да свака појединa биљка добије онолико површине за развиће, да не омета једна другу али да густина усева буде таква која ће обезбедити највеће приносе.

Тешко је рећи колико би растојање кукуруза било најбоље за све прилике уопште. Ово питање треба да реши сваки земљорадник за себе, путем извођења огледа на мањим површинама, и да на основу података, добивеним огледима реши ово питање. Ипак овде напомињемо, да размак између редова не би смео бити мањи од 70 см. Боље је ако је 80 см. Што се тиче растојања између биљака у реду ово би требало да се креће од 60—80 см.

Најзад овде напомињемо и то, да се разређивање кукуруза не врши као засебна мера, већ упоредо са окопавањем и прашењем. Приликом разређивања треба пазити да се најјаче развијене биљке остављају, а слабије чупају и да се разређивање врши раније, док кукуруз није много порастао, да се не би узалудно трошила храна за непотребне биљке.

Окопавање, прашење и огртање кукуруза

Окопавање и прашење претстављају обавезне мере при гајењу кукуруза, пошто је кукуруз биљка, која припада правим окаповинама. Огртање кукуруза претставља, као што ћемо видети спорну меру, наиме меру која се у извесним случајевима препоручује, а у извесним не препоручује, јер неповољно утиче на развиће кукуруза, па према томе и на висину жетве.

Окопавање и прашење. Између окопавања и прашења као мера неге кукуруза не би се могла повући нека осетна разлика; обе ове мере углавном имају

исте задатке и циљеве. Једина разлика била би та, што се окопавање изводи дубље а прашење плиће. Стога ћемо о овим двема мерама заједно говорити.

Главни задаци и циљеви окопавања и прашења састоје се у томе, да се у првом реду сачува земљишна влага, да се омогући лакше и брже улажење ваздуха и топлоте у земљиште и најзад уништавање коровских биљака. Ипак најважнији задатак и циљ окопавања и прашења је чување влаге у земљишту.

Чување влаге у земљишту окопавањем и прашењем постиже се на тај начин, што се горњи површински слој њиве растреса; услед чега се ломе и кваре цевчице кроз које испарава влага из дубљих слојева земљишта. Колики утицај и дејство показује окопавање и прашење на чување земљишне влаге казују наше следеће речи: да једно окопавање и прашење вреди колико и омања кишица.

Окопавање и прашење може се изводити ручном снагом — мотикама — или нарочито за то подешеним справама: копачицама и прашачима. Окопавање и прашење мотиком боље је, али је скупље, а копачицама и прашачима јевтиније је, јер се за покретање ових справа обично употребљава стока. Поред овога справама се ови послови брже обављају. Стога окопавање и прашење треба изводити копачицама и прашачима. Да би се окопавање и прашење справама успешно могло извести, потребно је да кукуруз буде на редове посејан, и да између редова постоји толико растојање, да могу прашачи и копачице пролазити не додирујући усев. Напомињемо овде, да се окопавање и прашење кукуруза, као и осталих окопавина када се изводи справама мора око биљака изводити мотикама јер се справама око биљака ови послови не могу извести. Али и поред свега тога, окопавање и прашење справама упола је јевтиније него ручном снагом.

Огртање кукуруза, као што смо казали претставља спорно питање. Да ли ће се огртање изводити зависи углавном од влажности земљишта и влажности поднебља. У влажном поднебљу и на влажним земљиштима као и у влажним годинама огртање кукуруза треба изводити. Обратно у сувоме поднебљу и при гајењу ку-

куруза на сувим земљиштима огртање не препоручује се. Разлог што се у сувом поднебљу и на сувим земљиштима огртање кукуруза не препоручује, лежи у томе што се с једне стране, због нагртања земље око биљака ствара већа површина за испаравање из земљишта, услед чега се иначе мала и недовољна влага још више губи, а с друге стране, што се приликом нагртања земље, из коленаца развијају кратке површинске жиле, које наш народ назива панџама. Образовање ових површинских жила иде на уштрб развића главног стабла, лишћа и плодова. Напротив, на влажним земљиштима и у влажном поднебљу огртање је на месту, да би се штетан утицај влаге на кукуруз отклонио, јер ће се огртањем кукуруза омогућити лакше, јаче и брже испаравање воде. Огртање нарочито треба изводити на тешким, влажним, збијеним и хладним земљиштима.

Огртање кукуруза може се изводити, као и окопавање и прашење ручном снагом—мотикама или справама—сточном снагом. И у овом случају огртање помоћу справа јевтиније је него мотикама. За огртање кукуруза служе исте справе, као и за окопавање и прашење, с тим исто се на њих стављају, на за то одређеном месту, даске за нагртање земље.

Најзад овде ћемо нешто рећи и о закидању заперака. Кукуруз је биљка, која има особину да образује по стаблу заперке. Стварање заперака по стаблу иде на рачун развића главног стабла, лишћа а нарочито плодова. Због овога приноси кукуруза се смањују. Стога заперке када се појаве треба закидати.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Како треба хранити и неговати бременити стоку

Бременитој стоци треба обратити нарочиту пажњу не само због бременитог грла већ и због младунца који се у њему развија.

На прво место долази исхрана. Животиње у бременитом стању потребно је више хране, јер се само при довољној и погодној исхрани може младунче у

утроби правилно развити. Нарочито треба о томе водити рачуна у последњој трећини бременитости, када младунче отежава већ око 140 гр. дневно.

Већу потребу за храном, коју проузрокује повећана измена материја, животиња осети чим постане бременита. Она показује то тиме, што после успелог парења почиње боље да једе. Последица тога у вези са обилним храњењем, је често гојење бременитих животиња, које има ту слабу страну, да отежава порођај. Сем тога, угојена грла дају скоро редовно ситан и мршав подмладак. Зато бремениту стоку не треба сувише обилно хранити; она не сме да буде угојена, нити мршава.

Исто тако греши онај сточар, који бремениту стоку храни прекомерно пред сам порођај, мислећи да ће због тога крава дати више млека. Баш на против, последње дане бременитости треба дневни оброк унеколико смањити.

Бременитој стоци треба давати што природнију и сварљивију храну, која садржи све хранљиве састојке потребне за пораст младунчета, а у првом реду беланчевине и минералне материје. Много тих састојака има у младој зеленој пшћи, добром ливадском сену, сену од детелина, и у зрневљу житарица. Подесна хранива за бремениту стоку су затим и пшеничне мекиње, које врло повољно утичу како на само бременито грло тако и на развој плода. Не добије ли бременито грло поменута хранива у дневном оброку у довољној количини, онда ће потребу младунчета за беланчевинама и минералним солима подмирити бременита женка донекле из свог тела. Природно да то грло много исцрпљује, поготово ако оно није дотле прикупило довољно резерве, због чега су оваква грла после порођаја врло осетљива и неотпорна, тако да често оболевају.

Треба избегавати храну која јако надима, као и велике количине кабасте хране (сламу, кукурузну шашу и репу), нарочито у другој половини бременитости, јер се пуним стомаком чини притисак на младунче, чиме се може изазвати побачај. Штетно утиче даље и већа количина киселе хране, силаже, нарочито пред крај

бременитости. Стога силажу бременитој стоци последњих 8—10 недеља у опште не треба давати.

Храна мора бити здрава, чиста и непокварена. Јер храна која је трула, буђава, плеснива, снетљива или ужежена проузрокује побачај. Такође се за време пролетњих и јесењих слана — мразева бременита стока не сме истеривати на пашу, све док се слана односно мраз не дигне. Опасна је и промрзла репа, као и сувише хладна вода.

Бременитој стоци не треба полагати храну одједном у великим количинама, већ је треба хранити и појити чешће у мањој количини и у одређено време.

Тимарење, које има за циљ да очисти кожу животиње од нечистоће, балеге и прашине и да појачава измену материја у њој, је и за бремениту стоку „пола хране". Оно се изводи помоћу разних ручних алатки као што су чешагија, четка и друге. Само треба при тимарењу бременитих грла бити обазрив и не притискивати јако барем не по трбуху.

Кретање на сунцу и чистом ваздуху бременитој стоци је неопходно. Оно повољно утиче на развиће плода и на лак порођај. Из истог разлога повољнији је за суждребну кобилу лакши рад, него кад се за рад не употребљава. Од рада треба бремениту стоку поштедити тек неколико недеља пред сам порођај. Све дотле она може да ради, а чак и да лакше каса, само не низ брдо. Код рада се бременита стока брзо замара јер као таква она брже дише, а и температура јој је виша него код остале стоке,

„Са стоком поступај благо". То правило важи за стоку у опште, а за бремениту нарочито. Не треба је тући, нити плашити. Удар, било од стране послуге или друге стоке, или заглављивање на вратима при излазу и улазу у стају може изазвати побачај. Опасан је исто тако и пад на клизавом патосу, поледици и влажном земљишту.

Бремениту стоку треба чувати од промаје у стаји, од хладноће и назеба. Стаја не сме бити нити хладна нити сувише топла. Лежиште треба да буде равно и прострто са чистом и меком простирком. Нарочито

краве треба да имају лежиште подешено тако да им под предњим ногама није више него под задњим.

Бременитy стоку треба одвојити од мушких грла да их не би узнемиравала. Бар 6 недеља пре телења, односно 4 недеље пре козења треба учинити, да бременита женка засуши, тј. престати је мусти. Ово треба изводити постепено, а при том дневни оброк хране смањити. Тиме се добије развијеније младунче, бременитост ће бити краћа, а количина млека у будућој музовности биће због тога много већа.

Уколико се дани порођаја приближују утолико се бременитој стоци мора посветити већа пажња. Неколико дана пред сам порођај бременитy женку треба превести у засебно одељење, јер јој је потребан мир. Треба је умерено хранити добрим ливадским сеном и давати јој напој од мекиња.

Ing. Иван Пуцељ

Виноградари, не заборавите на прекраћивање зелених ластара винове лозе

У прошлом броју „Тежака" у чланку „Виноградари обратите пажњу на лачење лозе" напоменуто је, да се за време пораста (вегетације) обавља на чокоту неколико радова, којима је циљ да се на истом остави толико ластара, заперака и лишћа, колико је потребно да се ластари потпуно развију и сазре, да лишће на чокоту буде добро осветљено, да се осигура родност и сазревање грожђа. Тих неколико радњи чине такозвану зелену резидбу јер у ствари допуњавају зрелу резидбу, којом се и поред највеће пажње не може постићи све оно, што се од ње тражи. У те радове спада и прекраћивање зелених ластара или заламање, које се изводи на неколико начина. Док је лачење о коме је било речи у поменутом чланку, потпуно проучено и његова корисност утврђена, дотле са заламањем то није случај, те се исто не изводи свуда или се бар не изводи на исти начин и у исто време.

Познато је да врхови зелених ластара док су у порасту, т. ј. док им не израсте лишће троше више

хранљивих материја, него што могу у лишћу да се створе. На тај начин у извесној мери исцрпљују чокот, трошећи му оне хранљиве материје, које би служиле за развијање грожђа, за стварање окаца за идућу годину или уопште за јачање чокота. Ради тога примењује се у многим крајевима уклањање врхова са зелених ластара. Као и остали радови, који чине зелену резидбу, тако се ово уклањање врхова зелених ластара, не може вршити у свим виногорјима, код свих сората и чокота и код разних начина гајења винове лозе, подједнако, јер док је у извесним случајевима и у извесној мери та радња корисна, у другим може бити непотребна па и штетна.

Уклањење врхова показало се корисно код чокота и сората са брзим и бујним порастом, јер се на тај начин прекида пораст ластара за десетак дана, а за то време ствара се једна уштеда у хранљивим материјама и влази, коју ће користити на првом месту грожђе. Поред тога у оваквим случајевима умањује се рехуљавост грожђа, односно повећава се родност. С друге стране, док се уклањањем врхова постиже по правилу већа родност, дотле се смањује у извесној мери квалитет грожђа, односно смањује му се проценат шећера, јер је се смањила лисна површина у којој се ствара шећер. Ако се пак са овим претера, не само да се смањује квалитет већ се смањује и количина грожђа, јер се лисна површина умањи у толикој мери, те се не осигура ни довољна исхрана и развијање, пораст бобица грозда. Поред тога успорено је сазревање грожђа и ластара, што утиче неповољно и на стварање окаца за идућу годину.

Уклањање врхова зелених ластара врши се на неколико начина. Први начин био би закидање (пинсирање) врхова ластара, пре него што су стигли за прекраћивање или заламање. Циљ овог закидања би био у главном да се изједначи пораст свих ластара на чокоту т. ј. да се закидањем успори пораст дужих а потпомогне пораст краћих ластара, који се не закидају. При овоме се закине прстима врх ластара са 2—3 листића. Обично се ово закидање врши одмах по цветању. Код бујних сората и чокота врши се и пре цве-

тања, јер се потпомаже боље оплођење-заметање плода односно већа родност.

Код Гијовог начина резидбе, на лук и кондир, врши се закидање на други начин. Ту се закидају само они ластари који се налазе на луку а који ће при идућој резидби, бити одбачени са чокота, тј. неће бити употребљени ни за лукове ни за кондире. Ластари пак који ће се орезати на род, било у виду лука било у виду кондира, а то су они ластари који су избили на основи лука или из кондира или резника на самој глави чокота, не закидају се. На овај начин закидање првих потпомажу се ови други у развијању сазревању и стварању родних окаца. Ово је нарочито корисно код бујних сората и чокоћа, и код винограда на нижим положајима. Код слабих сората и чокоћа и и код слабијих земљишта ово закидање није корисно.

Закидање се изводи прстима, тако да се над последњим гроздом остави 4—5 листова. Из последњег окца развиће се после 10—15 дана заперак, који се закида такође на 4—5 листова. Ниже закидање није добро, јер се сувише смањи лисна површина, што неповољно утиче на квалитет и принос грожђа, а изазива и слабљење чокота. Умереним закидањем добија се већа количина грожђа, а постиже се боље осветљавање чокота, односно боље сазревање грожђа, те се и квалитет истог не смањи у оној мери уколико би се очекивало због повећане родности. Закидање се као и у претходном случају обавља пре или после цветања, што зависи од бујности чокота.

Трећи начин уклањања врхова ластара било би право прекраћивање или заламање, које је код нас углавном и раширено, са обзиром на начин резидбе и начин гајења. Састоји се у томе, да се сви зелени ластари заломе од једном, кад су прешли дужину од 110—130 сантиметара, или изнад 12—15 листа почевши од основе ластара При заламању играју улогу бујност чокота, влажност и климатске прилике. Код бујних чокота и сората заламање се врши што доцније, да би се избегло развијање заперака и да се не би умањио сувише квалитет грожђа, пошто се са раним заламањем повећава родност. Ако се зала-

мање изврши на време, и грожђе се изложи више сунцу и светлости, оно боље сазри, те је опадање квалитета мање него што се претпоставља. У сушним годинама и на сувим земљиштима заламање се врши што раније после цветања, чим ластари пређу потребну дужину. Поред тога у том случају заламање се врши нешто ниже, да би се смањила лисна површина кроз коју испарава вода. У кишним годинама и влажном земљишту заламање се врши што доцније и што дуже да би се баш омогућило што јаче испаравање.

У јужним крајевима, жели се више хладовине око чокота да се спречи исушивање земље, те се и не врши заламање, поготову ако се чокот не гаји уз притку ластари се повијају, а код кривих ластара из земље долази више хране у грожђе а мање шећера из лишћа, те имамо већу родност а слабији квалитет, као и код заламања. У севернијим крајевима, иде се баш обрнуто, да се земља боље осуши, да чокот добије више светлости, да се умање услови за гљивичне болести, да се земља боље загреје и да зрачењем потпомаже сазревање грожђа, те се заламање редовно врши. Међутим са њиме се ни тамо не сме претеривати, јер лисну површину треба штедети за стварање шећера.

Код нас се врло често греши у погледу висине заламања. Наиме висину заламања често одређује дужина притке. Како су пак притке нарочито у старијим виноградима сувише кратке то се врши и сувише кратко заламање. Још чешћи је случај, да су виногради без притака. Да би се ластари одржали прави тј. да не падну по земљи, заламају се ниско. У неким случајевима овим се постиже већа родност на рачун квалитета, али често овако крáтко заламање утиче неповољно и на родност, затим на сазревање ластара и стварање родних окаца за идућу годину. Ово пак има за последицу јаче изнуравање и скраћивање века винограду.

Само заламање изводи се прстима преко крtих зглавака. Ако је лоза очврсла или је жилава употреб-

љавају се ножеви, маказе или срп. При томе пазити да пресеци не буду сувише високо изнад зглавкова, те да се чланак не суши. Скинуте врхове најбоље је скупити, употребити за исхрану стоке, ако нису опрскани или још боље, ставити их у компост.

Ing. Вукашин Тоскић

Како сузбити сушу у воћњацима

Изгледало је да ће честе кише овога пролећа обезбедити изобилну влажност и воћкама као и усевима. Али се показало да воћке нису имале од тога велике вајде. Киша је у јачој мери влажила само горњи површински слој земљишта, у дубини од 10 до 25 сантиметара, а то је слој у којем се налази врло мало или нимало ситних разгранатих жила. У воћњацима у којима је земљиште обрађивано, кише су најчешће стврдњавале земљиште, стварале покорицу, те је после настајало јаче и брже губљење влаге. Сушење земљишта испаравањем било је нарочито појачано честим сувим ветровима и топлотом. Тако је земљиште за неколико дана губило не само влагу добијену од последње кише, већ и раније резерве влаге. У закоровљеним или затрављеним воћњацима стање влажностима је још неповољније за воћке. Ту највећи део влаге одузимају корови или траве. Зато није ни чудо што се свуда налази земљиште доста суво, збијено, са покорицом која већ пуца. То значи да се за воћке још увек поставља питање обезбеђења влаге готово као у сушним годинама. Воћке ће трпети оскудицу у влази, ако се не буде старало да им се влага обезбеди.

Као најбољи и најкориснији начин за обезбеђење влажности показала се обрада земљишта. Али да би се постигао задовољавајући успех, обрада мора да буде правилна и редовна. Обрадом би се имало постићи одржавање земљишта у растресиром стању, без корова. То би било најбоље и најкорисније за воћке. Покорица у великој мери повлачи губитак, испаравање влаге. Зато треба без оклевања извршити прашење

земљишта у циљу разбијања покорице. Растресити слој земљишта највише спречава јако испаравање влаге. Јасно је да треба безусловно сузбијати и корове и траве које одузимају много влаге. То значи није било довољно што су падале честе кише овога пролећа, није било довољно ни једно јесење орање, које су многи воћари извршили. Треба вршити и летње прашење у циљу уништавања корова и чувања влажности. Треба истаћи да обрада земљишта око самих воћака, на један метар или нешто више унаоколо, није уопште задовољавајућа. У том делу се налази само један десети део па и мање у нормалним приликама—жилица које упијају воду са храњивим састојцима и хране воћку. Тај део се може комотно оставити необрађен, без осетне штете у погледу влажности. Много је корисније и то увек и треба вршити да се обрађује земљиште у већем обиму испод и нешто изван круне. Ово важи како за обраду тако исто и за ђубрење и заливање.

Има крајева у којима ће воћари бити у могућности да примењују и заливање. То у нашим воћарским крајевима који углавном оскудевају у влази има веома велике користи. Пре неколико година заливани су воћњаци у Горњој Јасеници. У тој години владала је изузетно велика суша. Шљиве које су биле добро понеле одржале се сасвим мало или нимало. Шљиве које су биле заливане одржале су сав род. Осим тога тако очувани плодови шљива били су осетно крупнији него обично (са незаливаних стабала). На тај начин, заливање се показало као веома корисно и вишеструко се исплатило. Овим истичемо особиту корисност заливања, али се оно може препоручити поглавито у местима где је вода у довољним количинама сасвим приступачна. Ако већ постоје услови за заливање и кад се одлучи да се оно примени, треба га извршивати правилно. Не употребљавати сасвим хладну воду, већ је оставити да се мало угреје према сунцу, тек колико да изгуби студен. Заливање вршити предвече. Да би се заливање правилно извршило, није довољно само сипати воду око саме воћке, као што се већином чини. Треба залити што шири круг око

воћке, испод делова где је круна највише развијена и нешто изван круне, где се највише жила налази. Али треба знати још нешто. Неће бити довољно да се на обрађено или необрађено земљиште једноставно сипа вода. Тада се дешава обично да се само плитак слој, где нема доста жила, натопи влагом, па се влага и из тог слоја брзо изгуби испаравањем. Зато треба око воћке ископати јарчић дубок 10 до 20 сантиметара (што зависи од порозности земљишта). Уместо тога могу се ископати на више места и јамице исте дубине, широке 20 до 30 сантиметара. Јаме би се копале под круном и нешто изван круне. После заливања, у дно јама или јарчића требало би нагрнути помало ситне земље да се умањи јако испаравање воде.

Из наведеног излагања види се да се не треба много рачунати на честе кише које су досада падале. Оне су недовољне за воћке. Влагу ипак треба обезбеђивати на показане начине — обрадом и где се може заливањем. У том раду не жалити труда, јер ће се сваки труд вишеструко надокнадити.

Ing. **Душан Станковић**

„Гар" („кила") на кукурузу

Гар на кукурузу је у свима нашим крајевима много распрострањена и врло честа болест. Сваке године, скоро без изузетака, она се јавља кад више кад мање, што зависи од тога да ли су услови за ширење гљивице повољнији или не.

Због овако честе појаве гари, код многих постоји веровање да је то сасвим природно и да тако мора да буде. Чак шта више, погрешно се сматра да гар и не наноси већу штету кукурузу, због чега нико готово и не предузима ништа за његову заштиту. Међутим штета коју гар наноси појединих година може да буде врло велика. Тако је прошле године у Посавини скоро 15% струкова било оболело. Истина, овде су због густе сетве и велике влажности били врло повољни услови за ширење гари, али и у другим крајевима штета је увек толика да се она не сме занемарити.

Штета коју наноси гар кукурузу састоји се у делимичном или потпуном уништењу клипова и у пропадању стабљика и лишћа. На њима се појављује већи или мањи број гука разне величине, које су нашим пољопривредницима тако добро познате, а које нису ништа друго до милиони и ми-

лиони ситних семенчица, које било да су разнете ветром, било да их киша спере на земљу, служе за ширење болести. Оне су у стању да зарaзе кукуруз у току целе његове вегетације тј. од ницања па све до зрења. Број оболелих струкова биће у толико већи уколико је време влажније, јер оно с једне стране повољно утиче на размножавање семенчица, а с друге стране повољно утиче на стварање младих биљних делова на којима се највећим делом и врши зараза. Поред влажности и сам начин сетве много утиче на ширење заразе: уколико је она гушћа утолико ће провегравање бити слабије чиме се стварају повољни услови за развиће гљивице.

Сузбијање гари врло је једноставно и обично се врши једновремено са другим пословима који су потребни око неге кукуруза. Оно се састоји у томе, да се приликом прашења и окопавања, сви јаче заражени струкови исчупају, изнесу ван њиве где се дубоко закопају или што је још боље спале. Осим тога потребно је и у току целе вегетације што чешће прегледати кукуруз и чим се примети гар, одмах оболела места засећи и спалити. Засецање и спаљивање гука треба да се изврши пре него што се њихов омотач распадне, пошто би се у противном случају, приликом изношења, семенчице расејавале по целој њиви. Али ако из ма којих разлога ово засецање није благовремено извршено, тј. пре цепања омотача гука, онда се оно мора вршити што пажљивије и одмах засечене делове стављати у некакав џак, како би се спречило расејавање семенчица.

Осим засецања и спаљивања оболелих делова, потребно је сетву вршити у редове и на мало већем растојању, да би се са бољим проветравањем смањила влажност, која као што смо већ видели, повољно утиче на ширење гари.

Ing. Драгомир Стојановић

Вински цвет

Вински цвет је једна од најобичнијих болести вина која долази, углавном, као последица немарности подрумара. Оставимо ли судове или флаше са вином отпражњене — невршимо ли на време доливање — развиће се у тако отпражњеном суду на површини вина, или неког воћног сока, кожаста таласаста навлака — која може да има дебљину једног прста, разних боја (пепељасте, беле, црвенкасто - љубичасте, маслинасто - зеленкасте, зелене, ружичасте). Особина је ове навлаке да се пуже уз дуге бурета. Кад остари и одебља онда услед дебљине отежа, почне да се распада у веће и мање делиће који као пахуљице падају на дно суда. Остану ли ови комадићи цели, тј. не распадну ли се у врло ситне делиће, вино ће остати бистро — у обратном случају ће се замутити.

Проузроковач ове болести је једна гљивица чије је научно име „Микодерма вини". Она је „аеробна" што значи да јој је за развиће потребан ваздух. Поред ваздуха овој је гљивици потребна и повољна температура која се креће од 15°—25°С.

Вински цвет је обично болест слабијих вина, тј. вина која имају мањи степен алкохола, јер алкохол у већим количинама спречава развиће ове болести. Сматра се да вино које садржи 13% алкохола и више не оболева од ње. Ипак ово не мора да буде као нешто сасвим сигурно јер су нађена оболела и она вина која су имала више од 15% алкохола. Сем веће количине алкохола јавља се као велики непријатељ ове гљивице и угљена киселина (CO_2) која спречава приступ ваздуху а тиме и могућност за развиће ове болести.

За свој живот гљивице узимају вину најважније његове састојке као: алкохол, киселине, мирисне (букетне) материје, боју и др. па их разлажу у друге — сирћетну киселину, бутерну кис. итд. — кварећи каквоћу вина. Вино услед тога добија мирис на покварено масло, губи боју, често се узмути, прима у исто време и мирис и укус на буђ, постаје воденасто, празно и блутаво.

Спречавање и лечење винског цвета

Како смо већ горе навели болест се јавља у случају рђаве неге вина — када се изостави неопходно важно доливање буради. С тога је потребно:

1. Стално доливати у бурад вино тако да нам она по могућству ни један дан не остану отпражњена. Ово је нарочито важно у топлим данима, затим ако је вино младо, слабо и недовољно кисело.

2 Рекли смо да угљендиоксид (угљена киселина) спречава развиће гљивица. С тога, ако из ма каквих разлога буре мора остати отпражњено, пуштамо из нарочитих челичних боца (бомби), у којима се угљендиоксид налази под притиском, овај у суд и на тај начин онемогућавамо приступ ваздуху. Како се кроз поре бурета губи доста угљене киселине, то се препоручује употреба парафинираних судова.

3. За спречавање винског цвета употребљава се и сумпордиоксид јер је он за ове гљивице јак отров. Ако се болест још није појавила онда је потребно, као мера за предохрану, засумпорисати буре са 3—5 гр. сумпора на 100 литара. (По нашем закону дозвољена је употреба: а) сумпора на пантљикама од азбеста; б) чистог гасовитог или кондензованог — течног сумпордиоксида и ц)енолошки чистог калијевог метабисулфита („винобран") — у количини која не прелази 30 грама по хектолитару).

4. Ако вино има мало киселине потребно је додати је у количини од 1 грама на 1 литар вина. (Наш закон дозвољава поправљање киселине шире и вина у границама колико то надлежна власт односно банска управа — пољопривредно одељење — за које виногорје дозволи. Сме се додавати лимунске или винске киселине — лумунске не сме више од 50 грама по хектолитру шире односно вина).

5. За спречавање винског цвета могу се употребити и врањеви — али само у ограниченој мери. Врањеви који имају за циљ да спрече улазак микроорганизама у буре нису за препоруку јер они нису у стању да спрече развиће винског цвета који се већ у вину налази. Такви су нпр: они врањеви који садрже вату или алкохол или глицерин. Насупрот овима су се показали као добри они који садрже водени раствор сумпордиоксида који дејствује не само на оне микроорганизме који хоће у суд да уђу него и на оне у суду, па према томе и на гљивице винског цвета. (Као један од добрих врањева у овом циљу показао се „Норре").

И поред свих ових мера је ипак најбоље превентивно средство држати увек пуне судове

Лечење болести

Ако болест није узела маха те разорила и алкохол и киселине и боју као и остале материје онда би се могле предузети следеће мере:

1. На врањ ставити један левак, чија је цев што дужа и тања, па са њом пажљиво пробити навлаку на површини вина пазећи да се при томе она не раздроби. Сипати сада полако неко јаче вино. Ово ће вино издизати навлаку и истерати је кроз отвор за врањ. Како смо раније видели да се навлака пуже уз дуге суда, то да би се од њих одвојила потребно је при овом доливању вина лупкати руком око врања.

Сем овог начина можемо се послужити још једним:

2. Завући гумено црево у вино и исисати из црева ваздух. Вино ће сада, услед атмосферског притиска, потећи цревом, рецимо у један чист добро засумпорисан суд, а вински цвет ће остати у старом суду.

3. Покушати преточити вино али са највећом пажњом да не пређе навлака како она на површини тако и она која се можда налази на дну суда.

4. Буре у које се врши претакање вина, које је већ јаче оболело, засумпорисати са 6—8 грама сумпора на I хектолитар.

5. Оболело вино сумпорисати са 12—15 грама калиум-метабисулфита на 1 хектолитар = 100 литара. Сумпорисање вина је најбоље извршити после претакања у чист суд. Ако

се укаже потреба може се после две недеље вино поново сумпорисати, али са мањом количином — од 8—10 грама на хектолитар.

6. После лечења се препоручује бистрење вина.

7. Ако се има могућности добро је после сумпорисања извршити филтрирање кроз Е. К. филтер.

8. Препоручује се и пастеризирање тј. уништавање гљивица загревањем у нарочитом апарату јер и најотпорније гљивице угину на температури 60 С. за 5 минута.

9. Освежите овако излечено вино мешањем (купажом) са јаким и здравим вином које садржи доста алкохола и киселине — ово је неопходно нарочито у оном случају када вино по лечењу остане празно и бљутаво. Таквом вину се препоручује и додавање угљендиоксида.

Ако је болест већ толико узела маха да су сви важнији састојци разорени онда у том случају помоћи нема. Такво вино није више ни за какву употребу.

Како винари, у свима случајевима где су у питању мане или болести вина, нису у стању да сами одреде врсту болести односно мане а стим у вези и средство које за њихово сузбијање треба употребити, то је у сваком случају најбоље да се обрате за савет надлежној енолошкој станици. Једино се онда могу надати пуном успеху.

Ing. Властимир Црнчевић
Енолошка станица — Београд (Топчидер).

Какву вредност има вештачко ђубриво у баштованлуку

Вајкадашње је правило, да је баштованлук само тада уносна грана пољске привреде, ако богато ђубримо земљиште, са ког желимо да добијемо и лепо поврће и лепо цвеће а богме и богат принос. Чак и оно поврће под које се директно не сме ђубрити, тражи да се предусеву да богато ђубрење. Ово нам доказује, да се успех у градинарству-баштованлуку, помоћу ђубрења да поспешити-повећати.

Под баштованске усеве можемо два и три пута више ђубрета са успехом употребити него под ратарске усеве, јер је њихов род према данашњим пијачним ценама много скупљи, те тако и уноснији. Само што већина баштована не располаже са толико стајског ђубрета, колико се са поврћем да искористити. За испомоћ употребљују компост, људски измет и разно сметлиште. У већини случајева, ни са овим ђубретом се не излази на крај, зато је од велике вредности по баштованлук *вештачко ђубриво.*

Са вештачким ђубретима не можемо потпуно заменити стајско ђубре, јер је ово за стварање хумуса потребно, али

га у многоме допунити можемо тада, када од овога немамо потребне количине. Тамо где је оскудица у стајском ђубрету, мањак можемо надокнадити са фосфатним, калијевим и азотним (нитроген) вештачким ђубретом. Где није оскудица у стајском, тамо за поправак приноса, са одличним успехом можемо употребити фосфатно и калијево вештачко гнојиво.

Ово је вредно чинити, јер поврће — нарочито купус, кељ, карфиол, разне салате, бабуре паприке и парадајс — и највеће ђубрење одлично исплате а са употребом калифосфата квалитет се рода јако појачава.

Са каквим се успехом могу да употребе вештачка гнојива, доказано је са масом наших а и страних стручних искустава. Главно је пазити на употребу ових баш у количини.

Код употребе вештачких гнојива важно је, да је обрада земљишта што боља, јер ће ово само тако доћи до изражаја у повећању родности и богме и квалитете. Ово је врло важно кад знамо да потрошачи за ранији и лепши плод дају веће цене.

У баштованлуку-градинарству је врло важно знати погодити и количину вештачких гнојива. Са слабим-недовољним количинама не постизава се ништа а превелике количине су опет права опасност по живот скоро свог баштенског биљаповрћа. Опитима је доказано, да је на 100 m^2 довољно 4-6 кгр. суперфосфата, 3-4 кгр. калијеве соли а исто толико и чилске шалитре, уколико није ђубрено са стајским ђубретом.

А како се баш у баштованлуку само мали простори ђубре то је важно, да се пази и не претера у количини.

Предност вештачких гнојива по баштованлук састоји се у њиховом брзом распадању-деловању, те их биље са својим јаким жилицама брзо и лако употреби. Према данашњим ценама могу и треба да се употребљују, јер издатке бар троструко у приносу враћају.

Инж. агр. **А. Жорж**

Савети родитељима и домаћицама

Зашто је потребан надзор у васпитању деце

Дечја занимања могу бити корисна и штетна по њихово здравље и васпитање.

Тако нпр. добра су занимања разна кола, дечје игре: мачка и миш; за време сунчаних дана игре у песку и др. При овим играма деца се забављају на чистом ваздуху и задовољавају нагон за кретањем.

Штетне су оне игре у којима се употребљава какво оруђе, чиме се могу повредити, или игре у којима се стварају рђаве навике као нпр.; игра с новцем при којој се у почетку ствара навика, а доцније прелази у страст за коцкањем. Зато што деца не могу да предвиде рђаве последице таквих игара, потребан је надзор.

Надзор у кући врше родитељи. Али колико су родитељи позвани, да воде рачуна о дечијем избору занимања, исто толико морају да обрате пажњу и у каквом се друштву њихова деца играју, како се за време игре понашају према својим друговима и како врше своје дужности у игри.

Код деце је јако развијен нагон за подражавањем, иако су она у добром друштву онда је утицај таквог друштва користан по децу, а ако су у друштву рђаве деце, која траже начина да изиграју ред у игри, која га намерно кваре, злоупотребљавају, онда такви поступци утичу рђаво на васпитање деце. Чим родитељи примете, да има такве рђаве деце одмах треба да своју децу из те средине да уклоне. Деца треба да се играју са својим вршњацима, зато што су она подједнако физички и духовно развијена, и жеље за избор занимања мање више су једнаке.

Родитељи вршећи надзор над дечјим играма не смеју да чине притисак на децу у кретању, јер тада је надзор досадан, ограничава слободу. Он може у том случају да буде и штетан, јер спречава развијање дечијих способности. Нпр. кад деца хоће од различитих делова дрвета, хартије или каквог другог материјала, да направе лађу, чамац, авион и др. а мајка забрањује зато што деца праве неред, ђубре и т. д. Ограничавајући децу непрестаним надзором, сузбија се њихова самосталност за рад и тако се нехотице доприноси, да деца доцније у животу када одрасту имају слабу вољу, јер им воља из детинства није упућивана на самосталан рад.

Надзор над децом у школи врше учитељи-васпитачи. Однос између деце и васпитача треба да буде увек пријатељски, тако да деца не осете, да је васпитач покрај њих ради надзора. Васпитач прати све што деца раде, сваки њихов покрет, умеша се само тада у игру, ако би видео да може бити какве штете по децу. Надзор не сме да буде тежак ни досадан; тада га деца неће избегавати нити ће изиграти, тј. чим се васпитач уклони она ће да раде шта хоће. Према томе надзор је користан по васпитање деце, када не долази као притисак на децу; васпитач треба да буде старији друг у игри, или да их у игри посматра неприметно

Колачи са медом. Мера: кашика масти (50 гр.) 6 јаја, кашикица бикарбоне соде, 4—5 зрна каранфилића, четврт килограма меда (250 грама), брашна по потреби, шећера у праху четири кашике (100 грама), шака бадема (20 грама).

Тесто се меси овако: маст се добро умути да буде као пена. Тада се додају три јајета и мала кашика бикарбоне

соде и поново се умути па се томе дода истуцани и просејани каранфилић. Сад се на ватри угреје мед. Када је мед у течном стању, онда се три жуманца умуте, и у жуманце се додаје по кашика меда и брзо се меша. Када је сав мед утрошен дода се умућена маст и толико брашна колико је потребно да тесто буде чврсто.

Тада се тесто сипа у подмазани плех и подједнако се растањи. Од три беланца и шећера у праху направи се пена. Она се сипа преко теста и дода се исечени бадем на резанце.

Тесто се пече на умереној ватри. При печењу нарасте. Сече се на парчад према укусу домаћице.

Наталија Ђуровић

Пољопривредни течај окружне пољопривредне подружине у Нишу

Да би употпунила предвиђени програм свога рада, Окружна пољопривредна подружина у Нишу, на иницијативу свог претседника и управника лозно-воћног расадника у Нишу г. Милутина Ђулизибарића, а уз сарадњу са члановима Секције удружења југословенских пољопривредних стручњака у Нишу, одржала је десетодневни пољопривредни течај у времену од 2 до 12 маја т.г.

Ма да је овај течај сазван у времену највећег посла, који је настао после дугих киша, ипак на овом течају узело је учешћа око 70 младића, скоро из свих општина среза нишког, који је иначе претежно виноградарско-воћарски са малим изузецима у планинском делу, где је ситно сточарство заступљено.

Течај је отворио управник расадника и претседник подружине г. Милутин Ђулизибарић, који је у свом говору изнео тешкоће под којима живи и ради наш пољопривредник, а које долазе у многоме и од неупућености и слабог интересовања нашег пољопривредника. Иза овога учеснике је у име Секције Удружења југословенских пољопривредних стручњака поздравио Миодраг Марјановић, који је у свом говору учинио осврт на рад и важност пољопривредних организација за добро села и пољопривредника. После овога изведен је већи број стручних предавања и то из воћарства, виноградарства, сточарства, ратарства, живинарства, пчеларства и науке о пољопривредном газдовању. Ова предавања су увек извођена на терену тако да је тиме постављена веза између теорије и праксе и тиме олакшало разумевање изложених упустава.

Као главни предавачи на овом течају били су г.г. Милутин Ђулизибарић, Боривоје Грбић, пристав бан. управе, Мио-

драг Марјановић, бив. учитељ пољопривреде, Лазар Мутавџић и Драгутин Марковић, помоћници управника лозно воћног расадника у Нишу. Сем главних предавача одржали су предавање из задругарства и воћарства са виноградарством г. г. Инж. агр. Петар Т. Михаиловић, инспектор банске управе и Димитрије Петровић, саветник банске управе.



Сл. 32. — Курсисти са својим наставницима

На дан 12 и 13 маја т.г. извршено је пропитивање ученика на течају и истим додељене су награде у калемарском алату, књигама и „Тежаку", а из помоћи коју је овој Подружини доделио Господин Бан Моравске бановине и Српско пољопривредно друштво из Београда.

На крају желимо да Окружна пољопривредна подружина и надаље развија своју делатност, јер и ако не броји велики број чланова, има пуно услова да се уврсти у ред најактивнијих чланица Српског пољопривредног друштва.

Миодраг Марјановић

Десетогодишњица Пољопривредне школе у Пожаревцу

Ове године на Ђурђев-дан (6 маја) Нижа пољопривредна школа у Пожаревцу прославила је десетогодишњицу свога рада.

Школа је основана указом Његовог Величанства Краља Александра I, фебруара месеца 1928 год. на имању Окружне пољопривредне станице, а прва школска година почела је 1 октобра 1928 год.

Делокруг делатности школе простире се на 14 срезова Дунавске бановине са скоро милијон становника. Школа има све услове за њен даљи развитак, а и сада, заузимањем Краљевске банске управе, учињено је много за напредак школе. На имању школе подигнути су важнији објекти као: стаје, живинарници, стакларе, силос, ђубриште и др. Имање ове школе састоји се од 58 хектара земљишта; од тога отпада на зиратно око 42 хектара, ливада и пашњаци 4 хектара, воћњаци 2 хектара, вртови 2 хектара, виногради 1 хектар, нешто шуме а остало неплодна земља. Имање ове школе састоји се из два дела. Први и највећа део је звани „Сопот"; налази се на коси која се спушта са врха брда у правцу пада. Тип земљишта је гајњача. Други комплекс звани „Дудара" налази се у непосредној близини школе и претставља најплоднији део школског имања. Земљиште је погодно за све врсте култура.

На школском имању газдује се по плану одобреном од стране Краљ. банске управе. Овај план газдовања (поправљени Норфолошки плодоред) изгледа овако: окопавина, јара стрнина, пиљне биљке, озима стрнина, окопавина.

Број стоке, која се гаји у овој школи, довољан је према величини имања, а расе су соображене потребама овога краја као и извршеном реонирању пасмина. Нарочита је пажња посвећена говедарству, свињарству и живинарству. Запат говеда сименталске пасмине састоји се од 23 грла; краве су просечне млечности 2800 до 3000 литара годишње. Поред тога школа држи један пар радних волова „подолске пасмине". Запат коња састоји се из седам грла „нонијус" пасмине. Запат свиња се састоји из 48 грла са просечном годишњом производњом прасади око 200 комада. Поред тога у школи се гаји живина пасмине „плимут-рок", пловке расе „пекинг" и домаће; гуске „тулуске" и домаће; пчеле: 18 кошница и то стандард и полошке. Сав подмладак стоке и живине служи првенство за попуњавање школског запата, док се остатак продаје у приплодне сврхе.

Виноградарски објекат састоји се из винограда од једног хектара. Једна половина винограда засађена је стоним сортама, а друга винским. Поред тога у школи има и матичњак америчке лозе, у коме су заступљене све важније врсте подлога све на површини од 2 хектара.

Градинарски објекат са стакларом и топлим лејама. У градини се налази бунар са моторном пумпом за наводњавање усева.

За потребе наставе, школа располаже са збирком учила и библиотеком. Шклоска збирка учила састоји се из малог броја хемиских и физичких инструмената, добро сортиране збирке ратарских и воћних семена, воћних модела, збирке штеточина, модела од гипса и природних модела. У школској збирци има филмски и пројекциони апарат.

Наставничка и ђачка библиотека располажу са преко 600 стручних књига. Поред вршења директног задатка — школовање сељачке деце, школа, као пољопривредна установа, врши огледне радове и научна испитивања.

За спровођење наставе, руковање објектима као и за обављање свих школских послова, у школи је постављено потребно особље и то: инж. Фемељиди Никола в. д. директора, инж. Никола Урчукин проф., Живковић Божидар пољ. учитељ, Златановић Марко пољ. учитељ, Миљковац Милован економ рачуновођа, Тасић Драгутин наставник за плетарство и Поповић Миломир пољ. чиновник. Хонорарни настанници: Др. Драгутин Јанковић школски лекар, Др. Драгутин Налиш школски ветринар и прога Љуба Радовановић школски свештеник.

За десет година деловања школе, исту је завршило 141 ученик (не рачунајући последњу генерацију, која се налази у школи).

Сваке године ова школа прима по 20—25 ученика, који могу бити и бановински питомци. Да кандидат буде изабран за бановинског питомца мора испуњавати следеће услове: 1) Да је земљораднички син са територије Дунавске бановине и да поседује најмање 5 хектара земље и да је примерног владања што доказује *уверењем општинске управе*. 2) Да није млађи од 14 година нити старији од 18 година, што доказује *крштеницом*. 3) Да је свршио основну школу, што доказује *школским сведочанством*. 4) Да је телесно и духовно здрав, што доказује *лекарским уверењем*.

Сви ученици, бановински питомци имају за време школовања бесплатно: стан, храну, зимско и летње одело, по два пара обуће, књиге и лекарску негу. Приватни ученици (из других бановина) за школовање плаћају по 120 динара месечно.

Школа није у могућности да прими већи број ученика из разлога што нема довољан број просторија.

Да би се омогућило проширење школе, као и да би се задовољили хигијенски услови, Управа школе предузела је кораке код меродавних за зидање још једне интернатске зграде.

Краљевска банска управа у свом буџету ове године предвидела је суму од 150.000 динара за зидање ове интернатске зграде.

Међутим како ова сума није довољна, Управа школе тражила је помоћ и од Министарства пољопривреде и исту је добила.

Још бивши директор ове школе, а сада виши саветник Краљ. банске управе, инж. Јован Дулић почео је да ради на томе да се омогући проширење школе. Његов десетогодишњи рад допринео је у великој мери напретку ове установе.

Ing. Ник. Фемељиди

† Драгољуб Живковић

бивши члан Надзорног одбора пољопривредне подружине у селу Команицама среза Колубарског

На дан 23 маја 1938 године умро је у Београду (где је био на лечењу) после кратког и тешког боловања Драгољуб Живковић из Команица у напону своје радне способности, у 38 години старости.

Покојни Драгољуб рођен је у скромној сељачкој кући где је и свој кратак век провео, радећи неуморно и са највећим одушевљењем.

Још као дечко остао је без оца и у најтеже доба, за време Светског рата, покојни Драгољуб успео је да своје имање очува и унапреди у сваком погледу: подигао је велики воћњак, кога је и од највећих напада штитасте ваши и осталих непријатеља заштитио применом прскања. И баш последњег дана кога је провео на селу вршио је прскање воћњака противу пламењаче и разних гусеница.

Увек се одликовао разборитошћу и писменошћу и као такав био је први међу оснивачима Пољопривредне подружине у селу Команицама и њен редован члан и члан Надз. одбора све до смрти.

Радио је и у задружним и другим хуманим установама. Прераном смрћу покој. Драгољуба изгубила је много његова породица; изгубила је и Пољопривредна подружина свог агилног члана и помагача.

Слава му и Бог да га прости.

Драган Николић
из Команица

Извод из записника
Управног одбора Српског пољопривредног друштва

16 Седница (18-IV). Одлучено је: Да се прими к знању да је извршен преглед стања касе и рачуна за месец март т. г. па је нађено да су сва документа како примања тако и издавања правилно књижена. Да се одобри кредит следећим подружинама: Ражањ 20.000; дин.; Рудник 10.000; Азања 11.700; Тржац 9.900; Беле Воде 15.300; Степојевац 8.000; Сараорци 13.200; Ратаје 23.100; Суви До 6.600; Александровац Пож. 21.000; Драгово 4.100; Пољопривредној подружиои Вучитрн 9.300 с тим да у овај кредит уђе и сума од 400 дин. колико ова Подружина дугује из прошле године.

Да се набави 500 кгр. семена конопље по понуди г. Х. Ђорђевића из Пожежене;

Да се набави још 100 ком. прскалица „Плац“ и 50 ком. „Верморел“ по ранијим условима и ценама;

Да се набави 100 ком. четака за стоку и 100 ком. чешагија по понуђеној цени;

Да се набави још 1000 до 1500.— кгр. пломбиране лучерке по дневној цени;

Да се набаве 2 косачице за траву;

Да се по понуди предузећа „Вишеград“ за колоидалну смолу тражи извесна количина овог препарата бесплатно ради раздавања виноградарима за вршење пробе.

Да се по преставци г. В. Матића да су попрскали казани на прскалицама „Плац“, уложе протест код фабрике и да се захтева, да се све оправке изврше о трошку саме фабрике, и да им се скрене пажња да, ако се убудуће такви случајеви буду дешавали, да ће Српско пољопривредно друштво бити принуђено, да обустави даљу набавку и продају ових прскалица.

Да се по молбама пољопривредних подружина у Каменицама, Божурњи и Белој Паланци изда хонорар њиховим секретарима и то: у Каменицама 82 дин., у Божурњу 100 дин. у Белој Паланци 90 дин.

Да се по молби Пољопривредне подружине у Белој Паланци изда помоћ од дин. 300 у ситном воћарском алату за награду курсистима воћарско-виноградарског калемарског курса који Подружина приређује.

Да се по молби Подружине у Старом Бечеју и Јунковцу за помоћ ради приређивања пољопривредне изложбе одговори, да ће их Друштво помоћи, али да ће се величина те помоћи одредити приликом распореда места за изложбе и према средствима којима Друштво буде распалагало.

Да се по молби управитеља основне школе у Лас Сјанчаку, срез Вргин Мост, бановина Савска за помоћ ради унапређења воћарства и виноградарства прикупе од среског пољопривредног референта подаци о наводима у молби па тек онда донесе одлука.

Да се по молби виноградарске-воћарске земљорадничке задруге у Сенти препоручи да се њени задругари учлане у подружину која тамо постоји да би могли да уживају тражени кредит.

Да се, по молби Подружине у Маљевићу за помоћ у новцу или материјалу не може изаћи у сусрет а тако исто да се не може дати помоћ по молби новоосноване Пољопривредне књижнице и читаонице омладинског удружења у Барбатовцу пошто њена правила још нису одобрена.

Да се по молби соколске чете у Ћићевцу изда бесплатно једна колекција разних књига

Г. Претседник саопштава да је од дирекције Привилеговане аграрне банке добио обавештење да су и чланови по-

љопривредних подружина у комбинацији да добијају кредит од Привилеговане аграрне банке, а исто тако да се један део набавке има вршити од Српског пољопривредног друштва па је одлучено да се предње саопштење прими к знању и да се понуда Привилеговане аграрне банке прихвати уколико би остали услови били задовољени.

По предлогу претседника одлучено је да се обвезнице 2½% ратне штете и 7% државног зајма предаду у депозит Аграрној банци с тим да продају 7% државног зајма изврши 21 о. м. за рачун Српског пољопривредног друштва а ратна штета биће продата на берзи кад банка за то буде добила налог од Српског пољопривредног друштва.

Претседник извештава да је у вези одлуке донете на прошлој седници Друштво закључило набавку плавог камена у једнаким количинама од фабрике „Зорка" и „Жупа", па предлаже да се цена спусти на 5.90 на кредит, са попустом 5% за готово а продајна цена код Друштва да буде такође 6,10 на кредит са 5% попуста на целу вређу односно 6,50 на малу количину што је усвојено с тим, да се о томе обавесте све подружине.

Прочитан је циркулар удружења виноградара из Вршца по питању избацивања царинске таксене тарифе на вински дестилат, комовицу и шљивовицу па је одлучено да се тај предмет да на проучавање г. инж. Тоскићу.

По предлогу инспектора г. Нешића одлучено је да се све поруџбине за подружине које долазе за робу на повуку или доплату као и све поруџбине које долазе за државне или самоуправне установе имају извршивати ве тражећи претходно одобреље од Финансијског одбора односно Управног одбора.

По предлогу г. Рашковића одлучено је да се финансијском одбору придодаду за израду Правилника о друштвеном особљу и г. г. Никола Петровић и Вукашин Тоскић.

Поводом констатације да са заосталим потраживањима из ранијих година иде тешко одлучено је да се служба адвокату Друштва г. В. Калановићу откаже са 1 мајем, а да се ангажује други на његово место, који ће имати ове наплате да врши енергичније.

17 Седница (27-IV). Одлучено је: Да се одобри кредит следећим подружинама и то: Пољопривредној подружини у Почековини Дин. 8.100; у Тршцу (накнадни) 2.400; у Ђаковици 12.500; у Кијеву 6.000; у Жабарима 10.500; у Залоговцу 12.000; у Гостивару 12.600; у Команицама (накнадни) 4.900; у Великом Орашју 4.100; у Тулешу 24.000; у Крупњу (накнадни) 5.100; у Ђураковцу 5.000; у Лазаревцу (Трстен.) 12.000; у Власотинцима 300.000; у Коњуху (накнадни) 6.000; у Глобарима 20.000; у Александровцу Пожарев. 21.000; у Драгинцима 12.900; у Миоиници накнадни 6.100;

Да се Радовишкој земљорадничко-житарској задрузи пошаље на повуку по њеној поруџбини 5 комада прскалица „Верморел“ и да јој се тражених пола вагона плавог камена са 50% кредита не може дати.

Да се од фирме Мелихар набави 100 комада копачица.

Да се од Осечке љеваонице набави 5 комада мањих и 5 већих сејалица на 2 врсте за кукуруз, 10 комада дводелних, 5 комада тродељних и 5 комада ливадских дрљача.

Да се набави 50 кгр. носпразена и 50 кгр. носпразита, као и 15 литара афидона.

Да се испоручи бесплатно Бановинским управама у Нишу, Скопљу, Сарајеву, Цетињу, Новом Саду и Бањој Луци по 1000 комада календара из ранијих година с тим да експедицију изврши Друштво о свом трошку, а исто тако да се посебним расписом позову све подружине да требују по исвестан број ових календара ради комплетирања њихових књижница и читаоница, па и њима тако исто послати, ако требовање пошаљу у року од 15 дана.

Да се прими у састав Друштва новообразоване подружине у Дашници и Доњој Злогињи, срез Жупски, бановина Моравска, пошто су испуниле све услове.

Да се по предлогу подружина у Чачку и Белој Води одрже предавања и то у Чачку да предавање одржи 8 маја г. Власта Ђ. Ђорђевић, а у Белој Води 12 јуна г. Др. Драгиша Николић.

Да се изда бесплатно по једна колекција разних књига у вредности од 100 дин. народним књижницама и читаоницама у Кикојевцу, срез гружански и Гуњацима, срез азбуковачки.

Да се Соколској жупи Бања Лука по њеној молби пошаље бесплатно 100 комада разних календара, из ранијих година.

Да се Пољопривредна подружина у Зворнику извести да ће се њена молба за помоћ ради одржавања течајева за обуку женског земљорадничког света у изради домаћих рукотворина узети у обзир приликом израде програма приредаба у овој години.

Да се Пољопривредној подружини у Рашкој исплати хонорар њеном секретару и благајнику за прошлу годину у износу од Дин. 98.—

Да се Пољопривредној подружини у Краљеву изда на име помоћи за одржавања течајева Дин. 1.500.— у справама, семену и књигама, а за држање предавања Дин. 500.— у готову.

Да се не може издати тражена помоћ просветно-кредитној задрузи при Задружно винарској школи у Вршцу за извођење екскурзије.

Да инспектор за подружине изврши у току месеца маја преглед рада подружина у Рашкој, Постоњу, Новом Пазару

Косовској Митровици, Радич Пољу, Ђураковцу, Пећи, Ђаковици, Призрену, Скопљу, Синђелићу, Куманову, Врању, Предејану, Лесковцу, Вучитрну и Приштини.

Секретар реферише да нас је обавестила Привилегована аграрна банка да за кредитирање земљорадника долазе у обзир и чланови наших подружина, па је одлучено да се подружине посебним расписом о овој одлуци упознају и да им се потребни формулари и упутства оштампају и пошаљу.

18 Седница (2-V). Одлучено је: Да се одобри кредит следећим подружинама и то: Подружини у Чуругу (накнадни) Дин. 10.200.— у Риљцу 17.700.— у Опарићу 21.600.— у Младеновцу 31.500.— у Сопоту 30.000.— у Рушанима (накнадни) 13.800 — у Белушићу 2.400. — у Доњем Крчину 2.400.— у Голубовцу 24.300.— у Ковину 3.600.— у Сврљигу 4.400.— у Сибници 900.— у Горњем Мушићу 3.800.— у Глобарима 5.800.—

Благајник подноси реферат да је досада укупно одобреног кредита за 1.519.600.— па се после свестране дискусије констатује да постоји бојазан од сувише великог кредитирања, које може да пређе финансијску моћ Друштва те се одлучује да се диспонира подружинама тражени плави камен у границама одобреног кредита с тим да се Подружини у Власотинцима пошаље свега 2 вагона а у Голубовцу ½ вагона, и да се све подружине обавесте да оне не могу користити свој кредит само у плавом камену, већ да имају набављати и друге артикле, које Друштво продаје и да не могу рачунати на повећање кредита за чланове, који се накнадно уписују. Исто тако да се апулује на подружине да се, услед изузетних прилика у којима се Друштво ове године налази, све поруџбине исплаћују делимично у готову уколико је то могуће.

Да би се знало тачно финансијско стање Друштва, у будуће се има приликом сваке седнице подносити Управном одбору извештај о извршеним исплатама као и о исплатама које се имају извршити на основу још неизвршених наруџбина.

Да се набави и то: 100 комада прскалица „Плац" 50, комада прскалица „Верморел", 25 комада прскалица „Митри".

Да се секретару-благајнику Подружине у Житковцу исплати хонорар за рад у 1937 г. у Дин. 92.—

Да се досадањи добротвор г. Др. Драгутин Грчић поседник из Шида уврсти у ред великих добротвора Српског пољопривредног друштва, јер већ пуних 6 година поклања Друштву по 1000 кгр. семена кукуруза „Грчићев златни зубан".

По позиву подружнице Југословенског шумарског удружења за 8 редовну скупштину која се одржава 8 маја одлучено је да Друштво заступа г. Вукашин Тоскић.

По предлогу потпретседника Др. Јосифовића одлучено је да се изабере за уредника пољопривредног календара за 1939 год. г. Др. Павле Вукасовић.

По предлогу г. М. Никетића одлучено је да Друштво у доба сазревања воћа, а нарочито бресака организује једну екскурзију стручњака воћара кроз Италију у циљу проучавања модерних воћњака у Италији, и да се за ово затражи помоћ од Министарства и других установа, које раде на унапређењу воћарства.

По реферату г. Тоскића да је прикупио потребне податке што се тиче увођења нових трошаринских такса на вински дестилат, вињак и комовицу, одлучено је да се потребна преставка упути Министарству пољопривреде.

Распис. Бр. 12.

Извештавају се све подружине и чланови Друштва, да могу добити и **веће справе и машине** на кредит код Аграрне Банке а преко овога друштва, у колико им се такав кредит одобри, али под условом да разлику преко Дин. 2.000.— (по одбитку камата и трошкова) **доплате** у готовом новцу. Ово нарочито важи за **жетелице и косачице, тријере, сточне грабуље, врстачне сејалице, пресе и муљаче** за грожђе итд. Ове машине такође могу два и више земљорадника да узму заједнички, ради заједничког искоришћавања, што ће и у својим молбама навести, те дати сагласну изјаву да такве справе неће отуђити док их не отплате, а после разуме се, прелазе у њихову својину, по потпуној исплати, и са њима могу располагати по својој вољи.

Како се ове скупље и веће справе и машине набављају у ограниченим количинама, позивају се сви они који такве справе желе набавити, да се **што пре** обрате за њих, како би их могли на време добити. Ово нарочито важи за жетелице, косачице и грабуље за сено, док за сејалице и тријере има још времена. У истом броју овог листа изашле су и цене за све справе и машине којих друштво има на стова, ристу, изузев тријера, који ће стићи крајем месеца јула када ће им се и цена објавити и испорука вршити. Исто важи за пресе и муљаче за грожђе.

За сва потребна обавештења обратити се друштву, с позивом на овај распис.

СРПСКО ПОЉОПРИВРДНО ДРУШТВО
Београд П. Фах 878

Распис Бр. 13.

Српско пољопривредно друштво добило је следеће **сезонске** справе и машине, које препоручује својим подружинама и члановима, док их има на стоваришту и то:

Косачице за траву. марке **Мелихар**, од 4 стопе радне ширине Дин. 4200.—
„ „ „ „ „ „ 4½ „ „ „ „ „ 4800.—

Нз. Ове косачице имају **специјалан точак под рудом**, ради лакше вуче.

Жетелице руковезачице Грација, марке **Мелихар**, са точком под рудом . . . . . „ 6600.—

Жетелице руковезачице Грација, марке **Мелихар**, са 2 точка под рудом . . . . . „ 7000.—

Прибор за обарање жита косачицом (грабуље, седиште и ресшетка . . . . . „ 600.—

Везачице Мелихар од 5 стопа радне шир. са рудоносом . „ 15.000.—
„ „ „ 6 „ „ „ „ „ „ „ „ 15.700.—
„ „ „ 7 „ „ „ „ „ „ „ „ 17.000.—

Нз. Све напред поменуте справе (косачице и жетелице) имају лежишта **на куглама**, као и **уљано купатило**, тј. зупчанике затворене, са аутоматским мазањем, што је врло важно за трајност машине и за њен рад.

Аутоматске челичне грабуље за сено и стрњику са рад. шир. 210 см. 2600
„ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ „ 235 см. 2800

Копачица (прашач и огртач) фабрикат Бехер, знак **Чаша** . Дин. 620.—
„ „ „ „ „ Еберхарт . . „ 700.—

Прашач Планет са 5 мотичица, за баште и воћна растила „ 660.—

Ветрењаче домаће, са 8 сита, марке **„Бик"**, . . . „ 1350.—

ПРСКАЛИЦЕ ЗА ЛОЗУ: Плац Бр. 1 Дин. 530.— **Митри** Дин. 480.— **Аустрна** Дин. 400.— **Морава** Дин. 400.— **Илинка** Дин. 400.—

ПРСКАЛИЦЕ ЗА ВОЋКЕ: Делићева Дин. 350.— **Мало чудо** Дин. 650.— Нехвилова А.Н 20, са продужним цевима Дин. 920.— Плацова **Калимакс** Бр. 1 са бамбус-трском од 3 метра Дин. 1000.— (ове две последње су аутоматске, т.ј. раде са збијеним ваздухом).

Запрашивачи: ручни, домаћи Дин. 65.— Лењи **Верморел-торпиљ** Дин. 360.—

Цене су необавезне, а подразумевају се франко друштвени магацин. Код куповине за готово или из кредита код Привилеговане аграрне банке 5% попуста. Са поруџбинама похитаги, јер су све справе и машине сезонске, а набављене су у ограниченом броју.

Српско пољопривредно друштво
Београд П. Фах 878

ЗОРКА



винограда треба темељито извршити. Важно је да се пољска напрочишто наличје листа. Пазите на правилно припремање бордовске чорбе и узмите плави камен марке

ЗОРКА

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-732 — Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 13 Београд, 1 ЈУЛИ. [illegible]

Библиотека Београд

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Dr. *Немања Н. Ковић:* — О белој грижи или проливу код пилића.

Ing. *Властимир Ђорђевић:* — Искоришћавање пашњака.

Dr. *Павле Вукасовић:* — Шљивин поткорењак. — О купусној стеници.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Виноградари, закидајте заперке на чокоту.

Ing. *Јордан Димитријевић:* — Сорте јабука које се добро чувају до јуна месеца.

М. П. Видановић: — Рђаво справљен калем-восак омета примање воћних калемова.

Асен С. Станчевић. — Справљање компота од јагода.

Богиња Ковачевић: — Слатко од крупних јагода.

Ст. Јешић: — Један наш напредни пољопривредник.

Јордан Јеротијевић: — Воћарско - калемарски курс у Белој Паланци.

Пољопривредни напредак Чехословачке.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Записник 64 редовног годишњег збора С. п. д.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 50.580. — Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

О белој грижи или проливу код пилића[1]

У новије време задесила је живинарство једна нова недаћа а то је била грижа пилића. Ова заразна болест је највише раширена у Америци, јер тамо њезином ширењу помаже јако развијено живинарство са живом трговином и разменом јаја за насад живине. Тако су у Америци ту болест назвали „кобна грижа пилића“ јер је претила опасност да им та болест сасвим уништи живинарство. Али ван Америке има ове болести и у Европи, па дакле и код нас. У нашој ће је земљи бити највише тамо где је живинарство јако развијено, по већим и мањим фармама, где се узгајају племените расе живине, купују и продају јаја за насад и живина за приплод. Таква места једном заражена могу постати расадници те болести. Још најређа ће бити та болест код наших пољопривредника који гаје само нашу домаћу живину или тек помало уводе тако зване племените расе. Али и њима може ова болест да донесе штету, која им утолико теже пада што располажу са малим бројем живине. Особито је честа та болест тамо где се пилићи вештачки изводе, те изгледа да такво извођење пилића умањује њихову снагу и отпорност.

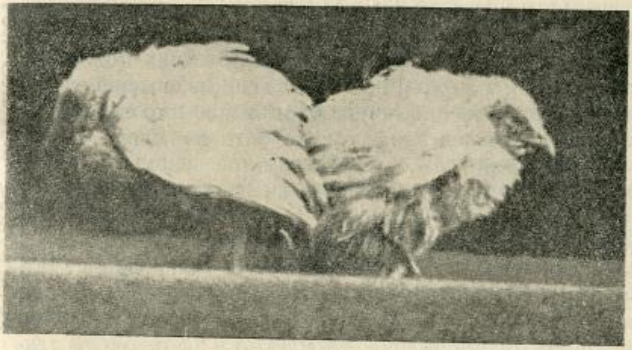
Бела *грижа* или *пролив* пилића је заразна болест коју проузрокује малена клица или бацил (пулорум).

Ова заразна болест преноси се јајима заражених кокоши као и њиховим изметом и изметом друге животиње која је болесна. Кокош заражена том болешћу може имати с времена на време пролив као једини знак те болести, али може бити и без пролива и изгледати потпуно здрава, па ипак је заражена и носи заражена јаја. Ако се насаде јаја од таквих болесних кокошију, врло често се од њих изведе тек половина. Разбијемо ли такво мућак јаје, видимо у њему већ добро развијено пиле, које је угинуло пре извођења. Узрок томе је тај што је јаје већ било заражено кли-

---

[1]) Овај чланак је у исто време и одговор г. Андреји Јеремићу из Поповића.

цама гриже, јер је потицало од болесне кокоши. Пиле је према томе већ у јајету имало да одржи бој са клицом болести, па је јасно зашто добар део пилића угине још у јајету, а само се један део излеже. Дабоме да и то мало пилића што се излеже, будући је из заражених јаја, и сувише је ослабљено том болешћу остане им мало снаге за живот, па обично угину првих дана по извођењу. Ти су пилићи рођени болесни, како би смо рекли. Други је случај ако се из здравих јаја изведу и здрави пилићи, али у дворишту имамо неку коку или певца болесне од те болести. Такви увек излучују изметом заразну материју која кад доспе у младо пиле, зарази га том болешћу.



Сл. 33. — Изглед болесних пилића

Знаци болести су следећи: пилићи једу мање, невесели су и малаксали. Други или трећи дан видимо на њима беличаст-жут пролив, по коме је ова болест и добила име. Пролив је каткад тако силан, да се пилићима цела тртица облепи том беличастом масом, која се на ваздуху стврдне, тако да понекад онемогући даље излажење измета. Такви болесни пилићи се сами издвоје од својих другова на какво сунчано место и тако пробављају време стојећи непомично са затвореним очима и спуштеним крилима (сл. 33). У таквом стању

већином угину за 2—3, ређе 5—6 дана. Код већине пилића је ток болести брз, као што је описано. Ређе пилићи преживе до 3 недеље, па привидно и прездраве. У ствари болест код њих остане и даље, само преће у спор облик који може да траје месецима па и годинама. Такви пилићи који су преболели грижу, нешто су закржљали али ипак одрасту. Обично не видимо на њима никакве знаке болести сем покаткад пролив. Међутим они стално избацују заразну материју из свога тела, која њима самим већ не наноси велике штете, али је веома опасна по њихову околину, особито по пилиће. Одрасту ли од њих кокоши, такве кокоши носе заражена јаја.

Ето беле грижe пилића као нове опасности за наше живинарство. Најважније је спречити унос те заразе међу нашу живину. Заразу могу унети набављена јаја за насад, која потичу од болесних кокошију, или кокоши или петлови набављени из зажареног живинарника. Највећа је тешкоћа што, као што смо рекли, живина на изглед здрава може бити заражена.

Има начина да се нарочитим прегледом крви упознају и открију све кокоши или петлови у јату који су заражени том болешћу. Тај преглед крви врши ветеринар па све кокоши нађене зараженима треба преклати. Сем тога одмах треба у живинарнику извршити брижљиво чишћење и раскужење. То се ради овако: сав измет, и другу нечистоћу, сламу и сличио, сакупимо, полијемо кречним млеком и закопамо на таквом месту где живина не долази. Мотке на којима је живина стајала и друге предмете у живинарнику најпре очистимо, сву нечистоћу са њих састружемо. Ако су то ствари од мање вредности, најбоље је спалити их. Раскужење вршимо помоћу раствора формалина, креолина или врелим цеђом, при чему почињемо тим раствором који имамо при руци да перемо најпре таван, па зидове и најзад под. После тога треба живинарник добро да се проветри и просуши а онда га целог и споља и изнутра окречимо свеже спремљеним кречним млеком. Истом поступку ваља подврћи и сва друга места где се живина задржава.

Услед огромних тешкоћа распознавања обе болести, ваља да будемо крајње обазриви при добављању јаја или живине за приплод. Десио се случај да је само један добављен петао расе Род Ајланд, унео ту болест у цело јато. Зато набављајте јаја и живину само из добро познатих, здравих запата или од оних који ће јамчити за здравственост купљене живине.

Др. Немања Н. Ковић

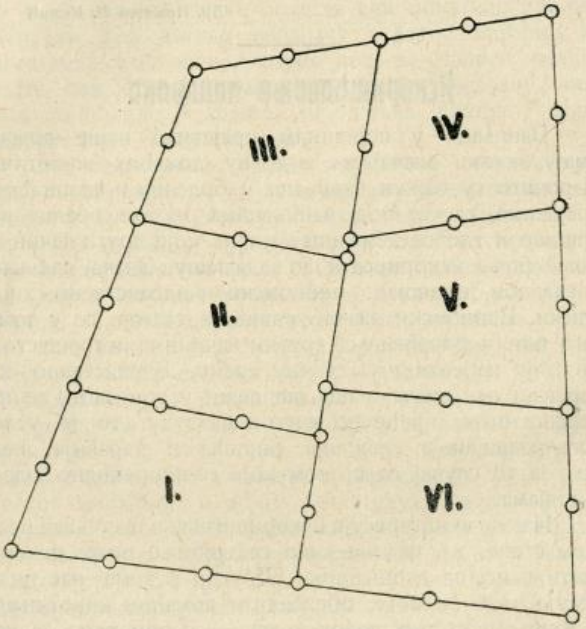
Искоришћавање пашњака

Пашњаци у појединим крајевима наше државе имају велики значај за исхрану домаћих животиња. Нарочито су важни пашњаци у брдским и планинским крајевима, где се под пашњацима налазе велике површине и где се земљиште ни на који други начин не може боље искористити до за испашу. Значај пашњака у главном је двојак: економски и здравствено - хигијенски. Економски значај пашњака састоји се у томе, што они у поређењу са другим начинима исхране стоке пружају најјевтинију сточну храну. Здравствено - хигијенски пак значај пашњака лежи у томе, што се при испаши стока креће по чистом ваздуху, те је услед тога развијенија, снажнија, чврша и здравија, него што је то случај са стоком која се непрекидно налази у стајама.

Нас овде интересује искоришћавање пашњака испашом стоке, т.ј. начини како се најбоље може искористити паша на пашњацима. Другим речима нас интересује како се може обезбедити домаћим животињама у току целог лета довољно паше, а при томе да најбољу пашу добија она стока, која даје највише производа. Да се ово постигне неопходно је потребно да се испаша на пашњацима врши поступно, по једном унапред утврђеном реду и да се површине које су већ испасане, у међувремену када су слободне, понова оспособе за испашу. Овако искоришћавање пашњака може се постићи само ако се стока подели према производима које даје на неколико група, а површина

пашњака на неколико деоница (прогона). Одмах овде можемо рећи да број деоница (прогона) на пашњаку мора бити већи од броја група стоке.

Подела домаћих животиња према производној способности врши се тако, што се стока која даје највише производа ставља у прву групу, а остала, према томе да ли даје више или мање производа, у другу,



Сл. 34.— Искоришћавање пашњака — пашњак издељен на деонице.

трећу, четврту ит.д. групу. Примера ради изнећемо овде једну поделу за говеда. Међу говедима највише производа дају краве музаре. Стога се оне стављају у прву групу. У другу групу дошле би стеоне краве и одрасле јунице, у трећу младе јунице и јунад а у четврту телад. Свака од ових група стоке мора се на

пашу пустати одвојено, и то једна за другом. Најпре се пуштају краве музаре, а затим после неколико дана на исту деоницу долазе стеоне краве и одрасле јунице, па онда млађе јунице и јунад и најзад телад.

Број деоница на пашњаку мора бити као што смо казали већи од броја група стоке. Обично је број деоница за два већи од броја група стоке. Већи број деоница потребан је да би се деонице, које је стока опасла, обрађивањем и ђубрењем понова оспособиле за испашу. Што се тиче величине деоница, оне могу бити веће или мање, што зависи од броја грла у појединим групама стоке. Ипак величину деоница треба углавном подешавати према броју грла прве групе стоке, т.ј. према броју крава музара као најпродуктивније групе. Свака деоница мора бити ограђена да не би стока прелазила са прогона на прогон. Најбоље је ако се ограђивање деоница изврши дрвеном оградом, дирецима са две до три попречне баскије (врљике).

Ако задржимо горњу поделу стоке коју смо навели као пример, онда се пашњак мора поделити најмање на шест деоница (прогона) (види слику 34).

Са испашом пашњака започиње се у пролеће када трава толико одрасте, да пружа довољно хране кравама музарама. Ипак почетак испаше треба подесити тако, да испаша последње деонице падне у доба када је на њој трава у цвету, пошто презрелу траву стока нерадо једе, а уз то она губи много од своје хранине вредности. Сама испаша пашњака изводи се овако: најпре се, када је трава довољно одрасла, пуштају краве музаре на прву деоницу, а остала стока остаје у стаји или испустима код стаје и храни сувом или каквом другом храном. На првој деоници краве музаре остаће све дотле, док за њих на њој има довољно хране, што се најбоље познаје по количини млека. Управо, када количина млека почне да опада, онда се краве музаре пуштају на другу деоницу, а на прву стеоне краве и одрасле јунице. Пошто краве музаре опасу и другу деоницу, онда их треба пребацити на трећу, стеоне краве и одрасле јунице на другу, а на прву пустити млађе јунице и јунад. Најзад, кад краве

музаре опасу и трећу деоницу, онда их треба претерати на четврту, стеоне краве и одрасле јунице на трећу, млађе јунице и јунад на другу а на прву се пуштају телад. Сада је сва стока на паши. Овим редом треба и даље наставити испашу пашњака, све дотле док краве музаре не опасу и шесту деоницу а затим започети поновну испашу пашњака на исти начин.

У времену док се краве музаре налазе на паши на петој деоници, прва је деоница већ слободна. Стога ову деоницу треба одмах оспособити за поновну испашу. Оспособљавање појединих деоница врши се обрађивањем, односно дрљањем и ђубрењем. Дрљањем пашњаха постиже се с једне стране растресање горњег површинског слоја земљишта ради лакшег придоласка ваздуха, а с друге стране мешање заосталих измета од стоке са земљом ради бржег распадања и претварања у храниве материје. За ђубрење пашњака у циљу брзог оспособљавања за поновну испашу најбоље је употребљавати осоку. У осоци се храниве материје налазе у врло подесном стању за усисавање од стране биљака, те она врло брзо дејствује. Стога осоку треба прикупљати и употребљавати за ову сврху. Ђубрење пашњака осоком изводи се тако што се ова равномерно растура по површини, пошто се претходно разблажи са водом у количини од 50—100% што зависи од њене густине. За ђубрење једног хектара употребљава се од 6000—8000 кг. осоке. Према овоме за ђубрење појединих деоница узеће се одговарајућа количина осоке.

По испаши пете деонице, односно када се краве музаре пусте на пашу на шесту деоницу, друга је деоница слободна, те и њу као и прву треба обрађивањем и ђубрењем оспособити за поновну испашу.

За време док краве музаре пасу на петој и шестој деоници, на првој деоници трава је већ довољно одрасла те по испаши шесте деонице треба краве музаре пустити понова на прву деоницу, а осталу стоку помаћи за једну деоницу унапред и увек слободну оспособљавати за поновну испашу. Овако треба радити за све време док траје испаша пашњака.

Искоришћавањем пашњака на овај начин постиће ће се снабдевање најпродуктивније стоке најбољом храном, а у исто време обезбедиће се довољно паше кроз цело лето.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Шљивин поткорењак

Питање: У току месеца априла када су почеле шљиве да цветају, приметио сам на два комада само при врху цвет. Када су остале шљиве прецветале, на овим двема цвет је усахнуо и одмах после седам дана видио сам на стаблу неке ситне рупице а из њих испада бео прах. Када сам задељао кору нашао сам у рупицама ситне беле црвиће, који се укопавају у стабло.

Молим за обавештење шта треба да урадим са осталим шљивама како би могао спречити ширење штеточине. Шљиве су сађене 1930 год. Болесне сам одмах покопао и сагорео све гране и стабло.

Цвејо Пантелић
редовни члан Подружине из Крупња

Одговор: Иако је одговор на горње питање закаснио, ипак ништа није с тим изгубљено. Урадили сте што је било за сада најпотребније и најважније, болесне воћке сте ископали и спалили, а то је све што се могло учинити.

Према свему изгледа да је штеточина од које су воћке настрадале тако звани поткорењак. Његови црвићи живе под кором а продиру и у само дрво. Када израсту претварају се у мале луткице и мале, свега до 2—3 мм. велике, црне бубице. Излазећи испод коре оне избуше ситне рупице, као да је неко ситном сачмом пуцао у дрво. Бубице се одмах спарују и женке наново иду под кору да снесу јаја из којих ће се испилити нови црвићи. Према томе једно од првих мера је да се заражене гране или и целе воћке што пре униште, то јест исеку и спале да се штеточина не шири даље.

Али поткорњаци ретко нападају сасвим здраве и снажне воћке пуне сока. Ако их и нападну, када се женка увуче под кору сокови јој сметају, гуше, а здрава воћка одмах лучи и смолу те се тако и сама брани и понајчешће и уништи штеточину у себи. Сасвим је друга ствар ако је воћка болесна или ослабе-

ла. Сокова тад у њој слабо има, лика је већ полу сува и тада се штеточина врло добро у њој осећа. А где се он једном усели, лека му више нема. Дакле поставља се питање да ли нема нечега што ослабљује ваше воћке. Прошле јесени многе воћке које су од рђе или пламењаче изгубиле лист наново су озеленеле и то ново терање листа већ их је јако ослабило и припремило за нападе поткорењака. А преко зиме било је и јаког мраза, који је исто тако могао убити или ослабити поједине воћке. Сем тога, наши шљивици скоро свуда страдају од недостатака влаге у земљи а најбољи лек против тога је јесење орање шљивика, као што је већ често у Тежаку писано. Изорани шљивици скупе преко зиме доста воде за идућу годину те и шљиве имају доста сока. С пролећа се само шљивик подрља и тада више неће страдати од суше, сем ако у њему не сејете неко стрно жито.

Дакле, осигурајте шљивама довољно влаге у земљи, то је прва и најважнија мера против поткорењака, а надајмо се да ће ова година бити боља, да неће бити болести и да ће шљива до јесени сачувати лист. Сем тога, разуме се, све заражене гране или и целе воћке одмах чим се примете исећи и изгорети, док бубице из њих не изађу.

Dr. П. Вукасовић

О купусној стеници

Питање: Имам од јесенас расађених 500 комада купуса и сад је време да се завије а не може, јер су га напале шарене бубе и на свакој главици има их у великој количини.

Молим за обавештење и упутство чиме и како бих могао да уништим бубе и оспособим главице да се завију, као и где бих могао да набавим то средство јер га овамо можда неће бити.

Милутин Митић
село Коноплница код Власотинаца

Одговор. Према свему могло би се претпоставити да су у питању купусне стенице јер оне понајчешће нападају купус и онемогућавају му да завије главицу. Оне су заиста шарене бубе, са жутим и црвеним шарама на црној подлози и нарочито се одликују што им је тело јако пљоснато.

Купусне стенице су код нас необично честе и нису ретка купусишта потпуно упропашћена од њих. Млад купус који нападну убрзо пропада. Бубе са својим јаким рилицама сишу сокове из листа и свако убодено место пожути, ивице листа се савију и лист осуши. Али и старији купус, који је већ почео да се завија, може да буде врло јако оштећен. Спољне лишће пожути и осуши се те омета главицу да расте и она остаје мала, жута.

За овако велике штете које нам причињавају купусне стенице криви смо сами јер не уништавамо коров. Оне поглавито живе на корову, нарочито на слачици која жуто цвета и које свуда има, а са корова прелазе затим на купус. Уништавањем корова око купусишта, иако бубе лете, може се у многом предупредити штета. Затим, купусишта у јесен треба очистити, сав коров на њима скупити и спалити јер у њему презимљују бубе да би с пролећа напале купус.

Против буба када се јаве најбоља и најуспешнија је мера скупљање и уништавање. У неки суд наспе се вода и одгоре мало гаса, и у њега бацају се бубе. Овај посао може се и деци поверити и тако, повременим скупљањем, одбранити купус. При скупљању буба треба обратити пажњу и на њихова јаја. Она су мала али се лако запазе јер их увек има већи број скупа, обично по дванаест, четрнаест а поређана су у два реда и чудног облика, као мала буренцета. Налазе се на лишћу и део листа на ком су треба откинути и згазити.

Против штеточине може се купус и прскати са чорбом од дуванског екстракта али треба узети бар 4 до 5 литара екстракта на 100 литара воде и то најпре направити сапуницу од 2 кг сапуна на 100 лит. воде, па у њу сипати екстракт добро мешајући. Лек би био скуп и не дејствује увек добро. Сем тога, ако се купус већ почео да завија, чорба би ушла међу лишће и упрљала главицу те би можда била већа штета од користи. Дакле, најбоље је требљење купуса тим пре што то могу лепо сама деца урадити.

Др. П. Вукасовић

Виноградари, закидајте заперке на чокоту

Као саставни део зелене резидбе у коју спада лачење и прекраћивање зелених ластара о чему је било речи у 11 и 12 броју „Тежака", долази и закидање заперака. Као и претходне две, тако се и ова радња не изводи у свим виноградима у нашој земљи а у неким се изводи погрешно. Међутим као саставни део зелене резидбе мора се ова радња у већини случајева обављати редовно и правилно, водећи рачуна о свим оним моментима о којима је већ било речи и код прекраћивања ластара, т.ј. о бујности сорте, чокота о начину гајења, влажности земљишта, климатским приликама и другим чињеницама које утичу на родност и бујност чокота.

Познато је, да се окца винове лозе стварају у пазуху лишћа, на зеленим ластарима. Ту се једновремено стварају два окца. Једно је крупније, преспава зиму, и развије се по правилу идућег пролећа и назива се право окце. Уз то окце наизменично са његове леве и десне стране ствара се тзв. заперков пупољак. Исти се по правилу развија још у току исте године. Догађа се да до развијања заперка не дође и заперков пупољак се сасуши и опадне. Дешава се да се заперков пупољак развије у заперак али је исти толико слаб да се одмах у почетку сасуши и опадне. Најчешће се пак заперков пупољак развије у прави заперак, који није ништа друго него зелени ластар који се развије у пазуху листа зеленог ластара а који је се развио из орезаног зрелог ластара.

Да ли ће на једном чокоту доћи до развића заперковог пупољка или не, а ако дође, да ли ће заперак бити јачег или слабијег пораста, зависи од многих чињеница. Ако је сорта и подлога бујна, земљиште плодно и влажно и ако је вршено прекраћивање ластара, морамо рачунати са јачим порастом заперака. Обрнут је случај код слабо бујних сората и подлога, код неплодних и сувих земљишта и код чокота где је прекраћивање ластара вршено доцкан или уопште није ни вршено. На пораст заперака утиче и начин гајења

чокота. Тамо где зелени ластари расту усправно, т.ј. где се врши везивање чокота, заперци се слабије развијају. Ако се пак ластари пусте да расту слободно, повијено, њихов пораст заостаје а на њихов рачун се развијају многобројни и јачи заперци, који својим порастом у вис, узимају једним делом улогу ластара. У случају ако је извршено рано и јаче прекраћивање ластара исти се могу продужити заперцима, у ком случају исти могу и да се здрвене. У осталим случајевима а нарочито код сората које касније сазревају, исти се не здрвене и опадају после првих мразева.

Заперци су по правилу неродни, ма да има сората, чији су заперци родни, као што је на пр. прокупац, мадлен анжевин и др. Код раних сората грожђе на заперцима може и да сазри, а код осталих сората гроздови остану мали бобице ситне, зелене и киселе. То је грешка - јагурида која не долази у обзир за искоришћавање. Кад се већ на тај род не рачуна, поставља се питање да ли су заперци корисни или штетни за чокот. Има неких огледа, који нам тврде да су заперци корисни утолико што стварају нову лисну површину, која ствара скроб и шећер и друге корисне материје. Ово је нерочито важно ако је лишће на ластарима оштећено болестима. У овом случају се настоји, да се заперци развију, да им се сачува лишће, које ће заменити оштећено лишће у стварању хранљивих резервних материја, те ће се обезбедити сазревање ластара, стварање окаца и сазревања грожђа. Сличан је случај тамо где се не врши везивање чокота, те се ластари повију. Ту заперци врло брзо заврше свој пораст, и стварају више хранљивих и резервних материја него што је троше. Ту се и не врши закидање заперака или се исти закину на 3—5 листова. Ово може бити случај и код нас у Далмацији.

У осталим случајевима, када је пораст заперака бујан, исти троше више хранљивих материја, него што их стварају, те се понашају на чокоту као паразити. У овом случају њихов пораст иде на рачун развијања и сазревања грожђа, ластара и стварања окаца. Ради тога је и потребно њихово уклањање са чокота. Укла-

њањем заперака постиже се и боље осветљавање преосталог лишћа. Овим се потпомаже стварање хранљивих и резервних материја, затим се ствара могућност за боље проветравање чокота, чиме се умањује могућност за појаву гљивичних болести, умањује се и транспирација т.ј. губљење влаге што је такође од велике важности у сушним годинама.

Код нас се уклањање заперака често врши очењивањем. Радник-ца ухвати ластар и почевши од врха па на ниже очене све заперке до основе. Ово је погрешно. На овај начин храна, која је ишла у заперак иде у прво окце. Исто може да набубри и услед тога преко зиме да измрзне а ако се чокот огрне да иструли. Стога је много боље, и ако нешто спорије, прекраћивање заперака на 1—2 листа. Преостало лишће на заперку брзо израсте и почне да ствара више хранљивих резервних материја него што троши. На овај начин преостали део заперка претвори се у користан орган.

Дешава се да се из вршног пупољка закинутог заперка, нарочито на врху ластара, развије нови заперак. Ове заперке треба очењавати до основе.

Закидање заперака се може вршити приликом везивања и прекраћивања ластара. Са обзиром на њихову штетност боље је прекраћивање извршити што раније, али ипак не пре цветања, јер се може изазвати рехуљавост грожђа, услед кретања сокова из заперака у гроздове. После цветања закидање извршити, чим се укаже потреба што зависи од горе наведених чињеница а нарочито од времена скраћивања ластара, јер заперци расту слабије до заламања ластара, а много јаче после заламања. Закидање се мора често понављати по неколико пута, све до појаве шарка. За време шарка се не препоручује а после шарка пораст заперака обично ослаби. Ако им је пораст бујан, треба их опет скратити.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Виноградари! Од правилно неговане лозе, зависи развој самог плода.

Сорте јабука које се добро чувају до јуна месеца

Већ неколико година испитујем издржљивост појединих сората јабука, па и 1937 год. покупио сам са воћарских изложба у Марибору, Ваљеву и Ваљевској Каменици по неколико плодова од 20 разних сорти јабука и исте чувао под једнаким приликама. Раније сам плодове чувао у воћарској комори Средње пољопривредне школе у Ваљеву, а ове године то ми је било онемогућено, те сам прикупљене сорте јабука чувао у својој остави (шпајзу) на стелажама у једном орману где је температура варирала између 3°—15° С, што је било врло неповољно. Али и поред тих неповољних услова за чување, неке сорте јабука су се врло фино очувале чак до 1. јуна о. г. Те сорте су: Шампањска ренета, Вајнсеп, Јело - нутон, Делишес, Онтарио и Каселска ренета (Буковка). Поред ових сората чувале су се до маја месеца и неке друге сорте, само оне су смежурале или обрашњавиле, те већ у почетку маја нису имале никакву трговачку вредност. Верујем да би се и ове сорте у бољим приликама још дуже чувале и биле би у овом добу још бољег квалитета.

Све ове сорте су страног порекла и код нас су врло мало заступљене, али уколико их има, дају врло добре резултате, те би требало да се њима обрати што већа пажња. Препоручујемо нашим воћарима да неизоставно испробају те сорте у свом воћњаку и ако дају добре резултате, оне од њих које су најбоље за тај крај што више размножити, јер то су сорте које немају конкуренцију у издржљивости а исто тако и у квалитету. Видимо да се ове године у мају месецу по београдским пијарницама продају лепе црвене и жуте америчке сорте јабука по 15—20 дин. килограм. То су сорте Вајнсеп, Јело-Њутон и Делишес. Имао сам прилике да и у Ваљеву 26 маја купим од Вајнсепа три плода за 8 дин. тј. 18 дин. килограм. Од све те три сорте, Трговинска комора у Београду 1931 год.

набавила је директно из Америке калемгранчице и исте раздала бесплатно воћним расадницима да их калеме и размноже, што је учињено и род од њих је већ на многим местима добивен, па и плодови које сам испитивао су из наше државе. Трговинска комора је учинила своје, а сада наши воћарски стручњаци и воћари произвођачи треба да се побрину и проуче у којим крајевима која од тих сората најбоље резултате даје, па да се ту што више шири. Све се то може постићи брзо путем прекалемљивања других сората, јер ће се на тај начин много брже доћи до рода.

Да би читаоци Тежака могли распознати ове сорте описаћемо их овде у најкраћим потезима.

1. **Шампањска ренета.** Плод средње крупноће, округласто-пљоснатог облика. Боја коре сламасто-жута, са сунчане стране слабо црвена, глатка, сјајна и масна. Месо беле боје, чврсто, сочно, накиселог укуса са доста киселине. При чувању се не смежурава нити брашњави те се успешно може чувати до јуна месеца и више. Врло добро и редовно рађа. Једина мана јој је што није довољно крупна.

2. **Каселска ренета.** Плод довољно крупан, облика ваљкастог или бурастог. Основна боја коре златно жута са црвено пругастом превлаком, а са сунчане стране јасно црвена. Месо жуто, врло чврсто, крто, сочно, слатко-накиселог укуса са пријатним мирисом. Успешно се чува до јуна месеца, али при крају почиње да се смежурава. Добро и редовно рађа.

3. **Онтарио.** Америчког порекла, у Словеначку је још давно пренета, а у осталим крајевима наше државе ретко је има. Плод врло крупан, пљоснатог облика са неравном површином. Кора глатка, сјајна и масна. Боја коре зеленкасто жута доцније у локалу постаје жута, а са сунчане стране слабо црвена. Месо жућкасте боје, крупно зрнасто, получврсто, укус слатко накисели, а мирис врло пријатан. При чувању се не смежурава нити брашњави, али у мају почиње да губи киселину. Може се чувати до јуна месеца.

4. **Вајнсеп.** И ова сорта је америчког порекла, а код нас пренета 1931 год. и већ су неке воћке

породиле. Плод средње крупноће 140—150 грама, зарубљено купастог облика са изразитим ребрастим испупчењима око чашице. Кора глатка, сјајна и масна. Основна боја коре жута, преко ње по целој површини је јасно црвена боја, а са сунчане стране тамно црвена. Месо жуто, крто, чврсто, сочно, слатко-накиселог винског укуса са изванредно пријатним мирисом. При чувању се не смежурава нити брашњави. Чува се до јуна па и више и за то време не губи ништа од својих добрих особина. Врло цењена трговачка сорта јабука.

5. **Јело-Њутон.** Пренета код нас из Америке 1931 год. и по неко дрво је већ донело род. Плод средње крупноће до крупан 200—230 грама. Облик зарубљено-купаст са неравном површином. Кора глатка и сјајна при сазревању лимунасто жуте боје, а доцније добија жуту боју, са слабом црвеном превлаком са сунчане стране. Месо жуто, чврсто, крто, доста сочно са слатко накиселим укусом и врло пријатним мирисом. При чувању се не смежурава нити брашњави и добро се чува до јуна месеца.

6 **Делишес.** То је слатка јабука, такође пренета код нас из Америке 1931 год. Плод средње крупноће 150—180 грама, купастог облика са 5 јако изразитих ребара код чашице. Кора глатка, сјајна и полумасна. Основна боја зеленкасто-жута, око чашице жута и преко целе површине прекривена са честим јасно црвеним пругама, а са сунчане стране сасвим црвена. Месо жуто, чврсто, полусочно, слатко, са врло мало киселине, а мирис изванредно пријатан. При чувању се мало смежурава тек у току маја.

Све поменуте сорте јабука, сем Јело-Њутон, имају врло дугачку петељку због чега их ветар слабо млати. Све ове сорте имају врло велику трговачку вредност и заслужују сваку препоруку. Калем гранчице од свих сем од Делишеса могу се добити у малој количини и из Средње пољопривредне школе у Ваљеву.

Ing. **Јордан Димитријевић**

Рђаво справљен калем-восак омета примање воћних калемова

Наш народ обично каже: „Једно искуство више, а једна грешка мање". И ми ћемо овде изнети једно искуство добивено овог пролећа од рђавог справљања калем воска, те ће оно послужити да други не падну у сличну грешку.

Да би се спречио штетан утицај ваздуха и влаге, калем восак је неопходно потребан за мазање спојеног места на калемљеним воћкама.

Један од најчешћих начина справљања калем-воска јесте када се употреби два дела калафоније и један део пчелињег воска. Ово се посебно на тихој ватри растопи, скине с ватре, и помеша, па док се маса још није охладила, уз непрестано мешање постепено дода обичног шпиритуса у оноликог количини колико је узето пчелињег воска. Да би калем-восак био мекши за мазање, већина воћара додаје пре сипања шпиритуса, кашику—две зејтина или лоја. А када калем-восак не би пчеле односиле, што је врло чест случај, справљеном калем-воску додаје се мало катрана, чији мирис пчеле не трпе.

Овако начињен калем-восак, назива се хладан, лако се справља, и на пракси до сада показао се као веома подесан.

Један од воћара ове године да би му калем-восак био мекши за мазање, у место зејтина или лоја, додао је искварену маст (свакако у нешто већој количини). Па како је ово пролеће било за дуго хладно то су калемови мировали, чим су настали топли дани окца су код калемова кренула. Али једновремено од сунчане топлоте, почела се и маст у калем воску топити и залазити у спојна места на калемовима. Резултат је био да се вијоке одмах после тога нагло осушиле и тиме толико ометено примање калемова, да је проценат примања пао на 5—10%. При истраживању узрока за неуспех у калемљењу, када су сви остали услови били ту, дошло се до горње костатације.

Још једном се потврдило да од утврђених правила никада не треба отступати.

М. П. Видановић

Справљање компота од јагода

Јагоде су веома пријатно и укусно воће, те представљају јединствену храну како у свежем стању, тако и у виду разних прерађевина. Оне се могу прерадити на разне начине од којих је највише у примени справљање компота и слатка.

Справљање компота

Јагоде за компот треба брати по хладовини, рано ујутру по опадању росе, или предвече, јер су тада оне свеже, сочне миришљаве, док чим их опече сунце са бербом треба престати. Њих морамо истога дана употребити за компот, т. ј. стерилисати их, јер чим престоје једну ноћ изгубе од своје свежине и лепоте.

За компот се бирају јагоде од исте сорте, па њих класирати по крупноћи и степену зрелости, ради лепог изгледа и пријатног укуса при јелу. Затим јагодама очистити петељке и испрати их чистом хладном водом у ђевђиру, или др. суду чије је дно избушено, како би нечистоћа кроз рупе одлазила, не претурајући јагоде при прању, да се не би гњечиле. Потом их сложити у патент тегле. При слагању јагоде што више сабијати, пазећи при томе да се не гњече. Када јагоде не би сабијали, онда би у тегли мало стале, а при стерилисању све би се уздигле ка поклопцу за $^2/_3$, тако да у тегли би било 2 дела сока, а један део јагода, што на око не изгледа баш лепо, а и није економично. Напуњене тегле прелити сирупом који се справља од 250 грама шећера и литре воде, коме додати зрно лимунтоса величине пасуљевог зрна. Лимунтос се додаје ради укуса, а да би јагоде донекле и боју сачувале, пошто при стерилисању јагоде много избледе. Затим на тегле ставити гумени прстен, поклопац и металну шипку и стерилисати их 20 минути на 78°C. Након стерилизације извадити тегле из воде и опробати их да ли је стерилисање успело. Како се стерилисање врши и како се проба да ли је стерилизација успела било је речи у „Справљању компота од трешања" у прошлом броју „Тежака"

Асен С Станчевић

Слатко од крупних јагода

За килограм јагода узима се $1^1/_4$ кг. шећера. Јагодама скинути само зелене листиће, а дршкицу одсећи маказама. Овако се ради, да би свака јагода остала цела. Купити за динар боракс-прашак, и растворити га у хладној води. Јагоде ставити у тил или танко платно и тако везане спустити у воду где је боракс растопљен, да постоје 20 минута.

Тада их извадити из боракса и пажљиво на ђевђиру испрати из неколико хладних вода, а затим их поређати по столу да се суше. Зато време $1^1/_4$ килограма кристал шећера наквасити с толико воде да се шећер растопи. Сад ставити шерпу на крај штедњака и једну по једну јагоду спустати у шећер. Јагоде кувати на јакој ватри, да не би слатко изгубило лепу боју, а кад је већ готово уцедити унутра сок од једног целог лимуна.

Да ли је слатко кувано познаће се по томе што ће капљице куваног сока из слатка тешко падати из кашичице. Готово слатко скинути са штедњака, скинути му пену и покрити га добро уквашеном и исцеђеном крпом. Слатко кувано на овај начин и када су јагоде најкрупније, неће се распасти.

Исте јагоде могу се скувати на други начин: килограм крупних јагода очистити као и на први начин, опрати их и ставити на ђевђир да се оцеде. Сад узети плитак суд, поређати јагоде и на њих иацедити сок од два лимуна. У међувремену јагоде стално у тањиру протресати, да би исте боље упиле сок који ће их стегнути, да се при кувању не би распале. У лимуновој киселини јагоде треба држати најмање 2 часа а сада узети шерпу у којој се кува само слатко и то увече поређати ред шећера ред јагода, док се шећер и јагоде не потроше. Покрити сувом крпом и тако оставити да преноћи. Сутрадан ставити шерпу на штедњак и то да је јака ватра. Слатко ће бити кувано за 10 минута. Вредност овог кувања слатка у томе је што ће сав мирис јагодин остати. На овај начин могу се кувати и ситне шумске-планинске јагоде.

Богиња Д. Ковачевићка
учитељица

Један наш напредан пољопривредник

Младен Којић, земљорадник, из села Котешице одувек је био вредан и марљив пољопривредник. Али као и остали пољопривредници тога сиромашног села, у своме марљивом раду није постизавао жељених успеха: увек тешкоће, оскудице, криза итд. Стално је размишљао на који начин да се отргне од беде. Ради тога уписао се и у чланство Пољопривредне подружине у Ваљеву, не би ли тамо што год сазнао о унапређењу свога сиромашног газдинства.

Тамо је на скупштинама слушао разна предавања из пољопривреде, читао је „Тежак“ и „Пољопривредни календар“ које је као члан Подружине примао, па је дознао да сељак заиста може боље да уреди своје прилике, али није знао на који се начин то може извести. Стога се обратио Среском пољопривредном референту у Ваљеву г. Михаилу Јаковљевићу, и с њим о томе разговарао. Г. Јаковљевић је пре неколико година, изишао на Којићево имање, прегледао га и дао му прве упуте како да отпочне рад на правилнијем уређењу и бољем газдовању на имању. Којић је одмах

на основу тога почео да уводи једну по једну новину на своје газдинство, и још у почетку је осетио користи од тога бољег и правилнијег рада. Пошто се уверио да је пољопривредни референт заиста решен да му помогне, отада ниједан важнији посао на газдинству није почињао док пољопривредног референта за савет није питао.



Младен Којић

— Хвала г. економу каже овај напредни сељак. Он ми је много помагао саветима. Подигао сам модерне стаје, сушницу за воће, набавио сам најбоље расе стоке. Имам добре воћњаке и виногради који редовно рађају. Прошле године примио сам само за малине око 6000 динара.

Младен Којић, спада данас међу најнапредније пољопривреднике у својој околини, чија кућа не осећа кризу.

Ст. Ј.

Воћарско калемарски курс у Белој Паланци

Из године у годину у нашем срезу код грађанства, све више и више расте интересовање за воћарсгвом. Док се раније година на пијаци облагорођено воће у опште није могло видети, дотле, се у последње време не само вића и продаје, већ и помишља на извоз. По мишљењу стручњака, терен је погодан, канда Богом дан, за подизање воћарства. Да грађанство у подизању воћарства поклања пуну пажњу и велико интересовање, допринело је свакако, велико интересовање и пажња меродавних фактора. Не треба се при том заборавити и велико интересовиње Трговинске коморе у Београду, која неуморно скоро сваке године пошаље преко свог већника Господина Драгутина Соколовића трг. овд. велике количине воћака: америкаиске сорте јабука, лешника,

ораха, крушака и др. Ове воћке по нарочитом плану врло брижљиво г. Соколовић дели народу овог среза и то бесплатно.

Наша Пољопривредна подружина са своје стране сваке године одржава калемарске курсеве и тиме облагорођава и шири најбоље сорте воћа. Овогодишњи курс био је своје врсте, са обилношћу предмета, броју ученика а нарочито са постигнутим успехом. Пошто су курсисти малишани, већином деца са свршеном основном школом, то на њихову душу већином делује чиста пракса, жива реч, док голо предавање мање. Подружина организује, наравно, и предавање из разних области пољопривреде, али ово за одраслије. — Тако су курсисти научили калемљење воћака: спајањем, под кору и на исечак, справљању калемарског воска и др. У њиховом



Сл. 36. — Учесници на воћарско-калемарском курсу у Белој Паланци са својим наставницима.

присуству справљана је бордовска чорба са уранка зеленилом и практично изведено прскање воћака, те им је и на том пољу објашњено. како се воћка може одбранити од разних штеточина и болести. Курсисти су поклонили много интересовање и орезивању винограда и начину сађења лозних калемова. Овако обилно вишедневно предавање организовали су наши вредни пољопривредни раденици г.г. Адам Предић управ. воћног расадника и Манојло Илић пољопривредни референт из Беле Паланке, док је Господин Стојо Миљковић шумски референт одржао предавање из области шумарства. Наши вредни предавачи су уложили много труда и

рада не би ли код курсиста побудили веће интересовање за воћку у опште, и не би ли их што више научили.

Курсисти, деца из разних наших кршних села: Букоровца, Дола, Топонице, Љубатовице, Витановца, Гламе, Мокре, Моклишта, Крупца и др. пуни задовољства што су провели време у друштву племенитих људи од којих су само добро могли чути, били су пресретни кад су добили разне награде за одличан успех. За набавку ових награда воћарског алата: калемарских ножева, маказа, поучних књига и др. Српско пољопривредно друштво у Београду заједно са Пољопривредном подружином у Белој Паланци је дало обилну помоћ, те је тако овај подухват имао одиста великог успеха у сваком погледу, док су се курсисти са предавачима и члановима ове подружине заједнички сликали за успомену на овај за њих одиста велики дан. Подружина је ставила себи у задатак, да приликом одржања идућег курса преко меродавних фактора настоји, да се у курсисте упише што већи број деце чобанчића, који су по природи посла стално на пољу. Код ових би се за време трајања курса настајало нарочито, да своје слободно време по пољу са ножем у руци, употребе на благотворнији рад у калемљењу или бар да имају више љубави према оним дивљакама калемљених од других.

Јордан Јеротијевић, старешина
Срес. суда, чл. Управ. одбора Пољ. подружине

Пољопривредни напредак Чехословачке

Од ослобођења амо, братска Чехословачка напредовала је врло видно, на свима пољима живота и рада, па и на пољопривредном. Поратни њен пољопривредни прогрес условљен је неколиким факторима. Ту се нарочито истиче висок ступањ општег и стручног образовања чехосл. пољопривредника, стручна штампа, пољопривредна истраживања (огледне станице,) пољопривредно задругарсто, и још други фактори, које налазимо наведене и образложене у посебном чланку најновије свеске „Пољопривредног гласника“ (бр. 10), из пера г. Јаше Јањића. Упознавање са новим тековинама чехословачке пољопривреде и напредним начинима рада може у многоме, користити нашем пољопривреднику, те је проучавање чехословачке пољопривреде за сваку препоруку.

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

19 Седница (9-V). Одлучено је: Да се одустане од одлуке донете на прошлој седници о кредитирању подружина и да се Подружини у Власотинцима пошаљу још 2 вагона плавог камена и остатак прскалица за колико има покриће.

Према томе одобравају се нови кредити следећим подружинама и то: Подружини у Забрђу (накнадни) Дин. 1800.— у Томиславцу 24.000.— у Лозовику (накнадни) 18000.—

Да се од осечке љевaонице откупе разне справе које су биле изложене на пролетњем сајму и то:

4 пресе, 3 муљаче обичне и 1 комбинована, 2 дрљаче, 1 мала сејалица, 2 сечке за репу, 4 крунача и 1 ветрењача као и да се код осечке љевaонице закључи 10 ком. ветрењача бр. VII.

Да се набави 230 кгр. разног шумског семена и најзад да се закључи код фабрике „Зорка" 6 вагона плавог камена по ранијој цени и условима.

Поводом реферата магационера Петровића да је према извештају подружине у Ариљу семе луцерке, које је примљено од Друштва неисправно одлучено је да се сачека извештај подружине, па потом цела ствар извиди и поднесе реферат.

Да се, по молби Соколске жупе у Бањој Луци да јој се даје за 48 њених активних соколских чета бесплатно „Тежак" ове године, може лист давати само у пола цене.

Да се, по молби Пољопривредне подружине у Нишу изда помоћ у Дин. 1200. у ситном воћарском алату и књигама за награду курсистима на течају који се одржава од 1—15 маја у Нишу.

Да Друштво поведе организовану борбу противу пероноспоре, те да се у том смеру одрже предавања у виноградарским срезовима и то: неготинском, жупском, власотиначком, нишком, иришком, сремско-карловачком, орашачком, подунавском, заглавском, нишавском, зајечарском, трстеничком, скопском, тикрешком, кавадарском, трнавском, млавском и рамском; податке за предавања би имао да спреми потпретседник Др. Јосифовић; ови подаци да се доставе друштвеним подружинама и пољопривредним референтима, с тим да предавања одрже у првом реду пољопривредни референти, а затим управници бановинских лозних и воћарских расадника.

Г. Белобрк реферише да је присуствовао 9 маја конференцији одржаној у Среском начелству среза Врачарског по-

водом молбе за пијаце у Београду. На конференцији донета је конкретна одлука са којом се имају упознати и претставници општине, што се прима знању.

Г. В. Тоскић реферише да је присуствовао 8 годишњој скупштини подружнице Шумара, што се прима знању.

Поводом молбе господина Миљаковића одлучено је да се г. Миљаковић прими за адвоката Друштва.

20 Седница (16-V). Прочитан је записник 19 седнице Управног одбора који је усвојен с тим да је одлука о предавањима о пероноспори измењена по решењу Претседништва утолико што је 10 број „Тежака" посвећен пероноспори и што се хонорар од сваког предавања има рачунати по Дин. 50 под условом да се у сваком срезу одржи највише по 3 предавања.

Затим је одлучено: а) Да се у будуће новооснованим подружинама не може одобрити кредит као и члановима који се од сад буду уписали у подружине које већ постоје.

б) Да се свим оним подружинама које траже велике количине плавог камена на кредит, њихове поруџбине односно отварање кредита редуцира утолико што би им се послало само половина количине требованог плавог камена.

в) Да се те подружине имају посебним писмом упутити да за њихове чланове траже потребан кредит код Привилеговане аграрне банке.

У смислу напред донетих одлука одлучено је:

а) Да се одобри накнадни кредит следећим подружинама и то: Подружини у Белушићу Дин. 2400.— у Рујишнику 1800.— у Ратаји 3600.— у Азањи 3000.— у Тршцу 4200.— у Оџацима 2400.— у Кадиној Луци 816.— у Младеновцу 4800.—

б) Да се одобри кредит подружинама које досад тај кредит нису добиле с тим да им се даје свега половина требоване количине плавог камена и то: Пољопривредној подружини у Михаиловцу код Трстеника Дин. 52000.— у Медвеђи 48000.— у Аранђеловцу 50000.—

в) Да се не одобри кредит следећим подружинама и то: Подружини у Доњем Злегињу као новооснованој, у Брестовцу, јер стари дуг није исплатила, у Дашници, као новооснованој.

Даље је одлучено: да се тражени кредит не може дати Подружини у Чуругу, пошто је она целокупни кредит исцрпела.

Да се прими знању, да су извршени прегледи и овера рачуна Друштва, као и да је извршен преглед стања касе и рачуна за месец април и да је све нађено у исправном стању.

Да се набави 50 сандука дуванског екстракта код Монополске управе, 1.000 кгр. вештачког ђубрива код фабрике „Зорка", 300 кгр. глатке жице, 20 ком. кеса за филтрирање вина од фирме Лазаревић, ако буде било више потребно, онда извршити накнадну поруџбину.

Да се по преставци Пољопривредне подружине у Смедереву за Милију С. Сретеновића тражи извештај, да ли је он почео са израдом ђубришта и да Подружина достави потребну изјаву.

Да се по молби учитељске школе у Јагодини пошаље бесплатно школи 2 колекције календара из ранијих година и једна колекција разних књига, као и да се школи упути стручно лице за баштованство, воћарство и виноградарство кога тражити огласом преко „Тежака" и најзад, да се дају сви потребни стручни савети за које се школа буде обратила.

Да се приме у састав Друштва новооснована Пољопривредне подружине у Дражњу и Батајници, пошто су испуниле све потребне услове.

Да се по молбама Пољопривредних подружина у Горњем Милановцу и Убу не може дати плави камен у пола цене из помоћи Народне банке.

Да се одобри помоћ Пољопривредној подружини у Краљеву за извођење екскурзије у Дин. 2500.— с тим, да Подружина поднесе детаљан извештај Друштву за штампање у „Тежаку".

Да се одговори Пољопривредној подружини у Краљеву да се прима знању њен извештај, да није хтела да прими помоћ за одржавање течаја у износу од Дин. 1500.— и 500.— за одржавање предавања, и да јој се истакне да се Друштво налази у немогућности да додели већу помоћ, пошто нема више расположивих средстава.

Да се соколској чети у Белој Води додели бесплатно једна колекција разних књига.

Да се тражена правила и упуства за оснивање нове подружине од стране г. Др. Радивоја Лазића не могу послати, пошто се подружине оснивају у почетку године, те молиоцу препоручити да се пријави почетком идуће године.

Да се по молби Пољопривредне подружине у Пироту пошаље Дин. 1000 на име одржаних 10 предавања у 1937 г. с тим, да се изјави захвалност свима, који су та предавања одржали бесплатно а у корист подружинске касе и да се то објави преко „Тежака".

Да се прими знању, да је пољопривредна подружина у Руњанима изузела 50 комада орахових садница, с тим да се у своје доба тражи од подружине извештај о успеху примања садница.

Да се по молби начелства у Струзи пошаље 2 кгр. хељде за бесплатно раздавање ради пропаганде.

По предлогу Финансијског одбора одлучено да се члановима Надзорног одбора признаје у будуће и то: оним који живе у Београду од сваке седнице дин. 50.— за долазак, а оним који живе ван Београда дин. 120.— на име дневнице, с тим да се за путовање из Краљева и Власотинаца са повратком признаду 2 дневнице, а из Ваљева и Новог Сада 1 дневница.

По предлогу Претседника одлучено је да се менице трстеничке подружине предаду адвокату за наплату.

Пошто је саслушан извештај који је примљен од претседника Подружине из Ариље о неисправности семена лучерке послатог Подружини у Ариљу, одлучено је да се у Ариље упути члан Управе г. В. Тоскић који ће на лицу места имати целокупну ствар да извиди и поднесе извештај.

Претседник саопштава да је хонорарни књиговођа г. Живановић поднео оставку, па је одлучено да се оставка г. Живановића уважи а за идућу седницу стави на дневни ред избор новог књиговође.

По предлогу секретара одлучено је да Друштво учествује на изложби стручне и периодичне штампе која се одржава у Софији од 2 до 6 јуна т. г. као и на изложби српске књиге у Загребу коју приређује Биноза од 27 августа до 6 септембра т. г.

21 Седница (23-V). Одлучено је: Да се не може издати каплару жандармеријске станице у Берову, Прелошнику 80 кгр. семена хељде на кредит ради пропаганде, јер није члан ниједне подружине;

Да се тражена помоћ соколском друштву у Равној Реци не може дати.

Да се набави 40 комада прскалица „Митри", 25 ком. прскалица „Морава", 300 ком. прскалица „Плац" и 200 ком. прскалица „Верморел", и 100 кгр. уранијe зеленила.

Да се по тражењу фабрике „Зорка" примају у препродају њени препарати за утамањивање штеточина на биљкама под поднетим условима, само ако је њихову употребу одобрила Пољопривредна контролна и огледна станица у Топчидеру.

Да се исплати хонорар за прошлу годину секретару подружине у Врњцима дин. 246.— и Вучитрну дин. 110.—

Да г. Д. Илић срески пољопривредни референт одржи предавања о справљању бордовске чорбе у Грлишту и Вражогрнцу а по предлогу Подружине у Зајечару;

Да се изда бесплатно једна колекција књига Пољопривредној књижници и читаоници у Хајдукову код Суботице;

Да се, по предлогу Подружине у Ражњу за исплату хонорара њеном секретару, потражи извештај где су и каква предавања одржана.

Да се, по молби Подружине у Звездану да јој се додели помоћ за извођење екскурзије, тражи извештај колико који учесник екскурзије улаже, где ће се екскурзија извести и у коме циљу;

Да се, по молби Подружине у Тршцу упути за одржавање предавања 12 јуна г. Илија Бошњак;

Да се, по предлогу Подружине у Аранђеловцу пошаље сума од дин. 1500.— на име награде за подигнуто ђубриште и нужник члановима подружине Илији Николићу из Винче, Данилу Швабићу из Врбица и Николи Јаковљевићу из Копљара;

По питању постављања новог књиговође после свестране дискусије одлучено је: да се за хонорарног књиговођу Друштва ангажује г. Тома Петровић, чин. Народне банке са месечним хонораром од 1200.— дин., с тим, да на дужност ступи 1 јуна т. г., с тим да се што скорије проучи реорганизација књиговодствене службе и пословање магацина Друштва и о томе поднесе потребан предлог.

По предлогу претседника и по пристанку адвоката г. Миљаковића одлучено је: да се услови под којима је г. Миљаковић ангажован за адвоката Друштва измене утолико, што ће г. Миљаковић примати фиксну плату од Дин. 500.— месечно и имати 50% од свих досуђених и наплаћених адвокатских трошкова.

По молби г-ђе Славке Белцер чиновнице Друштва одлучено је да јој се одобри годишњи одмор ради лечења од 1 јуна до 1 јула са пуном платом.

По молби г. Шаулића одлучено је да му се не може продужити отказни рок за даља 3 месеца.

По извештају секретара да је примљен један рукопис о ораху а по расписаном стечају, одлучено је да се тај рад упути на мишљење г. г. М. Никетићу и Др. Јосифовићу.

По предлогу потпретседника Др. Јосифовића одлучено је да се што пре приступи изради нових правила Друштва, израда пројекта ових правила поверава се одбору, у који улазе г. г. Др. Митровић, Рашковић, Никола Петровић и Др. Павле Вукасовић. Свој пројекат одбор поднеће Управи на сагла-

сност. Кад га управа буде усвојила послаће га подружинама на мишљење.

22 Седница (31-V). Одлучено је: Да се по понуди Пољопривредне подружине у Пећи користи њена готовина у Дин. 40.000.—, која се налази код Државне хипотекарне банке с тим да се на ту суму има плаћати камата 4%.

Да се одобрава испорука 5.000 кгр. плавог камена по утврђеним ценама Пољопривредној подружини у Приштини пошто је Подружина већ послала 15.000.— дин. с тим, да остатак исплати одмах по пријему робе.

Да се набави и то: 1 бала од 50 кгр. азбеста 2 грабуље за скупљање сена од фирме „Мелихар" и 10 крушача за 1 клип од осечке љеваонице, 30 ком. прскалица „Митри" 100 ком. разних тријера марке „Хајд" с тим, да се 50 ком. испоруче у почетку августа и 50 ком. у почетку септембра. 18 бала рафије по понуди Земаљског савеза воћарских повртарских и виноградарских задруга.

Да се прихвати понуда фабрике „Хајд" да се у Друштву испитају и званично атестирају о трошку саме фабрике по 1 ком. тријера сортиратора које фабрика пушта у промет.

Прочитан је записник 22 седнице Програмског одбора, па је одлучено да се прихвати предлог Подружине у Лозници да се пријављеном утакмичару Михаилу Вулићу из Лозничког Поља исплати 500.— дин. на име награде за подигнута ђубришта и нужнике према расписаном стечају.

Поводом жалбе Пољопривредне подружине у Превешту пошта Рековац, да су им попрскали више казана на прскалицама марке „Плац", које је Подружина набавила у току прошле године од Друштва, пошто је констатовано да такве жалбе долазе и од других подружина, то је по предлогу претседника одлучено да се одобри Подружини Дин. 300.— рачунајући по Дин. 100.— за измену сваког казанчића колико је Подружина платила и да се са толиком сумом задужи предузеће „Зефир" из Суботице, и да се у сличном случају овако поступи.

Сем тога да се упути писмо Министарству пољопривреде, Министавству трговине и индустрије, и најзад фабрици „Плац" у Лудвигсхафену и да им се скрене пажња на рђави квалитет бакра од кога су казанчићи израђени, као и на последице, које су због тога наступиле.

Секретар саопштава да се г. Тома Петровић, чин. Народне банке прима дужности хонорарног књиговође што се прима знању.

Пошто је г. Бошњак изјавио да не може отпутовати у Вршац 12 јуна да одржи предавање, то је одлучено да то предавање одржи г. Милисављевић суплент пољопривредне школе у Вршцу.

ЗАПИСНИК

64 редовног годишњег збора Српског пољопривредног друштва одржаног 27 марта 1938 године у друштвеном дому у Београду

Били су присутни:

а) Управни одбор: г. г. претседник Др. Т. Митровић, потпретседник Др. М. Јосифовић и чланови Никола Белобрк, Никола Петровић, Др. П. Вукасовић, Вића Матић, Др. Александар Ђаја, Милутин Никетић, М. Николић и А. Рашковић. 10

б) Надзорни одбор: чланови г. г. Стеван Лукић, Милош Поповић, Димитрије Марјановић и Тихомир Кузмановић 4

в) редовни чланови 140

г) изасланици друштвених подружина . . . 175

д) остали чланови и гости. 43

Свега 372

Збору је претседавао претседник г. Др. Митровић.

Записник је водио секретар г. А. Банковић.

Претседник г. Др. Т. Митровић констатује да је према чл. 45 друштвених правила присутан довољан број чланова и делегата за пуноважно решавање, те отвара збор у 9 часова пре подне.

Пре прелаза на дневни ред претседник предлаже да се упуте поздравни телеграми Његовом Величанству Краљу Петру II, Претседнику Краљевске владе г. Др. Милану Стојадиновићу и Министру пољопривреде г Светозару Станковићу, што збор прима са усклицима „Живео Краљ Петар II".

Претседник чита телеграме који гласе:

Његовом Величанству Краљу Југославије Петру II

Београд

Српско пољопривредно друштво са својим члановима и изасланицима својих подружина сакупљени на 64 редовном

годишњем збору сматрају за своју поданичку дужност да поздраве Ваше Величанство као свога највишег покровитеља и да пожеле дуг и срећан живот своме Краљу и целом Краљевском дому на корист народа и отаџбине.

Претседник
Српског пољопривредног друштва
Др. **Т. Митровић** с. р.

Господину Др. Милану Стојадиновић претседнику Краљевске владе

Београд

Српско пољопривредно друштво са својим члановима и изасланицима својих подружина, сакупљени на 64 редовном годишњем збору шаљу вам поздраве и изразе поштовања, молећи Вас, да и у будуће поклањате пољопривреди и пољопривредницима Вашу пажњу.

Претседник
Српског пољопривредног друштва
Др. **Т. Митровић** с. р.

Господину Светозару Станковићу Министру пољопривреде

Београд

Са свога 64 редовног годишњег збора Српско пољопривредно друштво са својим члановима и изасланицима својих подружина из целе наше Краљевине, шаљу Вам поздраве и изразе поштовања и моле Вас као претставника наше највише пољопривредне установе да истрајете на заштити пољопривреде и пољопривредника.

Претседник
Српског пољопривредног друштва
Др. **Т. Митровић** с. р.

Претседник г. Др. *Т. Митровић* поздравља делегате и то: г. Добросава Тодоровића, професора Универзитета и изасланика Пољопривредно-шумарског факултета у Земуну, г. Петра Михајловића, инспектора и делегата Краљевске банске управе из Ниша, г. Ђорђа Давидовића, секретара и делегата Главног задружног савеза, г. Др. Шпиру Солду, делегата Главног савеза српских земљорадничких задруга, г, Инж. В. Тоскића, доцента Универзитета и делегата Савеза земљорадничких задруга из Новог Сада, г. Јована Живанића, делегата Главне земљорадничке набављачке задруге, г. Бору Ивановића, делегата Главне земљорадничке сточарске задруге., Др. Милутина Гепа, претседника Југословенског удружења ветеринара Др. Драг Николића, делегата Удружења Југосл. агронома и др.

Пошто је г. *Добра Тодоровић* поздравио збор и пожелео му успех у раду, претседник г. Др. *Т. Митровић* истиче да је дужност збора да се сети својих умрлих чланова и то: Њ. Св. Патријарха Варнаве, затим проте Милана Јов. Илића, Стевана Н. Стеванавића, Владимира Поповића, Михаила Витровића, Михаила Радојића и Влајка Јаковљевића, па им збор одаје последњу пошту устајањем и усклином „Слава им".

Претседник г. Др. Митровић предлаже да се изаберу 3 оверача записника који су у исто време и бројачи гласова и кандидује, по овлашћењу збора, г. г. Живојина Никодијевића, среског пољопривредног референта у пензији из Петровца, Срећка Милинковића, управника бановинског расадника из Крагујевца и Николу Марковића, среског пољопривредног референта из Параћина, што збор једногласно усваја.

Др. Митровић у дужем говору износи напоре Српског пољопривредног друштва у току минуле године у погледу пропаганде и снабдевања чланова и подружина и најзад у подизању новог дома.

Управа се трудила да одговори својим дужностима водећи нарочито рачуна да се на време одговара друштвеним обавезама. Нарочито се полагало много на предавања, на одржавање течајева за напредније начине рада, на екскурзије, тако, да је поверење народа у Друштво порасло, јер се број чланова у 1937 години повећао за 40%, а и сада се осећа стално велики прираст. Спомиње подружине које су се истакле како бројем свога чланства тако и својим радом. У ове подружине долазе у првом реду Власотинци са 580 чланова, Краљево са 465 члана, Сопот са 445 члана, затим Г. Милановац, Параћин, Пирот и т. д.

Овако велики прираст чланова учинио је да се прибегне изузетној мери смањивања кредита, тако да Друштво за сада додељује на једног члана свега по Дин. 300.— што се има сматрати само као једна привремена мера, диктована нарочитим околностима. Ово у толико пре, што има око 940.000 динара датих подружинама у току ранијих година као бескаматне позајмице, које још нису наплаћене.

Предлаже да се пређе на дискусију, пошто су извештаји раније послати подружинама и редовним члановима, који су то тражили, што збор усваја, те даје реч прво пријављеном говорнику г. *Божидару Савићевићу*, члану Пољопривредне подружине из Г. Милановца.

Г. Савићевић, као члан једне од подружина бројно најјачих, а у најсиромашнијем крају, констатује да су они удружени из нужде, али да број чланова Српског пољопривредног друштва никако не задовољава. Констатује да Министарство пољопривреде није заступљено, што је за жаљење. Критикује начин опорезивања воћњака и констатује, да По-

љопривредне коморе за сада нису дале ништа, нити има изгледа да ће нешто дати, јер су коморски већници често пута људи који немају ни стопу земље.

Затим је добио реч г. *Живан Маринковић*, члан подружине из Г. Милановца, који замера Управи што није заменила досадања правила Друштва, која су несавремена. Налази да сељака треба интелектуално спремити, те треба радити на пропаганди, а у „Тежаку" би требало увести и забавни део.

Да одговори предговорницима узео је реч потпретседник Друштва г. Др. Младен Јосифовић.

Наш пољопривредник нема смисла за организацију и нема осећаја за тај заједнички, солидарни рад, рекао је г. потпретседник. Број чланова расте, али је све то мало, јер би Српско пољопривредно друштво требало да има бар 100.000 чланова. Што се тиче Пољопривредних комора, о њима ће бити речи када се буду виделе на делу. Друштвени дом биће ускоро готов и то има да буде солидна основа за будућност Српског пољопривредног друштва, јер ће он доносити годишњи приход око 300.000 динара. Што се тиче „Тежака" то је стручни часопис, који јача пољопривредна знања у народу. Доћи ће свакако време када ће „Тежак" имати своју забавну страну, али је за сада немогуће мењати његов карактер, ма да ће се увек водити рачуна о жељама чланова. Подвлачи да су „Тежак" и Пољопривредни календар у прошлој години коштали више него целокупни улози свих чланова подружина и то само за штампу и хонораре, а хонорари стају свега 10.000 динара, те је Друштво тај вишак морало да доплати из других својих средстава.

Др. Милош Радосављевић, директор Средње пољопривредне школе, на основу захтева чланова Ваљевске подружине, коју он заступа, подвлачи, да су повећане цене неким производима и пољопривредним оруђима.

Констатује да су нарочито скупи плугови. Зна да за то није криво Друштво, већ капиталистичке установе. Предлаже да се упути апел меродавнима да се скине царина на плугове, јер у земљи постоје картели произвођача плугова, који треба да се сруши. Треба укинути и картеле прскалица, као и све друге картеле, јер наш сељак није у стању да плаћа оне вишкове, који долазе услед рада картела. Исто тако треба снизити цену плавом камену, да би се имао бољи грозд и омогућити јевтинији серум да би се имале здравије свиње. Предлаже да се не да дозвола Управи да продаје плацеве, јер има изгледа да ће цене плацевима скакати и апелује, да се остави један део двориштa за потребе Друштву. Најзад моли да се у служби задржи и даље чиновник Друштва г. Шаулић.

Председник г. Др. Митровић одговора г. Др. Радосављевићу и обавештава збор да је по питању плавог камена Друштво сазвало једну конференцију, којој су присуствовали и преставници задружних установа. Резолуција, донета на тој конференцији достављена је надлежнима, а у резолуцији се тражи да Држава раскине уговор који има са „Зорком", да се снизи царина на плави камен из иностранства, и да се омогући подизање задружне фабрике плавог камена. Тражено је исто тако да се омогући набавка плугова по нижој цени, али никакав одговор досад није добијен. Исти је случај и са прскалицама, на које се плаћа увозна царина од око 250 динара по комаду. Исто тако је тражена повластица на жељезницама за пољопривреднике, тражени су и серуми са нижом ценом, али задовољавајући одговори нису добијени.

Да допуни одговор г. Претседника узео је реч г. Др. *Александар Бајa*, члан управног одбора, који констатује да се молбама Друштва са јасним и потпуно оправданим захтевима не излази у сусрет од стране меродавних, па и са одговором се одлаже тако да многа питања, која се могу лако решити, остају без одлуке месецима. Позива земљораднике да се удруже да би организовани могли постићи задовољење за оправдане захтеве.

Г. Живомир Милојевић, делегат Подружине из Срем. Карловаца износи да се слаба пажња обраћа земљорадницима и њиховим захтевима, а да се и они слабо одазивају организацијама, које треба да их заштите. Износи да је на збору у Карловцима, где се захтевало решење питања плавог камена, присуствовало свега 600 земорадника и ако је требало да присуствује 6000. Када се наш пољопривредник буде више интересовао и када Српско пољопривредно друштво буде бројало стотине хиљада чланова, другим очима ће се гледати на захтеве пољопривредника.

Г. Драгутин Павловић делегат Пољопривредне подружине из Петровца на Млави замера што су у извештају изнета само хонорисана предавања. О предавањима одржаним бесплатно у разним пољопривредним подружинама нема ни речи. Тражи да се обезбеди сарадња учитеља, ветеринара, лекара и свих других интелектуалаца. Замера што је цена роби коју даје Друштво висока, јер се уопште рентабилитет пољопривреде смањио у поређењу са предратним ценама. Налази да је Управни одбор до сада у погледу подизања друштвеног дома дао добар почетак, али треба водити рачуна какав ће бити завршетак.

Г. Михаило Обућина из Лозне делегат Пољопривредне подружине из Г. Милановца, износи да не треба све очекивати од Државе и од Друштва, него и сами пољопривредници треба да се удружени међусобно помажу.

Г. Владан Малешевић члан Жичке пољопривредне подружине протествује што скупштини не присуствује изасланик Министарства пољопривреде, Министарства саобраћаја и Министарства финансија. Потсећа да се прошли збор био буран и да је по питањима изнетим у дискусији Надзорни одбор дао своје мишљење, а Управни одбор тражио преглед рада Друштва за последње 3 године. Како су тај преглед вршили заинтересовани, то тражи да се преглед поново изврши, али да то врше незаинтересована лица. Напомиње, да је за данашњи збор добијена повластица од Министарства саобраћаја само уз легитимацију са сликом. Истина да је Друштво интервенисало, па је та одлука измењена, али протествује, што се Друштво задовољило извештајем Министарства саобраћаја о добијеној повластици и не обавештавајући се тачно о условима.

Протестује што је цена прскалици „Плац" код Друштва Дин. 530.— док се у Краљеву добија иста прскалица за Дин. 470.—. Исто тако види да је Трифолин станица зарадила 28.000 дин. те га не чуди што је семе детелине и луцерке тако скупо. Износи да у књигама у Српском пољопривредном друштву лежи пола милиона динара, па се пита зашто су ове књиге откупљиване и зашто се не разделе члановима. Тражи да Српско пољопривредно друштво појача одржавање разних течајева и ако га Минрстарство не помаже. Протестује што његов крај није помогнут да узме већег учешћа на воћарском конгресу у Марибору и ако је тај срез изразито воћарски. Захтева да се оснује један завод за производњу серума на задружној основи, и најзад да Управни одбор благовремено спреми предлог за измену друштвених правила.

Да одговори г. Малешевићу добио је реч потпретседник *г. Др. Јосифовић*. Износи да је Управа желела да има тачно имовинско стање онако, како се води по књигама Друштва, па је тражила од Народне банке и Државне хипотекарне банке, да одреде по једног стручњака, који ће тај преглед извршити. Они су констатовали да су књиге уредно вођене и да закључни рачуни одговарају фактичном стању, али да постоје извесне омашке. Анкета се не може примити, јер она баца мрљу на целокупан рад Друштва. Што се тиче повластице, у извештају којим је Друштво обавештено о добијеној повластици није било речи о ма каквој легитимацији. Сву робу Друштво набавља из прве руке али често пута трговина, и поред свега тога, добије робу јевтиније него задружне и пољопривредне организације, па је можда такав случај и са прскалицама.

Приход Трифолин станице је бруто приход, те би од те суме требало одбити расход, да би се имао стваран при-

ход, па ће та цифра износити много мање. Што се тиче књига у магацину, такво је стање затечено, а садања управа набавља од сваке књиге свега по 50 примерака тако, да се у будуће претрпаност у књигама не може догодити. Најзад признаје, да је требало измену правила спремити раније, што је било немогуће, утолико пре, што се сада у Министарству пољопривреде спрема закон о удружењима, па ће се и тако морати правила поново мењати.

Реч добија *г. Никола Марковић*, делегат Пољопривредне подружине из Параћина. Задовољан је ценом робе набављене из Друштва, јер ју је подружина добијала јевтиније него од трговаца, нарочито плугове. Подружина је приредила изложбу која је успела у сваком погледу и на којој је потпретседник Др. Јосифовић одржао предавање. Приликом годишње скупштине одржао је предавање претседник г. Др. Митровић. Апелује да се земљорадници удружују и да подружине раде, па ће успеха бити.

Ђура Николић делегат Пољопривредне подружине из Ужичке Пожеге протестује, што се на пољопривреду обраћа слаба пажња, а нарочито што је извоз рђаво организиран, јер зна поуздано да Чеси купују наше јабуке, које после препакују и под својом фирмом шаљу у друге земље. Исто тако је рђаво организована и наплата пореза у воћарским крајевима, где је штитаста ваш нанела огромну штету и где се не примењује законска одредба, да новоподигнути воћњаци треба да буду ослобођени пореза за 6 година.

Аца Марковић делегат Пољопривредне подружине из Параћина предлаже да се у свим срезовима, где су организоване пољопривредне подружине и читаонице, да у школским вртовима наставу врше не учитељи, него пољопривредни референти, да се продаја чаура свилених буба врши преко Српског пољопривредног друштва.

Радомир Тодоровић из Дивостина, члан Пољопривредне подружине из Крагујевца позива пољопривреднике да се удружују, и тражи да у Управи седе људи са села.

Др. Драгиша Николић: редовни члан Српског пољопривредног друштва, замера што се за данашњу скупштину није спремило довољно столица, па прелази одмах на критику извештаја, желећи нарочито да рад у Друштву оживи и да буде онакав какав су његови оснивачи желели. Замера члановима Управе, што Друштво није било довољно агилно у васпитно-пропагандистичком раду. Издало је само једну брошуру и откупило је књига за Дин. 38.000.—. Те би књиге требало бесплатно дати у народ. Број подружина је у опадању, јер је 1931 године било 162 подружине, а у прошлој години их је било 152, од којих фактички ради свега $^1/_3$. Што се тиче књижница, њих има 153, али се у извештају

нигде не каже којим књигама те књижнице располажу и које су те књиге, које њихови чланови читају. Замера Управи што је прегледано само 35 подружина и налази да се расписани течајеви рђаво изводе. Подвлачи да је одржано свега 144 предавања и 20 изложби и 2 екскурзије као и свега 3 конференције, што је и сувише мало, те осуђује за то и подружине и управу Српског пољопривредног друштва. Тражи да се приређују и сточарски конгреси и да Српско пољопривредно друштво створи сарадњу са свима организацијама које имају исти или слични циљ. Признаје да је Управа радила, али су резултати слаби. Протестује што је Српско пољопривредно друштво дало своје мишљење само по закону о комасацији земљишта и тражи да се глас Српског пољопривредног друштва чује приликом израде сваког закона у вези са пољопривредом. Протестује што је за идејну скицу и израду планова потрошено 130.000 динара, а ако је Друштво за подизање дома упало у дуг од 2,500.000 динара, боји се да ускоро зграда неће припадати Друштву. Што се тиче грешака у билансу од прошле године, нема нигде како је та исправка извршена, и констатовано је да за те грешке нико није крив. Програм рада, који је друштво израдило, остварен је свега за 10%. Што Министарство није заступљено на данашњем збору, кривица је и до Друштва, које није умело себи да да потребан ауторитет, па позива све оне који су у Управи и који немају намеру да помогну Друштву, да из Управе изађу.

Г. Др. Николићу одговорио је г. *Александар Ђаја*, члан Управног одбора. „Признајем да је нашем сељаку потребна просвета, каже г. Ђаја, али нико се силом не може просветити, јер многи сматрају да немају времена за просвећивање. Књиге се издају, али је тешко издати добре књиге, које су приступачне нашем сељаку. Друштво је расписало конкурс за књигу о подизању орашара, о њубрету, о виногради. О ораху је добијен свега један једини рад, који није ваљао, те га Управа није могла штампати, а друга два стечаја још су у току. Исто тако расписан је конкурс за подизање њубришта. Награда се исплаћују када Управни одбор подружине потврди да је њубриште подигнуто, па су према томе злоупотребе немогуће, а ако их буде, кривица пада на подружину. Изложбе се приређују али тамо, где су подружине толико јаке, да могу да спроведу потребну организацију. Књиге се дају свуд где има књижница и читаоница, па ако је потреба за њима велика, онда ће Друштво брзо све магацине испразнити. Предавања се држе, али са тим не треба претеривати, јер би се онда замерило да се предавања држе ради неке зараде, јер треба водити рачуна, да има људи који живе од пера, и да се не може захтевати да они раде бесплатно и још мање да се „Тежак" бесплатно уређује.

Друштво је имало сарадњу и са Главним савезом земљорадничких задруга и са Савезом здравствених задруга, јер су њихови делегати присуствовали конференцији о плавом камену, а питање плавог камена се заједнички решава. Друштво хоће сарадњу са оним установама, које је желе и које ће му помоћи."

Реч је добио потпретседник *Др. Јосифовић*. Прошле године мало је подружина прегледано, јер је инспектор у исто време вршио дужност секретара. Екскурзије, које су изведене нису биле бескорисне, јер се на великим имањима могу видети корисне ствари. Признаје да би требало организовати и друге конгресе као сточарски, ратарски итд., али за ово треба имати средстава. Што Министарство не тражи сарадњу Српског пољопривредног друштва приликом доношења пољопривредног законодавства најмање је кривица до Друштва; а често пута неке се одредбе држе у тајности да јавност не би била обавештена. Што је Друштво потрошило 30.000.— динара за израду скице за друштвени дом, то је због тога, што је то рађено онако исто као што раде друге установе, јер се на расписани конкурс јавило 32 рада, а стручну комисију су сачињавали професори Техничког факултета. Кад једна зграда кошта 5,000.000.— динара, онда се види да тај новац није бачен, а и награда надзорном инжињеру од Дин. 100.000 није претерана, јер по тарифи имало би се платити око Дин. 150.000.— Што се тиче задужења, оно ће изнети око Дин. 1,500.000.— и Друштво ће имати да прода плацева око 2.800 метара, са ценом најмање од динара 1.000.— по метру. Прва прилика када се укаже, плацеви ће бити продани и уновчени. Што нема званичних претставника Министарства на данашњој скупштини, то није што Друштво нема ауторитета, већ разлог треба тражити, што су можда водеће личности биле спречене на данашњем збору присуствују. Ми не избегавамо сарадњу са нашим стручњацима, а што се појединци повлаче, то није наша кривица.

Др. Божидар Попадић као незванични делегат Министарства пољопривреде жали што су многи протести упућени баш на адресу г. Министра пољопривреде, који је толико пута показао, колико му је стало до општих интереса пољопривреде, а што нема претставника мисли да је то због тога, што је г. помоћник, који те ствари води, ових дана на путу. Ипак пошто су овој скупштини присутни многобројни претставници и функционери Министарства, то ће они бити верни тумачи свих предлога, који су се данас чули.

Г. Б. Грбић делегат подружине из Ниша истиче да би требало посветити већу пажњу ширењу пољопривредне сарадње у народу. Друштво ради на унапређењу пољопривреде преко пољопривредних стручњака којих је врло мало.

Друштво треба да скупи (2—300.000) чланова да би могло да ради на свим пољима. Велике царине треба ударити не на плугове, него на луксузне артикле.

Г. Милутин Гец, редовни члан Српског пољопривредног друштва. Многе сточне заразне болести могу се са успехом сузбијати путем цепљења, а нарочито у питању свињске куге лечење се врши искључиво цепљењем. Од тог питања многи праве оружје за политичку агитацију, а многи мисле да цепљење могу вршити и нестручна лица. То је једна од највећих грешака. Питање лечења стоке биће решено, ако се омогуће сточарима приступачне цене за цепљење свиња, а и ветеринарски сталеж је тако то питање схватио и то питање покренуо. Под утицајем ветеринара цене серума против свињске куге су пале од Дин. 1.200.— на Дин. 360—430 килограм. У новопројектованом закону о уређењу ветеринарске службе, предвиђена је законска одредба, по којој би производња серума била организована у државним институцијама. Тај се пројекат закона налази пред финансијским комитетом министара, и ако би он био усвојен, тиме би се учинило са 100% више у погледу ветеринарске службе, него што се до сад учинило. Немојте тражити да вам цепљење врше нестручњаци, него тражите да вам цепљење врше стручњаци са ценама које су вам приступачне. Постоји у Загребу фабрика која производи извесна цепива, која су знатно јевтинија него цепива приватних фабрика. Што се тиче ветеринарске службе моли Српско пољопривредно друштво да настане да се што пре донесе закон о уређењу ветеринарске службе, а тиме би сви били задовољени.

Г. Драгомир Аксентијевић претседник и делегат Пољопривредне подружине из Доњег Крчина апелује на Управу да се нађе могућност да се свим подружинама, а у првом реду у виноградарским крајевима обезбеди кредит од Дин. 500.— по једном члану.

Г. Петар Жугић, делегат Пољопривредне подружине из Ражња. На унапређењу пољопривреде не треба радити само изложбама, брошурама, писањем, него и очигледном наставом. Треба организовати екскурзије на угледна имања и за то треба поново тражити повластице на државним железницама, па ће и меродавни увидети оправданост ових захтева. Тешкоћа је што се пољопривреда не рентира; треба дати 6—8 литара вина за један килограм плавог камена, док су цепива и серум скупљи него и један лек за лечење дечјих болести дотле нема напретка у нашој пољопривреди! Не види да се осетило побољшање као што каже Управа Српског пољопривредног друштва, а тачно је што она тврди да се осећа потреба за јачом пропагандом и јачом производњом. Што се тиче друштвеног дома и рачунског извештаја изјав-

љује да има дубоке и неограничено поверење у Управу и да сматра Пољопривредно друштво као најстарију, најсоцијалнију и најхуманију пољопривредну установу.

Претседник Г. Др. Митровић констатује да је дискусија закључена, па због на питање претседника, даје једногласно разрешницу Управном и Надзорном одбору за рад и рачуне у 1937 години.

Претседник Г. Др. Митровић изјављује да се прелази на 4. тачку дневног реда и чита предлог Управног одбора буџета за 1938 годину, који је акламацијом примљен.

Претседник Г. Др. Митровић изјављује да се прелази на 5. тачку дневнога реда, те по тој тачци, у име Управног одбора, тражи следеће овлашћење:

„На основу члана 16 и 42 Правила Српског пољопривредног друштва, част нам је предложити збору да изволи издати Управном одбору следеће овлашћење:

„На основу члана 42 Правила Друштва, овлашћује се Управни одбор Српског пољопривредног друштва, да у циљу прибављања средстава за одужење дуга и прибављање средстава за пословање, може продати плацеве које Друштво има у Немањиној улици број 11 и у улици Генерала Гепрата број 64 и у новој улици бр. 208 и 201."

Збор акламацијом даје Управном одбору тражено овлашћење.

Претседник Др. Митровић изјављује да по тачци 6. дневног реда Управни одбор тражи следеће овлашћење:

На основу члана 16 и 42 Правила Српског пољопривредног друштва част нам је предложити збору да изволи издати Управном одбору следеће овлашћење:

„На основу члана 42 Правила Друштва, овлашћује се Управни одбор, да може саградити потребне просторије за смештај трифолин станице и магацина за крупне машине, с тим, да се ти магацини могу евентуално подићи и ван реона општине града Београда."

Збор акламацијом даје овлашћење и по овом питању.

Потом је претседавајући г. Др. Митровић у вези за изменом правила изјавио следеће:

Управни одбор се сложио да поднесе скупштини предлог за измену правила по коме би у Управни одбор улазили и чланови најјачих пољопривредних подружина, а у Надзорни одбор већ су се и раније бирали 4 члана из унутрашњости. Управа жели да се на овај начин и остали чланови упознају са радом Управног одбора. Претседник затим чита предложену измену.

Др. Милош Радосављевић предлаже да се одложи измена правила за ванредни збор, али да се предлог Управног одбора за измену правила раније штампа и да се да могућност да се чује глас подружина.

Стеван Ђ. Лукић члан надзорног одбора предлаже да се не усвоји ова измена правила, али да се Управи стави у дужност да у року од 6 месеци, изради нов пројекат правила, да их достави подружинама на мишљење, а потом да донесе дефинитивни пројекат.

Претседник г. Др. Митровић изјављује да Управни одбор прима предњи предлог и да ће нов пројекат правила бити израђен и дат на мишљење подружинама, што збор једногласно усваја.

Писмени предлози:

Претседник обавештава збор да се прелази на 8. тачку дневног реда и да постоји само један предлог Управног одбора, који збору чита. Моли збор да се по предлогу Управе осуди поступак г. Зечевића и евентуално г. Зечевић искључи из редовног чланства за његове поступке према Друштву.

Збор једногласно одлучује да осуђује поступак г. Зечевића.

Претседник г. Др. Митровић предлаже да се пређе на 9 тачку дневног реда: избор Управног и надзорног одбора. Како није могла да се постигне сагласност да се једногласно усвоји листа, која је постојала и ако је та била једина, то се приступило гласању, а затим пребројавању гласова.

Док је вршено пребројавање гласова претседник г. Др. Митровић предлаже да се пређе на последњу тачку дневнога реда: *Избор почасних и редовних чланова Друштва*, што збор једногласно усваја, па секретар чита предлог Управног одбора да се за редовне чланове Српског пољопривредног друштва изаберу и то:

1 Драгиша Михаиловић учитељ Крагујевац срез крагујевачки
2 Радомир Тодоровић пољопр. Дивостин срез „
3 Милутин Брзаковић „ Крагујевац срез „
4 Владислав Петровић „ Гложане срез ресавски
5 Милосав Станковић „ Дубница „ „
6 Мијо Дугоњић учитељ Суботица срез ресавски
7 Драгослав Новаковић учитељ Дубље срез ресавски
8 Јосиф Арсић пољопр. Карановчић срез темнићски
9 Гвозден Милутиновић пољопр. М. Крушевица срез темнићски
10 Стојадин Деспотовић пољопр. Тољевац срез темнићски
11 Драгутин Станишић срески ветеринар Зворник срез зворнички
12 Сава Ђокић пољопр. Шепка срез зворнички
13 Др. Милован Петковић лекар Врњци срез трстенички
14 Јосиф Павелка цвећар, Врњци срез трстенички
15 Добросав Думановић претсед. општ. Станишинци срез трстенички
16 Драгољуб Новоселац пољопр. Врњци срез трстенички
17 Светолик Благојевић „ Руђинци срез „

18 Милован Ћелић пољопр. Заблаће „ поцерски
19 Димитрије Курћански „ Јевремовац срез поцерски
20 Милорад Павловић „ Врањска срез поцерски
21 Никодије М. Марковић „ Губеревац срез гружански
22 Петко Милутиновић „ Голубовац „ трстенички
23 Макевија Матић „ Вукошић срез пос. тамнавски
24 Ратко Јовановић пољопр. Божурња срећ опленачки
25 Милан М. Живановић пољопр. Божурња срез опленачки
26 Милош Маринковић кафеџија Гуча срез драгачевски
27 Радован Николић пољопр. Заграђе „ качерски
28 Анто Обреновић „ Побрђе-Братунац срез сребрнички
29 Милован В. Калушевић пољопр. Честин срез гружански
30 Герман Захариченко директор п. ш. Севојно срез ужички
31 Стојан Ерић пољопривредник Севојно срез ужички
32 Славко Поповић „ Стрелац „ лужички
33 Станко Манић „ Горчаница „ „
34 Душан Гајић „ Вражогрнац срез зајечарски
35 Алекса Р. Јанковић „ Рготина „ „
36 Тимотије В. Ђусаловић пољопр. Прислоница срез љубићски
37 г-ђа Мара Вукосављевић домаћица Јагодина срез белички
38 Василије Михајловић уч. у пенз. Крушевац срез расински
39 Драгослав Ђурић пољопр. Пакашница срез расински
40 Живко Мијајловић „ В. Крушевица срез расински
41 Светомир Милић „ В. Поповић срез деспотовачки
42 Станоје Р. Станојевић магационер Кованица срез деспотовачки
43 Драгомир Мркић свештеник Течић срез левачки
44 Милорад Милановић Упр. бан. рас. Умка срез посавски
45 Драгомир Петровић пољопр. Шушњар срез посавски
46 Обрад Јашовић „ Сига срез пећски
47 Васо Гојковић „ Витомирица срез пећски
48 Манојло Вукојевић „ Кос. Митровица срез митровачки
49 Радосав Јовановић „ Бунар срез белички
50 Душан Лазаревић „ Шантровац срез белички
51 Живорад Стојановић „ Д. Буковица срез азбуковачки
52 Живан Ковачевић „ Драгодол срез азбуковачки
53 Живојин Новаковић трговац Пецка срез азбуковачки
54 Рајко Милованович пољопр. Узовница срез азбуковачки
55 Момчило А. Поповић свештеник Бањица срез трнавски
56 Миленко Поповић пољопр. Трнава срез трнавски
57 Милован Грујовић „ Јездина „ „
58 Г-ђа Грозда Стефановић домаћица Љубић срез љубићски
59 Чедомир Вукосављевић пољопр. Трнава срез трнавски
60 Милутин Шутић „ Пакроваћа срез „

61 Стеван Јовановић секр. млек. з. Коњевићи срез љубићски
62 Михаило Манојловић претс. суда у пенз. Чачак срез трнавски
63 Миодраг Савић пољопр. Г. Горевница срез љубићски
64 Чедомир Симовић економ у пензији Чачак срез трнавски
65 Тихомир Николић „ „ „ „ „ „
66 Мирослав Рајичић школ. пољопр. Граб срез драгачевски
67 Добросав Тодоровић пољопр. Јежевица срез пожешки
68 Драгомир Шуњеварић учитељ Пожега срез пожешки
69 Витомир Видаковић прота Ужице срез ужички
70 Милош Поповић пољопр. Врбић срез рађевски
71 Милосав Стефановић пољопр. Руњани срез јадарски
72 Војислав Ж. Томић благај. подр. Ново Село срез орашки
73 Драгољуб Живановић учитељ Нишевци срез сврљишки
74 Обрен Јанковић Управ. бан. расад. Сврљиг срез „
75 Милорад Н. Стефановић пољопр. Г. Бела Река срез зајечарски
76 Војислав Нешовић пољопр. Г. Врбава срез таковски
77 Љубомир Милошевић „ Бело Поље „ „
78 Здравко П. Бојовић „ Таково срез таковски
79 Веселин Ратковић „ Срезојевци срез таковски
80 Радојица Стефановић „ Мајдан срез таковски
81 Миладин Кузмановић „ Липовац „ „
82 Милорад Хаџић пољопр. Јабланица срез таковски
83 Живко Савчић „ Полом „
84 Добривоје Продановић Леушићи „
85 Драгомир Поповић пољ. Клатичево „
86 Петар Нешовић „ Г. Милановац „
87 Радојко Весковић „ Врнчани „
88 Благоје Нешковић „ Брусница „
89 Милоје Маринковић „ Г. Црнућа „
90 Славомир Ђорђевић „ „ „
91 Симеун Видојевић „ Сврачковци „
92 Душан Мијаиловић „ Брусница „
93 Стојан Станојевић „ Парцан срез космајски
94 Милован Јовановић „ Парцан „
95 Чеда Љубичић учитељ Дрлупа „
96 Андреја М. Јеремић пољ. Поповић „
97 Василије Васковић „ Поповић „
98 Радојица Мајсторовић „ Ропочево „
99 Светозар Петровић „ Дрлупа „
100 Живота Здравковић зван. пор. уп. Ропочево „
101 Живан Михајловић пензионер Губеревац „
102 Петар Васковић пољопривредник Поповић „
103 Аксентије Милојевић „ Стојник „
104 Момчило Ђурић „ Ђуринци „
105 Новица Милинковић пољопр. трг. Дучина „
106 Никола Јанић претседник општ. Сопот „

107 Илија Стаменковић свештеник Сопот срез космајски
108 Јеремија Синђелић пољопривред. Ропочево „
109 Миладин Степановић пол. писар. Сопот „
110 Јанко Васковић пољопривредник Поповић „
111 Драгутин Борђошки „ Сента сенћански
112 Милан Плавшић „ Сента „
113 Живојин Јанковић уп. бан. рас. В. Каменица подгорски
114 Милен Агатоновић пољопривред. Д. Рибник трстенички
115 Божа Новитовић, економ Трешњевица драгачевски
116 Сава И. Андрић, пољопривредник Рипањ врачарски
117 Радојица М. Дробњак пољопривредник Рипањ врачарски
118 Обрен Јаковљевић пољопривредник Попучка ваљевски
119 Павле Ђурић пољопривредник Забрдица ваљевски
120 Миленко Чанчаревић рачуновођа државне ергеле Љубичево срез пожаревачки
121 Инж. Радисав Коришанац, чиновник Управе града Београда Београд.
122 Др. Владимир Ђуровић, хирург Београд.
123 Иван Кокора, чин. промет. банке Петровград.
124 Живојин Поповић, школов. економ Смедерево ср. подунав.
125 Бранко Катић, управник бановинског расадника Смедерево ср. подунавски
126 Михаило Томић, срески пољопривредни референт и секретар подружине Богојевић ср. ариљски
127 Живан Живановић, срески пољопривредни референт и благајник подружине Ариље ариљски
128 Јанко Бацак, претседник општине и пољопривредне подружине у Младеновцу младеновачки
129 Бориша Филимоновић, учитељ пољопривредне школе и претседник подружине Прокупље добрички
130 Инж. агр. Матеја Прокић, суплент пољопривредне школе и секретар подружине Прокупље ср. добрички
131 Радош Јовановић, учитељ пољопривредне школе и члан управе подружине Прокупље добрички
132 Владимир Вукићевић, пољопривредник дружине у Опарићу ср. левачки.
133 Милан П. Пантелић. велики жупан у пензији и претседник подружине Лозовик орашки
134 Велимир Ранковић, учитељ и секретар подружине Почековина трстенички
135 Инж. Аћим Банковић, секретар Српског пољопривредног друштва Београд.
136 Светислав Тодосијевић, пољопривредник и члан подружине Мрчајевци љубићски
137 Адам Лепосавић, пољопривредник Мојсиње љубићски.
138 Душан Илић, срески пољопривредни референт и секретар подружине Зајечар
139 Лазар М. Вујачић, рачуновођа државне воћарске огледне станице Горажда

140 Сава Минић, управник бановинског расадника и секретар подружине Топола опленачки
141 Благоје Јевтић, срески пољопривредни референт и председник подружине Приштина
142 Звонимир Краљ, начелник мин. фин. Београд.
143 Величко Пејковић, рачуновођа ниже пољопривредне школе Прокупље
144 Милан Владић, шнајдер Борина јадарски
145 Митар Милутиновић, економ Лозница јадарски
146 Добросав Бабић, пољопривредник Ново Село јадарски
147 Тодор Д. Благојевић, срески пољопривредни референт и секретар подружине Петровац млавски
148 Божидар Милутиновић, економ Вел. Лаоле млавски
149 Милутин Зарић, пољопривредник Кладурово млавски
150 Младен Илић, „ Старчево „
151 Секула Јовановић, „ Црљенац „
152 Стојан Павловић, „ Вел. Лаоле „
153 Душан Ђорђевић, „ Рашанац „
154 Милутин Дулкановић, пољопривредник Лесковац млавски
155 Братислав Живановић, учитељ Буровац „
156 Димитрије Рајковић, пољопривредник Витовница
157 Петар Јакић, пољопривредник Рановац млавски
158 Јован Лазаревић, пољопривредник Дреновчић источки
159 Трифун Б. Марић, пољопривредник Коњух расински
160 Милутин С. Мицић, пољопривредник Звездан зајечарски
161 Душан Јовановић, трговац Власотинци власотиначки
162 Јован П. Јовић учитељ у пензији Власотинци
163 Душан Стаменковић, пољопривред, Орашје власотиначки
164 Илија Ћирковић, пољопривредник Козара власотиначки
165 Ћира Цветковић, пољопривредник Орашје власотиначки
166 Влајко Јанковић, пољопривредник Кукаквица властоначки
167 Васиљко Ђокић, пољопривред. Конопница „
168 Драгутин Здравковић, пољопр. Д. Буниброд „
169 Василије Ђорђевић, пољопривред. Шишава „
170 Зарије Стојановић, пољопривред. Кукавица „
171 Глигорије Марковић, пољопривред. Орашје „
172 Влајко Ђорђевић, пољопривред. Ладовица „
173 Влајко Стоиљковић, пољопривред. Скрапеж „
174 Милутин Бунарџић, пољопривредник Дедојевци жички
175 Милош Ранковић, свештеник Самаила „
176 Драгић С. Ђусић, пољопривредник Гледић „
177 Војислав Коловић, „ Самаила „
178 Драгомир Петровић, пољопривредник Адрани „
179 Милорад Буковља, пољопривредник Врба „
170 Милорад Бисенић, „ Опланић „
181 Милентије Ракић, бојација Краљево „
182 Милош Дукић, пољопривредник Дракчићи „

183 Момир Радовић, пољопривредник Крушевица ср. жички
184 Милојко М. Ћосић, школски надзорник Краљево „
185 Радосав Милошевић, пољопривредник Самаила „
186 Драгиша Мајсторовић, „ Дедојвци „
187 Миливоје Л. Сарић, месар Краљево „
188 Милутин М. Коларевић, пољопривредник Грдица „
189 Радосав Миловановић, „ Дракчићи „
180 Недељко Митровић, учитељ Цветке „
191 Игњатије Подерегин, проф. пол. шк. Краљево „
192 Радосав Урошевић, пољопривредник Роћевићи „
193 Велисав Чворовић, „ Рибница „
194 Милија Кнежевић, рачуновођа пољ. шк. Краљево „
195 Милан Бошковић, управ. бан. рас. Аранђеловац орашачки
196 Гвозден Р. Каранац, земљорадник и претседник подружине Рошци љубићски

Збор једногласно усваја предњи предлог Управног одбора и претседник позива збор да чује резултате гласања.

1) *Управни одбор:* За потпретседника г. Др. Младен Јосифовић добио је 189 гласова. За чланове управног одбора: г. Милутин Никетић добио је 187 гласова, Др. Михаило Градојевић 156, Илија Бошњак 159, Вукашин Тоскић 186, Радојко Томић 166, Др. Милош Радосављевић 27, Милутин Гец 33, Драгомир Ћосић 5, Милош Николић 10, Боривоје Грбић 8, Петар Михаиловић 3, Др. Драгиша Николић 2.

2) *Надзорни одбор:* За претседника г. Александар Јовановић добио је 131 глас, а Стеван Лукић 67. За чланове: Стеван Лукић 120, Димитрије Марјановић 189, Властимир Ђорђевић 189, Драгомир Ћосић 32, Вуле Вујачић 9, Срећко Милинковић 8, Боривоје Грбић 5, Др. Милош Радосављевић 3, Др. Александар Ђаја 1 и Др. Вељa Стојковић 1.

Према томе г. претседник констатује да је за потпретседника изабран Др. Младен Јосифовић, професор Универзитета, за чланове Управног одбора г. г. Милутин Никетић, Др. Михаило Градојевић, Илија Бошњак, Вукашин Тоскић и Радојко Томић. За Надзорни одбор изабран је за претседника Александар Јовановић, а за чланове г.г. Стеван Лукић, Димитрије Марјановић и Властимир Ђорђевић.

Пошто је са овим исцрпљен дневни ред, то претседник закључује збор у 17 часова и 30 минута, захваљујући најтоплије присутним на сарадњи.

Секретар,
Ing. **А. Ј. Банковић** с. р.

Претседник,
Dr. **Тан. Митровић с. р.**

Оверачи записника и бројачи гласова:

1. **Срећко М. Милинковић** с. р.
2. **Живојин М. Никодијевић** с. р.
3. **Никола М. Марковић** с. р.

ЗОРКА



је изложен зарази пламењаче, ако није заштићен плавим каменом. Прскајте темељито и на време, а узмите за то плави камен марке

ЗОРКА

ВИНОГРАДАРИ и ВОЋАРИ!

Нема више прскања без „Вишеград колоидалне смоле“ отсада је парола напредног виноградара и воћара.

„Вишеград колоидалнасмолу“ не спира киша и роса, задржава дуже отровне чорбе на лишћу и вишеструко појачава њихово дејство.

„Виш. кол. смола“ додаје се плавом камену, дух. екстракту, воћном карболинеуму, препаратима арсена, сумпора итд.

Сетите се Ваших безбројних безуспешних прскања 1937 год. Замислите, да Вам пружамо снажно средство самопомоћи, које Вам уштеђује новац, труд и сачува винограде и воћњаке од пропасти по кишновитом времену.

Средство је испитано и одобрено од Мин. полопр. Служите се бесплат. саветима и упут. наше фабрике: „Вишеград“ д.д. пошта Добрун (Дринска бановина.)

ПЛУГОВЕ И СЕЈАЧИЦЕ као и све остале господарске стројеве са заштит. знаком БИК купујте са поверењем. ЈАМЧИМО за сваки строј! Препродавце имамо у свим већим местима целе државе. Проспекте шаљемо бесплатно

КНЕЗИ ПЕТАР
Нови Сад





Штамп. „Скерлић“ — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 14 Београд, 15 ЈУЛИ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

А. Жорж: — Пољопривредници, заоравајте стрњику - стрњишта.

Ing. *Радомир Пилић:* — Како најбоље сачувати стајско ђубре.

Ing. *Драгомир Стојановић:* — Сузбијање вилине косице - преденице.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Још нека реч о бордовској чорби.

Dr. *Никола Бунтак:* — Слинавка и шап код свиња и говеди.

Асен Станчевић: — Кинеска пљосната бресква.

Драгољуб Васић: — Гајење купуса.

Ing. *Властимир Црнчевић:* — Превршено вино.

Наталија Ђуровић: — За наше домаћице.

Питања и одговори:

Пољопривреда Чехословачке у слици и речи.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 80.886. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

Пољопривредници, заорајте стрњику - стрњишта

Од свих радова око обраде земљишта најважнији је преоравање стрњишта. Од успешног обављања овога посла, зависи добар исход осталих орања. И опет констатујемо са великом жалошћу, да већина пољопривредника, и у најнапреднијим крајевима наше велике државе, не поклања довољно пажње овоме најлакшем и најплићем орању. После жетве пусти да летње припеке земљиште формално упрже, а за приду са стоком је и гази, јер му је то пашњак. Штетно дејство паше на стрњишту показује се у малом приносу од усева, који на ту њиву дође. Проблем исхране стоке у то доба године паметније би решили, када би на једном комаду посејали пићно биље и овим хранили стоку.

Циљ заоравању стрњишта је прво чишћење њиве од травуљине-корова, друго излагање стрњике трулењу, и треће прикупљање што више влаге у земљишту.

Када би после жетве прегледали стрњиште увеличавајућим стаклом видели би пољопривредникове непријатеље: у милионима семенки разних травуљина. Са стрним усевима истодобно сазревају и разне травуљине од којих се семе проспе по стрњишту. Сејемо ли после стрног усева опет стрни, травуљине ће нам род усева десетковати. Затрављени усев слабо плаћа, јер травуљине као отпорније биљке отимају и биљну храну и светлост а и влагу. За усев остане тек толико да живи.

Против овога је једноставна одбрана то, ако после жетве стрњику што плиће заоремо. Са тим ћемо оне милионе семенки плитко покрити земљом, осигурати им влагу одоле и топлоту и ваздух одгоре и оно ће клијати. Њива ће од многе травуљине позеленити, а пољопривредник ће ову пре него што цвета, преорати

и једним ударцем њиву од травуљине очистити. Не узоре ли се стрњиште, велика већина семенки неће добити влаге и неће клијати. Остане ли стрњиште незаорано и преко зиме, семе корова неће нићи, јер тада нема потребне топлоте. Са пролетњим орањем за сетву семе травуљина са семеном од усева доспе у најпогоднију дубину; истодобно никне кад и усев и пољопривредник се чуди откуд толика травуљина, незнајући да ју је баш он у томе помогао својим нерадом.

Стрњику не смемо заорати дубоко, јер би тиме семе корова доспело у такву дубину у коју не допире ваздух и не би никло. Немојмо мислити да би у таквој дубини пропало—иструлило. Са поновним орањем оно би дошло у бољи положај — у такав да би одмах клијало. У дубини, семе разних травуљина сачува клијавост годинама.

Са правилним заоравањем стрњике најјевтиније и најефикасније таманимо травуљину, а вршимо још један важан задатак. Са плитким заоравањем остали делови стабљика—стрњика доспе у такав положај да за кратко време иструне. У овој дубини има и довољно влаге и ваздуха а и топлоте, три главна фактора за живот оних истих бића, која помажу правилно распадање — трулење. Заоре ли се стрњика дубоко, она доспе у положај где је мање ваздуха а и топлоте, те ту не труне него се угљенише.

Поред сигурног тамањења травуљине и помагања за брзо распадање стрњике, чиме се појачава хумус у земљи, овим се радом подешава и добар исход даљих орања, било за сетву или дубоко јесење орање. *Не ћооремо ли ћосле жетве стрњику*, видећемо да ће летње припеке њиву за најкраће време потпуно исушити. Горњи слој земље сем ако није живи песак, добиће скоро тврдоћу бетона. Капиларне жилице биће изграђене као да их је мајстор подешавао, из тла ће

и последња кап влаге да одиђе — изчили. Падне ли међувремено киша, она у пресуво земљиште неће продрети, него ће већ са површине да се испари, и земљиште ће остати суво.

У то доба све се више приближује време јесењој сетви озимих усева. Пољопривреднике притисли послови. Приступа орању стрњишта. Услед велике суше, земља је толико отврдла да такорећи не прима плуг, јест, али се посао мора да обави. Шта бива? Бива то, да стока при раду клеца — пропада, а оно што се уради не ваља, јер је џомбовито—грудвасто, непогодно за сетву. У много случајева посао се и не обавља већ чека киша, да олакша рад. Услед овога се са сетвом закасни, па нам усев пати за цело време вегетације, и на крају, донесе минималан, штур род.

Како друкчије стоји ствар оног пољопривредника, који је стрњику на време заорао. Њива му је добила танак слој земље као неки покривач. Овај је слој доњем слоју направио хлад, задржао влагу, јер су капилари покривени и тако спречено испаравање. Доњи део оранице и један део здравице, за то што има порозан покривач има и влаге и ваздуха а и топлоте, дакле оне чињенице, које земљу њиве — како пољопривредници веле — чине *зрелом* (хрвати кажу рахлом). Овакав ситан горњи слој како малу тако и најјачу влагу, добивену кишом формално прогута. Даља корист од овога посла је та: да кад поново оремо, па ма било и најсувље време, земља се за плугом расипа као пепео.

Набројане предности од заоравања стрњишта тада ће у целости бити искоришћене, ако заоравање обавимо одмах по жетви, јер је земљиште тада још сипкаво — растресито. Добро чини онај пољопривредник, који оре чим је жетву — сноп'е у крстине садео.

Орање подрљајмо а ако је суша и поваљајмо. Овим омогућавамо брзо клијање семену од травуљина. Али чим њива позелени одмах је дрљајмо. Тиме обуставимо даље испаравање влаге.

Користимо се напред изложеним, ако желимо појачати жетвени принос.

Инж. агр. **А. Жорж**

Како најбоље сачувати стајско ђубре-стајњак

Једно од најважнијих питања за пољопривреднике јесте ђубрење стајским ђубретом, јер је циљ свакоме да са своје њиве изнесе што већу жетву. То се може постићи само тада када су сви услови за то задовољени. Међу прве услове за то спада: ђубрење добрим стајским ђубретом. С правом би се тада могло рећи: ако хоћеш добру жетву, ђубри добро земљу. Да земљу треба ђубрити то зна свако, али зашто се ђубрење врши, то већ не зна баш свако.

Ово ћемо питање објаснити укратко, јер је о томе у „Тежаку" већ писано. Пре свега, ђубре је биљна храна и кад човек не може да живи без хране, откуда би онда биљка могла без ђубрења. Многи ће одмах помислити: нисам ја ђубрио своју њиву по неколико година, па ипак на њој биљке живе, како то сада? Задовољићемо се овај пут што ћемо рећи, да биљка не добија храну само путем стајског ђубрета него и на други начин. Осим тога земљиште, а нарочито добро земљиште располаже приличним количинама хране за биљке. То све ипак није довољно, јер се и највеће резерве морају потрошити, кад се стално од њих понешто одузима. Ђубрење пак стајским ђубретом је најбољи и најјевтинији начин да се биљкама пружи потребна храна.

То би био значај стајског ђубрета са гледишта биљне исхране. Осим овога стајско ђубре утиче и на грађу земљишта. Сувише везана тешка—земљишта стајско ђубре чини растреситим на тај начин, што се измеша са земљом и не да јој да се збије. Обрнуто ради стајско ђубре код слабо везаних земљишта—пескуша, где слепљује међусобно зрнца песка, те таква земљишта изгубе своју сипкавост коју обично имају. Поправљајући тако рђаве особине земљишне грађе, стајско ђубре помаже још и продирање ваздуха кроз рупе — поре у земљиште а тиме помаже развиће малих организама — микроба, који се простим оком не могу видети, јер су веома мали, али зато врше веома користан рад у земљишту, ако само знамо да управљамо њиховим радом.

На кисела земљишта стајско ђубре врло добро дејствује сузбијајући му киселост, што је веома важно јер наше културне биљке не воле кисела земљишта. Влагу стајско ђубре такође врло добро чува, па се зато ђубрена земљишта теже исушују него неђубрена.

— — —

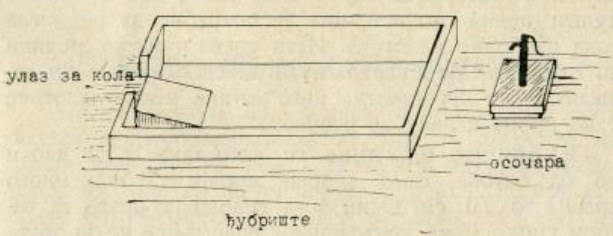
Да бисмо могли стајско ђубре сачувати тако да оно не пропада и труне и да што мање изгуби од своје вредности до дана употребе треба да имамо место подешено за чување стајског ђубрета. Многи бацају ђубре једноставно на гомилу и касније њиме ђубре њиве. Међутим треба знати да овако стајско ђубре губи много од своје вредности, јер га киша испира и односи оне материје које су за биљну исхрану најважније у земљу која их упија а које материје ми приликом ђубрења треба да унесемо у земљиште. Тако испада да ми скоро узалуд вршимо ђубрење таквим стајским ђубретом. Да се то не би дешавало треба да имамо сграђено ђубриште.

Поставља се одмах питање где и на каквом месту треба да се подигне ђубриште. Најбоље место за ђубриште је на некој равни, а никако у некој удолици где би се вода сливала у ђубриште. Важно је да ђубре приликом лежања на ђубришту буде заштићено од ветрова и сунца, ради чега треба око ђубришта поса-

дити дрвеће. Осим тога, такво место треба да буде близу стаје, да се ђубре не би морало далеко носити.

Што се тиче величине ђубришта, она зависи највише од броја и врсте домаћих животиња. На свако говече треба 4 квадратна метра ђубришта, а на сваког коња по 2 до 3 кв. м. Тако ако имамо 2 краве и једног коња, рачун ће изгледати овако: 2 пута $4 = 8 + 3 = 11$; значи да површина дна нашег ђубришта треба да износи 11 кв. м. Ако хоћемо да имамо тачнији рачун о величини ђубришта онда се може рачунати и овако: на сваких 100 кг. живе мере животиње долази 1 кв. м. ђубришта.

Материјал од кога се ђубриште прави може бити такође различит. Један услов само мора да се испуни, наиме, дно и стране ђубришта не смеју да пропуштају течност. На тај начин ђубре се неће моћи губити, јер све што би вода однела у земљу и земља упила, сачуваће ће се на ђубришту. Материјал који задовољава ове услове а долази у обзир код нас јесте: 1) *бетон*, 2) *иловача*. Према томе имамо ђубришта од бетона и од иловаче. Прва врста ђубришта је трајнија. али је зато и скупља. Ђубришта од иловаче „масне" која се за изградњу ових употребљава могу такође врло лепо да послуже сврси. На слици 38 се види општи изглед *ђубришта од бетона:*

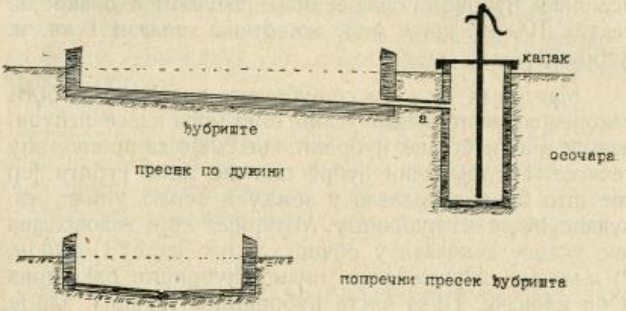


Сл. 38

Десно од ђубришта се налази осочара (бунар за скупљање животињске мокраће). Величина осочаре износи за 100 к. м. ђубришта 2 кубна метра.

Ђубриште се гради тако, да једним делом буде у земљи. Оно што се налази изнад земље јесте зид ђубришта, а у земљи су стране и дно ђубришта.

Ђубриште је спојено једним каналом са осочаром, куда осока отиче. Осочара може бити округлог или четвртастог облика. Одозго осочара треба да има капак-покривач који се обично прави од дрвета. На осочари се обично налази црпка, којом се црпи осока. Како пак црпка скупо стаје а и брзо се квари јер је



Сл. 39

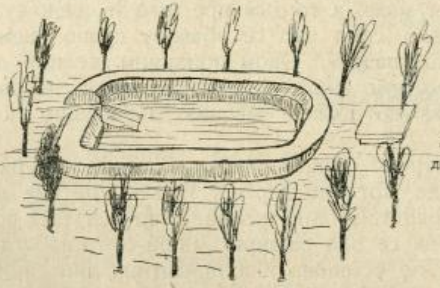
осока нагриза, може се место црпке употребити долап чији је механизам простији и није тако осетљив. На уздужном пресеку (сл. 39) се види да се дно ђубришта спушта према осочари, што је потребно да би могла осока слободно да отиче. Исто треба и према средини дно ђубришта да буде нагнуто да се осока не би задржавала по ђубришту, него лагано могла да отиче право према каналу за осочару.

Ђубриште од глине се исто тако гради као и оно од бетона, само зидови морају да буду много дебљи: до 70 см. Осим тога зидови се праве са нагибом споља и из унутрашње стране, да се не би обурвавали. Изнутра треба ђубриште изгладити влажном глином и све пукотине које настају приликом сушења запушити.

У крајевима где има доста камена, могу се зидови зидати од камена, па се само добро премажу глином.

Исто тако може да нам послужи и дрво, од којег се направи костур за зид па се са стране облепи глином и тако направи зид повољне дебљине и чврстине.

Што се тиче величине ђубришта, овде важе иста правила која важе и за бетонско ђубриште. Исто је тако потребно код обе врсте ђубришта да се опкопају једним јарком који ће да одводи воду да се не би сливала у ђубриште.



Ђубриште са осочаод глине, са дворедом около.

Сл. 40. — Ђубриште од глине са осочаром, окружено дворедом.

Као што се види, ђубриште није тешко саградити, само треба мало воље. Материјални издатци такође нису велики, поготову ако се гради ђубриште од иловаче, онда су такорећи готово никакви.

Ing. agr. **Радомир Пилић**

Сузбијање вилине косице (преденице)

Вилина косица, која је иначе добро позната нашим пољопривредницима, живи на многим биљкама али нигде није толико опасна и нигде није тако распрострањена као на детелини и луцерки. Због велике штете коју она наноси овим биљкама, за њено уништавање су давана разна упутства и савети, па се ипак она и даље редовно јавља.

Раширеност вилине косице највећим делом долази отуда, што велики број наших пољопривредника, због нешто ниже цене, купује семе луцерке и детелине

од лица која им не дају никакву гаранцију да је семе здраво. Осим тога, кад се вилина косица појави врло често се не предузима ништа за њено сузбијање или ако се нешто и предузме, не ради се онако како би требало. Штета је ту двојака: с једне стране добија се мање и лошијег сена, а са друге пак стране даје се могућност за њено ширење на разне начине (справама, алаткама, стоком, водом). Стога ниједан пољопривредник не би требало да дозволи да вилина косица узме већег маха, а то тим пре што је њено сузбијање доста лако, само ако се обави у право време и са нешто више пажње. Овом приликом желимо да још једном потсетимо наше пољопривреднике на оне мере, са којима се вилина косица да успешно сузбијати.

Пре свега треба обратити пажњу да семе луцерке и детелине буде потпуно здраво. У њему не сме да има ниједног зрнцета вилине косице, јер већ тада постоји опасност да се она рашири. Да би се то избегло семе набављати од установа или приватних лица, која ће гарантовати да је семе здраво.

Али ако се ипак вилина косица појави сузбијање се мора предузети пре но што она буде цветала. Чим се примети њена појава одмах треба што ниже покосити заражени простор са једним бар метром около њега и што пажљивије скупити у неки џак па изнети ван њиве и дати стоци. Даље, да би се потпуно уништила вилина косица треба покошено место добро испрскати са 10% раствором зелене галице.

Ако је већ вилина косица процветала онда исто треба ниско покосити, оставити је ту да се осуши (јер би се изношењем расејало њено семе), покрити сламом и спалити. У случају да се вилина косица јако раширила у једном луцеришту или детелишту, треба га покосити и спалити, па на томе месту за 3—4 године сејати неку од житарица.

Постоје и разна хемијска средства за њено сузбијање, само су мање приступачна за многе наше пољопривреднике, те их зато овде нарочито и не истичемо.

Ако би се на време и како треба обавиле поменуте мере биле би ипак довољне да сведу појаву ви-

лине косице на безопасну меру. Јер свако одуговлачење са применом мера сузбијања код овог великог непријатеља наших луцериштa и детелиштa не само то поскупљује само сузбијање већ доводи у питање и сам успех овога рада. Зато још једном прегледајмо своја луцериштa и детелиштa пажљиво и сузбијајмо вилину косицу у самом почетку.

Ing. **Драгомир Стојановић**

Још нека реч о бордовској чорби

У 10 броју „Тежака“ од ове године изашла су 3 чланка о сузбијању пламењаче и о бордовској чорби. И поред тога упућују нам и писмена и усмена питања по истој ствари и то: 1) да ли је препоручена количина креча, $^1/_2$ килограма негашеног и $1^1/_2$ гашеног довољно за 1 килограм плавог камена; 2) да ли је тачно да се за справљање бордовске чорбе не сме употребити негашен и свеже гашен креч, већ по могућству креч гашен пре две године, односно који је креч бољи и зашто; 3) како треба при справљању бордовске чорбе употребити негашен креч; 4) да ли је тачно да виноград који има стално росе треба прскати са бордовском чорбом у коју је додато много више креча, у циљу уклањања росе; 5) може ли се справити 2% бордовска чорба која при прскању не повређује младе листиће и врхове ластара сорте Афус - али; 6) за које време неутрошена бордовска чорба задржава своју вредност; 7) колико дана траје дејство једног прскања. Пошто су ова питања од општег интереса покушаћемо да на иста одговоримо:

1. При справљању бордовске чорбе препоручују се различите количине креча и то $^1/_4$ — 1 килограм негашеног а $^1/_2$ — 2 килограма гашенога креча на 1 килограм плавог камена. Ове велике разлике потичу из више разлога. Сви се стручњаци слажу у томе, да бордовска чорба не сме да буде кисела, јер може да сагори младо лишће. Само једни претпостављају: 1) да чорба треба да буде неутрална, 2) да за справљање

чорбе имају сасвим чист креч и 3) да имају пред собом виноградара, који уме правилно да справи бордовску чорбу, употребљавајући лакмусову или фенолфталеинску хартију. Ови препоручују мање креча. Други пак претпостављају, пошто креч може да буде више или мање нечист, да препоруче већу количину креча, да би се добила сигурно неутрална, па чак и базична чорба, која је боља него кисела, а поготову када имају у виду виноградаре који не раде са лакмусом или фенолфталеином.

Креч може да буде различитог квалитета. Познато је да се негашени креч добија печењем из камена кречњака. Кречњак пак може да садржи и друге материје а нарочито глине. Често се пак његово печење односно превођење у негашени креч, не изврши потпуно, већ може у кречу да остане и камена кречњака. Разумљиво је да је услед тога негашени и гашени креч различитог квалитета и да се за неутрализацију 1 килограма плавог камена може утрошити мања или већа количина, поготову што се како негашени, тако и гашени, креч дужим лежањем мења у неповољном смислу тј. губи од своје вредности.

Узевши у обзир горње чињенице може се узети као приближно, да је за неутрализацију 1 килограма плавог камена потребно око $^1/_2$ килограма негашеног или око $1^1/_2$ килограм гашеног креча (теоретски скоро упола мање). Ово је само приближна количина, која ретко и то код сувише рђавог креча може да буде недовољна а чешће је код доброг креча сувишна. Да се не би десило ни једно ни друго, наведене количине треба да служе само за оријентацију при справљању кречнога млека, а истог треба додати онолико колико је потребно да се раствор плавог камена неутралише што се мора контролисати црвеном лакмусовом или белом фенолфталеинском хартијом. Кад је неутрализација завршена, на црвеном лакмусу јави се слаба плава боја а код белог фенолфталеина црвена боја. То је знак да је чорба неутрална па чак и слабо базична, тј. да има нешто креча у сувишку.

2. Теоретски нема разлике између негашеног, свеже угашеног и давно гашеног креча за справљање

бордовске чорбе. Да се створи бордовска чорба мора се помешати раствор камена и раствор гашенога креча. Негашени креч дужим лежањем упија влагу из ваздуха, прелази у прах, који је у ствари непотпуно угашен креч. У пракси је то пак негашени креч али како исти услед влаге постаје тежи, потребно га је при справљању бордовске чорбе више него свеже печенога креча. Ако такав креч стоји дуже на ваздуху, прима угљен-диоксид и прелази једним делом опет у кречњак, који је нерастворљив у води. Таквог креча треба још више при справљању бордовске чорбе него у претходном случају. Из овога је јасно, да је за справљање бордовске чорбе бољи и да треба мање свеже печеног односно негашеног креча, од оног који је дуже лежао на ваздуху.

Да се креч угаси потребно је на 1 део свеже печенога креча око 2 дела воде. Да се тај гашени креч не би мењао морао би се чувати у добро затвореним кречанама испод једног слоја воде 3—4 см. на површини. Кречане су често рђаво покривене, креч се у њима суши, прима из ваздуха угљен-диоксид и једним делом прелази у нерастворљиви кречњак. Теоретски се креч може очувати да се не мења, али је у пракси врло тешко. Стога је за справљање бордовске чорбе најбоље употребити свеже печени негашени креч, који се пред употребу угаси. Гашени креч уколико дуже лежи више се мења и стога је бољи свеже гашени него који је дуже лежао у кречани поготову ако није била добро затворена и ако над кречом није било воде.

3. Негашени креч се пред употребу угаси. У суд у коме ће се справити кречно млеко стави се одмерена количина креча, постепено се додаје по мало воде док се не угаси, при чему се меша дрвеном лопатом. Кад је креч угашен, справи се кречно млеко, како је описано у поменутом броју „Тежака".

4. За винограде који су стално под росом, пре би се могла препоручити јача бордовска чорба (која ће имати и више креча), јер је тада сигурнија заштита. Мишљење да ће велика количина креча у бордовској чорби уклонити росу, нема свога оправдања.

5. Ожеготине на младом лишћу неких сората, обично потичу од киселе или сувише базичне чорбе. Стога је први услов да је чорба неутрална. Дешава се, нарочито кишних година, да се јаве ожеготине и код прскања са неутралном чорбом, нарочито ако је иста јача. Откуда то потиче није још довољно објашњено.

6. Најбоље је бордовску чорбу употребити истог дана, јер одмах по справљању иста почиње да се мења. Те промене су у току једног дана мале, али се дужим стајањем повећавају. Ако се из буди ког разлога чорба не може употребити истог дана, а да би сачувала своју пуну вредност препоручује се да се на 100 литара чорбе дода 100 грама шећера, који се претходно раствори у мало воде, сипа у чорбу и добро измеша. Место шећера препоручује се и млеко: 1 литар на 100 литара чорбе.

7. Колико траје дејство једног прскања зависи од брзине пораста лозе, од јачине употребљене чорбе, од кише, која је падала после прскања, од тога како је чорба справљена и од многих других чињеница. При одређивању броја прскања о свим тим чињеницама треба водити рачуна. У главном се у погледу броја и времена прскања треба држати савета, који су дати у 10 броју „Тежака" од ове године.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Слинавка и шап код говеди и свиња

Једна од ређих али врло опасних заразних болести код говеди и свиња јесте слинавка и шап. Управо сада узела је ова болест огромног маха у великом делу Савске и Дунавске бановине. Тога ради желели би да нашим читаоцима укратко опишемо ту болест, с обзиром на опасност њезиног ширења, велике губитке у трговини због затвора сточних пијаца, мањкавања стоке и њене пријемчивости за људе.

Слинавка и шап опасна је заразна болест говеди и свиња, која се јавља у виду пликова на слузокожи устију, на вимену и међу папцима. Узрочник те бо-

лести је невидљив а налази се у текућини тих пликова, затим у крви и млеку, а налази се такође и у балама и мокраћи.

Начин заражавања. Стока се заражује ако дође у непосредни додир са болесном стоком или путем хране која је заражена слином болесних животиња, стајским оруђем и водом. Стока се може даље заразити посредством људи који их тимаре, а који су раније случајно и незнајући били у вези са зараженом стоком. Заразу могу пренети трговци стоком на вашарима, може се пренети и путем ђубрета и сировог млека. Узрочник болести је врло отпоран, те одлично подноси врућину и зиму. Осим тога врло се лако животиње заразе путем рана на вимену и папцима. Сисанчад се обично зарази сисајући болесну матер, која има клице болести у млеку.

Знаци болести. Температура се незнатно дигне те износи између 39,5° и 40,5°. После 2—5 дана од дана заражења појаве се у устима пликови у величини лешника до величине кокошјег јајета. Ти пликови за неколико сати пукну а уста се оспу раницама. Због тога стока узима мање хране, а и преживање се смањи, док најзад сасвим не престане и једење и преживање. Животиње стоје непомично а из устију им цури бала у дугим влакнима. Осим тих првих знакова нешто касније налазимо често пликове на вимену и међу папцима. Због пликова међу папцима говеда рамљу, односно ако оболе на више ногу, она стално леже и врло тешко устају. Око круне на доњем делу нога је топлија и отечена. Пликови који јако боле, пукну и често се загноје. Због тога треба држати у стаји примерну чистоћу, те ће оболење папака лакше проћи у року једне до две недеље. Ако се пликови појаве около круне, често се деси да се скине рожина с папака („изује се").

Код свиња јављају се пликови најчешће само на папцима а врло се често дешава да се код њих скида рожина с папака услед оболења.

Код болесних крава смањи се количина млека, а млеко буде сланог укуса.

Последице болести и оздрављење стоке. Ако буде болест благога карактера тада редовно сва говеда оздраве у року од 2—4 недеље. Ако је болест опасне нарави може угинути огромно мноштво стоке. Ако болест не буде на време примећена или се запусти-нарочито ако се запусте ране међу папцима-може доћи до тешких гнојења, па и тровања и угинућа стоке. Опазите ли сумњиве знаке, који би говорили да се ради о слинавки и шапу, одмах пријавите болест општини а она ће известити срез те је ветери-



Сл. 41. — Ранице на вимену.

нар дужан да бесплатно изврши преглед и даде потребне упуте. Свакако обавестите о томе своју подружину. У угроженим крајевима врше ветеринари успешно цепљење свиња и говеди против слинавке и шапа.

Опасност по човека. Слинавка и шап врло је опасна болест и за човека који се може заразити а нарочито деца која једу млечне производе као млеко, сир, или кајмак. Осим тога могу се заразити и други који тимаре стоку или се баве око стоке која је болесна од слинавке и шапа. Зараза се може пренети на човека и здраву стоку посредством свих предмета који долазе у везу са болесном стоком.

Никола Бунтак, ветеринар

Кинеска пљосната бресква

Колачара

Неоспорно је, да воћарство пружа изванредне користи нашем пољопривреднику-воћару, али не у оној мери, у којој би требало. Јер стварно, наша Држава је благословена земља за воћарство. Она обилује изванредним положајима и пределима за воћарство, али нажалост, већином су те благодети неискоришћене. А и она места, на којима су подигнути воћњаци, не пружају богзна какве резултате, јер су засађена оним врстама и сортама воћа, које немају никакву трговачку вредност. Поготово не обраћа се пажња сортама бресака, јер се обично гаје самоникле дивљаке. Међутим, наша земља обилује идеалним сортама, које су се прилагодиле нашем поднебљу, те дају одличне резултате.

Међу тим многим сортама показала се као врло фина *Кинеска йљосната*, чији ћу опис у овом чланку изнети.

Кинеска пљосната бресква је одлична асталска сорта, чије се гајење у велико препоручује, јер има одличне особине плода и дрвета.

Плод је средње крупноће и облика је пљоснатог-колачастог, те је отуда и називају „колачаром". Жиг (пупак) и петељка смештени су у дубоким удубљењима, те плод много личи на точак. По површини је прилично раван. На оку је ова сорта врло интересантна и привлачна, те се отуда много тражи и троши како на нашим тако и страним тржиштима. Жиг је скоро неприметан и увучен је у дубоком разведеном удубљењу. Браздица је јако изразита, која се пружа и са супротне стране плода, што је то једини случај само код ове сорте бресака. Петељка је танка, дрвенаста и зелено обојена са широким ободом при дну. Смештена је у дубоком и разведеном удубљењу црвене боје. Покожица је танка, сјајна и помало маљава, јер је осута ситним и финим длачицама. Од меса се уопште не одваја. Основна јој је боја зеленкастожута, која је обливена тамним црвенилом, поготову са присојне стране, што повећава лепоту самоме плоду. Месо је врло сочно, топиво и ароматично. Укуса је слатког, са неприметном количином киселине. Боје је беличасте, док је око коштице црвенкасто. Коштица је мала, пљосната и црвено обојена. Просечна тежина плода креће се од 70—80 гр.

Сазрева крајем јула, или почетком августа месеца и као зрела на дрвету може остати дуже времена. Ова бресква је изврсна сорта, те је стога препоручујем за гајење по свим виноградским покрајинама наше Државе.

Асен С. Станчевић

Гајење купуса

Купус спада међу најважнија и најздравија поврћа у људској исхрани. Наш народ о вредности купуса каже: „Ко купус сади и крмачу храни, не боји се глади". Услови за гајење купуса, код нас су скоро свуда добри. Зато не би требало бити ни једно наше пољопривредно газдинство да не гаји купус, кад већ иначе, има услова за то. Мада је код нас врло честа слика, да наше земљораднике виђамо како поред својих запуштених повртњака, купују и веће количине купуса и другог поврћа на пијаци. Док би исти они могли, са мало више воље и знања, да производе добар купус, не само за своје потребе већ и за продају.

За успешну производњу купуса, најбоље је да земљорадник сам произведе расад од сопственог семена. У нужним случајевима, код набавке мање количине расада, исти се може набавити и на пијаци, али само код сигурних произвођача расада. Сада, у другој половини месеца јула, сеје се купусно семе за производњу расада, који ће презимети расађен. За овакво гајење купуса најбоље је набавити семе од ерфуртског раног купуса, или од какве добре познате домаће сорте купуса, која рано стиже.

Сетва купуса за расад изводи се у нешто удубљеној леји од 1,20 метра ширине и потребне дужине. После добре припреме земљишта сеје се нешто ређе, да би расад био што чвршћи. За оне који су невешти да равномерно сеју, добро је да на доњој страни какве омање кутије избуше на равномерном одстојању од 0,5—1 см. рупице, величине купусног семена. По сетви семе се покрије просејаним компостом, највише 2—3 см. дебљине, који се мотикама овлаш потабе и одмах залије са неколко канти, преко решетке. У даљој нези посејаног семена треба да се свакодневно залива јутром и вечером, када сунце јако не сија. При оваквом редовног заливању, не само да се расад правилно развија, већ тиме се на најбољи начин сузбијају разне штеточине, а нарочито бувачи, који могу велике штете да причине младим купусним биљкама. Употреба пепела против бувача није добра, јер исти шкоди лишћу расада. Постоје многа куповна средства која само за кратко време одстрањују буваче, па после тога исти опет дођу на лишће купуса. Добар начин борбе против бувача је помоћу т. зв. „застава". То су разапета платна, круте хартије, или танке даске и то широке као и сама леја а дужине за половину тога. Њихове површине премазују се каквом лепљивом материјом. Добар лепак за ово прави се: кад се узме $^1/_2$ кг. олаја и $^1/_4$ кг. калафониума, затим се у растопљени калафонијум додаје олај и меша. Овом смесом премазују се у танком слоју површине заставе, које се носе кад је сунце, изнад самих купусних биљака. Заставу носе два дечка, а трећи са витким прутом маје над самим расадом и

плаши бувače. На овај начин велики број бувача залепи се на „застави", тако да се она црни, тада се они сastружу ножем и поново премазују лепком чија горе изнета количина, може да истраје за целу годину.

Расад за зимски купус који ће пресађен презимети расађује се у другој половини месеца августа. За сађење овога купуса треба изабрати заклонити положај земљишта од хладних ветрова. Расађен купус се пред зиму што боље загрне, а где су јаке зиме покрије се и сама биљка са мало сламе. На овај начин можемо произвести најранији купус у пролеће.

Иначе, сад је време, свршетак јуна и почетак јула, за расађивање купуса, који треба да се завије у октобру. Од касније произведеног расада и његовог касније расађивања добијамо нешто касније завијене главице, али са врло малим процентом распуклих главица, док је у супротном случају, главице се више распукну и раније завију. Зато је најбоље да се производња расада и његово расађивање врши у неколико махова, за ранији и каснији јесењи купус. У нормалним приликама производња расада може се извршити за 3—4 недеља, а завијање главица за нешто преко три месеца.

Најбоље земљиште за купус је плодна смоница, која теже пропушта и губи влагу, а и само је нешто влажније. Обично се у напредном повртарству, узима она површина на којој је претходно био какав други рани пролетњи усев, као после: раног кромпира, салате, младог лука, спанаћа, бораније, грашка, па може и после јечма и пшенице. Само на стрњикама, у сушним годинама, неопходно је да се врши и наводњавање купуса.

Обрада земљишта за купус, углавном зависи од претходног усева, који је био на том земљишту. На пролетњем пгару, или лејама где је било рано поврће, земљиште се -литко прекопа мотикама, или опраши прашачем. После стрних усева, стрњика се мора брзо изорати, подрљати и браном поравнати. На спремљеном земљишту извуку се мотикама, уз канап или жицу 2—3 см. дубоке бразде, на међусобном растојању од 60—70 см.

Сађење расада врши се по облачном дану, најбоље пред кишу или после кише, углавном кад сунце јако не сија; зато се то обично ради пред сунчев залазак и излазак. Пре вађења расада, леја са њим се претходно добро залије да би се расад што боље вадио са малим бусеном земље око жила. При вађењу расада, он се по десетину комада равномерно ређа у руци, тако да се при сечењу горњих 5—6 листића, не повреди најдољи средишни листић са врхним пупољком. Може се и посебно са свакога расада, при вађењу сасецати ови листићи. У случају да испод бусена земље вире сржне жиле скрате се ножем њихови врхови. Одбацивање описаних 5—6 листића, потребно је ради бољег и лакшег примања ра-

сада, а орезивање врхова сржних жила, добро је за боље развијање корена. Приликом чупања расада одбацује се слаб, танак и ижњикљао расад. Нарочито се пази да није „јалов" расад. Даље се пази да расаду не буде приземни део оједен од мрава, јер овакав и „јалов" расад никад не може да завије главицу. „Јалов" расад познаје се по томе што му је најдољи средишни листић савијен на доле. Најбољи је расад који има 7 листића и који је чврст и снажан. Извађени расад најбоље је одмах садити; у нужним случајевима, расад се до сађења, може чувати у хладовини, попрскан хладном водом и покривен мокрим крпама.

Расађивање се врши садиљком и то на тај начин што у извученој бразди, на одстојању 50—60 см., направи се једним покретом садиљке рупа толико дубока и широка да може у њој стати расад са својом земљом на жилама. Другим покретом стављамо расад у рупу до његових најдољих, лажних, котиледоних листића. Трећим покретом забада се садиљка уз рупу и притиска земља чврсто уз жиле расада. По расађивању неопходно је потребно залити сваки расад око његових жила. Ово заливање најбоље се изводи са кантом без решетке. Око $^1/_4$ литре воде довољна је да на најбољи начин изврши оно неопходно потребно слегање земље уз жиле тек расађеног расада и тиме омогући што боље у сигурније његово примање. Ради тога поменуто заливање, кад нема кише, треба изводити свакодневно јутром и вечером, непрестано за пет дана. После сваког оваквог заливања добро је да се оном наквашеном земљом загрне стабло купуса, а пред поновно заливање одгрне па опет по заливању нагрне.

После две недеље по расађивању, треба да се изврши прво пряшење, ради уништења корова и разбијања покорице земљишта. Расађени расад све док не ојача радо га нападају бувачи и пепељасти црви. Орошавањем најбоље се одстрањују ове штеточине, а поред тога оно прија и развијању самог купуса. Орошавање треба изводити на овај начин: једанпут недељно, за 3—4 недеље, заливају се са решетком преко лишћа редови купуса. Иначе, ако нема кише. и има се могућности да се врши редовно заливање купуса, онда се треба, без изузетка, редовно, сваке недеље по једанпут заливати. При овом заливању треба уз сваку биљку сипати око један литар воде. После сваког оваквог заливања огрне се корен наквашеном земљом до лишћа. Ово одгртање пред заливање и загртање по заливању, добро би било обављати све дотле док се купусово лишће склопи између редова. Лишће тада и само чува испарење влаге из земљишта. У овом добу престаје се са заливањем, сем ако завлада јака суша, када се залива сваке друге или треће недеље, до момента завијања главица, када се коначно престаје са заливањем. На описани начин залива се купус, преко сушног лета,

када се хоће да добије што крупнији и раније завијен купус. Иначе, ако се до краја сушног лета не може редовно заливати онда је боље и да се не почиње са заливањем, већ се само залива као што је описано, пет дана док се расад прими па се после пусти да се развија од влаге коју буде добијао од киша и роса. При оваквом начину гајења може се добити исто добар купус, само нешто касније се завија и даје ситније главице.

Драгољуб Васић
учитељ пољопр. школе у Ади.

Превршуто вино

Ове године су настали веома топли летњи дани, а с њима у вези, и повећана опасност од разних болести.

Као једна од типичних болести крајева у којима владају високе летње и јесење температуре је и болест „превршуто вино" која се стога и сматра као изразита болест јужних вина. Од ње оболевају црна вина-бела веома ретко.

Проузроковач болести. Болест проузрокује једна бактерија. Ова бактерија се развија како у присуству ваздуха, тако и у његовом осуству — у сваком случају радије у осуству ваздуха.

Услови за развиће болести. Као и сви други микроорганизми и овај се налази на бобици и приликом муљања односно цеђења грожђа долази у ширу а са њом у вино. Ако се створе повољни услови за његово размножавање он ће добити превагу над осталим и изазвати болест. Да би смо се могли од тога да заштитимо и боримо, морамо претходно да познајемо услове који омогућују његово развиће. Једино тако ће мо бити у стању да болест спречимо. Услови који омогућавају развиће овог микроорганизма су следећи: 1. Шира ненормалног састава — нарочито ако не садржи довољно киселине или шећера. 2. Недовољно сумпорисана шира. 3. Рђав подрум тј. такав у коме се не одржава просечна температура од 10 С. већ та температура прелази 15 и више степени. 4. Неправилно врење као и висока топлота при врењу. 5. Превирање вина на топлоти од 30—35 па и преко ње. 6. Недовољно преврела вина. 7. Мањи садржај алкохола у вину (испод 11 запреминских %). 8. Мали садржај винске киселине (обично се код таквих вина винска киселина налази у траговима). 9. Мали садржај танина. Танин даје вину опор укус. Налази се у свим деловима винове лозе, затим у семенци као и у кожици бобице. У соку од бобице га нема или га има веома мало. Шира коју добијамо брзим цеђењем садржи врло мало танина; напротив она која лежи дуже времена на комини богата је у танину (случај код црних

вина). Танин је од великог значаја за чување вина јер омогућава: 1. да се вино само по себи бистри, 2. да се вештачки бистри додатком желатине, 3. да се одржи боја вина у растворљивом облику да се не сталожи, 4. чување вина од квара.

Хемијске промене у болесном вину. Дејство ове бактерије, састоји се, углавном, у разоравању винског камена (стреша) односно винске киселине и глицерина. (Глицерин је врло важан састојак вина. Постаје приликом превирања шире и њиме су богати нарочито суварци и грожђа са племенитом плесњи).

При разоравању, горе наведених састојака, постају разни производи од којих су најважнији угљена киселина (угљен диоксид), сирћетна киселина, пропионска и млечна киселина. (Приликом стварања угљене киселине винари могу лако да дођу у заблуду верујући да је почело накнадно врење. Али се они брзо разувере кад виде како, услед велике количине угљене киселине, вино почне да цури кроз пукотине између дуга. То је тзв. „надун" вина или „надуто" вино).

Изглед болесног вина. Преврнуто вино је мутно, на ваздуху мења боју у кестењасту те тако личи на мрки прелом. Често се ствара талог — услед таложења боје — мрке, кестењасте боје. Вино има у почетку оштар мирис и укус као код цикнулих вина. Због присуства угљене киселине вино у почетку „резни" али кад она изветри оно постаје безукусно, бљутаво.

Спречавање болести. Да би смо спречили ову болест потребно је да онемогућимо стварање повољних услова за њено развиће: 1. По могућсву приликом бербе избацити трула зрна. 2. Ако шира не садржи довољно шећера или киселине додати јој у границама закона. (Заслађивање шире дозвољено је, по закону под нарочитим условима. Забрањено је једну ширу заслађивати и додавати јој киселине.) Винске киселине додати у количини од 25—50 грама у литру; лимунске упола мање, 3. Додавање танина шири односно вину врши се тако што се а) шира оставља дуже времена да превире на комини те на тај начин прими већу количину танина или в) додати чистог енолошког танина у количини од 20 гр. /л. (Закон дозвољава додавање танина). 4. Сумпорисати ширу додатком 10—15 грама калијумметабисулфита на 1 хл. (100 л.) вина. 5. Извршити врење сумпорним (сулфитним) гљивицама. 6. Одржавати у подруму ниску температуру која не сме прећи 12 С. 7. Пазити да се врење изведе правилно и на топлоти од 20—25 С. 8. Пазити да вино буде добро преврело; да садржи довољно алкохола, танина и винске киселине. 9. При сваком претакању сумпорисити са 10 гр. калијумметабисулфита на 1 хл. 10. Не остављати вино да дуго лежи на стељи.

Лечење болести. Ако болест није узела маха тј. није разорила важне састојке у вину — што се једино може хемијски

и микроскопски утврдити — онда би се могле предузети следеће мере: 1. Филтрирати кроз Е. К. филтер па затим сумпорисати са 8—10 гр/хл. калијумметабисулфита. После овога би било добро измешати га са вином које садржи доста киселине. Ако је вино мутно избистрити га. 2. Пастеризирати. После пастеризирања мешати са вином које садржи више киселине.

Ако се болест јако развила онда се оваква вина више не могу излечити већ једино претворити у сирће или употребити за дестилацију.

Ing. **Властимир Црнчевић**

За наше домаћице

Куварски рецепти. — Како имамо већ бораниjу, грашак, тиквице, парадајз, купус, кељ, то може домаћица, да спрема врло укусна и јефтина летња јела. Осим поврћа имамо и трешања, вишања јагода, малина. Ово се воће може оставити за зимску исхрану на разне начине а може се употребити за јело, не само свеже већ и са разним тестом.

Ми ћемо дати неколико рецепата. **Бораниja са месом.** Најбоља бораниja за кување јесте жута, која има дугачке махуне, а исто тако укусна је и вишњева зелена бораниja.

Вечера за шест особа: 1½ кг бораниje, кашика масти (70—80 гр.) за запршку треба мала кашика масти (50—60 гр.) 2 кашике брашна, главица црног лука, 1—2 чешља бела лука, соли и црвене паприке по укусу, да се јело зачини треба 2—3 кашике киселе павлаке или 2—3 кашике сирћета, или 4—5 комада парадајза.

Бораниja или зелени пасуљ кува се овако: опере се бораниja у више вода, очисти од петељака и конаца, па се исече по дужини. Ако је сасвим млада не сече се. Затим се у шерпу метне масти, када се добро загреје, дода се бораниja, да се пржи.

Шерпа се поклопи. Бораниja се чешће промеша и дода се помало топле воде. Бораниja се одмах посоли по укусу и дода главица очишћена и ситно исечена црна и бела лука.

Када је бораниja добро упржена дода се запршка. Бораниja не сме бити ни густа ни ретка. Бораниja се зачини са две кашике киселе павлаке или сирћета, или се насече парадајз.

Уз бураниjу се износи топло пилеће печење или похована месо.

Лопте од теста са трешњама или вишњама. Мера: ½ кг. бела брашна, 150 гр. масла, за динар квасца, 3 јаја,

соли по укусу (кашичица), млека колико тесто да се замеси; 2 кашике масти, 4—5 кашика мрвица, 50 гр. шећера у праху.

У вангли или каквом другом чистом суду умути се маст, да буде као пена, па се додају жуманца. У каквом лончету измрви се квасац и сипа се млеко и изједначи. Сад се у ванглу дода со, брашно, и квасац и толико млека, колико је потребно, да се тесто замеси. Тесто се добро излупа, и не сме да се лепи ни за руке ни за ванглу, оно мора бити тврђе него кисело тесто.

Тесто се покрије и стоји пола часа. После тога времена тесто се изручи на даску за мешење. Развија се оклагијом у дебљини половине малог прста, па се затим секу четвртаста парчад и пуне се опраним и очишћеним воћем, и праве се мале лопте. Оне се баре у кључалој води (20 минута) док се не скувају. Затим се ваде решеткастом кашиком и стављају се у ђевђир, да се оцеде. У засебном суду припреме се пропржене мрвице, у које се стављају лоптице.

На сто се износе топле.

Мешани пекмез од трешања и вишања. Мера: 3 кг. трешања, 2 кг. вишања и килограм шећера.

Воће се опере у више вода. Затим се одабере само зрело и неискварено, и очисти се од петељака и коштица, па се самеље на машину за месо. Метне се у чисту шерпењу и кува се на јачој ватри. За време кувања се меша чистом варјачом (која се не употребљава за јело). Када је маса упола укувана дода се шећер.

Пекмез је скуван када се одваја од дна суда у коме се кува. Не треба додавати никакав мирис, јер воће има свој.

Пекмез се сипа врућ у чисте опране земљане лонце. Они се ставе у загрејану пећ, да се ухвати кора која штити пекмез од кварења.

Када се лонац са пекмезом охлади, онда се повезује хартијом и оставља на суво промајно место до употребе

Наталија Ђуровић

Питања и одговори

Питање: Подружини у Чачку је част послати бубе које су се јавиле од пре неколико дана на овогодишњим бостанима и ниште их страховитом брзином. Молимо Друштво за упутство око сузбијања ове немани.

За сад је Подружина препоручила: полибарит са уранија зеленилом а некима плави камен са кречом са додатком уранија зеленила.

Код нас су засејани велики комплекси са бостаном и ако се штеточина не сузбије. штете су велике.

Прет. подружине **Мил. В. Поповић**

Одговор: Послате бубе припадају лисним вашима, познатим непријатељима биљака. Познато је да је бостан често од њих нападнут и да штета може бити огромна. Подружини је одмах одговорено шта да ради, али пошто се овај случај може поновити и на другим местима, потребно је о њему рећи коју реч.

Против лисних вашију не помажу горња средства — оне се уништавају само отровима који непосредно убијају као што су дувански екстракт, горко дрво или квасија и уљане емулзије.

Екстракт дувана је свима познат. Треба га ставити са сапуницом, тј. најпре растворити $1^1/_2$—2 кг. обичног сапуна у 100 литара воде, па у сапуницу сипати $2^1/_2$—3 кг. екстракта.

О справљању горког дрвета или квасије било је већ говора у Тежаку. Један и по до два кила иверака од квасије потопити у око 20 лит. воде, оставити да се преко ноћи кисели па сутра дан кувати 2—3 часа, оставити да се охлади и оцедити бистру течност. Истовремено справити сапуницу од $1^1/_2$ до 2 од обичног сапуна на око 30—40 лит. воде, сипати одвар квасије у сапуницу, добро измешати и допунити чистом водом до 100 литара.

Чорба од квасије може се пре препоручити од екстракта дувана, јер је сасвим безопасна за лист.

Уљане емулзије су исто тако одличне али сировине потребне за справљање недостају код нас и једино се могу добити било готове емулзије, које су, на жалост доста скупе

За детаљнија објашњења обратити се Пољопр. друштву

П. В.

Питање: Имам у једном винограду 14 комада окалемљених трешања лепих сората које су до ове године одлично напредовале па и сада имају лепе леторасте. Ове године појавила се на њима штеточина у већем броју и појединa дрвета доста оштетила. Прилажем у омоту оштећено лишће од трешања са црвима који их једу и молим да ме одмах известите шта да радим и са каквим средством да спречим ове штеточине да ми и даље не упропашћују воћке.

Тодор М. Марјановић,
члан пољ. подружине Гор. Матејевци

Одговор: Црви који једу лишће трешања су доста чести код нас. Они се на нарочити начин хране, изгризајући лист само до доње покорице и не дирајући у жилице. Лист постаје сасвим прозиран и разуме се, осуши се.

И сами црвићи врло су особеног изгледа: шири су у предњем но у задњем делу тела, зеленоцрнкасте су боје и обвијени слузавим омотом те личе на мале пужеве. Када потпуно израсту мере 1 до $1^1/_2$ см. дужине, престају да буду њигави и повлаче се у земљу 5—10 см дубоко. У земљи опредају чаурице, претварају се у њима у луткице и мале осице црне боје, дуге свега 4—5 мм. Ове наново носе јаја на лишће из којих излазе ларвице другог нараштаја, често још опасније од оних из првог. Уосталом број нараштаја није исти у свима крајевима и колико сам до сада могао да видим, код нас понајчешће среће се само један годишњи нараштај и ларвице које ће се сада повући у земљу, остају у њој до идућега пролећа.

Против штеточине препоручују се прскања са екстрактом дувана или са арсеновим средствима. Екстракт дувана треба справити са сапуном и узети око 3 литара екстракта на 100 литара воде. Најпре справити сапуницу растварајући 2 кг. обичног пераћег сапуна у 100 литара воде, па у сапуницу сипати екстракт.

Арсенова средства су врло успешна али пошто су отровна не смеју се употребити за прскања трешања да се не би затровали плодови, који су већ зрели. Али ако сте трешње обрали или на њима нема плодова, онда их треба испрскати са неким од арсенових средстава чим се ларвице на њима приметe. Једно прскање обично је довољно. При прскању треба пазити да отровна арсенова течност не пада на салату, млад лук, или јагоде, да се не затрују.

Арсенова средства добићете у Друштву заједно са упутством о справљању.

П. В.

Питање: Читао сам у Пољопривредном прегледу чланак у ком се препоручује поред шприцања плавим каменом и шприцање са *Калиум хипермганикум* па Вас молим да ми јавите Ваше мишљење о овом, да ли треба и у које доба прскати, пре или после цватње. Исто тако које је средство најбоље против гроздовог мољца. Код нас пламењача за сада је стала, но не знам да се неће наново појавити.

Светислав Чешљар, бележник
Вуковар

Одговор: Калиум хипермганган препоручује се доста као лек против биљних болести, и то поглавито против разних пепелница или оидиума. Гљивице или плесни које изазивају ове болести живе на површини нападнутих делова пуштајући своје сисаљке у њих и сишући тако потребну храну. Хипермганган сагорева, убија њихова влакна и његова акција је јако брза али и врло пролазна. Против истих болести обично

се употребљава сумпор у прашку, са којим се врше запрашивања, или и растворљиви, тако звани колоидни сумпор, са којима се врше прскања. Колоидни сумор је јако скуп, а за сумпор у прашку потребно је лепо време да би добро дејствовао, јер тада сагорева оксидише се и ствара отровни гас сумпордиоксид који исто тако убија влакна гљивица. При хладном времену гас се слабо ствара и акција сумпора на болест је слаба. Тада би га могао са успехом да замени хиперманган, као што се то ради у северним земљама где се негује лоза. Исто тако има сората лозе које су осетљиве на сумпор, те се и у овом случају може препоручити хиперманган.

Што се тиче наших крајева, не могу вам ништа одређено рећи, јер до сада нисам правио пробе са хипермангапом. Ако мислите да покушате, хиперманган можете употребити на два начина: додавањем бордовској чорби или справљен само са кречом. У оба случаја препоручује се по 125 грама на 100 литара течности.

Хиперманган треба најпре растворити у 5 литара топле воде па затим додати чорби или кречном млеку, справљеном од кг живога креча на 100 литара воде. Шприцања се врше када и запрашивања са сумпорним прахом.

За справљање не треба употребити дрвене судове јер слабе снагу хипермангана.

Што се тиче гроздовог мољца, он се сада учаурава или је већ учаурен. За неки дан излећи ће се лептирићи и наново ће снести јаја на гроздиће. Када приметите лептириће у већем броју испрскајте, или запрашите гроздиће са неким од арсенових средстава која ћете добити у Пољ. Друштву.

П. В.

Извод из записника
Управног одбора Српског пољопривредног друштва

23 Седница (7-VI). Решено је: Да се Милутину Милутиновићу не исплати Дин. 500.— на име награде за подигнуто ћубриште, пошто он раније није примљен за утакмичара.

Да се прими к знању да је извршен преглед стања касе и рачуна за месец мај 1938 године и да је нађено све у реду;

Да се одобри тражени кредит Подружини среза врачарског;

Да се преда адвокату и тражи наплата судским путем меница Подружине у Лозовику од Дин. 2.135, пошто је Подружина у одређеном року до 31 маја није исплатила;

Да се набави 80 комада ручних и 40 комада леђних запрашивача, 500 кг. бодљикаве жице, 10 прскалица „Калимакс", 100 кг. зелене галице и 10 кг хипермангана;

Да се прими у састав новообразована Пољопривредна подружина у Брзану, срез Крагујевачки, бановина Дунавска;

Да се исплати по предлогу подружине у Ражњу г. Петру Жугићу на име хонорара за одржана предавања Дин. 250.—

Да се г. Вјеčеславу Братинском, управитељу основне школе у Лаз. Сјенчаку изда упола цене 1 „Вермерелова" прскалица, с тим да је исплати до краја ове године, а бесплатно да му се изда један ручни запрашивач за лозу, пошто су добијене информације да г. Братински ради са успехом на унапређењу пољопривреде у своме крају;

Прочитана је понуда штампарије „Скерлић", да и за друго полугоће штампа „Тежак" са ценом од 300 динара мање по броју, па је одлучено да се ова понуда прихвати.

Секретар извештава да је од друштвеног адвоката добијено мишљење да има места да се тужи г. Зечевић за увреду и клевету због памфлета који је улутио подружинама, а тако исто да има места да га тужи г. Др. Ђаја за увреду и г. Др. Јосифовић за увреду и клевету, па је одлучено да се адвокату стави у задатак да одмах поднесу тужбу. Тим поводом а по предлогу г. Др. Вукасовића одлучено је да он са г. г. претседником и потпретседником и г. Др. Ђајом спреми одговор на предњи памфлет и да се тај одговор упути свим подружинама и редовним члановима.

24 Седница (15-VI). Одлучено је: Да се не може узети у испитивање молба за кредит за 5.000 кг плавог камена Пољопривредне подружине у Мијајловцу, јер та молба није ничим озваничена од стране Управе Подружине.

Да се предаду адвокату на утужење за дуговање из 1937 године следеће подружине и то: Подружина у Гроцкој за дуг од Дин. 32.849.50 Подружина у Лазаревцу за дуг од дин. 12.805.— у Каменару дин. 14.666.— у Куршумлији дин. 8.944.40 у Белановици дин. 12.549.— у Милошевцу дин. 5.922.— у Козељу дин. 5.879.— у Лозници дин. 17.481.— у Трстенику дин. 36.224.13 у Гунцату дин. 6.228.—

Да се опомену преко адвоката следеће подружине за дуговања из 1937 године и то подружине у Босуту за Дин. 600.— Мојсињу за дин. 2145.— Прислоници за дин. 5,299.25 Голобоку за дин. 4.356.50.

Да се прими к знању да су примљене патент тегле и да им се одређују цене од $^3/_4$ литре Дин. 10.50, од 1 литра 11.— од 2 литра Дин. 15.—

Прочитан је записник програмског одбора, па је одлучено да се изда помоћ за предавања, курсеве, течајеве, изложбе и екскурзије следећим подружинама, а по њиховим предлозима и то:

1) Ђураковац за општу пољоприв. изложбу и калемарски течај . . . . . 2.500.—

2) Параћин за калемарски течај, предавања и екскурзију. . . . . 2.800.—

3) Ниш за општу пољопривредну изложбу и 2 калемар. течаја. . . . . 6.200.—

4) Крагујевац за општу пољоприв. изложбу. 4.000.—

5) Пећ, за општу пољопривредну изложбу и предавања. . . . . 4.500.—

6) Чачак за општу пољоприврд. изложбу и предавања. . . . . 5.000.—

7) Ражањ за среску сточарску изложбу: пчеларски, калемарски и домаћички течај и разна предавања. . . . . 6.000.—

8) Босанска Дубица за разна предавања . . 400.—

9) Краљево за пчелар. курс. воћ. калем. курс. нагр. угл. дом. екскурзију и предавања . . . 6.000.—

10) Прокупље за општу пољопривредну изложбу курс и разна предавања. . . . . 6.000.—

11) Приштина за среску сточарску изложбу, калем. курс и предавања . . . . . 4.000.—

12) Сребрица за калемарски курс и разна предавања . . . . . 500.—

13) Крупањ за сточ. воћ. изложбу и разна предавања. . . . . 2.500.

14) Деспотовац за 2 калем курса, 1 домаћич. теч. 10 предавања и екскурзију. . . . . 1.400.—

15) Руњани за домаћички течај и предавања 500.—

16) Љубовија за општу пољопривредну изложбу, калем. курс и разна предавања. . . . . 4.000.—

17) Житковац за 1 калем курс и 1 пчелар. течај и предавања. . . . . 1.500,—

18) Свилајнац за среску сточарску изложбу и 10 разних предавања . . . . . 3.500.—

19) Падеж за предавања, ... 100.—

20) За општу среску пољопривредну изложбу Ст. Бечеј . . . . . 4.000.—

21) Пожега Ужичка за општу ср. изложбу, плет. курс, дом. течај и предавања. . . . . 4.000.—

22) Вучитрн за 2 калем. курса, гајење багремових садница и 9 предавања . . . . . 600.—

23) Врњци за плет. курс, дом, течај и пред. 1.000.—

24) Бела Паланка за 1 калем. курс, 1 домаћ. теч. и предавања . . . . . 1.800.—

25) Уб за пољоприврд. течај и разна пред. 1.000.—

26) Забрђе за 1 течај и 1 курс и предавања 800.—

27) Младеновац за 1 калем. курс и разна предавања . . . . . 1.000.—

28) Цариброд за 1 калем. курс и разна предавања . . . . . 700.—

29) Сврљиг за општу срес. пољ. изложбу и предавања . . . . . 3.300.—
30) В. Градиште за општу среску пољопривредну изложбу. . . . . 2.000.—
31) Петровац за сточ. изложбу, калем течај и предавања. . . . . 4.000.—
32) Зајечар за сточ. изложбу, кал. курс, предавања и екскурз. . . . . 3.000.—
33) Гор. Милановац за лутрију, сточ. изложбу 2 воћ. калем. теч. и разна предавања. . . . . 5.500.—
34) Смедерево за изложбу воћа и грожђа и разна предавања. . . . . 2.500.—
35) Гостивар за општу среску пољ. изложбу и разна предавања. . . . . 3.000.—
36) Јагодина **женска** за прак. предавања о конзервисању воћа и поврћа. . . . . 1.000.—
37) Крушевац општу изложбу, калем. курс и течај о конзервисању воћа и поврћа. . . . . 4.000.—
38) Куманово за екскурзију и разна предавања 2.000.—
39) Звездан за екскурзију. . . . . 1.000.—
40) Јунковац за изложбу (ако поступи по акту бр. 5603). . . . . 2.000.—
41) Зворник за 2 течаја за израду домаћих тканина. . . . . 1.000.—
42) Ваљево за општу пољопривред. изложбу. 4.000.—

Укупно Дин. 114.600 —

Како је буџетом предвиђено само Дин. 105.000.— то ће се остатак издати из фонда Гувернера Народне банке поч. Љубе Срећковића;

Даље је решено: Да се изда секретару пољопривредне подружине у Забрђу на име хонорара за 1936 и 1937 годину Дин. 100.— секретару пољопривредне подружине у Крагујевцу за 1937 годину Дин. 134.—

Да се изда Народној књижници и читаоници у Штрпцу среза неродимског бесплатно једна колекција разних књига.

Да се извести Удружење Гњиланаца да ће им се помоћ у књигама дати, када књижница и читаоница буде основана;

Да се пошаље г. Малиши Стефановићу, учитељу у Ужицу поред поручених књига за награде ђацима у вредности од Дин. 1.440.— још и 20 примерака књиге „Земљорадникова читанка" од Р. Вулића у вредности од Дин. 100.— као поклон Друштва.

Да се, по тражењу Пољопривредне подружине у Ражњу упути г. Др. Павле Вукасовић, да одржи предавање о биљним и воћним болестима на дан 26 о. м.

Да се члану Подружине у Неготину на Вардару г. Благоју Пецовићу исплати Дин. 150.— за одржана 3 предавања у срезу Неготинском о пероноспори на виновој лози и њеном сузбијању;

Да се, по питању оснивања друштвене филијале у Скопљу упути молба Градском поглаварству Скопље, да стави на расположење Друштву потребан простор за филијалу, а да се умоли посебним писмом гг. Јанко Вукичевић, начелник пољопривредног одељења и Симеун Михаиловић за потребну интервенцију;

Да се усвоји понуда г. Милана Јовановића за израду 4.000 комада диплома за Подружине за Дин. 7.600.— стим да израда отпочне после израде и одобрења детаљне скице и првих отисака клишеа.

Да инспектор г. Нешић изврши преглед рада код следећих подружина и то:

Цариброд, Пирот, Бабушница, Бела Паланка, Ниш, Сврљиг, Књажевац, Краљево Село, Зајечар, Звездан, Салаш' Неготин, Житковац, Алексинац и Соко Бања, свега 15 подружина.

Секретар саопштава да је примљено 10 рукописа на расписан стечај за издање „Тежакове библиотеке" о ђубрету, ђубрењу и ђубришту па је одлучено да се ти рукописи упуте на мишљење г. Др. Митровићу, г. Николи Белобрку г. Др. А. Ђаји и Др. Добросаву Тодоровићу.

По предлогу секретара одлучено је да се конференција о пољопривредним справама одржи тек у месецу септембру

Пољопривреда Чехословачке у слици и речи. Чехословачка пољопривреда има, слично нашој, структуру малог пољопривредног поседа. Од преко милиона пољопривредног газдинства, групи малих и средњих пољопривредника припада скоро 98%. Према томе је подешен и аграрно — политички рад ове државе која је, за последњих десетак година, врло корисно преоријентисала своју пољопривреду. О томе, наша пољопривредна књижевност добива, ових дана, једну истовремену занимљиву и корисну публикацију, — посебно, велико издање „Пољопривредног гласника" у коме је, речју и сликама, приказана данашња пољопривредна Чехословачка. У преко 30 чланака, са преко 60 лепих снимака, даће се овде све што треба да би се о пољопривреди модерне Чехословачке добила исцрпна слика. Аутори чланака су најистакнутији стручњаци, а уводну реч, о основама и тежњама чехословачке пољопривреде, дао је Министар пољопривреде г. Д-р Зађина. Ова опсежна двосвеска (бр. 12—13) моћи ће се и посебно добити од администрације „Пољопривредног гласника" (Нови Сад, Сремска улица, број 6).

Против **Оидијума - пепелнице** на виновој лози, цвећу и поврћу сигурно средство је:

СУЛФАРОЛ.

воће а нарочито грожђе, ако се испрска Сулфаролом непосредно пред бербу, дуже траје и издржава најдужи транспорт

Чувајте од заразе свиње, стоку, коње живину и дезинфекујте штале, оборе и живинарнике, спасоносним средством:

КРЕОТАНОМ.

За наступајућу сетву запрашите (офарбајте) семе

ПОРЗОЛОМ.

који је најбоље сретство против **Главнице. Порзолом** се појачава клијавост врна. Семе офарбано **Порзолом** не једу ни мишеви ни птице.

Подсиравајте млеко **Сирништем „БИЉАНА“**

Тражите упутства и ценовнике од **Фабрике „БИЉАНЕ А.Д.** Београд, Прешернова бр. 14 (Душановац)

Умољава се писац, који је доставио рукопис „О размножавању и гајењу ораха“ под шифром „Развитак“ да достави Српском пољопривредном друштву писмено или усмено своје име и адресу ради извесног саопштења.

Српско пољопривредно друштво

ОГЛАШУЈТЕ У „ТЕЖАКУ“

Штамп. „Скерлић“ — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Београд, 1 АВГУСТ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Властимир Ђорђевић:* — Озими овас (зоб).

Ing. *Живојин Тешић:* — Згоревање стајског ђубрета.

Миодраг Марјановић: — Купање стоке.

Ing. *Душан Станковић:* — Обратите пажњу на бербу воћа.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Да ли су боље танке или дебеле сумпорне пантљике.

Михајло Жујовић: — Оснивајмо пољопривредне подружине и удружујмо се у њих.

Асан С. Станчевић: — О гајењу шпаргле.

А. Жорж: — О сушењу дувана у сушницама (сушарама).

Алимп. С. Манојловић: — Рад нових подружина Српског пољ. друштва.

Уредништво: Немањина ул. 18. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 85.883. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

Озими овас (зоб)

Овас (зоб) претставља једну важну њивску биљку. Погодан је за исхрану свих врста домаћих животиња, а нарочито коња. За коње је овас незамењива зрнаста храна. Али и поред тога, овас код нас доноси врло мале жетвене приносе, ма да може дати приносе као пшеница и јечам. Просечни приноси овса у нашој држави крећу се 7—8 товара по хектару. Разлог овој појави треба тражити у многобројним чињеницама, а понајвише у томе што се у нашој држави претежно гаји пролетњи овас. Познато је, да је овас биљка, која за своје успевање захтева много више влаге — него остале житарице. Како је у већем делу наше државе обично суво пролеће, то је сасвим разумљиво што овас, као биљка са великим потребама у влази, даје мале приносе.

Али мали приноси пролетњег овса нису последица само недовољних количина влаге, већ проистичу и услед тога, што се гајењу овса од стране пољопривредника поклања врло слаба пажња. Овас је код нас потпуно запостављена култура. То је усев за који се земљиште не припрема онако, како се чини за остале усеве, а о ђубрењу нема ни речи. Зато се без претеривања може рећи, да се овас према осталим биљкама сматра као пасторче, а то собзиром на важност, овса, не би смело бити.

Из изложеног види се, који су главни узроци слабих жетвених приноса код пролетњег овса. Према овоме лако је наћи пут којим треба ићи, па да се жетвени приноси овса код нас повећавају. Први пут је, да се обрати већа пажња обрађивању и ђубрењу земљишта за овас, а затим и осталим културно-техничким мерама: припреми семена, неги и др. Овде нарочито истичемо обрађивање земљишта, које треба изводити обавезно ујесен да би се сачувала влага за потребе овса. Други пут је, да се уведе гајење озимог овса. Овде ћемо изнети нешто подробније о озимом овсу.

Озими овас у поређењу са пролетњим даје веће приносе за 30—40 процената по хектару. Ово долази отуда што се озими овас развија делом с јесени —

када има довољно влаге — а делом с пролећа. Делимично развиће озимног овса у току јесени, омогућава му да се јаче развије, а нарочито да развије корен, и да са тако развијеним кореном много боље користи влагу из земљишта. Поред овога озими овас излази из зиме толико развијен, да покрива површину земљишта, услед чега се спречава испаравање влаге. И најзад озими овас наставља своје развиће у пролеће чим време довољно отопли, дакле онда, када пролетњи овас још није никао. Из ових разлога пролетње суше никада озимом овсу не могу нанети оволико штете као пролетњем.

Гајење озимог овса врши се на исти начин као и гајење пролетњег. У том погледу не би се могла изнети никаква битна разлика. Овде напомињемо само то, да озими овас треба сејати раније сјесени — најдаље до краја друге половине месеца септембра. — Ово је потребно да би се овас до почетка мразева довољно развио и оспособио за презимљавање. Разуме се, да и код овса као и код осталих биљака треба обратити пажњу на обрађивање и ђубрење земљишта, сетву, припрему семена, негу и остало.

Најзад напомињемо, да овас треба гајити на оним њивама, које су биле добро пођубрене под предходни усев или пак иза детелинастих биљака. Детелинасте биљке остављају велике количине азота у земљишту, а овас према овом састојку има велике прохтеве.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Згоревање стајског ђубрета

Свеже стајско ђубре по своме саставу је потпуно органске природе, т.ј. састоји се из материја које могу да сагоре. Али за исхрану свих биљака, па и оних што се гаје, требају само неорганска једињења, која остану иза сагоревања а то је пепео (минералне соли), те стога треба и само стајско ђубре да се претходно претвори у таква једињења тј треба у неку руку да сагори. При томе се не врши потпуно сагоревање, већ

само једним делом, док остатак претрпи извесне мање или веће промене у правцу распадања органске материје. То делимично „сагоревање" стајског ђубрета познато је под именом *згоревања*, и обавља се пре његовог изношења на њиве. Ток згоревања иде спорије, при нижој температури као врста тињања. У добро згорелом стајском ђубрету има, поред остатака упрошћене органске материје зване хумус, и најважнијих минералних материја за непосредну исхрану биљака (азота, фосфора, калијума, креча). Пошто је у „Тежаку" било речи о начину неговања стајског ђубрета у току згоревања, објаснићемо унеколико у чему се састоји та појава згоревања, због чега она настаје и како се може искористити за добијање ваљаног ђубрета у газдинству.

Прво што се примети у једној гомили свежег ђубрета јесте загревање и пушење. Ово се дешава због живота и рада извесних сићушних живих бића, која се појединачно не могу видети голим оком. Та се бића у науци зову *микроорганизми*. Они чине један читав посебан свет, који живи својим нарочитим животом, а који у обичном животу најчешће осећамо по последицама њиховог рада. Од њих највише има у ђубрету бактерија, које су најчешће познате као изазивачи болести, (иако их има много више корисних) и гљивица (буђи) које су познатије, јер се њихове буђаве навлаке виде често и голим оком. За живот ових најнижих бића треба хране, влаге, топлоте, за неке ваздуха, али највећим делом траже места заштићена од светлости (таму). У стајском ђубрету налазе све то у најбољим количинама, па се тамо развијају у огромном броју. Зато сваки грам балеге садржи више од десетину милијарди бактерија, што чини скоро једну трећину њене суве тежине. Ова сићушна бића, чија величина износи тек по који хиљадити део милиметра, множе се невероватном брзином, те у повољним приликама, као што су у стајском ђубрету, населе брзо сваку унутрашњу шупљиницу и најситнији његов делић. Услед те невероватне збијености и густине настаје загревање ђубрета, што би се донекле дало упоредити са препуним локалима људи или жи-

вотиња (дисање, рад). Поред тога многа од тих бића и сама стварају већу количину топлоте, што још више само појачава загревање и пушење ђубрета. Малу величину њихову надокнађује њихов огроман број и количина. Па пошто и најмањи делић стајског ђубрета тако рећи кипти са тим бићима живим, то и оно постаје нека „жива средина", или „живо биће". Стога треба при неговању ђубрета увек водити рачуна и о овој његовој особини те се са њим не сме поступати као са мртвом материјом. С правом би се могло рећи да се стајско ђубре састоји не само из балеге, мокраће и простирке, већ и из ових микроорганизама, чији значај и улогу желимо овде да прикажемо.

Радом ових микроорганизама углавном се и врши само згоревање ђубрета, пошто ова бића користе за храну првенствено органску материју, коју постепено претварају у простије састојке, а на крају крајева у оне поменуте минералне соли. На ђубришту то се постиже само делимично, па се доцније лагано наставља у самоме земљишту, кад се ђубре извезе на њиве. При згоревању се често губе многе корисне материје-соли за исхрану биљака, а нарочито оне азотне (шалитра), па се неговање стајског ђубрета великим делом своди на заштиту тих драгоцених састојака. То се пак у ствари заснива на промени услова за живот и рад ових поменутих бактерија у ђубрету. Главни чинилац са којима се постиже та промена услова јесте свеж ваздух, односно његов кисеоник. Ако се омогући приступ свежег ваздуха у ђубре, онда се омогућава живот и рад оних бактерија којима је ваздух неопходно потребан и који брзо руше органску материју и стварају многе минералне соли (нпр. шалитра). Ово се приближује правом „сагоревању" (оксидација). Напротив, ако се спречи приступ ваздуха у ђубре, онда се развија друга група бактерија којима ваздух није потребан и која постепено и лагано претвара органску материју у простије састојке са нешто мање готових минералних соли. Ово није сагоревање већ једна врста трулења органске масе.

Постоји неколико начина неговања стајског ђубрета за време његовог згоревања. При сваком од

њих пружају се другојачији услови за рад микроорганизама у ђубрету па су и коначни резултати различити. Али од свих тих начина за препоруку су једино два, кад је у питању њихова примена код наших пољопривредника. То су „хладни" и „топли" начин неговања ђубрета.

Код првог „хладног" начина збијањем и овлашним влажењем саме површине гомиле ђубрета спречава се приступ ваздуха унутра и стварају се повољни услови једино за рад оних бактерија којима није потребан ваздух. Ђубре постепено и споро згорева, слабије се загрева, постоје нешто „киселије", што опет онемогућава живљи рад бактерија. Минералних соли ствара се мање, гасовити састојци се везују са киселинама, па се мало губе они корисни азотни састојци. Ђубре је богато хумусом, иако нешто киселијих особина. Начин је врло добар и лако га је изводити у пракси.

Код „топлог" начина услови за рад бактерија се потпуно разликују од горњега. Док су гомилице мале и растресите, приступ ваздуха омогућава развој бактерија којима је потребан ваздух и које брже загревају само ђубре, тако да саме себе униште том високом топлотом, а после кад се те гомилице збију, настаје згоревање без ваздуха, при чему раде само заостале бактерије којима није потребан ваздух. Том високом топлотом уништава се и велики део коровског семена у ђубрету. Даље згоревање у тим збијеним деловима обавља се спорије и са малом количином бактерија, више независно од њих самих.

Остали начини нису за препоруку. Код нас се на неким местима ђубре чува и згорева у самим шталама, али и то већином код оваца. Такво ђубре је добрих особина, али тај начин није препоручљив из чисто здравствених разлога за стоку. Чување и неговање ђубрета без икаквог ђубришта, на голој ледини и без икаквог збијања самих гомила, што је нажалост јако одомаћено у многим нашим крајевима, је најгори начин уопште, јер се ту омогућава несметан приступ ваздуха унутра, а отуда и јак рад бактерија, којима је потребан ваздух и које брзо руше, сагоревају

органску масу, па стварају или минералне соли (шалитра), које се лако испирају, или гасовите састојке, који несметано одлазе у ваздух, ветре. Ту су губици највећи.

Из овог кратког приказа појаве згоревања и улоге микроорганизама у томе треба свакоме да буде јасно зашто се препоручује овај или онај начин за неговање ђубрета, па да се што боље придржава ових изнетих напомена. Ако се о томе буде бар унеколико водило рачуна онда неће после сваке јаче кише одлазити сеоским путевима и поточићима они најдрагоценији састојци стајског ђубрета, који се иначе морају после набављати по скупе паре у облику разних вештачких ђубрива. Обратимо што већу пажњу на наше стајско ђубре јер нам оно злата вреди.

Ign. Живојин П. Тешић

Купање стоке

Велике жеге које редовно настају почев од јуна до краја августа, а које достижу јачину од 39—42°C према крају, својом температуром делују како на човека, тако и на све врсте домаћих животиња, подражавајући рад знојних жљезда на интензивно лучење зноја и изазивајући тромост мишића, а упоредно са тим и смањење извесних привредних подобности.

Поред многих предузетих мера у одбрану тела од високе температуре, сматрам да је и купање домаћих животиња у напред означеним месецима од велике важности, како у погледу одржавања тела у чистом стању, тако исто и у погледу заштите тела од сувишног знојења.

Поставља се питање где, када и на који начин треба стоку купати?

За купање стоке најподесније су текуће бистре воде, које нису дубоке и брзе, код којих је дно корита чисто, без камења и других по живот опасних наслага. Сем тога вода река мора бити умерено топла и без кланичних, фабричких и стрводерских одпадака.

Исто тако и сама обала мора бити приступачна не висока и стрма, већ у непосредној висини са површином — нивоом воде, а што је нарочито важно код групног купања стоке — овце и козе. У непосредној близини изабраног места за купање треба наћи и некаку ледину или ливаду, која неће бити заклоњена дрвећем или пак прашњава и каљава, како би се омогућило окупаној стоци да се осуши уколико за ту сврху не употребљавамо сушење тела помоћу гужве од сламе.

Када треба стоку купати? Најподесније време за купање стоке јесте изјутра и увече, или с обзиром на друге важније послове и премореност чобана, често пута се стока купа у подне или по подне, пошто је се најмање 3—4 сата одморила од храњења.

Купање крупне стоке изводи се у средини реке тако да водена површина не буде вишља — да не прелази од половине лопатице. У случају да је стока балегом или блатом упрљана, онда ову треба помоћу гужве рибањем скинути у плићем делу, па тек онда приступати општем купању тела. При увођењу стоке у воду стока не сме бити заморена и знојава, јер у овом случају купање може бити штетно. Здраву стоку не треба у води држати дуже од 20—30 минута. Младу стоку у почетку држати у плићим местима и што краће, тако да се у току једне седмице, ако се купање изводи свакодневно, иста прилагоди дубини и воденим струјама. Стеону и суждребну стоку не треба излагати опасности воде, јер у већини случајева настају нежељене последице оболења и побачаја. Пошто је стока окупана не треба је јурити, већ по могућству пустити је да се на неком чистом и незаклоњеном месту осуши, па тек онда је употребити за рад.

Купање ситне стоке (оваца и коза) изводи се једноставно тако, што се благовремено изабере неко плитко место и стадо се претера с једне стране на другу страну реке, рачунајући да је овим и купање извршено. С обзиром на густ покривач ових животиња, који у себи скрива сасушену балегу, блато, треске и друге предмете, купање ситне стоке треба извршити брижљивије него купање крупне стоке, чији је покривач много краћи и код кога се свакодневним ти-

марењем површински слој — обмотач тела одржава у већој чистоћи. Зато ове животиње треба натерати у воду чија дубина не прелази скочне зглобове, да се прањем вуне омогући чишћење напред означених предмета, као и саме масне материје зване сјерине, која је у овим месецима сувишно излучена. Сви остали услови наведени код крупне стоке важе и за ситну.

На крају треба напоменути, да се купањем одржавају и рожасти делови копита, папци у добром стању, јер се и ови под утицајем високе топлоте сасушују, губе своју природну гибкост и постају подложни разним оболењима.

Миодраг Марјановић

Обратите пажњу на бербу воћа

Дозревају ране, летње сорте воћа, поглавито кајсије и бресквe. Пристижу и најраније крушке и јабуке. Настаје берба, лак али не и једноставан посао. Брање воћа мора да се врши у тачно одређеном стању дозрелости плода. Од тога зависи у великој мери каквоћа плода и његова способност за дуже чување и пренос у свежем стању на веће даљине. Рђаво и неблаговремено обрано воће не може имати оне добре одлике које се од њега траже, а у извесним случајевима подлеже квару. Такво воће никада не може имати ни ону вредност какву има правилно и право времено обрано воће. Не треба губити из вида да се за воће које је пажљиво и правилно обрано и у добром стању изнесено на тржиште може добити често два до три пута већа цена, него за воће рђаво убрано и донесено на пијаци у рђавом стању. Исто тако не треба губити из вида, да потрошачи у варошима често сматрају за нездраве и за јело неупотребљиве све плодове који су потамнели од убоја и повреда насталих приликом брања или приликом преноса. Из изложеног је јасно да се треба старати да се берба воћа извршава што правилније и брижљивије.

Бресквe и кајсије беру се готово пред само сазревање, на два до три дана пре потпуне зрелости.

Ако се оберу раније, биће слабијег укуса и мириса и са мање шећера него обично. С друге стране берба кајсија и бресака не треба да се врши ни сувише доцкан т.ј. када су сасвим зреле, јер у том случају су осетљиве према преносу и брзо губе у квалитету, ако се не потроше одмах у свежем стању. Али има случајева када треба сачекати пуну зрелост за бербу: када је пијаца на домаку, када ће се вршити прерада у компоте или за сушење. Бербу треба вршити изјутра кад спадне роса или пред вече, а не по великој врућини, нити по влажном времену, јер се у том случају плодови брзо кваре. Плодови се при брању хватају целом шаком, а не са два прста као што се обично чини, јер су бресквe и кајсије врло осетљиве при додиру, те и најмањи притисак може да изазове кварење, а плод изгледа убијен, повређен. Брање вршити постепено, како поједини плодови и дозревају. Убрано воће не треба оставити на сунцу, већ одмах унети у мрачне и хладне, али не много влажне просторије. У колико се плодови дуже оставе на сунцу, брже ће се кварити и теже очувати у свежем стању, и обратно. Осим тога некада не стављати плодове у веће гомиле, нити их паковати у дубоке и велике сандуке или корпе, јер горњи слојеви могу притиском повређивати доње и кварити их.

За бербу крушака важи у главном све што је речено и за бресквe и кајсије само што се крушке беру на пет до шест дана пре потпуне зрелости. (Потпуна зрелост крушака може се лако познати: плодови опадају и када нема ветра, покожица им је променила зелену боју у жућкасту, при додиру се показују мекани). У таквом стању т.ј. пре потпуне зрелости крушке могу добро да издрже пренос, дуже се очувају у свежем стању, и за неколико дана, док стигну до потрошача, достигну потпуну зрелост добију пријатан мирис и добар укус, својствени за сваку поједину сорту. Разуме се да је и за крушке потребно бербу вршити постепено.

Има још једна ствар, на коју треба скренути пажњу: не мешати нипошто здраве плодове са повређеним, црвљивим или убијеним плодовима. Повређени пло-

дови се врло брзо и лако кваре и то се преноси и на здраве.

На тај начин, правилно обрано воће може увек донети веће користи, јер се очува његова вредност неумањена.

Ing. Душан Станковић

Да ли су боље танке или дебеле сумпорне пантљике

Познато је да сумпор игра велику улогу у подрумарству како у погледу дезинфекције подрума тако и у погледу чувања (конзервисања) празних судова и чувања и лечења вина. То се постиже сумпорисањем, тј. сагоревањем сумпора, који при томе прелази у један загушљив (отрован) гас звани сумпор-диоксид, који убија или спречава рад многих микроорганизама који се развијају у подруму, судовима и у вину и изазивају болести и мане вина. Док се за сумпорисање подрумарских просторија обично употребљава сумпор у шипкама дотле се за сумпорисање буради шире и вина употребљавају сумпорне пантљике. Исте долазе у трговину као дебеле, код којих је сумпор на хартији, платну или јути, или као танке, код којих је сумпор на азбесту. Прве су тешке око 20 а друге око 5 грама. И једне и друге праве се на сличан начин, тј. у растопљени сумпор увлачи се пантљика (одрезак) хартије, платна, јуте или азбеста одређене дужине или ширине правоугаоног облика. При справљању дебелих пантљика увлачење се понавља да се нахвата што више сумпора.

Код нас с једне стране сумпорисање у подрумарству није нашло још ону примену коју би морало да има са обзиром на његову важност. С друге стране у колико је и ушло у примену у великој мери се сумпорисање буради врши са дебелим сумпорним пантљикама. Разлог овоме је што су ове прве пантљике у почетку једино и биле у трговини и што су јевтиније. Међутим та јевтиноћа, је само привидна, јер оне не само да нису јевтиније већ могу бити и скупље.

Узмимо да 1 килограм дебелих пантљика стаје 5 динара а 1 килограм танких азбестних пантљика 10 динара. Као што смо поменули није сумпор материја, која спречава рад штетним микроорганизмима, већ сумпор-диоксид, који постаје тек сагоревањем сумпора. Међутим при сагоревању дебелих сумпорних пантљика растопљени сумпор не стигне да сагори, већ капље са пантљике и очврсне на дну бурета. Тај сумпор је за стварање сумпор-диоксида изгубљен. Напротив при сагоревању танких сумпорних пантљика на азбесту, сумпор не капље, већ сав сагори тј. пређе у сумпор-диоксид. Тек ако се приликом сагоревања здруже 5 и више пантљика почеће сумпор да капље и то у мањој мери. Огледи су показали да при употреби дебелих сумпорних пантљика чија је тежина око 20 грама, 11 грама сумпора оде на дно бурета, те је изгубљен за стварање сумпор-диоксид а то чини 55% целокупног сумпора. На против код танких сумпорних пантљика тешких око 5 грама сумпор се искористи скоро 100%. Према томе ако се од 1 килограма дебелих пантљика искористи свега 450 грама сумпора а од 1 килограма танких пантљика свих 1000 грама, јасно је да ове последње нису скупље. У случају да се врши једновремено сагоревање већег броја пантљика, као што је случај код већих буради и бачава губитак код дебелих пантљика пење се и до 75%. Код танких пантљика, а то код 8 састављених пантљика тај губитак је износио свега око 3%. Кад се и ова узме у обзир, излази да су танке сумпорне азбестне пантљике и јевтиније од дебелих.

Не само да су танке пантљике на азбесту јевтиније него су и боље, јер азбест је несагорљив и после сагоревања избаца се из бурета. Напротив хартија, платно и јута сагоревају заједно са сумпором и развијају непријатан мирис, који се задржава у буретy и може неповољно да утиче на ширу и вино, које дође у такво буре. С друге стране за сумпорисање изгубљен и на дну бурета очврснуо сумпор може да изазове у вину нежељене појаве. Ако би приликом сумпорисања у буретy било нешто воде, сумпор би у истој очврснуо и са водом би се избацио напоље. Међутим како се

обично сумпоришу опрана оцеђена бурад, растопљени сумпор пада на дно бурета и том приликом и нагорева дуге (што је такође штетно) али брзо очврсне и залепи се за дрво. Некада се мислило да овај сумпор не изазива никакве промене у вину, па су се чак чворови и пукотине на дугама у бурадима затваране растопљеним сумпором. Данас је пак познато да сумпор када дође у додир са широм или вином почне да се разлаже и прелази у један гас, који се хемијски зове сумпор-водоник и који даје вину један непријатан мирис и укус на покварена јаја. Ова се мана јавља нарочито код младих вина и код вина која накнадно превиру а која су превирала у бурадима на чијем је дну било очврслог сумпора.

Поред наведеног, приликом сагоревања дебелих сумпорних пантљика један део сумпора испарава а затим очврсне и падне у виду финог праха по дугама. Кад у такво буре дође вино, исто се замути, а може да се створи и сумпор-водоник. Овуману није баш тако лако уклонити из вина, а то се постиже претакањем вина на ваздуху или јачим сумпорисањем са калијум-метабисулфитом. Претакање на ваздуху може да има други неповољни утицај на вино, али у сваком случају што није тако добро, као што би било да те мане није било, не узимајући у обзир губитак времена и новчане издатке, док се исто не излечи. Штета која се претрпи на овај начин је већа, него што износи привидно већи новчани издатак за танке азбестне пантљике у упоређењу са дебелим.

И ове танке пантљике треба употребљавати само за сумпорисање празних буради а не за сумпорисање шире и вина. Сумпорисањем истих на овај начин, један део створеног сумпор-диоксида оде у ваздух, те се никада незна, колико је сумпор-диоксида додано а колико је отишло у ваздух. Из тога разлога за сумпорисање шире и вина треба употребљавати калијум — метабисулфит (калијум — пиросулфит) о коме је било речи у 6 броју „Тежака“ од ове године.

Сумпорисање празних буради треба вршити сваких месец дана. Обично се први пут сумпорише јаче а при понављању слабије. За мању бурад потребно је рела-

тивно више пантљике него за већу бурад. Тако се нпр. узимају за прво сумпорисање за 1 буре од 600 литара 3 танке пантљике а за буре од 1000 литара свега 4 пантљике. За следеће сумпорисање узима се обично по једна пантљика мање.

Ing. Вукашин Тоскић

Оснивајмо пољопривредне подружине и удружујмо се у њих

Још се и данас чује критика од земљорадника, како су пољопривредне справе, плави камен и други материјал који је неопходно потребан земљоradнику претерано скупи те их не може сваки сиромашнији земљорадник набавити.

Ова критика од земљорадника често се пута испољава на седницама и скупштинама Српског пољопривредног друштва и његових подружина, као и на зборовима и конференцијама које заказују и одржавају пољопривредни стручњаци и пољопр. референти по срезовима у циљу пропаганде за напредније начине рада у пољопривреди.

Ова критика која долази од земљорадника донекле је и оправдана, а донекле и није, јер и сам земљорадник није учинио оно што је био дужан учинити и што треба да учини ако мисли у опште да се прибави јевтиније, по квалитету боље справе, алат и други материјал и све оно што му је потребно за рационалан рад на своме имању, и да би од тога рада имао веће користи, а то је: да створи и да се удружи у јаке земљорадничке организације пољопривредне подружине задруге и др. преко којих би једино могао доћи до онога што жели, и преко којих би се његов глас могао чути и који онда неће и не може остати само глас вапијућег у пустињи.

Данас имамо две централне земљорадничке установе и то Српско пољопривредно друштво са својим пољопривредним подружинама, књижницама - читаоницама и омладинским пољопр. подружинама, и Савез

земљорадничких задруга са својим набављачким, потрошачким и произвођачким задругама.

Српско пољопривредно друштво постоји већ више деценија и са своје стране преко својих организација подружина, књижница-читаоница и омлад. дружина учинило је за земљорадника доста, нарочито у васпитно-пропагандистичком правцу као: приређивањем разних курсева, течајева, пољопривредних и сточарских изложби, приређивањем предавања из појединих грана пољопривреде, приређивањем разних екскурзија, и издавањем популарног земљорадничког листа „Тежака", пољопривредног календара, као и издавања разних повремених брошура које су исто тако биле од користи земљоранику, јер се у њима могао увек наћи лепо написан стручни чланак и расправа из појединих грана пољопривреде и домаћинства, који су увек могли корисно послужити земљоранику који их је пратио и читао као члан пољопривредне подружине, књижнице-читаонице или омладинске подружине.

Исто тако и у погледу набавке справа, алата и друго материјала за своје чланове и организације Друштво се старало да увек са ценама и квалитетом задовољи, и да их даје на отплату и кредит под врло повољним условима, тако да је било могуће сваком члану подружине и друштва доћи до потребних му справа и материјала.

Па и поред свега овога рада друштвеног за своје чланове и организације, земљорадник се и даље слабо интересовао за рад пољопривредних подружина, књижница-читаоница и омладинских дружина. Пољопривредне подружине као чисто земљорадничке установе малобројне су, тако, да их нема и не постоје по свима срезовима, а о селима да се и не говори. Ако се запитамо зашто, онда би се свакако од стране појединаца бацила кривица и на саме пољопривредне стручњаке који раде у народу. Не може бити кривице ни до пољопривредног стручњака, јер је он позван по дужности да ради на свима гранама пољопривредне производње подједнако, али један добар део кривице пада и на самог земљорадника и остале интелектуалце који су у непосредном додиру са земљорадником. Они су

исто тако дужни као и пољопривредни стручњаци да упуте земљорадника и помогну му да се он организује и оснује земљорадничке организације. Ако сам земљорадник неби прихватио сваки подухват ма са чије стране он долазио да се удружи и организује у пољопривредне подружине и др. земљорадничке организације а за личну корист своју, он ће и даље остати неорганизован а на штету своју јер неће моћи доћи до онога што жели и што му је потребно.

На оснивању задруга било потрошачких, или произвођачких, раде и интересују се за њихов рад поред пољопривредних струњака, још и сви остали интелектуалци, који се налазе на селу, као свештеници, учитељи, школовани економи и остали писменији земљорадници, зато су и задруге многобројније и са много више чланова у њима. Зашто се ови интересују више за оснивање задруга но подружина? Зато што је рад једног задружног функционера колико толико материјално награђен, док се рад у подружини обавља без икакве награде и хонорара.

Да би се пољопривредне подружине бројно увећале и у њима био учлањен што већи број земљорадника, потребно је да се за оснивање и напредак истих прво заинтересује земљорадник ради кога се оне и оснивају, а по том и сви остали пољопривредни стручњаци и интелектуалци без обзира којој струци они припадали, а нарочито они који се налазе на селу и у непосредном додиру са земљорадником.

Ако земљорадник мисли и жели да се јаче организује и да дође до онога што жели, потребно је да се и сам заузме и заинтересује за оснивање ових организација и да прихвати и помогне рад свакога онога који би радио на оснивању поменутих организација јер би на овај начин сам себи помогао.

Исто тако и Српско пољ. друштво мора са своје стране учинити, да као централна установа чисто земљорадничка, одржава тешке везе са својим сарадницима и редовним члановима, и да се сваки агилан рад сваког друштвеног и подружинског сарадника, који успевају да и под неповољним условима организују — оснују пољопривредну подружину, књижницу-читао-

ницу или омладинску дружину и агилно ради у њима, видно истакне на начин који друштво нађе за најподеснији, те да се више не чује реч, да рад и сарадња у пољопривредним подружинама није од нарочитог значаја.

Оваквим видним истицањем вредних друштвених и подружинских сарадника без обзира којој струци и сталежу припадали, дало би се потстрека и воље и осталим пољопривредним стручњацима и интелектуалцима који раде у народу и који су до сада показивали мање интересовање за рад Српског пољопривредног друштва и његових подружина, да и они настану сваки у своме крају на оснивању пољопривредних подружина, књижница - читаоница и омладинских дружина, те како би се на овај начин ове организације бројно увећале, а тако исто и број учлањених земљорадника у њима.

Михајло Жујовић
пољ. референт — Свилајнац

О гајењу шпаргле

Поврће у људској исхрани треба да заузме прво место, јер је оно јединствена храна за човечји организам. Због садржаја разних хранљивих материја, оно веома повољно утиче на брзину варења хране. Извесне минералне соли, као и неке киселине, које се налазе у поврћу, разарају разне штетне наслаге других јела у органима за варење, те тиме убрзавају чишћење црева. Поврће не само да је богато у разним минералним солима (гвожђе, фосфор, креч и др.), беланчевинама и мастима, већ је врло богато и у *витаминима*, без којих се не може одржати ни један организам како у животињском, тако и у биљном свету. Они су органске материје биљног порекла, који имају нарочито физиолошко дејство на све органе човечијег организма, почев од ћелија па на даље. Зато се без витамина не може замислити ниједан здрав организам. Због тога је поврће врло важна храна, но ипак му наш народ не придаје ону пажњу коју заслужује и не искоришћује га у оној мери у којој би требало.

Нашем народу, поготову сељацима - пољопривредницима је познато главније поврће као: лук, паприка, купус, пасуљ, кромпир, краставци и црвени патлиџан, док финије и деликатоије поврће као: шпарглу, рабарбару, артичоку, кардун, бамњу, карфиол и др. поврће наш народ врло слабо познаје.

Од ове последње групе поврћа шпаргла има највећи значај у повртарству, којој је некада велика нега и пажња придавана. То ме је баш и нагнало да напишем овај чланак о њој и њеном гајењу.

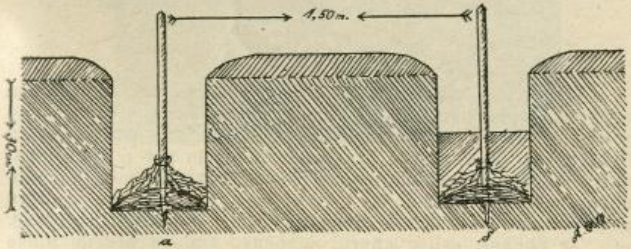
Шпаргла, синоними: шпарога, шпаргељ, асперж, шпаргла је веома фино и деликатно поврће. Народу је позната најмање пет хиљада година, када је служила као краљевско јело. Она је постала потрошачима јако омиљена, јер садржи доста фосфора, који одлично утиче на нормално развиће и функцију можданог система. Сем тога шпаргла веома повољно утиче на срце и бубреге, као и за смиривање живаца. Шпаргла је у Европи први пут примећена у Француској, одакле је у 16 веку пренета у Немачку и др. државе. Код нас је примећена тек после балканских ратова, док раније је спадала у ред ретких и егзотичних јела.

Шпаргла спада у ред дуговечних биљака, која се може искоришћавати за брање шпарглиних изданака 16 до 20 година, само ако се пажљиво и умесно негује и ђубри. Шпаргла успева у свима покрајинама наше Државе, тражећи за своје успевање оцедан, топао и сунчан положај окренут југу или југоистоку. Према земљишту је осредњи пробирач, но ипак најбоље резултате даје на лаким и растресито-песковитим земљиштима богатим у кречу и иловачи. Једном речју тражи право баштенско земљиште. На тешким и збитим глинушама слабо напредује и лошије приносе даје, те таква земљишта треба претходно учинити пропустљивим, додајући им креча и песка. За подизање шпарглињака земљиште треба претходно припремити. Припрема се састоји у риголовању, јер риголовањем се земља истроши и преврне на већу дубину, због чега ће се створити и бољи услови за развијање шпарглиних изданака. Риголује се на дубину од 60 до 70 см. Најбоље је риголовати крајем лета или почетком јесени, јер ће се тада земља најбоље изложити сунцу, због чега ће се извесне минералне материје лакше оксидисати и прећи у растворљив облик. Након риголовања земљиште добро пођубрити добрим зрелим стајским ђубретом или мешанцем и то 500 до 600 кгр. ђубрета по ару. Изриголовано и пођубрено земљиште оставити тако до пролећа. Дејством зимских мразева изриголовано земљиште ће се иситнити и претворити до пролећа у прашину.

С пролећа, априла месеца, земљиште испланирати, одредити правац редова и ископати јаркове. За шпаргле најбоље је да правац редова буде север-југ, поготову у северним и хладним крајевима, јер се на тај начин обезбеди најјаче и најравномерније загревање шпаргле од сунца, због чега ће она брже стварати изданке. Ред од реда треба да буде удаљен 1,50 м. Када се одреди правац редова, копају се јаркови дубоки 30 см. и у тим јарковима сади се шпаргла

у размаку биљка од биљке за 50 см. Зато свуда, где ће се посадити шпаргла, побости колац.

За сађење шпаргле могу се узети једногодишње или двогодишње шпарглине саднице, које се набављају као готове (има их Семенарска радња Север и комп. — Љубљана), или се пак произведу из семена. Шпарглине саднице можемо сами произвести на тај начин, што се направе удубљене леје и у тим лејама начине редови 3 до 4 см. дубоки, који су удаљени један од другога за 30 до 40 см. У редове сејемо семе у размаку 5 см. зрно од зрна. Посејано семе покрити танким слојем компоста (мешанца) и овлаш га притиснути, да добро прионе уз земљу. За 12 до 14 дана семе ће проклијати и никнуће биљчице, које треба пажљиво штитити од корова и одржавати им равномерну влажност. Пикирање шпарглиних биљчица није за препоруку, јер се тешко примају. Зато једноставно проредити их 10 см. биљку од биљке и месеца јула залити их осоком помешаном са водом у размери 1:2, тј. на један део осоке два дела воде. Касније не треба заливати, јер би продужили вегетацију код шпаргле, те она не би могла добро да сазри до јесени. С пролећа овакве шпарглине саднице можемо употребити за садњу, или пак, оставити их још годину дана, па тек крајем друге године садити на стално место.



Сл. 42. — Сађење шпаргле.

Сађење шпарглиних садница вршимо у припремљене јаркове уз колац (в. слику). Око колца направи се мала хумка и на хумку постави уз колац шпарглина садница, где јој се жиле лепо распореде. Затим на садницу нагрнемо мешанац или помешану земљу са добро згорелим стајским ђубретом, пазећи да се из земље око саднице истисне сав ваздух: значи земљу треба донекле притиснути, али не газити, да не би повредили саднице. Јаркове не затрпавамо потпуно већ до пола, који ће тако остати целог лета. Надземне делове шпаргле (стабљике) када избију треба овлаш привезати уз колац, ради бољег осветљавања и проветравања. Ујесен, када се стабљике сасуше, треба их до изнад земље сасећи и тек онда

јаркове допунити плодном земљом. Шта више, на шпарглине саднице нагнути мало земље у виду банкова (гребена), да не би шпаргла у току зиме измрзла. С пролећа друге године шпарглињак добро пољубрити и банкове, који су били над шпарглом, повући у међу редове, ради бољег притицаја ваздуха и топлоте. У току вегетације шпарглињак прашити и по потреби заливати. Ујесен, на крају друге године, шпарглу окопати и банкове растурити, тако да се земља у шпарглињаку изравна.

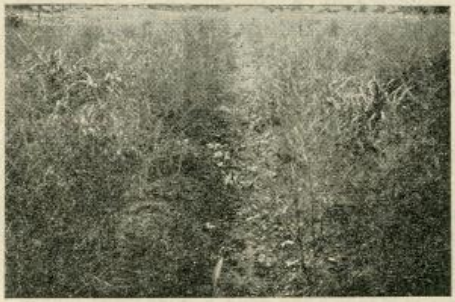


Сл. 43. — Банкови под шпарглом.

С пролећа треће године шпарглињак обилно пољубрити и дубоко прекопати, па на редове шпаргле нагрнути трошну земљу у виду банкова (види скику). Висина банка треба да буде 25 до 30 см. Веће банкове над шпарглом не треба правити, јер би шпарглине шипке биле сувише танке и недовољно месната. Касније, у 4, 5, 6, 7 години могу се правити већи банкови, зато што ће шпаргла ојачати и имати више хране.

Те године, већ у другој половини априла месеца, може се брати шпаргла; но те године при берби морамо бити веома обазриви, јер ако све шпарглине шипке будемо отсекли, може се десити да се биљка изнури и пропадне. Издашна берба шпаргле почиње тек у 4, 5, 6 година, па на даље до 20 године. У једној вегетационој периоди берба шпаргле траје око 6 недеља. Обично почиње од половине априла месеца, па траје до јуна. Само у пределима, где су лета топла и дугачка, берба се може продужити још за 15 до 20 дана. Бербу треба вршити сваког четвртог - петог дана, пре но што врхови шпарглиних шипки избију на површину земље. У противном, ако се чека да врхови шпарглиних шипки избију на површину, онда ће они позеленити и укончаће се се што ће много изгубити од своје сочности и укуса. При берби земљу око шпаргле треба отстранити све до дна,

па тек онда шпарглине шипке отсећи. Берба се врши ујутру по хладовини, да не би сунце нашкодило младим шипкама. Бере се обично ножевима, али како се ножем могу повредити тек набубрела окца, то је за препоруку бербу изводити руком. Шипка се при дну ухвати палцем и кажипрстом и повије на једну страну. Због велике крхости шипка ће се лако одломити. Обране шипке повезати рафијом у везе од по $^1/_2$ кгр., па тек онда износити на пијацу. Након бербе над шпарглом опет нагрнути земљу у виду банка. Када се заврши и последња берба у току вегетације, банкове над шпарглом растурити, земљу у шпарглињаку изравнати и онда целу површину добро пођубрити згорелим стајским ђубретом. Након извесног времена шпарглине шипке ће избити над земљом и за кратко време претвориће се у зелене стабљике, које могу достићи висину од 1 метра (в. слику). У



Сл. 44. — Изглед шпарглињака по завршетку бербе у јуну месецу.

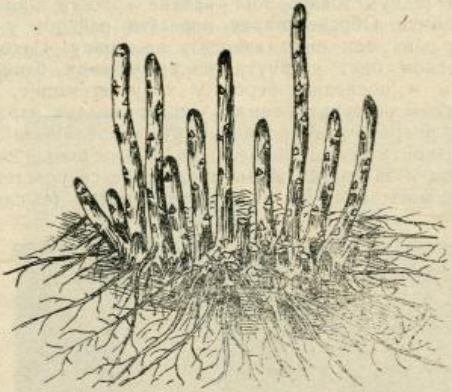
току вегетације шпарглињак треба редовно прашити и тиме штитити од корова, као и по потреби заливати, ма да шпаргла не воли велику влагу. С јесени, чим се стабљике сасуше, сасећи их до изнад земље и спалити због штеточина. Затим целу површину у шпарглињаку дубоко прекопати. С пролећа четврте године над редовима шпаргле опет направити банкове, који ће за 4 до 5 см. ове године бити већи. Даља нега и гајење је исто, као што је било у другој и трећој години.

Као и све друге културе тако и шпаргла има приличан број сората, које се одликују обилним родом, сочношћу, укусношћу и т. сл. Од сората напоменућу следеће:

Аржантеј. Врло фина рана сорта Француског порекла, која се одликује великом родношћу. Шипке су јој врло неже и сочне, чији су врхови ружичасто обојени.

Ерфуртска оријашка шпаргла је такође врло фина сорта, чије су шипке дебеле, крте и фине. Рађа одлично.

Бечка шпаргла је веома омиљена сорта. Њене шипке су врло крте и при врху лепо заобљене. Укуса је деликатног. (В. сл.).



Сл. 45. — Бечка шпаргла.

Брунсвишка. Ова сорта се такође много тражи и троши због своје нежности и финог укуса. Врхови су јој жућкасто обојени.

Снежна глава. Одлична сорта којој су много допринеле њеном ширењу њене лепе и привлачне шипке, које су дуге, месната и врло крте. Врхови су јој обично жућкасто, ређе зеленкасто обојени.

Из довде изложеног види се значај шпаргле у људској исхрани, као и начин гајења исте, те сматрам да ће овај чланак корисно послужити пољопривредницима за гајење шпаргле. Стога свако рационално газдинство требало би гајити бар известан број шпарглиних садница, ако не за продају, бар за кућевне потребе.

Асен С. Станчевић

О сушењу дувана у сушницама (сушарама)

Да садилац може што бољи дуван предати органима Управе држ. монопола, треба исти пре предаје да добро среди и осуши у за то погодним просторијама. Каквог се правца има пољопривредник да држи приликом сушења, кад и како треба да проветрава просторију и у који размак има да стави нанизани дуван не може се одређено прописати,

јер овај рад регулише стање времена. Да ли је оно суво, топло, хладно или влажно, овај је рад различит. Услед овога, овде изложеног може да буде само као опште упутство. Знатну разлику рада одређује и величина листа, јер се друкчије суши дуван са крупним а друкчије са ситним листом.

1) Сушење дувана са крупним листом

У крупнолисне дуване убрајамо: сегединску ружу, тису, братунац, моравску и дебрецинску сорту дувана. На канапу нанизано лишће, и ако је пуштено да провене, ипак није сасвим изгубило своју првобитну зелену боју, зато се ниске са лишћем морају на седриje-гредице начесто извешати. Ово стога, што се у овом случају неће нагло сушити, већ ће се пустити, да се зелена боја постепено промени у жућкасту. За које ће време ова промена да наступи, зависи опет од сорте дувана, па и од самог времена. Зрео лист пре промени боју него зелен, у топло време брже него у хладно. Према приликама потребно је 5—10 дана да лишће остане да виси.

Овај је посао тада правилно изведен, ако сво нанизано лишће у исто време промени боју. Да би се ово постигло, мора се пазити, да на исту ниску дође лишћа једнаке величине и да се не меша приземно, средње и вршно лишће.

Када је лишће добило жељену боју, прелази се на сушење. За постизавање овога циља, врши се вешање тако, да се лишће на нискама не додирује.

Сушење дувана не сме да буде нагло а ни споро. У првом случају осушено лишће неће бити једнако лепе боје, неће бити тегљиво-еластично а ни глатко, а у другом случају лако плесниви па чак може и да труне. Сушење се регулише проветравањем. Када је време суво и топло, а нарочито када дувају ветрови отворе за проветравање (вентилаторе) треба затворити, и само преко ноћи, ако је ветар престао, отворити их. По потреби попрскати водом. Кад престану топли ветрови и суво-топло време, наступе хладнији дани, сушење се врши само чисто помоћу проветравања (вентилације). Највише бриге и посла задаје дуго кишовито време, јер се тада дуван лако плесниви.

Вешање дуванског лишћа за сушење према приликама траје 3—6 седмица. Лишће дувана сматра се за суво тек тада, када су и средње главне жиле (ребра) суве, када се чисто збрчају и постану дрвенасте. Овом је приликом дуван једнаке лепе жуто-мрке или црвенкасте боје, мек, при пипању сув и еластичан-растегљив.

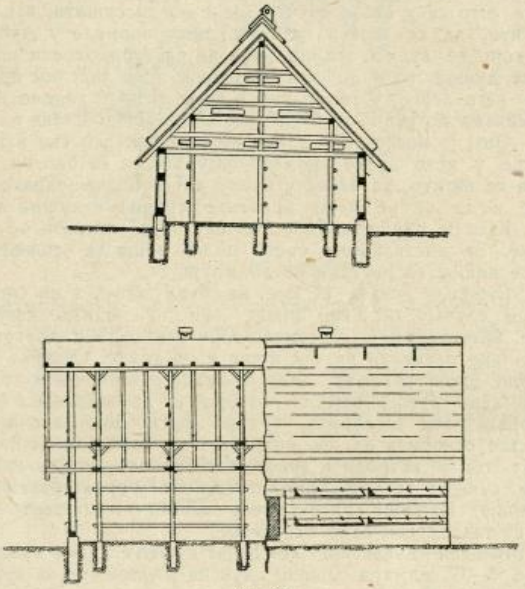
Кад после овога рада дуван мало попусти-овлажи, има се обавити треће закључно вешање тако да ниска-ниску додирује, а лишће на нискама треба на половину (½) канапа збити. Овим се радом поправља финоћа дувана.

Приликом закључног вешања пробитачно је путеве-пролазе и под у сушници посути сламом. Ово спречава улажење

спољне хладноће а нарочито одстрањује маглу да прије листу.

2) Сушење дувана са ситним листом

За ситнолисне дуване сматра се џумај — бола, јермија, бајиновац и све сорте левантијских дувана стављених у I категорију. Сушење ових дувана у многоме се разликује од дувана са крупним листом. Дуван са ситним листом, мора се сушити на слободи, дакле на сунцу, јер ће се само овим начином постићи потребна жута или жуто — мрка боја. Из овога разлога, рад око сушења ових ситнолисних дувана је двојаки и то: манипулација у сушници и сушење на сунцу.



Сл. 46.

Обрано лишће, када мало свене, ниже се на канапе и у сушници исто тако као крупнолистни, треба прво густо извешати да полако (постепено) добије лимунасто зелено — жуту боју. Ова промена наступа после 6—10 дана.

После овога времена, лишће се чим време дозволи, износи на сунце.

По македонском начину ситнолисни дуван на сунцу се суши овако: лишће се наниже на канапе дуге 1—7 мет. По 20

ниски привеже се на два штапа од 1—5 метра. Овако кратки канапи са дуваном лако се могу на штаповима чешће или ређе помицати, а у случају непогоде брзо се у сушницу унесу. У сушници штапови са нискама само се прикаче за гредице.

Лишће ситнолистних—баштенских дувана треба најчешће нанизати, тако да лист—лист додирује, али да није збијено.

Чим је лишће у сушници добило жељену боју, износи се на сунце. На месту, где се има излагати сунчаној топлоти, укопају се стубови у висини 1 метра. На овима су куке на којим се прикаче штапови са нискама. Овако ниско извешано лишће није изложено наглом сушењу, а што је још важно, мање је изложено ветру него оно које би извешали на више стубове.

И сушење листа на сунцу треба подешавати према времену. Мора се чувати од ветра, кише а и од јаке припеке. Када су сунчани зраци јаки (у подне) има се лишће или нечим застрти или треба ниске што јаче збити, да прејаки зраци не допру међу лишће. У противном случају ниске се тако размакну, да се лишће не додирује. У случају јачег ветра, опет је потребно ниске збити, а поред тога добро је начинити заклоне. За ово је добро употребити асуре; ако у околини нема рогоза, могу се за заклоне начинити и лесе од врбовог прућа.

Приликом пролазне кише опет се морају ниске збити и застрти асурама или лесама. А кад је киша трајнија дуван се уноси у сушницу.

Дуван са ситним листом дотле се има сушити на сунцу док и главно ребро листа није потпуно суво. Ово уследи за 7—12 дана.

По завршетку сушења треба пустити да лишће у неколико прими влагу росе. Тада се ниске одреше са штапова и у облику венаца обесе у сушници за гредице - седрије. Овако осушев дуван оставља се до сортирања за предају. — После досад изложеног, да видимо какве користи истичу од оваквог рада:

1) *Овако сушен дуван ако и не досе у бољу категорију, у бољу ће класу свакако.*

2) *За бољу класу садилац добије бољу цену при откупу, дакле боље му се награди уложени труд.*

3) *Добро осушени и сортиран дуван мање посла задаје при даљој манипулацији код ферметисања.*

4) *Правилно сортирано лишће умањује посао у фабрици код сортирања листа.*

Смањивањем издатака око рада, наведеног у последње две тачке, пружа се Управи држ. монопола могућност, да повећа откупну цену, без да смањује своје приходе.

Инж. **А. Жорж**

Рад нових подружина Српског пољ. друштва

Српско пољопривредно друштво као установа која је основана да ради на општем просвећивању нашег пољопривредника, јер је он и најбројнији а у оно време када је оно основано и најзаосталији елеменат у овој земљи, узима све већег маха у народу и све се више наши пољопривредници за њега интересују, што је видни доказ са појачаном иницијативом за оснивање нових пољопривредних подружина у 1938 год.

Оно са својим системом и начином рада, како у пропагандистичком тако и у пословно-посредничком, набављачком пословању, привлачи све већу пажњу и живо интересовање пољопривредника и пољопривредних стручњака, специјално оних који раде на терену и који стоје у тесној вези са пољопривредом и пољопривредником и који осећају његову неопходност за наш народ.

У току задњих година основане су многе установе, којима је задатак да помогну пољопривредника, али са доста неактивним и неорганизованим средствима, нису могле дати оне резултате које даје установа која је основана пре 70 година и има своје уређено и веома добро организовано пословање, што је био видни доказ пословање и набавка справа и материјала за повећање пољопривредне производње на сеоским газдинствима преко друштва у току ове пословне године. И ако су те друге организације на око биле привлачније, ипак је пољопривредник поклонио пажњу својој старој установи, тако да је у току ове године основано 30 нових пољопривредних подружина. Кредитирањем многих подружина за пољопривредника неопходним справама, семеном, садницама, средствима за сузбијање болести и штеточина на воћкама и лози и другим материјалом за њихове чланове, у циљу одржавања разних култура и стоке, привукло је и покренуло многе народне истинске пријатеље и културно-просветне раднике те су приступили оснивању пољопривредних подружина, и тамо где је задругарство и друге сличне организације врло добро развијено.

Друштво даје кредите својим подружинама, а оне својим члановима под најповољнијим условима. Кредит се даје у почетку године тј. онда када је најпотребнији за пољопривредну производњу, а исплата његова тражи се онда када је пољопривредник убрао своје производе и од истих нешто већ уновчио тј. на крају године, јер је тада пољопривредник у повољном положају да кредит исплати, и што је најважније овај се кредит даје без камате. Друштво улаже све своје напоре и сав труд да у народ даје само најбољу и испитану робу, да иста буде најбољег квалитета и по најповољнијој цени. Оно преко својих стручњака врши поучна предавања и даје савете у свим питањима пољопривредне производње.

Овакав плански рад Друштва, утицао је толико да је од почетка ове године до краја месеца јуна основано 30 нових пољопривредних подружина, а 13 њих, које нису радиле по једну или више година обновиле су рад у току ове године.

Нове подружине основане су у овим местима и са овим бројем чланова: Смедереву 72 члана, Смољинцу 41, Степојевцу 33, Сувом Долу 22, Грудашу 17, Сибници 45, Маљевићу 28, Рујишнику 193, Залоговцу 40, Падежу 47, Ратају 86, Блацу 54, Љубави 25, Драгову 26, Ражњу 334, Горњој Топлици „Врујци" 34, Кадиној Луци 23, Брестовцу 20, Белој Води 51, Тулешу 83, Тршцу 52, Кијеву 23, Вел. Орашју 47, Тодорин Долу 27, Дашници 39, Доњој Злегињи 52, Дражњу 50, Батајници 22 и Брзану 15.

Међу овим новооснованим пољопривредним подружинама видно место заузима подружина у *Ражњу*, чија је иницијатива за оснивање ове корисне подружине за срез ражањски потекла од вредног и агилног релативно младог пољопривредног стручњака г. Петра Жугића, среског пољопривредног референта, који путем ове подружине врши своју социјалну агрономску службу у народу. Ово је нарочито важно с обзиром на то да је г. Жугић за веома кратко време службовања у томе крају успео да придобије за себе преко 300 напредних пољопривредника среза ражањског и да оснује за њих неопходно потребну установу. Оснивачка скупштина одржана је 27 фебруара 1938 године у сали основне школе у Ћићевцу, на којој је било присутно преко 500 напредних пољопривредника из ближе и даље околине. Скупштину је отворио г. Жугић, преставио делегата српског пољопривредног друштва г. инж. Банковића и поздравио присутне и отворио дискусију. На самој скупштини пало је много лепих речи о важности удруживања пољопривредника за постигнуће својих задатака. После одржаних говора изабран је управни и надзорни одбор, а у подружину се уписало 334 члана.

За претседника подружине изабран је г. Ђорђе Брачинац, управник расадника у Ражњу; за чланове изабрани су: Живојин Топаловић, земљ. из Ћићевца, Милан Динић, земљ. из Сталаћа, Милорад М. Богојевић, земљ. из Мађера, Стојан Јовић, земљ. из Браљине, Станисав Петровић, земљ. из Лучине, Драгутин Глишић, земљ. из Послона, Живојин Голубовић, земљ. из Брачина, Стојан Марјановић, земљ. из Прасковча, Сретен Голубовић, земљ из Шепке, Раја Рајић земљ. из Смиловца, Петар Крстић, земљ. из Подгорца, Добросав Ђ. Мајашевић, земљ. из Рујишта и Милутин Божиновић, земљ. из села Вароши.

Чланови надзорног одбора; Милоје Милосављевић, земљ. из Маћије. Милутин Живадиновић, из Ражња, и Тодор Симоновић, из Рујишта. Осим тога изабрани су њихови заменици и за свако село по један повереник, који ће обавешта-

вати чланове о свима питањима који се односе на набавку робе и њихове друге потребе.

Ражањска пољопривредна подружина може се сматрати као једна међу првим друштвеним подружинама, јер је она за ово кратко време њеног деловања из поучно-приказних пољопривредних предавања и вршила обилну набавку потребног материјала за своје чланове на отворени јој кредит и за готово. Обавила је два пољопривредна предавања из области биљних болести, за која је предавања владало велико интересовање како код њених чланова тако и код осталих пољопривредника. Предавања су одржана на дан 26 јуна т. г. и то у Браљини пре подне а у Прасковчу после подне. Предавач је био г. инж. агр. Драг. Стојановић, асистент пољопривредног факултета, специјалиста за биљне болести.

Рујишник, срез трстенички, бановина моравска.

Заузимањем напреднијих пољопривредника, првенствено г. Станоја Алексића и његових сарадника и другова из истог села, подружина је основана 28 јануара 1938 године и при оснивању се уписало 100 чланова, а касније, пошто је увиђена потреба ове подружине и видела се њена стварна корист за пољопривредника уписало се још накнадно 43 члана, тако да сада та подружина има 143 члана.

За претседника је изабран г. Станоје Алексић, вредни пољопривредник из Рујишника, за потпретседника г. Александар Ковачевић, земљ. а за благајника и секретара Живојин Петровић, за чланове управе: Хранислав Јовановић, Михајло Јовановић, Огњан Шпиња, Драгоје Антонијевић, Михајло Спасојевић, Светозар Мијајловић и Арсеније Веселиновић, сви земљорадници из Рујишника.

За претседника надзорног одбора изабран је г. Богић Ђорђевић, а за чланове: Коста Спасојевић, и Драгић Антонијевић, земљорадници из Рујишника.

Треба истаћи да је покрет за оснивање ове подружине потекао од самих пољопривредника и да је исти остварен са пуно воље и разумевања за постигнуће заједничког циља, јер се само овим начином могу да користе повластице за набавку робе јевтиније и бољег квалитета.

Тулеш, срез жупски, бановина моравска.

Иницијатори за оснивање ове подружине били су сами пољопривредници из села Тулеша на челу са својим агилним и вредним другом г. Радивојем Кљајићем, који је касније изабран за секретара подружине.

Подружина је основана 20 марта ове године. На дан држања оснивачке скупштине уписало се одмах 72 члана, а касније када се је увидела корист коју имају удружени чланови у подружини, накнадно се уписало још 11 чланова, тако да подружина броји 83 члана, који ће се број још увек повећавати на општи напредак и корист села Тулеша.

За претседника подружине изабран је г. Светозар Ж.

Миловановић, за секретара г. Радивоје Т. Кљајић, а за чланове управе: Јован Терзић, Милош Кљајић, Милутин Радичевић, Љубисав Кљајић, Исаило Минић, Живко Петрашиновић, Петар Ћирић, и Добривоје Миловановић, земљорадници из Руденица и Тулеша.

За претседника надзорног одбора изабран је г. Милош М. Милосављевић, зз чланове: Милутин Јовановић и Милисав Ковачевић, земљ. из Тулеша.

Ратаје, срез жупски, бановина моравска.

Заузимањем вредног и агилног пољопривредног стручњака г. инж. агр. Драг. Милисављевића, чиновника енолошке станице у Вршцу, а родом из Ратаја и неколицине његових пријатеља из села Ратаја, подружина је основана 31 јануара 1938 године. На дан скупштине се уписало у подружину 58 пољопривредника из села Ратаја, а касније се уписало 28 нових чланова, тако да ова подружина има данас 86 чланова.

За претседника подружине изабран је акламацијом г. Влада Милисављевић, за потпретседника Милан Вујић, за секретара г. Љубомир Р. Томашевић, за чланове управе: г.г. Богосав Јевтић, Живко Живковић, Богосав Станковић, Милан Николић, Милан Живковић и Милош Живковић, сви земљорадници из Ратаја.

За претседника надзорног одбора изабран је г. Сава Вујић, за чланове: Љубисав Пелић и Радиша Цветковић, земљорадници из Ратаја.

Подружина је врло напредна и за ово кратко време њеног рада дала је добре резултате и у пословно-набављачком погледу и у просветном правцу. Одржала је више поучних предавања, а на дан 12 јуна ове године приредила је велика предавања у заједници са осталим оближњим подружинама, на којима је било присутних преко 400 слушалаца како из редова подружинских чланова тако и осталих пољопривредника. Предавач од стране Друштва био је г. инж. Драг. Милисављевић, специјалиста за винарство и виноградарство, а од стране подружине предавачи су били тамошњи пољ. стручњаци из пољопривредних установа.

Дражањ, срез грочански, бановина дунавска.

Студент Пољопривредног факултета у Земуну г. Драгољуб Ђ. Ранковић, као син вредног и напредног пољопривредника из села Дражња увидео је потребу за удруживањем пољопривредника у пољопривредне организације, и покренуо је живу акцију да се и у његовом месту оснује подружина. Истина, мало касније, али ће се њен рад убудуће живље развијати и бити од користи њеним члановима.

Подружина је основана 26 априла ове године. На дан држања збора уписало се и чланси улог положио 36 чланова. Касније се још уписало 14 чланова, тако да ова подружина има сада 50 чланова.

За претседника подружине изабран је г. Божидар Милић, за секретара Драгољуб Павловић, за чланове управе: г. г.

Милорад Стефановић, Радојица Петровић, Светолик Милић, Милорад Костић, Илија Мијаиловић, Голуб Марковић и Бориводје Милојковић. За претседника Надзорног одбора изабран је г. Добросав Тодоровић, за чланове: Драгутин Милић и Иван Стефановић.

Остале нове подружине такође су показале видни напредак у почетничком своме раду и обећавају да ће се развијати добро.

Од обновљених подружина у току ове године, вредно је да се истакне рад подружине у Прокупљу. Она је имала у прошлој години једва 9 чланова, тако да према правилима није могла ни постојати, а у овој години она има 357 чланова, што је свакако за похвалу.

Обнављању и овако великом броју чланова, а још већем пословно-набављачком раду који је подружина ове године извела, припада заслуга њеним верним претставницима г.г. Бориши Филимоновићу, Радошу Јовановићу и инж. Прокићу наставницима пољопривредне школе и осталим функционерима, који су умели за кратко време да придобију овако велики број чланова и да их снабдевају са најважнијим артиклом плавим каменом. Подружина је предвидела обилан програм рада за ову годину и има изгледа да ће га у потпуности извести, што ће бити велики напредак на просвећивању нашег пољопривредника у Топлици.

Алим. С. Манојловић

Против **Ординјума - пепелнице** на виновој лози, цвећу и поврћу сигурно средство је:

СУЛФАРОЛ.

воће а нарочито грожђе, ако се испрска Сулфаролом непосредно пред бербу, дуже траје и издржава најдужи транспорт

Чувајте од заразе свиње, стоку, коње живину и дезинфекујте штале, оборе и живинарнике, спасоносним средством:

КРЕОТАНОМ.

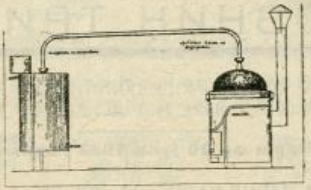
За наступајућу сетву запрашите (офарбајте) семе

ПОРЗОЛОМ.

који је најбоље сретство против **Главнице. Порзолом** се појачава клијавост зрна. Семе офарбано **Порзолом** не једу ни мишеви ни птице.

Подсиравајте млеко **Сиристем „БИЉАНА"**

Тражите упутства и ценовнике од Фабрике „БИЉАНЕ А.Д. Београд, Прешернова бр. 14 (Душановац)



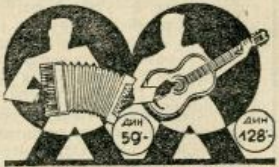
„МИТРИ КАЗАН“

Да ли знате шта вреди за напредног домаћина казан „МИТРИ“, ако незнате, питајте онога који га већ има, и он ће вам рећи, да један казан „МИТРИ“ вреди више него друга три. Ценовник шаље на захтев бесплатно.

„МИТРИ“ КРУШЕВАЦ
телефон 70.

ПЛУГОВЕ И СЕЈАЧИЦЕ као и све остале господарске стројеве са заштит. знаком БИК купујте са повереньем. ЈАМЧИМО за сваки строј! Препродавце имамо у свим већим местима целе државе. Проспекте шаљемо бесплатно
КНЕЗИ ПЕТАР
Нови Сад





БЕСПЛАТНА ПОУКА У СВИРАЊУ
МАЈНЕЛ и ХЕРОЛД
Д.С.О.З. ЗАЛ. ТВОРНИЦЕ ГЛАЗБАЛА
МАРИБОР БР **69**
ЗАТРАЖИТЕ БЕСПЛАТНИ ЦЕНИК!

ЦЕНОВНИК ТРИЈЕРА

КОЈИ СЕ МОГУ ДОБИТИ КОД
СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА У БЕОГРАДУ

Важи од 20 јула 1938 године

ТРИЈЕРИ МАРКЕ ХАЈД:

Редни број	Класа	Марка	Врста	Ради на сат	Тежина	ЦЕНА	
						за готово	за почек
1	I	Ia	чистач	120 кгр.	115 кгр.	2.594.—	2 730.—
2	I	I	„	280 „	160 „	2.898.—	3.050.—
3	I	II	„	340 „	185 „	3.515.—	3.700.—
4	II	Ia	класирач	120 „	140 „	2.907.—	3.060.—
5	II	I	„	180 „	175 „	3.715.—	3.900.—
6	II	II	„	340 „	220 „	4.104.—	4.320.—
7	V	Ia	сортирач	80 „	180 „	3.857.—	4.060.—
8	V	I	„	120 „	235 „	4.750.—	5.000.—
9	XV	III	„	350 „	275 „	6.270.—	6.600.—

НАПОМЕНЕ:

Тријери: класе I чисте једну класу, одвајају прашину, плеву, ситна и поломљена зрна, кукољ, грахор итд.; класе II, раде као и тријери кл. I, а пшеницу издвајају у две класе; класе V *сортирају* зрно у три класе, а уз то издавају овас и јечам; класе XV раде као и класе V, с том разликом што могу класирати и овас и јечам. — Уз ове тријере иде и 1 рез. сито за цилиндер и 2 сита за тресалицу. Кајиши, кључ и мазалица, смештени су у сандуку, изнад коша за зрно, који је прикован уз летве. Точак са ручицом чврсто је привезан уз предњи део тријера. Сви ови тријери имају гвоздени рам и ветрило.

Тежина свих тријера означена је *приближно* и бруто тј. упаковано.

Рад, на сат, подразумева се за зрно *просечне* каквоће.

Све се цене подразумевају *франко друштвени магацин, упаковано и необавезне* су, а пренос до станице, утовар или товарни лист наплаћује се по Динара 30.— од комада.

Новац слати на чековни рачун друштва код Поштанске штедионице у Београду Бр. 50350 а на полеђини означити зашто се новац шаље.

При поруџбини увек означити *тачну адресу*, место, пошту и најближу *Железничку* или *паробродску станицу*.

Подружине које имају отворен кредит код друштва, могу тријере узети на почек, само при поруџбини то треба изричито да означе.

НЗ. КУПЦИМА КОЈИ УЗМУ ТРИЈЕРЕ ИЗ КРЕДИТА КОД АГРАРНЕ БАНКЕ (до 2000.— динара) и ДОПЛАТЕ РАЗЛИКУ У ГОТОВУ, РАЧУНА СЕ ЗА ГОТОВО. Обавештења о овим кредитима и формуларе ва молбе, даје Друштво на захтев и беспл.

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд Кр. Александра ул. 71.

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВУ.

Бр. 16 Београд, 15 АВГУСТ 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Dr. *Драгиша Николић:* — О избору и употреби приплодних овнова.

Ing. *Вукашин Тоскић:* — Да ли треба прашити виноград за време великих врућина и за време појаве шарка.

Ing. *А. Петрик:* — Житна стабљикова оса.

Ing. *Рад. Пилић:* — Како треба неговати стајско ђубриво.

Драгољуб Васић: — Гајење јагода.

Ing. *Обрен Пејић:* — Чување белог меканог сира.

Наталија Ђуровић: — Како конзервисати воће и поврће.

Богиња Ковачевић: — Остављање бораније за зиму.

Питања и одговори.

Конкурс за пријем ученика у I разред Средње пољопривредне школе у Букову.

Извод из Записника Упр. одбора Срп. пољ. друшт.

Уредништво: Немањина ул. 15. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно
Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чековни рачун 85.360. —
Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-708

О избору и употреби приплодних овнова

Кроз коју недељу почеће мркање оваца. Стога је потребно да се сваки одгајивач оваца постара благовремено за добре приплодне овнове, јер од тога какве овнове употребљавамо за мркање оваца зависиће у многоме и успех у овчарству и користи које ће нам овце дати. Познато је свима да се само од добрих родитеља може очекивати и добро потомство, а од доброг потомства ако се оно правилно храни и негује могу се очекивати стварне користи. Добар приплодни ован може много да поправи запат оваца, док рђав ован може много да поквари. Зато правилном избору и набавци овнова за приплод треба обратити највећу пажњу.

За приплод треба употребљавати само добре овнове који су добро развијени, потпуно здрави, добро обрасли по целом телу густом и меканом (рудом) чисто белом вуном. Нарочито треба пазити да је трбух што боље обрастао вуном, јер наше овце најчешће имају сасвим го трбух услед чега дају мало вуне. Ко год продаје вуну треба да за приплод употребљава само овнове и овце са чисто белом вуном јер се овнова вуна више тражи и боље плаћа. Међутим ко вуну не продаје већ употребљава само за кућне потребе може држати и овце са црном вуном, јер овакву вуну не мора бојити за израду сукна. При томе треба пазити ако се држе беле и црне овце да црни овнови не мрчу беле овце и обратно, јер се оваквим мешањем добија шарена вуна која мање вреди.

Ован за приплод треба да потиче од што бољих родитеља, јер је познато да родитељи своја добра својства исто као и лоша преносе на потомство. Зато за приплод треба остављати овниће од најбољих оваца и најбољег овна. Изабране овниће за приплод, а избор треба извршити док још јагњад доје, треба оставити да што дуже доје а после одлучивања треба их правилно хранити и неговати да би се могли што боље развити. Ако немамо доброг овна за приплод од својих оваца или ако треба да набавимо овна

са стране ради избегавања парења у сродству, које ако се дуже времена врши може да буде врло штетно, *онда га треба куповати само од доброг одгајивача оваца за кога знамо да има добре овце.*

При избору овна за приплод, било да он потиче из сопственог запата или да се купује, треба пазити да је пре свега потпуно здрав, да има добро развијене полне органе и изразито мушки, тј. овнујски изглед. Приплодни ован треба да буде добро развијен. Он треба да има што дубљи и шири грудни кош, широку карлицу, труп средње дужине, јаке и средње дуге ноге, права и добро везана леђа, средње дуг и јак врат, изразито мушку и средње дугу главу. Ован за приплод не треба да буде сувише дебео нити пак мршав. Нарочито треба пазити да ован није сувише висок на ногама, тј. штркљаст, јер је ово велика мана која се преноси на потомство.

У погледу старости за приплод се могу употребљавати овнови почев од $1^1/_2$ год. па до 8 и 9 година старости. При употреби младих овнова за приплод треба водити рачуна да буду добро развијени. Слабо развијене овнове не треба употребљавати за приплод. Младим овновима који први пут мрчу треба дати мањи број оваца, 30—35 комада. Старијим овновима може се дати 40—50 оваца, али само тако да ован дневно омрче највише 3 овце.

У неким крајевима наше државе постоји веровање, да су само млади овнови добри за приплод тако да се овнови шкартирају после првог или највише другог мркања. Ово је, разуме се, врло штетно и због оваквог рада трпи наше овчарство велику штету. Правилан суд о овну и његовим приплодним способностима може се донети тек на основу његовог потомства, а то је баш онда кад се овнови по наведеном веровању шкартирају без обзира на то какво потомство даје. *Треба међутим знати да ован који даје добро потомство представља врло велику вредност и зато га треба што је могуће дуже употребљавати за приплод.* Ако се ован правилно храни и негује и ако се прекомерно не искоришћава за време мркања, тј. ако се не

пушта да мрче већи број оваца него што је напред наведено, он може служити за приплод 7—8 година. Да би се избегло парење у блиском крвном сродству, тј. да ован мрче своје ћерке и сестре треба му доделити овце с којима није у сродству или га после две до три године употребе трампити са неким добрим одгајивачем оваца, али само за исто тако доброг овна.

Добар приплодни ован је обично скуп. Зато га треба што боље пазити и хранити да би што дуже могао служити за приплод. Ако се добар ован правилно искоришћава може донети сопственику велике користи. За време мркања треба обратити особиту пажњу исхрани приплодних овнова. Поред редовне хране која треба да се састоји од добре паше, треба давати сваком овну око ½ кгр. овса дневно, јер овас утиче повољно на стварање сперме и оплођење оваца.

Приплодне овнове треба преко године држати одвојено од оваца. Најбоље је држати их заједно са одраслијим јагањцима и јаловим овцама. Тек пред сам почетак мркања оваца треба их пустити међу овце. Онима који имају више оваца препоручује се да их разделе на више стада од по 40—50 грла и да у свако стадо пусте само по једног овна. На овај начин може се тачно знати колико и које овце је омркао који ован и које јагње потиче од ког овна. Сем тога на овај начин се овце могу груписати по жељи тако да сваку овцу омрче онај ован који је за њу одређен. При оваквом начину рада може се ован употребљавати за приплод и 7—8 год. а да не дође до парења у крвном сродству. Сваки одгајивач треба да зна које су му овце најбоље, њих да пари са најбољим овновима и њихово потомство да оставља даље за приплод. На овај начин, разуме се ако се уз то овце нарочито млада грла правилно хране и негују, могу се за релативно кратко време постићи побољшање запата оваца и веће користи од њих.

Dr. **Драг. Николић**

Да ли треба прашити виноград за време великих врућина и за време појаве шарка

Сваке године када наступе ови топли дани у јулу и августу виноградари се питају да ли је прашење винограда корисно или штетно тј. да ли се чокоту не причини више штете него користи, поготову ако врућина и суша влада и за време појаве шарка.

Познато нам је да се, поред пролетње дубоке копње, мора преко лета обавити и плитка копња позната под именом прашење. Циљ прашења је да се уништи коров и спречи губитак влаге из земљишта путем испаравања. У кишним годинама је важније уништавање корова а у сушним спречавање губитка влаге. Стога се у сушним годинама и уништавање корова своди на заштиту влаге у земљишту. Коров с једне стране на своме лишћу задржава један део кише, те исте не донесу чокоту ону корист, коју би могле да није корова. С друге стране коров тражи доста влаге и за своје одржавање. Кроз његово лишће испарава велика количина влаге и на тај начин се суши земља. Ово штетно дејство корова је у толико веће у колико је већа суша, у колико је већа жега и у колико дувају јачи и сувљи ветрови.

Губитак влаге из земљишта дешава се и помоћу тзв. покорице, која се ствара на површини земље, нарочито после јачих киша. Кроз ову покорицу се влага много брже губи него кад се иста иситни и разбије, што се обавља опет прашењем, које је потребно после већих киша, поготову ако су исте ретке, као што је случај ове године.

Број прашења зависи у главном од јачине и брзине развића корова и од брзине стварања покорице на површини земљишта. У колико се коров брже и јаче развија и у колико се покорица ствара брже а суша већа, у толико се чешће праши. Обично се врши три прашења: пред цветање, после цветања и пред појаву шарка. За ово треће прашење једни виногради мисле да је корисно а други пак да је штетно.

Могу бити у праву и једни и други, што зависи како се и када се исто изводи.

И овом прашењу је циљ да се уништи коров и да се спречи губитак влаге из земљишта. Услед тога и ово прашење је потребно и корисно. Мишљење да је ово прашење штетно потиче због неправилног или неправовременог обављања истог. Оно се врло често обавља дубље него што би смело да буде. Прво прашење се обавља око 10 друго око 7 а ово треће не би смело бити дубље од 5 сантиметара. Ако се исто обавља дубље до 10 па и преко 10 сантиметара, уништи се већи број жилица чокота, које се развијају у површинском слоју. На тај начин се поремети исхрана чокота а нарочито довођење влаге, које се јако смањи а испаравање њено остане исто. Услед овога, чокот односно лишће па и грожђе клоне. Ово се нарочито дешава код млађих винограда као и код винограда на Рипарији Порталис. Дубљим прашењем врши се и јаче превртање земље те и услед тога наступа већи губитак влаге из површинског слоја земље што је такође штетно.

Из наведеног разлога ова прашења треба обављати што плиће и што пажљивије. Код неких виноградара влада мишљење да се после овог прашења које се изводи по врућини квари грожђе, тј. да се јавља нека болест. Међутим ту није у питању никаква болест, већ грожђе трпи услед губитка влаге. Осим тога радници обично не пазе, већ при раду ударају гроздове мотиком. Како се грозд услед недовољно влаге налази у једном, ако не болесном а оно свакако ненормалном стању, то и најмањи удар може да има за последицу смежуравање грозда који још и почрни, те виногради кажу да се грожђе „скувало". Осим тога се непажњом један део грожђа, који је био под лишћем открије и изложи нагло сунцу, услед чега такође настају ожеготине. Најчешће се пак ударом са бобице скине онај воштани прах или пепељак који штити покожицу од јаког сунца, те на истој настају ожеготине. Непажљивим прашењем делићи земље, песак и каменчићи ударају у бобице, рањавају

покожицу, услед чега се јаве ожеготине и престаје пораст оштећених бобица.

Све што је поменуто долази нарочито до изражаја ако се са прашењем закасни па се исто врши за време појаве шарка, када се чокот налази у једном изузетном, такорећи болесном стању.

Из наведених разлога прашење за време већих врућина обављати што плиће и што пажљивије, нарочито око чокота, пазећи при томе, да се мотиком или будаком не додирују грожђе и лишће и да песак не удара у бобице. Како је чокот за време појаве шарка нарочито осетљив, а поготову ако је још и суша и жега, прашење за то време не обављати, већ нешто доцније.

Ing **Вукашин Тоскић**

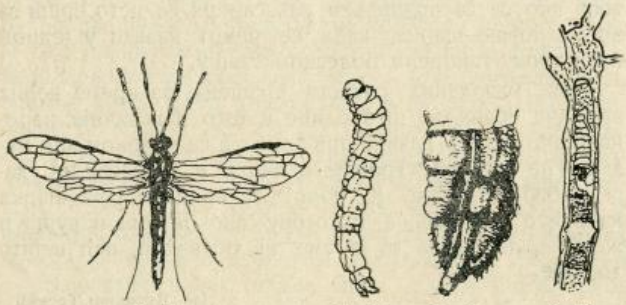
Житна стабљикова оса

Ове године примећено је на многим местима да пшеница није оног нормалног развоја као што је обично. Мало бољим прегледом нашао би се узрочник томе ненормалном стању. Како се житна стабљикова оса скоро увек нађе на житарицама али и у врло слабој мери, а ове године у нешто већој, то ће се изнети њена биологија и мере борбе како би се многи могли упознати са њом, а и спремити за благовремену борбу против ње.

Житна стабљикова оса или како се у науци зове Cephus pygmaeus спада у групу биљождера, у ред опнокрилаца, а фамилију стабљикове осе.

Житна стабљикова оса као одрасли опнокрилац дужине је 7—10 мм; глава је најшири део тела и што се иде даље тело је све уже док се на крају не заврши у затупасти врх; пипци су на крају главичасти. Основна је боја одраслог опнокрилца црна; ноге су прљавожуте. Груди са доње стране имају жуте пеге. Крила су опнаста (прозрачна); мужјак је мањи од женке.

Ларва је жутобела; глава је отворено мрка; тело голо са ретким и кратким длачицама. Ларва нема ногу. Дужина ларве је 9—16 мм.



Сл. 47. Сл. 48. Сл. 49. Сл. 50.

Сл. 47. — Житна стабљикова оса (увећано). Сл. 48. — Ларва житне стабљикове осе (увећано). Сл. 49. — Карактеристични задњи сегменат ларвиног тела (увећано). Сл. 50. — Стабљика оштећена ларвом.

Биологија штеточине. — Ова житна стабљикова оса јавља се рано спролећа из презимелих кокона (лутака) баш у доба почетка класања житарица (април и мај), када се одрасли опнокрилац храни соковима недозрелих биљака. Летење житне осе почиње у време цветања белог багрема. За кратко време по појављивању одрасле осе бива спаривање и полагање јаја. Женка највише положи 35—50 јаја и то тако да својом тестерастом легалицом пробуши стабљику житарице и положи јаја у унутрашњост исте стабљике. Најчешће женка полаже јаја у горње међуколенце стабљике. Ако је жито још непотпуно искласало, полагање јаја бива и у друга међуколенца. Код избора биљака намењених за полагање јаја, женке показују велику пробирачку способност. Тако оне бирају најразвијеније стабљике, највеће и најбоље. Због овога нађе се да су баш нормално израсле стабљике увек више заражене, него које друге кржљавије. Примећено је да су за женке, што се тиче полагања јаја, много привлачније стабљике у добу класања; исто тако утиче и ка-

рактер стабљике (чврстина зидова стабљике, а она зависи од сорте и ступња развића, испуњености стабљике и т. д.). Обично се објашњава да већа или мања привлачност за полагање јаја, а услед тога и разлика у заражености, долази од сетве разних сората пшенице, разних густина усева, онда од доба сетве и ђубрења разним ђубривима.

Испиљене ларве из положених јаја у стабљици хране се унутрашњим ткивом стабљике, спуштајући се постепено ка приземном делу, подгризајући при том и коленца стабљике. Пред жетву, а понајчешће у периоду воштане зрелости пшенице, достиже ова ларва највећу величину, а у исто време и достиже до најнижег дела стабљике. Ларва изгриза изнутра стабљику у висини земље или мало више. Изгрижене стабљике ломе се, падају или полежу, што зависи од јачине ветра и јачине стабљике. Ниже изгриженога места ларве запушују (набијају) црвоточином шупљину стабљике. Стабљике нападнуте ларвом житне осе могу врло често да се погрешно сматрају као да су нападнуте хесенском мувом или да су полегле од града. Пре но што ће ларва да се зачаури, она се у стабљици окреће са главом нагоре и прави толику шупљину у сламци колика јој је потребна за учауравање. Чаура (кокон) преставља дугачак, провидан, коничан замотуљак. Горњи део причвршћен је за набијен део црвоточине који стоји у сламци као неки чеп, а доњи за унутрашње зидове стабљике.

Дужина кокона неједнака је и зависи од дужине празнине сламке. Кокон са бокова зидова стабљике непричвршћен је и због тога га је лако скинути. Замот (кокон) чува ларву од сувишне влаге и отпоран је према трулењу сламке, а ако сламка и иструли, тј. претвори се у ситан прах у току зиме, кокон остаје читав.

Ларва која је заштићена од спољашњих утицаја коконом и поклопљена одозго чепом црвоточине, преображава се идућег пролећа у лутку. Закукуљивање траје кратко време, свега 7—10 дана, када се појављује и одрасли опнокрилац. Лутка је испрва беле боје и постепено добија боју одраслог инсекта. Цео биолошки

развој житне осе траје годину дана. Најдужа биолошка фаза је фаза ларве. У току 11 месеци налазе се ларве у стабљици, при чему се већи део времена (око 9 месеци) налазе у мировању.

Биљке којима се хране ларве житне осе. Житна оса полаже јаја на дивљим и културним житарицама. Житна оса од културних житарица напада озиму раж, озиму и јару пшеницу, озими и јари јечам и врло ретко овас; као најпривлачнија биљка за полагање јаја је озима пшеница. Озими јечам и озима раж нападнути су знатно мање. Јари јечам и пшеница бивају нападнути у великој мери само у оном случају ако класање ове културе пада у време лета житне осе.

Размер и значај штете од житне осе јавља се у следећим видовима:

1. Ларве разрушују (оштећују) судове у стабљици који спроводе сокове, услед чега се тежина зрна смањује а тиме и квалитет (штура зрна и зрна ненормалне величина).

2. У случају прелома стабљике бива велики губитак у зрну, што се тумачи тиме што при жетви са поломљених стабљика косачица отсеца класје које пада на земљу и тако пропада.

3. Смањивање хранљиве вредности сламе (изметина, црвоточина).

Величина штетности зависи од времена зараженості, времена подгризања, од доба сетве, од временских услова и од пораста биљке.

Дејство штеточине у толико је веће: а) што је раније заражена стабљика житном осом и б) што је раније проузроковано подгризање. Према томе боља је што ранија сетва и што више раностасних сората које пате мање од зараженості.

Највише су заражени ретки усеви и оне културе које класају истовремено са највећим летом житне осе (када пада полагање јаја).

Мере борбе:

1. Дубоко заоравање стрњике (најбоља мера).
2. Спаљивање стрњике.

Од превентивних мера значајна је: а) што ранија сетва јарих житарица, б) што је могуће ранија жетва житарица и в) нормална густина усева (не сувише ретки).

Инж. А. Петрик

Како треба неговати стајско ђубриво

Кад имамо подигнуто ђубриште које не пропушта у земљу течности, онда више није тешко спремити добро згорело стајско ђубре способно за употребу. За препоруку су ова два начина.

1. **„Хладни начин".** — Према количини ђубрета коју стока дневно производи треба изабрати и величину места на ђубришту на које ћемо слагати прву гомилу ђубрета. Место треба да је толико велико да слажући ђубре на њему за три до пет дана достигнемо висину од 2 метра. Добро је да то место буде у углу и на супротној страни од колског улаза у ђубриште. У углу се слаже због тога да би купа ђубрета могла да се ослони на две стране, а на супротној страни од колског улаза због тога да би се стално могло доносити ђубре све до самог места на коме ће се стоварати. Ђубре се на то једно место слаже док не достигне висину од 2 метра, што смо рекли да треба да се постигне најдаље кроз пет дана, од како је започето слагање те гомиле. За све време слагања треба ђубре добро набијати. Од овога много зависи. Ако ђубре нисмо добро набијали десиће се да ваздух, који нисмо приликом набијања истерали, помаже брзо превирање (аеробно), којом приликом се температура јако подиже. Тада се најважније материје губе у облику гасова, те се понавља оно што смо рекли за ђубре које се чува без правог ђубришта, већ се баца на земљу. Разлика је само утолико што се овде течност

(осока) не упија у земљу, него она услед високе температуре испарава. У том случају нам ђубриште, па макар било и бетонско, ништа не помаже. Да не би новац и труд који смо уложили око изградње ђубришта били узалудни, треба, поново наглашавамо, ђубре што боље набијати, јер процес лаганог згоревања ђубрета то захтева. Приликом набијања неки се помажу на тај начин што воде стоку преко ђубрета неколико пута, да се што боље угази. Незгодно је тада то, што се ђубре мора слагати на већем делу ђубришта до извесне мале висине (1 метар) да би стока могла имати неку површину по којој ће да гази. Ту наравно више не може бити говора о постизању висине од 2 метра за 3—5 дана. Међутим ова количина ђубрета мала је да би могла у својој средини да развије температуру која се тражи. Следујући томе, процес згоревања стајског ђубрета ће се продужити више него што треба.

Кад се наслаже ђубре на изабраном месту до висине од 2 метра и добро набије, онда се исти тај рад понавља, слажући ђубре до прве гомиле на истој величини простора као и први пут.

Да би се ђубре сачувало од дејства сунца а и од расипања, треба га покрити сламом или даскама или чиме било другим што за ову сврху може да послужи. Покривање се врши нарочито одозго а и са стране. Поливање ђубрета не треба вршити уопште или у јако ограниченој мери. Сматра се да ђубре не може потпуно да се сабије да у њему не остане празнина и шупљиница. Ако би сад вршили поливање, течност којом вршимо поливање при пролазу кроз ђубре оставља празне путеве којима је ишла, а те празнине испуниће ваздух. Тако би постигли баш супротне ономе што смо желели приликом сабијања да постигнемо. Поливање осоком никако не треба вршити, јер се том приликом из осоке губи најважнија биљна храна — азот, који се испарава. Боље је ђубре чувати од сувишног испаравања под утицајем сунчеве топлоте раније поменутим покривачем.

2. **„Топли“ — Кранцов начин.** — Он се разликује од овог првог начина у толико што се не праве

одмах велике гомиле, већ се ђубре растура по ђубришту у више малих гомила, које се оставе да се прво саме загреју до 65—60°C, што се доста брзо дешава. Тих гомилица има обично 6—8 у једном ђубришту, што одговара једнодневним изношењима ђубрета из стаја. Кад прође 6—8 дана онда се редом сваког дана збија по једна гомилица, а изнад опет ставља нова количина ђубрета, растурена као и оне прве, па се цео посао понавља све дотле док се не постигне висина појединих гомилица око 3 метра. Покривач и овде треба да постоји. Како овај Кранцов начин захтева мање више бетонска ђубришта, то се он мање препоручује сиромашнијим пољопривредницима. Исто тако тешко је одредити кад ће баш да се постигне висина од 65—70 степени Целзија, бар за онога који нема термометар.

Приликом пуњења ђубришта потребно је запамтити одакле је почето пуњење, јер одатле треба почети и вађење. То је разумљиво, јер ђубре које је пре донесено на ђубриште, пре је и згорело, а тиме је и пре подесно за употребу.

Ing. **Рад. Пилић**

Гајење јагода

(Сада је најбоље време за сађење јагода)

У близини већих па и мањих градова, као и свуда одакле се јагоде могу брзо и добро преносити на пијаце, њено гајење је врло корисно. Мало је таквих племенитих биљака чије гајење тако мало кошта, а тако добро се исплаћује. Ради тога код наших пољопривредника не би требало бити градине, бар и без најмањег јагодњака, макар за своју кућну потрошњу, ако већ нема погодних тржишних услова за продају. У скоро свим нашим крајевима осећа се знатан недостатак у производњи јагода, нарочито нешто ранијих, за већа градска тржишта.

Иначе, природни, климатски и земљишни услови, у нашој земљи свуда су повољни за успешну производњу јагода, тим пре што јагода није велики пробирач у погледу земљишта и положаја. Јагоде највише воле песковиту иловачу и

гајњачу, које су нешто плодније и влажније. Може да успева на свим положајима, који су увек сунцу изложени, као што су јужни и источни положаји. Ови положаји су нарочито добри за најранију производњу јагода. Поред сунчаних положаја, за рану производњу потребно је да исти буду од хладних ветрова са северне стране заштићени каквим заклоном.

За оснивање јагодњака најбоље је да се изабере једна одређена површина земљишта у градини. Та површина требала би бити у близини дома пољопривредниковог, да би за време зрења плодова могао на исте припазити, да не би живина или ко други плодове оштетио. Да би бербу јагода имали сваке године у довољној подједнакој количини са крупнијим плодовима, треба да имамо увек засађене једно, дво и трогодишње старе јагоде. Ово треба ради тога, јер двогодишње јагоде дају најкрупније и најмногобројније плодове. Ради тога и ради правилног искоришћавања земљишта, те и тим успешније производње јагода, треба и гајење јагода увести у план гајења, тојест у плодоред. Као већина вишегодишњих биљки и јагода не воли на једном месту, где је била једном засађена, да се опет засади пре пет година. У ову сврху за јагодњак по могућству изабрати једну већу правилну парцелу, например величине од двадесет пет ари. Она се подели на пет парцела по пет ари. На њима се сваке године, ујесен, засађује једна парцела од пет ари, и тако редом. На овај начин, на првој парцели после четири године доће неки други, обично гралинарски усев, и тек идуће пете године опет доћу јагоде, и тако се мењају парцеле редом. Овако се ради кад се јагоде гаје само у засебним лејама, иначе јагода је једна од најзгоднијих биљака које се могу гајити као „узрод" међу другим вишегодишњим биљкама. Нарочито је је корисно њено гајење у младим и мешовитим воћњацима, између и у редовима чучавих, жбунастих и високих воћака. Затим се јагодама могу врло добро искористити празни простори у „рабатлама", и по ивицама путева и стаза. Ђубрење земљишта где ће се јагоде засадити треба извршити што боље, јер она по својој природи, за добро и обилно рађање тражи и јако ђубрење. Јагоде је најбоље ђубрити стајским добро згорелим ђубретом. Њега треба подједнако растурити по површини, затим прекопавањем или преоравањем покрити земљом. Ђубре за растурање треба да је сасвим прегорело. Иначе другојачије недовољно згорело ђубре не би требало употребити, већ накнадно ђубрити преко јесени, када се може употребити и незгорело стајско ђубре. На један ар растура се 300—400 кг добро згорелог стајског ђубрета.

После ђубрења одређена површина за јагодњак треба да се што боље обради, нарочито код коровљивих и тежих земљишта. У градини јагоде би могле доћи после раног по-

врћа: кромпира, купуса, салате, лука, спанаћа, бораније, грашка и томе слично. Услед наизменичног смењивања неколико усева преко једне године, јесења и рана пролећна обрада земљишта у градини мора бити што боља. На површинама после поменутог раног поврћа земља се може и без дубоке обраде, лети, пред сађење, добро обрадити. Такво земљиште, ако је већа површина, изоре се, подрља и повлачи. При овоме се пажљиво избацује пиревина, јер ако ње има не може бити успешног гајења јагода.

На обрађеном земљишту праве се леје 1,30 см. широке и према земљишту дугачке. После обележених леја, земљиште се може према потреби још једном прекопати и грабуљицама мало уситнити, поравнати.

Најбоље време за сађење јагода је сада у току месеца августа, а може се и касније преко целе јесени. У току августа расађени живићи се до појаве јачих јесењих и зимских хладноћа приме и много се брже убокоре, те као такви мање измрзну од зимских мразева. Највећа вредност сађења јагода током августа је у томе што јагоде већ идућег пролећа много више и крупније плодове донесу. Ове јагоде, ако се правилно гаје, донесу већ прве године просечно са сваког бокора око $^1/_4$—$^1/_2$ кг. плодова. Иначе се све што касније, ближе пролећу, саде, дају врло мало или скоро ни мало ситних плодова, а уз то се и теже примају. Као и за свако расађивање биљака, и јагоде треба расађивати по хладовини, тојест пред сунчев залазак, по облачном дану или пред кишу.

Јагоде се најбоље размножавају добро развијеним живићима, који треба да имају 5—9 листића и добро развијен корен. При узимању живића исте треба узимати од трогодишњих старих бокора. Још одмах у почетку пролећа оставе се на сваком добром бокору највише по три лозице и на свакој лозици по један живић. Све остале избиле лозице и живићи секу се чим се појаве. Живић који се оставља на једној лозици најбоље је да буде што ближи основи бокора јагоде. Да би живићи били што бољи треба стално код једног и двогодишњих јагода сећи лозице чим се исте појаве. Поред тога да би живићи добили што више жила на корену треба за време неге јагода уједно вршити и негу самих живића. Негу живића чинимо прашењем око њих и заливањем истих неколико пута за време суше. После, овако одневговани живићи се на две недеље пред њихово сађење сечењем лозице одвоје од бокора мајке. Ово се ради, да би се за то време живићи сами развијали и донекле привикли на самосталан живот.

Начини сађења јагода могу бити разни, углавном зависи од тога где се јагоде саде, да ли између воћака или у засебним лејама. Када се саде између воћака онда са расађују на 70 см. ред од реда и 60 см. биљка од биљке.

Овај начин сађење јагода нарочито је добар што се земља између редова може прашити прашачем са коњем. За ову сврху врло су корисне справе ручни прашачи, такозвани „планети".

Припрема живића за сађење изводи се на тај начин што се исти пред вађење добро залију водом да би се могли што боље са малим бусеном земља око жила извадити. Ово квашење земље око живића треба извршити на два до три часа пред вађење. Живићи се ваде са каквим старим ножем, којим се обреже земља у виду мале коцке око самих жила живића. При вађењу живића пази се да се земља око жила у бусену не растури. Извађени живићи се слажу у једном слоју у каквом било плитком суду и одмах овако носе да се саде. Најбоље је да се живићи ваде у оном броју који се може истог дана и засадити. У нужним случајевима извађени живићи могу нам остати 1—2 дана у хладном и полутамном простору. Сађење се може вршити и са живићима без бусена око жила, али кудикамо се јагоде боље примају, мање болују пресађивање и лепше напредују, кад се саде са бусеном. Сађење јагода без бусена у ово време изискују редовније и дуже заливање по сађењу све док се њихово примање не изврши. Код сађења јагода без бусена неопходно је потребно да се сви они старији спољни листићи отстране, а оставе само 2—3 средишна најмлађа листића. Ово је потребно да би се расађени живићи што боље и брже примили. Жиле живићима без бусена скрате се скоро на половину. Жиле се орезују ради бољег избијања младих жилица и ради лепшег распореда жила у јамици у којој се саде. Одмах по вађењу или добијању живића са стране, чим им се жиле скрате, скраћене жиле се потопе у житки раствор $^1/_2$ говеђе балеге и $^1/_2$ иловаче са мало воде. Овим раствором нарочито они живићи који су са стране донешени, освеже се, а поред тога њихове жиле се до сађења мање суше, и при сађењу боље се уз њих лепе ситне грудвице земље. Иначе код сађења живића са бусеном ове припреме корена отпадају, сем што се у случају да испод бусена стрчи која жила иста ореже до самога бусена.

Само *сађење* најбоље се изводи, као што је поменуто, по хладовини и пред кишу. На спремљеној леји извуку се моточицом три мале браздице и то тако да прва пролази тачно по средини, а две крајње на 22 см. од ивице леје. По првој ивичној браздици ископају се моточицом јамице величине самог бусена и то на 50 см. једна од друге. На другој следећој браздици копају се исте јамице на подједнаком размаку, само на средини између сваке две из првог реда у „крст" или „савез". На „савез" све што се сади много се боље развија, напредује па и више стане на леји. Овако се исто засади и последњи, трећи, ред на леји, као

и остале леје. При стављању живића без бусена неки изводе садиљком, слично као и купус. Међутим овакав начин сађења није добар. Много је боље да се и за-те живиће копа рупа са моточицом око 10—15 см. дубока и да се у њој на направљеном хумићу од ситне земље лепо ставе и распореде жиле живића. Одмах по сађењу још истог дана неопходно је потребно залити све расађене живиће. Залива се преко живића са кантом без решетке са око $^1/_4$ л. воде, тако да та вода изврши и оно веома потребно слегање земље уз бусен, то јест уз саме жиле. Овако заливање треба вршити сваке следеће вечери, за време од 4—5 дана, тојест док се не изврши примање живића.

Нега јагода после сађења састоји се у томе да се једанпут недељно, ако нема више кише, залију и по потреби опраше. Ако пред сађење нисмо могли извршити ђубрење, онда је сада неопходно потребно извршити. За ову сврху може послужити и недовољно згорело, сламасто стајско ђубре. Оно се растура између јагода по целој расађеној леји и ставља се око самих живића, само се при томе пази да се ђубре не стави на саме живиће. До пролећа ово сламасто ђубре се испере од зимских талога те остане сама слама, која тада добро дође као покривач, ради чувања испарења влаге из земље. Ујесен се ђубрење може допуњавати са једним делом осоке и једним делом воде; ово нарочито добро прија за пролећно бујно развијање јагода. Пролећну негу јагода пружамо углавном прашењем. Још одмах при избијању лозица па стално унапред исте се из основе ножем уклањају. Ово уклањање лозица врши се у првој и другој години да би се добили крупни и лепши плодови. Касније с пролећа, када земља, при већој пролећној топлоти и суши, изгуби влагу, добро би било да се јагоде заливају једанпута недељно водом, или по могућству још боље са разблаженом осоком. Ово заливање изводи се, као што је речено, најбоље предвече, а сутрадан ујутру по могућству загрну се наквашеном земљом заливени бокори. При даљем потребном заливању добро је да се ово одгртање, пред заливање, и загртање бокора по заливању, врше увек за време сушних пролећа, која су у многим нашим крајевима честа. Ако завладају јаке пролећне суше, поменута заливања изводе се сваке недеље једанпута, са око једним литром воде. Пред цветање јагода, за добру бербу, нарочито је добро, ако се јагоде заливају разблаженом осоком. По оваквом једном обилнијем заливању пред цветање ставаља се око бокора слама или струготина. Није добро да се за ово употребљава сено или трава, као што то неки чине јер од тога се размножава коров међ јагодама. Од овог подметања сламе или струготине имамо две користи: прво испаравање влаге из земље је много мање, и друго плодове добијамо чистије, неиспрљане

од земље. Пред крај цветања па до зрења јагода, добро је да се исте благо заливају, тојест орошавају преко лишћа. Овако се орошавају једанпут недељно и то обично 2—3 пута што зависи од јачине суше. Овим орошавањем утичемо да добијемо што крупније и више плодова. После бербе између јагода земљишта се прекопа и пред јесен по потреби нађубри било сламастим ђубретом било осоком.

Сората јагода имамо много и у последње време рекламирају се безброј сората. При избору сората углавнот треба знати да и најбоље сорте без горе изложене неге не могу да дају оне добре хваљене особине дотичних сората. Најбоље сорте ако се занемаре и не пружи им се потребна нега рађају мало и ситне плодове. Знамо да добра нега даје и добру сорту. Међу добрим баштенским сортама јагода, препоручују се Мајска краљица и Доктор Морер као ране и Краљ Албертина Јукунда као позне.

Драгољуб Васић
учитељ Пољопривредне школе у Ади

Чување белог меканог сира

Да би мекани бели сир имао добре особине, да би те особине стекао и да би их потпуно сачувао треба да му се за време и после зрења поклони извесна нега. Та нега је исто толико важна колико је важна и сама правилна његова израда. Сир справљен потпуно правилно нема оне добре особине које се од њега захтевају ако за време и после зрења није правилно негован. Исто тако многе мање неправилности које су учињене при његовом справљању могу се правилном негом поправити. Неговање почиње са слагањем сира у судове за зрење а завршава се његовом продајом.

Нега се састоји у правилном слагању сира у судове за зрење, у подешавању топлоте просторије у којој сиреви зре, претакању пресолца за време трајања зрења, уклањању штетних појава које се тада јављају и у припремању и изношењу сира на тржиште.

Све су то мали али важни послови од којих у великој мери зависи хоћемо ли добити сир добрих или рђавих својстава.

При свим овим пословима око сира чистоћа игра велику улогу, те се стога на њу мора добро пазити. Нечистоћа је велики непријатељ свих млечних производа па и меканог сира. Она је најчешћи узрок да се сиреви покваре, да добијају непријатан често једва подношљив задах и да се каткада целе породице њиме трују. Пре него се почне са слагањем

сира у судове за зрење, они се морају добро опрати. Прање се врши на тај начин што се судови прокувају или добро оперу врелим цеђом, затим се добро исперу топлом водом и најзад хладном водом, па се онда оставе на сунцу да се добро осуше. Пред саму употребу они се још једанпут исплакну топлом и хладном водом или куваним млеком и сурутком па се тек онда у њих слаже сир. Најбоље је да се судови, чим се из њих испразни једна партија сира, овако оперу, осуше и онда до нове употребе чувају на промајном и чистом месту. Пре употребе треба да се још једном добро оперу као што је напред речено.

На чабрицама треба да се направи отвор са чепом за доцније претакање.

Још при сечењу сира на кришке треба да се води рачуна о томе да се оне не праве сувише велике, већ такве величине која ће бити најзгоднија за слагање у суд, тако да између појединих кришки не остају празнине. Празнине треба да се избегавају прво зато што се може много више сира да сложи у један суд и зато што се после при преносу сира на тржиште он много ситни, а нарочито ако је израђен од накиселог млека.

У судове не треба да се одједном сложе неколико слојева сира. Најбоље је да се упоредо пуне два или више судова па да се у сваки сложи једног дана само један слој. Ово се ради због тога да се кришке саме по себи оцеде од оне сурутке која је остала у њима, и да сачувају правилан облик и чврстину. Ово треба да се избегава нарочито онда када су кришке после сечења мекше него што се захтева. Ако на ово не пазимо већ слажемо више слојева одједном, онда се из кришака у доњим слојевима претерано и нагло истисне сурутка, оне постају танке, а тесто им постане жилаво тако да се под зубима осећа нешто гумасто.

За ово време сир, осим чистоће и подешавања топлоте просторија, не захтева никакве нарочите неге. За зрење сира најбоље би било да се има нарочито за то удешена просторија. Нарочито подешавање просторија долази у обзир само за млекаре, док се за обичне прилике могу зато да искористе и подземни подруми. Подруми треба да су такви да се у њима што мање мења топлота преко године. Пошто у њима не можемо да подешавамо топлоту која је нама потребна ми се можемо помоћи на тај начин што ћемо под око каца са сиром стално да квасимо, а судове у данима велике врућине да обавијамо мокрим крпама. Подрум треба увече, када је захладило напољу, да отворимо а изјутра треба да га затворимо. На тај начин ми ћемо доста успети да се помогнемо у погледу регулисања топлоте у просторији где нам сир зри. Када немамо подземне просторије онда

треба да у подруму над земљом изаберемо најхладније место па да на њему држимо сир, док у погледу подешавања топлоте важи исто оно што смо горе навели.

Топлота просторије у којој зре сиреви треба да се креће од 18—24 а најбоље је ако она није испод 15 ни преко 20C°. Када имамо топлоту 24° сиреви зре доста брзо па се јавља известан губитак у сиру, иначе за сам ток зрења није много неповољна, па се може слободно узети ако већ немамо могућност да је снизимо.

После пет до шест дана по слагању сира у каце почиње се са претакањем пресолца или сока. У почетку претакање се врши сваки дан, затим сваки други дан, па сваки пети и најзад недељно једанпут. Претакање се изводи исто као и код купуса. Извади се чеп, источи се сок па ако је добар онда се поново налије у кацу, а ако није замени се новим. Код претакања треба да се пази на горњи слој течности. Ако се на њему ухватила она позната кожица, онда њу треба прво уклонити па тек онда приступити претакању. Када смо источили сок треба да га пробамо каквог је укуса и мириса. Добар сок када је врење правилно треба да је слано-киселог укуса и пријатног мириса. Заудара ли или има који други укус, онда га треба одмах заменити другим. За ту сврху прави се пресолац на овај начин: потребна количина воде добро се прокува, стави се у њу на један литар воде 1—2 кашике обичне кухинске соли, охлади се и налије у кацу. Чешће замењивање пресолца није баш најбоље зато што се троши доста соли а и сир постаје сув, те изгледа као да је више посан него што је стварно. Да би се ово бар донекле избегло, ако већ мора да мењамо пресолац, можемо да направимо пресолац од киселе сурутке. За ту сврху укисели се сурутка исто онако као за јело па се од ње направи пресолац на исти начин као што смо горе споменули.

Дешава се да су поједине партије сира већ сутрадан по слагању у кацу тако мекане да се једва руком могу да ухвате. У почетку саме појаве, поједине кришке су мекане али се оне ипак јасно распознају. Доцније, ако ову појаву нисмо на време опазили и спречили, цела сирна маса претвори се у кашу сличну киселом млеку у којој се једва или никако не распознају кришке. Ово се нарочито догађа онда ако је топлота просторије где сир зри висока, и ако сир при слагању у кацу није довољно посољен. Узрок овој појави јесте нагло врење, што се види и по томе да овакав сир често кипи из судова. Да би се ово избегло мора да се обрати већа пажња на топлоту просторије и на само сољење. Сољење код белог меканог сира игра улогу чувара против разних кварења а утиче и на сам ток зрења. Претерано сољење није препоручљиво, јер сир постаје доста сув што већина наших потрошача не воли, а слабо слан сир подлеже

кварењу или пребрзо зри. Најбоље је да се сир мало боље посоли, а особито лети па да се на тај начин сачува од квара, а од сланог укуса ослободићемо га на начин који ћемо ниже навести. Довољно је ако се на три кила сира узме 100 до 150 грама соли.

Горе наведена појава може да се спречи само онда ако је на време примећена и ако су на време предузете мере за њено спречавање. То се врши на овај начин: кришке сира које су постале меке изваде се једна по једна из каце, и ставе на једну чисту даску да се оцеде. Када су се оцедиле онда се ножем полако уклони са њих мекани слој и кришке добро оперу топлом водом. После тога се посоле ситном чистом сољу, сложе се у један засебан суд и ставе у хладну воду. У хладној води остану 12—24 часа. После тога кришке се оперу од сувишне соли поново се сложе у суд и сад налију хладном водом којој се дода на један литар воде 15 грама млечне киселине. Млечна киселина може да се добије у свим апотекама и дрогеријама. То је чиста млечна киселина за јело. Може се исто тако додати и мало соли али то није потребно. Овако се сада остави сир да стоји 10—12 сати. После овога кришке постају поново чврсте да их можемо сложити у кацу.

За продају се зрео сир припрема на овај начин: када се продају целе качице онда на један дан пре него што ће да се носе на место продаје, из њих источи сок, оставе се мало да се процеде и измере се. Тара каце треба да је измерена још пре почетка пуњења и забележена на самој качици. Ако је сир сувише слан, онда се у кацу налије хладна чиста вода и остави се тако да преноћи, па се сутра непосредно пред ношење на пазар источи. На тај начин преслан укус се знатно смањи.

Пренос судова са сиром до места продаје треба да се изврши са што мање потреса да се не би кришке сира услед тога претерано дробиле.

Носимо ли мање количине сира на трг, онда је најбоље да се то врши у чистим лонцима или кантама. Најбољи су лонци такозваног „плавог посуђа“, а ако су земљани онда треба да су чисти и добро глеђосани.

Судови мора да буду покривени чистим белим платном, које се само мало одгрне при вађењу комаћа сира.

Пошто код нас постоји навика купаца да кушају сир при куповини, то се и за ово мора припремити. Купац често својим прстима узима парчад сира не водећи довољно рачуна о чистоћи својих руку. Па када би му руке биле и сасвим чисте ово треба да се избегава јер је то ружна и нездрава појава. Да би се ово избегло, а да би се купцима ипак дала могућност да пробају сир који купују, треба да продавац са собом понесе од куће један чист танћирић у

који се ставе парчад од сваке врсте сира који се продаје. Поред тањирића са сиром треба ставити мали свежањ танких дрваца дебљине чачкалице а дужине 10—20 сантиметара. Све ово треба да је исто покривено чистим платном То је много здравије и лепше него да се узима рукама.

Ing. **Обрен М. Пејић**

САВЕТИ ДОМАЋИЦАМА

Како конзервисати воће и поврће

Остављање краставаца за летњу сезону

Одабрани краставци оперу се у 2 — 3 воде. Затим се расеку по дужини или избуше иглом на неколико места. Ово је потребно стога, што се тако брже укиселе.

Краставци се ређају усправно у опрано стакло. Између краставаца стави се вишњев лист, или мирођија, рен, додаје се неколико зрна крупна бибера. Затим се скува пресолац мало јачи, који се сипа прохлађен на краставце. У средини стакла стави се парче хлеба. Краставци морају бити у води. Стакло се затвори и стави на сунце. За неколико дана краставци су кисели, а хлеб се извади из стакла, да се пресолац не би замутио.

Краставци се ваде дрвеном виљушком.

Остављање небарене бораније у стакло. Мера: на 1 кгр. бораније узима се 100 гр. шећера у кристалу. Одаберу се, очисти и опере боранија, па се затим ређа на редове у чистом суду и то: ред бораније, ред шећера, а ређање се заврши шећером. Тако спремљена боранија остави се на миру 24 часа. Сутрадан скува се благ пресолац од винскога сирћета и посоли и она вода, што је боранија сама пуштала.

Пресолац ври 20 минута, а затим се остави да се охлади.

Међутим боранија се среди у стакло и налије се прохлађеним пресолцем. Стакло се затвори и кува се цео сат у пари.

Сок од купина. Мера: 1 литар сока, три четврти кгр. шећера. Одабране, очишћене купине опрати и изгњечити. Метнути у какав чист суд, најбоље у порцуланску чинију или шерпењу. Нека стоји 3—5 дана да се изврши превирање После тога сок се оцеди и дода шећер.

Мармелада од воћа. Мера: 2 кгр. бресака, 2 кгр. киселих јабука, 2 кгр. крушака и 2 кгр. шећера.

Одаберу се само добро зрело воће. Бресквe се обришу и ставе у чист суд и налију се кључалом водом тако, да

вода буде изнад њих. Покрију се чистим убрусом и тако остану један сат. Затим се вода проспе, а брескве се ољуште и протерају кроз сито. За овим се крушке и јабуке очисте од љуске и семенака па се ставе у чисту шерпењу. Воде се налије толико, да воће буде њоме покривено. Најзад се шерпења поклопи и воће се купа у пари. Кад је сасвим мекано, скине се са штедњака да се охлади, па се протера кроз сито.

Ове обе смесе саставе се, дода им се шећера, па се мармелада кува.

За време кувања треба мешати да не загори. Мармелада се мора јаче укувави него пекмез.

И мармелада се сипа врућа у загрејана стакла или у земљане судове. Они се држе на топлом месту да се ухвати кора. Повезују се кад се охладе.

Ова мармелада је боља зато се може употребити за пуњење бољега куваног и печеног теста.

Остављање парадајса за ђувеч. Одаберс се крупан зрео ненагњечен парадајс; добро се опере, и када вода са њега отакпље, сече се на половине и четвртине, које се ређају у широка стакла.

Између редова додају се бабуре целе или половине. Оне се такође одаберу и оперу.

У стаклу треба да остане празан простор испод грла за 3—4 прста.

Овако спремљен парадајс налије се процеђеним парадајсом. У стаклу се дода на свака литар запремине стакла по једна кашичица соли. Стакло се затвара и кува цео сат у кључалој води.

Краставци у туршији. Одабрани краставци оперу се; посеку им се дршке; за овим се иглом пробуше унакрст и ређају у чиста стакла.

Између њих стављa се по који корен очишћеног рена и мало бибера.

Кад се заврши ово ређање, налије се благим сирћетом и дода, према величини суда-стакла, и со.

Наталија Д. Ђуровић

Остављање боранije за зиму

Пригана - дунстана - боранија

Јесењу боранију без конца опрати, очистити и скроз расећи. У већу шерпу на штедњак ставити боранију, одмах је посолити, додати једну шољу од беле кафе сирћета и пригати је на штедњаку, често мешати, док боранија пот-

пуно не омекша. Спремити тегле величине колико је потребно за једно кување зими. Боранију сложити у исте и налити је тим истим сирћетом у коме се боранија пригала, а ако је потребно може се додати још и хладног сирћета. Тегле повезати чистим платном, добро стегнути пергамент - папиром и кувати у пари отприлике 20 — 30 минута. Суд с теглама скинути са штедњака, оставити да се у истом суду охладе, после тога опрати их и оставити где стоји и остала зимница. Овако припремљена боранија зими се одомах ставља на запршку. Боранија се не квари и није слана ни кисела, а и ништа не губи од свог укуса.

Други начин остављања бораније за зиму

Исто као у горњем начину боранију очистити, опрати и на дуж исећи и ставити је мало да постоји у хладној води, а затим део по део спуштати у већи лонац, у којем ври осољена вода, да проври. Боранија не сме бити раскувана. Боранију вадити рупичастом кашиком у чист суд, затим другу партију и тако редом док се сва боранија не обари. Хладну оцеђену боранију ређати у велике тегле за туршију и налити је оном куваном, али расхлађеном водом у којој се боранија барила. Тегле поклопити тацном, јер ће у теглама настати превирање. Кад превирање прође, боранију залити са три прста растопљене масти, која ће се одмах стегнути и сачувати боранију од трулежа, квара. Тегле повезати и оставити на хладно место. Пре употребе, маст скинути, одвадити боранију колико се хоће, маст поново растопити, залити њоме теглу, а боранију спустити на готову запршку као обично.

Трећи начин остављања бораније за зиму

Овај начин је понајбољи и најјефтинији, јер не треба купити тегле, које су доста скупе.

Боранију очистити, опрати је и осушити. Осушену боранију ставити у шерпу и посути је ситним-кристал шећером (на килограм бораније 2 кафене шољице шећера). Боранију пригати-дунстати све док потпуно вода не уври коју боранија пушта и док боранија не почне да жути. Кад боранија пожути, извадити је из шерпе, разастрти по столу или на дасци за мешење, коју треба изнети на место где буде јако сунце. На сунцу боранију оставити два до три дана док не буде потпуно сува, а то ће се познати по томе, што се боранија лако ломи под прстима. Суву боранију сложити у платнену кесу и окачити где има промаје.

Зими, при употреби, боранију увече прелити млаком водом и оставити до сутрадан, опрати у 2 — 3 хладне воде и с боранијом поступити као и лети.

Богиња Д. Ковачевић, учитељица

Питања и одговори

Питање: Ситни мрави нападају ми пчеле. Молим за одговор шта против тога треба предузети, на који се начин могу мрави сузбити.

Гвозден С. Николић,
економ из Својнова

Одговор: Направите постоље на коме ће кошнице стојати, ако га већ нема, и ноге постоља ставите у ма какве судове, најбоље у кутије од конзерви, па у суд сипајте воде и мало петролеума одозго. Ако имате неког гусеничког лепка, можете са њиме да намажете ноге од постоља, али лепак је обично скуп и горњи начин са судовима са водом је препоручљивији.

На тај начин спречићете мраве да не улазе у кошнице, али потребно је да их и уништите. Потражите мравињак одакле долазе и увече раскопајте га и налите у њега кључале воде. У воду можете ставити доста пепела да би била врелија. Може се у раскопан мравињак ставити и комад негашеног креча, па залити водом.

Ако мрава има свуда око кошница, под камењем, циглама, између леја итд., те се не може употребити врела вода, а да би се одједном уништили, покушајте да их растерате са разблаженом осоком, коју не подносе. И заливања са раствором чилске шалитре (по неколико грама на 1 литар воде) растерују мраве, само их треба понављати.

Осока и чилска шалитра утолико су згодни што не само нису штетни за биљке, већ им и користе.

Затим, одржавајте кошнице што чистије, као и цео пчелињак. Пазите да се при раду не растура мед, а по свршеном послу обришите га са кошница ако су умазане, покупите га са земље ако га има, а нарочито не остављајте алат умазан медом близу кошница. Мирис меда привлачи врло јако мраве и са даљине, и довешће вам их у пчелињак.

Препоручују се и многа средства за тровање мрава. Али она се или тешко могу набавити, или се морају справити са медом и шећером, те ће и пчеле на њих исто тако радо ићи као и мрави, и од њих ће бити већа штета него корист.

Dr. **П. Вукасовић**

Питање: Имам два бика који су по целом телу добили лишајеве и који прелазе и на друга говеда. Молим Друштво да ме одмах обавести како ћу лишајеве на стоци сузбити.

Војислав Марковић, економ
из Милићевог Села (Пожега Ужичка)

Одговор: Пошто је поменута кожна болест заразне природе треба првенствено заражене и на заразу сумњиве животиње одмах одвојити од здравих и провести дезинфекцију лежишта и прибора. Простирку избацити и спалити. Горњи слој лежишта прекопати и полити густим кречним млеком. Дрвене делове добро орибати рибаћом четком и врућом водом са цеђем. Зидове окречити.

У току трајања болести избегавати четкање болесника, јер се тиме болест само проширује. У случајевима када је болест захватила само поједина места на кожи довољно је да се само та места лече. У тежим случајевима пак мора цела површина коже бити изложена лечењу, пошто смо претходно болесника ако је могуће и потребно — ошишали.

За лечење можемо употребити: спиритуозне растворе или масти од 3—5% салицилне киселине, 3—5% креолина, 5—10% ресорцина, 10% перубалзма, 3—8% белог преципитата и јодну тинктуру.

Тамо где постоје гнојна лежишта — огњишта треба их расећи и гној истиснути.

Према степену оболења само лечење до потпуног излечења може трајати од 14 дана до 2 месеца.

Прогноза је повољна.

Ф. М.

Конкурс

За пријем ученика у I разред Средње пољопривредне школе у Букову, Неготин-Крајина, а за школску 1938/39 год.

У први разред Средње пољопривредне школе у овој школској години примиће се 30 ученика, пошто већи број нема места у интернату ове школе а становање ван интерната је немогуће, јер је школа удаљена од вароши 4 км., а оближњег насеља нема.

Пријем ученика вршиће Дирекција по утврђеној ранг листи, која ће се саставити из докумената претходног школовања ученика, који се на конкурс јављa. Првенство имају кандидати који долазе непосредно из доле предвиђених школа.

За пријем ученика у први разред потребна је претходна школска спрема и то:

а) Четири разреда гимназије или реалке са положеним нижим течајним испитом са најмање *врло добрим успехом и примерним владањем.*

б) Потпуна грађанска школа са положеним завршним испитом са најмање *врло добрим успехом и примерним владањем.*

в) Нижа пољопривредна школа са најмање *врло добрим успехом и примерним владањем.*

Кандидати са нижом пољопривредном школом полагаће пријемни испит из предмета: српскохрватског језика, историје са географијом, физике и математике. Овај пријемни испит полагаће се из градива, које је предвиђено за четири разреда гимназије.

Ради уписа треба Дирекцији школе најдаље до 10 септембра т. г. послати својеручно написану молбу са следећим документима.

1) Крштеницу (кандидат не сме бити старији од 19, ни млађи од 15 година);

2) Оригинално сведочанство о свршеној школи;

3) Сведочанство о држављанству издато од среске власти;

4) Лекарско уверење о здрављу кандидата;

5) Родитељско одобрење и обавезу, да ће плаћати све трошкове око школовања, и

6) Уверење о владању, ако кандидат не долази непосредно из школе. Поред овога уверења и уверење среске власти чиме се кандидат занимао и шта је радио од изласка из школе до пријема на конкурс.

Школа има интернат у коме обавезно морају становати сви ученици. За интернат са целом обскрбом плаћа се 300 динара месечно.

Сви ученици који се уписују у ма који разред морају положити у готову 170 динара и то: 100 дин. као депозит. који се враћа ученику на крају године, 30 динара за библиотеку, 20 динара за здравствени фонд ученика и 20 динара за значке. Осим тога, ученици који се уписују у први разред морају још положити по 200 динара за алат, који школа набавља за све ученике од Српског пољопривредног друштва у Београду, марке „Кунде".

Из канцеларије Средње пољопривредне школе у Букову Неготин- Крајина. Бр. 982/38. — Јуна 1938 године.

Извод из записника
Управног одбора Српског пољопривредног друштва

25 **Седница** (21-VI). Одлучено је: Да се молба Витомира Ђулафића ученика ниже пољопривредне школе у Ћуприји за стипендију не може уважити;

Да се призна Пољопривредној подружини у Петровцу на Млави сума од динара 876,10 за подвоз плавог камена од Пожаревца до Петровца, пошто је камен продат франко станица купца.

Да се набави: 15.000 кг. плавог камена по уговореним условима, један плуг обртач, једна Шаперова вага, 125 кг. семена гледичије, и 1000 кг. маниле по цени од дин. 8.50.

Да се исплати хонорар за рад у 1937 год. секретару благајнику Пољопривредне подружине у Пироту дин. 860.—

Да се исплати хонорар за одржана предавања о сузбијању перноспоре на виновој лози у смислу ранијег решења управе и то:

г. Десимиру Петровићу среском пољ. референту из Александровца (Жупа) дин. 150.—

Чачанској пољопривредној подружини дин. 180.—

Да се изда бесплатно по једна колекција књига у вредности од по дин. 150.— Сеоским соколским четама у Башкуцима-Срем и Пискавици — Врбаске бановине.—

Да се од Пољопривредне подружине у Пироту траже детаљнија обавештења по њеном предлогу за екскурзију њених чланова, а да јој се пошаље дин. 150.— за одржани плетарски курс у 1937 години.

Да се додели тражена помоћ Пољопривредној подружини у Ћаковици у динара 400.— за држање поучних предавања.—

Да се додели основној школи у Добришњу — п. Јужни Брод, Вардарске бановине 80 комада разних књига и календара на име награђивања одличних ученика.

Да се тражена помоћ Соколском друштву у Новом Пазару за приређивање пољопривредне изложбе не може доделити.

Да се изврши попис робе са стањем од 30 јула и да чланови комисије буду: г.г. Белобрк, А. Рашковић и В. Тоскић, с тим да у исто време изврши и процену вредности књига које су добијене на поклон.

26 Седница (28-VI). Одлучено је: Да се по молби Месне задруге за пољопривредни кредит у Доњем Ступњу призна подвоз за плави камен од Краљева до Крушевца у дин. 409.

Да се набави и то: од Осечке љеваонице 25 комада муљача за грожђе и 16 преса по поднетим условима.

Да се одобри помоћ од динара 6.000.— Пољопривредној подружини у Неготину на Вардару за приређивање изложбе 21, 22 и 23 септембра т. г. и то 4.500 дин. из фонда поч. Љуб. Срећковића, а остатак из друштвених средстава.

Да се помоћ Пољопривредној подружини у Шапцу за изложбу не може доделити из друштвених средстава јер су сва средства ангажована, али јој се има резервисати 500 комада тацни.

Да се пољопривредној подружини у Палићу — Суботица додели помоћ од динара 400— за извођење поучно-демонстративних предавања.

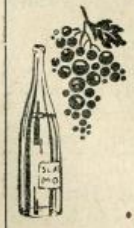
Да се рад г. В. Тоскића: Практичне поуке о справљању и нези вина штампа као 8 свеска Тежакове библиотеке у 5.000 примерака, те с тога тражити одмах понуде од штампарија.

Да се одмах споразумно са Главним задружним Савезом упозна Министарство пољопривреде, да фабрике немају више резерви у плавом камену, што би требало утврдити нарочитом анкетом од стране државних органа, па на основу тога, тражити бесцаринско увоз потребне количине.

Да по позиву Савеза трезвене младежи на Академију трезвености, која се одржава 3 јуна ово Друштво заступа г. Др. П. Вукасовић.

Г. Н. Белобрк извештава да је присуствовао као представник Друштва пријему делегације Врачарске подружине и Удружења извозника код председника општине града Београда по питању отварања житне пијаце у Београду. Том приликом је претседник обећао да ће се отворити у најкраћем року две житне пијаце.

Поводом предлога проте Михаила Јевђевића, претседника Аграрне мисли у Прибоју на Лиму да им се пошаље као узорак од свих справа које Друштво има по један примерак на гаранцију Месне задруге за пољопривредни кредит одлучено је да се овај предлог не може усвојити пошто Друштво послује само са својим подружинама.



ЧИТАВУ ГОДИНУ

можете трајно спремити **МОШТ (ШИРУ)**

од грожђа, као и све воћне сокове

БЕЗ ИКАКВИХ АПАРАТА БЕЗ СТРУЧНЕ СПРЕМЕ

БЕЗ ГУБИТКА ВРЕМЕНА

ПОМОЋУ НИПАКОМБИНА А||II.

Одличан проналазак данашње науке! Једноставно! Јевтино! Хигијенски!

Одобрено по Министарству пољопривреде.

УПУТЕ И ЦЕНОВНИК ШАЉЕ БЕСПЛАТНО

РАДИОСАН, Загреб, Дукљанинова улица 1

ЦЕНОВНИК

СЕЗОНСКИХ ПОТРЕБА, КОЈЕ СЕ МОГУ ДОБИТИ КОД СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА У БЕОГРАДУ

Еберхартов плуг Бр. 4 (Комет)		Динара	1000.—
„ „ „ 5 Јота		„	860.—
„ „ „ 5 Сервус		„	960.—
БЕХЕРОВ „ Л,5.Н. са реном на дасци		„	820.—
„ „ ЕСБ5РБ		„	920.—
„ „ ЕСБ4Р		„	990.—
„ „ обртач с једним точком, лакши		„	680.—
„ „ „ „ „ тежи		„	800.—
„ „ за угаривање, са 2 бразде БЕРО		„	1100.—
„ „ „ „ 2 „ МИЊОН		„	1200.—
Сејалице за жито, од 14 реди (кашике) и 15 р. (ваљци)		„	4500.—
Ветрењаче домаће, са 8 (марка „Бик")		„	1350.—
Крушачи за кукуруз на 1 клип (без и са нож. погоном)		„ 780.—	и 840.—
Тријери фабрике ХАЈД класа 1 марка Ia		„	2730.—
„ I „ I		„	3050.—
„ I „ II		„	3700.—
„ II „ Ia		„	3060.—
„ II „ I		„	3900.—
„ II „ II		„	4320.—
„ II „ I		„	5000.—
„ XV „ III		„	6000.—
МУЉАЧЕ за грожђе, мање, средње и веће	640.—,	720,—	и 800.—
„ „ „ комбиноване (за одв. петељке)		„	1500.—
„ „ воће (средње величине)		„	900.—
ПРЕСЕ „ грожђе од 100, 115 и 150 лит.	1500.—,	1750.—	и 1900.—
„ „ „ „ 170, 220 и 350 „	2200.—,	2600.—	и 3500.—
Ориг. Француски ЕБУЛИОСКОПИ - МАЛИГАНИ, са зван. атестом		Динара	1200.—
Ориг. Фран. ЕБУЛИОСКОПИ-МАЛИГАНИ, без атес.		„	1100.—
Кесе за филтрирање вина (према величини)		„ 70.—	80.— 90.—

Друштво препоручује својим члановима и подружинама и њиховим члановима, да своје потребе благовремено покрију, јер су све справе набављене у ограниченом броју.

Даље, нарочиту пажњу скреће на тријере марке ХАЈД и на плугове БЕХЕР, са знаком „ЧАША", јер су се показали врло добри за наше прилике, а и материјал им је првокласан.

Подружанама и члановима, код куповине за ГОТОВО, одобрава се, на име чл. попуста, 5% од горњих цена, а члановима који узму робу преко Аграрне банке такође се овај попуст признаје.

Све се цене подразумевају франко друштвени магацин.

При поруџбини увек означити тачну адресу (место, пошту и најближу железничку или паробродску станицу). Поруџбине са нејасним и недовољном адресом неће се извршивати.

Новац слати на друштвени чек. рачун Бр. 50350, а бланко уплатнице даје свака пошта.

Српско пољопривредно друштво
Београд, Гепратова ул. 64
(П. Фах 878)

Против **Оидијума - пепелнице** на виновој лози, цвећу и поврћу сигурно средство је:

СУЛФАРОЛ.

воће а нарочито грожђе, вако се испрска Сулфаролом непосредно пред берbу, дуже траје и издржава најдужи транспорт

Чувајте од заразе свиње, стоку, коње живину и дезинфекујте штале, оборе и живинарнике, спасоносним средством:

КРЕОТАНОМ.

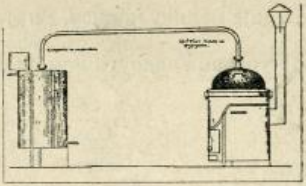
За наступајућу сетву запрашите (офарбајте) семе

ПОРЗОЛОМ.

који је најбоље сретство против **Главнице. Порзолом** се појачава клијавост врна. Семе офарбано **Порзолом** не једу ни мишеви ни птице.

Подсиравајте млеко **Сириштем „БИЉАНА“**

Тражите упутства и ценовнике од **Фабрике „БИЉАНЕ А.Д.** Београд, Прешернова бр. 14 (Душановац)



„МИТРИ КАЗАН“

Да ли знате шта вреди за напредног домаћина казан „МИТРИ“, ако незнате, питајте онога који га већ има, и он ће вам рећи, да један казан „МИТРИ“ вреди више него друга три. Ценовник шаље на захтев бесплатно.

„МИТРИ“ КРУШЕВАЦ

телефон 70.



учините Вашу исцрпљену земљу плодном, дајте јој вештачка гнојива. То није велики трошак, а даје велику корист. Упутство добићете од трговца задруга или од фабрике

ЗОРКА

БЕОГРАД

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 17 Београд, 1 СЕПТЕМБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ing. *Радомир Пилић:* — Употреба стајског ђубрета.
Ing. *Вукашин Тоскић:* — Пресе-цеђнице за грожђе и рад са њима.
Ing. *Властимир Црнчевић:* — Како се чисте вински судови.
Ing *Душан Станковић:* — Када треба брати воће.
Никола Бунтак: — Заразна оболења код свиња.
Ing. *Милутин Никетић:* — Нова уредба о контроли квалитета воћа и воћних прерађевина.
Радош Јовановић: — Треба да мислимо на зимницу.
Асен Станчевић: — Компот од бресака.
Сп. Јешић: Народна ношња у Бранковини.
Извод из записника Упр. одбора Српског пољопривредног друштва.

Уредништво: Адмирала Гепрата 84. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за чланове и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702.

Употреба стајског ђубрета

Када дође време за употребу стајског ђубрета, онда његово превирање-згоревање мора бити већ завршено. Добро згорело стајско ђубре познаје се по својој мркосивој боји. Слама или ма која друга простирка се смеша и поцрни тако, да цело ђубре постане једнолична маса. Док ђубре није сасвим згорело, могу се поједини делови простирке и измета лепо разликовати.

Тако припремљено ђубре износи се на њиву, растура по њиви и заорава. Ово је најбољи начин употребе стајског ђубрета. Дешава се понекад да ђубре морамо да извеземо на њиву доста пре заоравања. Тада је најбоље да се на њиви стовара ђубре у велике гомиле и оне покрију слојем земље од 30 — 35 см дебљине. Треба међутим знати, да што више буде ђубре на њиви стајало, тим ће више губити од своје вредности, јер се сокови из ђубрета цеде полако у земљу и обогаћавају је нарочито азотним састојцима, пошто су они веома растворљиви и лако се водом односе. На тим местима где су биле гомиле ђубрета скупило се доста биљне хране однешена водом у земљу, те ће стрнине засејане на тим местима дати велику количину сламе и дуго неће сазрети. Ако је година влажна, усеви полежу, а ако је сува, страдају од рђе и учмалости зрна. То све долази од нагомилавања првенствено азотне, а затим и друге биљне хране .Због тога треба избегавати чување ђубрета на самој њиви пре заоравања.

Време заоравања ђубрета у односу на сетву,требу, да је нешто пре сетве. Ни сувише близу, ни сувише далеко. То зависи највише од типа земљишта· Код лаких земљишта (пескуша, подзола), треба да се што касније уноси и заорава стајњак тј. да буде што ближе сетви, јер су ова земљишта веома јака у разлагању стајског ђубрета, а осим тога у оваква земљишта треба уносити ђубре које није потпуно згорело. То се чини из тог разлога, што су ова земљишта активна, али немају довољну снагу адсорпције т.ј. не могу да задрже у себи оно што остане после распа-

дања стајског ђубрета, него киша све испере. Наравно да је код тешких земљишта (смоница) сасвим обрнуто Ту се ђубре уноси и заорава што раније пре сетве, да би било довољно времена да се оно у земљишту коначно разложи. Осим тога, у оваква земљишта треба унети потпуно згорело стајско ђубре, јер за његово згоревање овде нема времена. На овим се земљиштима утицај ђубрења дуго примећује у повећаној жетви чак и 10 до 12 година, а све због тога што ова земљишта врло добро чувају у себи коначне производе распадања ђубрета. Лакша земљишта (пескуша, подзол) немају ту способност. Код њих се утицај ђубрења осећа свега 2—3 године, зато ћемо чути да се за те земље каже да су „гладне", јер морају често да се ђубре. Земља црница-чернозем, која је веома плодна заузима средину између ових врста. Јесен је најзгоднија за изношење и заоравање стајског ђубрета, јер је тада на реду следећа сетва (за озиме), а осим тога тада нема толико много других послова осим обраде и припреме земљишта за сетву, што је баш згодно, пошто се оба посла могу заједнички обавити.

Одредити тачно дубину заоравања стајског ђубрета исто је тако тешко као и тачно одредити време за његово заоравање. И ово исто тако зависи од врсте земљишта. Углавном се та дубина креће од 12 па иде највише до 18 см. Треба водити рачуна о следећем: сувише плитко заоравање има за последицу да ђубре ветри, губи се а сувише дубоко заоравање омета његово распадање услед недостатка ваздуха, а и услед тога што биљне жиле не могу да дохвате.

У односу на разна земљишта то стоји овако: код смоница, збијених земљишта ђубре се плиће заорава, а код растреситих земљишта, пескуша, дубље се заорава. То „дубље" и „плиће" креће се у границама датим горе (12—18 см.). За земљу црницу и овде важи опет средина. Сувише плитко заоравање може бити штетно касније приликом сетве, јер раончићи на сејалици могу дохватати ђубре и извлачити напоље. Ту бисмо имали двоструку штету: с једне стране, вадимо ђубре које смо заорали, а са друге стране, сејалица се загушује и не може правилно да ради.

Најзад, да видимо и количину стајског ђубрета која долази на један хектар. Код пескуша и подзола уноси се од 200 до 600 товара ђубрета па и више. Према томе колико је земља изгладнела и колико јако желимо да ђубримо. Овде ипак није за препоруку да се ђубри са већом количином од око 200 товара по хектару, јер у овим земљиштима се ђубре веома брзо истроши. Зато је боље ђубрити сваке године са по 200 товара по хектару. Код осталих земљишта узима се од 200 до 500 товара по хектару, опет према јачини ђубрења, које се жели постићи.

Инж. агр. **Радомир Пилић**

Пресе-цеднице за грожђе и рад са њима

Позната је ствар, да је винарство код нас до скоро било сасвим примитивно. Прерада грожђа се вршила готово без икаквих справа. Данас је пак у великој мери примењена муљача за муљање грожђа, а уводи се доста и преса-цедница за одвајање шире или вина од комине. Употребом пресе иде се за тим да се при преради грожђа изврши што брже одвајање шире или вина од комине и да се добије што више шире или вина у односу према комини. Раније се о овоме није много водило рачуна, јер је радна снага била јефтина, неиспресована комина се употребљавала за справљање комињака а у већој мери се искоришћавала и за печење ракије.

Преса има различитих али се код нас за мање произвођаче највише шири преса са вретеном. На гвозденим ногарима налази се једно гвоздено дно или постоље пресе, које има облик плитке чиније, чије је данце са малим падом од центра ка ивици, где се налази једно олучасто удубљење које се завршава једним излазним отвором, који служи за одвођење шире у кацу испод пресе. На то постоље постављен је решеткасти дрвени ком-корпа пресе, која служи за прихватање грожђа, односно кључка. На дну корпе на гвоздено постоље постављају се 2 дрвена решеткаста

полукруга, а преко њих комина, да би шира лакше отицала. У средини гвозденог постоља утврђен је један цилиндрични гвоздени стуб, осовина или вретено, према коме се и називају пресе са вретеном. Исто је у горњем делу обрађено у завртањ. На завртњу се креће део за произвођење притиска, или глава, која се састоји из већег броја полуга и клинова. Уколико је глава сложенија, савременија утолико се производи јак притисак са што мање радне снаге и обрнуто. Притисак се преноси на комину преко 1 до 4 пара дрвених четвртастих подметача, који се постављају унакрст на два дрвена полукруга који покривају комину.

Да би преса радила брзо, са што мање радне снаге и да би се што боље искоришћавала, поред савршеније главе треба да има одговарајућу величину кома, са што повољнијим односом између ширине и висине и рад са истом мора да се изводи што правилније. Ако је кош пресе сувише плитак а широк, као што је случај код старијих преса, може се извршити поправка на тај начин, што се око вретена, постављају уске цилиндричне дрвене корпице. Исте се израде у 2 полукружна дела 20—30 см високе, слично кошу на преси, само што се летвице поставе обрнуто летвама на кошу, да би шира текла ка центру пресе односно ка вретену. На овај начин се уједно умањује додир шире са гвозденим вретеном и отклања се могућност да у вино дође гвожђе које може да изазове црни или мрки прелом код вина.

Ако је кош узан али сувише висок, као што је случај код новије пресе, поред решеткастих полукруга, који се стављају на дно, стављају се још 2 пара на једнаким размацима те се стуб комине подели по висини у три једнака дела. На овај начин се ствара много краћи пут за отицање шире, што је врло важно за бржи рад. Поменути полукрузи праве се од танких летава са мањим размаком или се исплету од врбовог прућа.

Рад са пресом мора бити правилан. Код нас се пак често греши и у пресу се сипа кључ одмах испод муљаче, који се није ни мало оцедио. Могло би се и

тако радити, само би се морао оставити кључук у преси да се оцеди. Међутим, на тај начин би се кључук излагао јаче ваздуху, што није за препоруку, а и преса би се слабо искоришћавала, прерада би текла јако споро. Много је боље да се грожђе муља над нарочитом кацом или резервоаром у којима се налази једно решеткасто дно од летава, слично кошу на преси, које пропушта ширу која се цеди из кључука. На овај начин одвоји се 50—60% шире без икаквог пресовања. Ако се кључук не оцеди, него се одмах стави у пресу, троши се много више времена за само пресовање. Више времена је потребно стога, што се при неоцеђеном кључуку са пресовањем мора ићи сасвим поступно, тј притисак се мора повећавати сасвим поступно, да би се пружила могућност да исцеђена шира отекне из пресе.

Како се при берби и преради грожђа обично жури, то се жури и са пресовањем. Погрешно се мисли да се пресовање може убрзати ако се брзо производи велики притисак. Међутим дешава се обрнуто. Брзим радом у почетку пресовања комина се тако збије, слепи те се готово онемогући отицање шире, које се добије много мање него кад се ради поступно. Ово нарочито долази до изражаја код шира са више шећера, код сората које имају мало петељке у односу према бобици грозда, као и код кључука код којег је одвајана петељка, као што је понекад случај при справљању црног вина

Стога се при пресовању мора радити опрезно. Притисак не повећавати више него што је потребно. Дати довољно времена да шира отекне. Кад отицање јако ослаби поново појачати притисак. Другим речима, притисак се повећава на махове тј не сме се радити непрекидно. Кад се са првим пресовањем исцедило шире колико је било могуће, глава пресе се врати назад, комина се врати у кацу и растресе. Пошто се скупи комина од 2—3 пресе може се поново ставити у кош и извршити друго пресовање, те ће се добити још нешто шире, што се не би могло при првом пресовању и при највећем притиску.

Искоришћавање пресе у великој мери зависи од тзв специфичног притиска а то је онај притисак који се производи на једном квадратном сантиметру комине, мерен у килограмима. Уколико је тај притисак већи утолико је преса боља. Код горе описаних преса тај притисак се креће око 5 килограма по квадратном сантиметру. О овме треба водити рачуна при набавци пресе, јер су пресе са малим специфичним притиском обично јефтиније, пошто су грађене несолидније, ма да могу бити и нешто веће. Међутим овде није величина од пресудног значаја.

Узгред напомињемо да пре бербе пресу треба увек прегледати, по потреби извршити потребне оправке, а дно постоља пресе, ако је од гвожђа, као и доњи глатки део вретена премазати лаком.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Како се чисте вински судови

За чување и негу вина имамо разних судова и то: дрвених, стаклених, цементних, глинених, камених и од коже. Од свих њих најбољи су дрвени и то како за превирање вина тако и за његово сазревање. Цементни и стаклени судови (флаше) су погодни за чување вина док се за негу не препоручују.

Дрвени судови (бурад, каце, бачве) најбољи су јер у њима вино најбоље сазрева, али су они, у упоређењу са осталим, и најскупљи — нарочито од времена када је храстовина — тај најбољи материјал за њихову израду — поскупила. Из тог разлога се и највише, у последње време, прибегло изради цементних судова. Како код нас долазе у обзир још увек највише дрвени судови то ћемо се овом приликом позабавити њиховим чишћењем.

Одржавање највеће чистоће у судовима је један од најважнијих услова за добијање доброг вина. Чист подрум, чисте справе, чист рад и чисти судови нам једино пружају сигурност да нам се вино неће покварити.

Како се чисте нови вински судови. — Сваки нови суд треба пре употребе добро очистити а затим, ако хоћемо у њему да чувамо како боље вино, неким здравим јефтинијим вином „навинити". Сипамо ли вино у буре које није добро исчишћено може се лако десити да оно извуче из бурета танин и добије мирис „на дрво" што није добро, нарочито за бела вина. Да бисмо то избегли поступа се на овај начин.

Сипамо у вински суд чисту воду којој се на 1 хектолитар (100 литара) дода 1,5 кгр сумпорне киселине. Суд се напуни до врха и остави тако напуњен око 10 дана. После тог времена се суд испразни а затим се добро испере врелим раствором соде. То испирање се врши око ¼ часа и то са 5 до 6% раствором соде што значи раствором у коме се на сваких 100 литара воде дода 5 до 6 кгр соде.

Када смо суд испрали са содом добро, избацимо соду, а налијемо хладну воду. Хладном водом перемо суд дотле док се на „лакмусовом" папиру покаже да нема ни трага од сумпорне кисесине. (Како ћемо то познати на лакмусу биће објашњено мало ниже.) Овако спремљен суд се у прво време употребљава за здрава али мање вредна вина. Када се суд држањем ових вина „навинио" може се без бојазни употребити за вина бољег квалитета.

Сем овог начина имамо још један. Суд се напуни кључалом водом у којој се налази негашени креч — отприлике 2 до 3 кгр. на 1 хектолитар или исто толико кујнске соли. По могућству се суд до врха напуни — ако се не може да напуни до врха онда му се дода више креча или соли (око 10 кгр на 1 хектолитар). Имамо ли при руци „запаривач" онда извршити запаривање суда. Пре него што почнемо запаривање, избацимо кречну воду и суд добро исперемо хладном, односно врелом водом па затим ставимо под запаривач и запаримо.

Празни судови се морају с времена на време чистити да би се спречило стварање плесни. За ту сврху се врши сваких 5 недеља сумпорисање. Како се услед сумпорисања сумпор скупља у суду то је важно да се суд пред употребу добро испере водом.

Испражњени судови се чисте на овај начин: ако има наслаганог стреша онда се он помоћу четке или нарочитог ланца скине и добро испере водом.

Дуге и данце се после тога окрече и оставе да тако окречени извесно време постоје. После тога времена се креч саструже и у суд успе врела вода у којој је на 1 хектолитар додан 1 кгр. кујнске соли. Или се може по извршеном испирању хладном водом да буре запари и да се после тога у њему сагори једна сумпорна пантљика. Код отворених судова (каца) добро је место вреле воде употребити 2 до 3% раствор соде (2 до 3 кгр на 1 хектолитар). После овога се суд добро, неколико пута, испере хладном водом, осуши и поново засумпорише.

Судови који се употребљавају с времена на време се прво добро исперу хладном водом и затим напуне са чистом водом и оставе да тако напуњени стоје неколико дана. Да се вода не би усмрдела неопходно је потребно да се она сваког дана мења. Осушити добро суд и засумпорисати га са 3 до 4 грама сумпора на 1 хл. Да би сумпор боље дејствовао, увек при раду са њим, пажљиво све отворе на суду запушити. Сумпорисање понављати сваких 4 до 5 недеља.

Судове на којима се појавила плесан (буђ) треба чистити са највећом пажњом. За ову сврху се показао као најбољи раствор калијум-перманганата (хиперманган).

Дуге се изрендишу да би се скинула плесан а затим се овако приправљене намажу са 3 до 4% раствором хипермангана. Суд се добро проваља. Држати раствор у суду неколико дана и чешће га ваљати. После овог времена се раствор избаци, буре добро опере и запари кључалом водом, у којој је соде од 8 до 10 кгр на 1 хектолитар. Затим се испере добро хладном водом. По испирању се суд напуни разређеним раствором сумпорне киселине — на 10 хл се да 5 л 10% киселине. Најзад се суд добро испере водом уз помоћ четке. Препоручује се да се, ради бољег чишћења, суд расточи па свака дуга за себе исчисти.

Судови у којима се налазило болесно вино захтевају темељно чишћање. Код њих су микроорганиз-

зми продрли дубоко у дрво. У овом случају није успешан обичан начин чишћења, јер он није у стању да уништи клице болести. Зато се за ову сврху показало као најбоље запаривање (загревање воденом паром). Запаривање се врши најмање ½ сата јер је потребно да пара што боље продре у поре дрвета и тамо уништи клице болести. Код судова који су јако заражени није довољно само овакво механичко чишћење већ се оно мора вршити уз помоћ извесних хемикалија. У овом случају се додаје око 2 до 3 кгр креча на 1 хл и пун суд се добро зачепи. Остави се да стоји 2 до 3 дана ваљајући га с времена на време. После овог времена се овај раствор проспе а сипа се разређена сона киселина (на 10 хл. 5 литара 10% киселине). Опет се остави неколико дана па се затим испере врелим раствором соде (2%), добро исплакне хладном водом и на крају запари.

Дешава се ипак да је суд толико пропао да и поред свих ових начина не може да „оздрави". У том случају је најбоље да се употреби за друге сврхе. Тако суд у коме се налазило цикнуло вино могао би добро да послужи за сирће.

Судови у којима се налазиле шљиве исперу се добро хладном водом а после тако темељног испирања дода им се 10% калцијум-хлорид. Пошто смо избацили овај раствор сипамо у суд 5% сумпорну киселину.

Остави се извесно време да постоји па се затим добро испере хладном водом.

Судови у којима је била ракија исперу се неколико пута добро хладном водом а затим се сипа разблажени раствор сумпорне киселине (5%) и понова, после њеног избацивања, добро хладном водом испере.

Судови који заударају на „шруло", перу се на тај начин што се у њих сипа кључала вода која садржи 2% раствор хипермангана. По завршеном прању са хипермангаиом исперу се добро хладном водом, осуше и сумпоришу са око 10 грама сумпора на 1 хектолитар.

Судови за транспортовање (пренос) ради бољег одржавања парафинишу се. За ову сврху постоје спе-

цијални апарати. Пре него се судови напуне за експедицију, оставе се пуни, са отвором за врањ односно за чеп оздо да би се видело да ли гдегод не пропуштају. Специјалним апаратима се оваква бурад запушавају и отпушавају.

Гледати да по могућству увек судови буду напуњени истом врстом вина. То је веома важно јер смо једино онда сигурни да нам се неће покварити мирис и укус вина.

Желимо ли, пак, да употребимо суд у коме се налазила једна врста вина за какво друго вино онда поступити на следећи начин: чистити суд као и обично растворвм соде а затим у још влажан суд додати хиперманган (10 гр на 1 литар воде). После тога се испере соном киселином (5%). На крају се још једном добро испере раствором соде па чистом водом.

*

По употреби наведених средстава, сем сумпора, мора се суд веома пажљиво и добро испрати водом. Ако се тако не поступи може вино да прими штетне састојке шкодљиве по здравље — што је и законом кажњиво. Да би смо били сигурни да је суд добро испран служимо се „лакмусовом“ хартијом. Ако је раствор „кисео“ тј ако још садржи киселине *плави лакмус ће поцрвенети*, односно ако је рестор „лужнат“ (базичан) *црвени лакмус ће поплавити*.

У нашим случајевима где год имамо посла са киселинама (сона, сумпорна) не сме плав лакмус да поцрвени, односно где год смо суд испрали после база не сме вода да садржи виша базе тј. црвени лакмус да поплави.

Ing. **Властимир Црнчевић**

Када треба брати воће

За брање воћа треба изабрати погодан моменат. Воће не брати ни сувише рано ни сувише доцкан. Благовремено обрано воће има најпогоднију зрелост, како за каквоћу тако и за олакшање дужег чувања плодова у свежем стању. Прерано брано воће не може

достићи добар укус и, у вези с тим, највећу своју вредност, а ако се бере доцкан не може издржати дуже чување и транспорт. Прерано обрани плодови се смежурају, немају довољно шећера, неукусни су и без оне ароме која је својствена појединим сортама. Благовремено обрано воће достиже најбољи квалитет, има најбољу цену и најподесније је за чување и транспорт.

Плодови воћа имају најбољи квалитет када природно дозре на дрвету, на воћкама. У стању потпуне зрелости воће достиже највећу крупноћу, има леп изглед који даје боја покожице, укусно је и ароматично (миришљаво). Једном речи, воће највише вреди када је потпуно зрело. Када је воће потпуно зрело, није тешко утврдити. То настаје онда када плодови добију боју покожице која је својствена за поједине врсте и сорте, када им месо омекша и постане миришљаво, и када се лако одвајају од петељке и отпадају. Али у највише случајева воће се мора брати пре него што достигне потпуну зрелост на дрвету. Познато је да плодови воћа могу дозревати и када се одвоје од грана, само ако се не оберу сувише рано. Берба се мора раније обавити у свима случајевима када је воће намењено за извоз. Зрели плодови су мекани и при дужем стајању или транспорту били би изложени кварењу. По чему се познаје кад је наступио моменат за брање воћа, које ће се извозити у свежем стању? То није тако лако решити, јер не ваља ако се пожури, а не ваља ни ако се задоцни. Али са мало искуства и пажње може се увек добро снаћи. Јесење сорте јабука подесне су за брање када достигну највећу крупноћу, када им покожица добије својствену боју, и када им семенка сазри (добије мрку или црну боју). То настаје на неколико дана пред сазревање или кад први плодови достигну готово потпуну зрелост. Да ли ће се нешто раније обрати зависи од удаљености тржишта на које ће воће бити упућено. Јесење сорте крушака треба брати на десетак дана пред њихово потпуно дозревање. Не треба крушке нипошто брати пре него што достигну највећу крупноћу, пре него се сасвим развију. Шљиве намењене за извоз у свежем

стању беру се исто тако пре потпуне зрелости: када достигну највећу крупноћу, када им покожица постане тамноплава, а месо жућкасто и лако се одваја од коштице, и када плод почне да стиче арому. У том стању зрелости месо је још довољно чврсто, те може да издржи транспорт и до удаљенијих тржишта.

Ако ће плодови шљива бити употребљени за прераду ма у коме виду (сушење, ракија, пекмез), најбоље је сачекати потпуну зрелост на самом дрвету. Јабуке и крушке треба исто тако брати тек кад достигну потпуну зрелост у случају да је тржиште на које се могу изнети сасвам близу, а саобраћај подесан.

Зимске сорте јабука и крушака и не дочекају зрелост на дрвету, већ накнадно сазревају у воћарнику или којој другој одаји где се чувају до времена када се могу потрошити. Добро је да и зимске сорте остану на дрвету што дуже. У сваком случају сачекати док добију највећу крупноћу, и док им семенка постане зрела. Врло често се може сачекати да и покожица добије светлију боју, својствену за зреле плодове. Али у овоме чекању не треба претеривати у другом смислу, па задржати воће необрано до појаве јачих хладноћа или мразева. У нашим приликама треба у току октобра да се оберу и најпозније сорте.

Брање воћа треба вршити изјутра кад спадне роса и предвече, кад захлади. По роси не брати јер се воће овлажи, те је после подложније кварењу, а ако се бере док влада јака сунчана припека или топлије време, воће брзо дозрева те теже издржи чување и транспорт. Обране плодове одмах уносити у одају гдеће се чувати. Од тога зависи колико ће се дуго плодови одржати у свежем стању. При самом брању пазити да се плодови не повређују. И најмања повреда може да изазове трулење целог плода. Зато их пажљиво спуштати у корпу или суд у који се беру. Здраве плодове никад не мешати са повређеним.

Мора се обратити највећа пажња да се брање врши постепено, а не све одједанпут. На једном истом стаблу никада сви плодови нису истовремено подједнако зрели, па их не треба ни брати све редом. Нај-

боље је да се беру увек само подједнако зрели плодови. Уједначено зрели плодови имаће исти квалитет, а могу се подједнако добро и очувати под истим условима. На ово код нас још није нико довољно пазио, па је воће губило много од своје вредности.

Благовремено и правилно обрано воће имаће увек бољи квалитет, дуже ће моћи да се чува у свежем стању и боље ће издржати транспорт. Такво воће имаће и бољу цену.

Ing. Душан Станковић

Заразна оболења код свиња

Од свих заразних оболења код свиња најчешћа и најопакија је свињска куга. Она покоси годишње неизмерно велики број свиња и на тај начин причини народном господарству милионске штете. Захваљујући науци нађено је потпуно сигурно средство за сузбијање свињске куге. Пелцовањем здравих свиња са серумом и вирусом спасавају се свиње од оболења и од угинућа.

Али ипак се често дешава да су и пелцоване свиње имале већ пре пелцовања у себи клицу свињске куге, а нису показивале још никаквих знакова оболења; друго, да су биле болесне али је то сопственик затајио или није на то упозорио ветеринара; треће, да свиње угину од неке друге заразне болести. Греши ко мисли, да ако пелцује свиње против куге, свињче онда и не може угинути од ниједне друје болести. Такав човек, ако му свињче угине обично каже: „Не ваља пелцовати, јер и онако угине, па било пелцовано или не".

Наша је дужност и намера да овим чланком разуверимо овакве људе, који имају погрешно мишљење и да им укажемо на право стање ствари те да наведемо разлоге због којих се деси да се каткад и пелцоване свиње против куге разболе, а по некад и да угину.

Одмах у почетку морамо нагласити, да је свињска куга најчешћа болест свиња. Ако пелцујемо на време и потпуно здраве свиње, спасли смо сасвим сигурно велики број свиња од оболења и угинућа, које би

иначе непелцоване сигурно угинуле. Од осталих заразних болести угине мањи број свиња јер се оне ређе јављају, али и о томе ваља водити рачуна. Ваља упозорити задругаре, да имаде још других болести од којих свиње болују и мањкавају. Међу те друге заразне болести, које косе свиње спадају: врбанац или црвени ветар, паратифус, грип прасади и богиње.

Црвени ветар или врбанац

Од горе поменутих заразних оболења најчешћи је црвени ветар, али се ипак јавља у мањој мери него свињска куга. Он се редовно појављује само код



Сл. 51. — Црвени ветар: обамирање и отпадање коже

млађих свиња у старости од три месеца до једне године, док од свињске куге оболевају све свиње без обзира на њихову старост. Црвени ветар кад избије у једном обору или чопору нагло се шири те од њега угине 60—100% оболелих свиња.

Узрочник оболења — малена невидљива заразна клица

Знаци оболења. — Два су облика оболења код свињског врбанца и то један кожни облик, а други је облик нагло и врло жестоко оболење попут куге.

Код кожног облика избије по кожи свињчета округла или четвороугона оспа која је нешто уздигнута од остале површине коже, те је црвене или плавкасте боје, а величине динара или дводинарке. Свиње одмах у почетку имају високу грозницу од 41,5 до 42 степена.

Код жестоког облика нагло се дигне температура у року од неколико сати (код свињске куге пење се температура постепено и досегне 42 степена тек у року од 24 сата). Свиње нагло престану јести и јако су невеселе. Завлаче се у сламу и тамна места (код свињске куге настаје невеселост и потпуно неузимање хране тек кроз три до четири дана). Читава кожа постане црвена и почне обамирати.

Кожни облик оболења траје 2—12 дана, а жестоки 2—4 дана. Жестоки облик редовно свршава смрћу свињчета. Код жестоког облика врло је тешко одредити па и самом ветеринару да ли се ради о црвеном ветру или о свињској куги. Са сигурношћу може се установити које је оболење једино у ветеринарским лабораторијама, којима ваља послати на преглед поједине делове органа из утробе (желудац, део танких и дебелих црева, комад слезине, бубрег).

Лечење. — Одмах, чим се опази оболење, може се спречити угинуће пелцовањем са серумом против свињског врбанца. Свакако је најбоље, да се пре него што се болест појави заштите здраве свиње пелцовањем против врбанаца те сточар онда може мирно спавати и не треба страховати шта ће се сутра десити. Пелцовати се може истовремено против куге и против врбанаца, те на тај начин спречити оболење од ових двеју најчешћих болести код свиња.

Паратифус код свиња

Од паратифуса оболе обично прасад за време сисања, а нарочито по одбитку од сисе до старости од шест месеци. Изузетно оболевају старије свиње. Лоше држање и неправилна исхрана су најчешћи узроци овог обољења.

Трајање болести може бити врло кратко, али се болест може продужити и трајати неколико недеља.

Код кратког трајања болести угине скоро 80% прасади, а код дужег трајања болести угине до 50% прасади.

Узроци оболења. — И овде је узрочник оболења једна нарочита малена заразна клица.

Знаци оболења. — Код кратког трајања болести имамо црвенило, а касније плавило коже, нарочито на ушима, шији, доњем делу врата, стомака те по ногама. Белест траје 1—2 дана.

Код дужег трајања болести прасад има пролив, изметине су сивкасте боје, а могу бити и крваве те јако заударају. Као најважнији знак, за разлику од осталих заразних болести, јесте тај да свиње слабије једу, али не престају сасвим као код куге и врбанца (код куге престају свиње јести тек након 2—3 дана од како смо опазили прве знакове оболења; код врбанаца пак престану одмах јести).

Лечење. — Лечење те болести до данас није показало никаквог успеха, те до данас правог и доброг лека за ту болест немамо.

Грип прасади

Та болест захвата младу прасад у старости од 3 недеље до 3 месеца. Влада обично у нехигијенски држаним запатима и врло се брзо шири.

Ток и трајање болести. — И ова болест има два облика: краћи и дужи. Краћи траје 2—6 дана и од њега може угинути 20 до 80% прасади. Дужи облик траје 1—3 недеље, а од њета угине око 25% прасади.

Знаци оболења. — Прасад је невесела и неколико дана слабије једе, кашље и то највише изјутра. Тај кашаљ показује да прасад имаде катар плућа, а тај катар може прећи и у запаљење плућа. Често имаде прасад гнојни исцедак из очију и носа. По кожи налазимо крастице; прасад услед оболења јако ослаби.

Узрочник болести. — Узрочник болести је потпуно невидљив, а зове се вирус грипа прасади. Уз тај невидљиви вирус довољно ослаби тело прасета, онда друге ситне заразне клице почињу такође дејствовати што се огледа у гнојним упалама плућа гнојном исцедку из носа и очију.

Лечење. — И овде до данас лечење није показало успеха. Још увек није пронађен лек који би ту болест прасади сигурно лечио. Ако прасад не угине, оздрављење уследи само од себе, без икакве ветеринарске помоћи.

Богиње прасади

Млада прасад у старости од 2 недеље до 3 месеца врло често оболи од те болести. Ток болести је обично брз, а проценат угинућа врло различит. Угинућа се обично крећу између 60—80%.

Знаци оболења. — Прасад добије грозницу а температура се дигне до 42 степена. Прасад је невесела, из очију им цури гнојни исцедак а по целом телу тј. по кожи налазимо бубуљице једнаке као и код овчих богиња.

Узрок болести. — Узрочник болести је исто тако као и код грипа потпуно невидљив и зову га вирус богиња.

Лечење. — Лечење оболелих нема успеха, а што не угине оздрави само од себе. Здраву прасад можемо заштитити од оболења на исти начин као и овце пелцовањем противу простих богиња.

Закључак

Као што се види из горе наведених и описаних болести није само свињска куга узрок оболевању и угинућу свиња, већ има и других болести од којих свиње могу оболети и угинути. Моја је намера да у што краћим потезима укажем на опасности које вребају са свију страна на свиње. С друге стране сам пак желео, да разуверим сточаре у њиховом мишљењу, да ако пелцоване свиње противу свињске куге ипак угину, да то не значи да не ваља пелцовати и да нетреба цепити*). Ако на време и здраве свиње пелцује те, ако се на време у случају појаве заразе дозове стручњак ветеринар, спашће се милионске вредности.

*) Свињска куга најчешћа је и најжешћа болест свиња. Ради тога редовито заштитно пелцујемо од ње свиње. Остале заразне болести су ређе и појединачне, тако да на пример против црвеног ветра и богиња пелцујемо само тамо где се заразе јављају у већем обиму.

Заштитно цепљење противу слинавке и шапа код говеди и свиња

На многобројне упите поводом чланка о слинавки и шапу у 14 броју „Тежака“ одговарамо по питању лечења односно цепљења стоке.

У првом почетку оболења стоке у појединим двориштима или поједином селу, може се спасти стока давањем великих доза серума и то 200—300 см. серума. У угроженим двориштима врши се такозвано симултано цепљење стоке. Такве животиње покажу незнатне знакове оболења те лако преболе за 5-7 дана. Такво цепљење сме се само вршити по нарочитој дозволи Министарства пољопривреде, а коју дозволу тражи срески ветеринар у споразуму са Банском управом. Заштитно цепљење само са серумом не даје нарочите користи, јер је таква животиња заштићена само кроз 10 дана. Државно имање Беље имаде на расположењу серума, те га продаје уз цену од 100 динара по литру. Серум може поручити само ветеринар по жељи власника животиња. Ако зараза узме мах државни ветеринари дужни су бесплатно да раде, али се цепиво наплаћује.

Н. Бунтак, ветеринар

Нова уредба о контроли квалитета воћа и воћних прерађевина уколико интересује пољопривредника

Скоро је ступила на снагу Уредба о контроли квалитета воћа и воћних прерађевина, намењених извозу, која обухвата све воће и воћне прерађевине, па би било од интереса да се пољопривредници упознају са извесним њеним одредбама које непосредно њих интересују, а на првом месту о контроли суве шљиве. Свима је добро познато да је сува шљива одавно била предмет пажње при контроли, зато што је она подложна квару па се хтело контролом да осигура квалитет оне шљиве која се извози. Када је почела прво да се суши и да се извози, контрола није постојала. Доцније, уколико се трговина сувом шљивом све више развијала, утолико се осећала потреба да се заведе контрола над оном сувом шљивом која се извозила. Потреба за овом контролом долазила је отуда, што је сува шљива одлазила за иностранство довољно неосушена, покварена или болесна и као таква

је јако пореметила углед нашој шљиви и уназадила цену, што је погодило на првом месту пољопривредника као произвођача а потом и све остале који су шљивом трговали.

Заведена контрола била је из године у годину све строжија. Она је почињала још од произвођача па све редом код трговаца, за све време, докле робу у вагоне унесу за извоз. Контрола код произвођача састојала се у томе , што је захтевано од њих да шљиву суше онако како треба. Предвиђене су казне за оне који буду рђаво сушили шљиву. Затим је вршена контрола на пијаци, а састојала се у томе, што се трговцу није дозвољавало да купује суву шљиву, а општинском кантару да је не мери ако није добра, тј. ако не одговара свима прописима који су предвиђени. Предузимане су разне мере, да се она сува шљива произвођачева, која није била добра, поправи било пребирањем рђавих, или досушивањем на сушницама које су за ту сврху биле подигнуте у близини пијаце, а ако су суве шљиве биле толико рђаве да се нису могле поправити, бацане су у кацу, преливане водом и као такве продаване, а новац је произвођачу враћен по одбитку свих трошкова који су око тога стварани. Произвођачу се није дозвољавало да своју рђаву шљиву врати натраг кући да би је довео у ред. На овај начин је он бивао изложен великој материјалној штети, а при том је имао пуно непријатности због тога.

Даље је контрола завођена код трговаца, која се опет састојала у томе да се контролише рад по њиховим магазама и да се сува шљива прегледа при утовару у вагоне или у шлепове за извоз. За ову службу постојала је контролна служба доста сложена и која је доста коштала државу. И поред свега тога наша сува шљива одлазила је у иностранство рђава. Отуда су долазиле врло тешке оптужбе на квалитет наше суве шљиве и тамошња јавност је у више махова тражила да се забрани увоз суве шљиве из наше земље. Уколико се дизала повика на нашу суву шљиву, утолико се дизао углед суве шљиве из других држава, које су стални конкуренти наши на страним пијацама. Према томе нама је то јако шкодило а њима користило. Да би се једанпут стало на пут овом злу, решено је да се изнова измени контролна служба и да се она што више пооштри, како би се и питање извоза добре суве шљиве повољно решило. Зато је израђена Уредба са законском снагом која је обухватила контролу квалитета свеколиког воћа и воћних производа, па и суве шљиве. Пошто ће ускоро почети сушење шљиве, то сматрам да би за читаоце „Тежака" који суше шљиве било корисно да их упозорим на извесне одредбе ове Уредбе, како би се знали управљати и да би на тај начин избегли све непријатности и штете ако њихове шљиве не би одговарале свим условима који су прописани.

Док је раније прва контрола почињала од произвођача, овом Уредбом је та контрола потпуно укинута. На први поглед изгледа чудновато, да се једном најновијом Уредбом, која се сматра врло строгом, укида свака контрола код пољопривредника. Ово укидање је сасвим оправдано, а у вези је са другим новим прописима који се заводе. Зашто предвидети контролу сушења шљиве кад је она код нас неизводљива. Држава предузима све што треба, да пољопривреднику даде савете како треба правилно сушити шљиву, а уколико сам имао додира са пољопривредницима из шљиварских крајева, могао сам да закључим да су они мајстори за сушење шљива. Није, дакле, по среди непознавање правилности сушења. Шљива се углавном добро суши изузев мањег броја пољопривредника, који остављају шљиву довољно неосушену да би на тај начин добили у тежини.

Што се тиче контроле на пијаци ствар стоји овако: пољопривредник може да довезе на пијацу суву шљиву како код хоће. било суву, полу суву, буђаву, мокру, ушећерену и томе слично. Трговац има потпуно слободне руке у куповини, исто онако као што му се нико не меша кад купује кукуруз, пшеницу, сено, млечне и друге пољопривредне производе. Он врло добро зна, како је новом Уредбом пооштрена контрола над оном шљивом коју он извози, па је у његовом интересу да од произвођача купује само ону робу која је најбоља. Ова контрола на пијаци није потребна ни за саме трговце, јер су они, који су цео свој век провели, радећи са сувом шљивом, специјилизирани у том послу, па им није потребно да неко са стране даје поуке која је шљива добра а која не.

Сва строгост нове контроле, уколико се тиче суве шљиве, састоји се углавном у овоме:

1) Пооштрен је преглед оне суве шљиве која се товари у вагоне ради извоза, који врше контролори, плаћени од државе.

2) Уведена је још једна контрола над радом контролора, а то су ревизори који прегледају суву шљиву, пошто је она кренула са отпремне станице. Код ове Уредбе се много очекује од ових ревизора.

3) Уверење о каквоћи робе које су издавали било контролори или ревизори не лишава одговорности извозника, ако се накнадно установи да пошиљка суве шљиве не одговара прописима ове Уредбе. До сада овога није било у овој мери. Извозник који једанпут добије уверење о каквоћи био је изнад сваке материјалне одговорности, па ма се сува шљива покварила на отпремној станици од места где је шљива од контроле прегледана и где је издато уверење о каквоћи њеној. Када извозник зна, да ће бити он на првом месту одговоран ако сува шљива не стигне на место опредељења као добра, трудиће се и отворити добро очи, каку

шљиву купује, како са њом поступа у свом магацину и како је припрема за извоз.

4) Прописани су квалитетни степени код суве шљиве по којима се на утоварном листу може тачно сазнати какав квалитет шљиве треба да буде у врећама, сандупима, што иде у прилог лакшег извођења контроле.

5) Предвиђене су строге казне за извознике ако се огреше о нове прописе.

Из свега овога излази, да трговцу остаје једино, ако жели да увек одговара горњим прописима, да купује од произвођача само ону шљиву која је добро осушена, која је од зрелих и слатких шљива, која није надимљена и напрсла, а о другим манама и да се не говори.

Свака шљива која не буде одговарала овим условима, остаће на пијаци и пољопривреднику неће остати ништа друго него да је враћа натраг, и да је поправља ако се уопште даде поправити. Трговац нема рачуна да купује недовољно осушену шљиву кад зна каква све контрола и тешке казне њега даље очекују, ако му се ухвати у путу шљива са макаквим недостацима.

У почетку довоза сувих шљива на пијаци пољопривреднике је раније интересовало само двоје: каку цену има сува шљива и да ли је комисија строга? Ето, у будуће они су ослобођени од бриге о строгости комисије, јер њих више нема. Али то не само да њих не ослобођава обавезе да воде рачуна о начину сушења своје шљиве, већ их још више нагони да у овом погледу буду што савеснији и што строжији. Углавном нека знају да укидање комисије са тржишта погађа највише несавесне пољопривреднике који нису хтели сушити добро своју шљиву. Па и свако будуће пооштравање контроле има бити упућено само у том правцу, јер се неће дозвољавати да се месни трговци заклањају за ове комисије.

Увек су постојали извесни спорови између произвођача и трговца и то не на пијаци, већ пошто је сува шљива с пијаце отишла, кроз општински кантар прошла, и дошла пред трговачку магазу. У току истоваривања шљиве настајали су спорови, јер су трговци каткад наилазили на делове шљива који нису добри, а које они нису видели када су на пијаци цене закључивали. Ова Уредба је предвидела увођење арбиртраже, тј., једног суда који је потпуно добровољан и образује се по жељи обе стране, а обе стране се унапред обавезују, да ће се покоравати одлуци овога суда. Ова арбитража има искључиво морални карактер.

Остало је једино нерешено питање укидања теразија на пијаци. Било би потпуно оправдано да се оне укину и да трговцима мерило квалитета суве шљиве не буде према броју комада у пола килограма, односно према крупноћи, већ да то одлучују друге особине: сласт, осушеност, боја, спољни

изглед, мирис а крупноћа одока да се процењује. Има, напослетку, могућности да се доцније и ово питање реши, ако се увиди да се употреба теразија буде злоупотребљавала.

Ових неколико напомена и тумачења нове Уредбе треба корисно да послуже нашим пољопривредницима који шљиву суше. Они треба да знају, да је у њиховом интересу ако шљиве буду сушили како треба, јер ће она само као таква имати добру цену, углед у иностранству и само као таква може издржати конкуренцију на страним тржиштима са сувом шљивом из других земаља.

Мил. Ј. Никетић

Треба да мислимо на зимницу

„Храна једнолика бледило наслика".
„Снага и здравље на уста улазе".

Код свих културних народа воће и поврће заузимају главно место у људској исхрани. Неки иду чак тако далеко и кажу да је употреба воћа и поврћа, поред осталог, културно мерило и да у колико један народ троши воћа и поврћа више за исхрану у толико је културнији. И стварно сада је већ познато да се у воћу и поврћу налази скоро све оно што је потребно човеку за исхрану, а поред тога и састојци зв витамини, којих нема у свакој другој храни а који су врло потребни сваком човеку, нарочито деци и болесницима. За ово чак није ни потребно неко доказивање, довољно је да погледамо децу како увек јуре за воћем и да их у томе ни претња ни казна не могу да спрече. Она не знају шта се у воћу и поврћу налази али осећају да њихов организам то захтева и да им годи.

У последње време и код нас се преко лета поред воћа троши у доста великој количине и поврће. Јест, али то је време од неколико месеци: јуни, јули, август, септембар и донекле октобар а одмах затим, чим се појаве слане, нестане поврћа и наступи нагла промена у исхрани. Тако се преко зиме од свег воћа, којег лети имамо у изобиљу, сачува за извесно време нешто зимских јабука и крушака или још по гдекоји домаћин направи пекмез од шљива. Од поврћа којег нарочито у јесен има много пута за бацање, сачува се за зиму само кисео купус, кисела паприка и зрели пасуљ. И ово је здрава храна, пасуљ се може чак да сматра као наша национална храна, али је потребно да све оно што преко лета и у јесен имамо у сувишку на неки начин прерадимо и сачувамо за зимске и прве пролећне дане и тако преко целе године имамо разноврсну и здраву исхрану.

Пољопривредници, негујте и заливајте поврће, произведите га у што већој количини а у „Тежаку" наћи ћете упутства како се оно и на најефтинији начин, чак скоро ибез икаквих издатака можо да конзервише и сачува све до пролећа.

Радош Јовановић

Компот од бресака

Ни једна врста воћа не може се мерити са зрелом бресквом, како по укусу, тако и по ароми. Јер бресквин плод је најукуснији и најароматичнији са најпрефињенијом слашћу и изванредним мирисом. Због тога се бресква не цени само као одлично стоно воће, већ и као привредно за справљање разноврсних прерађевина, међу којима превагу заузима компот.

Компот од бресака се умногоме разликује од компота других врста воћа, јер је он много укуснији, поготову ако му се дода ма у ком облику воћна киселина. За компот употребити само чврсте и зреле плодове, који су обрани рано ујутру по хладовини, јер ће тада задржати своју својствену боју и јединствен мирис и свежину. За компот треба узети оне сорте бресака, чији плод истовремено цео сазри, као што су сорте: Елберта, Кинеска пљоснага, Халеова позна, Краљица воћака, Буковска голица и др., док сорте које постепено зру: Амсден, Краљица Карола, треба избегавати, јер бресква, чији је плод пола зрео, а пола зелен, имаће опор укус са недовољном слашћу. Да би компот од бресака био на око што привлачнији, а на укусу што пријатнији, препоручује се да се брескве љуште, да им се кожица одвоји лако од меса. Но код свију сората бресака кожица се не одваја лако од меса. Код раних сората као што су: мајски цвет, Снед, Александар рани, Виктор рани, Угарски цин, Тријумф рани и др. кожица се врло лако одваја од меса, без претходног барења. Само се код петељке кожица на плоду поменутих сората ноктом мало одвоји, тај део кожице се ухвати палцем и кажипрстом и повуче ка пупку. Са два - три потеза плод је цео ољуштен. Док код средњестасних и позних сората бресака кожица се не одваја од меса, те стога такве сорте треба пре љуштења барити у кључалој води 1 до 2 минута. Но и после барења често пута се кожица опет тешко љушти и месо плода се јако распадне, као и код кајсије, што на око не изгледа баш лепо. Зато је боље љуштити их танким ножевима. Да би се кожица што лакше одвојила од меса г. Др. Вел. Н. Стојковић препоручује, да се за ту сврху узме гвоздени суд, а не од алуминиума, и у истоме направи раствор од 9 литара воде и 100 грама натријум карбоната. Суд са раствором ставити на ватру да прокључа, па у кључали раствор потапати бресквe помоћу корпе или крпе и у њему их држати док се кожица почне одвајати од меса. То обично бива након једног минута. Затим бресквe извадити из раствора и потопити их у чисту хладну воду. У њој их држати све дотле, док се сода не спере и кожица ољушти. Овако ољуштене бресквe можемо целе слагати у патент тегле или их пресећи на полутке. Ако их сечемо на полутке онда ће стати више воћа у тегли, а сем тога бресквe ће више упити сирупа, те ће бити сочније и

пријатније за јело. При слагању у тегле гледати да се брескве што боље сабију. Напуњене тегле бресквама налити топлим сирупом, који се спрaвља од 250 грама шећера и литре воде. Том сирупу додати исцеђен сок од једне четвртине лимуна, или пак зрно лимунтоса, величине пасуљевог зрна. Лимунска киселина се додаје том сирупу прво ради што пријатнијег укуса, а друго да би се што лакше убиле бактерије, које се налазе на бресквама, јер бресквe већином оскудевају у киселинама, те се бактерије приликом стерилисања теже убијају, у оскудици киселина у воћу. Са једним литром сирупа могу се напунити 3 тегле од по литар. Напуњеним теглама ставити гумени прстен, поклопац и металну шипку и тегле поређати у стерилизатор или какав бакрач или, пак, казан, на чијем дну мора бити решетка од прућа или летава. Затим у стерилизатор, односно казан, налити воду за три прста изнад тегле и тегле стерилисати 25 минута на температури од 78°C. По извршеној стерилизацији тегле извадити из воде, ставити их на сто и покрити нечим, да би се хлађење вршило постепено, јер у противном од наглог хлађења тегле би попуцале. Охлађене тегле опробати да ли је стерилизација успела, па их затим обрисати сувом крпом, етикетирати их и чувати у сувим, хладним и недовољно светлим просторијама.

Асен С. Станчевић

Народна ношња у Бранковини

Захваљујући агилном заузимању неколико просветних радника у селу Бранковини, родном месту славних Ненадовића, народна ношња постаје све више омиљена код женске



Сл. 52 — Девојке у Народној ношњи у Бранковини на вашару.

омладине. Прави је украс било видети на Петровдан, на великом вашару код цркве у Бранковини, лепе сељанчице у народној ношњи.

Млади свештеник г. А. Вићентијевић, који се нарочито залаже за народну ношњу у овом крају, позвао је фотографе и новинаре из Ваљева да дођу да сликају и пишу о лепој народној ношњи ваљевског краја. Искупио се велики број



Сл. 53 — Једна лепа сељанчица у народној ношњи из Бранковине

девојака из неколико околних села које су са радошћу очекивале фотографа. Кад је фотограф стигао г. Вићентијевић је позвао да се сликају оне девојке које на себи немају ништа куповно сем опанака. Додуше није био велики број девојака које су имале цело одело од ручног рада. Многе су рекле: „Ми нисмо знале да не смемо ништа куповно обући". Доста се њих правдало да на себи имају само куповне ча-

рапе. Оне су се тако правдале мислећи да неће бити сликане. Међутим, и њих је фотограф сликао, па су обећале да ће идући пут доћи на вашар са оделом које ће цело бити ручни рад.

Да би народна ношња била што омиљенија код женске омладине у овом крају, учитељице из неколико околних села стално носе одела народне ношње.

Ст. Јешић

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

27 седница (5-VII). Прочитан је извештај рецензената на рукопис „Размножавање и гајење ораха", под шифром „Развитак", па је одлучено, да се позове писац да поступи по примедбама рецензената. Потом да се рад врати поново на рецензију и затим штампа. Затим је решено:

Да се не може дати никаква помоћ Алексиначком спорт клубу „Шумадија", као ни Вукашину Станковићу апсолвенту средње пољопривредне школе ради студије у иностранству; да се уведе исто радно време и у магацину, као и у канцеларијама; да се наручи једна преса за вештачко сађе и 10 туцета белегија за калемарске ножеве; да се пошаље бесплатно једна колекција књига Народној књижници и читаоници у Табановићу, ср. Пожешки, бановина Дринска; да се тражена количина семена мухара бесплатно од стране Божидара Лазаревића из Бакитнице ср. Пожешки, не може доделити; да се пошаље дин. 800, колико је додељено подружини у Параћину за држање предавања, с тим да подружина накнадно пошаље извештај; да се тражене књиге за Соколску чету у Браничеву не могу дати, јер их Друштво нема у довољном броју.

Секретар реферише да се г. претседник споразумео са претставником фирме, „Биро техника" да се засад наручи само најпотребнији намештај за канцеларије, а да се за продавницу набави све по поднетим условима са 3 % каса шконт.

28 седница (14-VII). Одлучено је: да се Матици српској у Новом Саду заблагодари на послатој књизи Народна читанка Матице српске као и да се Матица умоли да свакој нашој подружини пошаље по могућству по један комад; да се прими знању да су оверени друштвени рачуни као и да је извршен преглед касе и докумената примање и издавање за прошли месец и да је нађено у исправном стању; да се протествују менице подружина у Богдању за дуг из прошле године од динара 7.550, у Ореовици 20.000, у Ст. Селу

18.574; да се прими за хонорарног чиновника за вођење пореских ствари са хонораром од дин. 200 месечно г. Душан Михајловић пензионер; да се набави 100 кг семена репе угарњаче; да се позову подружине да требују потребне количине вештачког ђубрива ради набавке од фабрике „Зорка"; да се пошаље један плуг обртач Бехеров на пробу у Босиљград, а по молби г. Јевте Васиљевића чиновнико П.А.Б-а; да се додели подружини у Врњцима динара 1000 у готову за држање течаја; да се на конференцију пољопривредне подружине у Ср. Карловцима, која ће се одржати 16 јула упути г. М. Никетић или А. Банковић; да се известе све подружине код којих је извршен преглед о нађеном стању; да се подружини у Краљевом Селу додели дин. 300 за држање предавања; да се одобри помоћ од дин. 4000 из фонда поч. Љубе Срећковића Пољопривредној школи у Битољу и то у алату и справама на име награде улагачима на изложби, која ће се одржати 28 августа приликом прославе шестогодишњице пољ. школе.

Г. Ал. Рашковић чита коначну редакцију Уредбе о особљу Српског пољопривредног друштва, па је одлучено: да се та Уредба усвоји онако како ју је предложио Финансијски одбор са бр. 10193. Тим поводом по предлогу Финансијског одбора одлучено је: да се особље Друштва, које је сада у служби разврста са одговарајућим принадлежностима по новој Уредби с тим да се ради саображења са законом о радњама мегационеру да звање пословође и да се нове принадлежности имају исплаћивати од 1 августа и најзад да потребне дажбине Друштво плаћа и за хонорарног књиговођу.

Поводом позива Пољопривредне коморе Дунавске бановима на конференцију која ће се одржати у Новом Саду 15 јула ради организације продаје земљорадничких производа, одлучено је да Друштво на конференцији не учествује.

29 Седница (19-VII). Одлучено је: да се по предлогу Пољопривредне подружине у Зајечару исплати хонорар од Дин. 50.— Душану Илићу, њеном секретару на име хонорара за одржано предавање из виноградарства; да се по молби Подружине у Младеновцу одобри сума од Дин. 300.— на име хонорара предавачима за одржана поучна предавања; да се по молби Женске пољопривредне подружине у Јагодини одобри помоћ од Дин. 1000,— за одржавање курсева, с тим да се у готову исплати Дин. 800— а Дин. 200— да се да у књигама чији је предмет конзервисање воћа и поврћа.

Г. М. Никетић извештава да је према донетој одлуци Управног одбора присуствовао конференцији, коју је заказала Пољопривредна подружина у Сремским Карловцима на

дан 16 текућег месеца. Конференција је била слабо посећена, а расправљала су се разна питања која интересују виноградаре тога краја.

30 Седница (26-VII). Одлучено је: да се набави 100 кг. калијумметабисулфита у таблетама од фирме „Зорка", 50 малих доза и 5 литара у кантицама од по 1 литар никопрена од фирме „Југефа" а да се нипакомбин не набавља; да се усвоји предлог за откуп семена луцерке и црвене детелине, те у том смеру имају се осигурати новчана средства, поручити потребан број врећа, ступити у везу са лицима и установама повереницима за набавку и најзад настати да се што пре приступи подизању зграде за трифолин станицу; да се Пољопривредној подружини у Петровцу млавском исплати Дин. 100.— на име хонорара за 2 одржана предавања а Пољопривредној подружини у Књажевцу Дин. 150.— за 3 одржана предавања, подружини у Смедереву Дин. 300. за 6 одржаних предавања, Пољопривредној подружини у Иригу Дин. 450.— за 13 одржаних предавања, с тим да се одговарајући износи исплате стручњацима који су та предавања одржали; да се одобри Пољопривредној подружини у Чуругу 1500 динара на име помоћи за екскурзију, с тим да претходно поднесе план, а после одржане екскурзије извештај о екскурзији; да се сеоској чети из Баркасова додели бесплатно 1 колекција разних књига; да се Пољопривредној подружини у Бабушници додели помоћ од 300 дин. у књигама и алату за одржавање воћарског курса који ће се одржати у месецу августу ове године.

Српско пољопривредно друштво обавештава све подружине и чланове истих, да су канцеларије Друштва и магацин пресељени у нов дом у улици Адмирала Гепрата број 64.

Распис Број 14

Обавештавају се све пољопривредне подружине и чланови истих, да ће Српско пољопривредно друштво и ове године откупљивати семе црвене детелине и луцерке, било преко својих подружина или преко појединих чланова.

Стога се овим позивају све подружине и чланови који би желели да за рачун Друштва прикупљају наведено семе, да што пре доставе мустру семена и уједно известе коју количину могу излиферовати и за које време.

Српско пољопривредно друштво

Распис Број 15

Како је Друштво оптерећено великим трошковима за поштарину, а пошто му се никакве олакшице не признају, то у интересу штедње скрећемо пажњу свим подружинама и члановима:

1) Да се у будуће пријем новца неће потврђивати, ако је новац примљен преко Поштанске штедионице.

С тога се скреће пажња свим подружинама, да чековну уплатницу чувају као пуно - правни доказ да је новац друштву испослат.

2) Да ће се узимати у поступак за одговор само она питања уз која је приложена марка за одговор.

СРПСКО ПОЉ. ДРУШТВО

Распис Број 16

Привилегована аграрна банка обавестила нас је, да ће у будуће све налоге за набавку робе из зајма код Привилеговане аграрне банке достављати непосредно зајмотражиоцима а ови ће имати да исте потпишу на одређеном месту и пошаљу их Друштву, које ће им наручену робу испоручити.

С тога се скреће пажња свим члановима да по овоме тачно поступе, јер се иначе налози морају поново враћати, што ће испоруку задоцњавати.

СРПСКО ПОЉ. ДРУШТВО



ЧИТАВУ ГОДИНУ

можете трајно спремити **МОШТ (ШИРУ)**

од грожђа, као и све воћне сокове

БЕЗ ИКАКВИХ АПАРАТА БЕЗ СТРУЧНЕ СПРЕМЕ

БЕЗ ГУБИТКА ВРЕМЕНА

ПОМОЋУ НИПАКОМБИНА А II.

Одличан проналазак данашње науке! Једноставно! Јевтино! Хигијенски!

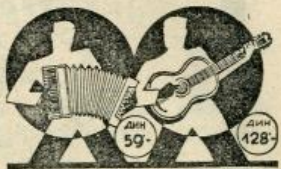
Одобрено по Министарству пољопривреде.

УПУТЕ И ЦЕНОВНИК ШАЉЕ БЕСПЛАТНО

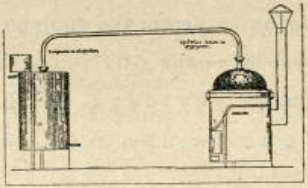
РАДИОСАН, Загреб, Дукљанинова улица 1

ПЛУГОВЕ И СЕЈАЧИЦЕ као и све остале господарске стројеве са заштит. знаком БИК купујте са поверењем. ЈАМЧИМО за сваки строј! Препродавце имамо у свим већим местима целе државе. Проспекте шаљемо бесплатно
КНЕЖИ ПЕТАР
Нови Сад





БЕСПЛАТНА ПОУКА У СВИРАЊУ
МАЈНЕЛ и ХЕРОЛД
ДСОЗ ЗАЛ. ТВОРНИЦЕ ГЛАЗБАЛА
МАРИБОР БР **69**
ЗАТРАЖИТЕ БЕСПЛАТНИ ЦЕНИК!



„МИТРИ КАЗАН“

Да ли знате шта вреди за напредног домаћина казан „МИТРИ“, ако не знате, питајте онога који га већ има, и он ће вам рећи, да један казан „МИТРИ“ вреди више него друга три. Ценовник шаље на захтев бесплатно.

„МИТРИ“ КРУШЕВАЦ
телефон 70.



и исцрпљена — треба је гнојити.
Издатак за вештачко гнојиво многоструко се враћа богатом жетвом.
Тражите упутства од трговаца,
задруга или од фабрике

ЗОРКА
БЕОГРАД

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВ.

Бр. 18 Београд, 15 СЕПТЕМБАР 1938 год. Год. 00.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Инж. Иван Пуцељ: — Како треба правилно неговати краву музару.

Инж. Вукашин Тоскић: — Зашто треба употребити квасац за превирање шире - кључа.

Д-р Д. Тодоровић: — Поводом скорашње сетве озиме пшенице.

Инж. Драг. Стојановић: — Сузбијање главнице (тврде снети) на пшеници.

М. П. Видановић: — Један неопходан посао у винограду.

Драгољуб Васић: — Гајење поврћа у јесен.

Миле М. Кулетић: — Спремање зимнице.

Богиња Д. Ковачевић: — Остављање паприке за зиму.

Инж. А. Банковић: — Кредити пољопривредницима.

Пољопривредна књижевност.

Извод из записника Упр. одбора Српског пољопривредног друштва.

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за баће и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702.

Како треба правилно неговати краве музаре

Краве музаре ваља правилно неговати. Оне ће тиме не само остати здраве, већ ће дати и више и бољег млека.

Једна од првих и најважнијих мера правилне неге музне стоке је *одржавање грла у чистоћи*, што обухвата тимарење крава и њихово држање у сувим, светлим, умерено топлим и проветреним стајама. Свеколику стоку, а млечну поготово, треба свакодневно тимарити, јер се тиме кожа чисти од прашине, балеге и блата, што омогућава њено правилно функционисање то јест дисање коже и лучење зноја. Поред тога, тимарење појачава још и измену материја и очвршћава животињу. Зато се и каже: „Добра нега (тимар, чистоћа) — је пола здравља". Доказано је затим, а и пракса показује, да дају тимарене краве уз исту храну много више и маснијег млека него кад се не тимаре. Отуда и проширење предње пословице, да је добар тимар и „пола хране", а и „пола производње".

Краве музаре треба стога свакодневно брижљиво тимарити и то по могућству увек напољу. Недозвољава ли то време, онда тимарење треба вршити у стаји, али нипошто пре, већ после јутарње муже, како би у стаји за време муже било што мање прашине. Из истог разлога не сме ни храњење да се обавља пре муже, нити за време муже. Пре муже треба опрати само виме и то млаком водом и обрисати га чистим и сувим убрусом, не заборавити притом унутрашњу страну бутина.

Тимарење се изводи помоћу разних ручних алатки као што су чешагија, четка и друго. Још најбоља алатка за краве музаре је нешто мало тврђа четка, док чешагију треба избегавати, јер она може лако да повреди кожу. Само онда, ако су краве много прљаве тако рећи улепљене у балегу, чешагија се донекле може употребити, барем на бутинама и другим мање осетљивим местима. Нечистоћу и прашину са осетљивих места као што су очи, ноздрве и др. отстрањује врло добро влажна крпа. И реп, у коме се налази највише нечистоће, треба помоћу поквашеног сунђера

или мокре крпе приликом свакодневног тимарења добро очистити.

Исто тако треба обратити пажњу на чистоћу папака. Њих треба, поред тога, исећи. То се обично врши рано у пролеће, а према потреби и у јесен.

За одржавање чистоће коже доприноси лети и купања крава, нарочито тамо где има текуће воде. Али ако ње нема, онда већ само пљускање односно поливање стоке водом из кофе чини велике услуге. Разуме се, да вода не сме бити много хладна, нити сме стока знојава у воду. Такође не смеју краве после купање да стоје мокре у сенци на промајном месту, већ треба да се крећу по сунцу све док се не осуше, или их истрљати гужвом добро савијеног сена односно сламе.

Стаје у којима проводе краве зиму, а тамо где нема паше и лето, треба да су суве и светле. Јер, не дође ли у стају сунце, доћиће ветеринар (сточни лекар). То треба сточар да има стално на уму. Стаје треба затим да буду умерено топле. Нарочито не сме бити хладно лежиште, које одузима телу много топлоте и због чега краве често оболевају од назеба. Стога треба патос, па ма какав био, да буде увек прострт са довољном и добром простирком која осигурава стоци удобно и топло лежиште и која упија и задржава мокраћу. Најзад, стаје треба редовно проветравати: јер је свеж и чист ваздух предуслов за измену материја, а тиме и за производњу млека.

У негу крава музара спада и *кретање грла на сунцу и чистом ваздуху*, које је за музну стоку од велике важности. Краве музаре које проводе преко дана на паши, дају око 20% више млека, него кад ту исту храну узимају у стаји. Сем тога, вечерње млеко краве које пасу масније је од јутарњег. Све то се своди на кретање крава за време паше. У недостатку паше повољно дејство, како на количину тако и на каквоћу млека, има и кретање крава у испусту, или умерен рад са кравама, или дневна шетња, један сат пре подне, а један после подне.

И поступак са грлима је део неге крава музара, на који треба обратити пажњу. Никад се не сме за-

боравити, да је и стока живо биће, да и она осећа. Стога са њом не треба поступати грубо, не викати на њу, задиркивати је и јурити, а најмање пак ударити је без потребе, јер ће тиме грло постати плашљиво непослушно и злоћудо. Напротив, са кравама треба разговарати, гладити их и мазити, тако да оне у човеку виде пријатеља које ће наградити са великом количином доброг млека. На грубо поступање, међутим, краве одговарају са мало млека. Ако се дода томе још и побачај кога може код бремените краве да изазове удар и грубо поступање, онда се са правом може рећи: „Ко туче стоку, туче самог себе".

Даља мера неге музне стоке је *чување грла од инсеката*, мува, ваши, обада и других, који умањују количину млека, а неки међу њима као на пример ларве од обада (угрк) пробуше чак и кожу и тако умањују њену вредност.

Најзад, у стаји треба да влада савршен *ред*. Мужа, храњење и чишћење треба вршити у тачно одређено време.

Ing. **Иван Пуцељ**

Зашто треба употребити квасац за превирање шире-кључка

По нашем Закону о вину дозвољава се додавање шири или вину винског квасца, било да га виноградар сам спреми од најбољег и најздравијег грожђа из домаћих квасних гљивица, или пак од селекционисаних — одабраних гљивица, које одабирају домаћи или страни заводи, који стоје под државном контролом. Ти заводи су код нас енолошке станице.

Познато је да се из шире и кључка добије вино једном појавом која се назива врење. Појава је тако названа стога, што је слична врењу — кључању неке течности на ватри. При томе се дешава низ промена али је најважнија прелазак шећера у алкохол. Алкохолно врење је резултат рада једноћеличних биљчица, названих гљивице алкохолног врења. Ове гљивице

налазе се више-мање свуда а нарочито у винограду у земљи, са које дођу на грожђе и са њиме долазе у ширу и кључ. Назване су вински квасац, ма да их има различитих раса. Са грожђем долазе у ширу и друге гљивице сличне квасцу, затим гљивице и бактерије које су за вино штетне.

Проучавањем врења шире и кључа утврђено је да сумпор-диоксид додан у ширу у количини 30 грама, и више, по хектолитру, убија у њој све гљивице, другим речима стерелише ширу. Напротив ако се дода мање, пре почетка врења шире-кључа, онеспособљава за рад све гљивице и бактерије, које се налазе у шири. После извесног времена, 1-7 дана, што зависи од количине доданог сумпордиоксида, оспособе се за рад оне гљивице које су најбоље. Другим речима сумпор-диоксид је извршио одабирање — селекцију гљивица. Те гљивице почну да врше врење, стварају алкохол, угљен-диоксид и друге производе, тј. стварају вино. Доцније се оспособе за рад и слабије па и штетне гљивице и бактерије али које не могу да раде, јер створени алкохол омета њихов рад.

Услед тога сумпорисањем се осигурава боље врење, јаче, здравије и постојаније вино, те се данас прерада грожђа не би смела вршити без њега. Сумпордиоксид је најзгодније додавати у облику калијум-метабисулфита (калијум-пиросулфита). Додаје се обично од 10-30 грама по хл. Нарочито је велики значај калијум-метабисулфита у годинама, када је грожђе оштећено мољцем, градом, пероноспором и када је труло. Тада се уз примену 15—30 грама по хл. може добити вино чистог укуса и без мириса на буђ. Најважније је да се исти дода пре почетка врења. За мање виноградаре је најзгоднији калијум-метабисулфит у таблетама, које су одмерене обично по 10 грама.

Поред сумпорисања још је боље ако се ширикључу пре почетка врења дода спремљени квасац а који је добијен селективним дејством сумпор-диоксида, тј. домаћи квасац, који може справити сам виноградар. На 2-3 дана пред бербу од најбољих сората, најздравијег и најзрелијег грожђа оцеди се нешто шире, ра-

чунајући да је за сваки хл. шире-кључка потребно око 2 литра квасца. Шира се стави у мањи суд, у топлу просторију и засумпорише са 3 грама калијум-метабисулфита на 10 литара. Докле не почне врење претаче се, — проветрава с времена на време. После 3-4 дана наступи бурно врење, квасац је готов за употребу. Тај квасац се састоји из бољих раса винског квасца и додан шири-кључку обавиће врење правилно, поготову ако су исти сумпорисани са мањом количином, 5-10 грама, калијум-метабисулфита по хл., и ако су остали услови за врење повољни.

Сумпорисање и примена домаћег квасца су помоћне мере, док се најбољи успех постиже, ако се за врење употреби чисти, одабрани или како се у пракси назива селекционисани вински квасац. Проучавањем се доказало да шира-кључк садржи поред штетних гљивица и бактерија, велики број раса винског квасца. Те расе се разликују величином, обликом својих ћелија и начином рада. Неке стварају много, друге мало алкохола, код једних се вино брзо бистри а код других дуже остане мутно, једне врше брзо друге споро врење, једне подносе много а друге мало сумпор-диоксида итд. итд. На основу горњих особина у нарочитим заводима врши се одабирање или селекција квасца, и кад се утврди да исти има само добре особине пушта се у промет-продају за превирање шире или кључка, под именом селекционисаног квасца. Превирање са њиме је врло корисно. Размножен и додан у довољној количини пре почетка врења почне свој рад, пре него што то могу да учине оне гљивице и бактерије, које су се већ налазиле у шири и које би могле својим производима неповољно да утичу на врење. Преври сав шећер, потребан за 16-17 запреминских процената (малигана) алкохола, што се са обичним гљивицама ретко постиже. Вино се брже бистри, боље изграђује, добија се мање талога а више бистрог вина. Младо вино има чистији мирис и укус те и букет, који потиче од грожђа долази до јачег изражаја.

Погрешно је пак мислити да се са селекционисаним квасцем може постићи све. За правилно врење

мора да буду испуњени и други услови а нарочито мора да буде одговарајућа температура шире и кључка, која треба да се креће између 20-25° С. Често се чује приговор, да се ни са селекционисаним гљивицама није постигао најбољи резултат. Огледи су пак показали, да се уз једнаке услове за врење са селекционисаним гљивицама постиже бољи успех. Погрешно је пак мишљење да се од једне шире слабијег квалитета и слабије сорте, превирањем са неком расом квасца, која потиче из неког чувеног виногорја и од неке квалитетне сорте, може добити вино које одговара том виногорју и сорти. Вино ће бити боље али о промени карактера нема ни говора.

Код нас производе квасац енолошке станице у Букову крај Неготина, Вршцу, Загребу и Марибору. Наруџбина се врши 10—14 дана пре бербе. У поруџбини назначити количину шире-кључка, врсту вина, сорту, приближну садржину шећера, да ли је грожђе здраво, нападнуто племенитом трулежи или је трулоплесњиво, као и то у којој ће се мери вршити сумпорисање. Ово је потребно да би станица доставила квасац, који са обзиром на податке најбоље одговара. Најмање је паковање једна флашица која је довољна за 100 хл. шире и стаје око 50 дин.

Станица доставља и упуство за размножавање и употребу. Истог се треба тачно придржавати како би се врење извело правилно, јер ма да је о њему врло често писано, у трговини се налази врло много непроврелих вина. Непроврела пак вина најчешће подлегну болестима.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Поводом скорашње сетве озиме пшенице

ДОБРО СЕМЕ, ДОБАР РОД!

ПОЉОПРИВРЕДНИЦИ, НАБАВИТЕ ДОБРО СЕМЕ!

Пшеница се све више и више тражи. Она из године у годину заузима све важније место у пољопривредној производњи. То осећају и наши пољопривредници, па су стога и прегли да је више гаје. За

последњих неколико година површина њеног гајења повећана је у нас за око 150.000 хектара! То би био наш народни добитак. Али купци пшенице не купују сваку пшеницу. Они бирају. Траже само пшеницу са најбољим особинама: купују само пшеницу од које је најбоље брашно, у које има највише и најбољег лепка. Само такву пшеницу плаћају добро, а осталу, ако се реше да купе, плаћају по далеко нижој цени. На жалост, многи наши пољопривредници немају такву пшеницу, па не могу да одговоре захтевима трговине. Они стога за своју пшеницу не постижу високу цену, већ далеко нижу. То је наш народни губитак. Наши су пољопривредници дакле повећали површину гајења пшенице, али нису поправили њену каквоћу. Још је и друга невоља, што ни принос од хектара нису повећали. То је такође наш народни губитак, и то велики. Уместо да са једне исте њиве све више збирамо, ми, да би смо добили више рода, морамо да повећамо њиву.

Многи су узроци што је то тако. Негде се рђаво ради земља, негде се никако не ђубри, негде нема плодореда или он није добар, а негде се ништа не уради на време. Али у многим случајевима је кривица до семена. Оно или мало роди или род није добре каквоће; негде страда јер лако полеже, негде много пати од разних биљних болести. Ако семе није добро, ништа не вреди трудити се и трошити око њега; оно неће никад дати ни велики урод, нити ће каквоћа такве пшенице бити како треба. Зато је за многе пољопривреднике прека потреба да што пре промене семе своје озиме пшенице. Набавка доброг семена значи много. Без икаквог нарочитог труда и напора пољопривредник производи тада пшеницу која рађа добро и даје род најбоље каквоће. Без икаквог нарочитог труда и напора пољопривредник добива знатно већу цену за своју пшеницу и повећава свој приход. Без икаквог нарочитог труда и напора он ствара и повећава наш народни добитак. Добро је семе дакле покретач целог тог напретка.

Али, набавити добро семе није проста ствар. У трговини се често нуди под видом доброг семена и

такво, за које се не зна како ће се показати. Не зна се ни одакле је, ни какве су му праве особине. Зна се само да га продавци много хвале и да за њега траже високу цену. Својом бучном рекламом засену они каткад и саме стручњаке, те им и ови иду на руку.

Пољопривредници, кад набављају семе, треба да поклоне своје поверење само онима, који су у стању да им у свако доба докажу вредност семена које нуде. Једна таква установа јесте Селекциона станица Пољопривредно-шумарског факултета у Земуну. То је у нашој земљи највећа установа за производњу племенитог семена озиме пшенице. Пре него што почне растурати у народ коју сорту пшенице, она је по неколико година проучава и испитује. Она осим тога оплемењава само ону пшеницу, која је пореклом из наше земље и навикнута на наше прилике. Данас н.пр. та наша Селекциона станица располаже са четири такве племените сорте пшенице, које се нарочито нуде нашим пољопривредницима. То су:

Пшеница бр. 39. Пореклом је из Баната. Родна сорта и на један хектар даје око 25 товара зрна. Не полеже, а према биљним болестима је врло отпорна. Хектолитарска тежина износи око 80 кг. Принос је већи у сувљим годинама, а у влажним нешто мањи. Зрно је пуно, лепо и стакласто, а брашно од њега врло добро. Стасава доста рано и треба је раније жети.

Пшеница бр. 17. Пореклом је са Косова и из Метохије. Родна сорта и на један хектар даје око 25 товара зрна па и више, без обзира каква је година. Сорта је отпорна против биљних болести, али има наклоност ка слабом полегању, и то ако је сетва густа или година јако влажна. Хектолитарска тежина износи око 80 до 82 кг., а брашно је одлично.

Пшеница бр. 19. Пореклом је из Баната. Родна сорта и на један хектар даје око 25 товара зрна. Никако не полаже. Сорта је отпорна према појединим биљним болестима, али у сувише влажним годинама, или ако је сетва позна, напада је главница. Хектоли-

тарска тежина износи око 80 до 81 кг. Зрно је лепо, а брашно од њега је изврсно и боље но ма од које друге домаће сорте. Тражи плодну, правилно и брижљиво обрађену земљу која је ђубрена под претходним усевима. Треба је сејати најдаље до 15 октобра.

Пшеница бр. 26. Пореклом је са Овчег поља. Врло родна сорта и на један хектар даје око 25 товара зрна па и више. Сорта је врло отпорна према полегању, а такође и према биљним болестима. Хектолитарска тежина износи око 80 до 81 кг. Зрно је врло лепо и даје брашно одличне каквоће.

Све ове сорте пшенице су племените и због тога траже да је земља добро обрађена, по могућности под претходни усев ђубрена, и сви радови на време обављени.

Цена је 200 динара од сто килограма на лицу места. Паковање, вреће, одашиљање, наплаћује се у износу коштања. Семе је запрашено, и према томе припремљено за сетву.

На продају има и озимог овса. Сорта је врло родна и при бољој обради и ранијој сетви, даје на хектар око 25 товара зрна. Цена 150 дин. од сто кг. без осталих трошкова.

За сва обавештења, као и у погледу преписке, обратити се: Управи Огледног добра Пољопривредно-шумарског факултета у Земуну.

Др. Д. Тодоровић

Сузбијање главнице (тврде снети) на пшеници

Велика раширеност главнице у свима нашим крајевима и огромна штета коју већ годинама наноси, скренула је пажњу наших стручњака и може се рећи да је од свих болести (изузев пламењаче на виновој лози) о њеном сузбијању највише писано и давано највише савета. Па и поред свега тога видимо да се она редовно јавља сваке године, само кад више кад мање, иако је њено сузбијање потпуно сигурно а само извођење једноставно. Наши пољопривредници треба већ да увиде потребу за сузбијањем главнице и да то не сматрају сувишним послом, већ као нешто неопходно, што се мора извршити. Жетва једне године не може се препустити случају да ли ће се главница појавити или не, већ се мора сматрати

као правило, да семе не сме да буде посејано док није заштићено од главнице без обзира да ли се она јављала те године или није. Само сталним и брижљивим радом на сузбијању главнице успеће се да се њена појава спречи, чиме ће се избећи велика штета коју су досада подносили наши пољопривредници. Зато ћемо још једном указати на важније начине сузбијања главнице, иако је о томе већ толико пута писано, јер је и ове године пшеница много страдала, а не сме се више допустити да она узме још веће размере.

Главница се готово искључиво преноси зараженим семеном. Његово заражавање највећим делом се врши приликом вршидбе, када се главничава зрна здробе и сва она црна маса којом су испуњена, а која је у ствари огроман број семенчица глувице, највећим делом задрже се по површини зрна или у „брадици", док један знатан део остаје у вршалици (дрешу) а други бива избачен напоље. Семе се исто тако може заразити приликом преноса у зараженим џаковима и врећама, затим сејалицама, тријерима, ветрењачама и др. Ако тако заражено семе буде посејано, онда ће приликом клијања пшенице клијати и семенчице глувице (ако је само погодна температура и влага), продреће у младу клицу и извршиће заразу. Клица може бити заражена не само од семенчица које се налазе по површини зрна, већ и од оних које се налазе у земљишту где су донете ветром или стајским ђубретом. Значи, да би се спречила појава главнице мора да се униште све заразне семенчице на самом семену и да се спречи клијање оних семенчица које се налазе у земљишту. То се постиже употребом таквих хемиских средстава, која уништавају семенчице глувице, али која не смањују клијавост семена нити ометају пораст клице. Од свих тих средстава најпознатији су: плави камен, формалин и разни нарочити препарати.

Плави камен. Плави камен је најраније познато средство које је употребљавано за сузбијање главнице. Његово сигурно уништавање семенчица и ниска цена омогућило му је широку примену, само је имао велики недостатак због смањења клијавости семена (нарочито ако се зрење вршило под неповољним условима) и тешкоћа које се наступале око сушења семена после потапања. Смањење клијавости доцније је отклоњено потапањем семена у кречно млеко или запрашивањем негашеним кречом, чиме су његове негативне стране знатно умањене.

Пре него што се приступи потапању семена, добро би било да се отклони сва нечистоћа, нарочито прашина и земља, како би се омогућило, да раствор потпуно и равномерно обавије свако зрно. То се нарочито препоручује ако је пшеница вршена сточном снагом.

Када је семе припремљено, онда се у неком бурету, каци или чабру, чија величина зависи од количине семена

која ће се употребити, раствори са на сваких 100 литара воде по један килограм плавог камена (раствор треба да буде до половине бурета). Растварање плавог камена најбрже се постиже ако се претходно што боље иситни, стави у кесу од ретког платна и потопи у води толико да потпуно огрезне у њој. Ако се жели још брже растварање, онда се угреје 10—20 литара воде, наспе у буре и стави плави камен. Када се он растворио, што иде врло брзо, додаје се онолико хладне воде колико је потребно да се добије 1% раствор. Када је растварање плавог камена завршено, онда се семе полако сипа у буре, уз непрекидно мешање, све дотле, док отприлике изнад семена не буде раствора за једну шаку. За све време мешања сву нечистоћу: главничава, штура и поломљена зрна, семење коровских биљака, плеву и др., која испливају на површину, помоћу решета се скупља и доцније спали. Семе остаје у раствору 10 минута, али ако је зараженост била велика, треба га ставити још за извесно време. Неки сматрају да је довољно да семе стоји само 4—5 минута, али то се може примити само онда ако се мешање врло снажно врши.

Пошто је семе држано одређено време, на чепу који се налази на дну бурета, пусти се да раствор плавог камена отекне у други неки суд (обично се код чепа ставља решетка да би се спречило да семе одилази заједно са раствором), и семе одмах потапа у кречно млеко (5 кгр. негашеног креча на 100 литара воде), како би се избегло штетно дејство плавог камена на клијавост семена. Семе остаје потопљено 5—10 минута када се вади и распростире у што тањи слој да се просуши. После сушења може одмах да се сеје. Врло често се дешава да се за време сушења време окиша, те потопљено семе проклија или се уплесниви. Да би се то избегло, препоручује се не потапање семена у кречно млеко, већ да се запраши иситњеним негашеним кречом, чиме се једновремено спречава и штетно дејство плавог камена на клијавост семена и изврши сушење.

Откакање раствора плавог камена доста је дангубан посао а уз то захтева да се има још један суд у коме би се раствор чувао док се семе не извади, па се покушало да се та незгода избегне. То је постигнуто на тај начин, што се семе не сипа у раствор плавог камена, већ се у мањим количинама ставља у врећицу или џакчић, који се потапа у раствор где остаје одређено време. Овај начин није добар јер не може да се отклањају главничава зрна и друга нечистоћа а и само квашење семена није равномерно. Много би боље било да се семе стави у неку већу корпу која се цела потапа у раствор (изнад семена треба да има раствора за 3—4 прста). Ту је омогућено и мешање семена и отклањање нечистоће што код првог начина није било могуће.

Један исти раствор плавог камена може се употребити више пута, само треба додати ону количину коју је семе упило или која се при раду просула.

Семе потапано у раствор плавог камена, под условом да је потапање правилно извршено, заштићено је и од семенчица које се налазе на његовој површини и од оних које се налазе у земљишту.

Ако се деси да после сетве преостане нешто семена, оно се не сме употребити за сточну и људску исхрану, јер је отровно.

Формалин. Употреба формалина као средства за сузбијање главнице, у иностранству је врло распрострањена. Само и он, као и плави камен, има велики недостатак што по некад штетно утиче на клијавост семена. Осим тога, што увек треба имати на уму семе иако је потапано, може доцније да се зарази семенчицама било за време преноса или од оних које се налазе у земљишту.

Семе може или да се потапа у формалин, што је бољи начин ма да захтева више посла, или да се шкропи (поливa).

Потапање може се извести исто као и код потапања семена у раствор плавог камена. Ипак, најзгодније би било да се узму два суда који имају чепове при дну, од којих се један стави на ма какво узвишење (ногаре или сто), наспе до половине раствор формалина ($^1/_4$—$^1/_2$ литра формалина на 100 литара воде) и полако сипа семе и непрекидно меша. Семе остаје потопљено $^1/_2$ часа па се потом пусти да раствор отекне у доњи суд, а семе се ставља на неку асуру или чист под, покрије џаковима или поњавама који су исто тако натопљени формалином где остаје 4 часа. Потом се распростире у танак слој да се просуши и после тога може да се сеје.

Шкропљење (поливање) семена лакши је али зато у погледу уништавања семенчица гљивице несигурнији начин. Ту се семе једноставно распростре у 10 — 15 см. дебео слој и полива помоћу канте са решетком све дотле, док свако зрно не буде добро наквашено. За све време семе мора да се прелопатава. Потом се покрива џаковима где остаје 4 часа, суши се и сеје.

У случају да из ма којих узрока не можемо одмах да употребимо семе за сетву, то, да би се одстранио формалин који се још налази по површини зрна а који би могао да знатно смањи клијавост, потребно је брижљиво опрати семе у хладној води.

Семе које је потапано или шкропљено формалином, после прања у води или када формалин испари, може се без икакве опасности употребити за људску или сточну храну.

Разни нарочити препарати (Бакарни карбонат, „Успулун", „Гермизан", „Церетан", „Порзол", „Кафаро", „Ортостан" и др.) Да би се избегли недостаци који су се пока-

зивали при употреби плавог камена и формалина, покушало се са употребом нових средстава. Нарочито после рата видимо читав низ нових препарата који се употребљавају било за запрашивање или потапање семена. Нећемо овде ни један од њих нарочито да истичемо. Напоменућемо само да су многи давали одличне резултате при сузбијању главнице, и што је нарочито важно, запрашивање се може извести на неколико месеци пре сетве, без икакве опасности да ће се клијавост семена смањити. Недостатак им је само у томе, што се запрашено семе не може употребити за исхрану и што при раду треба заштити очи, нос и грло, јер су за људе отровни.

О начину употребе нећемо говорити, јер се при куповини добијају сва потребна упуства за рад.

Ing. Драгомир Стојановић

Један неопходан посао у винограду

У многим нашим виноградским крајевима копња винограда па и прашења, врше се на тз. „банкове". При овом раду земља се приликом копње изгрће од чокоћа и ставља између редова у виду банкова. Ово се чини у циљу да се на равним положајима, чокоће што више изложи сунцу и промаји, да би грожђе мање страдало од пероноспоре и оидијума, и што даље стајало од земље како не би у зрењу трулило. И ако се овакав начин рада препоручује, из многих разлога, на многим местима, није ушао у праксу. Због тога се дешава то да грожђе (род) које иза последњег прашења достигне свој нормални пораст, често лежи по земљи или доњим делом земљу додирује те трули од влаге.

Не само у равницама, већ и на нижим косама и висоравнима, ово је честа појава. А познато је од колике је штете када се приликом бербе услед непажње берача, труло грожђе у кључук уноси: вино је тада непостојано и подложно гљивичним болестима.

Због тога, на неколико недеља пре бербе, треба заћи у виноград и повезати све нагнуте ластаре са грожђем који су по земљи попали. Онде где се везивањем циљ не би постигао, треба мотичицом извући земљу испод грожђа да не труне, или испод грозда подметути пљоснат камен. Том приликом нагнуто или пало коље (притке) исправити и учврстити.

Где је виноградска земља шљунковита, штета од трулења грожђа није знатна, али ни ту није на одмет да се овај посао обави. Истовремено мотичицом извадити што дубље изданке од дивљаке ако би их било. Затим обележити неродно чокоће да би се спролећа на зрело прекалемило,

или заменило новим калемом. И травуљину ако би је испод чокоћа било оплевити. Ако је виноград млад а сорте случајно измешано посађене, сада је најподесније време за обележавање - селекцију.

У виноградима где је у примени ниска резидба, и онде где преовлађују винске сорте грожђа: прокупац, скадарка, пловдина, ризлинг, зачинак, семијон и др., које на доњим окцима рађају те је грожђе ниско поређано, овај посао неопходан и треба га одмах извршити.

М. П. Видановић

Гајење поврћа које се јесен сади или сеје

1) Сађење јесењег кромпира

Међу разним начинима производње раног кромпира је и овај да се кромпир сади сада, од почетка па до свршетка месеца септембра. Овим сађењем може се произвести рани кромпир, који се може трошити и продавати већ почетком месеца маја. Шта значи да добијемо рани кромпир, скоро за један месец раније, но сађењем истог с пролећа, знају већ и сами наши пољопривредници. Већ раније смо казали колика је велика корист од поврћа уопште, од кромпира тим пре је већа, јер он има велику и многоструку употребу у људској исхрани. Посебно, рани кромпир, цени се од свакога, као врло укусно поврће.

Кромпир, нарочито овај за рану производњу, тражи: топле, суве, лаке, песковито - иловасте земље, лаке гајњаче. Поред тога, земљиште треба да буде још оцедно и изложено више југу или истоку, а заштићено од северних, хладних, ветрова каквим заклоном. За успешну производњу раног кромпира, неопходно је да буде песковито и суво земљиште. Зато где није такво земљиште добро је у опаке ставити неколико прегршти речнога песка, помешаног са ситном плодном земљом или старим, вишегодишњим прегорелим компостом. Овај нешто већи труд око сађења кромпира он обилно награђује.

Обрада земљишта треба да буде што боља и дубока бар око 30—35 см. Свеже ђубрење кромпир не подноси добро зато је најбоље ђубрити његов предусев и то обилно. На обрађеном земљишту извуку се редови на растојању од 60 см. На обележеним редовима копају се оцаци, дубоки око 30 см. на међусобном растојању 30—35 см. један од другога. Рани кромпир рађа више, а заиста вешто ситније кртоле, када се чешће сади, али код раног кромпира више се цени количина него крупноћа. За сађење најбоље су целе кртоле, величине кокошијег јајета, а да имају што више пупољака, „окаца". Сорте за ово сађење најбоље су ране, а могу послужити и обичне домаће.

У сваком оџаку ставља се по једна кртола, са добро развијеним „окцима“, која треба да су горе окренута, када се кромпир посади. Односно дубине сађења, овај кромпир мора бити на нешто већој дубини посађен и то око 30 см., на лакшим, а на тежим земљиштима нешто плиће. После сађења направе се над оџацима 5—6 см. високи хумићи.

У крајевима, где има јаких мразева, пред њихову појаву, тојест пред смржњавањем земље, потребно је да се цела посађена површина покрије сламом. Слама се растури у слоју од 15 — 20 см., а по њој се набаца мало земље, или ламастога ђубрета, да се иста не би растурала.

Рано у пролеће, обично марта месеца чим се земља загреје, кромпир ниче. Одмах по ницању диже се слама, преко дана, а пред вече, опет, се растури по изниклим биљкама. Ово се мора чинити нарочито у крајевима, где се појављују честе ране слане и јачи пролетњи мразеви. То се ради све док је њихова појава могућа у дотичном крају. Овако се мора радити, што надземни делови кромпира могу страдати од јачих слана или мразева. Понекад, ови надземни биљни делови буду „опаљени“ и већина од њих пропадне, али убрзо касније из кромпирових подземних делова избију нове стабљике и скоро без велике последице замене пропале.

У повољним приликама до краја месеца маја, овај се кромпир обично све извади. Због дубоког сађења мора се вадити ашовом.

И поред извесних мало заметних радњи око гајења овог кромпира, наши земљорадници требало би ипак да га гаје. Нарочито они који су у близини већих места, где се он продаје за двоструку већу цену, но онај спролећа посађен.

2) Гајење јесењег и зимског спанаћа

Наш народ доста употребљава зеље, али не питомо, већ обично, оно које расте дивље. Спанаћ, као питомо зеље, много је укусније и боље за исхрану људи, на жалост, се врло мало или скоро нимало не гаји по градинама наших пољопривредника. Спанаћ стиже најраније, те се врло добро продаје у близини већих места, као прво поврће, које се као такво много боље и скупље продаје но што се и мисли.

Гајење спанаћа, нарочито овог јесењег и зимског је врло лако изводљиво. Спанаћ тражи јако плодну и свеже ђубрену земљу, где даје велику количину лишћа. Сетва овога спанаћа не би смела доћи на подводно земљиште, јер би ту могао преко јаке зиме измрзнути. По ђубрењу, земљиште се добро и дубоко обради, па затим направе са површином земље, равне леје. Ширина ових леја увек је иста 1,20 см. а према потреби дугачке. На овим лејама извуку се пет бразди на подједнаком растојању, а од 5—6 см. дубоке. Спанаћ се на

велико сеје и у обичним редовима, на међусобном растојању 25—30 см., а у реду се сеје нешто гушће. Извежбани сејачи сеју га у лејама и омашке, али ипак најбоље је сејати га у засебним редовима.

Спанаћ се може сејати преко целе године, код искусних градинара. С јесени га сејемо у два доба и то од почетка септембра, па до краја октобра, сеје се за бербу преко зиме. Од свршетка октобра па до новембра, сеје се за најранију пролећну потрошњу. У спремљеним лејама сеје се увек нешто гушће, 1—2 см. семенка од семенке, па касније, чупањем, се проређује и употребљава. Приликом проређивања, проређени спанаћ оставља се на међусобном растојању од 4—5 см. Семе се сеје на дубини од 5—6 см., затим се земљом, помоћу грабуљице затрпа и мало потаба. Ако случајно после сетве, нема кише, добро је да се једном залије. За сетву преко зиме мора се сејати зимске сорте спанаћа, међу којима су најбоље: Холандски зимски и „Ескимо".

Даљу негу, сем прашења, по потреби, спанаћ не захтева. При берби, густи спанаћ, се чупа те тиме и проређује, а код рељег побирају се листићи. Први, рани пролетњи спанаћ, често пута достигну цену од 2—4 динара по килограму.

3) Гајење јесењег белог и црног лука

Међу првим поврћем, које добијамо рано с пролећа јесу струкови младог белог и црног лука. Овај млади зелени лук продаје се у везама по неколико комада, добром ценом. Здравствене користи, које имамо употребом овог поврћа у свежем стању су велике. Лековита вредност белог и црног лука је већ позната нашем народу.

Обе врсте лука, нарочито кад се гаје зими, не захтевају нарочите услове и негу у њиховом гајењу. Могу успевати на свим земљиштима, али најбоље на песковитим иловачама, гајњачама, које су лаке. Нарочито су добри топли положаји, који су преко зиме заштићени, каквим било заклоном, од хладних северних ветрова.

Црни и бели лук не ђубре се, него увек њихов предусев. Земљиште треба добро обрадити, да земља буде ситно грудваста. При прављењу леја, као обично оне се праве, тако што се одмери њихова ширина од 1,20 м., а између њих остави се оволики простор за стазицу, колико захватају састављене човечје стопале. Овакве леје, не да се праве најбрже него су и најбоље, јер су равне са површином земље. На готовим лејама, извуку се, малом мотичицом, шест бразди-ца, дубоких 5—6 см.

За производњу младог лука, за рану потрошњу на зелено, треба бирати најкрупнији арпацик или чена. Нарочито најкрупније главице арпацика најбоље се искоришћавају када се оне баш само саде за производњу младог лука. Познато

је да крупни арпаџик највише тера у „бикове“, тојест у семе. Али, најкрупнији арпаџик посађен за млади лук, даје и најранији лук, који не тера у бикове све док на луковој стабљици не израсту 6—7 листића. До тог времена он се већ потроши у зелене струкове. За бели озими лук најбоље је изабрати најкрупније главице, па од њих изабрати најкрупнија и здрава чена. По могућству добро је да се за сетву набави озими бели лук са стране, из друге околине.

Време сетве озимог белог и црног лука је од свршетка августа, па све до половине октобра. Раније се сади, ако хоћемо да га имамо нешто у току саме зиме. Мразеви могу уништити врхове листића, али касније, у пролеће, они опет израсту, нови, а суве делове очистимо.

Приликом сађења за производњу младога лука, обе врсте лука саде се у најмање шест браздица, 5—6 см. дубоких. У браздицама се арпаџик или чене побадају да стоје усправно својим ширим крајем, тако да кад се затрпају земљом не могу видети. Дубље садити није добро, јер главице буду ситније, више дугуљастије и касније стигну. За производњу главица, црни лук је најбоље садити само спролећа. Док, бели озими, за производњу главица, сади се само с јесени и у том случају сади се нешто ређе. Управо најбоље је садити га исто густо, као и за млади лук, па га после прорећивати чупањем и овај чупани употребљавати као млади у зелено. На овај начин се најбоље искористи дотично земљиште. Код сађења, саде се прво подједнако најкрупнији арпаџик и чено, а затим засебно подједнако ситнији.

Нега по сађењу састоји се у томе да се после ницања и јесењих киша лук опраши једном до зиме. У пролеће чим се може прашити исти се одмах праши.

Гајење озимог белог и црног лука је врло корисно, нарочито белог озимог, који се код нас на жалост мало гаји. Бели озими, даје много веће приносе и веома крупне главице, зато не би требало бити градине а да се у њима не гаје обе врсте лука, а нарочито бели озими.

Драгољуб Васић

Спремање зимнице

1) Сок од патлиџана

Како је сада време за спремање поврћа за зимску потрошњу, то сам се решио да напишем неколико рецепта за спремање зимнице, који ће добро послужити за нашег сељака. Исти рецепти су сигурни, јер сам имао искуства од више година рада као наставник домаћинске школе, предавајући и радећи са децом ове послове.

Сок од патлиџана припрема се на тај начин, да се зрели патлиџан опере у чистој води, расече на пола уздуж према петељци, одстрани се петељка и део око ње, затим исече се на парчад метне у већи суд или ванглу, добро се изгњечи са рукама и сипа у суд за кување. Добро је да се томе соку дода першуновог и паштрњаковог лишћа, ради лепшег мириса. Сада се кува док се не распадне тако, да се љуска одваја од меса. Затим се процеди кроз сито и сипа наново у суд за кување, где се кува извесно време т.ј. до жељене густине.

Када је сок скуван треба флаше напунити још док је врео и затворити са пергамент папиром. Флаше затворене са пергамент папиром се онда стерилишу 1/2 сата. У флаше се сок сипа кашиком и левком. Врло је важно знати то, да се одједаред не смеју напунити флаше, јер би могле лако попуцати. Најбоље је радити на тај начин, да се флаше поставе у тепсију са топлом водом у висини два до три прста. И сада се сипа у сваку флашу по мало сока т.ј. по једну сипаћу кашику и то кроз одигнути левак (левак се не сме потпуно углавити у флашу, јер би могла флаша од ваздуха да прсне). Сад се флаше напуне. Када су све флаше пуне треба их убрисати са влажном крпом. Када је то готово флаше се поређају тако врућe између јастука од вуне или перја и то усправно, и ту остају око 24 часа. Тај начин замењује стерилисање и много је практичнији и бољи од оног начина стерилисањем. Овај је начин бољи и зато, што се код овог начина не може десити да флаше пуцају као што је случај када се стерилише. После 24 часа тако стерилисане флаше смештамо у нарочите одаје које нису ни сувише влажне ни хладне, као ни топле, где се чувају до употребе. У новије време уместо стерилисања употребљава се најновије средство за конзервисање воћа, поврћа и разних сокова а то је *„Нипакомбин" А/II.*, који се може добити у прашку и у раствору 40%. Може се добити у бољим дрогеријама и у Загребу код: *„Радиосан"* Дукљанинова ул. број 1. За 4 литра сировог сока од парадајза потребно је око 200 капљица 40% раствора, што долази на један литар 50 капљица. *Нипакомбин А/II* је нешкодљиво средство за конзервисање свих сокова од воћа и поврћа као и за конзервисање самог воћа и поврћа, а одобрено је од Министарства пољопривреде бр. 74263/II од 6-XI-1935 године.

2) Пекмез парадајз

Кува се исто као и сок од парадајза, само што се мора дуго кувати док не буде тако густ као воћни пекмез. Чува се у судовима као и воћни пекмез, али код употребе од пекмеза од парадајза може се скувати парадајз чорба као што припремају домаћице од парадајзовог сока.

Пекмез парадајз од дугог кувања изгуби мало од свог укуса и мириса. Домаћице од мале количине пекмез парадајиза могу припремити парадајз чорбу за више особа своје породице. Овај начин прераде парадајза нарочито је добар за оне који немају довољно флаша.

3) Спремање ђувеча

Ђувеч се спрема од црвеног патлиџана - парадајза, бабуре, љуте паприке по жељи и першуновог лишћа исто по жељи. Све то треба добро опрати у чистој води. За ђувеч се употребљавају зрели и здрави патлиџан свежи, али који нису презрели и меки. Ђувеч се може спремати у тегле и флаше. У тегле се спрема на следећи начин: црвени патлиџан се изреже на кругове и то се почне резати са супротне стране од петељке. На другој страни се спреме љуте паприке и бабуре и то тако да се и оне исеку на котуре. Сада се тако спремљен патлиџан и паприке ређају у тегле и то ред патлиџана ред паприке док се не напуни. Сада се сипа мало сока од патлиџана куваног, али то у врло малој количини, јер ће нам сам патлиџан пустити извесну количину сока из себе. Када је то готово, тегле се затворе са пергамент папиром, повежу и стерилишу до 2 сата. Тако спремљен ђувеч може се чувати до употребе. Ако се не расположе са теглама, ђувеч се може метати и у флаше, које имају мало шири грлић. За флаше се патлиџан и паприка секу на парчад. Затим се меће прво патлиџан, па паприка и све тако редом док се не напуни флаша до грлића. Сада се сипа сок од патлиџана, којег смо добили од истог патлиџана приликом пуњења флаше. Тако спремљене флаше протресу се, сабију, повежу са пергамент папиром и стерилишу. Ако неко не жели семенке од паприке не мора их метати у флаше за ђувеч, него их може отстранити још приликом самог чишћења.

4) Црвени патлиџан за салату

Одабране патлиџане треба обарити у кључалој води један минут и то тако, да се потребна количина патлиџана завеже у танку крпу (сличну оној што се употребљава код завоја болесника) и сада се тај патлиџан потопи у воду која кључа на ватри до један минут. Затим са охлади у хладној води, ољушти, сложи у тегле и дода се једна кашика соли. Сада се прелије соком од патлиџана, кога треба из раније припремити, па стерилисати 25 минута. Ако су патлиџани крупнији, онда их треба исећи на парчад у ком случају доливање сока од парадајза није потребно.

5) Црвени патлиџан за пуњење

За ово су најбољи дугуљасти патлиџани, али се могу употребити и сви други. Дугуљасти рекох зато што њих

може више стати у једну теглу и друго што су практичнији код саме употребе а и код самог спремања. Чисти зрели али не презрели патлиџани се добро оперу. Затим се узму и ножем се исече део око петељке, повади се семе, обари се један минут у кључалој води на пређашњи начин, сложе се у тегле, дода се једна кашичица соли као код пређашњег начина, прелије се соком од парадајза и стерелише 25 мин.

И у једном и другом случају патлиџани се могу прелити и кључалом водом, али је увек боље соком од парадајза, који се доцније може употребити за справљање соса или додавање ком другом јелу.

Напомена: Добро је код пекмез парадајза пре него што се исти затвори, да се на врху суда дода неколико капљица „*Нипакомбина А/II*". Тако исто, а да се не би вршила стерилизација код предњих случајева може се употребити наведени препарат.

6) **Спремање бораније за зиму**

Младу бораниу треба опрати и очистити, затим мало обарити, поређати у тегле, затим налити водом која је кувана, сипати кашику сирћета, неколико капљица Нипакомбин отопине 40% и то на једну флашу од литре око 30—40 капи. Сада се повежу тегле и оставе на стално место. Ако неко хоће може их након овога и стерилисати и то врло кратко време. На овај начин може се остављати и грашак у зрну, само што се у њега не мење сирће.

Бораниja се може спремати и на овај начин: обрана бораниja се очисти и сортира по крупноћи и степену зрелости. Затим се обари у кључалој води 5 — 10 минута, потопи у хладну воду и поређа у тегле. Преко бораније треба сипати једну кашичицу соли, налити је соком од патлиџана и додати на један литар око 30—40 капљица 40% раствора Нипакомбан А/II, повезати и оставити на стално место. Ко нема предњег препарата треба стерилисати и код једног и код другог начина један и по сат.

7) **Грашак у пресолцу**

Грашак се окруни, опере и метне у слану воду да постоји једно 2 сата. Затим се оцеди, а грашак се смести у тегле и залије са хладном прокуваном сланом водом, завеже се и мало стерилише. После тога се оставља на стално место.

8) **Краставци у води за зиму**

Узме се 100—150 малих краставаца и прелију се са куваном водом (или куваним сирћетом) у коју се сипа за један динар стипсе и остави да постоји 1 до $1^1/_2$ сат. Сада се узме једна добра кашика зеленог грожђа (греша, јагуриде), мало

бибера у зрну, лорберова лишћа, мирођије и 2 — 3 парчета рена. Све се ово слаже заједно са краставцима у суд где се смештају т. ј. у тегле. Када се тегле напуне прелију се са млаком водом, повежу са пергамент - папиром, оставе се на сунцу док се течност у њима не избистри. На сунцу треба да остану око недељу дана, док се не изврши врење. Затим се остави на стално место до употребе.

9) Краставци у соли за зиму

Мале краставце треба обрати, очистити од земље и петељака, те ставити да се оцеде и осуше. Сада се слажу у тегле тако, да им се дода мало копра, лишћа од вишње, рена и мало бибера у зрну. За то је најбоље узети једну теглу од 5 литара, а краставци треба да су мали. Када се тегла напуни са краставцима и потребним примесама, онда се налије све то са прокуваном сланом а још топлом водом до врха. За једну теглу од 5 л. треба додати једну осмину кгр. соли. Затим се тегла завеже пергамент - папиром и једну седмицу дана се држи на сунцу, а после тога се смести у спремиште, где се чува до употребе. Овако спремљени краставци су јако добри и укусни те их могу препоручити.

Миле М. Пулетић

Остављање паприке за зиму

И овом приликом шаљем рецепте својим драгим, вредним домаћицама и читатељкама.

1) *Барена бабура или дугачка звана бугар. пайрика.* — Четири литра винског разблаженог сирћета, $^1/_4$ литра зејтина без мириса, $^1/_4$ кг. шећера, кашику соли, за 1 динар у зрну бибера, — све ово ставити у већи лонац или још боље у шерпењу од 8 л. да проври.

Одабрати крупне меснате бабуре и добро их чистим пешкиром обрисати, па оставити поређане по столу да стоје један дан. Сутрадан ставити на штедњак лонац са сирћетом, зејтином и др. да добро проври. У лонац спустити партију по партију бабура, али се оне не смеју кувати, већ чим проври, повадити их рупичастом кашиком и одмах слагати у топле тегле редом док се тегле не напуне.

Теглу налити соком у коме су се бабуре бариле.

Теглу повезати пергамент папиром и оставить на сувом месту.

2) *Пуњена бабура.* — Купити 70 комада меснатих бабура, 3 — 4 кг. белог купуса, 1 кг. црвеног парадајза, $^1/_4$ кг. чистог зејтина, 1 дин. крупног бибера $^1/_4$ кг. соли.

Бабуре опрати и оставити да се оцеде. Кад су бабуре оцеђене отсећи им капак са дршком и очистити их од семена као за надев. — пуњење. Купус исећи веома ситно на резанце.

У једну повећу шерпу налити зејтин, да се прелије дно исте. Кад је све то урађено, очишћене бабуре поређати у шерпи, онолико колико може да прими ширина шерпе и окретати их на штедњаку тако док све бабуре не буду мекане. Тако радити док се све паприке не упрже. Бабуре ставити у други суд, а у ову шерпу са зејтином ставити исецкан купус да се упржи. У пржени купус ставити $^1/_4$ кг. соли и оставити га да се охлади. У охлађени купус додати килограм црвеног парадајза, исеченог на ситну парчад и мало сечена першунова листа и бибера у зрну.

Охлађене бабуре пунити приправљеним надевом, онолико колико могу паприке примити.

Кад су све бабуре напуњене, узети тегле и бабуре поређати. Бабуре налити чистим сирћетом.

Тегле повезати и оставити их на сувом месту.

Ове пуњене бабуре су врло укусне а што је најглавније могу дуже трајати.

3) *Паприка за надевање - пуњење - филовање.* — Паприке опрати и очистити од семена, па у сваку паприку ставити једну кашичицу соли којом треба најпре испрати унутрашњост паприке.

Тако насољене паприке оставити до сутрадан да омекшају и пусте сок.

Сутрадан паприке оцедити од сока и слагати у чисте тегле. Овако сложене паприке прелити оним соком кога су саме пустиле. На врх тегле ставити мало салицила у теглу и завезати пергамент папиром.

Пре употребе онолико паприка колико је потребно ставити у хладну воду преко ноћ, да би се отстранила из њих со.

Богиња Д. Ковачевић,
учитељица

Кредити пољопривредницима

Кредити у пољопривреди имају врло велики значај. Не може се замислити напредна пољопривреда без кредита, а што је нарочито важно здравих кредита са повољним условима, пошто и иначе пољопривреда на уложени капитал доноси врло малу ренту.

Ово је питање од увек задавало велику бригу управљачима. У Краљевини Србији сматрано је као једно од најважнијих. Још у доба Кнеза Милоша па и доцније, разним законским прописима и оснивањем нарочитих новчаних уста-

нова, покушавано је да се реши. Међутим, неки нарочити успех није постигнут. Пољопривредницима су обично давани кредити са врло великим каматама, кад већим кад мањим, али је нарочито после рата та камата била висока, тако да се сем ретких изузетака кретала од 20% па навише, прелазећи често и 60%,

Чињени су покушаји, да држава притекне у помоћ, стварајући могућности да се и пољопривредницима дају кредити под повољним условима. Тако је било покушаја са Дирекцијом за пољопривредни кредит и најзад са Привилегованом аграрном банком. На жалост, првој се установи није поклонила довољна пажња, а друга је дошла доцкан, тако да је појавом економске кризе неминовна последица тих великих камата била Закон о заштити земљорадника од 1932 године који је разним уредбама био преудешаван, док није питање о заштити земљорадничких дугова решено Уредбом о ликвидацији земљорадничких дугова од 25 септ. 1936 год.

Ове законске обуставе плаћања изазвале су обуставу свих кредита пољопривредницима, тако да су пољопривреда и пољопривредници били лишени сваког кредита за неколико година. Тек од априла ове године Привилегована аграрна банка, да би одговорила свом задатку, почела је да даје кредите пољопривредницима под врло повољним условима, тако да за сад они код поменуте банке могу добити две врсте зајмова, под условом да су способни за кредит и то:

1) Менични краткорочни зајмови и то првенствено уз интабулацију на непокретном имању на I месту са најдужим роком од једне године дана са 6% камате годишње.

Ови се зајмови одобравају једино за унапређење пољопривреде куповину стоке, семена, пољопривредних справа, док се зајмови за куповину непокретног имања, подизање кућа, плаћање приватних дугова за сад не одобравају.

2) Менични зајмови без интабулације, са роком од годину дана за набавку справа и алата за обраду земље са 5% камате годишње.

Ови се зајмови дају сваком, зашта је потребно послати молбу попуњену на нарочитом формулару, које бесплатно даје Српско пољопривредно друштво у којој, између осталог треба назначити шта се жели набавити, од кога и по којој цени. Привилегована аграрна банка издаје налог дотичном испоручиоцу да робу пошаље зајмотражиоцу и тражи од Банке наплату са доказима о експедицији. По себи се разуме да робу могу испоручивати само оне установе, у које Привилегована аграрна банка има поверења да ће тражену робу излиферовати само у добром квалитету. У такве установе спада у првом реду Српско пољопривредно друштво па испоруку робе треба од њега и захтевати.

Сва ближа упутства, како о условима зајма тако и роби, која се жели набавити, могу се добити код Српског пољопривредног друштва, као и потребни формулари, па се треба обратити Друштву писмом и тражити потребна обавештења.

Ing. **А. Банковић**

Пољопривредна књижевност

У издању Српског пољопривредног друштва, као VIII свеска „Тежакове" библиотоке изишла је из штампе књига: „Практичне поуке о справљању и нези вина" од инж. Вукашина Тоскића, доцента за виноградарство и винарство Пољопривредно-Шумарског факултета у Земуну.

У књизи су обрађена следећа питања: подрум и врионица, припрема судова и прибора за бербу и прераду грожђа, кад и како треба вршити бербу грожђа, поправка шире и кључка и услови за правилно врење, нега вина после превирања, најчешће болести и мане вина и њихово отклањање

Ова књига је намењена поглавито практичним виноградарима, који ће у истој наћи све што је најнужније о справљању и нези вина.

Цена књизи је 8.— динара.

Распис Број 15

Како је Друштво оптерећено великим трошковима за поштарину, а пошто му се никакве олакшице не признају, то у интересу штедње скрећемо пажњу свим подружинама и члановима:

1) Да се у будуће пријем новца неће потврђивати, ако је новац примљен чеком преко Поштанске штедионице, или пошт. упутницом.

С тога се скреће пажња свим подружинама, да чековну и поштан. уплатницу чувају као пуно - правни доказ да је новац Друштву испослат поштом.

2) Да ће се узимати у поступак за одговор само она питања уз која је приложена марка за одговор.

СРПСКО ПОЉ. ДРУШТВО

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

31 седница (1-VIII). Одлучено је: Да се по предлогу Подружине у Старом Селу исплати њеном члану утакмичару Будимиру Машковићу сума од Дин. 500.— за подигнуто ђубриште и нужник, а према расписаном стечају;

Да се исплати хонорар секретару Подружине у Опарићу Бошку Р. Петровићу и то за 1936 и 1937 годину у износу Дин. 82.—

Да се додели бесплатно 1 колекција књига Соколској чети из Прова - Шабац;

Да се додели Пољопривредној подружини у Бабушници Дин. 300.— за одржаних 6 предавања, с тим да Подружина ту суму исплати стручњацима који су та предавања одржали;

Да се од Подружине у Ивањици тражи обавештење, колика су јој до сада обезбеђена средства за одржавање пољопривредне изложбе, па ће се накнадно донети одлука о траженој помоћи.

Г. Претседник предлаже: да се Друштво учлани у Савет српских културних друштава и установа, што се једногласно усваја;

Г. Секретар саопштава: да је Удружење извозника Краљевине Југославије позвало Друштво да учествује на конгрес воћара из целе земље, који ће се одржати 20 и 21 текућег месеца у Бањи Ковиљачи, па је одлучено, да Друштво на том конгресу претставља потпретседник Др. Јосифовић, а да се преко „Тежака" позову и подружине да на том конгресу узму учешћа.

32 седница (9-VIII). Одлучено је: да се по молби Генералне дирекције државних железница изда бесплатно извесан број пољопривредних календара из ранијих година уколико их има на стоваришту, а да се Дирекција замоли да откупи извесан број књига поучне садржине, ако за то има расположивих средстава.

Да се набави 30 комада плугова марке „Бехер", а да се са истом фабриком ступи у преговор, ради евентуалне набавке 100 ком. обртача.

Да се набави око 1000 кг. инкарнатске детелине.

Да се по предлогу Подружине у Жабарима исплати хонорар њеном секретару за рад у 1937 години у Дин. 200.—

Да се прими у чланство новооснована Пољопривредна подружина у Добановцима, срез земунски, бановина Дунавска;

Да се по молби Ратарске читаонице из Павлиша - Вршац и Сеоске соколске чете у Браљини код Ражња додели бесплатно по 1 колекција разних књига с тим да се Чети у Браљини додели и 10 комада пољ. календара из прошлих година;

Да се одобри исплата од Дин. 1500.— колико је већ додељено Пољопривредној подружини у Чуругу на име помоћи за извођење екскурзије пошто се за екскурзију пријавило 30 чланова од којих сваки даје по 50.— динара;

Да се изјави благодарност Матици српској из Новог Сада на поклоњеним читанкама свима нашим подружинама у Војводини;

Да се молби Соколског друштва из Јајца за додељивање његовим четама бесплатно по једна колекција књига, не може изићи у сусрет, али да се умоли Савез сокола Краљевине Југославије да ову набавку омогући из својих средстава;

Да се одобрава по молби Подружине из Зајечара, да раније одобрених Дин. 1.000.— за извођење ескурзије може употребити за додељивање награда на изложби;

Да се, по раније поднетој молби Подружини у Шапцу додели сума од Дин. 4.000.— за приређивање изложбе, пошто је Пољопривредна подружина из Крагујевца одустала да изложбу приреди ове године;

Да се Пољопривредној подружини у Звездану код Зајечара раније додељена помоћ за извођење ескурзије у Дин. 1000.— повећава са још Дин. 500.— тако да укупно износи динара 1500.—, а Подружини у Параћину повећа помоћ за 1000.— динара, тако да та сума за извођење ескурзије износи поред раније одобрених 1.500.— укупно Дин. 2.500.—

По предлогу г. потпретседника Др. Јосифовића, одлучено је:

да се упути позив свима подружинама, да своја дуговања из ове године измире о року, пошто се никаква одлагања не могу чинити услед престојећих плаћања која Друштво има да изврши. На случај, да нека подружина буде у могућности да раније свој дуг измири, онда се таквој подружини има признати, за сваку исплату, бонификација од 1% за сваки месец, у колико се исплата буде раније учинила.

Г. Тоскић реферише, да је извршио коректуру и ревизију књиге „О справљању и нези вина", па се тим поводом доноси одлука:

а) да се писцу г. Тоскићу призна на име хонорара по 600.— динара од штампаног табака, што чини укупно 3000.— Динара.

33 седница (16-VIII) Одлучено је: Да се понуда Антона Цехнера, столара из Змајевца, среза батинског за продају муљача његове израде не може усвојити, него да се од понуђача има захтевати да пошаље по један примерак ради утврђивања квалитета, па ће се према томе накнадно донети одлука;

Пошто је примљено к знању, да је Пољопривредна подружина у Чачку одустала од приређивања пројектоване изложбе, одлучено је да се раније додељена помоћ Подружини у Чачку раздели Пољопривредној подружини у Ивањици у Дин. 2.000.— за приређивање воћарске изложбе а Пољопривредној подружини у Јагодини за организацију и награде излагача на сточарској изложби Дин. 2 000.—

Да се не може усвојити предлог Пољопривредне подружине у Прокупљу, да се изврши вирманисање суме од Дин. 4.000.— колико је додељено Подружини за приређивање изложбе, да ту суму употреби за одржавање течајева. Подружини се има препоручити да се за сваки течај и предавање изради програм и посебном молбом траже потребна средства од Друштва, па ће сваки такав случај Управа испитати и евентуално изаћи у сусрет.

Прочитан је реферат књиговође г. Петровића о реорганизацији пословања у друштвеној канцеларији и магацину па је после свестране дискусије одлучено да се предложена реорганизација усвоји.

Секретар саопштава, да ће према извештају Завода за унапређење сточне трговине, посетити 29 августа о. г. друштвене просторије немачки експерти за детелино семе.

Секретар саопштава да је по решењу претседништва услед повећања чланства повећан тираж „Тежака" за 200 примерака.

Секретар саопштава, да је Савез земљорадничких задруга у Новом Саду позвао Друштво на прославу 40 годишњице оснивања првих српских земљорадничких задруга у Војводини, која ће се одржати 4 септембра текуће године у Новом Саду, па је одлучено да на тој прослави Друштво заступа члан Управног одбора г. В. Тоскић.

34 седница (одржана 24 августа у новом Друштвеном дому).

Претседник Др. Митровић отвара седницу и потсећа присутне да је то прва седница у новом дому у који су уложени напори од пуних седам деценија. Жели да Друштво и у будуће развија све већу своју активност.

Прочитан је записник Књижевног одбора, који је усвојен с тим, да се књига „Калифорнијске јабуке", која је до-

бијена од Пољопривредног одељења Трговачке коморе да на рецензију г. М. Никетићу.

Затим је одлучено: Да се у будуће не шаљу подружинама потврде на оне суме новаца које се добију преко Поштанске штедионице, већ да Подружине чековне уплатнице сматрају као пуноправни правдајући документат.

Да се набави 60.— кг. Поршола упаковзног по 5 кг. као и 5 дрљача од Осијечке љеваонице.

Да се исплати хонорар г. Милутину Ђулизибарићу из Ниша за 2 одржана предавања.

Да се по молби Пољопривредне подружине у Јагодини, изда потребан број тацни на послугу за претстојећу изложбу;

Да се Пољопривредној подружини у Залоговцу додели бесплатно једна колекција књига.

Да се исплати награда од Дин. 500.— Светозару Тошићу, земљ. из Ушћа члану Пољопривредне подружине у Рашкој, на име награде за израђено ђубриште;

Да се подели Дин. 1.200.— Пољопривредној подружини у Сопоту на име помоћи за извођење течаја из воћарства;

Да се од Пољопривредне подружине у Д. Крчину тражи обавештење о намераваној екскурзији, па ће се накнадно донети потребна одлука;

Да се на сточарску изложбу, која се одржава 18 септембра у Петровцу на Млави упути као делегат Друштва г. Др. Танасије Митровић, с тим, да он ако буде спречен одреди свога заменика.

Да се проучи предлог Подружине у Ср. Карловцима о евентуалном новом начину снабдевања чланова те подружине, па да се на једној од наредних седница поднесе конкретан предлог. Тим поводом саслушан је секретар исте подружине г. Милојевић, који је на овој седници присуствовао као гост, и који је поздравио у име нове подружине Друштво у новом дому и пожелео успех.

Распис бр. 17

Извештавају се чланови и подружине да је Друштво добило селекционисану **озиму зоб (овас)** коју ће продавати по Дин. 150.— на 100 кгр. а на мање Дин. 1.60 по кграму, франко магацин у Београду. Паковање и тов. лист по коштању.

Позивају се сви пољопривредници који желе гајити ову зоб, да се са својим поруџбинама одмах пријаве, јер семена нема много.

Српско пољопривредно друштво
Гепратова 64



ЧИТАВУ ГОДИНУ

можете трајно спремити **МОШТ (ШИРУ)**

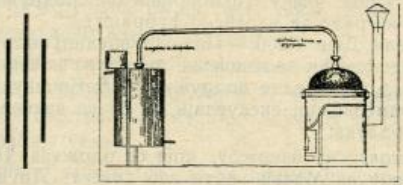
од грожђа, као и све воћне сокове
БЕЗ ИКАКВИХ АПАРАТА БЕЗ СТРУЧНЕ СПРЕМЕ
БЕЗ ГУБИТКА ВРЕМЕНА

ПОМОЋУ НИПАКОМБИНА А||II.

Одличан проналазак данашње науке! Једноставно! Јевтино! Хигијенски!

Одобрено по Министарству пољопривреде.

УПУТЕ И ЦЕНОВНИК ШАЉЕ БЕСПЛАТНО
РАДИОСАН, Загреб, Дукљанинова улица 1



„МИТРИ КАЗАН“

Да ли знате шта вреди за најредног домаћина казан „МИТРИ“, ако не знате, питајте онога који га већ има, и он ће вам рећи, да један казан „МИТРИ“ вреди више него друга три. Ценовник шаље на захтев бесплатно.

„МИТРИ“ КРУШЕВАЦ
Телефон 70.

СЕМЕ ОЗИМИХ УСЕВА

продаје Државно добро Беље за јесењу сетву, на мало и велико. Семе је првокласно властите селекције и то озима панонска грахорица, озими овас и пет родова озиме пшенице бркуље и шишуље. Опис о особинама и одликама ових врста и услове продаје, шаље интересентима на захтев бесплатно. Станица за селекцију биља. Државног добра Беље, Брестовац, в. п. Кнежеви Виногради.

Из канцеларије Државног добра Беље, Кнежево број 16576-38.



ВЕЋИ РОД

бољи квалитет и много више зараде имаћете ако употребите вештачка гнојива.

Захтевајте бесплатна упутства од задруга, трговаца или фабрике

ЗОРКА

БЕОГРАД



штити пшеницу од главнице и осигурава добар принос. Пре сетве заиратите семе са овим средством

Упутства на захтев шаље бесплатно фабрика

ЗОРКА

БЕОГРАД, КРАЉА АЛЕКСАНДРА 70

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-722 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 19 Београд, 1 ОКТОБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Ник. Ж. Петровић: — † Мирко Миљковић.
Инж. агр. *А. Жорж:* — Глад за земљом.
Драгољуб М. Васић: — Гајење зимског грашка.
Марјан Ферјанчић: — О мехуричној болести — ехинококози.
Инж. *Никола Фемељиди:* — Одабирање лозе за размножавање.
Инж. *Драгомир Стојановић* — Жутица или хлороза на виновој лози.
Сп. Лукић: — Значај подизања силоса за наше воћарство.
Инж. *А. Банковић:* — Плави камен.
Алимпије С. Манојловић: — Шта је урађено у борби против перноспоре.
Инж. *Светислав Живојиновић:* — О кристализацији меда.
Наталија Ђуровић: — Конзервисање поврћа.
Сп. Јешић: — Малинарство у околини Ваљева.

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702.

† Мирко Миљковић

бивши претседник Управног и Надзорног одбора Српског пољопривредног друштва и инспектор Министарства пољопривреде у пензији[1])

Овоземаљски живот једног старог и заслужног пољопривредног пионира угасио се. Опраштамо се са покојним Мирком Миљковићем, бившим претседником Управног и Надзорног одбора Српског пољопривредног друштва и инспектором Министарства пољопривреде у пензији.

Покојник је припадао оном малобројном колу пољопривредних стручњака, које је пре 6 деценија почело пропагирати боље и савременије начине рада у пољопривреди. Он је тај племенити и за сељачки народ користан рад отпочео онда, када се свуда у Србији њиве оране дрвеном ралицом и када се за плуг није ни знало; када се није знало за дрљачу, ветрењачу, вршалицу, косачицу, жетелицу, муљачу и пресу; када се није знало за племените и данас цењене сорте воћа, од којих се у иностранство извози много хиљада вагона годишње; када је филоксера била уништила све винограде у целој Србији и када се није знало за боље расе стоке, нити за боље начине храњења и неговања ове; када у читавој предратној Србији није било ниједне пољопривредне установе.

Зато је необично племенит и врло тежак задатак пао на тај малени број пољопривредних стручњака. А они су тај задатак, уз сарадњу својих младих другова, потпуно извршили. За собом су оставили дела, која сведоче какви и колики су били њихови напори на раду у подизању и унапређењу пољопривреде и побољшању живота на селу. Постојеће пољопривредне установе, пољопривредне школе и целокупно садашње стање пољопривреде у нашем народу резултат је њиховог рада.

То су њихови вечити споменици. И ти су споменици веома велики, а припадају народу. Ту убрајамо: обновљене винограде на америчкој подлози, којих сада

[1]) Говор одржан на дан погреба, 20-IX-1938 г., пред црквом.

има више него што их је било пре појаве филоксерне заразе; оплемењене воћњаке, који су окитили сва села по Шумадији и другим крајевима наше земље и од чијег се извезеног плода сваке године уносе у земљу стотине милиона динара; гвоздени плуг, то основно оруђе за обраду земље, којим је данас снабдевена скоро свака сељачка кућа; боље расе стоке, које и по броју и по каквоћи претстављају огромно народно богатство; постојеће пољопривредне установе и заводе, који су непрекидни и очигледни пропагатори за све савременије и боље начине рада у пољопривреди и за сва знања потребна сељаку да повећа и побољша своју производњу и да себи што је могућно више олакша живот.



† Мирко Миљковић

Наши стари пољопривредни ветерани, међу којима покојник заузима видно место, прокрчили су врло трновит пут у раду на подизању нашега села и сељака.

На садашњој и будућим генерацијама пољопривредних стручњака, којих ће бити све више, остаје задатак: да од прокрченог пута начине модеран коловоз, преко кога ће моћи у сва наша села да се уведе рационално обделавање земље и да се створи сељаку бољи и угоднији живот.

Народно признање и народна захвалност пак припадају само оним његовим заслужним синовима, који за собом остављају поштено име и дела, — дела за народ корисна и народу потребна.

Покојни Мирко Миљковић родио се 1 јануара 1859 год. у Брусу, округу крушевачком. Основну школу свршио је у месту рођења, а 6 разреда гимназије у Крагујевцу. Потом је свршио Земљоделско-

шумарску школу у Пожаревцу, где је школовање трајало 4 године и одакле је изашао и приличан број врло ваљаних и заслужних пољопривредних пионира. По завршеној школи и положеном дипломском испиту постављен је још 1881 године за службеника Државне ергеле у Љубичеву. При тој установи, у разним звањима, служио је пуних 17 година, од којих је последње 4 године био у својству помоћника управника, те ондашње важне установе. Потом је био непуну годину секретар Министарства, па је добио положај Управника Топчидерске економије, за ондашње прилике једне од најважнијих и највећих пољопривредних установа. На положају управника те установе био је непрекидно 7 година. Затим је опет био на служби у Министарству пољопривреде 2 године, па је добио положај управника Окружне пољопривредне станице у Пожаревцу, где је остао скоро 11 година.

Кроз ту пољопривредну двогодишњу практичну школу за сеоску омладину пропустио је неколико генерација сељачких младића, који и сада унапређују своја наздинства. А 27 јануара 1921 године постављен је за инспектора Министарства пољопривреде. И после непрекидне државне службе од пуних 40 година отишао је у пензију.

Међутим, покојник се ни као пензионер није могао одмарати. Јер, умољен од својих млађих другова, он се примио, по смрти Павла Тодоровића-Ђаковчића, и био кандидован и изабран за претседника Управног одбора Српског пољопривредног друштва. На челу те наше најстарије и, несумњиво, најзаслужније пољопривредне установе, у својству претседника Управног одбора, он је био од марта месеца 1927 године до марта месеца 1935 године, када је изабран за претседника Надзорног одбора тога Друштва. А као претседник Надзорног одбора био је све до марта месеца ове године, када се на тај положај захвалио због болести.

Рад Управе Српског пољопривредног друштва за последњих 10 година као и раније био је без рекламе, али плодан и за наш сељачки народ врло користан. *Друштво је очувало своју традицију да служи само*

интересима народа. Његови чланови и његови сарадници су се много умножили и обухватили скоро све крајеве наше отаџбине. Сву своју пропагандну и посредничко-набављачку радњу Друштво изводи својим властитим средствима. Уз то још, Друштво је подигло и свој велелепни дом. Из тога дома у наш сељачки народ треба да иде све оно, што је за њега добро и корисно. А за све то један велики део заслуге припада и пок. Мирку Миљковићу.

Покојни Миљковић био је добар и племенит човек, он је био добар друг и пријатељ; био је добар старешина а исправан, поштен, вредан и ваљан државни чиновник. Припадао је оном колу државних функционера, којима су народни и државни интереси били пречи од свега и изван свега. Иначе, то је био врло скроман и повучен човек, благе нарави и необичне љубазности и усрдности.

Као сељачко дете познавао је тежак сељачки живот, те је сељака од срца волео и његовим интересима искрено и пожртвовано служио.

Његови књижевни радови су: „Уређене државних ергела у бившој Аустроугарској монархији"; „Руске расе коња"; затим многе разне стручне пољопривредне расправе, штампане у „Пољопривредном гласнику"; „Пољопривредном календару и „Тежаку".

Он је био, заједно са пок. Милисавом Куртовићем и другима, оснивач Дунавског кола јахача „Кнез Михаило", чија је улога за унапређење домаћег коњарства добро позната.

У ратовима, мада у старим годинама, служио је као обвезник чиновничког реда и повераване су му врло важне дужности.

За заслуге на пољопривредном раду одликован је орденом „Св. Саве" V и III реда и орденом Белог Орла V реда.

У име Српског пољопривредног друштва, као члан Друштвене управе, ја се дубоко клањам пред посмртним остацима нашег врлог бившег претседника и кличем:

Слава му и хвала!

Ник. Ж. Петровић

Глад за земљом

„Још земље". „Само још земље"!

Те речи лебде на устима ако не баш свих, а оно већине пољопривредника. Њихова жеља и тежња за земљом сасвим су разумљиве и природне, кад се зна да је земља пољопривреднику средство за производњу и главни услов за његов (па и наш) опстанак уопште.

Али иако је то толико јасно, да не би требало трошити речи и време на разговор о томе, ипак да се запитамо: да ли је та вечита глад, или управо неситост за земљом увек и у свима случајевима оправдана?

Или још боље, да јасно поставимо два питања:

1) да ли је увек и у сваком случају неопходно потребно и корисно за пољопривредника да још купи земље поред оне коју већ има, и ако му можда није до куповања? и

2) да ли је увек и у сваком случају неопходно потребно и корисно за пољопривредника да грчевито држи баш сву земљу, ако је има доста, а није му можда сва за држање?

Пре него што одговоримо на ова питања да кажемо неколико речи, да не би било неспоразума и рђавог тумачења.

Земљу треба држати и чувати као очи у глави, јер је то пољопривреднику живот. Она је његов корен и без ње однесу га ветрови беде и сиротиње у градове где постаје пролетер — туђа радна снага, пошто је изгубио своју економску самосталност.

Оно, није срамота бити надничар-раденик, срамота је бити нераденик. Али је боље бити свој господар и надничити себи, него другоме.

С друге стране, пољопривредно газдовање није баш тако лак и прост посао да га можемо са успехом вршити ма колико много земље имали, ма колико радне снаге имали, ма колико се земљорадња рентирала, имали ми обртног капитала или не, дуга или не итд. На против.

Затим: да ли је баш *извесна површина* земље први и једини услов за благостање и напредак пољопривредника? Није. Ми сви знамо да има пољопривредника који са 10 и 15 ланаца земље боље газдују (у вези са сточарством, продајом млека, јаја, живине, прасади итд), боље живе и напредују, него други са 30 и више ланаца. Уместо одговора ми ћемо навести следећа два примера. Нека они буду одговор на последња питања.

Један има, рецимо, 20 ланаца земље, 2—3 радне снаге у кући, а нема добре стоке, нити је газдовање усавршено да му доноси највећи приход; има можда чак и неколико хиљада готовог новца, уштеђевине. Јави му се прилика, рецимо до његовог имања, да купи два ланца земље и он их купи н.пр. за 30.000 динара, од којих да својих 5000, а 25.000 узме на зајам уз знатан интерес.

Он је сад очигледно учинио грешку: од купљене земље једва има 6% прихода, а на позајмљени новац плаћа сигурно више камате, а где је отплата. Остао је без обртног капитала, те нема пара ни за боље семе, ни за бољу стоку, ни за ђубре, ни за порез, ни за лекара благовремено итд. итд. Све чека од земље, која је ипак спора и чека своје време, а у многоме зависи и од Бога.

Уместо да са 5000 динара *појача своје газдовање на истом имању, улажући у ђубре, семе, бољу стоку итд.. он се ува̀љује у дуг због 2 ланца, који му нису баш неопходно требали;* изгубио је свој мир и спокојство, даје можда последњу пару на менице, адвокате итд., па и то ако буде доста, јер приходи од 22 ланца нису *данас* толики да може одвојити 8 до 10.000 дин. за отплату дуга и да има и за свој живот итд.

А и да не говоримо ако падне цена земљи и земљорадничким производима.

Тако му докупљена 2 ланца могу довести у опасност и оних 20 што су му можда од оца остали.

Или овај случај:

Један пољопривредник има 50 ланаца земље, има свега 4 своје радне снаге, а све друго плаћа. Нема

довољно стоке, ни радне ни друге, нити потребних и добрих справа и алата за рад, земљу не ђубри довољно ни стајским а још мање вештачким ђубретом итд.

Из ранијих времена није завезао неку пару и некако се испустио, па сад не само да нема обртног капитала, него има и дуга: женио је или удавао, било је мало болести у чељадима или у стоци итд. А кућа од 50 ланаца није баш била скромна ни у чему, напротив, више луксуза него што приходи са земље од 50 ланаца дозвољавају.

Дуг и потребе стегле га са свих страна, и велики део новца, времена и памети иде му на непроизводне трошкове, бриге и отимање. Разуме се да од доброг, ваљаног газдовања и напретка ту не може бити речи.

А домаћин стегао свих 50 ланаца и држи их очајнички. А кад би одвојио нешто земље, колико је баш *неопходно* потребно, да прода па да се одужи, и да му остане нешто за рад, као да би се поново родио. И имање рецимо 45 ланаца што су му остали и све би му друго процветало и пропевало.

Признајемо, да је мучно па и неблагодарна ствар говорити пољопривреднику и о оваквој могућности, јер је нешто заиста најтеже: да се пољопривредник одвоји ма и од најмањег дела земље, која је такорећи део његова тела и душе. Али зар лекар није дужан да саветује болеснику да му се чак одсече и део руке, ноге итд. да би му се спасла глава?

Баш зато и износимо ово: *разум и рачуница нека пољопривреднику буду судија у газдовању, па и у питању величине имања.* То јасно показују наведена два примера.

Инж. агр. **А. Жорж**

Гајење зимског грашка

Ако се поклони потребна пажња, може се произвести најранији грашак. Када се зна колико се грашак цени у исхрани људи и како се може добро продавати, требало би наши пољопривредници да га што више

таје. Заиста, по некад, зимски грашак може у неповољним приликама ва нешто страда од мразева, али зато ипак од њега добијемо најранији плод.

Озими грашак за своје добро успевање тражи лаке, песковите иловачасте земље, гајњаче, које су оцедне и топле. Најбоље му пријају сунчани, промајни, јужни и источни положаји, који су од северних хладних ветрова заштићени каквим било заклоном. Поред заклона са северне стране, добро је да грашак, по могућству, буде заштићен још са северо-источне, као и северо-западне стране. Најбољи су лаки покретни заклони, у виду ограда. Најјефтинији су од трске, кукурузове или сунцокретове стабљике и томе слично. Успех грашка углавном зависи од правовременог сејања, тојест ницања и од влажности ваздуха. Поред тога, зимски грашак може сувих зима страдати од мразева. Грашак подноси и јаке зимске мразеве само када је зима влажна, са снегом и кишом. Док сува зима, без снега и кише, шкоди грашку много више и он тих зима мање или више измрзне и остане местичав, редак, то нарочито онда када је још без заклона.

Грашак не воли да се ђубри, па је најбоље да се он сеје на плодним земљама, на којим је ђубрен неки усев пред грашком. Грашак се може на истом месту сејати тек после сваке четврте године. Обрада земљишта за грашак треба да буде добра и дубока.

Грашак се може гајити у засебним лејама, обично ширине 1,20 м. На овим лејама извуку се две до три браздице, 8—10 см. дубоке. У три реда на леји сеју се најниже-чучаве сорте, а више се сеју у два реда. Највише сорте сеју се у засебним редовима, уз грање на растојању 70—80 см. Када се грашак гаји на већој површини, онда се сеје у бразде или сејалицом. Поред тога, грашак се може згодно употребити као међуусев, у воћњацима, између воћака и томе слично.

Приликом јесење сетве грашак се сеје нешто гушће тако да се зрно од зрна ставља на растојању око 1—2 см. Дубина сетве зимског грашка треба да буде око 8—10 см. Пред затрпавањем семена, добро је да се по истом поспе мало пепела, ради заштите семена од разних штеточина. Приликом затрпавања семена прак-

тикује се да се са северне стране навуче нешто више земље до саме затрпане браздице. На овај начин стварамо мали заштитни слој од земље, против северних хладних ветрова.

Грашак се код искусних градинара може сејати преко целе године. Зимски грашак сеје се од октобра па до новембра и то у неколико махова. У више пута зато да би нам једна од тих сетви понајбоље успела.

За зимску сетву морају се сејати издржљиве сорте: „крупци" за зрно, или за боранију („шећерци"). Све издржљивије сорте, које се могу сејати преко зиме су оне које имају семе округлог облика. Сорте са бубрежастим семеном су мање отпорне и оне се не смеју преко зиме сејати.

После ницања, даља нега састоји се у томе да се грашак једном пред зиму опраши. Том приликом мало боље се загрну земљом приземни делови грашка. У пролеће, обично се уз високи грашак ставља згодно грање, уз које ће се он пењати помоћу својих вршљика. Ово грање је веома потребно за високе сорте грашка, јер тада се грашак много боље замеће и више рађа. Остала нега састоји се у томе да се грашак по потреби опраши.

Почетком маја месеца, за Ђурђев-дан, зимски грашак „крунац" већ бива готов за бербу. Тада се продаје, као веома тражено поврће, за много већу цену, него онај с пролећа посејан.

Драгољуб М. Васић

О мехуричној болести-ехинококози[1])

Мехурична белест појављује се код наших домаћих животиња и код дивљачи. Јесте то једна веома распрострањена болест и виђамо ју најчешће код говеда, даље код оваца, коза и свиња, ређе код коња, мачке, магараца, питомих зечева и паса.

Болест прелази и на човека и нарочито у Бугарској, где је гајење оваца једна од најважнијих при-

[1]) Уместо одговора на питање Радисава Васиљевића из Пауна, срез Колубарски.

вредних грана, доста је чест случај. Према статистичким подацима којима располажемо умрло је у Александровој болници у Софији у току 1900—1908 године 0.29% мушких и 1,9% женских болесника од те опаке болести.

Болест сама је уско везана са бројем и начином држања и чувања паса. Због тога се нарочито често појављује у Аустралији, Индији, Русији, Румунији и Аргентинији. Рекорд носи Исландија где на 70.000 становника долази 15.000 до 20.000 паса.

Ехинококус-бобичњак- можемо наћи у свима органима и ткивима тела. Најчешће и највише их има у плућима и јетрима-црној џигерици.— Свакако више у плућима.

Болест почиње свој развитак од псеће пантличаре. Поједини пси имају у танким цревима невероватно ве лике количине пантличарки, чија јаја долазећи са изметом напоље и загађујући све шта стигну служе као предмет за зараживање осталих животиња па и човека. Ова јаја, долазећи са храном у стомак изгубе овде свој омотач и прелазе у 12 палачно црево одакле кроз крвни суд у јетру, или кроз вену јетре у десну срчану комору и плућа. Није редан случај да продуже своје путовање, прелазећи у леву срчану комору и даље помоћу великог крвотока у све делове тела.

Мехури и мехурићи, који се развијају код те болести у појединим органима веома су типични. Обично имају облик лопте, од најмање величине до величине човечје главе. Напуњене су неком жутом, бистром течношћу, која у појединим случајевима може достићи количину од 5 литара.

Јетра оваквих болесника може бити 5—10 пута увећана. Говеђа јетра, која нормално тежи 5 килограма може код тог оболења постићи тежину од 75 килограма.

Исте промене налазимо и у плућима.

Карактеристичних знакова оболења код те болести нема готово никаквих. Код тежих случајева ехинококозе у јетри може ипак доћи до поремећаја у орга-

нима за варење, постепеног слабљења и мршављења, у појединим случајевима до жутице и водене болести. Ово последње нарочито код свиња.

Када су плућа у већој мери нападнута од те болести појављују се исти симптоми као код туберкулозе плућа, наиме отежано дисање, кашаљ, мршављење итд.

За ту бољку код стоке нема лека.

Зато треба највећу пажњу обратити на мере предохране како не би дошло до те болести.

Нарочито треба пазити, да сви промењени органи заклатих или пак угинулих животиња буду нешкодљиво уклоњени-уништени-најбоље спаљивањем. Ниуком случају не дозволити да пси дођу до тих промењених органа. И клања по кућама за домаћу потребу требало би подвргнути ветеринарском надзору, како би се избегло да болешћу промењени органи не буду разбацани куда било и тиме послуже као извор болести.

Марјан Ферјанчић

Одабирање лозе за размножавање

Наши виноградари обилују мешавином сората разног квалитета и доба сазревања; сорте у већини случајева нису подвојене у засебне парцеле, већ су измешане у једном винограду.

На тај се начин ствара велика тешкоћа код бербе, пошто смо принуђени или да беремо истовремено презрело и недозрело грожђе или да вршимо повремену берву.

Многи наши виноградари не врше правилан избор сората код подизања винограда а исто тако чистоћи сорте не поклањају никакву пажњу.

С тога вина код ситних произвођача а тако и код задружне прераде грожђа, због непогодности за купажирање, немају одређених особина.

Ретко ко од виноградара врши одабирање матичних чокота, са којих би доцније скидао ластаре за вијске. Међутим још стари виноградари знали су за важност одабирања лозе, те су овом одабирању поклањали потребну пажњу.

Тако напр. један виноградарски стручњак још пре 18 векова даје упутство за одабирање лозе; он пише дословце ово:

„У времену бербе грожђа, најбоље је време за означавање лозе ради одабирања. Такво обележавање мора се вршити најмање 4 године и само онда могу се без погрешке установити особине лозе (Паладиј Рутелиј II в.)

Када виноградар спреми подрум и судове пред бербу, остаће му ипак толико времена да обиђе свој виноград и да побележи чокоће, са којих ће доцније скидати резнице за размножавање.

Одабирање лозе врши се на следећи начин.

Прво треба установити које сорте желимо размножавати. Узгред треба напоменути да је најбоље ограничити се на 2—3 винске сорте, које би мешањем или чисте дале вино доброг квалитета. Исто тако код гајења стоних сората избору истих треба поклонити потребну пажњу пошто код погрешног избора сората узалуд је даљи напор и рад виноградара, кад се већ учињена грешка не може доцније поправити.

После избора сората за размножавање треба обићи виноград и побележити чокоће од ових сората и тек онда, када се тај посао заврши, приступити обележавању друге сорте.

Код одабирања матичних чокота треба водити рачуна о следећем.

Одабрани чокот мора бити потпуно очуван од болести, средње бујности, са ластарима средње дебљине и са што краћим чланцима. Код овог процењивања треба обратити пажњу и на правилност резидбе код одабраног чокота, пошто бујност и кржљавост ластара може да наступе као последица погрешног орезивања. Неродно чокоће не сме долазити у обзир приликом одабирања.

Када се код одабирања иде за тим да се одабере лоза ранијег сазревања онда се обраћа пажња и на ову особину пошто иста може да буде наследна.

Немарним радом често се пренашају нежељене особине. Имао сам прилике да чујем од неких виноградара о томе како им се ова или она сорта изро-

дила (дегенерисала), те код даљег размножавања више не показује оне особине које је имала код старог винограда. Међутим разлог овом дегенерисању лежи у нехотичном одабирању лозе са нежељеним особинама (негативна селекција).

Родност, рано сазревање, отпорност према болестима и друге особине могу да буду случајне те у том случају неће да се испоље наредних година код одабраних чокота. Због тога одабирање лозе треба вршити неколико година узастопно и тек онда када се утврди да су тражене особине сталне, можемо са сигурношћу приступити даљем размножавању лозе.

Ваља почети, код рада на одабирању лозе, са већим бројем чокота како би након неколико година, издвајањем чокота са жељеним особинама, оставили довољан број матичних чокота.

Обележавање чокота врши се на два начина: на самој притци и помоћу етикета. Ако се притке неће вадити и ако су ове чврсто побијене, на самој притци масном фарбом одређене боје изврши се обележавање дотичне сорте.

Међутим ако ће се притке вадити, обележавање се врши помоћу дрвених етикета које се чврсто увежу жицом за два - три ластара и на средини истих. Не ваља везивати етикете при земљи, пошто се вијоке скидају често после загртања, а до одгртања лозе. На дрвеним етикетама обележавање ваља вршити или урезивањем или усијаним гвожђем, пошто такве етикете имају се употребити и друге године за исту сврху.

Овај рад на одабирању лозе богато ће се наградити у бољем квалитету и већем квантитету приноса ново подигнутог винограда.

Ing. **Никола Фемељиди**

Жутица или хлороза на виновој лози

Још одавна је било запажено да лишће винове лозе, нарочито после дугих киша, губи своје зеленило добијајући постепено жућкастозелену или жуту боју. На ову појаву није се тада обраћала нека нарочита пажња, јер је обично са престанком киша ишчезавала и сама жута боја — жутица, не изазивајући никакве штетне последице. Али то је било

само дотле, док су виногради били засађени домаћом лозом. Међутим после напада филоксере (сушибубе), у обновљеним виноградима, када је домаћа лоза замењена америчким сортама (као подлоге), жутица се нагло раширила и за доста кратко време многи виногради били су упропашћени. Ово нагло пропадање винограда — које је било убрзано појавом разних опасних болести, о чијој се природи тада мало што шта знало — нагнало је најбоље стручњаке тога доба, да питање заштите винограда подробније испитају, од чијег је решења зависио даљи опстанак виноградарства уопште.

Дата су била многобројна тумачења о узроцима појаве жутице. Доцнијим разрађивањем неких од њих дошло се до закључка, да жутица може бити изазвана разним узроцима који су долазили било од недостатка или сувишка појединих хранљивих елемената у земљишту, било да је изазвана једном невидљивом заразном материјом званом „вирус", или пак да је дошла као последица разних поремећаја који су настали услед напада болести и штеточина. Све те узроке, који могу да изазову жутицу као: суша, труљење корена услед недостатка кисеоника при изобиљној влажности, болести — нерочито пламењача — и штеточине после чијег се напада јавља жутица, овде нећемо нарочито да истичемо, пошто су сви они локалног значајт и обично не узимају опасније размере. Задржаћемо се само на два најглавнија и најраширенија изазивача жутице: велика количина креча у земљишту и вирус.

Појава хлорозе као последица велике количине креча у земљишту

За живот и нормалан развој биљака па и винове лозе, потребан је известан број хранљивих елемената, који мора да се налазе у земљишту у довољним количинама и у таквом облику да их биљке могу лако искористити. Недостатак неког од тих елемената или ако због своје нерастворљивости не може бити искоришћен изазива разне поремећаје у биљци, настаје једно болесно стање, које у тежим случајевима може да доведе до њеног потпуног сушења. Али као што њихов недостатак има штетне последице, до истих последица може доћи ако се налазе у већим количинама него што је то потребно.

Један од тих неопходних елемената за живот биљка, јесте калцијум, који се у облику кречњака налази у мањим или већим количинама у земљишту. Он може бити искоришћен само у том случају, ако је кречњак наквашен кишницом пошто се раствара само у водама које садрже угљендиоксид, док је у обичној води нерастворен. У нормалним приликама у току године има толико воденог талога кишнице да је она довољна да раствори ону количину кречњака која је потребна за нормалан развој биљака. Али дешава се, на-

рочито у пролеће или у току године за време дугих киша да се раствори велика количина креčњака, те се калцијума, заједно са другим минералним материјама, помоћу коренових длачица јаче усисава у биљку, што доводи до појаве хлорозе.

У новије време сматра се да велика количина креча у земљишту нема непосредан утицај на појаву жутице, већ да се његово штетно дејство састоји у томе, што преобраћа гвожђе, које је исто тако важан елеменат, у нерастворљиво стање, те га на тај начин биљка не може искористити.

Први знаци жутице јављају се на лишћу, на коме зелена боја почиње да ишчезава, нарочито по ободу и између нерава, док на крају потпуно не ишчезне и лишће добије жућкасто-зелену или жуту боју. Новообразовано лишће исто тако је жуто, само је много слабије развијено него нормално. Последица смањене асимилације услед пропадања лишћа, јесте слабљене целе биљке, она заостаје у развићу, род је све мањи и мањи и обично после неколико година се сасушује.

Јачина жутице зависи од количине креčњака у земљишту и стања у коме се он налази. Уколико га буде било више и уколико је ситнији, утолико ће и жутица бити јача, јер већа површина креčњака бива изложена дејству кишнице, те ће самим тим и његово растварање бити веће. Осим тога и само земљиште има известан утицај, јер сва она земљишта која задржавају кишницу појачаваће жутицу, пошто је тада додир кишнице и креčњака изложен дуже време, чиме се његова растворљивост повећава.

Домаћа лоза била је врло отпорна према кречу. Чак шта више могла је да се развија готово на потпуном креčњаку, а да се при том жутица јави само с времена на време и то без већих штетних последица. Међутим, многе америчке сорте које су употребљење као подлоге у обновљеним виноградима, показале су се, неке више или мање, врло осетљиве. Развијајући се стотинама година на скоро бескреčним или слабо кречним теренима, оне нису могле да се прилагоде великој мери те су подлегале житици. Отуда се и намеће као неопходна потреба пре подизања винограда одређивање креčњака у земљишту, како би се према његовом проценту узела одговарајућа подлога.

Жутица изазвана дејством вируса

Жутица изазвана дејством вируса, те невидљиве заразне материје, претставља велику опасност за даљи опстанак винове лозе уопште. Лакоћа којом се преноси: резницама, калемовима, лисним и штитастим вашима, омогућава ширење заразе на велика пространства, а уз то када се има у виду да је заражена лоза неизлечива, онда може да нам буде јасно каквој су опасности изложени наши виногради.

Знаци болести доста су различити, што највећим делом зависи од сорте нападнуте лозе. Обично се на лишћу, око нерава, појављују светло-зелене пеге, које се међусобно спајају, тако да њима већи део листа бива обузет. У колико болест узима маха, лишће све више губи зелену боју, почиње да жути и на крају добије беличасто-жуту боју када се сасушује и отпада пре времена. Последица превременог отпадања лишћа, јесте нездрвењавање образованих летораста, те обично преко зиме измрзну. Гроздови на зараженој лози готово су увек празни, јер велики број бобица отпадне још пре сазревања. Како се болест из године у годину све више појачава, то лоза слаби, кржља, неуредно рађа и за кратко време се осуши.

* * *

Указали смо на два најглавнија изазивача жутице, док смо остале само поменули. Потребно би било дати опширније начине њеног сузбијања, али како су они и сувише тешки и захтевају велике материјалне издатке, то ћемо их за сада изоставити док се не утврди тачно који је узрок раширености жутице код нас. Јер, да би се могла водити борба не само са жутицом, већ са биљним болестима уопште мора тачно да се зна изазивач тог болесног стања, како би се према природи и начину живота изазивача, употребила она средства која ће дати најсигурније резултате. Не успе ли се у овоме, не можемо бити сигурни ни у успех сузбијања, што је сасвим разумљиво.

Ing. **Драгомир Стојановић**

Значај подизања силоса за наше воћарство

Наше воћарство, поред других узрока није давало произвођачима највећу корист још и због тога: што је понудом у великим количинама врло често претрпавало пијаце. У извесним годишњим добима велике количине воћа стижу одједном за бербу. Произвођач, немајући начина да га за извесно време задржи од продаје, појури да га што пре уновчи То, наравно, неминовно умањује цену.

Људи од науке створили су могућност да се свеже воће може очувати без шкете и квара за већи или мањи број дана после бербе. Тиме се омогућило да се пијаца не претрпава понудом, и спречи пад цена.

Мада изложена чињеница није једина корист од смештања свежих воћних плодова у силосе, ми је истичемо на прво место са разлога: што та радња посигурно утиче на побољшање уновчавања нашег свежег воћа, онаквог каквог га ми имамо.

Шта су силоси уопште, а посебно за воћне плодове

Реч силос је страног порекла. Код нас је у јачој употреби од пре десетак година, па ипак народним масама смисао те речи није довољно јасан. Силоси су велике грађевине (магазини) израђени по нарочитим плановима у које могу да се сместе велике количине производа. Снабдевени су нарочитим уређајима којима се унет производ може да класира (разврста) по својој правој вредности и оспособи да изиђе пред купца у што бољем и једноличнијем стању. Према својој употреби силоси се разнолико и граде. Другојачији су силоси за житарице од силоса за чување свежег воћа и грожђа и од силоса за заклану живину, масло, јаја и остале лако кварљиве пољопривредне производе.

Немамо намеру да се упуштамо у техничко описивање разних типова силоса, јер то и није сврха овог чланка, већ да широким пољопривредним масама и др. интересентима дамо ова важнија обавештења:

1. Силоси су врло велики магазини, нарочито израђени и оспособљени да могу примити велике количине извесних пољопривредних производа и сачувати их без штете и квара дуже или краће времена.

2. Силоси су снабдевени уређајима да извесне пољопривредне производе могу припремити једнолично и добро класиране, и као такве да их изложе продаји у право доба.

3. Силоси се могу израђивати и са уређајима, који лако кварљиве пољопривредне производе могу сачувати за дуже или краће време у исправном стању и са уређајима, који за извесно време могу да задрже потпуну зрелост извесних пољопривредних производа, н.пр.: јабука, крушка дуња итд.

Због изложеног изградња силоса *кошта врло много новаца*. То је и разлог што их код нас до сада није било, мада им се са свих страна признавала неопходност. Код нас: ни појединци, ни удружења, ни задруге не би их могли подићи, јер немају ни приближно потребног капитала за те сврхе. Томе је прискочила у помоћ Краљевска влада и у јуну ове године донела Уредбу о силосима. Тиме је то врло важно питање за пољопривреду најзад решено, за сада утолико што су створени сви услови материјални и општи за подизање силоса. Надати се да ће технички радови око подизања силоса ићи релативно брзо.

Посебна важност силоса за воћне плодове

Ради потпунијег разумевања важности и коришћења силоса за смештај и чување свежег воћа и грожђа, неопходно је потребно дати сва саопштења. Воћни плодови у свом животу пролазе кроз ове три фазе: растење, сазревање и пропадање. Када плод већ прође целу фазу растења и дође до одређене крупноће, настаје период зрења, и када потпуно

сазре код неких воћних врсти плод отпада са дрвета. Када је потпуно зрење завршено код неких врста плод пуца, а код неких ткива се распадају и плод труне. Сорте извесних воћних врста (зимске јабуке, крушке, дуње, мушмуле и др.) не сазревају потпуно на дрвету, већ накнадно, када се сместе у просторије за чување. Убрани воћни плод живи и после бербе са дрвета и дише упијајући кисеоник из ваздуха а испуштајући угљен-диоксид. Дакле, плод док се још чува сазрева накнадно, и то накнадно сазревање подесним мерама *може се убрзати или одужити*.

Поред осталих важних чиниоца који имају утицаја на брже или спорије накнадно зрење воћних плодова, утицај топлоте на чување воћних плодова је један од најважнијих. Уколико је топлота просторије где се воће чува већа, утолико је потпуно сазревање брже; уколико је температура нижа, сазревање је спорије. Утврђено је да се зрење плодова може продужити за 1 — 6 па и више месеци, уколико је просторија у којој се воће чува, хладнија и обратно. Према томе, ако желимо да очувамо плодове дуже времена, просторија у којој се чувају мора бити хладнија или топлија. Огледима је тачно утврђено колика температура треба да влада у просторијама за чување плодова, особено за сваку врсту воћа и за разне потребе. Најподесније су за чување воћа температуре између 0° и 5°. Ако се жели дуже чување онда између 0° и 2°C; ако се пак жели да се плодови чувају краће, онда између 3° до 5°C.

Предња су саопштења дата због тога да би се добио јаснији појам колико је важна улога температуре за чување плодова. Да се таква температура створи и одржи постојано за потребно време, потребне су нарочито подигнуте хладионице и уређаји за стварање и одржавање топлоте. Због тога пак хладионице коштају много новаца, које појединац нема. Отуда подизање силоса по Уредби која је за ово донета од првокласне је важности за повољније уновчавање нашег воћа и даљи развој воћарства.

Силоси за чување воћа користиће у потпуности воћарима ако се имају у виду и ниже чињенице.

Они треба да буду сграђени у центрима наших најјачих воћарских и виноградарских крајева, и на местима лако приступачним.

Таксе за чување воћних плодова у силосима не смеју бити високе већ толике да их наши воћари могу поднети.

Силоси треба да дају воћарима предујмове за унету робу. Администрација око уношења робе у силосе као и остала у вези са даљим радом, треба да буде што простија и јефтинија.

Силоси треба да буду тако изграђени и рад у њима тако организован, да се унета роба може типизирати, јер без тога корист од силирања воћа неће бити потпуна.

У сваком случају воћни плодови унети у силосе и прекоњих уновчавани добиће у цени, а сем тога лакше ће се продати. То је за наше воћарство од врло великог значаја и воћари су захвални свима који су помогли да се то питање реши.

Ст. Лукић, шеф воћарства Дунавске бановине

Плави камен

Осврт на овогодишње снабдевање

Данашња пољопривреда не да се ни замислити без плавог камена. Он је неопходан како у виногради и воћњаку, тако и у башти и њиви. То је главно средство за одбрану биљке од разних болести. Увођењем напреднијег начина рада у пољопривреди, он налази све већу и већу примену. Отуда његова потрошња расте из године у годину. Тај је пораст нарочито био велики за последње две године, јер је виноград где се плави камен највише троши, услед повољних атмосферских прилика за развијање пероноспоре, захтевао већи број прскања него иначе.

Плави камен производи последњих година искључиво домаћа хемијска индустрија. Као и свуда, тако и код нас где се пољопривреда ослања на индустрију, њу ова последње по правилу експлоатише под разним изговорима. Такав је случај са шећерном репом, уљаним биљкама, конопљом, производњом пољопривредних справа, као и производњом серума и других лекарија за лечење стоке. Није онда чудо што се већ годинама води борба између произвођача и продаваца плавог камена с једне стране и потрошача пољопривредника с друге стране. Досад се та борба увек завршавала на штету потрошача. Последице те борбе биле су кобне нарочито прошле године, када плавог камена или уопште није било или му је цена, ако га је било, била толико висока, да је за велики број виноградара и воћара био неприступачан С тога један велики део винограда или није уопште дао род или, ако је и родио, то је било тако мало да се ни новац дат за плавц камен није могао надокнадити. Сличан је случај са шљивацима, јер је шљива изгубила лист пре времена, тако да није било могућности да се у стаблу и гранама нагомилају потребне резерве хране за пролеће те је и то један од разлога што је шљива ове године рђаво понела.

После прошлогодишњег искуства имало се очекивати да се сличне појаве у будуће неће дешавати. На жалост, и сувише брзо смо доживали разочарење! Већ првих дана месеца јуна, у доба највеће потрошње и тражње, осетило се да нема плавог камена у фабрикама. Све припремљене количине биле су већ распродате. Оно што се производи као ре-

довна производња и сувише је мало да подмири тражњу. Отуда је требало чекати по 10—15 па и више дана, па да се поруџбина изврши. Шпекуланти су искористили ту прилику да подигну цену плавом камену од динара 6 по кг. на 7, 8 па чак и 10 динара! Колики губитак ово претставља за пољопривреду излишно је и говорити, а смемо тврдити, да су неким случајем настали кишни дани и у другој половини јуна и јула, доживели би катастрофу, јер би се морало прскати, да би се род сачувао а плавог камена је било нестало.

Српско пољопривредно друштво, налазећи да се оваквом радњом шпекуланата наносе огромне материјалне штете произвођачима, скренуло је пажњу, споразумно са задружним организацијама, Министарству пољопривреде, тражећи да се дозволи безцаринski увоз потребних количина плавог камена страног порекла. Овај предлог није прихваћен од меродавних а има се захвалити само повољним атмосферским приликама, овој суши, што се прошло без катастрофе у виноградима.

Све нам ово налаже да на овом месту додирнемо једно друго питање. Ко је крив за овакву нехатну радњу у производњи и снабдевању плавим каменом? Обично волимо и кад смо ми сами кривци, да бацимо одговорност на другога. То је човеку урођено. Морамо признати ма како то изгледало чудновато, да не сносе одговорност због несташице плавог камена само фабриканти. И ми сви други смо одговорни и то како они који имају дужност да се старају да се камен набави тако и они што прскањем обезбеђују своју имовину. Нашег пољопривредника морамо наморати да још с пролећа ствара могућност да себи прибави плави камен не за једно него за пет прскања. Другим речима, свако мора стварати потребне резерве, јер видимо на жалост, како то изгледа кад нам други те резерве ствара. То се најлакше може постићи путем удруживања, јер се онда све па и плави камен добије под знатно повољнијим условима и ценама. И ту као и свуда, потребно је да наши пољопривредници буду организовани и уједињени, јер ће онда лакше наћи могућност, да своју евентуалну потребу обезбеде, а себи ће уштедети једну велику бригу и осигурати успех од дугог и мучног рада. Да смо се сви још у месецу марту и априлу бринули како ћемо и чиме прскати, не би били овако немилосрдно експлоатисани од стране несавесних шпекуланата. Нека нам и искуство из ове године послужи као лекција за будућност!

Ing. **А. Бањковић**

ВИНОГРАДАРИ!

У сваком случају успех лозе, највише вам зависи од правилног прскања плавим каменом. Па зашто гледајте на сваки начин да га на време добавите, како би доцније у великој потражњи избегли шпекулације разних препродаваца.

Шта је урађено у борби против перноспоре

И 1937 година показала је која опасност постоји по наше винограде од опасне болести „пламењаче" или перноспоре. Скоро у свима нашим важнијим виногорјима перноспора се у толикој мери била појавила, да су виногради мислили да неће имати шта да узберу. — И у тој години, берба је била преполовљена, услед појаве перноспоре у ширим размерама. Тако и у овој години пролеће је наговештавало да ћемо имати велике потешкоће у борби против перноспоре, те је зато било потребно благовремено спремити се за спречавање исте, што је донекле и успело, благодарећи повољнијем лету и правовременом прскању, тако да је штета много мања од прошлогодишње.

Пламењача је болест, која користи сваку непажњу и нехат виноградара. И услед тога, у борби против ње може се имати успеха само онда, ако се познаје начин живота гљивице која је изазива и ако виноградар зна прави моменат употребе спасоносне бордовске чорбе.

И ако се на све стране прича и дају савети за припрему и употребу чорбе за прскање и испитује плави камен на његову чистоћу и проценат бакра, ипак видимо да виногради трпе велике штете од перноспоре. Не могу се за једну покрајину па чак ни за једно виногорје дати генерална упутства за справљање и употребу чорбе, јер се у борби против перноспоре морају узети у обзир сви они чиниоци који утичу на само доба прскања, састав креча и др. Ово испитивање и праћење свих утицајних чиниоца на успех борбе могу најпогодније да обаве пољопривредни стручњаци: срески пољ. референти и управници расадника. Они су најподеснији да упозоре виноградара о правилном справљању чорбе и о њеној правилној и благовременој употреби. Да обуче у томе што више виноградара и то тако да они то знање преносе другима оближњима а не да га крију као неку своју тајну. Јер треба знати, да се са бордовском чорбом виногради могу сасвим сигурно заштитити и сачувати од штетног дејства перноспоре, само онда када је прскање обављено благовремено тј. пре заразе, када је употребљена чорба довољне јачине и што је врло важно када је правилно спремљена.

Да би се пак ово могло постићи, потребно је на лицу места у самом винограду показати практично - правилно справљање бордовске чорбе и њену правовремену употребу. За постигнуће свега овога, ове је године Српско пољопривредно друштво преко својих подружина и пољопривредних стручњака у 18 важнијих виноградарских срезова и то: Неготину—Крајина, Александровцу—Жупа, Власотинцима, Нишу, Иригу, Сремским Карловцима, Скопљу, Аранђеловцу, Смедереву, Књажевцу, Пироту, Зајечару, Трстенику, Неготину на

Вардару, Чачку, Петровцу и Великом Градишту, одржало преко 50 предавања.

За ова предавања су били изабрани најбољи пољопривредни стручњаци практичари.

Од ових поучних предавања која су већином одржана у самим виноградима, где је на терену приказано правилно справљање и употреба бордовске чорбе, наши су виногради имали велике користи и стекли добро искуство за идуће године.

Просечно је на једном предавању било 54 слушаоца, што је сасним доста, кад се узме у обзир да су ова предавања држана у јеку сезоне пољских радова и чак шта више у саме радне дане. Највећи успех у овим предавањима и највеће користи су постигнуте у пољопривредним подружинама у Сремским Карловцима, Чачку, Александровцу жупском и Неготину на Вардару. Ове су подружине у потпуности схватиле настојање своје централе и извршиле такву организацију у овоме подухвату да су њихови виногради имали велике користи. Нарочито је подружина у Срем. Карловцима са својим секретаром Жив. Милојевићем, управником бан. расадника дала добре резултате. Ово је у толико важније јер се та подружина налази у центру фрушкогорског виногорја. И друге су подружине дале доста добре резултате. И жеља је Друштва, да се идућих година пође истим путем, да се постигну бољи резултати у борби против перноспоре на опште добро нашег пољопривредника-виноградара.

Алим. С. Манојловић

О кристализацији меда*)

Сваки чист пчелињи мед после врцања и разливања у судове ради чувања шећери се или како се још каже кристализира, када постаје јако густ и чврст толико да се из суда може вадити једино сечењем помоћу јаког ножа. Процес кристализације код разних врста медова наступа и траје после различитог периода времена од тренутка врцања. Тако мед од слачице, горушице, сунцокрета и олајне репице кристалише врло брзо, често већ неколико недеља по врцању. Напротив, мед од вреска и багрема, кад се добро чува, може врло дуго да остане у течном стању. Ово временски различито почињање и трајање кристализације разних врста медова у вези је са количином грожђаног шећера који они садрже. Ако је у меду много грожђаног а мало воћног шећера мед врло брзо кристалише, и обрнуто — ако има више воћног а мање грожђаног шећера мед спорије или уопште не кристалише.

*) Одговор г. Рад. Д. Прокићу из Пешчанице на питање: како се чува мед да не кристалише?

Сем овог главног узрока на брзину кристализације меда могу утицати и следећи моменти у вези са чувањем и паковањем меда:

1) Суд у коме је мед по врцању разливен. Мед смештен и чуван у дрвеним судовима знатно брже кристалише но кад је у стакленим. Нарочито то бива ако дрвени судови нису са унутрашње стране преливени чистим воском или парафином.

2) Квалитет меда. Брже кристалише густ (зрео) мед, јер он у себи садржи врло мали проценат воде.

3) Просторија у којој се мед чува. Брже кристалише мед кад се остави у хладну просторију или у такву у којој се топлота стално мења тј. час је у њој хладно, час топло. У овом другом случају кристализација меда се врши неправилно па је и кристалисани мед рђавијег квалитета.

4) Мед брже кристалише кад се помеша са старим већ кристалисаним медом. У овом случају брза кристализација наступа било да се нови мед сипа у суд преко старог ушећереног меда, било да се новом меду дода мала количина, неколико кашика, ушећереног меда.

Кад се све ово изложено има на уму, а жели се да нов врцани мед дуже остане у течном стању, треба избећи све узроке брзе кристализације меда. Другим речима нов мед треба чувати у стакленим посудама, држати га у топлим просторијама и не мешати га са старим већ кристалисаним медом.

Према условима под којим се мед чува и квалитету меда, мед може добро и рђаво да кристалише. Добар мед (зрео и густ) остављен у хладном простору кристалисаће у крупним кристалима што ће му дати велику густоћу и чврстоћу, тако да се из суда, у коме је кристалисао, тешко вади и то само јаким ножем или нарочитом лопатицом. Мед кристалисан у крупним кристалима је пријатног укуса те се зато у трговини цени. Рђав мед (жидак због превременог врцања) шећери се у ситним кристалима; добија икравост свињске масти и мазуљав је. Поред тога нема пријатан укус, као што је случај код добро кристалисаног меда, па се зато слабо цени у трговини. Дешава се да и добар мед рђаво кристалише. То је случај кад се преко зиме остави у просторији у којој се топлота стално мења. Кад је ово случај мед треба претопити да у повољнијим приликама кристалише.

Како се код нас мед углавном троши у течном стању биће од интереса изложити поступак како се ушећерени мед враћа поново у течно стање. У овом послу, који се у пчеларству назива топљење меда, главну улогу игра топлота. Она сем тога што мед одржава да се дуго кристалише још својим дејством кристалисани мед враћа у течно стање. То-

пљење меда трба вршити обазриво, постепено и на топлоти не већој од 50°C, јер ако се топљење изврши са топлотом преко 50 степени, такав мед губи своја цењена својства; постаје таман, изгуби своју пријатну аромантичност и своју велику хранљивост. Да до тога не би дошло, најбоље је топљење меда извршити на следећи начин: Суд у коме се налази ушећерени мед стави се у други нешто шири суд па се у празном простору насталом између два суда налије што више, до 50 степени, загрејане воде. Потом се све то стави на крај загрејане пећи, где вода не може јаче да се загреје већ само да одржава на исту висину топлоте. На овај начин ушећерени мед се загрејава све док се потпуно не отопи, односно не добије своје првобитно течно стање. У случају да се нема погодне пећи на којој би се ово постепено топљење могло да изврши добар је начин, али нешто спорији, повремено доливање топле воде у простору између судова. Данас постоје и нарочито начињени судови у којима се ушећерени мед лако топи.

После дужег времена и овако истопљени мед поново ће да кристалише. У овом случају увек то бива у крупним кристалима.

Од интереса је да се укратко задржим и на важнијим моментима за чување цењеног меда. Мед има ту особину да из окружујућег ваздуха упија влагу (хигроскопан је) од чега постаје јако жидак, неукусан а често и прокисне. Ово се најчешће дешава са медом који се чува у влажним просторијама а поред тога и у судовима који се рђаво затварају. Зато је једна од најважнијих ствари за чување меда: држати га у судовима са добрим поклопцима и у оџаји потпуно сувој и стално хладној. Кад се испуне ови услови мед доброг квалитета сачува све своје добре особине и после много година.

Мед магле био остављен мора се добро поклапати и из још једног разлога, а то је: да у њега не упада разна нечистоћа и не продру мрави. Нарочито су мрави за непоклопљени мед велика опасност. Привучени мирисом меда, као велики сладокусци, они продиру у рђаво поклопљене судове, у маси се даве у меду и на тај га начин загађују својим телима. Мед у коме има мрављих тела није за трговину. Такав мед мора се добро процедити, што изазива посао а и непотребан растур у меду. Зато чим се мрави примете у остави са медом морају се предузети мере да се они униште. Пре но што се ово постигне треба око сваког суда са медом начинити један 5—6 см широк појас од пепела или истуцане креде. Преко овог одбрамбеног појаса мрави не прелазе, те је тиме мед у судовима од њих заштићен.

Инж. Светислав Живојиновић

Конзервисање поврћа

Остављање целог парадајза у ћупове или бурад

Одаберу се потпуно зрео и неповређен цели парадајз. Опере се и осуши од воде.

Земљани суд - ћуп или какво буре добро се опере и запари, а пре рећања суд мора бити потпуно сув.

Сад се рећа парадајз један до другог, тако да горњи део буде окренут горе Када се са првим редом заврши, онда се парадајз посоли млевеном сољу. За овим се рећа други ред на исти начин. Парадајз се не сме притискати нити гњечити, јер би љуска парадајза напрсла и он би се кварио.

Када се са рећањем заврши, стави се чиста бела крпа преко суда, а затим поклопац.

На 10 килограма парадајза треба 1 кг. млевене соли. Парадајз се на овај начин одржи врло добро. Чува се на сувом промајном месту.

Пре употребе треба парадајз опрати.

Дугачке паприке остављене у туршију у кантама

Мера: на 10 литара воде килограм соли.

Одаберу се паприке неповређене, оперу се и дршке се скрате.

Врло је практична канта од гаса. Само се добро опере и сад се паприке сложе. У канту се могу сложити врло много паприка. На сложене паприке сипа се хладан пресолац. Оне треба да су у пресолцу бар за 2—3 прста.

Сад се канта залеми и чува се на сувом промајном месту.

Када се канта отвори ради употребе нпр. после 3—4 месеца, паприка има сасвим природну боју и кисела је.

Н. Ђуровић

Из наше воћне статистике

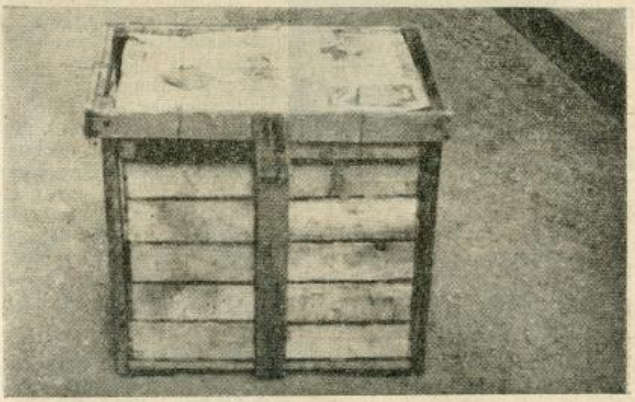
Наша држава богата је у воћу, али само за кратко време бербе, и у т. зв. активним воћним областима. Вештина како се правилно оставља и за дуже време чува побрано воће, код нас је још слабо позната. Снабдевање пасивних крајева воћем слабо је организовано, те онде воће претставља недостижан раскош. Занимљиве статистичке податке о нашем воћу, специално јабукама и крушкама, у приликама унутрашње потрошње и извоза нашег воћа налазимо у најновијој свесци „Пољопривредног гласника“ (бр. 18, за 15 сеп.), из пера стручњака Д-ра Рефес Ремизова. Писац подвлачи потребу индустриске прераде нашег воћа, која је код нас готово непозната, а чиме би знатно боље искористили наше воће.

Малинарство у околини Ваљева

У околини Ваљева има доста села у којима сем воћа нарочито шљива слабо шта друго може успевати и доносити користи. Кад су у тим селима шљиваци упропашћени,



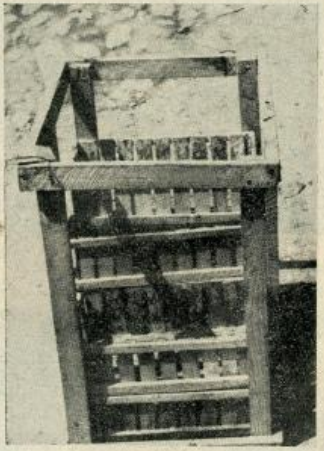
Сл. 55 — Берба малина у околини Ваљева



Сл. 56 — Рам у који су сложене 10 ком. штајгница напуњене свежим малинама за транспорт

од стране штитасте ваши, која се била пре десет година у овим крајевима раширила, пољопривредници су се услед тога

ненадно нашли у врло незгодном положају. Морали су да траже неку другу врсту воћа која ће моћи на том земљишту да успева, али на чије приносе мора дуго да се чека. Неки су почели да гаје малину. Цена малинама, у то време, била је добра. То је дало пострека и осталим пољопривредницима да отпочну са гајењем малина Захваљујући брзом и лаком размножавању малине, брзо су у овом крају подигнуте прилично велике површине малињака. Има села у којима пољопривредници добијају знатне суме новаца за малине. Користи од малина су још у толико веће што оне рано стасавају (у јуну) те пољопривредници добијају новац онда кад га низашта друго не могу добити, и кад им је најпотребнији.



Сл. 57 — Један простији рам са неколико празних штајгница

Гајење малина не тражи много знања нити радне снаге. На њих не нападају многе болести и штеточине као на већину осталог воћа.

Ове године извезено је око 25 вагона свеже малине са ваљевске пијаце. Цена је била неко време по 8 дин. кг. Има доста пољопривредника који су примили неколико хиљада динара за малине.

Трговци су куповали све количине малина које су се нашле на пијаци и паковали у нарочито израђене штајгнице које се слажу у рамове начињене од јачих чамових летава. Дубина штајгница износи око 10 см., а могу да приме свега око 3 кг свежих малина. Штајгнице напуњене малинама слажу се у рамове једна на другу у два реда. У један ред стане пет комада. У један рам стане 10 комада штајгница. Кад се рам напуни са штајгницама, он се онда затвори са једним дрвеним поклопцем, а поврх тога превеже се с новинама да не би падала прашина.

Дознао сам да би се радо бавили гајењем малина и пољопривредници из удаљенијих села од Ваљева, али кажу да им је незгодно доносити их на пијацу због велике удаљености пијаце, јер се малине изгњече. То се заиста дешава ако се оне донесу у корпама. Сваки пољопривредник може направити штајгнице за пренос малина, као што су то трговци учинили. У напуњеним штајгницама које су сложене у

рамове могу се малине преносити и на већа одстојања. У кола у којима ће се возити малине треба ставити дебљи слој сламе како би се колико год умањило трескиње.

Због недостатка судова за пренос малина малинарство се за сада развија само у селима мање удаљеним од Ваљева као Котешици, Горњој Буковици, Доњој Буковици, Причевићу и др. За похвалу је досетљивост неких пољопривредника што су посадили малине између редова новоподигнутих шљивака. На овај начин ће они почети већ од треће године да вуку користи од малина, и користиће их све дотле док младе шљиве не прероде и не начине склоп грана, па ће их потом искрчити, малињак подићи на другом посебном месту.

Ст. Јешић

Распис Број 15

Како је Друштво оптерећено великим трошковима за поштарину, а пошто му се никакве олакшице не признају, то у интересу штедње скрећемо пажњу свим подружинама и члановима:

1) Да се у будуће пријем новца неће потврђивати, ако је новац примљен чеком преко Поштанске штедионице, или пошт. упутницом.

С тога се скреће пажња свим подружинама, да чековну и поштан. уплатницу чувају као пуно - правни доказ да је новац Друштву испослат поштом.

2) Да ће се узимати у поступак за одговор само она питања уз која је приложена марка за одговор.

СРПСКО ПОЉ. ДРУШТВО



Пољопривредници!

Читајте и претплаћујте се на ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „Тежак"

Пољопривредници!

оснивајте пољопривредне подружине.



ЧИТАВУ ГОДИНУ

можете трајно спремити **МОШТ (ШИРУ)**

од грожђа, као и све воћне сокове

БЕЗ ИКАКВИХ АПАРАТА БЕЗ СТРУЧНЕ СПРЕМЕ

БЕЗ ГУБИТКА ВРЕМЕНА

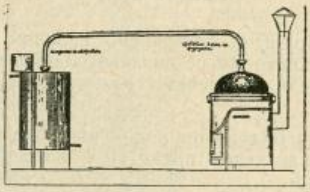
ПОМОЋУ **НИПАКОМБИНА А|II.**

Одличан проналазак данашње науке! Једноставно! Јевтино! Хигијенски!

Одобрено по Министарству пољопривреде.

УПУТЕ И ЦЕНОВНИК ШАЉЕ БЕСПЛАТНО

РАДИОСАН, Загреб, Дукљанинова улица 1



„МИТРИ КАЗАН“

Да ли знате шта вреди за најбољег домаћина казан „МИТРИ“, ако не знате, питајте онога који га већ има, и он ће вам рећи, да један казан „МИТРИ“ вреди више него друга три. Ценовник шаље на захтев бесплатно

„МИТРИ“ КРУШЕВАЦ

телефон 70.

СЕМЕ ОЗИМИХ УСЕВА

продаје Државно добро Беље за јесењу сетву, на мало и велико. Семе је првокласно властите селекције и то озима панонска грахорица, озими овас и пет родова озиме пшенице бркуље и шишуље. Опис о особинама и одликама ових врста и услове продаје, шаље интересентима на захтев бесплатно, Станица за селекцију биља. Државног добра Беље, Брестовац, а. п. Кнежеви Виногради.

Из канцеларије Државног добра Беље, Кнежево број 16576-38.



Како сејеш,
тако ћеш и жњети

Да би добили добар принос здравог зрна, запрашите семе пре сетве ОРТОСТАНОМ

УПУТЕ НА ЗАХТЕВ ШАЉЕ БЕСПЛАТНО ФАБРИКА

ЗОРКА

БЕОГРАД - КРАЉА АЛЕКСАНДРА 70



даће Вам земља ако је храните вештачким гнојивом.

Захтевајте упутства од задруга, трговаца или фабрике

ЗОРКА

БЕОГРАД

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд.

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 20 Београд, 15 ОКТОБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Миодраг Марјановић: — Одгајивање крмача ради добијања прасади.

Н. Бунтак: — Црни пришт код стоке.

Драгољуб Н. Васић: — Припрема земљишта за сађење воћака.

Инж. *Вукашин Тоскић:* — Справљање безалкохолног грожђаног сока. — Широмери и њихова употреба.

М. П. Видановић: — Сејање пшенице на кућице.

Питања и одговори.

Инж. *Душан Станковић:* — Пољопривредна књижевност: Калифорнијска јабука од г. М. Зечевића.

Извод из зайисника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702.

Одгајивање крмача ради добијања прасади

Један веома користан начин сточарења у свињарству јесте производња-добијање младих прасади, која ће као сисанчад, одлучена или старија, послужити за продају и клање. Овај начин посматран са гледишта привредног пружа одгајивачима ова преимућства:

а) што се продајом и клањем неподесна грла за запат искористе уз најмање режијске трошкове;

б) што прасад за све време сисања троше првенствено мајчино млеко, повећавајући двоструко своју живу меру;

в) што је овај начин изводљив нарочито у време неродних година, када би гојење требало много скупље да кошта;

г) што је потражња младих прасади увек велика, без обзира на верске обичаје, омогућујући одгајивачу да продајом истих што пре дође до готовог новца, потребног за финансирање других важнијих послова;

д) што укрштањем двеју различитих раса добија се производ веће привредне вредности;

ђ) што се за овај циљ искоришћавају првенствено старије крмаче, које су дуже време биле у једном истом запату, а које би доцније услед последица парења у крвном сродству давале дегенерисани подмладак, неподесан за даље чување;

е) што краткоћа времена бременитости (непуна 4 месеца) даје могућност да се прашење крмача и продаја прасади организује онда, када је цена истим најпогоднија.

Да би успех у одгајивању и примена овог начина била од користи, одгајивачи морају обратити пажњу, и то: избору нераста и крмаче, начину и времену парења, храњењу крмача, као и храњењу прасади до продаје.

Крмача и нераст јесу основни чиниоци, који својим унутрашњим и спољашним особинама делују како на квалитет, тако исто и на број прасади. Зато при избору, одгајивач мора да се руководи овим условима: да изабрана грла потичу од здравих родитеља,

да су здрава и без мана. Њихов спољашни изглед тела треба да нам даје овакву слику: глава средње величине са меснатим образима и јаким вилицама; леђа дугачка и широка; врат, лопатице, кичма, крста и бутине што шире са већим мишићним наслагама; ребра бачваста; уши и реп средње величине; ноге средње величине и висине, но предње да су што више удаљене једна од друге; прса да су добро развијена. Поред широког предњег дела тела, код крмача гледати да је и задњи део тела у карличном појасу што шири, јер у колико је исти што шири у толико је и порођај лакши. Трбух код нераста не сме бити шкембаст, јер омета оплођавању. Код крмача треба да је што шири и да је на истом правилно поређан већи број сиса једне величине. Кожа да је што тања, што се да одредити дебљином ушне шкољке. Кожа да је покривена танком, сјајном и меком чекињом. Код нераста обратити пажњу да није у крвном сродству са крмачом, јер је опитима доказано да се од оваквих родитеља добија мањи број прасади. Исто тако обратити пажњу да је стидница код крмача ружичаста, без бубуљица или краста, а да су полни органи нераста здрави, муда правилног облика, средње величине, покретљива и здрава. Све ове особине може одгајивач опазити за време парења.

Време и начин парења. — Превелике грешке које код ситне стоке настају, јесу последице које у главном настају услед превременог парења, као и услед дужег парења у крвном сродству, услед чега и потомство губи од својих расних особина. Да би се заштитили од свих штетних последица, треба избегавати парења грла која стоје у ближој родбинској вези и која служе дуже време у једном запату, јер би њиховим парењем смањили плодност и отпорност грла. Што се тиче времена када треба грла препуштати парењу ради добијања што већег броја прасади, не може се тачно утврдити. Чињени опити код већег броја крмача доказали су, да крмаче највише прасе после 5—8 прасења, што бива у старости од 3—5 година, када их за ову сврху треба првенствено искористити. Време када ће се нераст употребити за па-

рење зависи од расе, хране и неге. Раностасала грла енглеских раса почињу се употребљавати у старости од 9 месеци, док наша домаћа, која су каснозрела, тек по навршетку 11—15 месеци. Нераст постиже највећу плодност у старости од 2—3 годнне.

Мада постоје више начина парења, ипак ради добијања што већег броја прасади, која ће послужити за клање, препоручује се парење путем трговачког или индустријског укрштања. Ради извођења овог парења потребно је да једно грло буде културне расе, зашта се узима нераст јоркширске или беркширске расе, кога треба парити са нашом домаћом расом или сојем (шумадинком, буђеновком, шишком, моравком и др.). Избором двеју различитих раса и међусобним парењем, сједињују се особине нераста и крмаче, које се преносе на потомство.

Избор нераста јоркширске или беркширске расе ради укрштања са нашим домаћим крмачама има своја преимућства у следећем:

а) наше домаће расе прасе један мали број прасади 4—5, док расе јоркшира, беркшира или које друге културне расе прасе дупло већи број прасади;

б) месо наших домаћих свиња је масно, неукусно и при печењу прасад губе много од своје тежине,

в) месо јоркшира или беркшира прошарано је машћу, при печењу не испарава се много и укус прасади је много пријатнији.

Са напред изнетих разлога код примене овог начина сточарења, не заборавити на употребу јоркширских или беркширских нерастова ради облагорођавања подмладка. Напоминьем да добијени подмладак не треба чувати за приплод, јер услед међусобног парења настаје подвајање родитељских особина.

Храњење крмача. — Све до на неколико недеља пред прасење, крмаче се хране обичном храном са којом располажемо у газдинству. Преко лета служи паша са додатком прекрупе јечма, кукуруза соје и др. За време зиме крмаче треба хранити помијама, сточном репом исецканом на резанац, тиквама, сурутком или којим другим отпадком из млекара уз додавање снажне хране: мекиња или прекрупе и придодатка

пречишћене креде (по 20 гр. дневно). Храњење треба да буде тако, да крмаче не буду угојене нити пак мршаве.

Да би крмаче могле да луче довољну количину млека потребну за исхрану прасади, потребно их је хранити храном, чији састојци делују на састав и количину млека. Имајући у виду да је млеко крмача густо и масно одгајивач мора додавањем разне прекрупе мекиња, олајних колача, сточног брашна надокнадити не само количине беланчевина утрошене излучивањем млека, већ и остале састојке излучене из тела. Да би се створила довољна количина млека потребно је додавати путем хране и воду. Вода додаје се једнако воденастом храном (репа, репин резанац, зелена храна, помије, сурутка и др. млечни одпадци), једнако напајањем свежом и чистом водом.

Првих десет дана по прасењу, крмаче треба хранити лако сварљивом храном. У ту сврху најподесније су мекиње замешене са водом, сурутком или оплављеним млеком у кашу. По завршетку 15 дана крмачи се даје храна расположива у газдинству, водећи рачуна да је чешће изгонимо са прасићима на пашу, да на свежем ваздуху путем кретања развијају своје органе и да у свежој зеленој храни нађу витамине.

Исхрана прасади. — Од доласка на свет па све до старости од 6—8 недеља, а нарочито за првих месец дана, прасићима је једина храна мајчино млеко. Од те хране прасад повећавају своју живу меру за 120—150 гр. дневно, што сваки одгајивач мерењем може да утврди. По навршетку десет дана прасад са крмачом треба изгонити на пашу, да се рикањем прилагођавају тврдој храни. По навршетку месец дана, а ради што бржег пристизања, прасад се почињу поред млека прихрањивати прекрупом јечма, кукуруза, соје, грашка или мекињама, олејним колачима, које треба замесити са водом, сурутком, оплављеним млеком и др. у густу кашу. Лети поред овога добро служи свежа црвена детелина или паша. При храњењу прасади не смемо заборавити да судови буду увек чисти и да се храна припреми толико, колико је потребно за један оброк.

После навршетка шесте, осме или десете недеље прасад постепено почињемо одбијати од сисе и то у почетку одузимајући само један, затим други оброк, док коначно у напред означеном времену потпуно их не одлучимо. Напомињем, да је брзо одлучивање веома штетно за напредак прасади!

Ако прасад оставимо после 8—10 недеља и даље у запату, треба их што боље хранити све до продаје. Одмах после одлучивања треба их цепити-пелцовати противу свињске куге.

Колико ће дуго остати прасад да сисају, ствар је одгајивача и тржишних прилика. Напомињем да је за препоруку да прасад 6—8 недеља стару треба што пре изложити продаји, јер од примљене хране не напредују тако брзо, а даље изискују много више хране и неге, што повећава издатке.

Миодраг Марјановић

Црни пришт код стоке
(бедреница, прострел, антракс)

Црни пришт је једна од најчешћих заразних болести папкара и копитара. То је болест која се обично, а често и стално, налази у крајевима, који су влажни, мочварни те који су повремено изложени поплавама. Такви крајеви и њихове теренске прилике погодују развоју клица црнога пришта. У таквим крајевима црни пришт влада стално, и то редовно код пашних говеда и коња, а тек се повремено јавља код стоке која се храни у стајама.

Узрочник оболења је малена клица-бацил, који се врло брзо множи на влажном тлу. Кад настане суша он не пропада, већ ствара малене чауре (споре), те се у ње затвори. У таквој чаури може остати жив од једне до 6 година и кад му се пруже погодне прилике за његов живот он исклија и множи се даље.

Најосетљивији за оболење су: коњи и овце, затим говеда, козе и свиње.

Животиње се најчешће заразе храном и водом у којој има клица и чаура црнога пришта. Заражена

храна потиче са заражених ливада и пашњака. Ливаде и пашњаци заразе се обично наплављивањем крви и балеге угинулих животиња од црнога пришта, или пак остатке таквих лешева нанесу пси, потоци итд. Клице се множе и стварају чауре, које се прилепе на травчице, па стока која пасе поједе их, те се на тај начин зарази. Ливаде најчешће се заражују текућом водом (потоци и реке) кад се разлију, надаље водом од кише, јер наш народ обично баца угинуле животиње у реке и потоке; а са брда кад падне киша носи вода споре и клице јер и ту народ оставља на ливадама незакопане лешеве, које онда развлаче пси, па тако сију и разносе клице и споре ширећи заразу. Врло се често дешава да и сами сељаци парају животиње да виде од чега су угинуле. Крв се разлева и на тај начин постоји могућност да се сељак зарази, а свакако и стока. Крв оболелих и угинулих животиња од црнога пришта јако је заразна, а исто тако и балега, јер у њима има клица и спора, које онда доспу на храну и пијаћу воду на разне начине па и самим ветром.

Први знаци оболења након уласка бацила или чаура у организам животиње јављају се након једног до 14 дана. Животиња може угинути за пар сати или се може болест отегнути за 3—8 дана. Код наглог оболења угине животиња под знацима мождано удара (капи). Добро храњене животиње и домало привидно здраве нагло падну на земљу, у стају или на пашњаку; а из уста и носа излази или се пак згруша крв, а из задњице им исто тако тече чиста крв; дисање постане јако отежано, животиња се страшно баца, те за кратко време угине.

Код лаганијег тока оболење почиње са наглим дизањем температуре која износи 40—42, 5 Ц., на којој висини остаје до пар сати пред смрт, те се нагло спусти под нормалу. Кад настане температура животиња се почиње сва трести, немирна је и раздражљива. Кад-кад животиња изгледа трома, уморна и као без свести; престане јести; укоченог погледа стоји на једном месту с погнутом главом. На паши такве животиње заостају за осталим стадом, стоје дуго на једном месту, или пак легну. Очни капци отекну, а ди-

сање је врло отежано и убрзано. Храну узимају помање, или уопште престану јести. У почетку оболења животиња има запек, а касније крвави пролив, мокраћа је тамно црвене боје, крвљу помешана. Краве-музаре нагло пресеку млеко, или дају га мало, а боја му је жута или крвава. Стеоне животиње често побацце. Кад дисање постане јако отежано животиња угине под знацима загушења. Знаци међутим код појединих врста животиња су различити, па ћемо најглавније знакове навести по врстама животиња.

Коњи: јаки болови у цревима, те с тим боловима долази бацање и ваљање животиње. На врату често видимо као и по предњем делу прсију те ногама мекана отечења. У почетку су животиње јако немирне и често дишу. Из задњице излази крв а и мокраћа је крвава. Животиње престају јести, копкају ногама, а и често изгледају да су као помахнитале. Болест траје 8–12 сати, кад-кад 24—36 сати, а може се вући 3—8 дана.

Говеда: код говеда упркос високе температуре не опажају се у почетку никакви знаци. Говече добро једе, пије, и може да ради. Те животиње међутим у стаји, на паши или усред рада, изненада падну и угину. Кад су животиње пале, видимо само јако бацање и отежано дисање кроз неколико минута и након тога следи смрт. Често болест почиње са раздражењем, говеда мучу, тапкају ногама, скачу у јасла, те ударају тјелом у чврсте околне предмете. Престану јести и преживати; краве пресеку млеко, те се надму. Из носа, устију, из задњице тече крв, а и мокраћа је крвава. Често се јављају на врату, сапима и прстима отоци. Стидница исто тако јако отече. Болест траје већином 10—36 сати, ређе 2—5 дана.

Овце: у већини случајева угибају овце као ошинуте громом; мало посрћу шкрипе зубима и већ након неколико минута угину у грчевима, те крварењем из свих природних отвора. Ако болест траје неколико сати, онда су знаци следећи: немир, дрхтурење, посртање, тешко дисање, те крвава балега и мокраћа.

У већини случајева без ветеринарске благовремене помоћи угињавају животиње, а тек незнатан део

оздрави, а што није ни спомена вредно. Благовремено позван ветеринар може спречити угинуће давањем серума противу црнога пришта.

Да бисмо избегли, спречили угињавање стоке од црнога пришта, поготову у крајевима где он стално влада, треба сву стоку и коње заштитити благовремено пелцовањем. Стока се једном годишње пелцује, и то најбоље с пролећа, пре пуштања стоке на пашу. На тај начин сигурно, а јевтино заштићујемо и осигуравамо стоку од угинућа.

Пелцујте своју стоку! Заштићавајте и осигуравајте своју стоку! Лешеве угинулих животиња закопајте дубоко у земљу! Немојте бацати лешеве у воду, на ђубришта, или их остављати на ливадама и пашњацима! Чувајући стоку од оболења пелцовањем чуваће и своје здравље и живот!

Н. Бунтак, ветеринар

Припрема земљишта за сађење воћака

Међу најчешћим грешкама, које чине наши земљорадници, при сађењу воћака, је и то што они не придају скоро никакав значај правилном копању јама. Међутим, за добар успех посађених воћака мора се поклонити највећа пажња свим радњама, од почетка па до свршетка сађења воћака. Већина наших земљорадника, при копању јама, још се придржава старих начина, којим су радили њихови стари. При томе се не питају, под којим су условима они то онда радили. Можда су они тада могли тако и радити, када је земља била много плоднија, кише редовније, а болести и штеточине воћака биле много мање. Под тим условима тада се могло и на примитивнији начин воћарити и постићи успех, док данас то је немогуће. Данас за добар успех посађених воћака, мора се поклонити највећа пажња свима, па и оним, на први поглед, безначајаним радњама, као на пример, копању јама за сађење воћака.

При неговању културних биљака изгледа да неки наши земљорадници најмање пажње поклањају неговању воћака. То обично чине из заблуде да воћке, као некада, никакве друге радове не захтевају, но да се у главном посаде и беру. Најбољи пример овога види се, када упоредо посматрамо неговане винове лозе и ма које било друге врсте воћака. Према нези и пажњи, која се поклања, виновој лози, све остале врсте воћака су као пасторчад према њој. Упоредимо само како се припрема, обрађује, земља за подизање винограда, а како за подизање воћњака. За виноград се риголује цела површина одређеног земљишта, на дубини од 50—60 см., а за воћњак често копају се само мале јамице, у које једва тек може стати корен воћке. Ово треба имати добро на уму, када будемо решавали, које ћемо величине јама копати за сађење воћака.

По правилу, за сађење воћака требало би одређено земљиште обрадити и припремити ништа мање но као и за сађење винове лозе. Најбоље би било, да се и за подизање воћњака цела површина дотичног земљишта дубоко обради, изригулује. У сваком случају, одређено земљиште треба што дубље изорати. Иначе, кад год имамо могућности, треба извршити дубоко риљање земљишта. Нарочито риголовање треба без изузетака вршити када се подиже мешовити воћњак, или воћњак са ниским-стаблашицама.

Пре свих других радова најбоље је да се направи, унапред, један мали план, обичан нацрт, скица, за подизање дотичног воћњака. У том нацрту обележи се размак садње, затим врсте и сорте воћака, које желима посадити и сви други детаљи, који су нам потребни око подизања тог воћњака.

После основне обраде земљишта решавамо на коме ћемо растојању и одстојању садити воћке. При томе, узима се у обзир: врста, подлога и висина стабла воћака, које ћемо садити; затим плодност и положај земљишта, на коме ће се воћке садити. Према томе, бујне врсте подлога и воћке са високим стаблом и великом круном садићемо на нешто већа растојања. Затим, уколико је плодност земљишта већа, воћке се

саде исто на нешто већем растојању, јер се на тим плоднијим земљиштима развијају веће и бујније круне док је на мање плодном земљишту растојање мање. На стрмим положајима, где је промаја већа, а плодност земљишта обично мања, воћке се саде на нешто мањем растојању. Углавном, раздаљина воћака треба да буде, за високе воћке, на бујним подлогама и то: за орахе 12—18 м., јабуке 8—12 м., крушке и трешње 7—10 м., кајсије, шљиве и вишње 6—8 м., дуње и бресквe 5—6 м,. огрозди 1,50—2 м.. рибизле и малине 1,50 м. Горе поменуте воћке, које се гаје као чучаве ниско-стаблашице и у вештачким облицима, на нарочитим подлогама, које нису бујне, саде се на упола мањем растојању, тојест од 3—5 м.

Пре обележавања места треба решити да ли ће се воћке садити у квадрату или троуглу. У квадрату се зове оно сађење, када су прве четири воћке, из два реда, подједнако удаљене једна од друге. Сађење у квадрату има ту добру страну што се радови, око обраде земљишта и другог изводе лакше. Сађење у троуглу је када се између сваке две воћке из првога реда сади једна воћка у другом реду, а у трећем реду саде се воћке у правцу из првог реда и тако даље. Воћке, посађење у троуглу, нешто боље искоришћавају светлост, па и земљиште, али радови у таквом воћњаку су нешто тежи, него код воћњака сађеног у квадрату.

Код обележавања места за воћке треба водити рачуна о томе да јаме нипошто не дођу на иста места где су некада већ биле воћке. Зато, у саучају да се воћке саде у старом искрченом воћњаку, пази се да нови редови буду што даље од старих, искрчених редова. Најбоље је да они дођу на средину између старих редова. Редови треба да иду у правцу север-југ јер у том правцу сунчана светлост највише пада на њих. Поред тога, треба се старати да сви редови буду прави, јер у таквом воћњаку већина радова изводи се брже и лакше. Први ред, који ће бити поред границе туђег имања, затим поред ограда, зграда и томе сличном, обележава се на удаљености од ивица поменутих предмета обично за половину размака, на коме

се саде воћке. За основну линију, помоћу које обележавамо редове, служи нам обично: прави пут, ограда, или право обележена линија.

Са копањем јама треба што пре отпочети, јер у колико раније почнемо у толико је боље Најбоље је када се има могућности за то, да се јаме почну копати још у рану јесен. У колико је ископана земља више изложена сунцу киши, мразу и другим атмосверским утицајима, у толико она постаје све више погодна за успешно сађење воћака.

Величина јаме одређује се према томе, да ли је земљиште каменито и тешко, или песковито, лако. Поред особине земљишта, величина јаме зависи и од расположиве радне снаге, коју имамо. Ако радну снагу имамо довољну и уз то није скупа, јаме се копају већих размера, па и целу површину одређеногa земљишта риголујемо. У противном случају, ипак мање јаме од 1 м. ширине и пола метра дубине не би смеле нипошто бити. То би била најмања размера величине јаме, за правилно сађење воћака. Иначе, ширину јаме копамо у толико већу у колико је земљиште теже и каменитије и уколико имамо повољну расположиву радну снагу. У случају повољне расположиве радне снаге, најбоље је да целу површину за воћњак, изригулујемо на дубини око 50 см. Дубина јаме код тежих каменитих земљишта не копа се већа од 80 см Иначе, у нормалним приликама, дубина јаме је 50—60 см. Код подводних влажних земљишта, која имају непропустљиву здравицу, јаме се копају нешто дубље. Ради боље дренаже, то јест бржег отицања сувишне воде, која је честа код земљишта са непропустљивом здравицом, добро је да се на дну јама, код таквих земљишта, стави слој шљунка или камена, у дебљини од 10—15 см.

При копању јама, земља са првог ашова, плодна ораница, одваја се на једну страну а мање плодна здравица, са другог ашова, одваја се засебно на другу страну јаме. Овако избачена и одвојена земља на две гомиле крај прописно ископане јаме оставља се што дужем благотворном атмосферском утицају и најмање бар један месец, а добро је кад може и више.

Пре него што ће се земља повратити у јаме, побија се у сваку прописно коље. Коље треба да је дужине око 2 м., тако да скоро пола метра буде у земљи а један и по над земљом. Надземни део коца не сме да прелази преко првих рамених грана воћке, да се исте не би о њега повредиле при трењу од ветра. Колац не треба да буде дебео, јер заклања велику површину воћкиног стабла од промаје и сунца. Најбоље је да дебљина истог буде нешто већа, но дебљина саме воћке, колико исту да ветар не повија, ломи. Затим колац треба да буде гладак и ољуштен од коре, да се не би у њој скривали разни штетни инсекти воћке. Пре него што се коље стави у јаме, треба исто импрегнирати било нагоревањем или чим другим. Добро је да се оно потопи у раствор од 15 кг. плавог камена у 100 литра воде, у коме треба да стоји око 15—20 часова, и тада је много дуготрајније.

Напуњена земља у јамама треба да се слеже, најмање један месец. Поменуто слагање земље потробно је да се изврши пре него што се воћке посаде. Прво зато, да после сађења посађена воћка са слегањем не оде на много већу дубину. На овај начин, избегавамо већ и онако уобичајену дубоку садњу од стране наших воћара, те тиме на време отклањамо неродност тих воћака, које често само због предубоке садње не рађају.

Драгољуб М. Васић

Справљање безалкохолног грожђаног сока

Познато је да грожђани сок-шира садржи шећер који брзо превире те се из шећера ствара алкохол и други производи, тј. из шире се ствара вино. Алкохолно врење изазива вински квасац, који долази са грожђем у ширу. При справљању вина настојавамо да поменуте гљивице изврше свој задатак што брже и што боље. Напротив. код справљања безалкохолног вина иде се за тим да се рад винског кваска спречи. Другим речима, овде се иде за тим да се спречи претварање шећера у алкохол, пошто је исти хранљиви састојак за организам, што са алкохолом није случај.

При справљању безалкохолног вина мора се спречити рад винског квасца и других микроорганизама, тј. мора се шира консервисати. То се постиже на више начина од којих су за мале произвођаче у примени два: 1) додавање грожђаном соку хемијских средстава и 2) загревање — пастерисање грожђаног сока.

За справљање безалкохолног вина боље су оне шире, односно сорте грожђа, које садрже мање шећера а више киселине, јер се добије безалкохолно вино пријатнијег укуса. За наше прилике добра би била смедеревка, као и остале сорте кад нису добро сазреле, а које би дале слабије вино. Грожђе мора бити потпуно здраво. Боље је обрати грожђе ујутру док је хладно. Ако је исто кањаво, може се опрати помоћу прскалице и осгавити де се оцеди. Грожђе које је јако прскано бордовском чорбом није за ову сврху. Муљање и цеђење-пресовање врши се као и код справљања вина. Под налив пресе стави се сито да се од шире одвоје крупнији делићи петељке, покожице и семенке. Шира се сипа у мању кацу или чабар, одмах се засумпорише и остави у што хладнију просторију. Суморисањем се спречава промена боје, тј. мрки прелом, те шира сачува природну боју и спречи се врење док се не изврши таложење и бистрење шире. За ову сврху довољно је дати на хектолитар 5—10 грама калијум-метабисулфита. Ако је време топло, узима се више, а ако је време хладно, односно ако је просторија где се налази шира хладна, узима се мање калијум.метабисулфита. Исти се раствори у један лонац у нешто шире, која се измеша са осталом количином у каци.

Шира је из пресе мутна и треба је избистрити. Бистрење се изводи одмах по сумпорисању. Бистрење се врши додатком желатина и танина, и то 5—20 грама по хектолитру. Танин се раствори у мањој количини шире, сипа у осталу ширу у каци и добро измеша. Желатин се такође раствори у нешто шире у емалираном лонцу на 30—40° с, охлади се, сипа у кацу и добро измеша. Таложење траје обично око 24 часа. Поред бистрења може се извршити и филтрирање помоћу филтра холандског или кога другог.

Уједно припремити бурад и флаше. Бурад морају бити потпуно испрана, савршено чиста, без икаквог страног мириса. Пре употребе морају се запарити запаривачем или се морају добро засумпорисати и опрати врелом водом. Отвори за врањ и чеп морају бити исправни да се буре може добро затворити. Чепови и врањеви морају се стерилисати у раствору калијум-метабисулфита. Флаше морају бити потпуно чисте. Пре употребе морају се стерилисати. Потопе се 30 минута у топлу воду у којој је додано нешто соде. Затим се исперу у 4% раствору калијум-метабисулфита После тога се добро оцеде или исперу прокуваном водом. Плутни запушачи за флаше морају бити првокласни. Пре употребе исперу се у млакој води и потопе се у 2% раствор калијум-метабисулфита у коме се држе око 6 часова. Довде је поступак подједнак за све начине конзервисања а даљи рад се знатније разликује.

Најлакши је и најјефтинији начин конзервисања или стерилисања шире додавањем хемијских средстава. Раније се за ту сврху углавном употребљавала салицилна киселина, затим бензојска, бензоат соде и микробин. Наш закон о вину и закон о животним намирницама из здравствених разлога, не дозвољавају употребу горњих средстава, те се иста могу употребљавати само за конзервисање шире, за домаћу употребу Министарство пољопривреде крајем 1935 године дозволило је, на основу закона о вину, ради спречавања врења и конзервисање при справљању безалкохолних пића од грожђа домаћих сората, употребу препарата званог нипакомбин А II (Етилпропил-естор-параоксибен сојске кмелине). За поменуту сврху шири се сме додати највише 75 грама по хектолитру, а толико је најмање и потроше да се спречи врење. Припремљеној шири, на горе означени начин, дода се потребна количина нипакомбина, помеша се раствори у мало шире и добро се измеша. Нипокомбин се продаје у праху и у раствору. Сигурније је узимати га у праху. Шира се затим разлије у припремљену бурад или флаше, које се добро затворе, парафинишу и оставе у хладном подруму до употребе.

Други начин конзервисања шире је пастерисање или загревање исте на 10° — 77,5°С. Пастерисање се може вршити директно у боцама или бурадима или се врши у неком апарату, из којег се шира разлива у боце или бурад. Ако се ради о мањој количини за домаћу употребу, пастерисање се врши у боцама. За ту сврху напред припремљена шира разлије се у чисте боце. Исте се оставе празне за 8—10 см., запуше се плутним запушачима, који се увежу за грлић канапом или се ставе преко њих гвоздене копче, да не би приликом загревања изашли. У један обичан казан стави се на дно и около сламе, па се флаше полажу ред по ред, додајући довољно сламе да се међу собом не додирују. Налије се толико воде, да иста покрије флаше и почне се са загревањем. Кад се температура попне на 70°С, исто се контролише термометром, загревање се одржава 15 минута на 70—75°С. Чим се та температура постигла, ватра се угаси. У казан се постепено додаје хладна вода, да се флаше расхладе, затим се исте поваде из казана и ставе на сто у просторији заштићеној од промаје. Уколико је који запушач делимично истиснут из флаше, врати се назад, грлићи се обришу, па се потопе у растопљену смешу парафина и воска, флаше се положе у хладнији подрум и чувају до употребе. Услед загревања створило се у флашама нешто талога, те се пре употребе флаша држи усправно да талог падне на дно, или се безал кохолно вино процеди кроз чисту безмирисну фату па се одмах троши.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Широмери и њихова употреба*

Сваки виноградар данас мора чешће да мери садржину шећера у своме грожђу. Ово је потребно из више разлога. На првом месту да утврди зрелост. Истина зрелост се може приближно утврђивати и по спољним знацима али никада тако тачно као одређивањем шећера. Одређивање - мереље шећера је потребно и ради тога, да унапред знамо колико ће нам вино имати алкохола. Кад знамо садржину шећера,

* Уместа одговора Божидару Голубовићу члана Пољопривредне подружине, Алексинац.

лакше нам је да контролишемо и врење шире, односно кључка. Даље је неопходно мерење шећера у шири кад се жели вршити поправка шире шећером или укуваном широм, јер ако се ради без мерења, може се са поправком прекорачити дозвољена граница. Још важније је мерење шећера при продаји грожђа или шире. У последње време се та продаја врши према проценту шећера у шири и с тога је важно да виноградар зна да измери шећер у шири, јер има несавесних купаца, који га при мерењу шећера обмањују.

Мерење шећера у шири може се вршити на више начина, али је за практичне сврхе најпогодније мерење помоћу густомера, тј. справе за мерење густине течности. То су справе у виду подуже цеви, које могу пливати у течности. Да би стајале усправно при дну имају лоптицу испуњену живом или сачмом. На горњем делу цеви су бројеви, који показују густину течности, а који могу бити преобраћени у проценте шећера. Густомери за мерење шећера у шири називају се широмери. Има их разних, а код нас су у употреби Бабов или Клостернајбуршки и Екслов широмер.

Бабов или Клостернајбуршки широмер показује садржину шећера у шири у тежинским процентима, тј. колико има грама шећера у 100 грама шире. Подељен је обично од 8—32. Често је на њему и термометар. Подешен је за рад обично на 14° R (Реумирових степени) или на 17.5° C, а у последње време и на 15° C. То значи да ће широмегар показати тачну садржину шећера на температури за коју је одређен. У случају да је топлота мања, за сваких 2,5° C или за сваких 2° R, треба од прочитаног броја на широмеру одузети по 0,1. Ако је, пак, топлота већа, за сваких 2,5° C или за сваких 2° R треба прочитаном броју на широмеру додати 0,1. Обично уз широмер при продаји иде и таблица, где је та исправка извршена за разне температуре. Тих таблица нема у слободној продаји, већ се могу набавити тамо где је купљен и широмер. Како је рачун прост то се може радити и без таблица.

Напомињемо да се при поправци шире шећером за 1 Клостернајбуршки степен или проценат мора додати $1^1/_4$ кгр. шећера на 1 хектолитар шире. Кад се проценат шећера, нађен овим широмером, подели са 2, па количник помножи са 1,26, добије се број који показује запремински проценат (малиган) алкохола будућег вина. Бабов широмер показује тачне резултате у шири која садржи 17% шећера. Ако је садржина шећера виша, широмер ће показивати нешто мање, а ако је садржина шећера нижа, широмер ће показивати нешто више шећера него што га уствари има у шири.

Екслов широмер је бољи и тачнији од претходног. Скала му је подељена на Екслове степене, обично од 50—130, који показују колико је грама 1 литар шире тежи од чисте воде. Њиме се у шири испита колико има Еклових степени, па се помоћу

нарочите таблице наће колико шира садржи шећера у 100 кубних сантиметара. То се може учинити приближно и рачуном. Екслов степен се подели са 4, од количника се одузме 3 и добије се број који показује колико има грама шећера у 100 cm^3 шире. Тако на пр. ако је Екслов широмер показао 80 Еклозвих степени, шира ће имати 80 : 4 = 20 — 3 = 17 грама шећера у 100 cm^3. Ако се Екслов степен подели са 10, па се количник помножи са 1,26, добиће се број који показује запремински проценат или малиган будућег вина. Овај широмер је удешен за рад на топлоти од 15° С. За сваки степен изнад 15° С треба прочитаном броју на широ меру додати, а за сваки степен испод 15° С, одузети 0,2. Детаљнији опис и рад са овим широмером и потребне таблице, изнети су у књизи „Широмер" од И. Бошњака, која се добија код Српског пољопривредног друштва.

Да би подаци, добијени широмером, били тачни, рад са њима мора бити правилан. На првом месту употребити широмере који су испитани. Шира која се испитује не сме бити у врењу. Грожђе се мора добро измуљати, шира одвојити од комине, оставити да се сталожи или је процедити кроз крпу. Широмер мора бити чист и сув. Чаша за широмер се опере широм која се мери Постави се на хоризонталну-водоравну подлогу, напуни се толико да се шира при спуштању широмера не прелива. Широмер се полако спушта у ширу докле може да тоне. Пусти се да плива, а да не додирује чашу. На месту где широмер сече раван шире, налази се мало испупчење, као да је шира почела да се пење уз широмер. Кад се широмер умири, прочита се број, који сече раван течности, а не онај број докле је достигло испупчење, како се то често погрешно чини. Измери се температура шире и изврши исправка.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Сејање пшенице на кућнице

Најважнија грана у пољопривреди јесте ратарство, а у ратарству је најважније гајење пшенице као биљке која милионима људи храни и предмет је њихове трговине. Сваки напредак (исто као и назадак) у овој грани народне производње, мора да нас према томе више интересује, него остали напреци у пољопривреди. А иза рата наовамо, много се ради и много урадило на унапређењу производње пшенице. Вршено је оплемењивање и селекција (одабирање) најбољих врста пшеница: по садржини беланчевине и по пецивости, по издашности брашна и хлеба; по хектолитарској тежини; одвојена по величини приноса по хектару површине; по издржљивости на мразу: полегању и т. д. Овај тако важан посао

врше данас доста бројне и уређене огледне станице, државна пољ. добра и нека већа приватна пољ. газдинства. Из тих установа могуће је данас добити, преко среских пољ. референата, најбоље врсте банатске пшенице за семе, а њих једино треба и сејати јер су и за домаћу потрошњу најбоље, дају најбољи хлебац, а и за извоз, јер иностранство (увозне земље) само њих као првокласну робу и купују — тамо их они мешају са њиховом мање квалитетном робом.

Југославија је земља малих поседника. Због тога земљопоседници њени морају производити и имати, не само квалитативне, већ и квантитативне (што значи по количини) жетвене приносе. Није никада стара она изрека: „Да је највећи херој и најзаслужнији онај који учини да онде где је дотле рађао један клас у будуће рађају два". Ако је клас дужи, са већим бројем и крупнијих зрна, ако се подесном обрадом земље и ђубрењем добро развије, прецвета и сазри, ето два класа (дуплог приноса).

Прошле године изнели смо на овом месту у „Тежаку" у подужем чланку, како се у селима крај Пирота почело одомаћивати, и како се спроводи сејање пшенице на кућице, као начин за квалитетно и квантитативно побољшање производње пшенице. Са тим написом није се хтела изазвати нека сензација тј. моментално изазивање пажње на предмет који нема важности; напротив, хтело се привући пажња многобројних малих пољопривредних поседника, који могу и треба да примене овај нови начин гајења пшенице, јер од мало земље што је имају не треба да очекују само оно што им природа милостиво удели. Циљ би према томе био: до максимума појачати борбу противу природних сила, и употребити сва науком и праксом освештана средства ради постигнућа успеха. Не треба сада понављати сва она преимућства која пољопривредници имају од сејања пшенице на кућице. Довољно је напоменути само то да су резултати гајења пшенице и у год. 1937/38, иако под врло неповољним временским условима, још јаче потврдили, да је оправдано све оно што је прошле год. у том чланку наведено. Да у мају и јуну није било онаке жеге, услед чега су се разне дивље грахорице и вијуше пре времена сасушиле, било би њива сејаних омашке где се српом не би могло ући. Тако би у време жетве усев као мрежом покривен био. Ове вијуше немогуће је оплевити јер обично пођу на њиви густо као четка, те им једино мотика може да дохака.

Од 20 хек. колико је било засејано пшеницом на кућице јесен 1936 г. у Срезу нишавском, повећала се цифра јесен 1937 на око 100 хектара. Ценећи по броју направљених и пољопривредницима испоручених сејалица домаће израде (од јесенас до сада 30 комада), ове јесени, 1938 г. у Срезу нишавском биће засејано пшеницом на кућице троструко него прошле године. Никаква друга препорука, ни доказивање,

ни реклама, за овај метод рада, нису овде више потребни. Сам је сељак увидео где му је добити једино га у томе треба помоћи, појевтинити му сајалице и др.

Желети је да и остали наши сиромашнији крајеви у држави, где је оране земље у недостатку, прихвате начин гајења пшенице на кућице; да претходно земљу пре сетве добро обраде и припреме; да благовремено преко својих пољопр. референата набаве најбоље семе и вештачко ђубре, јер су начињене сејалице (од домаћих мајстора) које једновремено сеју семе и посипају вештачко ђубре. Нека семе пре сетве потапају у 1% раствор плавог камена, или запраше прашком противу главнице; нека га даље добро негују, — и тада нека буду уверени да су дошли на један нов пут, на једну висину, одакле се све боље види, јер је незнање мрак.

М. П. Видановић

Питања и одговори

Питање: Стојан И. Стојановић, пољопривредник, Салаш Крајински, пита како би могао излечити брадавице на јуници које достижу величину мањег јајета и кад сазре оне се распукну, а после се појављује сврaб.

Одговор: Ради се у вашем случају о брадавицама. Појединачне брадавице могу се лечити на разне начине: Могу се подвезати, могу се изједати различитим киселинама, и најзад могу се отсећи. Међутим, у случајевима кад брадавице наиђу у великом броју, онда кад су ситне или на осетљивим деловима тела, онда не долази у обзир наведени начини лечења. Могао би доћи у обзир нарочити начин лечења помоћу инекција, који међутим кад кад не доноси успеха. Зато би требали да се обратите своме ветеринару. Болест није опасна по здравље и живот говечета, нити је пак заразна.

Др. Н. Ковић

Питање: Који је најбољи начин за одгој шљиве џенерике.

Милован Јеремић
Рипањ

Одговор: Кад се говори о одгајивању стабла односно садница шљиве џенерике мисли се на то колико начина одгајивања садница утиче на квалитет плода. Постоје два начина одгајивања садница и то путем изданка и путем семена (коштицом). Саднице из коштице не треба узимати зато што ће плодови бити ситнији и киселији. Зато одгајивање треба вршити само из изданка. Кад нам се једно стабло џенерике допадне како због његове родности тако и због квалитета плода треба од њега узети изданке и пресадити. Особине

ових изданака биће истоветне са особинама стабла од кога су изданци узети. Џенерика доста лако тера изданке, а ако око једног стабла нема изданака онда треба земљу на око 2—3 метра од стабла одгурнути до главнијих жила, жиле повадити, земљу опет вратити на своје место.

Саднице џенерике произведене из семена могу се такође узимати ако се желе садити поред ограде њива или обала, ради допуне ограђивања обале и ако се много не рачуна на употребу плодова или ако та употреба има да буде поглавито за храну свињама. Саднице џенерике, ма на који начин произведене, врло се лако и брзо развијају и примају.

М. Ј. Н.

Питање: Читао сам у неким књигама о вештачком храњењу (кључкању) гусака помоћу неких направа. Будите добри па ме известите, да ли имате пољопривредну справу, која је практична, мала, са којом се лако рукује и да није скупа.

Ђорђе Савић
Кладово — Крајина

Одговор: За принудно гојење гусака може се употребити обичан метални левак са натакнутим на њега парчетом гуменог црева. Левак се прави од белог лима са дршком (може га направити сваки ковач на селу). Доњи отвор левка може да буде у пречнику један сантиметар, а гумено црево узима се таквог пречника, да се може натакнути на цев левка. Дужина црева око 30—25 см. Црево се завлачи у једњак, а кроз левак опрезно се сипа течна или полутечна храна, која се прави од разних врста брашна и јарме и меша са оплављеним млеком или водом.

Постоје разне справе за брзо храњење живине на гојењу, за које се можете обратити фирми: Марко В. Ђорђевић и брат, трг. Београд, Краља Петра улица бр. 51.

Ing. **Б. Сивицки,** професор

Питање: Колико треба додати азбеста по хектолитру при филтрирању вина са Сајцовим филтром.

Божидар Голубовић
члан Пољ. подружине — Алексинац

Одговор: Количина и врста азбеста која се мора приметити при филтрирању вина зависи од мутноће вина. У колико је вино мутније узима се мање и то грубљег азбеста и то стога, што се код мутнијег вина цедило, које се ствара од азбеста на ситима филтра брже запуши материјама, које вино чине мутним, те ће се вино и са мање азбеста избистрити него што је случај код слабо мутних вина.

Како у трговуни долазе разне марке азбеста то се у погледу количине треба у главном држати упуства дотичне фирме. Нпр. фирма Сајц препоручује за цилиндрични филтар:

I екстра	125	грама азбеста
II	70	„ „
IIIз	50	„ „

За тзв. циновски филтар мали модел препоручује се 120 грама азбеста, за Херкулес са 4 сита 250 грама а са 8 сита 450 грама азбеста.

Препоручене количине азбеста за поједине филтре су само приближне. Пажљивим практичним радом подрумар долази сам до искуства која му је количина, од којег азбеста и за које вино најпотребнија.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Пољопривредна књижевност

Милорад П. Зечевић: **Калифорнијске јабуке,** *Београд 1938. Издање Трговинске коморе.*

Калифорнијске јабуке — јонатан, делишес, ромбјути, вајнсеп и њутаон — распрострањене су у разним крајевима наше земље и већ су стигле на род. Ове сорте увела је Трговинска комора у Београду 1931 године. О њиховој вредности за наше воћарске крајеве није досада ништа писано. Зато је књижица „Калифорнијске јабуке" одговарала једној потреби. Очекивало се да ће се у њој наћи сви подаци, потребни воћару практичару за правилно одлучивање о избору најбољих сората јабука за размножавање и гајење. Ако је још сувише рано да се изнесе крајња оцена калифорниских јабука размножених у нашој земљи, требало је бар показати како се те сорте досада показале у појединим местима. Али у овој књижици тих података уопште нема.

Књижица „Калифорнијске јабуке" садржи кратка излагања о значају гајења јабука, о производњи јабука код нас, затим доноси кратак опис пет калифорнијских јабука које су код нас распрострањене и непотпуно излагање о размножавању јабука. Сва та излагања, од почетка до краја, пуна су нетачности и непотпуности. Сматрамо да је у интересу оних којима је ова књижица намењена, да овде укажемо само на грубље грешке које се у њој налазе. У излагању значаја гајења јабука писац наводи да плод јабуке служи као самостална храна или замена хране (страна 5). То није тачно. Плод јабуке може да служи само као саставни део или као допуна хране, и као такав има заиста велику вредност. Даље, писац се о свима домаћим сортама изражава врло неповољно. По њему, домаће сорте имају мале приносе. не рађају сваке

године, плодови им се црвљају и отпадају, природе тек у 12, 15 па чак и 20 година (страна 7); кад достигну потребно развиће почну губити од својих особина, слабо су отпорне према болестима, штеточинама и мразевима, и најзад плодови нису отпорни према чувању и транспорту (страна 8). Од ове овако неповољне оцене домаћих сората није ниједна изузетна, а сваки воћар добро зна да се међу нашим сортама нађе и врло добрих, које нико не би заменио страним сортама. Заиста има и лоших домаћих сората које су распрострањене у разним крајевима, али нема ниједне за коју се може рећи толико неповољан суд. Све је то истакнуто ради упоређења са страним калифорнијским сортама, за које се кроз целу књижицу истиче како имају све само одличне одлике. У овоме има толико нестручности и претеривања, да се не може прикрити изразито рекламни карактер књижице. Није истина да све домаће сорте имају мали принос. Напротив, мало је страних сората које би могле рађати онако обилно као, например, будимка. Нетачно је да су све домаће сорте неотпорне према болестима, штеточинама и мразевима, већ је ствар сасвим обрнута. Према писцу, ниједна наша сорта не природи пре 12 године. То је у најмању руку сасвим нестручно, поред тога што је нетачно. Не може се ни за једну сорту тачно одредити рок када треба да природи. То зависи од услова под којима се развија. Супротно тврђењу писца, плодови домаћих сората су обично трајаснији и могу лакше да издрже транспорт. Никако нам није јасно шта треба да значи тврђење писца да наше сорте почну губити од својих особина, кад достигну потребно развиће (страна 8). Нетачно је тврђење да нема никаквог планског рада у реонирању сората, и да влада крајњи неред у њиховом распореду (страна 8). Наши воћари ће се сигурно зачудити кад прочитају у књижици, између осталога, и то да су воћњаци у крајњој запуштености и да воћари иду у воћњак само кад треба да беру (стр. 9). Врло је мало таквих случајева. Зато овакво тврђење претставља увреду за воћаре који често не жале никакве напоре да воћњаке одрже у добром стању. Није мање нетачно и тврђење да су се расадници просто утркивали у производњи што већег броја сората (стр. 9). Даље, рад Тговинске коморе се толико истиче као да нико пре ње није ништа радио и урадио на унапређењу воћарства, као да све почиње од ње. То је претерано. Није ничим утврђено да стране сорте (калифорниске) мање страдају од црвљивости и болести, и да им лишће не страда од спарине (стр. 12). Није тачно ни тврђење да све стране јабуке природе у 4—5 година (стр. 12), за разлику од наших које по навођењу писца за читавих десетак година доцније стижу на род.

У излагању о помологији има такође погрешака. Пре свега, није тачно речено ни шта је помологија.

Излагање о размножавању јабука је доста непотпуно и садржи нетачности. Нарочито је то случај са излагањем о

прекалемљавању јабука. Калемљење на спавајући пупољак, које је најраспрострањеније и најважније, писац износи погрешно утолико што наводи да се најпре исече пупољак, па после прави зарез на подлози стр. (27). Тако нико не ради, већ се напротив, најпре направи зарез на подлози, па онда исеца попољак. Прекалемљавање јабука изнесено је сасвим непотпуно и погрешно, те сигурно нико не би могао успешно изводити тај заиста врло деликатан посао на основу онога знања које нађе у овој књижици. О скраћивању грана на јабукама, намењеним за прекалемљавање, није ништа тачно и одређено речено (стр. 31). Писац наводи да се прекалемљавање врши у марту и априлу, а то није тачно. Прекалемљавање се врши не одређеног датума већ у тачно одређено стање вегетације — пред само цветање или при почетку цветања сората које ће се прекалемљавати. Према писцу, не могу се прекалемити јабуке млађе од 15 година (стр. 31) нити старије од 30. Уствари могу се прекалемљавати и све млађе, па и старије јабуке. У којој старости се може успешно вршити, зависи од тога како су дотичне воћке очуване; да ли имају мање или више повређену кору; да ли су закржљале или не. Није тачно да доње гране, избиле из прекалемљене воћке треба остављати прве године (стр. 31). Писац помиње неколико начина калемљења, а примењује се готово искључиво калемљење под кору. Све то показује да писац није нимало упућен у прекалемљавање воћака.

Слике у живим бојама испале су тако рђаво да ниједна не одговара тачности. Било би боље да су изнесени само снимци, без живих боја. Овако није ни облик тачан. Опис сората је изваћен из неке књиге. Зато тај опис не показује какве изгледају поједине сорте код нас, што би било много важније.

„Због свега тога, књижица „Калифорнијске јабуке" не може корисно послужити циљу коме је намењена.

Д. Ст.

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

35 седница (20-VIII-). Одлучено је: Да се предмет по дуговању Среског начелства у Лесковцу у суми од 365 дин. упути адвокату на даљи рад, али да се претходно са целокупним стањем ствари упозна Краљевска банска управа у Скопљу;

Да се никаква помоћ не може дати Соколској жупи у Мостару за уређај од 90 вода у селима Херцеговине и Дубровачког приморја, пошто Друштво нема финансијских могућности за ову сврху;

Да се по молби Пољопривредне подружине у Ужицу издa помоћ за одржавање изложбе у справама, алатима, семену и књигама у износу од дин. 4.000, од које суме 2000 дин. из помоћи Народне банке из фонда бившег гувернера пок. Љубе Срећковића, а 2000 дин. из кредита изложбе по друштвеном буџету;

Да се Пољопривредној подружини у Зајечару пошаље 50 ком. златних диплома за награду излагачима, па колико утроши толико да плати, а да на тој изложби претставник Друштва буде претседник г. Танасије Митровић;

Да се Пољопривредној подружини у Томиславцу, Народној књижници и читаоници у селу Ларини и Соколској жупи у Каменову изда помоћ у књигама бесплатно по 1 колекција у вредности Дин. 100 и по 10—15 календара из ранијих година;

Да се по молби среског пољопривредног референта у Бос. Шамцу г. Саве Тодоровића пошаљу разне књиге ради распродаје на пољопривредној изложби од 18—21 септембра т.г. у вредности од 1000—1500 динара, с тим да претходно пошаље новац;

Да се одбије молба Пољопривредне подружине у Белој Води, да се плаћање њеног дуга за плави камен одложи до 1 новембра 1938 године.

Тим поводом је одлучено да се упути на преглед подружине г. Нешић, инспектор, и то првенствено у житарске крајеве, с тим да он поведе нарочито акцију за плаћање раније узете робе на кредит и за коришћење кредита ради набавке справа од Привилеговане аграрне банке.

VI.

Саопштења и предлози

Г. Претседник саопштава, да су г.г. чланови делегације стручњака за луцерку из Немачке посетили просторије Друштва 29 септембра ов. год. и да су се интересовали радом трифолин станице а нарочито набавком плугова од фирме „Еберхарт", што је примљено знању с тим да на конференцији ужег стручног одбора, која ће се одржати 31 ов. мес., Друштво заступа секретар г. Аћим Банковић и као стручњак г. Коста Поповић, редован члан Друштва;

По молби Пољопривредне подружине за Срез врачарски одлучено је, да јој се уступи 1 сто у друштвеним просторијама за њене потребе;

По позиву Удружења агронома за годишњу скупштину која ће се одржати 4 септембра у Загребу, одлучено је да се умоли, да ово Друштво заступа г. Немчанин, начелник Краљевско банске управе у Загребу и редован члан овога Друштва.

36 седница (7-IX). Одлучено је: да се прими знању да је Финансијски одбор извршио преглед стања и рачуна за месец август и да је нађено исправно стање;

Извршен је преглед месечног стања па је одлучено да се настоји да се наплата заосталих потраживања врши што енергичније.

Да се поводом сеобе сачувају сва новчана документа која постоје у старој архиви. Исто тако да се сачува и архива од 1928 године па до сада, све остало да се издвоји, што ће извршити особље магацина па да то записнички констатује набављачки одбор. Та архива која се има уништити, продаће се фабрици „Вапа" с тим, да се употреби за прераду.

Затим је прочитан реферат који је упутио секретар Друштва г. Аћим Банковић поводом одржане конференције у Заводу за унапређење спољне трговине, па је одлучено:

Да се изврши набавка од 2 вагона луцерке и до 5000 кгр. црвене детелине за потребе Друштва;

Да се понуда фирме Јосиф Головац за набавку луцерке за његов рачун одбије.

Тим поводом по предлогу потпретседника одлучено је да у будуће сви референти имају подностити одборима само писмене предлоге, а исто тако имаће по свим предметима које подноси појединим одборима писмено на самим предметима дати своје мишљење са потребним образложењем.

Даље је одлучено: Да се бесплатно пошаље једна колекција разних књига у вредности од Дин. 100 Соколској чети у селу Бијели код Коњица, а да се за бесплатну чилску шалитру ради опита обрати Уредништву „Времена"

Да се Соколској чети у Ступу код Али-Пашиног моста не може дати помоћ у справама и алатима за награде излагачима на изложби коју она приређује;

Да се по молби Удружења гњиланаца за помоћ народним књижницама и читаоницама у Срезу гњиланском, пошаље бесплатно ново-основаној књижници и читаоници Гњилане 1 колекција разних књига као и „Тежак" од сада па до краја 1939 године;

Да се по молби Пољопривредне подружине у Ореовици одобри да подружина свој дуг исплати у три једнаке месечне рате по 4.500 динара, тако да последња рата мора бити исплаћена 1-XII-1938 године; у противном предузети најенергичније кораке за наплату;

Да на изложби Подружине у Гостивару ово Друштво заступа г. Н. Петровић и да се истој подружини ставе на расположење картонске тацне за изложбу;

Да на изложби Подружине у Јагодини ово Друштво претставља г. Др. Вукасовић;

Да се поводом предлога за устројење инспекционе књиге тај предлог поново испита, формулише и поново поднесе на идућој седници;

Да инспектор за подружине изврши преглед ових пољопривредних подружина: у Гроцкој, Смедереву, Сараорцима Лозовику, Петровцу на Млави, Забрђу, Александровцу пож., Великом Орашју, Удовицама, Томиславцу, Ковину, Ореовици, Жабарима, В. Градишту и Пожежени.

Затим је прочитан извештај г. Нешића, инспектора за подружине, о раду досадашњег адвоката г. Миљаковића и о надлежности појединих чиновника у погледу даљег рада са наплатом по меничним потраживањима па је одлучено да менице и остала новчана документа буду на чувању код благајника Друштва.

Да се све менице без изузетка о року протествују, с тим да се на наредној седници поднесе извештај Управном одбору који ће оставити рок докле се менице имају платити и кад ће се предати адвокату ради тужења. О року меница и протестима имаће да води рачуна благајник Друштва, а по протесту предмети се имају дати на даљи рад инспектору за подружине.

Секретар реферише да је по молби Уредништва „Времена" да му се додели извесна помоћ у књигама и материјалу и да му се одобри набавка под повољним условима књига за додељивање награда учесницима на конкурсу „Времена" за гајење пшенице по одобрењу претседништва дато је у смислу раније одлуке Управног одбора 40% попуста и бесплатно додељено 150 комада календара из ранијих година, што се прима знању.

37 седница (12-IX). Одлучено је: да се овласте неколико повереника који ће набављати семе луцерке за друштвени рачун уз покриће предујма који им се буде издао;

На основу ове одлуке засад је набавка семена поверена г. Љубомиру Тодоровићу, управ. Бановинског расадника у Петровцу на Млави, уз поднете услове, с тим да му се на име предујма да потребна сума од 10.000 динара, за шта има да изда покриће у виду меничног акцепта по Дин. 10.000 и једним потписом.

Да се набави 5.000 кг. супер-фосфата од фабрике „Зорка". У ту количину да уђе и потребна количина осталих врста вештачког ђубрета које та фабрика продаје.

Да се по молби Пољопривредне подружине у Ужичкој Пожези не може одобрити вирманисање одобрене суме за приређивање изложбе за новопројектовану екскурзију до Младеновца на сајам приплодне стоке, пошто се вероватно сајам неће ни одржати;

Да се по молби Српске читаонице у Бања Луци изда 5 колекција књига у вредности Дин. 500;

Да се Пољопрувредној подружини у Ивањици изда на име награде поред раније додељене суме од Дин. 2.000.— још Дин. 1.000.—;

Да се пољопривредној подружини у Д. Крчину не може изићи у сусрет за пројектовану екскурзију, јер су сва друштвена средства у ту сврху већ исцрпљена.

Госцодин Миљаковић, адвокат Друштва поднео је усмени извештај о раду код судова по појединим предметима Друштва. Тај извештај је саслушан па је одлучеио да се исти прими знању, с тим да г. Миљаковић настане да се наплате друштвених потраживања врше што енергичније.

Што се тиче наплата по потраживању од државе за дуг Станка Станковића, одлучено је, да г. претседник интервенише код начелника Општег одељења Министарства пољопривреде, да му оно ту суму што пре исплати, пошто је држава и највишим судом осуђена да ту суму плати.

Секретар реферише да је Завод за унапређење спољне трговине својим актом бр. 27779 позвао Друштво на конференцију ужег стручног одбора за индустриско биље, ради испитивања могућности извоза детелинског семена у Немачку и ради усвајања Правилника о централизацији извоза семена луцерке и црвене детелине за 22 т.м., па је одлучено да на тој конференцији Друштво заступају г.г. Никола Белобрк и А. Петровић.

Секретар реферише да се на основу донете одлуке на последњој седници споразумео са г. Др. Ковићем да се конференција о проблему производње серума и осталих ветеринарских лекарија одржи у четвртак 6 октобра у 18 часова. На тој би конференцији била дискусија и имала би се донети потребна резолуција, па је одлучено да на ову конференцију буду позвани сви редовни чланови Друштва из Београда, као и путем јавности и сви заинтересовани.

По предлогу г. Рашковића одлучено је да се умоли г. Милош Леовац, управник дворског имања на Демир Капији да поред г. Васића изврши потребне примене за организовање изложбе која се има одужати на Вардару 21 и 22 ов. мес., с тим да се умоли г. Рашковић да званично заступа Друштво приликом отварања ове изложбе.

Поводом одлуке годишњег зборя за измену правила, одлучено је да се сазове што пре једна пленарна седница Управиог одбора, на којој би се то питање узело у претрес.

Г. п.претседник Др. Јосифовић реферише, да је присуствовао конгресу извозника воћа, који је одржан 27 и 28 септембра у Ковиљачи. На конгресу је г. Јосифовић изнео рад Срп. пољ. друш на унапређењу воћарства у нашој земљи

ЗАПИСНИК

комеморативне седнице поводом изненадне смрти претседника Управног и Надзорног одбора Мирка Миљковића, одржане у Дому српског пољопривредног друштва 10 септембра у 14 часова.

Пошто су претседник г. Др. Митровић и потпретседник г. Др. Јосифовић на путу, то је у име њихово седницу от-

ворио члан Управе г. Никола Белобрк, који је обавестио присутне чланове Управе и чиновништво да је дугогодишњи редовни члан Друштва, почасни члан и бивши претседник Управног и надзорног одбора Мирко Миљковић изненада преминуо 19 ов. м. у зору. Том приликом претседавајући истакао је свеколике заслуге пок. Миљковића на унапређењу привреде, а специјално заслуге на раду у Срп. пољ. друштву и његовом напретку. Тим поводом замолио је присутне да устајањем и ћутањем од једног минута одаду пошту покојнику, што је и урађено са узвиком: Слава му и вечна успомена Српском пољопривредном друштву.

Потом је председавајући предложио следеће:

1) Да члан управе г. Никола Ж. Петровић пред црквом са покојником се опрости у име Друштва и да се овај говор оштампа у целости у наредном броју „Тежака" са сликом покојниковом, а по могућству да се г. Др. Градојевић опрости на гробу;

2) Одлучено је да Управни одбор и чиновништво Друштвено оду у Дом покојников после ове седнице и изјаве саучешће породици, а на погребу узму учешћа;

3) Одлучено је да се обавесте сви редовни чланови у Београду и замоле да присуствују сахрани;

4) Одлучено је да се набави венац у вредности од 300 до 400 динара са траком државне тробојке и са натписом: Своме бившем претседнику - Српско пољопривредно друштво. Овај венац ће у народном сељачком оделу на погребу носити друштвени службеник Чедомир Дамњановић а покојниково одење да носи чиновник друштвени г. Алимпије Маноиловић;

5) Одлучено је да се покојник за његове заслуге за Друштво упише за добротвора Српског пољдпривредног друштва са улогом од 1.000 динара. Са овим је седница закључена.

Сузбијање слинавке и шапа. Сточна болест слинавка и шап узела је током ове године огромног маха скоро у свима европским земљама. Код нас нарочито у Дунавској бановини, губитци од ове заразе су веома знатни. Природно је да се иде за проналажењем ефикасног средства за сузбијање ове заразе путем цепљења. У најновијој свесци „Пољопривредног гласника" (бр. 19 за 1 окт.) налазимо, из стручног пера Д-ра И. Кенде, директора Централног ветер. бакт. завода у Београду, чланак о слинавки и шапу и сузбијању тога оболења. Засада је, вели се у чланку међу осталим, ограничена наша борба против ове заразе осим ветеринарско-полициских мера на пасивно имунизовање т.зв. реконвалесцентним серумом (од преболелих грла), чија ће количина производње зависити од увиђавности власника преболелих грла; узимање крви стоци нема лоших последица као што неки пољопривредници криво мисле, а губитци се овим начином знатно смањују.

Који пољопривредник може да се одриче једног дела својих прихода?

Дезинфекција семена житарица помоћу

ЦЕРЕТАН

прашива или мочива

спречава велику штету услед главнице пшенице и других болести житарица.

Мали трошак — знатна уштеда — сигуран успех.

Церетан се добива код:

Српског пољопривредног друштва у Београду

СЕМЕ ОЗИМИХ УСЕВА

продаје Државно добро Беље за јесењу сетву, на мало и велико. Семе је првокласно властите селекције и то озима панонска грахорица, озими овас и пет родова озиме пшенице бркуље и шишуље. Опис о особинама и одликама ових врста и услове продаје, шаље интересентима на захтев бесплатно, Станица за селекцију биља. Државног добра Беље, Брестовац, з. п. Кнежеви Виногради.

Из канцеларије Државног добра Беље, Кнежево број 16576-38.

ВОЋАРА — БАШТОВАНА, стручног и практичног са добрим уверењима, треба МИЛОШ БЕКИЋ, Батајница — Срем



дају вештачка гнојива:

1 већи принос
2 бољи квалитет
3 раније сазревање

Употребите их и Ви, земља ће Вас богато наградити! Упутства дају задруге, трговци или фабрика

ЗОРКА

БЕОГРАД - КРАЉА АЛЕКСАНДРА 70



Ако желите постићи добар и здрав принос ПШЕНИЦЕ *заштитите семе пре сетве и запрашите га* ОРТОСТАНОМ

УПУТЕ НА ЗАХТЕВ ШАЉЕ БЕСПЛАТНО ФАБРИКА

ЗОРКА

БЕОГРАД - КРАЉА АЛЕКСАНДРА 70

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 21 Београд, 1 НОВЕМБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Инж. *Властимир Ђ. Ђорђевић:* — Соја пасуљ.

Живомир Милојевић: — Шта треба знати при сађењу бресака.

Инж. *Душан Станковић:* — И старије воћке могу се успешно пресадити.

Инж. агр. *Алберт Леви:* — Жути или жичани црви — скочибубе.

Наталија Ђуровић: — Каква треба да буде исхрана нашег села.

Босиљка Ковачевић: — За наше домаћице.

Миодраг Л. Марјановић: — Нижа пољопривредна домаћичка школа у Прњиловици код Алексинца.

Алимпије Манојловић: — Предавања Пољопривредне подружине у Младеновцу.

Тодор Благојевић: — Пољопривредни течај у Петровцу на Млави.

Ст. Јешић: — Време је новац.

Ст. Д. Л. — Нашим подружинама.

Инж. *Д. Станковић*: Један виноградар који може да служи за пример.

Александар Симовић: — † Радисав-Раша Павловић.

Извод из вајисника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702.

Соја пасуљ

— важност и гајење —

Соја пасуљ, или како се још друкчије зове кинески пасуљ, је биљка која пружа земљораднику многобројне користи. Ипак главни циљ гајења ове биљке је производња семена, које служи за добијање уља и за исхрану стоке. Семе соја пасуља садржи од 18—20% уља.

Овде ћемо нарочито истаћи сој као биљку за сточну храну. Сојино семе, поред тога што садржи уља, богато је беланчевином. Оно садржи око 35% беланчевине. Беланчевина у исхрани стоке има велику важност и значај, и без ње се не може замислити правилан развој младих грла, нити производња млека и других производа. Код нас сој треба нарочито гајити баш због ове особине, јер је познато да ми оскудевамо у зрнатој храни богатој беланчевином. Додавањем сојиног семена у облику брашна или прекрупе кукурузној, јечменој или којој другој зрнастој храни оскудној беланчевином, учиниће се, да стока боље расте, напредује и да даје више производа. Са ових разлога сваки наш земљорадник треба да гаји ову биљку и да њено семе, као додатак другој храни, даје стоци.

Соја је биљка много слична нашем чучавом пасуљу. Стога је овде нећемо описивати. Само ћемо напоменути да је обрасла честим маљама, да је доста отпорна према суши и да има ситне, на први поглед неприметне цветиће, који избијају у гомилицама у пазуху лишћа.

За своје успевање соја захтева топлије и умерено влажно поднебље, а земљишта дубока, плодна, умерено влажна и са довољним садржајем креча. Земљиште за сој треба обавезно обрађивати ујесен. На слабијим земљиштима потребно је извршити и ђубрење, али не стајским ђубретом, већ вештачким ђубривима, и то поглавито фосфорним. Од фосфорног ђубрива најчешће се употребљава суперфосфат. Ђубрење земљишта суперфосфатом изводи се на неколико дана пред сетву, на тај начин што се ђубре растури, а затим задрља или плитко заоре. По хектару употребљава се од 200—300 кгр суперфосфата.

Земљиште обрађено ујесен треба оставити у браздама да презими, а упролеће, пошто се по површини довољно просушило, тако да се по њему може радити, треба га подрљати и одржавати у растреситом стању све до сетве.

Соја се сеје упролеће, али касније, пошто пређе опасност од позних мразева. Обично се соја сеје у другој половини месеца априла. Сетва се врши на редове, у размаку 40 см ред од реда и 15—20 см биљка од биљке у реду. За сетву 1 хектара потребно је 70—80 кгр семена.

Гајење соје врши се на исти начин као и гајење чучавог пасуља, наиме изводи се прашење према потреби. Берба се врши чупањем. Почупану сојy треба или везати у снопиће, а затим оставити да се суши, или зденути на розге и тако сушити. Вршидба се изводи млаћењем.

По хектару соја може при повољним условима развића да дâ од 1200—1500 кгр. семена — зрна. Слама од соје је груба те се не може употребити за исхрану стоке. Најбоље да се слама употребити за простирку.

На крају да напоменемо нешто о храњењу стоке сојом. Соја се даје стоци у облику прекрупе (јарма) или брашна, и то помешана са кукурузом или којом другом јармом. Одраслим грлима (кравама музарама) даје се дневно од 300—400 грама а ситној и младој стоци (овцама, свињама, теладима, ждребадима и јагањцима и прасадима) од 80—150 грама.

Инж. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Шта треба знати при сађењу бресака

Последњих година почиње код нас врло интензивно гајење бресака, јер се плодови ових јако цене и сматрају за најфиније воће, које ради тога нагло осваја пијацу, где се све више тражи и скупо плаћа. Бресква се на пијаци појављује међу најранијим воћем и има је преко целог лета, захваљујући многобројним сортама које сазревају у различито време.

Међутим, наш пољопривредник за ову врсту воћа има сразмерно мало практичног знања, те врло често, нарочито почетник, претрпи потпун или делимичан неуспех, јер је слабо упућен у погледу избора положаја, земљишта, садница, начина и доба сађења, као и касније неге бресака.

Бресква је пореклом из топлих крајева, те захтева јаку топлоту да би плод могао потпуно сазрети. Родни пупољци не могу да издрже температуру нижу од 26° С испод нуле, те ради тога не препоручује се гајење ове воћке тамо, где су зиме врло хладне. Код нас успева углавном у свиком оном крају у коме успева и винова лоза. Не воли положаје изложене ветру а такође не успева у влажним долинама, где су честе пролећне слане, јер бресква рано цвета, па тамо редовно страда. Најбољи положаји су источни и југоисточни. Воли сунчана заклоњена поља, а финије и нежније сорте треба садити у баштама, двориштима и поред зидова окренутих сунцу.

Бресква најбоље успева на песковитој хумусној иловачи, али расте и на тежој земљи само ако нема много влаге. Тешка и непропустљива земљишта бресква не подноси, јер су то већином земљишта са мало креча а доста хладна, те је на њима бресква подложна смолоточини, дрво се тешко здрвењава и плод нема потребну пријатну арому. На посним и песковитим теренима бресква може успевати, само је потребно земљиште добро обрадити и пођубрити добро згорелим стајским ђубретом.

Велика је штета што бресква код нас врло брзо пропада, јер је јако осетљива од суше, мраза и болести. Можда ни једна врста воћака није толико нападнута од лисних вашију и разних гљивичних болести као бресква, која се ради тога врло брзо суши. Такође је важно знати, да се круна брескве развија много брже од коренског система, те транспирација надмашује довођење воде из корена, ради чега долази до брзог сушења стабала. Ради тога треба избегавати сувише суве терене, а где се ипак мора садити, узимати брескву калемљену на горком бадему, а правилном резидбом подешавати развитак круне.

Бресквe се обично саде по виноградима, баштама, двориштима, док се тек у последње време нагло почињу садити и као засебни брескици, а и у мешовитим воћњацима.

Сађење бресака у чистој култури изводи се обично у близини већих потрошачких места и тамо где су услови за бресквy потпуно повољни, тј. да је положај сунчан, земљиште какво тражи бресква, да су саднице нарочито одабране са разноврсним сортама, почев од најранијих до најкаснијих; стабло да је ниског облика а да се редовно и стручно врши орезивање бресквe.

У крајевима где су услови за воћарство потпуно повољни подижу се и мешовити воћњаци у којима се засађује и бресква, поред јабука, крушака, дуња итд. У неким крајевима, где боље успевају коштичаве врсте воћа, обично се подижу сортименти кајсија и бресака, где могу доћи и вишње; обично се узимају кајсије једногодишње и круношу на висини од 1 м, саде на на 7—8 м., а у средини бресквe ниског стабла.

Пре него што се приступи сађењу бресака, било по виноградима, двориштима, засебним бресквицима или у мешовитим воћњацима, потребно је, поред избора положаја и земљишта, нарочиту пажњу посветити и избору самих садница. Саднице морају бити здраве, добро развијене и потпуно зреле. Увек се морају узимати само *једногодишње* саднице, јер старије врло тешко преболе пресађивање, те се тешко примају или и ако се приме увек су, у већини случајева, кржљаве и краћег века. Посебно код бресака мора се строго пазити у каквом је земљишту садница произведена, јер је у пракси доказано, да саднице узете са влажних и тешких терена не могу успевати на оцедним, сувим и растреситим земљама. Ово нарочито важи за бресквy, где млада садница у растилима са влажном и сувише плодном земљом, расте јако брзо, те добије „шупље дрво", са крупним судовима дрвета и лике, ради чега се касније тешко прима, нарочито на сувим земљама. Добар практичар овакве саднице може врло лако познати и приликом резања, јер је дрво меко и крто, а релативно и лакше је у руци.

Посебну пажњу треба посветити избору сората код бресака. Познато је да данас има врло много сората и да се нарочито код брескве чине велике рекламе а обично се продаје макар шта. Ово нарочито раде приватни продавци и несолидни трговци воћним садницама, који често пута једну исту сорту за неколико година прекрштавају неколико пута. Ради тога набавку садница вршити првенствено код бановинских расадника или добро познатих и већ признатих приватних расадника. Увек избор сората поверити пољопривредном стручњаку, најбоље пољопривредном референту у срезу или управнику бановинског расадника. Ипак за подизање једног сортимента скрећемо пажњу на ове сорте: Краљица воћњака, Елберта, Хале позна, Поента, Виртембершка, Топазио и Мињон крупна. Поред ових потребно је у неким крајевима узети и још неке ране сорте за које се треба обратити пољопривредном стручњаку.

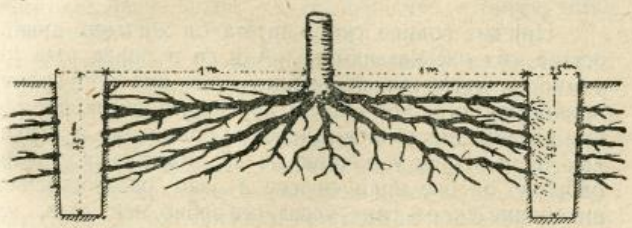
Нарочиту пажњу треба обратити припреми земље и правилном сађењу бресака. Земљу треба с јесени преоравати на дубини једног ашова, пошто је претходно пођубрена згорелим стајским ђубретом, ако ће се садити бресквe у чистој култури, а ако се саде по винограду такође је потребно ископати на време прописне рупе. Сађење се изводи већином ујесен а једино у јако хладним крајевима треба садити упролеће. За брескву је већином боља јесења садња, ако се она сади у право за њу погодно земљиште; код сађења брескве ујесен треба око стабла растурити стајског ђубрета или нагрнути земљу и заштитити стабло од мраза. Код сађења бресака по винограду не сме се узети сувише мало растојање, јер то може штетно утицати на винову лозу. У чистој култури брескве се саде на растојању од 3—4 метра, кад се гаје као сниске воћке.

Ако се још преко лета што чешће праши око стабала и увек сузбија коров и покорица, успех је сигуран. Ако је прва година сушна потребно је бар једном-два добро залити, па смо на тај начин осигурали потпуно примање засађених садница бресака.

Живомир Милојевић

И старије воћке могу се успешно пресадити

Врло често се указује потреба да се која старија воћка пресади са једног места на друго, али пресађивање старијих воћака је обично веома тешко, јер се приликом вађења никад не могу сачувати оне многобројне ситне жилице, које уствари хране целу воћку. Због тога, успех се не постиже ни потпуним скраћивањем круне. Није онда ни чудо што пресађивање старијих воћака обично не успева; ако се воћка и не осуши исте године, она ће закржљати и неће доносити никакве користи. Ако се још, ради обезбеђења примања, примењује обилно заливање, може се догодити да се корен онако скраћен, просто угуши у претерано влажној земљи. На тај начин су многи воћари морали да упропасте по коју воћку, која је била у пуној снази.



Сл. 58. — На један метар од дебла воћке ископан је јарак; десно: цртице показују како се развијају жилице.

Постоји један практичан начин за пресађивање старијих воћака. Ево како се то ради. Рано упролеће или, што је још боље, крајем зиме треба око воћке, намењене за пресађивање, ископати јарак дубок 60 до 75 см, што зависи од дубине жила, а широк 25 см. Приликом копања јарка исеку се све жиле на које се наиђе. Јарак се копа најмање на један метар од дебла воћке, али је боље нешто даље. Ако је воћка млађа, може и нешто ближе, а све даље од стабла што је воћка старија. Из јарка избацити сву земљу, па додати ситну плодну земљу са површине. Такво стабло оставити до јесени. Дотле ће се на пресецима као и на осталим деловима тако скраћених жила раз-

вити пуно ситних жилица. Исте јесени извадити воћку са свима тим жилицама, пресадити је, и она ће се лако примити. Идућег пролећа када воћка крене треба је с времена на време залити. Али приликом пресађивања мора се и круна скратити бар за једну половину, или за две трећине, што зависи и од старости воћке и развића нових жилица.

Ако је неко од воћара већ решио да пресади извесне старије воћке, треба то да одложи, па да поступи онако како је овде изложено. Ако буде правилно извршен тај посао, пресађивање ће успети.

Ing. **Душан Станковић**

Жути или жичани црви — скочибубе

Ниједне године скоро штета од жичаних црва не остане код нас незапажена. Али се и поред тога још у многим крајевима последице које они проузрокују приписују погрешно сасвим другим узроцима, као рђавом семену, лошим атмосферским приликама и слично, док се за правог узрочника не зна. Како је за успешну одбрану од ове врло опасне и јако распрострањене штеточине скоро свих усева потребно већ сада, уједен, почети са сузбијањем, вредно је позабавити се мало овим питањем.

Штета од жичаних црва је многострука. Они повређују велики број усева као овас, јечам, пшеницу, кукуруз, кромпир, дуван, кикирики сунцокрет; од повртарских усева такође нападају велики број: салату, цвеклу, мркву и др. Нарочито много од њих страдају јаре стрнине (у првом реду овас и јечам) и кромпир, поготово ако се њихове културе налазе на разораним детелиштима и ливадама где изгледа да је штеточина ради велике влажности и обилне хране налазила врло повољне услове за живот и размножавање.

Штету наноси само ларва, т.ј. црв док одрасла буба није опасна. Ларве с пролећа прво нападају по-

сејано семе и повређују га потпуно или делимично, чиме се и у једном и у другом случају смањује ницање. Највећу опасност ларве претстављају за подземне делове стабљике коју нагризају или целу или само делом, с бока. Предњи је део ларве загњурен у биљку, чији нежни делови, пуни сока, бивају разорени. Услед тога лишће пожути, свене; сушење се брзо пренесе и на остале делове, и за два дана пропадне цела биљка. Повреде од жичних црва су опасне за већину култура у првом добу развића. Касније, када стабљика очврсне, ларве је ретко повређују, изузев код цвекле, кромпира и кикирикија, који бивају нападнути у току целог свог развића. Код жита ларве повређују или проклијала зрна или подземни део стабљике. Повређене биљке пожуте, суше се и при кидању лако се одвајају од корена, који остаје у земљи. Код кромпира, осим повреде које наносе младим стабљикама, црви се увлаче у кртоле, једу њихов унутрашњи део и праве читав сплет ходника.

Последице од ове штеточине могу да буду врло велике, јер ларва, када уништи једну биљку прелази на другу најближу и њу напада. На тај начин само једна ларва може да упропасти већи број струкова, те за неколико дана могу велике површине да пропадну.

Али величина штете не зависи само од броја ларава већ и од њиховог распорада у земљишту. — Ларве, као и јаја штеточине, јако су осетљиви према топлоти и суши и довољно је да буду врло кратко време изложени јачој топлоти (око 33°/₀) или суши па да угину. Да би обезбедиле себи повољну влажност и свежину, ларве се у току вегетационе периоде померају у вертикалном правцу из једног слоја земљишта у други: упролеће оне су ближе површини и тада наносе највеће штете семењу и младим биљчицама, док лети, оне одлазе дубље у земљу. То нам може да објасни чињеницу да највећу штету од жичаних црва имамо влажних година, када се ови налазе у површинском слоју (до 5 см). При хладном и влажном пролећу могу да буду озбиљне повреде и на стабљикама и при врло малој количини црва; напротив, при сухом и топлом пролећу, када се ларве налазе на већој

дубини и хране се само корењем, усеви страдају знатно мање, чак и кад је већи број ларава.

Развиће. — Штеточина у потпуно развијеном стању је тамносмеђа буба покривена жућкастим длачицама и има дугуљасто (7—10 мм), пљоснато тело. Ретко лети преко дана, те је и њена појава, поготово што није штетна, мало запажена. Има особину када се постави на леђа да скокне у вис проузрокујући неко пуцкетање, па се поново дочека на ноге, по чему је добила име „скочибуба". Појављује се у мају и после спаривања полаже јаја, за шта бира првенствено влажну земљу богату органским материјама. Зато је близина детелине и луцерке или других биљака које добро покривају земљу за њих врло погодна. Отприлике после месец дана из јаја се излегу ларве, чије се потпуно развиће продужује кроз четири године. Оне су сјајножуте боје, танке, ваљкасте, дугачке око 20—30 мм, тврде при пипању као жица, па им је од тога и име „жичани црви". У овом добу свога развића једино су штетне; штета је често огромна, нарочито од марта до априла а такође, али нешто мање јасно, у септембру. У јуну четврте године, прошавши претходно кроз стање лутке, развија се одрасла буба, али се задржава у земљишту до идуће године.

За *сузбијање* штеточине постоје разни начини и средства. Тако неки препоручују вештачка ђубрива (каинит), али њихово дејство није задовољавајуће јер не убијају ларве, већ их само удаљују у дубље слојеве. Такође и уношење у земљиште разних хемиских срестава за убијање штеточина не долази у обзир, било што су лако ветрива и треба их у великој количини, било што истовремено остављају последице и на усеве, или су пак опасни и по дисање људи. Уз то нека од њих су сумњивог дејства, а и цена им је свима висока.

За наше прике као најпогоднији начин сузбијања долазе културне мере којима се отстрањују повољни услови за живот штеточине. Те мере су углавном ове:

1) Рекли смо да су јаја и ларве јако осетљиве према топлоти и суши, и за њихово развиће, нарочито јаја, потребно је да површински слој земљишта у коме се налазе буде влажан и свеж. Да се не би ларве

могле развити, треба спречити да овај површински слој остане влажан у почетку лета. Ако је земљиште јако влажно, биће потребна и дренажа, али је у већини случајева довољно да се стрниште преоре неколико пута не сувише дубоко (око 15 см.) крајем јула и у јесен, а затим да се подрља, дакле да се земљиште одржава у угареном стању. Тиме се оно с једне стране ослобађа од корова који често служи као заклон штеточини, а с друге стране излаже дејству сунчан топлоте која за неколико минута уништава ларве избачене на површину.

2) Ако се на зараженом земљишту морају производити стрнине, онда сејати врло често, тј. повећати количину семена на хектар да би се штета мање осетила.

3) У влажним крајевима избегавати дубоко сејање јарих усева јер се њиме повећава дужина подземног дела стабла, што омогућује веће повреде.

4) Треба убрзати развиће усева јер су у младом стању најлакше нападнути, зашта је потребно обилно ђубрење са добро згорелим стајским ђубретом. Истовремено младе ларве привучене разним материјама у распадању, којих има у великој количини у стајском ђубрету, напуштају младе биљчице.

5) Међе и све затрављене (закоровљене) делове земљишта, који служе као расадник ларава, треба разорати.

6) Сакупљањем ларава приликом копања и орања може се знатно смањити њихов број у земљишту.

7) После усева који много страдају треба да следују усеви који су мање осетљиви (хељда, лан, слачица, пасуљ, сочиво, грашак, боб и др.). То је од нарочите важности за детелину и луцерку и друге вишегодишње траве, јер се на земљишту под њима много скупљају ларве.

За мање површине (повртњаке) могу се са успехом применити мамци од кромпира. Кришке од кромпира набодене на штапиће, закопавају се у земљу 3—5 см дубоко, на растојању од 0,5—1 метра. Свака два дана прегледати мамце и уништавати црве који су се у њих захвукли, а затим их поново закопавати. За кратко се време на овај начин могу постићи одлични ре-

зултати. Кромпир после попарен може да се употреби за крму.

Такође свеже ђубре закопано у јаркове ујесен на дубини од 20 см примамљује преко зиме ларве. На пролеће се оно извади и ларве униште.

У неким земљама примењују се и свежњеви зелене детелине наквашени у 8—10% раствор заслађеног швајнфуртског зеленила или неког другог арсеновог отрова, који постављени по њу и покривени дашчицама, да се не би брзо осушили, привлаче штеточину и убијају је. Али како је швајнфуртско зеленило јак отров, треба пазити да до тих свежњева не би дошле домаће животиње.

Инж. агр. **Алберт Леви**

Каква треба да буде исхрана нашега села

Један од главних услова човечјег физичкоги духовног развитка јесте исхрана. Од ње зависи здравље како појединаца тако и народа. *А здравље народа чини главни ослонац државе.*

О исхрани укућана како у граду тако и у селу стара се жена. Жена домаћица позвана је да кува, меси, прерађује воће и поврће, спрема зимницу.

Све ове послове жена мора да научи. Тако, да жена домаћица спреми храну, која одговара здрављу укућана, добу узраста, пословима које врше, узимајући у обзир време тј. летњу и зимску исхрану, затим да оброци буду довољни и давани у одређено време, да храна буде хранљива, разноврсна, укусна и јефтина, жена домаћица треба да познаје бар основна правила добре исхране.

Али теоријско знање има вредности за практичан живот само онда ако жена домаћица стекне умешност, окретност и вештину у састављању свакодневног јеловника, и то од оних намирница, које већ има у својој кући, у селу, или у најближој околини.

Да би жена-домаћица у селу имала довољно разноврсних намирница за исхрану породице, треба и пољопривреду подићи и развити.

Али се намеће питање: каква треба да буде исхрана нашега села намирницама које село данас има. Говорићемо само о прописима, о којима треба водити рачуна.

Поједини крајеви наше државе разликују се по биљној и животињској производњи, и то из различитих узрока: географског положаја, економских прилика, степена просвеће-

ности и других, који су били од пресудног утицаја на развитак исхране дотичнога краја, тако да сваки крај има своја народна јела.

Међу овима има народних јела која су по својој хранљивој вредности потпуна а има и таквих, која треба изменити, допунити, да буду укуснија, хранљивија и екномичнија.

Нова јела која се уводе у јеловник, морају бити једноставна и тако састављена да жена домаћица може лако да их схвати, и да их сама спреми, јер треба водити рачуна, да има много и других послова, које обавља свакога дана.

Осим тога, треба водити рачуна о економској моћи тога краја, о обичајима, о вери, о навикама, о укусу, о социјалном положају и о степену просвећености тога краја.

Теоријско знање и разумевање као и практичну извежбаност, окретност и васпитање у исхрани жена домаћица *добиће у школама и течајевима за сеоске домаћице.*

Овим школама и течајевима дат је такав правац, да оне претстављају живот какав желимо да створимо у сеоској кући.

Ученице се пре свега навикавају на ред, на рад, чистоћу и тачност. Зато оне месе хлеб; спремају разна мрсна и посна јела с обзиром на хигијенске услове и економску страну; прерађују воће и поврће, спремају зимницу; гаје домаће животиње; уче кројење и шивење једноставног рубља мушког и женског; праве дечје одело; обучавају се у ткању, уче се неговању одојчади, давању прве помоћи у болести и незгодним случајевима, васпитању деце и др.

Наставу у овим школама изводи се по плану методски. Наставу воде стручне учитељице за пољопривреду и домаћинство. Оне теоријско знање из науке о исхрани излажу на врло популаран начин, а сем тога и практично раде: кувају, месе и раде све остале послове у вези са наставом.

Ми већ имамо таквих школа и течајева: државних, бановинских и приватних. Само сад треба извести јединство у организацији њиховој. Оснивати их у што већем броју и рад у њима што боље усавршити.

Уколико услови за рад у школама и течајевима за сеоске домаћице буду повољнији: да зграде буду подигнуте по одређеном плану; наставна и материјална средства осигурана (уколико настава у њима дуже траје 5—10 месеци, утолико ће стечено знање бити јасније и трајније). Нарочито ако на раду не буде већи број од 20—24 ученице, јер је настава у овим школама индивидуална. Радом у овим школама и течајевима сеоске жене-домаћице не само да стекну знање и вештину у раду, већ се развију умно и морално.

Школе и течајеви за сеоске домаћице доћи ће тек онда до пуног изражаја, када свако женско дете прође кроз основну школу и када основна школа буде осмогодишња, као што чини предлог Југословенско учитељско удружење.

Када се са таквом претспремом дође у школу за сеоске домаћице или течајеве, онда ће добијено знање имати још већу примену у практичном животу.

Тада ће се са успехом извршити препород сеоске жене у маси, јер ће она бити оспособљена, да ствара боље услове за пријатнији и лепши живот својој породици.

То је једини пут, којим треба ићи, јер су школе и течајеви за сеоске домаћице дале већ добре резултате.

Наталија Ђуровић,
управитељица Више домаћичке школе у пензији

ЗА НАШЕ ДОМАЋИЦЕ

Папаз-јанија

За ово јело треба узети по $^1/_4$ кг. свињског, говеђег, телећег и јагњећег меса, по $^1/_4$ кг. кромпира и црног лука, затим шест главица белог лука, $^1/_2$ главице зеленог купуса, 4—5 бабура паприке, 2—3 корена шаргарепе, 2 корена першуна, 1 корен целера, једну малу кашичицу црвене алеве паприке, 15-20 зрна бибера, $^1/_2$ кг. куваног парадајса, мало разблаженог сирћета, и соли по укусу. Месо исећи на обична парчад, сву зелен исчистити, опрати и исећи на танке котурове, а црни лук исећи обично као за др. јело. Бели лук очистити од љуске и целе главице оставити, да се кувају; купус очистити, попарити и на обичну парчад исећи. Све измешано ставити у већи лонац, најбоље земљани, налити водом да све огрезне. При врху лонац мора бити празан за целу шаку због кувања. Додати кувани парадајс, сирће и со. Повезати лонац пергамент папиром и добро око лонца увезати канап. Ставити затим лонац на ватру, и пазити да се истија кува; треба кувати 3-4 часа. За време кувања не сме се лонац отварати.

Виноградарски ђувеч

За овај ђувеч потребно је: 1 кг. црна лука, 1 кг. свињска или овчиј меса, 125 грама пиринча, 1 кг. црвеног патлиџана, шаку бораније, $^1/_2$ главице слатког купуса, неколико корена зелени, неколико бабура, 2-3 комада кромпира и масти онолико какво је месо; ако је месо масније, масти мање, и обрнуто. Месо опрати, посолити и ставити у лонац да се кува. За то време док се месо кува очистити лук, исећи га на ребарца и ставити у већу шерпу (од 5 л.) или у ђувеч са добром варјачом масти да се прига. Кад је лук приган додати опран пиринач, парадајс опрати и на кришке исећи, бораниј опрати и целу спуштати, пола главице купуса исећи

на парчад, зелен и бабуре исећи на колутове, кромпир ољуштити, па исећи на кришке и најзад једну кашичицу алеве паприке. Све то добро измешати и налити са упола куваним месом. Ђувеч ставити у рерну да се крчка 2-3 часа. Јело не треба мешати, већ чешће ђувеч продрмати. Јело је укусније кад има сока, зато треба да се при печењу не осуши.

Пекмез од дуња и белог грожђа

Узети пет килограма белог грожђа, опрати га и откинути зрна са петељака, па ставити у лонац да се бари. После $^1/_4$ часа кувања, скинути шерпу са штедњака, грожђе пропасирати кроз сито, а добивен сок ставити у чист суд. Узети три килограма дуња, опрати их, ољуштити, исећи на четвртине, па и њих с мало воде на штедњаку обарити. Кад се дуње добро прокувају, кроз сито их такође пропасирати. Пропасиране дуње измешати са соком од грожђа. У помешане сокове додати $1^1/_2$ кг. шећера. Сад кувати као и сваки други пекмез. Пекмез непрестано мешати, да не би загорео. Пекмез је готов када се види пут варјаче по дну, када се њоме провуче. Пекмез сипати у загрејане тегле и ставити у рерну, да се запече. Пекмез је врло укусан и препоручљив за малу децу.

Богиња Д. Ковачевићка
учитељица

Нижа пољопривредно-домаћичка школа у Прњиловици код Алексинца

Просвећеност је један од главних економско-културних услова за подизање села. Међутим, показало се да просвећеност и култура нису на завидној висини у нашој земљи. Нарочито је неписменост велика на селу. Неписменост сељака, а првенство сеоских домаћица на територији Моравске бановине износи око 75%. Ова неписменост не долази само као недостатак културне активности, већ у првом реду као последица економских прилика под којима живи наше село. Наздно схватање сељака да њиховој деци „није потребно читати и писати“ долазило је отуда, што се од деце, како мушке тако и женске, првенствено тражио извор нових прихода за кућу у добијању нове способне радне снаге. Због тога се из дана у дан све озбиљније мора мислити како да се да сеоском подмлатку једна шира и потпунија култура, при чему треба обратити подједнаку пажњу како мушкој, тако и женској деци.

Увиђајући оправдану потребу за подизање и просвећивање сеоских нараштаја, Пољопривредно одељење банске управе Моравске бановине, поред постојећих пет Нижих по-

љопривредних школа, намењених стручном васпитању земљорадничких синова, поред Покретне пољопривредно—домаћичке школе и Сталне пољопривредно—домаћичке школе у Параћину, успело је пре две године да некадање рушевине зграда бившег среског начелства преуреди и да поред споменутих школа за сеоске домаћице оснује и створи Нижу пољопривредно-домаћичку школу у селу Прњиловици код Алексинца.

Школа лежи с леве стране железничке пруге Београд-Ниш, удаљена 20 минута од железничке станице Житковац, а око пет километара од вароши Алексинца.

Разлог да се ова установа подигне баш у селу Прњиловици био је вишеструки:



Сл. 59. — Наставнице са ученицама пред школском зградом

а) у првом реду зато, што је уз школу припојен и бановински воћни расадник, који школу снабдева својим производима, док се касније школско земљиште не прошири;

б) што се ученицима пружа шире практично поље рада у селу, но да је ова установа смештена у самој вароши;

в) да се конзервативним родитељима, који и дан данас нерадо одвајају женску децу од куће, пружи сигурна гаранција, да им се женска деца у установама ове врсте неће „погосподити“, и најзад да се ученице сакупљене под интернатским кровом из разних срезова или крајева ближе упознају и прилагоде домаћинском реду, који влада у интернату.

Ове установе намењене су првенствено сеоским домаћицама, које се у школу примају као бановинске питомице уколико испуњавају захтеве предвиђене конкурсом, а које

као такве бесплатно користе стан, храну, огрев, осветлење, учила, лекарску негу и лекове, обућу, кецеље, везоглаве, убрусе и друге ситне кућевне потребе, а одело и преобукувеш, као и материјал за женски рад доносе од своје куће. Израђевине од донетог материјала остају њихова својина.

Приватне ученице користе све ове повластице само за 100 динара месечно.

Све ученице станују у интернату под надзором наставница школе и управитељице.

Настава у школи траје годину дана и дели се на теоријску и практичну, којој се нарочита пажња посвећује и то: мешењу, кувању, прању, кројењу и шивењу, преради меса у меснате производе, преради млека у млечне производе, конзервисању воћа и поврћа, и друго.



Сл. 60. — Ученице на практичном раду.

За извођење практичне наставе поред расадничког земљишта од пет хектара, школа располаже са сточним стајама за коње и говеда, са неколико комада радних коња и музних крава, живинарником са неколико врста и раса домаће пернате живине, пекаром, млекаром, повртњаком и другим.

У времену од 24 до 27 јула т. г. обављени су испити у школи у присуству изасланика Бана Моравске бановине г. Драгољуба Миловановића, вишег пољопривредног саветника Банске управе, ђачких родитеља и гостију из Ниша и Алексинца.

За све време полагања теоријских предмета, који су наставним планом предвиђени, био сам присутан и могу рећи

да су ученице у свему биле одлично припремљене за овако кратак период.

Нарочито задовољство било је видети извођење практичних радова од ових будућих пионира за уређење сеоских кућа. Ту су оне показале како се искоришћава заклано свињче и шта све домаћица од његових производа (крви, меса, унутрице и т. д.) може да искористи. Исто тако приказале су присутним прераду млека и меса, воћа и поврћа, узимање мере за одећу, шивење, кројење, прање, припрема штирка у газдинству, мешење и печење хлеба и т.д. Овај практичан део приказан је као завршни део испита и трајао је читава два дана.

За све време испита у једној од већих школских просторија приређена је изложба ђачких рукотворина, што су ученице у току од годину дана научиле у школи. На зидовима изложени су били ручни радови ученица (чаршави за сто, миљеа, чипке) у разним народним мотивима, хаљине од платна и цица, тако да су сви зидови били искоришћени. На поду лежало је неколико комада јастучића у разним везовима. У једном углу ове просторије приказана је гостинска постеља, у другом стајао је на столу умешени славски колач и ситни колачи; дуж зидова постављене су стелаже на којима су стајале тегле са конзервираним воћем и поврћем, док у средини ове просторије постављен је сто за јело на коме је био и смештен прибор и посуђе за ручавање, дар ове школе најбољој ученици. Поред ове награде биле су и награде приватних лица из Алексинца и Ниша, као и награда Бановинске задруге за пољопривредни кредит из Ниша.

Посетио сам после разгледања изложбе и ученички интернат, који је снабдевен белим креветима, мадрацима, вуненим душецима, ћебадима и прекривачима, које су ученице саме радиле. Саме спаваонице су чисте, простране и светле. Уз спаваонице ученица налази се новоподигнуто купатило, тако да интернатска зграда по свом унутарњем уређењу ни мало не изостаје иза приватних панисоната у земљи или сличних установа у иностранству.

Само уређење интерната, смотра ђачких радова изложених на овој изложби, одговори на испиту и практично сналажење ученица при практичном делу испита, јесте најсигурнија гаранција од какве су превелике важности ове установе за културно и просветно подизање сеоских нараштаја, колики је био труд како наставница, тако исто и Пољопривредног одељења. Признање за те заслуге изражено је од ђачких родитеља, који су присуствовали овом испиту и молили, да им децу бар још годину дана задрже у школи, напоминући да је једногодишња настава пружила више него што би ма која друга школа могла дати њиховој деци за исто време.

Мнодраг Л. Марјановић

Предавања пољопривредне подружине у Младеновцу

Друштво преко својих подружина у народу спровсди своје циљеве у васпитно-пропагандистичком и пословно-посредничком правцу. Ова два главна циља су битни састојци програма рада сваке друштвене подружине. Свака подружина се труди да свој предвиђени програм рада изведе по могућству са што већим успехом и да истим постигне што боље резултате.

Тако је и на годишњој скупштини Пољопривредне подружине у Младеновцу, која је одржана у почетку ове године, поднесен на одобрење програм рада који је саставила Подружина, у коме је између осталог предвиђено и приређивање поучно-практичних предавања за пољопривреднике. Ова тачка извођења програма рада Подружине примљена је са највећим задовољством од стране присутних чланова. Од виђених и напреднијих сељака пао је предлог, да се та предавања држе у сезони најважнијих пољопривредних радова, а специјално у времену сузбијања болести на воћкама и лози. Нова управа са пољопривредним стручњацима г. Миодрагом Ј. Рогићем, среским пољопривредним референтом и г. Радованом В. Степановићем, управником бановинског воћног расадника, обећала им је да ће се том веома умесном предлогу радо одазвати.

Подружина са својим вредним пољопривредним стручњацима предвидела је низ поучних предавања, која ће се одржати према природи самог посла на терену.

Са предавањима се почело месеца маја и то баш онда када се на лицу места требало приказати практично и правилно справљање и употреба бордовске чорбе у борби против перноспоре. Тако, 29 маја једно такво предавање држао је г. Рогић у Коraћици. Тема је била „О правилном припремању бордовске чорбе и сузбијању перноспоре". Истог дана у селу Ковачевцу одржао је предавање са истом темом г. Степановић. На овом предавању било је слушалаца преко 80, док је у Коraћици било преко 130 напредних виноградара.

Наредне недеље, т. ј. 5 јуна, одржано је успело предавање у селу Влашкој из виноградарства: о сузбијању перноспоре, одијума, хлорозе и грожђаног мољца, из воћарства: о сузбијању пламењаче на шљивама и разним другим болестима и штеточинама, а из ратарства, о угаривању стрњишта и прашењу окопавина. На овом предавању узело је учешћа око 80 виђених домаћина села Влашке.

18 јуна, на захтев подружинских чланова, изашао је подружински стручњак и управник расадника г. Степановић, и обишао цело виногорје са члановима где је констатована појава грожђаног мољца и на лицу места дао упуства за његово сузбијање. А 26 истог месеца одржана су два предавања, и то једно опет у Влашкој а друго у селу Младеновцу,

из свих оних питања која интересују саме пољопривреднике. На овим предавањима било је преко 170 слушалаца. Овај број јасно говори да се у народу осећа потреба за паметном и поучном речју, а специјално потреба поуке и просвете у пољопривредном правцу, коју просвету и поуку неуморно и без икаквих материјалних награда врше пољопривредни стручњаци.

Важно је напоменути, да су сва ова предавања обављена у виду згодних разговора са пољопривредницима тј. предавач је замолио слушаоце да кажу шта их највише интересира па да им о томе говори. Пошто предавач изложи све оно што је потребно о предмету који је интересовао слушаоце, слушаоци му онда постављају питања на која предавач одговара, дајући детаљнија објашњења, а онда он тражи мишљење од појединих слушалаца.

Са овим низом предавања није завршено, јер ће се у току ове године започети рад наставити, а идуће године поћи ће се истим путем, на општу корист и напредак наше пољопривреде.

Алим. С. Манојловић

Пољопривредни течај у Петровцу на Млави

Млавски сељак до скоро је свој највећи доходак извлачио из њиве: гајењем кузуруза и пшенице, и узгојем стоке. У послератном временском периоду он га допуњује приходом од винограда, а задњих година и од воћњака. Када се све ово има на уму, јасно је, да се у раду на унапређењу пољопривреде не сме запоставити ни једна од наведених грана, али се овде, више но у другим крајевима мора посветити пажња напредном и савременом воћарству.

Имајући ове околности на уму, управа бановинског воћног расадника у Петровцу, у заједници са управом Пољопривредне подружине, организовала је седмодневни пољопривредно-воћарско-калемарски течај при воћном расаднику у Петровцу, који је одржан од 8 до 14 августа тек. год. и који су редовно похађали 25 младића из околних села. Да би успех течаја био што потпунији, организатори течаја су се побринули да за слушаоце на овом течају одаберу младиће од 15 год. старости па на више. За успешно извођење течаја има се захвалити и увиђавности управитеља основне школе у Петровцу г. Душана Добросављевића, који је за теоријску наставу на течају ставио на расположење једну школску учионицу.

Течајем су руководили и на њему предавали гг. Љубомир Тодоровић, управник бановинског воћног расадника и Тодор Благојевић, срески пољопривредни референт, уз следећу поделу предмета: г. Тодоровић је са течајцима обрадио

воћарство, пчеларство и задругарство, а г. Благојевић: виноградарство, ратарство и сточарство. Рад на течају био је подељен тако, да су у току преподнева одржавана теоријска предавања у школи, а по подне обављани практични радови и демонстративна предавања на терену и у расаднику. Овакав рад на течају показао се веома практичним, јер ученици никада нису били преморени ни умно ни физички, и увек су са пажњом пратили рад и слушали излагања својих наставника.

Оваквим радом наши млади пољопривредници и будући пионири пољопривредног напретка на својим селима упознати су и упућени за кратко време са калемљењем воћака, негом садница у растилу, подизањем и негом воћњака, као и одбраном воћака од разних болести и штеточина; са пчелом и њеним користима и гајењем; са задругарством и његовим



Сл. 61. — Учесници на течају у Петровцу са својим наставницима и Управом пољопривредне подружине

значајем за ситног земљорадника: са обрадом земље, ђубретом и ђубрењем, са гајењем најважнијих културних биљака у плодореду који треба завести у овом крају, са калемљењем лозе, неговањем калемова, подизањем и негом винограда и одбраном истих од пероноспоре и оидиума; са негом и храњењем стоке и избором погодних раса говеда, коња и свиња за овај срез, итд.

На крају течаја обављени су испити којима су присуствовали поред наставника и г.г. Бранислав Милић, свештеник и претседник Управног одбора пољопривредне подружине, Драгутин Павловић, потпретседник Управног одбора подружине, Живојин Никодијевић, срески пољопривредни референт у пензији и претседник Надзорног одбора пољо-

привредне подружине, Душан Добросављевић, управитељ основне школе и Божидар Милутиновић, економ из Великог Лаола и члан Управе пољопривредне подружине, који је показао изванредну способност око организације течаја и прикупљања течајаца.

Успех течајаца на испиту више је него задовољавајући и њиховим одговорима су били апсолутно задовољни и присутни гости, а и наставници.

Природно је да се за овако кратко време нису могли наши млади пољопривредници научити свему ономе што ће им у будућем раду на њиховим газдинствима требати, али су на овоме течају добили основ за рад; између њих и њихових економа и других школованих људи који раде на економском и културном подизању њиховога села успостављена је тешња веза и сарадња, и у њима је побуђена воља и љубав за бољим и напреднијим начинима рада у пољопривреди, те се верује да ће они у свом будућем раду и сами пазити на своје даље изграђивање, слушајући живу реч оних који су позвани да им је пруже и читајући пољопривредне књиге и часописе.

Извођење овога течаја помогло је и Српско пољопривредно друштво у Београду, стављајући на расположење за награду течајаца воћарских справа и алата и разних поучних пољопривредних књига у вредности од 500 динара.

Желети је да се овакви течајеви и у овој, а у другим подружинама што чешће одржавају.

Тодор Благојевић,
срески пољопривредни референт

Време је новац

И на нашем селу почиње да се придаје све већа вредност оној изреци: „Време је новац". Осећа се један живљи ток рада. Не само што се примећује већи број оних који се возе на коњским колима, да би брже и одморнији стигли на пијаце, обавили послове и пре се вратили својим кућама, да наставе свакодневне радове, већ се у последње време почиње на нашем селу да запажа у употреби једно ново саобраћајно средство — бицикл.

Треба имати у виду да се економска добра стварају смишљеним радом. Они који буду знали да ставе сва средства у службу рада и бржег искоришћавања времена, они ће брже и побољшати своје прилике. Стога почетак употребе бицикла као саобраћајног средства на нашем селу треба поздравити као једну значајну појаву.

У неким земљама, где је развитак пољопривредне културе раније отпочео, скоро сваки пољопривредник има бицикл. Они на бициклу иду на њиву, пијац, варош, излет итд.

Број пољопривредника бициклиста нарочито се повећава у околини Ваљева поред пута Ваљево — Београд.



Сл. 62. — Млади пољопривредници — бициклисти из околине Ваљева.

Они кажу: „Бицикл је коњ кога не треба ни тимарити нити хранити. За његов смештај потребан је само један мали кутак суве шупе. Не морамо више сатима пешачити да би дошли у варош и обавили послове".

Ст. Јешић

Нашим подружинама

Пример за углед. Као што је познато Српско пољопривредно друштво у границама средстава а често и преко тих моћи даје својим Подружинама разне пољопривредне потребе на кредит и почек, очекујући да се Подружине о року сете и своје матице и дуг одуже. Тој обавези многе подружине одговарају делимично али не у року како је то неопходно нужно, да би Друштво својим обавезама одговорило. Но има Подружина које су потпуно правилно схватиле свој однос према својој матици, и одговориле обавезама онако како то најбоље може бити. Нарочито истичемо: да те Подружине делају у крајевима где је ове године дуготрајна суша владала и где пољопривреда није својим трудбеницима дала ни најмању награду за преголем труд уложен

у врло нерентабилно пољопривредно занимање. Па и поред свега тога неке Подружине скоро су потпуно исплатиле Друштву дату им позајмицу из ове године, и тако омогућиле друштвени рад и на даље. У такве се убрајају: Пољопривредне подружине у Мионици, Младеновцу, Љубовији, Ковину, Врњцима, Краљеву, Кадиној Луци, Стрмову, Чуругу, Течићу, Трбуњу, Тодорин Долу, Прокупљу, Призрену, Крупњу, Ћаковици, Горњој Топлици, Гостивару, Белушићу и Ђураковцу.

Истичемо предње за углед осталим нашим Подружинама, нарочито као чињеницу да се обавезама може одговорити и у најтежим приликама само када постоји љубав и добра воља према матици, бар онаква иста какву она гаји према својим подружинама и молимо их да томе примеру следују што пре.

Ст. Д. Л.

Један виноградар који може да служи за пример

Милоје Петровић, земљорадник из села Тополе, подигао је пре шест година виноград од 5.500 чокота. У том послу помагала га је само његова жена, пошто је кћери разудао. Њих двоје, самохрани и инокосни, сами су риљали, сами калемили на зелено, сами неговали виноград. Данас је њихов виноград одличан у сваком погледу. Просто, нема му равна у целој околини. Петровић је одушевљен виноградар. Иакому је више од 50 година, он користи сваку прилику да своје практично знање из виноградарства допуни и прошири, и да своме винограду „своме рукосаду", пружи што бољу негу. И заиста, његов виноград је у одличном стању, као босиљак. Ту су заступљене првокласне сорте грожђа. Петровић се поноси својим виноградом, који у сваком погледу треба да служи за пример.



Сл. 63. – Милоје Петровић у своме винограду

Д. Ст.

† Радисав - Раша Павловић

Пољопривредник из Добраче среза Гружанског

25 септембра т.г. несрећним случајем, падом са коња, погинуо је Радисав Павловић у цвету младости, у својој 24-тој години.

Покојни Раша још као дете и ђаче одликовао се од осталих другова лепим понашањем, јаком памећу и мирољубивошћу.

Као младић од своје 15-те године покојни Раша показује јаку вољу за напредније начине рада у пољопривредној производњи. Он са својим братом подиже модеран пчеларник, сади медоносно биље, сади разне воћне саднице, сеје пићно биље и гаји лепу стоку. Ко је имао прилике да види уређење целокупног газдинства покојног Раше, он је могао да се увери, да је његово имање до најмањег кутка разумно обрађено и уређено. Примеран ред и чистоћа могли су да се виде не само у дому и дворишту, већ у свим сточним стајама и осталим споредним зградама и просторијама.



† Раша Павловић

Као добар и ваљан младић, рекрутује се за Краљеву гарду, где је и свој рок отслужио. По доласку из кадра као пунолетан ступа одмах у чланство Крагујевачке пољопривред. подружине, у Крагујевачко - пчеларско удружење и почиње активно да заводи напредније начине рада у свом газдинству. Али несрећни случај и неумитна смрт пресекли су планове покојног Раше.

Смрћу пок. Раше наша држава губи једног храброг борца; наше село Добрача губи једног ваљаног грађанина, а Крагујевачка пољопривредна подружина и Пчеларско удружење губе једног напредног пољопривредника и пчелара.

Колико је пок. Раша цењен, поштован и жаљен у свом крају, видело се и по учешћу грађанства при његовом испраћају до вечне куће.

„Много хтео много започео! Час умрли њега је помео".

Слава и вечан помен пок. Раши! Лака му земља!

Александар Симовић, земљорадник
из Добраче, среза Гружанског

Извод из записника
Управног одбора Српског пољопривредног друштва

38 седница. (24-IX). Управни одбор се сложио, да се књига „Калифорниске јабуке" од М. Зечевића, коју је Трговинска комора послала да се бесплатно раздели подружанама, не може примити, већ да се има иста вратити дародавцу, пошто нашем воћару ништа не користи, а садржи увреде како за нашег сељака као произвођача, тако и за све оне који су радили и који раде на унапређењу воћарства.

О овом се има известити посебним писмом Трговинска комора, у коме се имају изнети сви недостаци ове књиге.

Прочитан је записник 38 седнице Финансијског одбора, па је одлучено да се упути посебно писмо г. Јанку Вукичевићу, начелнику Банске управе у Скопљу, поводом дуговања Среског начелства у Лесковцу у Дин. 365, колико дугује Среско начелство Друштву за узети материјал у 1935 години, а коју суму оно не признаје, јер је бивши срески пољопривредни референт извршио самоубиство, а пријем те робе није нигде заведен.

Да се прими знању извештај о плаћеним дуговима од стране подружина у месецу августу и септембру и да се настане да се исплата врши што енергичније.

Да се за идућу сезону изврши поруџбина прскалица и то:

150 комада прскалица „Митри";
300 „ „ „Верморел";
400 „ „ „Плац" бр. 1;
30 „ „ „Плац" „Калимакс" и
50 „ лећних запрашивача „Верморел", с тим да се половина испоручи током марта а друга половина половином априла идуће године, а да се цене не могу повећати на случај скока цена материјала. По овоме питању издвојио је мишљење г. Н Петровић, члан Управ. одбора, који је био мишљења да претходно треба знати резултат рада у овој години, па тек онда вршити поруџбине у јануару месецу.

Поводом тражења Пољопривредне подружине у Зајечару, да се повећа откупна цена семену луцерке, одлучено је:

Да се убудуће остави претседништву да оно набавку луцерке врши по дневним ценама које владају на пијаци, с тим да се о купљеној количини семена има поднети извештај на наредној седници.

У овом случају, као и у свим случајевима где пољопривредне подружине или појединци врше набавку за рачун Друштва, има се захтевати од њих да свака три дана подносе извештај о купљеном семену, а да им се новац може тек онда послати, кад пошаљу извештај колико су новца утрошили, па им се раније дати предујам може за толико допунити.

Г. Никола Белобрк, члан Управног одбора, поднео је усмен извештај, да је са г. А. Петровићем присуствовао конференцији одржаној 22-IX-38 год. у Заводу за унапређење спољне трговине по питању извоза луцерке и израде потребног правилника. Пошто је тај правилник препоручен да се усвоји са свима примедбама које су са наше стране учињене, то је предњи извештај примљен знању.

Поводом извештаја Осјечке леваонице, да је по молби Подружине у Гостивару фабрика послала на поклон један плуг марке „Вила", одлучено је да се фабрици упути писмена захвалност.

Затим је одлучено: да се прими знању да је, по решењу претседништва, изложбама пољопривредних подружина у Петровцу на Млави, Свилајенцу и Крушевцу присуствовао као делегат овога Друштва г. Аћим Банковић, с тим да на наредној седници поднесе потребан извештај, као и да је на изложби у Неготину на Вардару Друштво заступао г. А. Рашковић;

Да се прими знању, да је по наређењу претседништва, наређено г. Нешићу, инспектору, да 24 и 25 т. м. изврши преглед подружине у Лазаревцу и присуствује ванредној скупштини која је сазвана за 25 т. мес.;

Затим је одлучено: Да се додели бесплатно по 1 колекција књига у вредности до Дин. 100 Аграрној заједници у Хоргошу, Народној књижници и читаоници у Крњићима (Бајина Башта) и г. инж. Ђорђу О. Јовићу, шумар. референту, Блатница (Теслић);

Да се по молби Савеза здравствених задруга у Београду додели на име помоћи у материјалу и књигама у висини од Дин. 500, за додељивање награда излагачима на изложби у Стублинама на дан 23 октобра т.г., као и да им се стави на услугу 500 ком. тацни;

Да се по молби Пољопривредне подружине у Јагодини повећа помоћ за изложбу од Дин. 2.000 на Дин. 3.000, пошто је општа пољопривредна изложба.

Секретар извештава да је г. Немчанин, начелник Пољ. одељ. Банске управе у Загребу присуствовао годишњој скупштини Удружења агронома у Загребу о чему је поднео и писмен извештај који је примљен знању с тим да се г. Немчанину изјави писмена захвалност.

Поводом позива Главног савеза српских земљорадничких задруга на годишњу скупштину која се одржава на дан 29 о. м. у Београду одлучено је да Друштво на тој скупштини претставља г. Др. Младен Јосифовић, потпретседник Друштва.

39 седница (27-X) Пре преласка на дневни ред претседавајући је дао реч г. А. Рашковићу, који је известио Управни одбор да је 23 ов. мес. преминуо редовни члан Српског по-

љопривредног друштва М. Тројановић, а сахрањен је 25 ов. мес. и да је на погребу присуствовао од стране друштва г. С. Ратковић,

Г. Рашковић износи заслуге поч. Тројановића за унапређење пољопривреде и за рад у Српском пољопривредном друштву, па предлаже да се покојнику ода почаст ћутањем једног минута, што присутни усвајају са узвиком „Слава му!"

Затим је одлучено: да се менице подружина у Ст. Селу и Богдању предаду адвокату на даљи рад, ако ове подружине своје дугове не измире до 1 идућег месеца.

Да се набави:

а) 1000 кг бодљикаве жице

б) 3 комада муљача за грожђе

По саслушању усменог извештаја о досадањим набавкама луцерке одлучено је:

Да магационер г. Петровић оде заједно са г. Никетићем у околину В. Орашја и тамо набави 1 вагон луцерке, с тим да највећа цена буде франко вагон Дин. 9—. На случај да по овој цени робу не може да набави има тражити телефонске инструкције од канцеларије.

Даље је одлучено: Да се не може изићи у сусрет молби пољопривредних подружина у Калудри, Залоговцу, Тршцу и Медвеђи, да им се рок плаћања за плави камен одложи за 1 новембар ове г.;

Да се убудуће не износи ни једна молба подружина којом се тражи одлагање плаћања за робу узету на кредит;

Да се, по молби Пољопривредне подружине у Кијеву код Баточине за одржавање тромесечног домаћичког течаја, упути молба Министарству просвете, да оно тај течај обави из својих средстава;

Да се по молби подружина у Параћину и Алексинцу одобри помоћ од Дин. 3.500.— Подружини у Параћину, а Дин. 2000.— Подружини у Алексинцу, за одржавање изложбе с тим да у Параћину Друштво заступа претседник г. Танасије Митровић а у Алексинцу Др. М. Градојевић;

Да делегат Друштва на изложби у Нишу буде г. Тоскић а у Ивањици г. М. Никетић;

Да се Дин. 500.— додељених Пољопривредној подружини у Љубовији за прирећивање воћарско-калемарског курса употреби на име давања помоћи за општу пољопривредну изложбу на којој ће Друштво заступати Др. Вукасовић. Исто тако одобрено је да се овој подружини да на послугу 100 комада тацни и 100 комада похвалница;

Г. Вића Матић извештава да је присуствовао течају који је приредило Југословенско удружење народне ношње код Пољопривредне подружине у Зворнику, а за који је Друштво дало помоћ од Дин. 1000—. Течај је успео у сваком погледу. Но како постоји интересовање да се још један течај одржи,

то је молио да Друштво одобри помоћ за одржавање новог течаја, па је одлучено да се препоручи Подружини у Зворнику да упути Друштву писмену претставку, па ће се потребна одлука донети у границама могућности.

Секретар подноси писмени извештај о изложбама у Петровцу на Млави, Свилајнцу и Крушевцу који је примљен знању, с тим да се тај извештај, уколико има општег значаја штампа у „Тежаку“ ако никакав допис од тих подружина не буде примљен.

Г. Др. Вукасовић извештава да је спречен својим личним послом да Друштво заступа на изложби у Јагодини, па је одлучено да претставник Друштва на тој изложби буде потпретседник г. Др. Јосифовић.

40 седница (4-X). Одлучено је да се као IX свеска „Тежакове“ библиотеке штампа рукопис „Орах“ од инж. Душана Станковића, асистента Пољ. факултета, и то у штампарији „Скерлић“ у 5000 примерака.

Тим поводом, а по предлогу потпретседника г. Јосифовића, одлучено је да се убудуће рецензија за откупљене рукописе за Друштво хонорише на рачун писца по цени од Дин. 20 по штампаном табаку. Ако се рукопис одбије, онда хонорар рецезентима има исплатити Друштво по 1 Дин. од 1 стране.

Прочитан је записник 40 седнице Финансијског одбора па је одлучено: да се прими знању, да је извршен преглед стања и рачуна за месец септембар т. г. и да је нађено стање исправно; Да се никаква помоћ не може дати „Вуковој задужбини“ као ни обданишту „Св. Андреје“ услед немања финансијских средстава.

Прочитан је записник 40 седнице Набављачког одбора, па је одлучено да се набави:

а) 100 килограма калиуметабислулфита у кристалу од фабрике „Зорка“;

б) 5 комада муљача бр. 1 и

в) 20 дводелних дрљача од Осјечке љеваонице;

Да се усвоји предлог Железничарске задруге у Сарајеву, за набавку робе за чланове с тим да се задруга претходно учлани у Друштво са улогом од Дин. 40,— и да се све трансакције врше искључиво преко задруге

Даље је одлучено:

Да се по молби Пољопривредне подружине у Прокупљу за одржање дводнев ног курса о берби и преради грожђа одобри помоћ од 1.500.— динара и 500.— дин. за хонорар предавачима;

Да се, по молби Пољопривредне подружине у Ражњу одобрена помоћ за среску сточарску изложбу у Дин. 4.000 повећа још са Дин. 500.— а да делегат буде претседник г. Др. Т. Митровић;

Да се, по молби исте подружине упути г. В. Тоскић или г. М. Никетић ради држања предавања о преради грожђа у вино, и о нези вина и чишћењу судова на дан 14 ов. мес. у Сталаћ и Ћићевац;

Да се по молби исте подружине заостали плави камен врати Друштву а за додељену помоћ да набави или алат, материјал и књиге по уобичајеној сразмери;

Да се по молби Пољопривредне подружине у Превешту за продужење плаћања до 1/XI т. г. не може изићи у сусрет као ни Пољопривредној подружини Трбуње-Блаце;

Да се Подружини у Зворнику по њеној молби одобри накнадна помоћ од Дин. 1000.— за одржавање 15 дневног ткачког течаја у Козлуку;

Да се по молби Подружине у Параћину одобрена помоћ од Дин. 3.5000.— за изложбу повећа још са 1000.— динара.

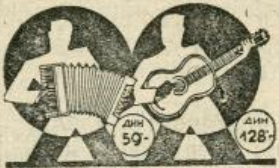
— Наставиће се —

ВОЋАРА — БАШТОВАНА, стручног и практичног са добрим уверењима, треба МИЛОШ БЕКИЋ, Батајница —

ПОВОЉНА ПРОДАЈА ПОСЈЕДА

Продаје се посјед од 18½ ха. удаљен од Зворника 6 км на путу Зворник—Бијељина. Посјед лежи на главном путу и ново пројектованој пруги Ваљево—Тузла—Бања Лука. На истом имаде недовршена кућа и бунар. Посјед лежи у равници и погодан је за све врсте култура.

Посједу је цена 5.000.— дин. по хектару, а за информације и евентуалне услове обратити се на ХАСАНА ШАКАНЧИЋА у ЗВОРНИКУ, Дринска бановина.



БЕСПЛАТНА ПОУКА У СВИРАЊУ
МАЈНЕЛ и ХЕРОЛД
Д.С.О.З. ЗАЛ. ТВОРНИЦЕ ГЛАЗБАЛА
МАРИБОР БР 69
ЗАТРАЖИТЕ БЕСПЛАТНИ ЦЕНИК!

Пољопривредници!

Читајте и претплаћујте се на ваш једини и највећи стручни часопис ове врсте „Тежак"

Пољопривредници!

оснивајте пољопривредне подружине.

Који пољопривредник може да се одрече једног дела својих прихода?

Дезинфекција семена житарица помоћу

ЦЕРЕТАН

прашива или мочива

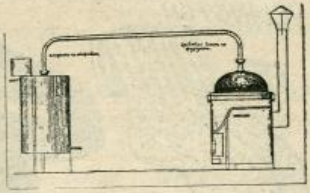
спречава велику штету услед главнице пшенице и других болести житарица.

Мали трошак — знатна уштеда — сигуран успех.

Церетан се добива код:

Српског пољопривредног друштва у Београду

ЗАШТО „МИТРИ"?



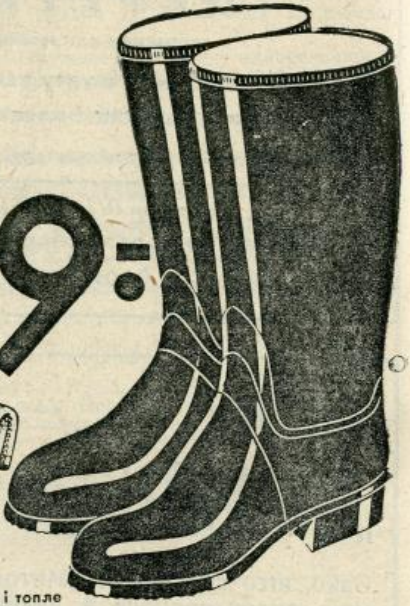
Зато, што су казани „Митри" садашњости, који су за сваког и свачији џеп, јер су најпрактичнији и најрентабилнији и за сваку употребу.

Зато тражите само оригиналне казане и прскалице „Митри" које вреде више него друге три.

ПРОИЗВОДЊА КАЗАНА И ПРСКАЛИЦА „МИТРИ"

КРУШЕВАЦ — ТЕЛЕФОН 70.

Добар рад у доброј обући



79·-

VELINGTON

15·-



Уз чизме купујте јаке и топле чарапе „ВЕЛИНГТОН" за Дін. 15·—

Бата

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12 — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 22 Београд, 15 НОВЕМБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Инж. *Властимир Ђ. Ђорђевић:* — Јесење основно обрађивање.

Др. *Драг. Николић:* — О правилној нези оваца.

Инж. *Јордан Димитријевић:* — Јесења нега воћњака.

Инж. *Вукашин Тоскић:* — Јесења или пролећна резидба винограда.

Инж. *Мил. Срећковић.* — Претакање младих вина.

Инж. *Б. Сивицки:* — Дезинфекција живинарника, намештаја и живине.

Хермина Холендер: — За наше домаћице. — Клање и прерада свиња у домаћинству.

Бран. А. Маричић: — Ширењење домаће радиности у Космају.

Питања и одговори.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Пољопривредним подружинама.

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефони Српског пољопривредног друштва: канцеларија 90-302, магацин 27-702.

Јесење основно обрађивање

Опет се враћамо на ово важно питање, у жељи да скренемо пажњу нашим пољопривредницима на овај важан посао, јер од тога како је ово обрађивање изведено умногоме зависи исход будуће жетве. Сви напредни пољопривредници знају, да основно обрађивање земљишта чини основу у њивској производњи, и с тога му поклањају пуну пажњу. И наши земљорадници треба то да знају — јер ће им се уложени труд око овога посла обилатно жетвом накнадити. У овом чланку изнећемо дејства и користи јесењег основног обрађивања на земљиште, а затим када и како треба ово обрађивање изводити.

Јесење основно обрађивање показује многострука дејства на земљиште. Наиме, оно утиче на поправљање физичких и других особина земљишта, чини да се нагомилава и чува (конзервише) влага у земљишту, утиче на сузбијање коровских биљака итд.

Поправљање физичких особина земљишта јесењим основним обрађивањем постиже се дејством зимских мразева. Кад се земљиште, на време ујесен поорано, остави да презими у отвореним браздама, тада се оно под утицајем зимских мразева дроби и ситни. Ово ситњење наступа због замрзавања воде у земљишту, која у облику леда повећава своју запремину — шири се — и тако дроби земљу. Ситњење земље утицајем зимских мразева и земљишне влаге, нарочито је важно за тешка и збијена земљишта. Зато оваква земљишта треба обавезно ујесен обрађивати.

Упоредо са поправљањем физичких особина земљишта, јесењим основним обрађивањем поправљају се и остале особине: хемиске, водене, топлотне.

Поправљање хемиских особина, тј. плодности земљишта, постиже се основним обрађивањем тако, што се обрађено земљиште, ако је обрада раније ујесен извршена, излаже утицају ваздуха и топлоте. Ова два чиниоца, делом непосредно делом посредно утичу, да се у земљишту обављају корисне радње (хемиско-биолошки процеси) што изазива, да се хранљиве материје

из неподесног стања преведу у подесно. На овај начин залихе биљних хранљивих материја, које су дотле биле неприступачне за биљке постају приступачне, те их биљке у току пролећа и лета лакше узимају. Прерано јесење основно обрађивање ујесен може у извесним случајевима утицати и штетно на хранљиве материје, наиме може изазвати испирање њихово. Ово се догађа нарочито на земљиштима, која имају слабу моћ везивања, као што су то лакша и песковита земљишта. Стога оваква земљишта не треба рано ујесец обрађивати — већ пред саму зиму — када је могућност за интензивно обављање хемиско-биолошких радњи сведена на најмању меру.

Јесење основно обрађивање има велики утицај и на водена својства земљишта, а нарочито на регулисање и чување (конзервисање) влаге у земљишту. Земљиште обрађено ујесен, а остављено у отвореним браздама да презими, упија и спроводи у дубље слојеве кишну воду и воду посталу топљењем снега, где се она нагомилава као залиха, и служи усевима у току пролећа и лета — када исте нема у довољним количинама. Према овоме, јесењим основним обрађивањем постиже се обезбеђење биљака потребном водом. Ова је чињеница од велике важности за сушне крајеве и крајеве, у којима се из буди каквих разлога осећа оскудица у влази у току вегетације. Отуда пољопривредник у јесењем основном обрађивању има моћно средство за борбу противу суше.

Једновремено са поправљањем физичких и водених особина земљишта поправљају се и топлотне особине. Чим земљиште има боље физичке особине, оно боље регулише влагу, постаје оцедније, па према томе и топлије.

Јесење основно обрађивање, као што је речено, утиче и на сузбијање коровских биљака. Орањем земљишта ујесен избацују се на површину подземни органи коровских биљака, помоћу којих се оне размножавају, излажу утицају мразева, услед чега пропадају. Са овим пропадају и одговарајуће коровске биљке.

Сада ћемо да се осврнемо на друго питање, тј. питањеј када треба вршити јесење основно обрађивање и како. По правилу, јесење основно обрађивање треба изводити што раније ујесен, док је време још топло, како би се корисне радње за стварање храњивих материја за биљке могле обављати. Али од овога правила може бити изузетака, као што смо то раније казали, на земљиштима лаким и песковитим, која слабо везују храњиве материје. Ова земљишта зато треба ујесен касније обрађивати. Овом приликом морамо напоменути да се основно обрађивање може изводити и упролеће. У нашим приликама пролећно основно обређивање дошло би у обзир само на водоплавним земљиштима — земљиштима која су током зиме и раног пролећа под водом и на земљиштима која леже на нагибима, како би се отклонила могућност да вода спира земљу. Иначе, у свима другим случајевима треба изводити јесење основно обрађивање, и то што раније из разлога које смо раније напоменули.

Основно обрађивање, па било да се изводи ујесен или упролеће, треба вршити што савесније без оплазина и по могућству што дубље. Савесност, труд у раду и све остало при овом послу, учиниће не само да се добију већи жетвени приноси, већ ће омогућити да се сви послови који долазе у обзир при нези усева лакше и брже обаве и са мање трошкова. За основно обрађивање потребно је и добро оруђе-плуг. Ралицом и плуговима мање савршеним правилно и добро основно обрађивање не може се извести. Зато треба имати добро оруђе.

Инж. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

О правилној нези оваца

Овца је по својој природи врло скромна животиња. Она се задовољава скромнијом негом и исхраном него остале домаће животиње, те је с тога и њено држање прилично лако и једноставно. За њу нису потребне скупе и масивне стаје нити је треба свако-

дневно тимарити. Она се задовољава и најлошијом храном (лисник, слама, огризине сена итд.) коју друга стока неће да једе. И на најсиромашнијим и најкаменитијим пашњацима, где друга стока није у могућности да нађе себи хране, овца то успева благодарећи својој шиљастој и врло покретљивој губици. Баш због ових својих особина овца је најбројнија домаћа животиња у сиромашним планинским и каменитим пределима у којима она ипак успева да нађе хране дајући тамошњим становницима разне производе (млеко, месо, вуну, лој) од којих они готово једино и живе. Има у нашој држави читавих села, општина па и срезова у којима је овчарство најглавније а у многим случајевима и једино занимање а уз то и једини извор прихода тамошњег становништва. Ово је случај са многим планинским селима у Санџаку, Црној Гори, Јужној Србији, Источној Србији, Лици, Босни и Херцеговини.

Па и поред наведене скромности оваца у погледу исхране и неге ипак њиховој нези и исхрани треба поклонити пуну пажњу ако се жели да се од њих добије што више и што бољих производа. О томе како треба овце хранити било је говора у броју 9 овог листа од 1 маја 1937 год. У овом чланку биће речи о нези оваца.

За правилну негу оваца потребан је пре свега овчарник који треба да буде једноставан и од јефтиног материјала (дрвета, чатме и трске). Циглу и камен за овчарнике треба употребљавати само ако их има доста у близини и ако су јефтинији од дрвета. Овчарник треба да је сув, довољно светао и пространи да има што бољу вентилацију. Масивни, влажни, тесни, ниски и мрачни овчарници су убитачни за овце а нарочито за јагњад. У оваквим овчарницима лако се може приметити да је ваздух сувише влажан а често се може и видети да са плафона (тавана) падају на овце капљице воде које се стварају из ваздуха који овце издишу. Услед ове сувишне паре и топлоте која влада у оваквим овчарницима вуна се на овцама подуспари и почне да опада пре стрижења. Овце а нарочито јагњад када изађу из оваквих овчарника на хладан ваздух за време великих мразева лако се прехладе и оболе.

При подизању овчарника треба имати у виду да је овца обрасла вуном која је штити од хладноће и да с тога ова за њих није тако опасна као за остале домаће животиње. Али треба знати да је хладноћа опасна за младу јагњад нарочито тек ојагњену и за овце када им је вуна мокра од кише или од снега. С тога је за овце неопходно потребан макар и најпростији заклон против кише и снега, док је за овце које се јагње потребан топлији овчарник. Из овога можемо извести закључак да у топлијим крајевима где нема дугих и јаких мразева треба правити једноставне овчарнике који су затворени (дрветом, чатмом, циглом, каменом итд.) са три стране док је четврта страна која је најмање изложена ветровима потпуно отворена. Испред отворене стране овчарника треба врљикама са три стране оградити простор (испуст) који је 2—3 пута већи од овчарника са којим чини целину. Овај простор (испуст) треба по могућности калдрмисати да би било што мање блата и он треба да служи за кретање и храњење оваца када не пада киша или снег.

У крајевима где су зиме дуге и јаке овчарнике треба затворити са све четири стране али при том на сунчаним странама треба оставити довољан број великих прозора тако да је овчарник довољно осветљен. Површина прозора треба да износи бар петнаести део површине овчарника. У местима у којима владају јаки ветрови и снежне мећаве треба прозоре у виду већих отвора остављати само на једној страни и то на оној која је најмање изложена ветру и мећави. На овој страни кров треба да буде нешто дужи тако да спречава улазак кише и снега које ветрови обично уносе у овчарник.

Кров овчарника може да буде од сламе, трске, дрвета, плеха или црепа. Овчарник треба подизати на сувом, лако оцедном и сунчаном месту које је што мање изложено јаким ветровима. Он треба да је довољно пространи. На једно одрасло грло треба рачунати око један квадратни метар површине. Ако је овчарник озидан са све четири стране онда мора бити

висок око три метра, а прозори да су бар 2 метра од пода тако да кад су отворени хладан ваздух који улази у овчарник не пада директно на овце. Врата на овчарнику треба да су бар по 2 метра широка и висока и да су четворокрилна (двокрилна која су по среди расечена) тако да су горња два крила (висока 0,70—0,80 м.) могу преко дана а по потреби и ноћу држати отворена да покварен ваздух може да изађе напоље а доња два (висока 1,20—1,30 м.) затворена да овце не би изашле из овчарника. Врата треба увек да се отварају напоље. Код затворених овчарника треба направити од дасака један или више отвора за вентилацију који иду кроз таваницу и кров у виду димњака. Ако се таван овчарника употребљава за смештај сена, сламе и др. хране онда таванице треба да су добро спојене да између њих на овце не пропада плева, трине и прашина.

Под овчарника најбољи је од добро набијене иловаче. На поду увек треба да има довољно суве и чисте простирке тако да вуна на овцама никад не дође у додир са балегом и мокраћом које на њу утичу врло штетно.

Пред јагњење и за време јагњења овчарник треба дрвеним преградама поделити на неколико боксева (одељења): одељење за овце са малим јагањцима, одељење за овце које се јагње и одељење за остале овце. Овнове треба држати одвојено од оваца било у засебним једноставним овчарницима или добро ограђеном простору (боксу) у овчарнику са осталим овцама. За храњење оваца треба направити покретне дрвене јасле које се могу кад је лепо време изнети и напоље. Храну овцама не треба никада стављати на земљу јер је оне тада велики део угазе. За давање јарме, зрнасте, кртоласте хране и силаже треба направити корита од дасака.

Овце као и сву осталу приплодну стоку треба преко зиме кад год то време дозвољава држати напољу, а за време лета пролећа и јесени на паши. Само за време киша, непогода као и за време хладних ноћи овце треба склонити под какав заклон. Паша

је за овце од необично великог значаја. Без паше и пашњака, може се сигруно тврдити, да је успешно одгајивање оваца немогућно. Зато је и број оваца тамо највећи где има највише пашњака и обрнуто.

Са овцама треба поступати благо. Пазити да се овца не удари мотком, каменом или да је не удари нека друга животиња или пас не уједе. Овце не треба јурити нити тући. За време великих жега овце треба држати у хладу и дати им довољно воде да пију. На мочварним и закоровљеним пашњацима и ливадама овце не треба напасати. Познато је свима да се овце на мочварним пашњацима заразе метиљом а сем тога могу добити и бедреницу (прострел) која је врло опасна и од које овца обично угине за врло кратко време. Овце не треба терати кроз трњаке и коров јер тамо изгубе много вуне или се напуне чичцима услед чега вуна губи много од своје вредности.

Нарочиту пажњу треба обратити нези бременитих оваца. Њима се не сме давати покварена или смрзнута храна и сувише хладна вода. Треба пазити да се овце не гурају око јасла или при улазу и излазу из овчарника као и да их ко не удари. Пазити да их чобан и пас не јуре.

На неколико дана пред јагњење овцу треба од осталих оваца издвојити у посебно одређени бокс за јагњење у који треба ставити довољно чисте сламе. Ма да само јагњење оваца иде доста лако ипак чобан за то време треба да буде код оваца. Кад јагње изиђе треба пазити да га овца одмах олиже и да оно нађе сису. Ако овца неће да га олиже онда га треба избрисати сувом крпом, гужвом сламе или сена и подметнути под овцу да подоји, али пре тога треба виме и сисе опрати. Постељицу која излази нешто мало после јагњета треба одмах уклонити да је овца не би појела. Пупак и пупчану врпцу која се сама откине треба премазати јодом, раствором лизола или љутом ракијом. Јагњад треба свакодневно кад је време лепо и топло пуштати напоље да се играју. Када овце пођу на пашу могу се и јагњад с њима пуштати ако су већ мало одрасла, само при томе треба пазити да

не дођу на росу или слану. Мушку јагњад коју не намеравамо оставити за приплод треба ушкопити када намире око две недеље старости. Ушкопљена јагњад брже се гоје и дају боље месо.

Овнове треба по могућности држати одвојено од осталих оваца. За њих је најбоље направити мали једноставни овчарник који је ограђен са три стране са испустом испред њега у коме се овнови могу по вољи кретати. Кад год је време лепо и кад има паше овнове треба држати на пашњаку. Само пред почетак и за време мркања овнове треба држати заједно са овцама које су одређене за мркање.

Поред наведеног треба обратити пажњу и нези папака. Они често нарасту велики тако да ометају правилан ход. С тога их треба неколико пута у току године сасецати воћарским маказама и оштрим ножем.

У току лета ако има у близини чисте и здраве текуће воде овце треба окупати. Купање оваца може се вршити пре или после стрижења али само онда кад је дан топао и кад нема јаког ветра. Окупане овце не треба држати на јаком сунцу јер мокра вунена влакна под дејством јаких сунчаних зракова постају крта и вуна мање вредна. Најбоље је окупане овце склонити у хлад неког дрвета док се не осуше. Приликом терања оваца треба избегавати прашњиве и сувише каљаве путеве.

Треба обратити особиту пажњу на здравље оваца. Чим се примети да се појавила нека болест код оваца треба се обратити за савет ветеринару. Ако су овце у току лета пасле на мочварним пашњацима или ливадама које треба избегавати мора им се пре зиме дати лек против метиља. Данас већ има велики број разних лекова против метиља али је најјефтинији а уз то сигуран лек који производи Експериментална ветеринарска станица на Ветеринарском факултету у Загребу под називом „противметиљин". Овај лек као и лек против плућних црва од којих је последње зиме и пролећа угинуо велики број оваца, може свака подружина да набави од наведене станице у Загребу.

Др. Драг. Николић

Јесења нега воћњака

Воћки, као сваком живом бићу, потребна је извесна нега. Та нега воћкама је утолико потребнија уколико су прилике у којима она живи неповољније и уколико се од те воћке тражи више рода и бољи квалитет плодова. Прошла су она времена када се воћка могла успешно развијати и без нарочите људске помоћи.

Данас, када постоје толике многе болести и штеточине на воћкама, воћке остављене саме себи, без људске помоћи, осуђене су на пропаст.

Многи наши воћари кажу: „Наши дедови нису обраћали оволику пажњу воћкама па су ипак боље рађале и боље плодове давале."

Они који овако мисле сигурно не знају да онда воћке нису расле под оваквим неприликама тј. није било у оволикој мери болести и штеточина нити су биле климатске и теренске прилике какве су данас.

Због свега овога једна воћка данас не може дати оно што се од ње тражи без људске помоћи. Овде помињемо само јесењу негу воћњака.

Јесења нега воћњака се састоји у следећим радовима:

1. *Дубоко јесење копање.* — Обавља се на тај начин што се цела површина између воћака прекопа или преоре на дубини 20—25 см. Ако између воћака има нека друга култура онда се копање обавља само испод круне воћака и то на целој површини докле се простиру воћкине жиле. Жиле код воћака иду у ширину даље него гране у круни те при копању испод круне увек морамо копати бар за један метар шире од круне. Окопавање воћака само око дебла нема већи значај за жиле. Циљ јесењег дубоког копања је, да се омогући приступ ваздуха жилама, да се створи растресита површина земље која ће у току јесењих и зимских киша да накупи већу количану воде и исту сачува за сушне летње дане. Сем тога дубоким копањем из земље се избацују на површину земље и излажу непогодама и природним непријатељима ларве разних штеточина, које су се биле увукле у земљу

ради учауравања и презимљавања, као што су ларве разних зоља, ларве смотавца који изазива црвљивост воћа, жижак, трешњева мува и др. Ово копање је неопходно, нарочито у сувљим крајевима, а за препоруку је у свим воћарским крајевима.

2. *Јесење ђубрење воћака.* — Ако је земљиште посно и ако примећујемо да воћке слабо напредују онда морамо приступити ђубрењу воћака. Најбоље ђубре за воћњак је стајско ђубре, пошто оно садржи све хранљиве материје, а сем тога са стајским ђубретом поправља се и физичка структура земљишта. Ђубрење воћака се обавља на два начина: ђубрење воћака под круну и ђубрење целе површине воћњака. Воћке у многим воћњацима треба ђубрити под круну пошто жиле заузимаји малу површину земљишта. У том случају ђубре се баца само тамо где се налазе жиле. У старим воћњацима где су жиле заузеле готово цело земљиште, ђубре бацамо по целој површини па после се заорава на дубини 20—25 см. Количина ђубрета којом се ђубре воћњаци зависи од квалитета самог ђубрета: уколико је боље ђубре утолико се мања количина баца. За добро ђубре узима се обично 40—50 хиљада килограма на један хектар за 3—4 године. Ако је воћњак на лакој пескуши ђубрење се врши чешће али се узима мања количина. Под круном ђубрење се обавља тако што се прво нађе приближно докле су дошле жиле, а то се прорачунава овако: Узмемо једну праву мотку и усправимо је поред врха најшире гране у круни, па се одмери остојање од мотке до дебла воћке и додамо том остојању још 1 метар и са конопцем поменуте дужине опишемо круг око дебла воћке, израчунамо површину тог круга и на сваки квадратни метар бацамо 4—5 кгр стајског ђубрета и исто затрпамо на дубини 20—25 см.

Други начин ђубрења је тај што се код ивице описаног круга копа јарак широк 1—1½ м и дубок 20—25 см, па се у њега баца стајско ђубре и одозго затрпа избаченом земљом. Оваквим начином ђубрења ђубре долази највише тамо где су ситне жилице и воћка га најбоље искоришћава.

3. *Чишћење дебла старих воћака.* — Код старих воћака кора испуца и почиње код неких сама да отпада. У пукотинама коре се крију разне штеточине за презимљавање, а сем тога на деблу преко лета се јављају маховине и лишајеви. Зато се ујесен сва мртва кора мора скинути са стругачима а после исчетка челичним четкама. Очишћено дебло и дебеле гране премазати кречним млеком у коме се дода на 10 литра 400—500 грама карбокримпа. Испод круне на деблу метнути лепљиве појасеве ради хватања женки од малог и великог мразовца које се учауравају у земљи а у јесен излазе из земље и пузе уз стабло на гранчице да тамо носе јаја.

4. *Нега круне старих воћака.* — По берби круна се мора прегледати и ако има по нека сува или болесна грана мора се отсећи и спалити, јер такве гране скупљају штеточине које доцније прелазе на здраве гране. Ако су њене гране укрштене и једна другој сметају једна од њих се отсече. Сувише густе гране пререзати. При сечењу грана пази се да не остане патрљак који доцније трули и трулеж прелази на здрави део. Гране треба сећи при самој основи али пазити да се не очену.

Ране на пресецима загладити ножем и премазати калем-воском. Ако је рана велика калем-воском се премаже само онај део око коре, а други део премажемо катраном. Ако се примети на гранама код јабука крвава ваш, заражене гране сећи и спаљивати ако су танке, ако су дебеле заражена места исчеткати челичном четком па премазати карбокримпом 4—5% јачине.

По опадању лишћа на воћкама виђамо гусеничка гнезда глоговца и жутотрбе; та гнезда треба скидати и спаљивати.

Ing. **Јордан Димитријевић**

Боља будућност виноградарским производима лежи само у задружном раду винарских задруга. Те зато ако их још немате, оснивајте их, а ако их већ имате, ступајте у њих и ширите их.

Јесења или пролећна резидба винограда

Г. Ђорђе Антић, секретар Пољопривредне подружине из Грудаша, пита: да ли је боље и корисније да се виноград реже упролеће. Како ово питање интересује и многе друге виноградаре, то ће се одговор дати у виду чланка.

Познато је да се орезивање винограда може вршити само док се лоза одмара, тј. од јесени кад отпадне лишће, па до пролећа, док окца не почну да се развијају. За време мразева резидба се не сме вршити, јер су ластари крти и лако се ломе. Познато је да лоза не сузи, не плаче, ако се резидба врши ујесен, преко зиме и сувише рано упролеће. Ако се пак резидба врши упролеће кад време отопли, лоза сузи, плаче. Сузење или плакање објашњава се тиме што се земља загреје и жилице корена чокота почну да упијају из земље влагу у којој су растворене тзв. минералне материје, које служе за храну чокота, односно за кретање пупољака-окаца на виновој лози. Та вода или раствор хранљивих материја пење се кроз корен, стабло и ластаре чокота и успут раствара и односи нешто резервних хранљивих материја које су се налазиле у поменутим деловима чокота. Другим речима, вода сузењем одузима чокоту један део хранљивих материја. Ако се пак резидба врши ујесен, зими или сувише рано упролеће, пресеци-ране на орезаним ластарима се сасуше те у пролеће, када крене сок, не може кроз те ране-пресеке да прође већ иде право у окца и изазива њихово кретање раније и брже.

Из горњег би се могао извести закључак да би најбоље било вршити резидбу ујесен, рано упролеће а изузетно и зими када то дозвољавају временске прилике и када нема мраза. На тај начин спречили би сузење винове лозе, тј. све хранљиве материје које се губе сузењем сачувале би се за чокот.

Међутим, при резидби се мора водити рачуна и о чињеници да родност чокота стоји у обрнутој сразмери са бујношћу, тј. уколико је један виноград бујнији утолико ће доносити мање рода, и обрнуто — уколико је слабије бујности утолико је роднији. Ра-

зумљиво је, да ово важи у извесним границама, јер ако виноград сувише ослаби опашће и родност. Резидбом се тај однос између бујности и родности регулише. То се регулисање врши углавном, што се на чокоту оставља већи или мањи број родних кондира или се остављају дужи или краћи кондири. У мањој мери тај однос између бујности и родности чокота регулише се и избором времена за резидбу и то баш у вези са горе поменутим сузењем. Видели смо да се сузењем губи из чокота нешто хранљивих материја. Другим речима, сузењем се изазива исцрпљивање, слабљење чокота, односно смањивање бујности. Ако се пак то сузење спречи јесењом, зимском или сувише раном пролећном резидбом, чокоту се повећава бујност.

Пракса је показала да младе винограде до 3-4 године старости треба резати ујесен. На овај начин повећава се бујност на рачун родности. Нама је циљ да млад виноград што пре и што боље ојача, да би га доцније могли оптеретити родом. Ако би виноград у првим годинама оптеретили родом, изнурили би га сувише брзо, те исти не би био способан да доноси рода у годинама када би највише требало да роди. Бујност младога винограда се повећава начином и временом резидбе. Оставља се што мање и што краћих резника или кондира. Тако се прве године по сађењу, ако је на чокоту било два јача ластара, један ореже на једно а други на два окца. Ако је пак само један ластар, ореже се, ако је јачи на два а ако је слабији на једно окце. Друге године опет ујесен један до два јача ластара, који су израсли из остављених пупољака обично се орежу на два окца а остала два на по једно окце. При томе се води рачуна да ови орезани ластари, који се називају резници, не буду један до другога већ распоређени унакрст, један према другом. Треће године, ујесен, од већег броја ластара изаберу се три најјача, који су избили из резника, и орежу се на два окца. Остали ластари се уклоне. На овај начин дата је основа за будућу резидбу винограда и то резидбу на кракове, или тзв. жупску или француску

резидбу. Орезани ластари називају се кондири и дају зелене ластаре који носе род.

На овај начин резидбом се утиче да чокот што више ојача. Томе доста доприноси и време резидбе, јер се резидба врши ујесен, те се избегне сузење или плакање. Што важи за младе важи и за старе или сувише изнурене винограде. Да би им повратили бујност, режемо их што краће и са што мањим бројем родних кондира, а да би спречили сузење и њих треба резати ујесен. Изузев старих изнурених винограда, ујесен се режу обично и виногради који су градом много оштећени или када је виноград био нападнут од разних болести.

Остали виногради старији од три године и нормалне бујности режу се обично упролеће, јер се на тај начин у извесној мери повећава родност. Уколико се резидба врши доцније упролеће утолико је губитак хранљивих сокова већи и слабљење чокота јаче, не само услед сузења већ и услед кретања горњих окаца при врховима ластара. Ово се пак опет не сме дозволити, већ узети средину и резидбу вршити у току марта. Ако се на дотичном положају јављају пролећни мразеви резидба се упролеће врши што касније. Ако је извршена резидба ујесен а постоји опасност од пролећних мразева, не сме се сувише рано вршити одгртање, да се не би ластари сувише рано развили.

У неким виноградима врши се јесења резидба због јефтиније радне снаге. Ту се препоручује тзв. припремна резидба или „чишћење", тј. са чокота се уклоне сви непотребни ластари, оставе се само они који ће се орезивати на род. У сваком случају јесења резидба се не сме вршити док је лишће на чокоту. То се често чини а то је велика грешка јер ластари нису још сазрелу и још нису примили сву резервну храну из лишћа, те им и окца нису потпуно изграђена. Раном јесењом резидбом у место да се повећа бујност чокота, иста се смањује и чокот се све више изнурава.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Претакање младих вина

У низу других радњи, које су неопходне за неговање вина, претакање заузима једно врло важно место.

Прво претакање вина требало би да се изврши после бурног, односно тихог врења. Пошто је тихо врење завршено, приступа се припреми за претакање вина. Није лоше, ако би се наши виноградари обратили којој од Енолошких станица, да им испита вина, да ли је сва количина шећера преврела или барем већим делом, како упролеће са повишењем температуре, не би њихова вина почела накнадно да преврију. Ако се утврди, да постоји још шећера у младом вину, не би се смело вршити претакање, док се претходно не изазове накнадно врење. Тим накнадним врењем и заостатак шећера би се претворио у алкохол и угљен-диоксид, те не би постојала бојазан од накнадног превирања, што би имало за последицу завр елицу (млечно кисело врење). Зашто је потребно да се изазове накнадно врење, па тек онда да се врши прво претакање? Зато што се у талогу налазе изнемогле гљивице алкохолног врења, које би изазвале то накнадно врење, али пошто се претходно вино проветри и гљиввце освеже. Врење би се могло изазвати и без талога, али је то мало тежи и заметнији посао.

Поред изнемоглих гљивица алкохолног врења у талогу (стељи) налазе се још и разне клице болести, (утолико више, ако је грожђе било јако натруло), затим налазе се и делићи покожице, семенке, земља и др. Претакањем вино ће се одвојити од блатњаве стеље и у исто време и од алкохолних гљивица и клица болести. Погрешно је мишљење, да вино не би требало претакати или барем то извршити што доцније. Стеља не користи вину, већ му може наштодити. Пошто се у стељи налазе беланчевине, које труну развијајући рђаве мирисе, вино их може лако упијати и добија укус на стељу. Тако исто, стеља се врло брзо мути и при доста слабим потресима вина у бурадима, те се могу издићи гљивице болести и гљивице алкохолног врења. Ове гљивице, било једне, било друге, могу

бити од штете ако лебде у вину. Све ово неће се десити, ако се стеља одвоји и младо вино смести у чисту и засумпорисану бурад.

Прво претакање вина врши се обично децембра месеца, али то ништа не смета, ако се изврши и нешто раније; шта више, препоручује се раније претакање, ако је грожђе било у великој мери труло. При претакању време треба да је лепо, без кише и са ниском температуром као и са повећаним ваздушним притиском. Ово је потребно тим пре, што ваздушни присак спречава ослобађање угљен-диоксида из стеље. Излазак угљен-диоксида из вина носи са собом ситне честице стеље, као и клице болести и алкохолне гљивице.

Прво претакање требало би по правилу вршити на ваздуху, али се ово увек не ради, нити је пак за препоруку. Ово се не би ни у ком случају смело дозволити за она вина, која су добивена од натрулог грожђа, јер би се вино преломило, тј. почела би боја да му се таложи. Да ли је неко вино подложно мрком прелому или не, можемо се лако осведочити, ако узмемо и наспемо у једну чашу вина, које хоћемо да претачемо и оставимо га неколико сати на ваздуху. Ако се после 3—4 сата вино није променило, тј. није посмеђило, значи да није подложно мрком прелому. У овоме случају такво вино се може претакати, не само у присуству ваздуха, већ и у повећаном приступу ваздуха. То се ради на овај начин: узме се један шафољ, стави се испод славине бурета, пошто се претходно отвори чеп на врању, а преко њега (шафољ) метне се једна даска и пусти се вино да на њу тече. Тим поступком вино долази у што јачи додир са ваздухом (кисеоником). Претакањем вина на ваздуху, вино не само да стари, већ се згрушавају и оне беланчевинасте материје, које се у њему налазе, те се на тај начин врши и брже бистрење вина.

Ако се у више буради налази вино истога типа, онда је за препоруку, да се приликом претакања сва вина ставе у једно веће буре или у једну бачву, како би се вино уједначило. Бурад, из којих је вино преточено, добро се исперу хладном водом, а потом за-

сумпоришу и оставе затворена све до употребе, тј. када се вино поново враћа у првобитну бурад.

Пошто се бурад добро напуне, заврање се, оставе у подрум за млада вина (ако га има). С времена на време морају се бурад надгледати, да се виде јесу ли пуна или отпражњена. Отпражњена бурад не смеју бити, пошто је то врло ризично и постоји опасност, да се уселе сирћетни микроби и да га укиселе. Такво вино, ако је у великој мери цикло, не може се ни за шта употребити, до за сирће или пошто се изврши неутрализација за печење ракије (вињака).

Ing. **Мил. Срећковић**, проф.

Дезинфекција живинарника, намештаја и живине

Преко године је потребно више пута дезинфицирати живинарник и намештај. То се ради ради уништавања гамади (стеница, крпеља, бува, прегља и клица разних заразних болести и др.) Гамад се јако брзо множи у малим, нехигијенским направљеним живинарницима; а и у живинарницима који су препуњени живином, а не чисте се редовно. *Живина која је најуњена паразитима слаба је носиља, рђава лежиља и преноси паразите на пилиће, који гину у великом броју.*

Одгајивачи живине често пута трпе и велике материјалне губитке. Потребно је спречити ширење тих паразита, а то се постиже одржавањем чистоће живинарника, његовог намештаја и саме живине.

Дезинфекција живинарника

Ма од каквог материјала био патос живинарника чистоћу можемо да одржимо само онда, ако по патосу наспемо један слој чистог песка до 20 сант. дебљине. Боље је, ако песак помешамо са пепелом. Сва гамад, која падне на песак, угине, јер се не може кретати по песку. Живина чепрка у песку, купа се и тим самим чисти своје тело од паразита. Ово је суво купање у песку нарочито важно зими, јер тада наша живина више борави у живинарнику, а мање напољу.

Зидови и таваница живинарника дезинфицирају се на разне начине, што зависи од материјала од којега је сам живинарник направљен. Ако су у живинарнику зидови и таваница малтерисани, то је потребно пре саме дезинфекције добро залепити малтером све пукотине, обрисати прашину и паучину. После тога приступамо самој дезинфекцији зидова

и плафона. За наше село потребно је препоручити за дезинфекцију таква средства, до којих пољопривредник може лакше доћи. Добра су: 1) 5% раствор плавог камена (5 кгр плавог камена на 100 литара воде), 2) јак цеђ. Прскање зидова и плафона врши се виноградарском прскалицом. После неколико дана можемо окречити зидове и плафон.

Ако је код живине владала нека заразна болест, онда би за дезинфекцију требало применити јача средства и то: 1) 5% раствор карболне киселине, 2) 2% раствор лизола и 3) 5% раствор креолина.

Ако имамо живинарник који се добро затвара, најбоље је употребити сумпорни гас, који се добија сагоревањем сумпора (у прашку или шипкама). Сумпор се не сме палити док се све рупе у живинарнику не запуше крпама, а врата, прозори и пукотине залепе папирним пантљикама, да не би гас излазио напоље. Паљење сумпора врши се на следећи начин: у живинарник се унесе жар на плеху, преповима или мангалу итд., на жар се сипа сумпор, који почне горети и развијати гас. Одмах се затвори живинарник и не отвара се најмање 12 часова. За ово време јасно је, да ћемо морати живину склонити у које друго место. При дезинфекцији сумпором сав намештај оставља се у живинарник. Сумпорним гасом је тешко извести дезинфекцију у дрвеним живинарницима, јер би сав гас прошао без дејства кроз зидове и пукотине. Дрвене живинарнике је уопште врло тешко дезинфицирати јер имају много пукотина, шупљина, неравних места, где се највише и крије свака гамад.

За јачу дезинфекцију дрвених живинарника, могу се употребити следећа средства: 1) јак цеђ, 2) 5% раствор карболне киселине, 3) 3% раствор лизола, 4) 7% раствор плавог камена, 5) 6% раствор креолина, па и карбокримп, ако нам је претекао после прскања воћака. Најновије универзално средство за дезинфекцију свих врста живинарника је капорит. Он се продаје у прашку, а употребљава се 1 кашика на 5 лит. воде, или на 20 литара кречног млека 3 кашике капорита. Може се добити преко Српског пољопривредног Друштва.

Дезинфекција намештаја

Сав намештај (седала, гнезда, појила, апарат за храњење итд.) у живинарнику треба да буде покретан, јер је то главни услов за одржавање чистоће. Само такав намештај можемо лако изнети из живинарника за дезинфекцију. Намештај који је закован, јако учвршћен, тешко се дезинфикује. Чешће је потребно износити намештај у двориште, чистити га од измета и других нечистоћа, рибати га са јаким цеђом, или опрскати једним од јаких раствора и то: 1) карболном киселином 5% 2) лизолом 3%, 3) 5% воденим раствором креолина или 4) капоритом.

Појила и хранила треба чешће прати кључалом водом. Препоручује се мазање седала, саставака и ногара гасом, који уништава гамад.

Дезинфекција живине

Једновремено са дезинфекцијом живинарника и намештаја потребно је извршити дезинфекцију и саме живине. Најбољи начин јесте сумпорисање живине у нарочито за то направљеном сандуку. Сандуци се праве тако, да се може сумпорисати само једна, или неколико кокошака једновремено. Сандуци се граде од дасака, али тако, да се могу добро затварати, како се не би сумпорни гас губио. Сандук је висок 25—30 сант., исте ширине, а 50 сант. дужине за сваку кокош. Сандук је преграђен покретним плехом, који се може наместити на разна места између дуплих летвица. Летвице се закивају вертикално (одозго на ниже), на унутрашњим странама сандука. На предњој страни изреже се округао отвор 4—5 сант. у пречнику. Изнад и испод отвора учвршћују се летвице, између којих се намештају две дашчице са полукружним урезом за учвршћавање главе кокошке. Поклопац сандука налази се са горње стране. У оваквом сандуку кокош се метне тако да јој глава буде на ваздуху, а тело у сандуку како се не би угушила у сумпорном гасу. Ово се обавља тако да се прво провуче глава кокошке кроз отвор и причврсти дашчицама, да кокош не би увукла главу у сандук где би је сумпорни гас угушио. Када је кокош у сандуку, причврстимо је приближујући плех позади што ближе кокоши. Иза овог плеха на дно сандука метнемо цреп, ћерамиду или слично, на што се метне мало песка, или пепела, па жар, а на жар сумпор, а затим се брзо затвори поклопац сандука. Кокош се у сумпорном гасу држи око 5 минута за које време је сва гамад уништена по целом телу сем главе, која је била изван сандука. Да не би гамад остала на глави, запрашујемо је испод перја сумпорним прашком. Мали пилићи и ћурићи често пута имају на глави и крилима паразите, које уништавамо запрашивањем сумпорним прашком по глави и крилима. Запрашивање сумпором врши се помоћу парчета вате, за коју се добро лепи сумпорни прах и мање се растура. Ово се запрашивање врши изнад табака хартије са које се просипани прашак опет покупи и поново употреби.

Ако немамо сандука, онда и одраслу живину запрашујемо сумпорним прахом помоћу меха.

За одржавање здравља наше живине потребно је одржавати што већу чистоћу живинарника, намештаја и саме живине. Зато увек треба дезинфиковати живинарник ујесен и упролеће, а прекогодине често чистити намештај, мењати песак по патосу и кречити зидове и таван живинарника.

Ing. Б. Сивицки

За наше домаћице

Клање и прерада свиња у домаћинству

Мислим да ћу учинити корисну услугу домаћицама на селу мојим чланцима о томе како треба клати и раскомадати свињче за домаћу употребу, па прерадити. Описаћу како се праве прашке шунке, царско месо, укусна сланина, кобасице, џигерњаче, крвавице, шваргле итд. по испробаним упуствима.

Пострек да пустим у штампу ово моје скромно знање дало ми је то што сам имала прилику прошле сезоне да видим како су се сељаци и сељанке чудили, шта ја све направим од једне свиње и говорили, „Шта нам вреди кад имамо свиње а не знамо њихову прераду."

Да наведем само један пример. После клања свињче се не шури, него у већим случајевима кожа се скине и продаје се за неколико динара. Међутим та кожа као људска храна претставља велику вредност у прерађеном стању. Исто тако не искористе се крв, прева и утроба, која дају у прерађеном стању врло укусне залогаје. Једном речју, код клања свињчета нема ништа за бацање.

Морам још овом приликом напоменути, да сам више пута посматрала топљење масти у сеоским домовима, који је рад морао имати рђаве последице, пошто се на тај начин топљена маст морала убрзо ужегнути. Оваква покварена маст штетна је за људску исхрану и у продаји не претставља никакву вредност.

Из следећих чланака сазнаћете, како треба корисно, укусно и хигијенски обавити тај посао и прерађевине сачувати чак до новог клања.

У овом уводу треба још да назначим, да ми је била намера почети са држањем свиња за време гојења.

Пошто се приближује сезона клање свиња у домаћинству, одустајем од те намере и остављам тај чланак за последњи, да служи за идућу годину. Овде само толико морам споменути, да свиње угојене намењене клању треба чисто држати. Најподеснији је зе ту сврху песак. Важна је ова околност због мириса, који месо и после клање задржи. Уверена сам, да су тај непријатан мирис приметиле домаћице али нису пронашле разлог.

Ова чистоћа је нарочито препоручљива за последњи месец гојења, јер у том времену угојено свињче највише лежи.

1. Клање свиња

Да бисмо добили укусну сировину приликом прераде свињског меса, није доста само заклати свињче, него потребно је пазити, да се пре клања свињче не умори.

Велика је грешка како сам више пута имала прилику видети, да се свињче пре клања пусти из обора а после почиње трка за њим да се ухвати.

Налазим за потребно овде објаснити, зашто није добро терањем, превозом или ма на који други начин узрујавати клању намењени брав. (Ово важи за сваку врсту стоке и живине пре клања).

Мишићи у живом телу у мирном стању садрже мало крви. Чим почну мишићи да раде, крвни судови (жиле) у мишићима се рашире и више крви улази у мишиће. Што је јачи рад, тим више крви је потребно мишићима. Кад је грло јако уморено или узрујано и у том стању се закоље, месо (мишићи) садржи много крви услед чега је месо одмах затвореније боје, црвено, натопљено крвљу.

Како је свакоме врло добро познато, да се крв врло брзо квари тј. најбрже подлежи кварy, лако је разумети, да ако се у месу много крви налази, то месо лако ће се и брзо кварити и отуд долази, да при уобичајеном раду са месом без наведених мера наступи кварење и домаћице не могу себи објаснити узрок. Исто тако је грешка, ако невичан човек врши клање и не чека, да свињчету добро исцури крв. Клач ту мора да чека док је свињче угинуло и не сме приступити шурењу полуживог свињчета пошто и у овим случајевима остане много крви у месу.

За добар успех прераде меса потребно је, да у месу буде што мање крви.

Осим наведеног потребно је, да пре клања свињче најмање 24 сата гладује, да црева буду празна за лакше чишћење.

2. Чишћење закланог свињчета

Заклано свињче чисти се шурењем или паљењем. Никад се не сме шурити ма колико било велико или старо свињче са кључалом водом, него вода да буде само добро врућа.

Кључала вода на местима куда се сипа припече длаку те се она врло тешко да очистити. Та припечена длака се мора обријати, Али после бријања остане отсечена длака у кожи, која је оштра и у куваној, прженој сланини или у шварглама код потрошње у устима изазива одвратност и потсећа на четку, што није укусно ни пријатно.

Један други начин чишћења, који могу најбоље препоручити, је паљење, смуђење свињчета. У ту сврху мора да буде свињче потпуно суво. Не сме длака бити мокра, пошто не гори. За тај поступак треба брава држати за време гладовања пре клања на сувом песку.

Паљење длаке са свиња врши се најбоље сувом сламом на следећи начин:

На земљу се простре танак слој сламе на коју се метне свињче трбухом према земљи са напред и назад испруженим

ногама. Овако положено свињче покрије се сламом. Између папака треба метути мало збијене сламе. Сада запалити сламу с краја, одакле дува ветар. Кад је слама сва изгорела, брзо се обрише свињче помоћу гужве сламе од сламеног жара и пипа се руком, да ли је сва длака изгорела. Ако није, запали се на вилама још сламе и на тим местима вучемо полагано горећу сламу. Овако се ради док није сва длака исчезла. Пазити треба само на то, да кожа не изгори што се примећује ако је очврсла. Не сме се то десити, пошто је штетно за сланину.

Сада приступимо отварању свињчета и вађењу утробе. И овај посао захтева, да се пажљиво врши. Са блатом из црева загађено месо, такође подлежи брзом кварењу, пошто се у цревима налазе многе клице, које брзо изазову трулење меса и поред тога те клице могу бити узрочници људских болести. Због поменутих разлога мора се велика пажња обратити вађењу и чишћењу црева. Осим тога не смеју се покидати црева, пошто онда постају неупотребљива. Овамо спада и бешика, која се употребљава за спремање шваргле.

Извађена црева одмах се очисте од сала, које их веже и расплету се за прање. Таква црева служиће за прављење кобасице, дебела црева за џигерњаче и крвавице а стомак и бешика за шваргле.

3. Чишћење црева

Овде треба да се мало подуже задржимо

Расплетање црева врши се, *док су топла* када се црева могу успешно и најбрже уредити.

Кад су црева расплетена и ослобођена, треба сало одмах метнути у хладну воду, да иста извуче мирис црева. Вода се више пута мења.

Исто тако треба одмах почети са чишћењем или боље речено са прањем црева.

Ако црева дуже времена леже са блатом, мирис се тешко или никако не може отстранити

Зато треба од сала очишћена црева пажљиво окренути, извртнути. Најлакше и најбрже то иде на следећи начин:

Одвојимо танка црева за кобасице а засебно дебела црева, стомак, бешику.

Када је то сортирано, исперемо црева и пазимо, да се спољна страна не загади блатом, пошто ова страна долази унутра где ће се налазити спремљена смеса за џигерњаче, крвавице и шваргле.

Окренемо на једном крају црево тако, да унутарња страна буде споља а спољна страна унутра. У тако направљену кесицу сипамо чисту воду и другом руком пустимо даље црево унутра. Увек сипамо мало воде и на крају цело црево је извртнуто.

Тако исто поступимо са дебелим цревима. На крају једноставно изврнемо стомак на којем смо оставили већи отвор у величини длана да се рука може увући и то према цревима а не према једњаку. Једњак треба отсећи од стомака тако да остане од једњака 3—4 сантиметра.

Када су већ црева изврнута нема више опасности, да се загади унутарња страна и тако бацимо црева у воду тј. дебела црева, стомак и бешику. Танка црева не о њима ћемо доцније говорити.

У млакој води прво добро оперемо све неколико минута. После извадимо, воду прљаву избацимо и поново вратимо у исти суд без воде. Сада посолимо црева али добро (количина соли зависи од величине црева) и с тиме трљамо неколико минута када се створи једна пенушаста, љигава течност. (Трљање не треба да буде претерано јако, да се црева не покидају). После трљања сипамо поново чисту млаку воду на црева и оперемо их. Опет извадимо црева, избацимо прљаву воду и поново вратимо црева, само сада после сољења додајемо на кришке сеченог црног лука од 2—3 велике главице и с тим трљамо добро црева. Опет се створи љигава течност. Млаком водом исперемо то, извадимо црева и воду са луком бацимо, 2—3 пута оперемо црева млаком водом. Када црева више немају мириса, бацимо једно парче на зид и ако се прилепи онда то значи, да су довољно очишћена. Не прилепи ли се, онда треба још прати.

Хермина Холендер

Ширење домаће радиности у Космају

У Сопоту је завршен двомесечни рад ткачко-ћилимарског течаја.

Овај течај су посећивале младе сеоске девојке, које су, поред ткања сеоског платна, обучаване и на новој „преслици“ и у ткању пиротских ћилима.

Уз помоћ Друштва „Југословенска народна ношња“ и фонда Станке Лозанић, у Сопоту течај је образован у кући г-ђе Милеве Поповић, познате просветне раднице. Посао се обављао сваког дана: од раног јутра до мрклог мрака.

Наставом је руководила г-ца Радмила Стојановић, наставница, под надзором вредних чланица.

Вредно је истаћи, да су агилне чланице, на челу са почасном претседницом г-ђом Ing. Булком Јосифовић, упутиле молбу Банској управи у Новом Саду, тражећи да се оснује стална ткачко-ћилимарска школа при Женској радничкој школи у Сопоту.



Сл. 65 — Са ткачко-ћилимарског течаја у Сопоту. — Моменат са рада.

Вероватно је да ће им овај покушај успети, чиме ће се дати могућност сеоским девојкама да се усаврше у домаћој радиности и сачувају своју живописну ношњу и обичаје.

Бран. А. Маричић

Питања и одговори

Одговор на питање г. Станислава Јовановића, земљорадника из с. Стриже, члана Пољопривредне подружине у Параћину.

Ваше земљиште, величине 60 ари, које намеравате да заливадите сејањем семена дугогодишњих трава, треба претходно да припремите, тако да шевара и др. штетних трава нестане. То можете постићи, ако кроз две до три године непрекидно гајите кукуруз или неку другу окопавину, и ако исто најмање два пута у размаку од две године пођубрите кречом. Без оваквог рада нећете добити добру ливаду. Ђубрење кречом извршити још ове јесени. За ову површину потребно вам је 400 кгр печеног креча. Ђубрење кречом извршите овако: Набављену количину креча ставите под какав трем (шупу) да се распадне у ситан прах, затим га растурите и заорите. После две године учините исто, а сваке

године гајите кукуруз или друге окопавине. Оваквим радом нестаће шевара и др. штетних трава. Када овако поступите, онда треће или четврте године припремити добро земљиште и засејати га травама.

За сетву на вашем земљишту дошле би у обзир траве које подносе нешто веће количине влаге. Препоручујем вам да набавите семе од следећих трава и у овим количинама:

1.	Црвене детелине	2,0 кгр.
2.	Беле детелине	1,5 „
3.	Барског звездана	1,0 „
4.	Јежевице	4,0 „
5.	Тимотијеве траве	4,0 „
6.	Барске ливадарке	2.0 „
7.	Барског ћирука	2,0 „
8.	Лисичијег рѐпа	2,0 „
9.	Француских рејграса . . .	4,0 „
10.	Италијанског рејграса . . .	4.0 „
	Свега . . .	26·5 кгр.

Семе ћете посејати упролеће, пошто га претходно добро измешате. Семе теже и крупније засебно помешајте, а лакше и ситније засебно. Исто тако засебно и посејте али пазите, да га равномерно растурите по целој површини. Пре сетве семена трава, посејте оретко овас (зоб) по ливади. Када извршите сетву семена онда браном подрљајте површину, а ако имате ваљак, онда је и поваљајте.

Набавку семена када вам буде потребно извршите код Српског пољопривредног друштва у Београду.

Ing. Власт. Ђ. Ђорђевић

Извод из записника
Управног одбора Српског пољопривредног друштва

40 седница (наставак). На основу извештаја инспектора о стању нађеном приликом прегледа пољопривредних подружина одлучено је:

1) Да се нареди подружинама, код којих је нађено стање неисправно, да се одговорна лица оптуже суду;

2) Да се подружинама код којих је нађено стање несређено, нареди, да убудуће уредно воде све рачунске књиге, а да се нађене грешке исправе.

3) Да се примедбе пољопривредних подружина на квалитет рафије доставе набављачком одбору.

4) Да се пољопривредне подружине код којих је нађено исправно стање о томе обавесте и да настану да и у будуће тако раде.

Да се, по предлогу г. потпретседника М. Јосифовића, предузму потребне мере ради покретања акције за извођење рада на прекалемљавању воћака у духу одлука III земаљског воћарског конгреса, с тим да се о тој акцији известе и Министарство пољопривреде и банске управе, које се имају умолити за сарадњу.

Секретар саопштава да је Министарство грађевина узело у закуп за једну годину дана, почевши од 1 новембра о. г. за потребе Хидрографског отсека, просторије за канцеларије у друштвеном дому за Дин. 4.000.— са огревом месечно, што се одобрсва с тим да се претседништво овлашћује да уговор са Министарством потпише.

Г. претседник Др. Митровић саопштава да је присуствовао 8 септембра т. г. изложби коју је приредила Пољопривредна подружина у Зајечару сарадњом са осталим пољопривредним установама. Изложба је успела у сваком погледу јер је организација била добро спроведена, а и Банска управа је откупила 20 бикова за своје потребе по задовољавајућим условима.

Г. Рашковић, реферише да је 11 пр. мес. присуствовао као делегат Друштва на изложби стоке и осталих производа, коју је приредила Пољопривредна подружина у Неготину на Вардару, а коју је Српско пољопривредно друштво потпомагло са Дин. 6.000.— из фонда Љ. Срећковића. Изложбу је тако исто потпомагао и Њ. Кр. Вис. Кнез Павле материјално. Изложба је успела у сваком погледу, те се да закључити да ће иста имати великог утицаја на унапређење целокупне пољопривреде тога краја.

41 Седница (11 X). Инспектор за подружине г. Нешић чита реферат са предлогом да се изврши отпис потраживања од подружина из 1922, 1923, 1924 и 1925 године у укупном износу 41.725,29 динара, па је одлучено да се овај предлог прихвати с тим, да се та потраживања воде као сумњива, а да се енергично настане да се она што пре наплате.

Прочитан је записник седнице Програмског одбора па је одлучено:

Да се, уколико није остварен програм за ову годину у појединим тачкама, све те тачке по могућству што пре изврше;

Да се прими знању да је Пољопривредна подружина у Ваљеву одустала од приређивања изложбе;

Да се, по тражењу секретара-благајника Пољопривредне подружине у Голобоку за предају дужности, не може изаћи у сусрет, него да он дужност преда новом секретару-благајнику у присуству Управног и Надзорног одбора Подружине;

Да инспектор Друштва у што краћем року изврши ревизију код свих подружина у срезу левачком и трстеничком.

Саопштења и предлози: Секретар чита писмени реферат, да је потребно да се конференције одржавају што чешће и да се као референт за конференцију по питању: *„Сејање пшенице на кућице“* пријавио г. Коста Поповић, директор Пољопривредне школе у пензији, па је одлучено да се тај предлог усвоји а да се дан одреди у споразуму са г. Поповићем.

Секретар извештава да је Друштво позвано на 17 редовни годишњи збор Удружења југословенских ветеринара, који ће се одржати 16 и 17 ов. мес. па је одлучено да Друштво на том збору заступа г. Др. Младен Јосифовић или Н. Петровић.

Секретар извештава да је Пољопривредна комора Дунавске бановине упутила знања ради препис коресподенције измењене са Министарством пољопривреде, по њеном предлогу да Призад пшеницу откупљује од ситних произвођача што се прима знању.

Г. Никола Ж. Петровић извештава, да је присуствовао као делегат Друштва отварању пољопривредне изложбе коју је приредила Пољопривредна подружина у Гостивару на дан 8 ов. мес., а којој је присуствовао и г. Министар грађевина, па је одлучено да се тај извештај прими знању и да се штампа у „Тежаку“.

Г. Др. П. Вукасовић извештава да је Удружење пољопривредних стручњака донело начелну одлуку да приреди идућег пролећа екскурзију у Италију, ради обиласка воћарских крајева. Г. Вукасовић умољава, да се Друштво прими организације ове екскурзије, па је после дискусије одлучено да се Друштво те дужности прими а да за то прикупи потребне податке, да се обрати и Удружењу агронома, а такође настане да у тој екскурзији узму учешћа и напредњи пољопривредници из свих воћарских крајева. Ради прикупљања тачних информација обратити се г. Марсићу из Загреба и Италијанском посланству. Када се буду прикупили подаци и када се буде знао бар приближан број учесника, онда се обратити и Министарству пољопривреде за помоћ.

42 Седница (18-X). Одлучено је да се прихвати понуда „Пољопривредног гласника“, који жели да један број свога часописа посвети раду Друштва с тим да секретар спреми одмах потребан чланак и остали материјал, а да се уредништво „Пољопривредног гласника“ умоли да тај број изађе пре 12 XI т.г. дана друштвене славе, којом ће се приликом извршити и освећење дома.

Прочитан је записник седнице Финансијског одбора па је одлучено: да се никаква помоћ у пољопривредним справама не може дати Дечијем прихватилишту — Битољ, услед немања финансијских средстава.

Да се прими извештај о плаћеним дуговима за плави камен, с тим да се све подружине које своја дуговања нису измириле писмено опомену и да се известе да уколико своја дуговања по том основу не ликвидирају најдаље до 1 новембра њихове ће обавезе бити предате адвокату Друштва ради наплате.

Да се пошаље потребна сума новаца г. Нешићу, инспектору Друштва који се налази у Срезу трстеничком ради комплетирања 1/2 вагона луцерке. Тако исто да се препоручи г. Нешићу да луцерку узима и за отплату дугова.

Да се прими знању да је досада набављено укупно 8.421 килограм луцерке, те да се настане да се што пре набави предвиђена количина од 2 вагона.

Прочитан је записник седнице Програмског одбора па је одлучено да се прими знању да су пољопривредне подружине у Алексинцу и Параћину одложиле на неодређено време заказане изложбе због сточне заразе шапа.

Саопштења и предлози: Г. Др. Јосифовић извештава, да је као делегат Друштва присуствовао општој пољопривредној изложби у Јагодини 2-X т. г. коју је приредила Пољопривредна подружина у Јагодини заједно са Краљевском банском управом и осталим пољопривредним организацијама. Изложба је успела у сваком погледу па је одлучено да се тај извештај штампа у „Тежаку".

Г. Вукашин Тоскић извештава, да је као делегат Друштва присуствовао виноградарској изложби коју је приредила Подружина у Нишу 15 ов. мес. и која је нарочито била интересантна због изложеног асталског грожђа, док прерађевине од грожђа нису задовољавале ни својим квалитетом ни начином излагања. Тако исто примећено је г. Тоскићу, да тацне за излагање грожђа које је требало Друштво да пошаље Подружини нису стигле благовремено, па је одлучено да се тај извештај прими знању и штампа у „Тежаку", а што благовремено нису стигле тацне за то није криво Друштво већ Подружина у Јагодини, која их није на време послала.

Сем тога, г. Тоскић је известио да је 16-X т. г. одржао предавање пре подне у Сталаћу а после подне у Ћићевцу о берби и преради грожђа. Предавања су успела с обзиром, да су одржана у крајевима који нису чисто виноградарски, што је такође примљено знању.

Г. Н. Петровић извештава да је присуствовао као делегат Друштва 17 годишњем редовном збору Удружења југословенских ветеринара на којој је одржао говор, што се прима знању.

Секретар извештава да је као делегат Друштва присуствовао 16 т. м. 17-годишњој скупштини Савеза здравствених задруга, којој су присуствовали не само делегати појединих здравствених задруга него и многобројни пријатељи покрета здравственог задругарства што је примљено знању.

По предлогу г. претседника Др. Митровића одлучено је: да се 12-XI т. г. приликом друштвене славе изврши у исто време и освећење дома.

43 Седница (24-X). Г. Потпретседник потсетио је присутне да је на последњем годишњем збору поднет захтев да се за следећи збор спреме измене и допуне у досадањим правилима Српског пољопривредног друштва.

После краће дискусије присутни су се сложили да би било потребно да се измене не само извесне одредбе правила већ да та измена буде радикална, јер кад се већ чини измена онда у правилима треба изменити све оно што се показало као сувишо, непрактично или непотпуно како би се рад Друштва саобразио новим приликама.

После свестране дискусије одлучено је да се израда правила повери одбору у коме ће као чланови бити г.г. Др. Т. Митровић, Др. Павле Вукасовић и Н. Петровић.

Као основа за измену ових правила имао би служити, према постигнутој сагласности свих присутних, пројекат који је раније израдио г. Др. Јосифовић:

1) Задатак Друштва има остати углавном исти;

2) Права редовних чланова не би остала иста, већ би редовни чланови имали права гласа на збору тек онда ако активно суделују у појединим подружинама;

3) Управни одбор сачињавало би 7 чланова из Београда као чланови Ужег управног одбора и 5 чланова из унутрашњости из 5 највећих подружина

По мишљењу мањине број чланова Управног одбора требало би да износи 12 чланова из Београда и 6 чланова из унутрашњости.

Надзорни одбор би био такође састављен из Ужег и Ширег одбора. Ужи би био састављен из 3 члана из Београда, и у Ширем би било још и 2 члана из унутрашњости из 6 и 7 најјаче подружине;

4) Дневним пословима Друштва би руководио управник и дежурни члан;

5) Нарочита пажња у Правилима има да се обрати на начин билансирања, пошто у досадањим Правилима то уопште није било предвиђено.

Пољопривредним подружинама

И поред свега старања и настојања Друштва, да својим подружинама, за њихове чланове, укаже помоћ давањем кре-

дита у справама и материјалу с тим да се тај кредит исплати за плави камен најдаље до 1 октобра а за остало до 1 децембра исте године, Друштво у том пословању, на жалост, није имало успеха.

Већина подружина које су кредит добиле нису своја дуговања у одређеном року исплатиле. У тражењу кредита употребљавана су сва средства да се до њега дође, а кад је требало да се дуг исплати, употребљавана су такође сва средства и сви начини изговарања да се дуг на време не исплати. Оваквим радом дошло је до тога да се код подружина данас на дугу налази скоро 2.000.000 динара од које ће се суме свакојако до краја године наплатити половина а половина ће остати опет на дугу и наплата ће се развлачити до половине идуће године па и више.

Претставници и функционери неких подружина нападају и осуђују Друштво што им се кредит не одобрава и роба не даје, чак и онда када нису у праву, а кад дође време да се дуг исплати, онда се слабо осврћу на то, у какав се положај стављају Друштво за будући рад, кад подружине својим обавезама према њему не одговарају на време.

Овим овако неуредним радом многих наших подружина Друштво је стављено у немогућност да одговара својим обавезама и да на време и по повољној цени изврши набавку справа и другог материјала за наредну 1939 годину.

На основу свега изложеног кредитно пословање Друштва дошло је у питање, те све оне наше подружине које у одређеном року до 1 децембра текуће године не исплате своја дуговања, никако неће моћи да рачунају на кредит у 1939 години. Поред овога Друштво је принуђено да њихове обавезе-менице одмах после 1 децембра преда надлежном суду и тражи наплату дуга. И овога пута скрећемо пажњу нашим подружинама да не дозволе наплату њиховога дуга судским путем и не излажу се великим судским и адвокатским трошковима и таксама.

Српско пољопривредно друштво

Башта,

12 јутара са свим зградама и водом на друму за Панчево-Рит, 1 километар од Београда.

Поближе информације тражити у администрацији под „Б А Ш Т А“

Који пољопривредник може да се одрече једног дела својих прихода?

Дезинфекција семена житарица помоћу

ЦЕРЕТАН

прашива или мочива

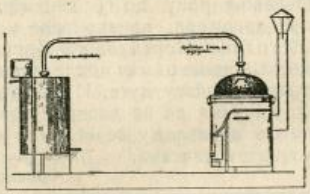
спречава велику штету услед главнице пшенице и других болести житарица.

Мали трошак — знатна уштеда — сигуран успех.

Церетан се добива код:

Српског пољопривредног друштва у Београду

ЗАШТО „МИТРИ"?



Зато, што су казани „Митри" садашњости, који су за свакога и свачији џеп, јер су најпрактичнији и најрентабилнији и за сваку употребу.

Зато тражите само оригиналне казане и прскалице „Митри" које вреде више него друге три.

ПРОИЗВОДЊА КАЗАНА И ПРСКАЛИЦА „МИТРИ"

КРУШЕВАЦ — ТЕЛЕФОН 70.

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд

Универзитетска библиотека
Београд

Бр. 23 Београд, 1 ДЕЦЕМБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Освећење новог дома Српског пољопривредног друштва и прва слава у њему.

Инж. *Властимир Ђ. Ђорђевић:* — Чување корења и кртола.

Никола Бунтак, ветеринар: — Метиљавост код говеда и оваца.

Инж. *Болеслав Сивицки:* — Како гојити живину.

Драгољуб М. Васић: — Гајење хрена.

Рад Друштва и његових подружина:

А. С. Манојловић: — Два врло поучна предавања о биљним болестима и штеточинама.

Драгољуб Јовановић: — Успели калемарски курс у Ћуприји.

Питања и одговори.

Извод из записника Управног одбора С. п. д.

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.360.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 26-362, магацин 27-702.

Освећење новог дома Српског пољопривредног друштва и прва слава у њему

Српско пољопривредно друштво, на дан 12 новембра ове године осветило је свој нови дом, и прославило у њему своју славу св. Краља Милутина. Овај дан у утолико је значајнији, што је Друштво после великих напора и поднесених жртава постигло да у Београду подигне свој велелепни дом, који не само да краси нашу престоницу, већ даје сигурног ослонца за бољи будући рад Друштва, на корист наше пољо-



Сл. 66. — Нови Дом Српског пољопривредног друштва

привреде и пољопривредника од чијег благостања зависи и благостање свих нас и државе. Захваљујући овом дому рад Друштва ће доћи до пунијег изражаја, јер ће Друштво имати сталан приход који ће се моћи употребити на благотворни рад у народу. Овом приликом треба се сетити и одати дужну почаст једанаесторици оснивача овог Друштва, чија се имена сада налазе урезана златним словима на спомен - плочи, која краси дворану новог дома, и која има будуће генерације потсећати како треба радити и како се постиже бесмртност корисним радом за свој народ.

Покретач за оснивање Српског пољопривредног друштва био је поч. Др. Милован Спасић, тадањи на-



Сл. 67. — Моменат са славе. Претседник г. Др. Митровић пали славску свећу

челник Економског одељења Министарства финансија, које је у то доба било државна установа за целокупну народну привреду. Њему су се од свег срца придру-

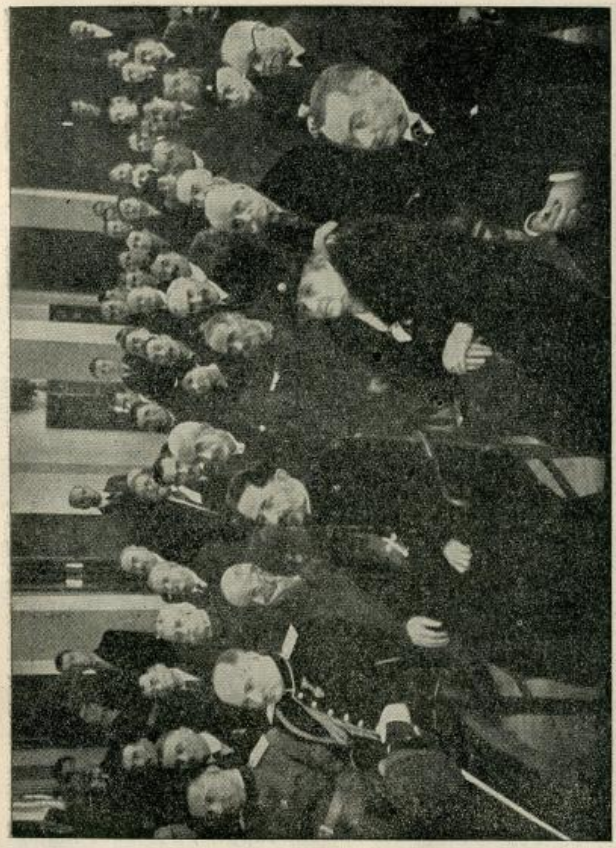
жили: Др. Јосиф Панчић, Чеда Мијатовић, Коста Црногорац, Чеда А. Поповић, Алекса Стојковић, Арса Ристић, Милован Миловук, Фрања Вшетечки, Сергије Станковић и Крста Петровић.



Сл. 68.— Сечење колача

На дан славе одржан је помен у Вознесенској цркви Краљу Александру I Ујединитељу, бившем покровитељу и заштитнику Друштва, оснивачима, умрлим

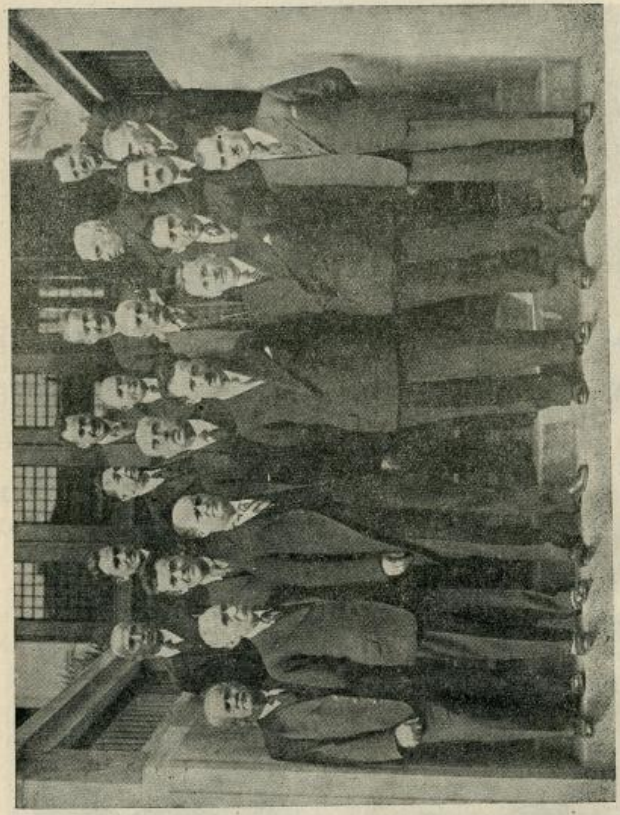
добротворима, утемељачима, почасним и редовним члановима Друштва. Помену су присуствавали сви чланови Управе на челу са претседником Др Танасијем Митровићем и потпретседником др. Младеном Јосифо-



Сл 69 — Делегати и гости.

вићем, професорима Пољопривредног факултета, изасланик министра војске и морнарице пуковник г. Милош Зувитео и велики број земљорадника старих чланова Друштва.

После помена прота г. Стаменковић обавио је свечани обред освећења новога дома и сечење славског колача. Славски колач су пресекли са протом г. Стаменковићем, претседник Друштва г. Др. Митровић



Сл. 70. — Управа Друштва са неколико гостију.

и најстарији присутни чланови Друштва земљорадници Ненад Марјановић, из Пауна и Живојин Ђурић, из Забрдице. Затим је прота г. Стаменковић одржао говор и честитао славу претседнику Друштва г. др. Митровићу и осталим члановима Управног одбора. Потом је

г. Др. Митровић поздравио изасланика Њ. В. Краља Петра II, великог покровитеља Српског пољопривредног друштва, делегата Министра пољопривреде г. Бору Милутиновића, изасланика Његове светости Патријарха,



Сл. 71. — Група гостију

делегате разних установа и све присутне госте. У свом говору г. Митровић је одао пошту свима онима који су несебично радили кроз ову најстарију установу на

подизању пољопривреде и на остварењу бољег живота на селу. У вези с тим г. Др. Митровић је изнео колики значај пољопривреда има за нашу земљу и шта је све ово Друштво урадило на њеном унапређењу за период од седамдесет година од како оно постоји.

На крају је изасланик Њ. В. Краља пуковник г. Цесарић са осталим званичним преставницима честитао славу претседнику Друштва г. Др. Митровићу, и пожелео Друштву успех у будућем раду.

Чување корења и кртола

Коренасто-кртоласти биљни делови у које спадају: сточна репа, репа угарњача, мрква, кромпир, чичока и др. чувају се преко зиме у траповима. Трапова има више врста, али углавном они могу бити двојаки: стални и привремени. Стални трапови су нарочите — за ову сврху подигнуте грађевине, — а привремени трапови нису ништа друго до трапови који се подижу напољу, и то од земље. Стални трапови обично служе за чување корења и кртала за људску храну, док привремени за чување ових производа намењених за сточну храну. У овом чланку биће речи о привременим траповима пошто се у њима обично чувају коренасто - кртоласти производи за исхрану стоке.

Привремени трапови могу бити над земљом и у земљи. Бољи су привремени трапови који се граде над земљом, од трапова у земљи, јер се у њима коренасто - кртоласти производи боље чувају — мање су изложени кварy — нарочито на влажним и подводним земљиштима. Зато ће се овде говорити само о привременим траповима над земљом.

Пре него што се приступи трапљењу коренасто - кртоластих производа, потребно је извршити извесне припремне радове као избор места на коме ће се подићи трапови, затим припремање места за трапљење и др.

При избору места за трапљење треба се углавном руководити следећим:

1. да место буде оцедно; подводна места и места у увалама треба избегавати;

2. да место буде што ближе до стаје, како би преношење хране било што лакше и јевтиније, и

3. да је заклоњено од хладних ветрова.

Што се тиче припремања места за трапљење, оно се састоји у томе, да се одозго — са површине скине слој земље на дубини од 5 см. Скидање земље врши се ради тога, да би се уклониле органске материје, јер ове изазивају труљење плодова. Овом приликом напомиње се још и то, да трапове не треба сваке године подизати на истом земљишту, већ на другом, да би се отклонило кварење плодова.

Пошто се према изложеном изврши избор места за подизање трапова и обаве припремни радови, онда треба приступити трапљењу. Све врсте коренасто-кртоластих производа трапе се на исти начин, те с тога није потребно посебно говорити о трапљењу сваке врсте коренасто-кртоластих производа. За трапљење коренасто-кртоласте производе треба припремити. Припремање производа састоји се у томе, да се они добро очисти од земље, лишћа и др. органских остатака, и да се мало на ваздуху просуше. Поред овога напомиње се још и то, да у трапове треба стављати само целе и здраве плодове. Начете плодове и плодове који су почели да се кваре треба одбацивати и одмах искористити за исхрану стоке.

Рећање корења или кртола при трапљењу може се вршити на два начина: у облику купе или у облику положене тростране призме. Мање количине трапе се у траповима, који се граде у облику купе, а веће у облику тростране положене призме. Положени трапови, тј. трапови у облику тростране призме постављају се ужим странама правцем: север — југ. Рећање корења и кртола у траповима, па било да су ови у облику купе или положене призме, врши се по спољашним странамаправилно — у облику зида, а у унутрашњости трапа се трпају без икаквог реда. Величина положених трапова креће се од 1.20—140 м ширине, и исто толике висине, а дужина им може бити произвољна. Пошто коренасто-кртоласти производи за

време док леже у траповима дишу, тј. излучују угљену киселину, то је потребно ову киселину на неки начин отстранити, јер настаје кварење плодова. Отстрањивање угљене киселине врши се остављањем отвора, који се зову вентилатори. Код положених трапова вентилатори се могу градити на различите начине, али су најпрактичнији вентилатори они, који се постављају усправно у размаку од 2—2.50 м, и то од шаше или прућа. Да се поставе ови вентилатори треба на поменутом растојању побити по једну мотку, а затим око ње везати неколико стабљика кукурузовине или снопић прућа.

Затрпавање трапова врши се земљом, која се ту на лицу места копа. Да би се спречило осипање земље, у доњем делу трапа до земље треба ставити дебљи слој земље — од 80—80 см а ка врху тањи. За наше прилике дебљина слоја земље при врху не сме бити мања од 25 см.

За време зиме трапове треба надгледати: пазити да се земља није осула или да се садржина производа није почела да квари. Сваку неисправност треба одмах у ред довести. Кварење у траповима може наступити из различитих узрока, као: ниске топлоте — испод 0°C, високе топлоте изнад 8°C, затим ако је у трапове стављен натрули материјал и т. сл. Ипак најчешће кварење наступа услед или превише ниске или превише високе топлоте. Најбоље се чувају корење и кртоле када је топлота у трапу око 4°C. Ако је топлота у трапу висока, што се познаје по томе што кртоле или корење почиње да тера треба слој којим је трап покривен унеколико стањити скидањем земље. А ако постаје опасност од мраза онда дебљину земље на трапу треба повећати. Регулисање топлоте у траповима може се постићи отварањем или затварањем вентилатора.

Отварање трапова врши се увек са јужне стране. Пошто се извади потребна количина корења или кртóла, трап треба опет затворити, што се врши земљом или шашом, на тај начин, што се на отвор ставља неколико снопова шаше.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Метиљавост код говеда и оваца

Једно од најчешћих унутрашњих оболења говеда и оваца јесте метиљавост. У готово свим нашим крајевима имаде врло много те болести. Наш народ често из неупућености не зна шта да уради и како да поступи са стоком, која му стално из дана у дан слаби и мршави, упркос томе што се добро храни, а често и више поједе него остала здрава стока.

Ради тога врло честог оболења стоке, желим да упутим сточаре на прави пут и да им објасним постанак и развој ове болести.

Каква је то болест. — Метиљавост је једно дуготрајно оболење јетре (црне цигерице). Оболење јетре повлачи за собом сметње у правилној исхрани животиње. Услед недовољне и неправилне исхране долази до мршављења стоке.

Узроци болести и начин заражавања. — Говеда и овце пасући на ливади и пашњацима поједу на трави прилепљене ситне, мале, простим оком невидљиве црвиће. Ти малени и невидљиви црвићи уђу са храном у животињско тело и доспеју тада у јетру. У јетри се они стално настане и тамо се даље развијају и расту. Хране се свим оним храњивим соковима — одузимајући их животињи — који су неопходно потребни животињи за њено добро и правилно напредовање.

У јетри црвићи расту и потпуно дозревају за три месеца од дана њиховог уласка у јетру. Они достигну код говеда величину од 2—5 см, а код оваца ½—1 см. Од дана кад дозрију ти црвићи, стока почиње нагло да слаби и да мршави. Кад су црвићи дозрели почињу носити јаја, која излазе заједно са балегом напоље. Јаја падну на влажно тло те се из њих опет развијају нови црвићи који се прилепе на травчице. Говеда их пасући поново поједу те тако имадемо један круг заражавања који се стално обнавља.

Знаци обољења. — Стока болесна од метиља показује следеће знакове: стока се обично заражује лети кад пасе а први се знаци оболења показују у касну јесен и зиму. Као први знак оболења примећује

се стално мршављење и слабљење стоке упркос добре исхране. Длака је у говеда без сјаја, накострешена, кожа непомична на подлози и тврда, а код оваца на доњим деловима тела испада вуна, тако да често овце изгледају по све голе. Уздуж ђердана, (плахтице) код говеда појављује се за време кретања и рада отоци, који нестају кад животиње престају радити и кад се не крећу. Код оваца опажају се отоци под вратом. Стока пролива. Таква стока је уморна а на паши стално заостаје за осталом стоком и стадом. У очима опажамо бледило. Најважнији од свих тих знакова јесте проливање и мршављење стоке упркос добре и довољне исхране.

Лечење болести. — Болест се лечи сигурно и стока се након лечења за кратко време видно опоравља. Тај се лек зове „*Противметиљ*", који се производи код Ветеринарске експерименталне станице Министарства пољопривреде којој је на челу наш уважени стручњак г. Проф. Др. Јежић. Лечење треба на време предузети и то одмах чим посумњате, да би се могло радити о метиљавости. Зрна противметиља добију се у свим апотекама а веће количине могу задруге поручити директно од Ветеринарске експерименталне станице Министарства пољопривреде Загреб, Савска ул. 16. Две су врсте зрна: малена за овце а већа за говеда. Овци довољно је дати само једно мало зрно. Говечету се даје на сваки 60 кгр. живе ваге једно велико зрно „*Противметиља*" (на пр. говече од 300 кгр. треба да добије 5 зрна „*Противметиља*). Лек се даје на празан желудац и то најбоље изјутра наште.

Поступак при давању „*Противметиља*" је следећи: говече се придржава на тај начин да један човек држи говече једном руком за ноздрве, а другом за рог. Други човек извуче говечету језик придржава га а другом увлачи зрно „*Противметиља*", (које је пре тога намазао са зејтином) дубоко у уста, брзо извлачи руку напоље и одмах пушта језик, да би говече могло прогутати лек. Ако се зрно не метне довољно дубоко у уста, може се догодити да говече потисне зрно унапред и при том га сажваће. У том случају лек није

доспео у желудац па би требало дати још једно зрно више.

Ако приметите да је једна крава метиљава треба да лечите и сва остала говеда, јер и говеда теже поднашају лечење ако су од метиљавости превише ослабила и смршавила. Зрна се дају код говеда у два маха и то ако треба дати на пр. 5 зрна даје се први дан наште 3 зрна а други дан наште остала два.

Прва 2—3 дана након давања лека треба чувати говеда од хладног, кишовитог времена као и поштедити их од тешког рада.

Спречавање оболења код стоке. — Метиљ понајвише налази се и живи на ливадама и пашњацима, који су изложени поплавама и на којима има стално влаге. Мочварна и подводна места најпогоднија су за развијање метиља.

Не напасујте стоку на влажним, мочварним и плављеним ливадама и пашњацима!

Такве ливаде и пашњаке канализирајте!

Копајте шанчеве, да може отицати вода.

Кад сте то учинили, не напасујте на таквим местима кроз годину дана и на тај сте се начин најсигурније решили метиља а тиме и обољења стоке од метиља.

Никола Бунтак, ветеринар

Како гојити живину

Код нас на селу пољопривредници се слабо баве гојењем живине и обично продају на пијаци мршаву, или мало подгојену живину (прихрањену). Мршава живина није довољно тешка, па и квалитет њеног меса је прилично слаб, а таква живина слабо се плаћа.

Гојењем живине повећава се њена жива мера за врло кратко време, побољшава се квалитет меса и нагомилава се маст. Сем тога код угојене живине јако се повећава и џигерица и то нарочито код крупне живине (ћурке, гуске) може да достигне тежину од $^1/_2$ до 1 кгр. Џигерице од живине врло се скупо плаћају јер се од њих справљају специјална јела паштете.

Гојити можемо младу и старију живину, али се у пракси показало да се млада живина брже угоји и њено је месо нежније и укусније. Гојење обично траје 4 до 6 недеља. Гојити треба само здраву живину и то онда када су највеће цене жавини, а то код нас бива обично за божићне и ускршње празнике, јер је тада потражња живине највећа. Јасно је да живину можемо гојити и ујесен, јер се оно тада лако изводи а што је најглавније у то време пољопривредник има највише и најразноврсније хране за живину. Углавном има два начина гојења живине и то:

1) Гојење живине у слободном простору и 2) гојење живине у ограниченом простору.

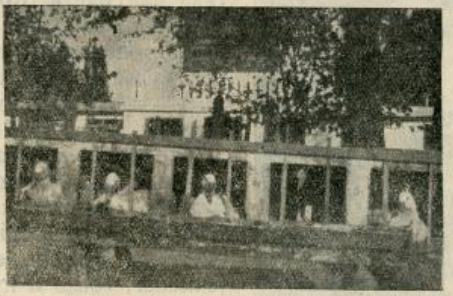
При гојењу у слободном простору живина се креће слободно, али поред природне хране, коју налази на пашњаку, добија још и другу храну (јечам, кукуруз, хељду, пшеницу, кухињске отпатке и др.) При гојењу из дана у дан количина хране се повећава и за извесно време живина повећа своју живу меру. Живина се у току дана храни два три пута. Живину у почетку гојења измеримо групно, а касније ради контроле меримо је на сваких 10 дана. На овај начин живина се не може потпуно угојити, већ се само подгоји. Према томе овај начин служи као припрема за гојење у ограниченом простору.

Гојење живине у ограниченом простору

При овом начину живина се држи у ограђеним испустима, у одељењима живинарника, кошарама итд. Живина се храни групно два три пута дневно. Храни се са наквашеном зрнастом храном (јечам, хељда, кукуруз и др.), а поред тога се даје кувана репа, хлеб, кухињски отпаци и др. Боље је кад се дају суве или полутечне смесе од брашна. Полутечне смесе се праве од разних врста брашна наквашеног са оплављеним или киселим млеком, као и сурутком уз додатак по мало прашка од угља и кухињске соли. Овим начином гоје се ћурке, које не воле кавезе а и остала живина док се не пренесе у кавезе.

У кавезима живина се гоји групно (по неколико комада) и појединачно. Групно гојење се врши онда,

када немамо довољно кавеза за појединачно затварање. Кавези морају бити толико тесни, да се живина у њима не може слободно кретати, а ако су појединачни кавези, да може само лежати и устајати. Кавези се постављају на извесној висини (пола метра до три четвртине метра) ради бољег чишћења. Под кавеза прави се у виду решетке од летава, како би измет падао доле. Испод кавеза сипа се слој песка, или се стављају даске или фијоке, које се извлаче и чисте од измета. Кавез мора бити тако направљен да би се живина из њега могла лако видети. Предњи зид је решеткаст од летава, а може бити и из цела, али се у томе случају прави отвор, кроз који би живина могла провлачити главу и узимати храну и воду из кори-



Сл. 72. — Гуске у кавезима за појединачно гојење

танца, које се ставља испред кавеза (сл. 72). Пре самог затварања живине, кавези морају бити добро очишћени, опрани врелим цеђем и дезинфицирани. Живина треба да буде очишћена од паразита. Ако немамо специјалног сандука за дезинфекцију живине, онда се живина поспе сумпорним прахом помоћу меха испод крила и перја по целом телу. Такође и за време гојења је потребно поновити дезинфекцију живине, јер би је упротивном узнемиравали паразити и онда би у том случају мршавила. Кавезе треба поставити у просторију и живину не узнемиравати. Просторије што боље проветравати, ради снабдевања чистим ваздухом. Просторије не смеју бити влажне, а температура треба

да буде што сталнија, између 12—16°C. Сваки кавез треба обележити посебним бројем, а свако грло живине измерити пре стављања у кавез. Потребно је водити бележник тежине за свако појединo грло и мерити живину сваке недеље, или сваких десет дана. Прираст живе мере показаће успех нашег рада.

При гојењу у кавезима примењују се два начина гојења:

1) *Природни* — када живина сама узима храну и

2) *Принудни* — када се храна силом утерује у вољку живине.

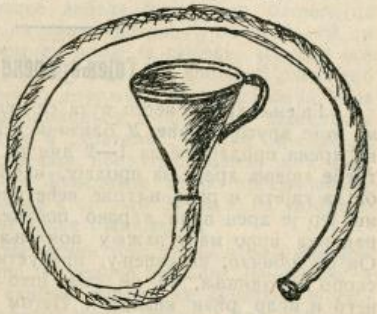
При принудном начину храњења живине поступа се овако: живина се храни два, три пута дневно; храна се меће у коританца од дасака или плеха. Коританце са храном задржава се пред кавезом пола сата, па после се склања. После храњења поставља се коританце са водом.



Сл. 73. — Како се обавља принудно храњење живине

У почетку гојења даје се квашено зрно, а доцније полужитке смесе и на крају сасвим течне. Најбоље су смесе од брашна овсеног, јечменог, граха и кукуруза са оплављеним, или киселим млеком или сурутком. Поред тога ћуркама и кокошкама остављају се у коританца ситни каменчићи, а пловкама и гускама песак са ситним шљунком у води. При овом начину храњења добијамо полуугојену живину. Бољи је успех ако после овог начина гојења применимо принудно гојење. За време принудног храњења даје се зрнаста храна, или у житкој смеси. Зрнаста храна мора да се кваси најмање два дана, јер је опасно хранити живину неквашеним зрневљем, а нарочито кукурузним, јер ће оно упити влагу, набрекнуће и услед тога може да

прсне. При принудном храњењу зрневљем храна се додаје руком (кључка се) и том приликом масира се једњак. Може се зрневље додавати и помоћу нарочитог левка (сл. 73). Много је бољи начин хранити живину житком смесом. Смеса се налива у вољку помоћу левка или пак помоћу неких специјалних справа. Левком се може нахранити за један сат око 50 комада живине, док специјалном справом до 150 грла живине. Смеса за храњење живине прави се од овсеног, јечменог, грашковог, хељдиног, кукурузног и др. брашна, са оплављеним, или киселим млеком као и сурутком. Хранити треба два три пута дневно и увек у исте часове, а количину хране повећавати постпуно. Пре самог храњења потребно је опипати вољку и ако ова још није празна храну не давати.



Сл. 74. — Левак за кључање живине

За принудно гојење живине може се употребити обичан метални левак, са натакнутим парчетом гуменог црева (види слику 74). Левак се прави од белог лима са дршком. Доњи отвор левка треба да буде у пречнику око једног сантиметра, а гумено црево треба да је такве дебљине да се лако може навући на цев левка. Дужина црева износи од 25 до 30 см. Храњење живине левком се изводи овако: Живина се извади из кавеза и ставља између ногу; левом руком се отвара кљун, а десном руком се полако црево увлачи у једњак живине до саме вољке. После тога левом руком се придржава левак у вертикалном положају, а десном руком се сипа у левак течна смеса, која одилази директно у вољку. Ако се случајно црево запуши, онда се храна у левку прогура витким штапићем (види слику). Ради контроле рада, вољку стално опипавати и чим се она напуни храном, онда престати са даљим давањем.

Правилним радом при гојењу живине, жива мера гојене живине повећа се скоро за 50%, а у извесним случајевима и више; месо од угојене живине биће првокласног квалитета са деликатним укусом. Вредно је напоменути, да се поред повећавања живе мере живине и укусног меса, добија још и извесна количина живинске масти и то до 1 кгр од једног крупног грла. У случају да некога интересују и справе за брзо храњење живине при гојењу, нека се обрати фирми г. Сави Нишевићу, Нови Сад, или Пиуковић и комп., Суботица I., Сударевићева ул. 21.

Инж. **Болеслав Сивицки**

Гајење хрена

Гајење хрена, често пута се исплати много боље, него ма које друго поврће. У близини већих места, бољи коренови хрена продају се за 1—2 дин-ра по комаду. Поред потребе гајења хрена за продају, наши земљорадници требало би га гајити и ради његове веће употребе у њиховој исхрани, јер је хрен врло здраво поврће. Већина наших земљорадника врло малу пажњу поклањају гајењу и нези хрена. Он се, обично, по сађењу, препусти самом себи, ради чега скоро и подивља, те не само што се добије мали принос, него и врло рђав квалитет. Негом добија се не само већи принос, више већих и дебљих корена, него су исти много укуснији. Затим, неговани хрен, много пре стаса за употребу

Добра земљишта за хрен треба да су средње лака, растресита, плодна, иловачасте пескуше, гајњаче, које су умерено влажне, јер сасвим сува земљишта хрен не воли. Хрен, иначе, може успевати на свим положајима, на сунцу и хладовини. Најбоље пак успева на нешто влажнијим земљама, које су изложене присоју, или на сувљој земљи, изложеној осоју.

Обрада земљишта за сађење хрена је најбоља, када се цела површина изригулује на дубини 50—60 см. Риголовање се предузима с јесени, или преко зиме. Код тежих земљишта, због њихове боље припреме, услед утицаја мразева, изриголоване површине остављају се преко зиме. Иначе, код лакших земљишта, сађење хрена врши се одмах по риголовању, јер хрен не захтева претходно слегање земље.

Ђубрење земљишта изводи се при риголовању добро згорелим стајским ђубретом или компостом. При оваквом ђубрењу, хрен се може гајити непрестано на једном истом месту и до 20 година. Још једно ђубрење практикује се

само и то прве године по сађењу, када се по целој сађеној површини растура исти слој ђубрета, као и при риголовању. Овим ђубрењем се оплођава горња изнесена здравица. После оваквог ђубрења, хрен се не ђубри више никако, али само његово лишће не треба уклањати, јер њиме се врши природно ђубрење.

Време сађења хрена најбоље је одмах по његовом вађењу, па у току зиме, кад год време дозволи, као и рано с пролећа. Јесење сађење је боље што се тада хрен, по сађењу, не треба заливати.

Резнице жила, расаднице, помоћу којих се врши размножавање хрена, најбоље се спремају при вађењу хрена. Том приликом чупају се све бочне жиле, које су у дебљини оловке, сем оних 3—4 најдоње жиле, које су неопходне за даље растење хрена. Овакве дебеле жиле, као оловка, па до дебљине малог прста на руци, прекрађују се на 25—30 см дужине. Дугачке расаднице су боље за сађење, јер оне већ у првој години по сађењу дају корење довољно развијено за употребу. Али кад немамо довољно расадница онда се за сађење узимају кратке расаднице од 5—6 см. У недостатку расадница употребљавају се и „вратови", врхови од корења, који се у овом случају сасецају пред трапљењем, или чишћењем корења за употребу. Расаднице се по прекрађивању потопе у воду, где треба да стоје око 24 часа, да упију воду како би се при сађењу боље ожиљавале.

Хрен се сади на тај начин што се на изриголованом земљишту саде пресаднице у редове удаљене 70—80 см, а у реду 35—40 см. Само сађење изводи се дугачком и дебљом садиљком, која се обично ногом набија. Врх набивене садиљке у земљу, треба да допре до нериголоване земље, јер уколико се хрен дубље посади, утолико ће корен хрена већи израсти. На влажнијим и тежим земљиштима, садиљка се побија косо и тако расаднице и саде. Рупе са садиљком праве се уз канап или жицу, у праве редове. Приликом сађења расадница, оне се усправно стављају у рупе, направљене садиљком и то тако да њихов дебљи крај дође увек горе, а својим танким крајем да додирују дно рупе, затим се садиљком притисне земља уз њих. Хрен се при пролећном сађењу мора добро залити, док при јесењем он се не залива.

Нега хрена по сађењу, састоји се у томе да се с пролећа и током лета по потреби праши и уништава коров, а у случају јаке суше по могућству залива. Иначе, хрен награђује заливање, јер његово корење је много бољег квалитета. Ради добијања бољег квалитета хрена потребно је и све бочне жилице с његових корена отстранити. Ово отстрањивање жилица изводи се на тај начин што се крајем јуна, хрен откопа скоро на самој дубини сађења и све горње бочне жиле одрежу, сем 2—3 најдоње жиле, које се остављају за даље

растење хрена. Поред одрезивања већих бочних жила, отстрањује се оштром вуненом крпом и све друге мање бочне жилице. После чишћења корења оно се одмах затрпа и по могућству залије, или се чишћење изведе пред кишу. Кишовитих година овакво чишћење хрена треба поновити и августа месеца. Као последица чишћења хрена добијемо: крупније, сочније, укусније корење, без оне његове сувише јаке љутине.

Вађење хрена треба предузимати редовно сваке године, јер ће идуће године иструнути. Најбоље време за вађење хрена је када његово лишће почне жутети, јер све дотле корење расте и једра. Приликом вађења хрена он се откопа на дубини сађења и прекраћује се тако да крајњи део корена у земљи остане са 3—4 најдоње жиле, ради избијања новог струка догодине. Идућих година, приликом вађења хрена он се стално одрезује на истом месту као и прве године где се створи једно задебљање, које се не сме повредити, јер из њега расте ново корење.

Са извађеног корења се откида лишће; корење се класира према дебљини на 3—4 класе. Класирано корење чува се преко зиме у подруму, остави, или напољу, у трапу. Хрену не шкоди измрзњавање, само тада, при употреби, треба омогућити да се постепено раскрави. Хрен при чувању добро подноси влагу, зато се увек трапи у влажном песку, који се с време на време кваси; тада је хрен стално свеж и сочан. Из трапа се вади и продаје преко зиме, али с пролећа има највећу цену, нарочито у близини већих места, где се он много тражи и добро плаћа.

Драгољуб М. Васић

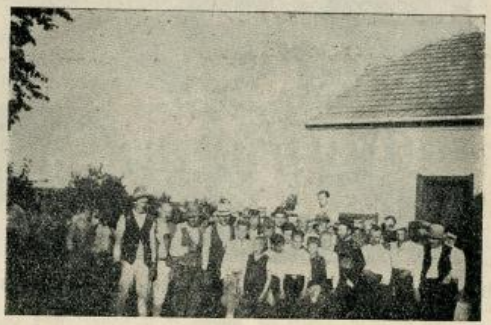
Рад Друштва и његових подружина.

Два врло поучна предавања о биљним болестима и штеточинама

Управа Пољопривредне подружине у Ражњу у своме програму рада за ову годину предвидела је између осталог и организовање низа поучних предавања у народу. — Ова предавања организује и спроводи агилни пољопривредни стручњак г. Петар Жугић, срески пољ. референт и секретар Подружине у заједници са осталим културним радницима тога краја. Околина Ражња, Сталаћа и Ћићевца има већих површина под воћњацима и виноградима, и на истима се сваке године све више појављују и шире разне болести и штеточине, које причињавају знатне штете воћарима и виноградарима. — Да би пак ове штете биле што мање, пољопривредници се обраћају за савете своме економу. Међутим, немогућност среског економа да изађе у сваки поједини виноград и воћњак, а да би се ипак дала могућност ширим слојевима пољопривредника да се упознају са појединим бо-

лестима и штеточинама, с њиховим развојем и сузбијањем, Пољопривредна подружина у Ражњу замолила је своју централу, Српско пољопривредно друштво да јој на дан 26 јуна ове године упути свога стручњака-специјалисту за биљне болести и штеточине ради држања предавања. — Друштво је радо прихватило предлог Подружине и упутило г. Инж. агр. Драгомира Стојановића, асистента Пољопривредног факултета — специјалисту за биљну патологију, да у заказани дан оде и одржи два предавања у Прасковчу и Браљини: „Болести и штеточине на воћкама, лози и житарицама, њихово развијање и мере за сузбијање".

Г. инж. Стојановић, по овим питањима говорио је пуна 2 часа а слушало га је преко 150 људи из Прасковча, а у Браљини око 100 најугледнијих домаћина — правих пољопривредника. Иако је предавање трајало нешто дуже, ипак је предавач са својим веома интересантним, методичким излагањима умео да одржи слушаоце у великој пажњи за све време предавања.



Сл. 75. — Група слушаоца на предавању г. Инж. Стојановића у Прасковчу

На оба предавања предавач је дао лепу уводну реч о раду Српског пољопривредног друштва и његових подружина на просветном и економском подизању села и сељака, што је на присутне оставило пријатан утисак а одмах затим прешао на стручна излагања о болестима винове лозе и воћака.

С обзиром на велики број винограда у овоме крају, предавач је дао детаљна упуства о развоју гљивице перноспоре, о начину заражавања и упуство за њено сузбијање. Ово је нарочито наглашено стога како би слушаоцима било што јасније зашто и када треба предузети мере за њено сузбијање. Затим је исцрпно објашњено справљање бордовске чорбе теоријски и практитно, указано је на потребу што правилни-

јег њеног справљања; скренута је пажња *о непотребном* увођењу новог начина справљања бордовске чорбе, бар за наше прилике, пошто се чорбом справљеном по старом начину, који је код нас одомаћен и за сваког виноградара приступачан и познат, под условом да је справљање добро изведено и ако су прскања извршена на време, пламењача може потпуно сузбити. Нарочито је наглашено када и колико прскања винограда треба извршити, и да три прскања, која су код нас уобичајена, нису увек довољна; показано је затим како се врши само прскање, наглашујући нарочито потребу да и доња страна лишћа мора бити што боље испрскана. —

После детаљних излагања о пламењачи, исцрпно је објашњен развој болести и њихово сузбијање на бресквама; ово је нарочито било тражено од присутних, јер ових воћака има доста по виноградима. Нарочито је предавач „нагласио



Сл. 76. — Група слушаоца на предавању г. Инж. Стојановића у Браљини

коврчавост лишћа, решетавост лишћа и мере за њихово сузбијање. Даље је предавач прешао на болести шљива: рђа, пламењача, пасуљаре (рогачи) и неке важније штеточине шљиве. У току предавања о горњем појавило се питање „мозаика" на шљивама и на ово питање предавач је дао оно што је присутне занимало, а наглашено је да је то нова болест, која код нас већ узима маха. Потом је прешао на излагања појединих болести и штеточина на осталим врстама воћака. Тако исто подуже се задржао говорећи о болестима на житарицама специјално главнице и гари на пшеници и гари (киле) на кукурузу.

Нарочити је утисак код слушалаца остављен што је предавач са собом донео збирку хербарског материјала, те је скоро све те болести могао очигледно да покаже, а било је више примерака донесених од самих присутних.

Од штеточина детаљно је изложено развиће и сузбијање: јабуковог црва, мољца, штитастих вашију, поткорњака и лисних вашију. Нарочито је присутне занимало развиће и сузбијање лисних вашију где је предавач такође успео да присутнима да потребна обавештења.

На крају својих предавања г. Стојановић је опширније рекао о нези воћака као предохрани против разних болести и штеточина. —

После одржаних предавања развила се дискусија у којој су додирнута многа питања о којима је предавач говорио. Из ове дискусије видело се да су оваква предавања врло корисна и да на њима пољопривредници много науче.

После дискусије, срески пољ. референт г. Жугић и старешина манастира св. Романа, указали су на потребу удруживања пољопривредника, саветујући им да у што већем броју приступе у редове своје Пољопривредне подружине, преко које ће постићи многе користи.

За овако успело предавање захвалност припада добро изабраном делегату од стране Друштва, вредном организатору г. Жугићу и самим пољопривредницима, који су у тако лепом броју дошли да чују врло корисне поуке. Жеља је да овим путем пођу и многе друге подружине, па ће се осетити њихов благотворни рад у народу. —

А. С. Манојловић

Успели калемарски курс у Ћуприји

Обука сеоских младића у калемљењу воћака је од велике важности за унапређење воћарства. Зато је и предвиђено у Закону још од 1898 године, да сви срески расадници приређују практичне воћарске калемарске курсеве, два пута годишње: у пролеће и у јесен.

Да би ти курсеви били успешнији у многоме доприноси Српско пољопривредно друштво, јер оно материјално помаже, преко својих подружина, извођење истих. Ове године дало је помоћ за воћарски курс Пољопривредној подружини у Параћину. И иницијативом подружине са Пољопривредном школом у Ћуприји, приређен је при истој један веома успели воћарско-калемарски курс.

Ујутру 15 августа већ су били окупљени у школи сеоски младићи, који су на челу са својим пољопривредним референтом г. Николом Марковићем дошли да се обуче у калемљењу воћака. У школи су наишли на врло леп пријем од стране директора пољопривредне школе г. Бунушевца, који је за све време трајања курса обилазио курзисте и својим саветима као дугогодишњи практичар доприносио да исти стекну што више знања из области практичног воћарења.

На курсу су били 45 сеоских младића од 17—25 година старости. Пољопривредна школа не памти да је икада било курзиста у толиком броју и да су показали толико интересовања и воље као ове године. То се, поред осталога, има највише признати великој акцији и енергичном заузимању, пољопривредног референта среза параћинског г. Марковића. који је уједно и секретар Пољопривредне подружине у Параћину. Поред тога што је заинтересовао младиће за курс, не, жалећи труда и времена, дошао је из Параћина у Пољопривредну школу у Ћуприји и лично, поред г. Зубовића од стране школе, руководио курсом.

Настава на курсу састојала се из теоријског и практичног дела. Ту је говорено о важности воћарства, о органима воћке, храњењу воћака, калемљењу уопште, шта је калемљење



Сл. 77. — Курзисти калемарског курса одржаног од 15—18 августа при пољопривредној школи у Ћуприји

услови успеха у калемљењу, калемљење очењем на спавајући пупољак, примитак калема, живот калема, избор подлоге и калемгранчице, узгој воћне саднице, вађење садница и сађење на сталном месту. По свршеној теорији сваки курсиста добио је од школе калемарски нож и онда практично вежбао калемљење на спавајући пупољак. Скоро сви младићи показивали су велико интересовање и пуно пажње придавали калемљењу, тако да су се брзо обучили и пуштени у растило да сами калеме. За њих је то било права радост и посао су обављали са вољом на опште задовољство.

Крајем курса курзисти су полагали испит. Они који су показали најбољи успех добили су поклон од Пољопривредне подружине, и то у воћарском алату и поучним пољопривред-

ним књигама. После сви су се сликали, на челу са директором школе и наставним особљем, затим су се учтиво растали, отишли својим кућама певајући, убеђени да су сад нешто више од својих другова у селу који нису посетили овај курс.

Дакле, ако желимо да наш пољопривредник посећује калемарске курсеве, предавања из пољопривреде итд. треба да постоји што тешња сарадња пољопривредних стручњака и пољопривредних установа са пољопривредним подружинама Српског пољопривредног друштва. Сарадња приватних удружења пољопривредника са пољопривредним стручњацима води унапређењу пољопривреде, води успеху. То се најбоље показало на овом калемарском курсу: школа је сваке године приређивала исте курсеве, но посета је била прилично слаба. Чим се појавила у срезу параћинском Пољопривредна подружина, посета се појачала, и на курс су дошли не деца, већ одрасли младићи од 17—27 година, који су прво преко Подружине заинтересовани, па су са вољом дошли.

Пожелети је да се користан и благотворан рад пољопривредних подружина пробије у све крајеве наше државе у сва наша села, па ће тек онда село коракнути напред и наш пољопривредник духовно и економски ојачати.

Драгољуб Јовановић

Питања и одговори

Питање: Михаило Ј. Живковић из Алексинца, моли за одговор, где може да набави семе од врбе и како га може да убере ради подизања пола хектара врбака за плетење плетарских израђевина.

Одговор: Када се говори о подизању врбака на већој површини ради производње младица-прућа за употребу израде плетарских израђевина било у домаћој употреби или за индустријске-луксузне сврхе, тада се врбак не може подизати из семена, нити је овај начин препоручљив а чак шта више и неизводљив је, јер се врба и у самој природи размножава резницама-деловима прућа, па тако треба и у овом случају поступити. Ово се изводи на исти начин како се поступа приликом подизања винограда, јер нам врбак у овом случају има да послужи за дужи период времена, како би се од њега имала што већа корист. Врбак је врло рентабилна култура и даје приход два пута већи него иста површина пшенице.

Земљиште за сам врбак треба да буде близу неке реке или у равници да обилује са доста влаге и да је приступачно за обраду. У току јесени или саме зиме одређену површину треба преријати по могућству на два ашова. Пошто се земља слегне, треба обележити редове који морају бити

на растојању од 50—60 см, а растојање резница у реду на 30 см. Ако је зима блага сађење се може обавити и у току зиме; ако се ово не постигне онда се сађење мора извести у почетку пролећа. Сађење се изводи са садиљком или се копају јамићи за сваку резницу посебно, што зависи од припремљености земљишта. Резнице за ову сврху се морају узети од матичних дрвета културне врбе, које се могу добити из врбног расадника Ниже пољопривредне школе у Ћуприји, а имала их је ранијих година и бановинско добро „Божјаковина" Савске бановине као и Сремски воћни расадник у Јагодини, те се за исте овим установама треба и обратити.

Резнице морају бити дебљине у пречнику 1—2 см, дужине до 35 см, а сам врбак треба касније неговати и обрађивати да га не би трава прерасла. Врбак се орезује сваке јесени или у пролеће и то у главу, што се боље ореже у главу утолико ће из исте избити више прућа, танког, дугачког и глатког за израду плетарског материјала. Препоручљиво је прве године подићи само до 10 ари, а касније сваке године повећавати исту површину, када се већ из свога врбака могу узети резнице.

Алим. С. Манојловић

Извод из записника Управног одбора Српског пољопривредног друштва

44 Седница (25 октобар). Прочитани су записници 42 и 43 седнице Управног одбора, па је одлучено да се оба записника приме с тим, да се одлука донета на 43 седници мења утолико што ће у одбор за израду правила да уђе уместо г. Др. Т. Митровића г. инж. Вук. Тоскић, пошто се г. претседник по његовој изјави те дужности не прима јер се не слаже с коренитим изменама правила.

Прочитан је записник 43 седнице Набављачког одбора па је одлучено, да се набави:

300 комада маказа за шишања оваца;
600 „ „ за резање воћака;
300 „ тестерица од фабрике „Алсинг", с тим, да испорука буде крајем месеца децембра о г. а плаћање по пријему робе у клирингу.

Вредност ове поруџбине износи око 20.000 динара.

Такође је одлучено да се прими знању да је досада набављено 11.036 килограма луцерке, те треба настојати да се набавка врши што енергичније;

Да се траже понуде за набавку око 300 комада „Еберхартових" плугова и 100 комада „Бехерових" плугова за идуће пролеће.

По предлогу потпретседника одлучено је да се убудуће на све продате справе ставља натпис отиском — Српско пољопривредно друштво.

Прочитан је записник 43 седнице Програмског одбора па је одлучено:

Да се по молби управника расадника у Босиљграду, да му се бесплатно изда извесна количина пићних биљака, не може изаћи у сусрет;

Да се по молби Пољопривредне подружине у Палићу код Суботице, исплати њеном секретару г. Кости Смиљанском дин. 100.— на име хонорара за прошлу годину;

Да се Пољопривредној књижници и читаоници у Чепину изда бесплатно један орман за књиге, с тим да читаоница плати подвозне трошкове.

Секретар извештава да је г. М. Гец спречен болешћу да одржи конференцију о снабдевању серумима 28 ов мес. па је предложено да тога дана одржи конференцију г. Коста Поповић са темом: „Сејање жита на кућице", што је усвојено с тим, да би било потребно да г. Поповић одржи и члановима неких подружина предавање по истом питању.

Засада је одлучено да се умоли г. Поповића предње предавање одржи 5 новембра у Сопоту, зашто г. Поповићу признати уобичајени путни рачун.

45 Седница (31-X) Прочитан је записник 44 седнице Управног одбора који је усвојен с тим, да се одлука о измени Правила са којом се г. Др. Митровић не слаже, по изјави Др. Митровића, мења утолико што се он не слаже не са коренитим изменама, већ са предложеним пројектом измене Правила.

Прочитан је записник 44 седнице Набављачког одбора па је одлучено да се набави и то:

1) 50 килограма Ортостана;

2) 50 килограма азбеста за филтрирање вина;

3) 3 комада лакших сецкалица за сточну репу, 2 комада тежих и 1 најтежу;

4) 100 комада Ебулиоскопа од фирме Малиган Мишел и комп. из Париза с тим да Ебулиоскопи буду атестирани.

Прочитан је записник 44 седнице Програмског одбора па је одлучено:

Да се додели бесплатно једна колекција књига Соколској чети и читаоници у Гор. Белој Реци;

Да се прими знању извештај Пољопривредне подружине у Пећи, да ове године неће моћи одржати предвиђену изложбу, те да ставља управи на расположење раније одобрену помоћ у Дин. 4.000.— а да се истој подружини пошаље Дин. 500.— колико је истој одобрено одлуком Управног одбора од 14-VI- т. г. за држање предавања, с тим, да се од Подружине тражи извештај о одржаним предавањима

Да се прими знању изјава захвалности Савеза здравствених задруга Друштву на датом поклону од Дин. 500.— за одржану изложбу Здравствене задруге у Стублинама;

Да се по реферату секретара о одржаној конференцији о „Сетви пшенице на кућице", умоле Министарство пољопривреде, Пољопривредни факултет и остале самоуправне пољопривредне установе, да на својим добрима врше опите са сејањем пшенице на кућице; тако исто да се код неколико подружина ти исти опити изведу, код оних чланова који за то имају интересовање, а да се предавач г. Коста Поповић умоли, да изради писмено упуство како се сетва на кућице има обавити, као и који се радови у току вегетације имају извршити.

Секретар реферише да нас је Савез српских културних друштва обавестио, да смо примљени у чланство и да нам је тражено да одредимо претставника за привремени управни одбор, па је одлучено да претставник Друштва буде г. Др. Митровић претседник а његов заменик Др. Јосифовић, потпретседник Друштва.

46 Седница (8-XI-). Одучено је да продајна цена књиге „Орах", која излази као IX свеска „Тежакове библиотеке, буде 6.— динара.

Прочитан је записник 45 седнице Финансијског одбора па је одлучено да се прими знању да је извршен преглед касе и рачуна за месец октобар т г. и да је нађено, да су сва документа како примања тако и издавања правилно књижена, као и да у каси има готовине Дин. 17.134,94.

Књиговођа г. Петровић, прочитао је месечно стање Друштва на дан 31-X т. г. као и извештај о плаћеним дуговима од подружина што је примљено знању с констатацијом, да је финансијско стање Друштва задовољавајуће али да од подружина треба убрзати наплату дугова, како из ове тако из ранијих година о чему упутити и посебан распис свима подружинама код којих Друштво има потраживање ма по ком основу.

Прочитан је записник 45 седнице Набављачког одбора па је одлучено да се набави:

1) од фирме М. Лазаревић — Београд 60 ком. филтер кеса и то од сваке величине по 20 комада;

2) од Ливнице „Балкан" 10 комада сецкалица;

3) 10.000 килограма пречишћеног и пломбираног семена црвене детелине од фирме Јосиф Галовац из Осијека с тим да испорука буде у половини фебруара;

4) 25 комада „Маротових" тријера бр. 5 условно ако дође до погодбе са заинтересованим купцем за 21 комад.

Прочитан је записник 45 седнице Програмског одбора па је одлучено: да се прими знању, да је заказана изложба у Ражњу за 23-X- т г. одложена на неодређено време.

Да се подружини у Убу одобри помоћ од Дин. 300.— за одржана предавања за бољи начин сејања пшенице и припреме семена за сетву, с тим да се тражи извештај о одржаним предавањима;

Да се г. Тих. Ђорђевићу, среском пољ. референту и М Миловановићу, управ. воћног расадника из Бабушнице исплати по Дин. 150.— за одржана предавања у реону подружине у Бабушници, с тим да предавачи за ова предавања поднесу писмени извештај.

Да се подружини у Деспотовцу пошаље Дин. 500.— за већ одржана предавања као и Дин. 300.— у калемарским ножевима за предавања која ће се тек одржати, с тим да се о свима тим предавањима поднесу Друштву писмени извештаји;

Да се прими знању извештај инспектора о извршеном прегледу код 22 подружине.

Поводом овог извештаја инспектора одлучено је, да се рад уредних подружина похвали, да се подружинама код којих је стање било несређено изда наређење, да пословање своје среде и уредно воде све рачунске књиге и најзад да се подружинама код којих је нађено стање неисправно, нареди да то стање што пре поправе и да се према кривцима предузму законске мере.

Поводом примедаба које су стављене на робно пословање Друштва, одлучено је да се поново извести фабрика „Плац" у Фидрисхафену о испорученим прскалицама код којих су казанчићи услед лошег материјала испрскали, а нарочито да јој се скрене пажња да су и примљени други казанчићи израђени од лошег материјала и да ће најзад Друштво бити принуђено обуставити даљу продају ових прскалица, јер фабрика није поступила по својим ранијим обећањима.

О овом известити и заступништво ове фирме у Суботици, а посебном преставком упознати Министарство пољопривреде и Министарство трговине и индустрије.

Што се тиче накнаде за прскалице код оних код којих су казанчићи испрскали одлучено је да се убудуће шаљу бесплатно казанчићи и признаје 40.— динара на име оправљања али само у том случају, ако се од подружине добије стари испрскали казанчић; ове суме имају се ставити на терет фирме „Барзел" у Суботици.

По истом извештају даље је одлучено да се Подружини у Голубовцу призна Дин. 570.— за реекспедицију једног вагона плавога камена од Трстеника до Стопања и да се иста сума одобри њеном текућем рачуну.

Саопштења и предлози

Секретар саопштава да је добио обавештење од Министарства пољопривреде да је питање наплате потраживања

од поч. Ст. Станковића већ приведено крају и да је донето решење да се та исплата изврши у току о м., а тако исто Мин. пољопривреде доделило је Друштву на име помоћи Дин. 40.000.— тако да укупна помоћ Министарства пољопривреде у току ове године износи Дин. 80.000.— што се прима знању.

Секретар извештава да је Пољопривредна подружина из Љубовије приликом отварања изложбе упутила Друштву телеграфски поздрав, те је одлучено да се истој изјави благодарност.

Г. Никола Петровић извештава да је као делегат Друштва присуствовао изложби коју је приредила Подружина у Љубовији. Изложба је успела у сваком погледу, па је одлучено да се извештај прими знању и да се г. Петровић умоли да поднесе писмен извештај који ће бити оштампан у „Тежаку".

Распис бр. 18

Свима пољопривредним подружинама. Пољопривредни календар за идућу — 1939 годину дат је у штампу, а изаћи ће половином децембра ове год. Право на календар, по правилима подружинским, имају сви њихови чланови који су свој улог за дотичну годину положили, а добијају их преко своје подружине.

Да би Друштво знало колико ће којој подружини, **приближно** требати календара, позива их да то одмах јаве, с позивом на овај распис, како би им се календари, чим изађу из штампе, одмах послали.

Подружинама које се на време не пријаве календари неће бити послати, већ ће са то чинати само по пријему чланског улога за наредну годину.

Како је календар штампан у ограниченом броју примерака, у интересу је свих уредних подружина, т. ј. оних које мисле обнављати свој рад, да календаре одмах и поруче, јер се касније може десити да Друштво буде приморано да им даје разне друге књиге на место календара, чланови које нерадо примају.

Који пољопривредник може да се одриче једног дела својих прихода?

Дезинфекција семена житарица помоћу

ЦЕРЕТАН

прашива или мочива

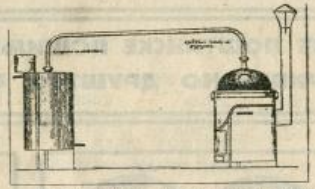
спречава велику штету услед главнице пшенице и других болести житарица.

Мали трошак — знатна уштеда — сигуран успех.

Церетан се добива код:

Српског пољопривредног друштва у Београду

ЗАШТО „МИТРИ"?



Зато, што су казани „Митри" садашњости, који су за свакога и свачији џеп, јер су најпрактичнији и најрентабилнији и за сваку употребу.

Зато тражите само оригиналне казане и прскалице „Митри" које вреде више него друге три.

ПРОИЗВОДЊА КАЗАНА И ПРСКАЛИЦА „МИТРИ"

КРУШЕВАЦ — ТЕЛЕФОН 70.

ВОЋАРИ и ВИНОГРАДАРИ!

За јесењска, зимска и летња прскања употребљавајте у свом интересу

„ВИШЕГРАД КОЛОИДАЛНУ СМОЛУ“

као додатак воћном карболинеуму, уљаној емулзији, дуванском екстракту, плавом камену, препаратима бакра, олова, сумпора, клобарија и кречу. **„Вишеград колоидална смола“** повећава трајност раствора. боље распрашује и лепи чорбе на гранчице. дебло, лист и ластаре, јаче продире у скровишта штеточина (кору, рачве и пукотине). **„Вишеград колоидалну смолу“** не спира киша и роса, задржава дуже отровне чорбе на лишћу, гранчицама и деблу и вишеструко појачава њихово дејство.

СЕТИТЕ СЕ ВАШИХ БЕЗБРОЈНИХ, БЕЗУСПЕШНИХ ЗИМСКИХ И ЛЕТЊИХ ПРСКАЊА

Ми Вам пружамо снажно, сигурно средство које Вам уштеђује много новаца, труда и сачува воћњаке и винограде од пропасти по кишовитом времену.

БЕЗБРОЈ ПРИЗНАЊА ПОТРОШАЧА СУ ДОКАЗ ОДЛИЧНЕ КВАЛИТЕТЕ.

Сретство је испитано и одобрено од Министарства пољопривреде.

Служите се бесплатним саветима и упутима, које даје творница **„Вишеград“ Д. Д.** пошта ДОБРУН (Дрињска бановина)

СВЕ ПОШТАНСКЕ ПОШИЉКЕ ЗА СРПСКО ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО СЛАТИ НА ФАХ 878.



Приватни лозни расадник

Петра Љ. Исаковића

Доња Шаторња (срез орашачки бановина Дунавска),

има велику количину првокласних ожиљених лозних калемова на најбољој америчкој подлози, од разних домаћих и страних стоних и винских сората грожђа.

Цене умерене.

Ценовник на захтев шаље бесплатно.

Штамп. „Скерлић“ — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-732 — Београд.

Универзитетска библиотека Београд

ПОШТАРИНА ПЛАЋЕНА У ГОТОВ...

Бр. 24 Београд, 15 ДЕЦЕМБАР 1938 год. Год. 66.

ПОД ПОКРОВИТЕЉСТВОМ
Њ. В. КРАЉА ПЕТРА II.

ТЕЖАК

ИЛУСТРОВАНИ ЛИСТ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА
ОСНОВАН 1869 ГОД.

ВЛАСНИК
ЗА СРП. ПОЉОПРИВРЕДНО ДРУШТВО
Претсед. Д-р Т. МИТРОВИЋ
Стојана Новаковића улица број 32.

УРЕДНИК
Д-р МЛАДЕН ЈОСИФОВИЋ
Варшавска ул. број 22

Садржај:

Инж. *Властимир Ђ. Борђевић:* — Рђаво сређивање кукурузне шаше.
Инж. *Вукашин Тоскић:* — Кад и како треба ђубрити виноград.
Инж. *Иван Пуцељ:* — Слама и плева као сточна храна.
Dr. *Немања Ковић:* — Шуштавац или шушкавац.
Никола Бунтак, — Исхрана прасади на сиси и по одбијању од сисе.
Инж. *А. Банковић:* — Треба ли стоци давати обичну кујнску со?
Инж. *Фран Лукман:* — Још једна добра крушка.
Инж. *Драгомир Стојановић:* — Болести воћних плодова за време зимског чувања.
Хермина Холендер: — За наше домаћице.
И. Ковачевић: — Воћарско - калемарски курс у Истоку.
Владимир В. Лекић: Дводневни курс пољопривредне подружине у Прокупљу.
Живојин Манић: Калемарски течај при воћном расаднику у Бабушници.
Рад. М. Вучићевић: — Воћарско - калемарски курс у Цариброду.
Нове књиге: — Практичне поуке о справљању и нези вина од г. инж. В. Тоскића.
Свима пољопривредним подружинама

Уредништво: Адмирала Гепрата 64. — Рукописи се не враћају. — Излази двапут месечно. Годишња претплата Дин. 30 а за ђаке и војнике Дин. 15. — Чек. рач. 50.350.— Телефон Српског пољопривредног друштва: канцеларија 20-302, магацин 27-702.

Рђаво сређивање кукурузне шаше

Готово у свима крајевима наше државе примећује се да земљорадници приликом сече шаше (кукурузовине) остављају патрље од ове високо. На неким местима ови остаци прелазе и метар висине. Овако сређивање шаше није добро из више разлога, као што ће се то видети из даљих излагања. За сређивање шаше на овај начин заинтересовао сам се, и питао многе пољопривреднике зашто овако сређују шашу? Добио сам више одговора, али највише одговора било је: „Да су ови доњи делови кукурузног стабла груби, те их стока као такве неће да једе, ма били и исецкани, и да се према томе троши узалудно радна снага око сече". „Боље је, веле земљорадници, нека иструли ту на њиви, него да је превлачимо и да те дужине бацимо на буњиште". Поред овога одговора било је и друкчијих, наиме неки су ово правдали тиме, да се на овај начин, када се заоравају ови остаци, врши унеколико ђубрења земљишта.

Образложења која земљорадници дају за овако сређивање кукурузне шаше нису оправдана, нарочито када се узму у обзир све штетне последице, које проистичу из оваквог рада. Сечење шаше до земље готово ништа није скупље од сечења на 80—100 см. висине. Може бити да је превлачење нешто теже и скупље, али ће се ови издаци увек покрити употребом шаше на други начин. Исто тако ђубрење земљишта овим остацима тако је слабо, а кат кад и штетно, када се зна да се остаци шаше не могу растати за годину па и више. Најзад сређивањем може на овај начин, постоји могућност да се појави у већој мери опасна штеточина кукуруза, која се назива кукурузни мољац. Ова штеточина презимљава у доњим деловима кукурузног стабла. Према овоме овакав рад нема свога оправдања. Напротив много више користи било би, да се шаша сече до земље.

Штетне последице од сређивања шаше на овај начин биле би углавном у овоме:

1) што се њива, на којој је остало патрље од шаше високо не може никад ваљано и добро узорати, па ма како се пољопривредник трудио;

2) што се сетва усева на оваквим њивама не може правилно и добро извршити, нарочито ако се ради са сејалицама;

3) што ови остаци ометају правилно ницање и даље развиће усева;

4) што они ометају правилно извођење других послова, који се предузимају при нези усева, као: дрљање, ваљање, прашење и др.;

5) што се при остављању високог патрља омогућава боље презимљавање, а тиме и ширење кукурузног и најзад

6) што свежа шаша ако се заоре може изазвати појаву неких нежељених радњи у земљишту, као што је то денитрификација.

Са ових разлога кукурузну шашу треба сећи до земље и превући са њиве. Грубе делове, ако их стока неће да једе треба исецкати и употребити за простирку заједно са сламом. У крајевима оскудним у дрвету може се шаша употребити за огрев. На овај начин постиће ће се више користи, али ће се у исто време отклонити и штетне последице.

Ing. **Властимир Ђ. Ђорђевић**

Кад и како треба ђубрити виноград

Ђорђе Антић секретар Пољопривредне Подружине из Грудаша пита: да ли је боље да се виноград ђубри у јесен или у пролеће и како да се стави ђубре: уз чокот или мало даље.

Време и начин ђубрења, зависе у главном од врсте ђубрета, које се употребљава за ђубрење винограда. Ђубрива која долазе у обзир за ђубрење винограда су природна и вештачка ђубрива. У природна ђубрива долази: стајско ђубре, компост (мешанац, буњиште) и зелено ђубре. Ова ђубрива се називају још и потпуна ђубрива јер садрже истовремено све оне материје које су потребне виновој лози а то су азот, фосфор, ка-

лијум и разне друге органске материје. Вештачка минерална или хемијска ђубрива се састоје из једињења у којима преовлађује један од поменута три састојка и стога обично служе као допуна природним ђубривима.

Чиме ће се и како виноград ђубрити зависи од многих чињеница. За наше прилике у главном долази у обзир стајско ђубре и компост а као допуна служе вештачка ђубрива. Вештачка ђубрива поправљају земљиште само у погледу хранљивих састојака а не и у физичком погледу, као што је случај са природним ђубривима. Зелено ђубрење се примењује за поправку земљишта где је био и искрчен стари виноград, па се мисли подићи опет виноград на истом месту.

Обично се при садњи младог винограда врши ђубрење било у пролеће било у јесен. Ђубре се при томе ставља у јаму и то испод или изнад жила; али тако да ђубре не дође директно у додир са жилама, већ се испод и изнад самих жила стави земља.

Што се тиче времена сматра се, да је природним ђубривима најбоље ђубрити у јесен или зими. Стајско ђубре или компост се полако растварају. Зимска влага има довољно времена да ђубре добро накваси. На тај начин земља има могућности да упије хранљиве састојке, који постану растворљиви, те их коренове длачице сисалице могу искористити већ наредног пролећа. Ђубрење се може вршити и преко зиме ако временске прилике дозволе, тј. ако земља није смрзла и ако није сувише влажна. Ђубрење стајским ђубретом за време пролећа а компостом за време лета није за препоруку. Услед веће топлоте наступају знатни губ тци у хранљивим материјама, тј. у азоту. Лоза ће бити сувише бујна и у порасту до позне јесени, тешко ће сазрети и може измрзнути. Из наведеног разлога а и због тога, што је радна снага обично јефтинија јесење и зимско ђубрење треба претпоставити пролетњем, јер ће исто већ у првој години доћи до јачег изражаја.

Вештачка ђубрива се могу употребити у јесен или преко зиме. Зависи од њихове растворљивости. Ако се брзо растварају, као што је чилска шалитра,

ђубрење се врши у пролеће па и у току лета. Теже растворљивим ђубривима ђубри се такође с јесени, зими или сасвим рано у пролеће.

Идеално би било да се виноград ђубри сваке године са мањим количинама ђубрета. Међутим то поскупљује обраду те би ђубрење требало вршити сваке 3—5 године. Природно ђубре се искористи за то време и то: у лакој земљи прве године око 45%, друге око 30% а треће око 25%; у тежој земљи прве године око 30%, друге око 25% а следеће 2—3 године 50%. Стрма земљишта изискују чешће а равна ређе ђубрење.

Најбоље би било ђубре растурити по целој површини па га дубоко закопати. На овај начин храна дође у додир са свима жилицама чокота, те се ђубре најбоље искористи. Ђубре се под утицајем кише и снега накваси, земља га упије и изазива много јаче разграњавање корена. Али овај начин изазива ширење корова и чешће прашење.

Може се ђубрити и око чокота. Ископа се око сваког чокота јама у виду чиније, дубока 10—15 сантиметара, стави се у њу ђубре и покрије земљом. Ако је виноград на стрмом терену, онда се ископа јама само са горње стране чокота. На овај начин мањи део жила користи ђубре а поред тога изазива и јаче развијање жила из вијока.

Трећи начин би био средина између првог и другог а састоји се у томе, што се између редова ископа јарак дубок 20—25 сантиметара, па се у исти стави ђубре и покрије земљом. Ако је виноград на стрмом терену јарак се копа попречно паду земљишта, да би се ђубре сачувало да га вода не однесе, не испере.

За сва три начина потребно је по хектару 40.000 до 60 000 килограма ђубрета.

Вештачка ђубрива се обично сипају у плитке јаме, око чокота само у мањој количини, по једна шака, па се јаче покрију земљом. Ако се ђубри цела површина ђубре се разбаца као семе при сетви на омашке.

Ing. **Вукашин Тоскић**

Слама и плева као сточна храна

Слама и плева претстављају сточну храну слабије хранљиве вредности, јер садрже врло мало хранљивих састојака који су к томе још и тешко сварљиви. Стога слама и плева као искључива храна не могу ни да подмире потребу организма за одржавање живота, а камоли да шта производе, било млеко, месо или рад. Но, упркос томе слама и плева у исхрани домаћих животиња, а нарочито преживара, то јест говеда и оваца, од великог су значаја.

Улога сламе и племе као кабасте хране пре свега је у томе, што својом запремином подмирују осећај глади, а затим што испуњавајући цревни канал утичу повољно на варење. Из тих разлога слама и плева треба да служе само као допуна снажној храни, на пример зрневљу житарица.

Све сламе опет, у погледу сварљивости нису, тако рећи без вредности, већ има међу њима и бољих и лошијих, што зависи од више чинилаца.

Квалитет сламе зависи прво од врсте житарица од којих слама потиче. Најхранљивије су јечмена и овсена слама, док су пшенична и ражена слама врло лоше и тврде. Хранљивост сламе зависи затим и од дужине вегетације. Што је краће доба растења појединих биљака, то је њихова слама хранљивија. Према томе сламе јарих житарица хранљивије су и сварљивије од озимих. Из истог разлога просена сламе и кукурузна шаша спадају међу најбоље сламе. Такође је у сушним годинама слама богатија на хранљивим састојцима него у влажним годинама. Каквоћа слама се повећава и ђубрењем житарица као и присуством трава, па чак и корова. А и од полеглих житарица сламе су боље него од усправних. Исто тако боља је слама од житарица које су раније пожњевене него оне које су презреле. Каквоћа сламе зависи најзад и од начина вршидбе; боља је слама која се добија вршидбом са рукама, јер остаје клас претежно на стабљици, а у њему и по које зрно, него слама која се добија машинским начином вршидбе. Вршалица наиме не отки-

не само клас, већ са њим и једно мало парче испод њега које је најхранљивији део сламе.

У најбоље сламе убраја се јечмена. Она је врло мекана и лако сварљива. У мањој мери изазива затвор, због чега је треба мешати с храном која проузрокује пролив, као што је сочна зелена. Јечмена слама је нарочито добра за краве музаре, јер утиче повољно на млечност.

Овсена слама је мало тврђа од јечмене и не затвара. Препоручује се више за коње, и ако је врло добра и за млечну стоку. Масло је од сламе тврдо.

Пшенична и ражена слама су врло тврде и незнатне хранљиве вредности те стога за исхрану нису подесне, већ само за простирку. Као простирку пак, од свих домаћих животиња сламу најбоље искоришћавају овце које пробирају нежне и хранљиве делове за храну. Ражена слама употребљава се каткад и за коње који се брзо крећу, пошто она најјаче затвара.

Од лептирњача стоји на првом месту слама сочива (леће), јер је врло нежна, а после ње долази слама од грашка. Остале сламе лептирњача, то јест од пасуља, боба, соје и др. и ако садрже више хранљивих састојака но сламе житарица, ипак су мање вредности од њих, пошто су врло тврде и грубе. Сламе од лептирњача проузрокују затвор. Овце и говеда их радо узимају, а коњи избегавају.

Једна од најбољих слама је кукурузна шаша. Пошто је сладуњава стока је радо једе. Ако је добро сређена њена вредност једнака је вредности лошег ливадског сена. Међутим, то је врло редак случај, јер је шаша ретко кад сређена како ваља. Ретко где је шаша смештена под кров, већ најчешће налази се налази се напољу повезана у снопове и скупљена у купе, где кисне и буђа. Према томе употреба овакве шаше за исхрану стоке нема великог значаја. Она се најбоље очува за зимску исхрану стоке ако се кисели, силира. А исто тако искоришћава се шаша најбоље на тај начин, јер кишењењем шаша постаје мекша, укуснија и хранљивија. Кукурузну шашу треба силирати са хранивима која садрже много воде. Таква хра-

нива су лишће од репе, сама сточна репа, стрнишна детелина и обична трава која се не може више осушити.

Да би се слама што боље искористила а исто време уштедила снага животиње и време које је зато потребно, сламу треба пре храњења сећи. Дужина сецкања зависи од врсте стоке. За говеда треба сечка да износи 2,5—3,5 см, а за коње она не сме бити краћа од 3 см. Крађу сечку коњи сувише халапљиво једу, нарочито ако се меша са овсем, због чега могу оболети од пролива.

Дужим стајањем слама губи од своје вредности, губи мирис и сјај, навлачи влагу и квари се. Покварена, тј. буђава, плеснива и снетљива слама опасна је по здравље животиња. Сем пролива и осталих поремећаја у каналу за варење може да проузрокује и побачај ако је животиња бременита. Исто тако опасна је прашљива слама, јер изазива оболење очију и органа за дисање.

Плева — која се добија приликом вршидбе житарица — хранљивија је од сламе. Поред делова цвета она садржи и нежне листиће биљака које се налазе у усеву. Осим тога, плева садржи и више минералних састојака и беланчевина него одговарајућа слама, а мање влакнине, због чега је сварљивија од сламе.

Од житарица најбољу плеву даје овас, затим пшеница и најзад раж, док је плева јечма коју сачињава скоро само осје за исхрану стоке неупотребљива. Осјаста плева се за исхрану стоке може употребити само онда ако се претходно покваси 24 сата у води или попари топлом водом. Плева житарица затвара, па је стога препоручљива и као средство против пролива. Поред преживара плевом се могу хранити и свиње, нарочито тада када њихов дневни оброк сачињава углавном сточна репа која брзо пролази кроз цревни канал. За коње плева није подесна јер проузрокује пролив. Плева увлачи влагу у себе и лако плесниви. Стога се мора чувати на сасвим сувим местима.

Инж. **Иван Пуцељ**

Шуштавац или шушкавац*)

Горњим називима означује се једна иста сточна заразна болест. У последње време чешће се говори о такозваноме „парашуштавцу“. Парашуштавац је шири појам за оболења која се у главном сва јављају под видом и знацима шуштавца.

Назив ове болести говориће већ о природи болести. Име шуштавац добила је болест по томе што оболело отекло место шушти кад се прстом притискује. Узрочници оболења, клице шуштавца, производе под кожом, у мишићима и другде, ваздух, који се сабије у мехуриће, те под притиском шушти.

Болест се јавља код говеди, и то напада најчешће млађу стоку, почев од шест месеци па до 4 године старости. Отоци по телу који шуште претстављају истовремено главно обележје по којој болест познајемо. Није међутим то једини знак болести на оболелом марвинчету! Сем тих отока примети се да је говече невесело, престаје да једе и да прежива, добија грозницу, тешко се креће. Кад овакав оток расечемо налази се унутра црно месо и ткиво, које заудара кисело.

Оболење шуштавцем траје просечно 2—5 дана. Каткад траје и 10 дана, а познати су и случајеви бурног тока болести, код болест после само пола или једног дана трајања изазива смрт. Шуштавац је заразна болест, а изазива је оком невидљив узрочник-клица. Клица ове заразе је на нашу несрећу веома отпорна у слободној природи, јер клице ове заразе могу веома дуго да остане живе у лешевима, зараженој земљи, води, ливади и т. д. Знамо да наши сточари обраћају малу пажњу на то да лешеве-стрвине треба закопати или спалити. Због тога се често дешава да једна бачена стрвина заражава месецима и годинама велики број здраве стоке у ближој па чак и у даљој околини. Ове грешке нам се затим свете, па се шуштавац стално појављује и наноси губитке.

*) Уместо одговора г. Александру Симовићу из Добраћа.

Преносилац заразе може дакле бити вода из заражених бара и мочвара, затим подводна места, мочвари и пашњаци. Зараза се може преносити и сеном са заражених, најчешће подводних ливада.

Према овоме прва и најважнија мера за одбрану стоке састојаће се у томе да за боравак и пашу стоке избегавамо влажна, блатна и мочварна места, која би могла бити легло заразе. Пошто није увек могуће да се такве паше избегну, то треба предузети мере да се та земљишта исуше и начине здравима. Знамо да су послови исушивања земљишта скупи и да дуго трају, па је потребно за то време сву стоку редовно заштитно цепити противу шуштавца и црнога пришта. Саветујемо да се цепи противу обе заразе, јер знамо да се често обе јављају на истим местима, па стога и кажу да је пришт брат шуштавчев. Важно је да се цепљење *понови*, чим истекне рок заштите коју цепљење даје. Тако цепљење вакцином противу пришта треба понављати сваких 9 месеци, а цепљење противу шуштавца треба понављати сваких 10 месеци. Цепљење врши ветеринар.



Сл. 78. — Вода из бара и мочвара може бити загађена. Не напајати стоку на њима.

Размак између цепљења противу пришта и цепљења противу шуштавца узима се обично 14 дана; у нужди врше се оба цепљења истовремено.

Сем цепљења важне су мере за исушивање тла. У случају појаве заразе увек одмах јавите ветеринару. Леш говечета угинулог од шуштавца мора се закопати дубоко са кожом. Мора се извршити раскуживање стаје чишћењем раствором цеђа или карбола и кречењем.

Чланак смо написали као одговор члану подружине, који је од ове заразе претрпео страшне губитке. Према извештајима које нам је он послао и проверавањима која смо извршили у надлежном државном Заводу изгледа ипак да се радило о шуштавцу. Саве-

тујемо да одмах цепи сву стоку, имајући у виду рокове трајања заштите и да избегава пашу и сено са заражених места. Законом о сузбијању и угушивању сточних зараза предвиђа се давање оштете за угинулу стоку, те је потребно послати молбу Министарству пољопривреде посредством надлежног среског ветеринара.

Др. Немања Ковић
ветеринар

Исхрана прасади на сиси и по одбијању од сисе

Најважније поглавље око узгајања свиња је правилна и издашна исхрана прасади. За време сисања и по одбијању од сисе развијају се најважнији делови тела, а то су мишићи (месо) за чији је развој потребна издашна, беланчевином — богата те правилна исхрана. Одмах после прасења потребно је прасади само материно млеко и топли и суви лежај. После 3 недеље по прашењу најбоље је помало почети давати прасади прекрупу (јарму) од пшенице или јечма. Прекрупљено зрневље треба давати суво, не квашено.

Касније кад потреба за храном код прасади порасте треба им давати разводњено кравље млеком или сурутку (ако тог има у газдинству у већој количини). Пуномасно кравље млеко не ваља давати, јер од њега прасад добија пролив, који често може бити врло опасан по њих. Млеко треба разводнити са једнаком количином млаке воде. Добро је помало давати прашчићима и рибље брашно и то по једну малу кашику дневно. Кад прасци почну сами да једу најбоље је да се не хране заједно са крмачом, већ их треба одељито хранити. Наведена храна којом треба да се хране прашчићи прескупа је за крмачу, дочим храна којом се храни крмача није довољно хранљива за прасце, јер та храна нема у себи оних састојака који су потребни за стварање мишића а мишићи се најбоље развијају баш у прва 2—3 месеца. Прасад без те потребне и ваљане хране мора заостати у расту. Кад се хране прашчићи, крмачу треба пустити из свињца. Њу

треба одели́то хранити а прашчићима ваља додавати горе поменуту храну. Крмачу ваља пустити к прашчићима тек онда кад су се прашчићи доста најели.

Прашчиће ваља оставити под сисом 8—10 недеља и до тог времена треба да су прасци потпуно одлучени. Раније одбијање од сисе штети развоју прасета, јер је његов организам преслаб, а да би могао сам ваљано искористити другу храну сем материног млека и горе поменуте хране. Раније одлучено прасе мора заостати у расту и никад не може да достигне оно прасенце, које је ваљано и правилно храњено.

Одбијање од сисе треба вршити постепено, а то је најлакше на тај начин, да се крмача пушта из свињца напоље и да она што даље што ређе долази прашчићима, да је сисају. Крмачи пак треба постепено давати све мање и мање оне хране из које се ствара млеко (паша и зелена храна). Кроз задњих неколико дана не треба је пуштати на пашу, па ће и она сама избегавати да је прасци сишу.

После 5 недеља од прасења, добро је почети помало давати јарме од кукуруза, а у 6 и 7 недељи (ако у газдинству има) јарму од пасуља (граха) и грашка, а ако нема наставља се са јармом од кукуруза. После потпуног одбијања прашчића од сисе треба и даље наставити њихово храњење јармом од кукуруза и по могућности разводњеним крављим млеком или сурутком. Добро је давати и помало зелену храну (детелину, граорицу). На пашу ваља их пуштати ако паша није удаљена од куће. Зими замењује се зелена храна куваним кромпиром. Добро је давати и сирову репу (обичну или шећерну), али се несме давати одвише због опасности од пролива.

Кад прасад мало ојачају ваља их пуштати на пашу. На тај начин храњени прасци постају јачи и отпорнији и снажнији, те раније дозрију за расплод и тов (гојење), а сточари ће бити задовољни да су са својим узгојом на тај начин успели.

Никола Бунтак

Треба ли стоци давати обичну - кујнску со?

Уместо одговора на питање Јелене Марчић домаћице из Лознице.

Обична кујнска со или хлорид натриума како се у науци зове, улази у састав животињских ткива и то мање више у свим деловима организма, али увек у количинама релативно мањим. Њу налазимо исто тако у неким биљкама и у млеку где је има око 2,5 гр. на један литар, одакле доспева у организам животиња.

Каква је улога соли у организму немају се још одређени појмови. О томе постоје више разних мишљења, али се не зна ништа поуздано. Зна се само да поједине животиње, а нарочито оне, које се хране биљном храном не могу да живе без соли, већ се после извесног времена разболевају, губе у тежини, и ако се музу, прегоревају. Колико може издржати један организам без соли зависи од врсте животиња, а и од сваког грла појединачно. Тако на пример, чињеним опитима код говеди утврђено је, да су се нека грла почела разболевати после три месеца, а код других грла знаци болести испољиле су се тек после годину дана, од како је почета да им се даје храна без соли. Код свих ових оболелих грла чим је почела со да се даје, ови знаци болести убрзо су ишчезли, што несумњиво потврђује да је со неопходна у исхрани животиње.

Обично се сматра да со није храна, већ зачин пријатног укуса, која, узета у умереним количинама, изазива апетит, потпомаже варење и изазива код жлезда јаче лучење сокова, што све повољно утиче на пораст, развој и гојење стоке. Зна се даље, да се у земљама са топлом климом со даје животињама ради боље издржљивости, затим код лечења стоке од болести лизања итд. У неким крајевима опет, сољу се краве умирују за време муже. Најзад болесној стоци се такође даје со ради опорављења и окрепљења.

Количине соли које се имају давати разним врстама животиња имају бити врло различите. Тако например: радном волу даје се 50—60 грама соли дневно. Воловима у тову даје се и пако 100 грама дневно, а коњима до 25 грама. Овцама и свињама даје се 5—10 грама соли од 100 кг. живе ваге. Ипак све је ово мање више релативно, јер се грлима, која се музу мора дати више за 2,5 гр. за сваки литар млека, кога произведу, пошто толику количину соли садржи један литар млека. Количина соли зависи даље и од земље на којој расту биљке, којим ће се стока хранити, као и од исхране односно количине соли које садрже разне врсте хране. Тако трава са пашњака, детелина, сено, неке мехунасте биљке (без плода), слама, млеко и т. д. садрже толико соли, да не постоји никаква потреба да се стоци додаје со, док се овом

врстом хране храни. А житарице, мекиње, плодови махунастих биљака, кромпир, разни индустријски отпаци — али не сви, те се морају за рационалну исхрану солити. Готово све биљке које расту на морској обали садрже довољну количину соли, те ту со уопште не треба додавати.

Со се обично даје домаћим животињама измешане са другом храном, прекрупама, мекињама или растворена у води; кад се стоци даје сено, со се раствори у води, са којом се стока после поји, а ако се стока храни индустријским или другим отпацима, онда се ови соле. Нарочито је потребно додавати со ако се животиње хране таквом храном, од које омлитаве органи за варење (кувани кромпир, репини резанци, брашно, мекиње итд.)

Према напред реченом за правилно развијање и правилну исхрану стоке, стоци се мора давати извесна количина соли, кад мања кад већа. Међутим у неким нашим крајевима сточари или дају мало или ни мало кујнске соли. Разлоге треба тражити у непознавању вредности соли, или, што је вероватније у високој цени соли, јер ове количине ма колико да су мале, ипак значе много када се зна какве су економске прилике у селу и да се килограм сола плаћа 3,- динара. И сама држава увидела је неправилност овако високе цене, па је још пре неколико година пустила у продају денатурисану со, којој је денатурисање извршено помоћу оксида гвожђа. Ова се со продаје по цени од Дин. 1,25 у црвеним коцкама од 7-8 килограма. Међутим наши сточари нерадо ову со набављају из необјашњивих разлога, већ радије плаћају обичну со читавих 120% скупље. Не треба најзад губити из вида да со може бити и шкодљива. Ако се со узима у нешто већим количинама тај вишак соли изазива жеђ. Вода узета за гашење те жеђи везује се за со и тек се доцније преко бубрега избацује напоље. Ову особину користе несавесни шпекуланти приликом продаје стоке по тежини, те у том случају увек треба захтевати меру после поста од најмање 12 часова. Узима ли се со још у већим количинама тада животиње добивају пролив, варење се отежава, а тиме и искоришћавање хране. Најзад велики вишак соли може да изазове и нека оболења, са рђавим последицама, о чему такође треба водити рачуна, па не дозволити прекомерну употребу соли.

Инж. А. Банковић

Још једна добра крушка

Ове године београдска и друге пијаце у земљи нису имале довољно лепих финих крушака. Али и ранијих година није било толико финих крушака колико би наша велика потрошачка средишта могла потрошити. Али редом сваке

године могли смо на пијацама запазити сразмерно доста крушке Хардијева масловка. Исто тако могли смо видети ову сорту и у матичним воћњацима у расадницима и у обичним воћњацима код многих сељака. С тога нас чуди што у ценовницима садница које издају поједини расадници не налазимо ову одличну сорту. Изгледа, дакле, да у расадницима још нису правилно оценили вредност ове сорте за наше прилике.

Хардијева масловка је средње крупног плода, јајастог облика, са петељком понешто ломереном устрану. Боје је најчешће бронзаносмеђе, пошто је цели плод покривен фином рђом ове боје, кроз коју само слабо провирује основна боја, која је испочетка зеленкаста, али кад плод дозре и пристигне готов за јело основна је боја бледожућкаста и тиме даје целом плоду светлије смеђи прелив. Месо је бело или само слабо жућкасто, сочно, потпуно топљиво у устима као свака права масловка, пријатног слабо накиселог укуса, са фином аромом. Сазрева у нашим приликама од средине августа месеца па до септембра. Када се скине са дрвета није одмах најбоља за јело, већ треба неко време да престоји док се не изгради и док јој месо не омекша, што се може запазити по томе што се око петељке почиње неприметно смежуравати. Када је достигла своју потпуну дозрелост за јело, не може се више дуже чувати. На тај начин може се држати највише месец дана на чувању али у хладњачама може и дуже.

Што ову сорту и са друге стране чини препоручљивом, то је да успева и у мање повољним приликама и уз понешто слабију негу. Иде добро као полувисока, а чак и као висока воћка, калемљена на дивљаци крушци. А може се лепо узгајити и као патуљаста воћка калемљена на дуњи и у разним вештачким облицима. Раста је прилично бујног и ствара усправне гране, те с тога треба у првим годинама припазити и орезивањем припомоћи како би се добила понешто више у ширину разведена круна. Каснијих година показује задовољавајућу родност те се с тога гране под теретом рода више рашире. Обично не треба дуго чекати док породи. Лист јој је доста отпоран против болести те с тога воћке остану прилично здраве и бујне.

Сматрамо с тога да је ова одлична крушка врло погодна за наше прилике, а било би добро ако би и други познаваоци ове сорте изнели своје мишљење о њој да би се тако свестрано оценила њена вредност.

Ing. **Фр. Лукман**

Постоје две врсте људи: они који увек хоће да раде нешто а одлажу од данас за сутра и само говоре, — и они који одлучно легну на посао и немају више времена да причају.

Болести воћних плодова за време зимског чувања

Труљење воћа за време зимског чувања највећим делом долази од штетног рада гљивица и бактерија. Ђави воћарници који су код нас највише заступљени, стварају им погодну средину за њихово развиће, те зато један велики део остављеног воћа пропадне.

Плодови који су почели да труле, обично су оболели још док су се налазили на дрвету, па је само гљивица, налазећи се у повољној средини, продужила своје развиће. Штетан рад ових гљивица, бива готово редовно помогнут од једне друге врсте гљивица и бактерија, које су у стању да се развијају само на већ натрулим или на ма који други начин озлеђеним плодовима. Оне су им верни пратиоци и обично дошавши у додир са здравим, могу врло лако да пренесу заразу и на њих, те на тај начин за кратко време велики број плодова може бити уништен. Поред оваквог начина заражавања, није редак случај да до заразе дође од семенчица гљивица које се налазе у разним отпацима или другим предметима, заосталим још од прошле године.

Овде ћемо изнети неколико болести које се најчешће јављају у воћарницима и које наносе највећу штету.

Мрка трулеж — Monilia fructigena. То је врло раширена болест јабука и крушака. Нема године да се она не појави, наносећи кад већу кад мању штету, што највећим делом зависи од топлоте и влаге у току лета.

Плодови могу бити заражени још док су сасвим млади, од прецветавања па све до зрења. У почетку се на њима појављују ситне, глатке пеге које се ускоро покривају сивкастом навлаком. Ту навлаку сачињавају многобројне семенчице гљивице, које се ветром, инсектима и кишом врло лако преносе на здраве плодове. Оне нису у стању да продру кроз неповређену покожицу плодова; зато је потребна ма каква повреда од инсеката, града или повреда изазваних ма на који други начин. Пеге се врло брзо шире, постају све веће и веће и за кратко време, 10—15 дана, покрију знатан део или целу површину плодова. Њихово месо омекша, губи боју, укус и мирис и тада је већ без икакве вредности. Они се смежуравају, сасушују и превремено опадају; ипак се један велики број задржава на дрвећу. Ако приликом бербе или код уношења воћа у воћарник на њих не обрити довољна пажња гљивице ће, само ако су услови за њено развиће повољни, продужити своје развиће и зараза ће се са њих врло лако пренети на здраве плодове.

Краставост плодова јабуке — Venturia inaequalis. И ова је болест у нашим крајевима много раширена и наноси велике штете. Често и јако опадање цветова и младих плодова (одмах после прецветавања) најчешће долази од ове болести, ма да се то обично приписује сасвим другим узроцима.

На младим плодовима појављују се велике мрке пеге, које покривају знатан део њихове површине. Захваћена места не расту, постају тврда и испуцају; здрави делови се и даље развијају, због чега се плодови изобличе, остају ситни и ускоро отпадају.

Међутим, на старијим плодовима сасвим су друкчији знаци болести. На њима се образују округласте, мрке пеге са нешто беличастим ободом. Ове пеге могу бити појединачне или их је већи број; оне не продиру дубоко у месо, никада не достижу величину као на младим плодовима и не изазивају њихово пуцање и изобличавање. У воћарницима се врло тешко чувају и брзо подлежу трулењу.

Краставост плодова крушке — Venturia pirina. Знаци болести су и исти као и код претходне, само што овде пеге дубље продиру у месо плода и јаче су испуцале.

Црна трулеж плодова — Sphaeropsis malorum. Црна трулеж јавља се најчешће на плодовима јабука и крушака и то обично у време зрења. На њима се образује већи или мањи број ситних пега (ако чашица или неке ране) и готово никад не покрију целу површину плода, већ само захватају један његов део. Оболели плодови почињу да труле; у почетку имају кафену боју која се све више мења уколико болест узима маха, и на крају постају потпуно црни. Тада се свуда по површини појављују ситне црне тачкице (пикниди), које нам служе као добар знак код утврђивања болести.

Горка трулеж јабука — Gloeosporium fructigenum. Плодови бивају заражени још крајем лета. На површини се образује већи број округластих пега испод којих месо плода добије затворено жуту или мрку боју и горак укус.

Болест се врло брзо шири како при преносу тако и за време чувања, те може да нанесе велику штету.

Плеснивост плодова — Penicillium sp., Aspergillus sp. Плеснивост је врло раширена на воћу и у извесним случајевима може да нанесе осетну штету.

Њихове многобројне семенчице, којима се оне размножавају, налазе се у великим количинама на површини плодова. Само оне нису у стању да изврше заразу ако је покожица здрава; потребна је макаква повреда од инсеката, удара или озлеђена места од разних болести и за кратко време плодови ће бити упропашћени, јер добијају врло непријатан укус и мирис.

* * *

Из досада изложеног може се јасно видети шта све треба да се предузме како би се избегло штетно дејсто гљивица и бактерија, односно спречила појава болести у току зимског чувања воћа, а самим тим избегла штета која би услед тога настала. Чувању воћа мора се обратити највећа

пажња, јер је то интерес сваког воћара. Сав његов труд у току године може бити потпуно узалудан, ако само дозволи да се болести у његовом воћарнику рашире. Само потпуно здрави и на изглед лепи плодови могу да достигну добру цену и успешно одоле утакмици не само на домаћим него и на страним тржиштима.

Инж. **Драгомир Стојановић**

ЗА НАШЕ ДОМАЋИЦЕ

Како најбоље искористити заклано свињче

Раскомадање свињчета

Отсечемо главу, одвојимо гроник и уши. Преполовимо главу и извадимо мозак. Половину од гроника, слезину, плућа са срцем све добро опрано у ладној води, метнемо у казан да се кува, са целом главом. Јетру — црну џигерицу кувамо на крају, кад је већ све скувано, само 15 минута.

Док се ово кува преполовимо свињче на две полутке дуж кичме. Од сваке полутке најпред извадимо сало на тај начин, што отсечемо — одвојимо пречагу од ребара и на горе према карлици одвојимо руком сало и за пречагу обесимо да се добро охлади — стегне.

Сада скинемо сланину тако, да око бута и на месту где је плећка кожу и сланину просечемо а осталу сланину са кожом заједно одвојимо од меса. Од тако добијене таблице сланине по жељи исечемо од леђа и подтрбуха четвороугласте таблице сланине. Крајке сланине очисте се од коже за топљење масти.

Од сланине и сала очишћено месо поделимо — раскомадамо скинемо задње и предње шунке а остало поделимо на врат, ребра и крменадле. Шунке и остало раскамадано месо дотерамо да добије леп облик а месо које одпадне остављамо за кобасице. Месо за кобасице остављамо мало масније.

Са сланине, из које намеравамо маст топити скинемо кожице, покупимо у чисту мараму коју свежемо и метнемо у казан где се кува остало месо за прераду.

Шунке, крменадле, врат, покупљено месо за кобасице и сланину метнемо на чисту даску или сто на хладно место на 1 дан, да се добро охлади и стегне. Топло месо солити је опасно, пошто се лако у саламури поквари. Након тога времена солимо месо као што ће то бити објашњено.

Ако се месо за то време у казану скувало толико, да се лако одваја од костију, ђевђиром извадимо и сортирамо.

Језик, срце и меко скуване кожице метнемо засебно за шваргле а остало за џигерњаче и крвавице.

Како спремити џигерњаче

Од сала, које смо скинули од црева и држали у хладној води узмемо 300 до 400 грама (према количини меса које се спрема за џигерњаче) ово се сало исече на мала парчад и са црним луком од две велике главице, које смо на резанце исекли, пржимо заједно, док лук постане мек и отворено жућкасте боје. Узмемо одвојено меко скувано месо, које смо напред назначили, брижљиво очистимо од коски и самељемо на воденици колико је могуће ситније са напред означеним прженим црним луком. Добијену смесу солимо, биберимо и додајемо мало фино туцаног најквирца. Ово све добро помешамо као да се хлеб меси. Пробамо да ли је по укусу слано, биберено и пунимо у дебела црева, која смо претходно секли на четврт метра дугачку парчад и везали један крај. Ово пуњење врши се нарочито у ту сврху спремљеним шприцем. Не шкоди ако је смеса мало сланија, пошто код кувања изгуби мало соли. Када је све готово, пустимо џигерњаче у исту воду у казану, где смо месо кували и пазимо, да вода не кључа него да буде добро врућа, пошто иначе попуцају. У тој води оставимо џигерњаче 1 сат. После их извадимо, одмах спустимо у хладну воду, извадимо после кратког времена и поређамо на чисту даску. Када се сасвим охладе обесимо их на штап помоћу канапа, кога смо оставили приликом везања и то тако, да једна џигерњача не додирује другу. Овако обешене џигерњаче држе се на хладном месту и до 8 дана ако се не смрзну. Ако се за то време не би потрошиле, метнемо их на дим 2 дана после чега се могу дуже чувати.

Како спремити крвавњаче

При клању свињчета нахватамо крв у један суд, одмах посолимо и варјачом мешамо, док се крв охлади. Ако ово мешање не вршимо крв се стегне — згрудва се. Од мешавине спремљене за џигерњаче оставимо један део, додајемо му ту крв, добро помешамо са комадићима куваног гроника и поступамо даље као код прављења џигерњаче. Овде не треба солити, биберити, пошто је то све већ унутра.

Справљање шваргле

Меко скуване кожице, срце, језик и нешто мало од куваног гроника исечемо на с прста широке резанце. Све ово метнемо у суд, солимо, биберимо и додамо мало ситно сецканог белог лука. Добро помешамо и руком напунимо стомак, бешику свињчета. Отвор ушијемо. Метнемо у исти казан где се кувају џигерњаче и крвавице.

Шваргле треба оставити 2 сата у казану пошто су дебље и дуже времена треба док се прокувају. Када их извадимо, спустимо у хладну воду; после метнемо на сто и на шваргле поставимо једну даску и на даску терет од 2 килограма. Тако оставимо док се охлади.

Справљање кобасице

Сутра дан по клању, када се месо сасвим стегло, охладило, самељемо га грубо (не ситно као за џигерњаче). Воденица за месо има обично две крајње плоче са ситнијим и крупнијим рупицама Употребимо за ово месо плочу са крупним рупицама. Када је месо самлевено додајемо соли, ситног бибера, алеве паприке и воду три четврти литра у коју смо метнули сецкан бели лук (четири главице ситног исеченог белог лука поливено водом стоји 4 сата). Најмање пола сата добро мешати као хлеб; за 10 килограма меса треба рачунати 250 грама соли, 50 грама бибера, 50 грама алеве паприке не љуте. Ко жели љуто, дода 5 грама љуте паприке. Танка црева навучемо на шприц и пунимо доста чврсто. Ако се код пуњења примети да се ваздух задржао, на то место боцнемо шиваћом иглом, да ваздух изиђе. Пунимо 80 сантиметра дугачка црева, у средину заврнемо, на оба краја мало месо истиснемо да би се црево затворило. Када је све свршено, обесити кобасице на штап да се осуше на ваздуху, после чега се метну на хладан дим. Шта је хладан дим, описаћу приликом нацрта практичне сушнице, коју сваки домаћин са мало трошка може сам направити.

Овако спремљене кобасице могу се држати преко целог лета без квара.

Хермина Холендер

Воћарски калемарски курс у Истоку

Пољопривредна подружина у Ђураковцу у споразуму са Управом бановинског среског расадника у Истоку организирала је тродневни пољопривредно воћарско-калемарски курс у времену од 7-10 августа т. г. На овај курс се пријавило и исти је похађало 15 младића, већином синови напредних пољопривредника-воћара и чланова Подружине из Ђураковца.

Курсом је руковао секретар подружине г. Иван Ковачевић, а уз обилну сарадњу г. г. Вукоја Башчаревића и Милоша Гошовића.

После отварања курса претседник подружине г. Гошовић, одржао је учесницима курса пригодно предавања о значају и раду Српског пољопривредног друштва, као установи која

ради на побољшању прилика на селу и сеоском просвећивању. После тога је секретар подружине г. Ковачевић одржао опште предавање из воћарства у коме је упозорио слушаоце на његову важност и корист за пољопривредника, као и на то да наш пољопривредник-воћар има да поклони већу пажњу узгоју, нези и одбрани воћака од разних болести и штеточина.

Курсисти су обучавани: у подизању и производњи воћних садница, избору подлога и калемграничица, начинима калемљења и прекалемљивања воћака, неговању воћних младица у растилу, сађења на стално место и неговање посађених садница, одбрани воћака од лишајева, маховине, разних болести и штеточина, све им је ово у расаднику и оближњим воћнацима практично показано, што је на њих оставило велики утисак. —

Нарочита пажња је обраћена на практично обучавање курсиста у калемљењу на спавајући пупољак и на спајање, уз стални надзор г. Ковачевића. Поред овог курсисти су упућени у практични рад око пчела. Ово је изводио г. Башчаревић са добрим успехом.



Сл. 79. — Курсисти са руководиоцем курса у Истоку

Одржано је више предавања из свију области пољопривреде и тиме проширио видик наших младих пољопривредника из овог краја. Курсисти су сва предавања и све практичне радове пажљиво саслушали и изводили, тако да је успех овог курса потпуно успео и жеља је да се сваке године он спроводи.

За организовање и извођење овог курса највећа заслуга припада подружинским преставницима и пољопривредним стручњацима, који су сав свој труд уложили да овај курс што боље успе. Поред овог Подружина је дала извесну суму из својих средстава, али велика захвалност припада нашој централи Српском пољопривредном друштву у Београду, које је са својом материјалном помоћу помогла извођење овог курса.

На завршетку курса курсисти су награђени ситним воћарским алатом и поучним књигама пољопривредне садржине.

И. Ковачевић

Дводневни курс Пољопривредне подружине у Прокупљу

Поред многобројних предавања одржаних на терену, Пољопривредна подружина у Прокупљу, у циљу потпуног извођења предвиђеног програма рада, одржала је, на дан 21 и 22 августа т. г. при нижој пољопривредној школи у Прокупљу, дводневни пољопривредни курс из: *прераде воћа и поврћа, калемљења и подрумарства.* Поред овога одржане су, за време паузе, разна практична предавања из: сточарства, живинарства, ратарства, виноградарства и воћарства.

Курс је отворио претседник подружине и учитељ пољопривреде г. Филимоновић Боришв, који је у име управа Подружине, са неколико топлих и одабраних речи, поздра-



Сл. 80. — Курсисти са својим наставницима

вио курсисте и у кратким потезима изнео значај овога курса за бољи рад у пољопривреди. Изнео је прилике под којима живи наш пољопривредник, нагласивши да он мора имати повереље у школоване пољопривредне стручњаке, којима напредак села и сељака увек на срцу лежи и да се удруженим снагама неосетно решавају и најтежа питања.

Затим је стручњак за прераду воћа и поврћа г. Јовановић Радош, учитељ пољопривреде, повео курсисте у радионицу за прераду воћа и поврћа и на лицу места приказао све практичне радње око прераде воћа и поврћа. Нарочито се заадржао на конзервисању грашка и бораније у кантама и на справљању разних воћних пекмеза. Приказао је и конзервисање воћа и поврћа у патент теглама и плеханим кутијама, па је на крају раздељено око 20 тегли са конзервисаним воћем и поврћем као и награде курсистима. Све ове радње изводио је лично г. Јовановић са ученицима Пољ.

школе и курсистима. У растилу је г. Јовановић објаснио како се врши калемљење очењем (на спавајући пут), на којој подлози и како се негује калем до садње на сталном месту.

Стручњак за подрумарство г. Филимоновић Бориша увео је курсисте у школски подрум, где им је на очигледан начин приказао: чишћење винских судова и просторија, употребу сумпора у подрумарству и неговање вина. Нарочито је подвукао узроке кварењу и обољењу вина, па је при томе нагласио да Топлица има одлично грожђе, као сировину за прераду, али ипак нема добрих и чистих вина и да је томе једини узрок неупућеност у преради грожђа.

Г. Прокић Матеја, суплент Пољ. школе, одржао је врло приступачно предавање из живинарства: о контролним гнездима и селекцији помоћу истих, а из свињарства: о изради доброг и јевтиног свињца и привредној вредности свиње мангалице и шумадинке.

При обиласку школског имања руководиоци појединих објеката тумачили су курсистима извођење важнијих сезонских послова у овом добу године. Тако је г. Николић Предраг, суплент Пољ. школе, говорио о неговању и извожењу стајског ђубрета, заоравању стрњике и уништавању корова, а г. Лекић Младен, стажиста, о подизању и неговању воћњака и искоришћавању земљишта под воћњаком, с обзиром на географски положај, земљиште и климу топличког басена.

О пољопривредном удруживању и значају пољопривредних организација одржао је предавање г. Алексић Милорад, срески пољ. референт, који је на крају предавања позвао присутне да својим радом допринесу јачању пољопривредних организација, јер се само кроз такве организације може очекивати напредак села и сељака.

На курсу је било око 50 пољопривредника, већином старијих, што је организаторима курса дало јасног доказа о способности и јакој вољи Топличана да прихвате и науче најновије и најтеже методе рада савремене пољопривредне науке. Они су срећни што више не лутају у своме раду; што се кроз своје удружење (пољопривредну подружину) упознају са школованим пољопривредним стручњацима, од којих црпе сва обавештења и стручне савете; што преко свога удружења набављају сва потребна средства за бољи и јевтинији рад на своме газдинству. Они се више не дају преварити јер су увидели да се само удруженим снагама може победити у борби за опстанак и животној утакмици.

На крају су подељене награде у воћарском алату и књигама из помоћи Српског пољопривредног друштва, после чега је претседник подружине г. Филимоновић Бориша, поздравио курсисте и пожелео им испех у раду; замолио их да ово знање пренесу и на остале пољопривреднике и да им идеја пољопривредног удружења увек буде на срцу.

Младен Б. Лекић

Калемарски течај при воћном расаднику у Бабушници

У времену од 20 до 27 августа Пољопривредна подружина среза лужничког у Бабушници уз припомоћ Српског пољопривредног друштва у Београду одржала је седмодневни калемарски курс за младиће овога среза.

Курс је походило 20 младића старих од 14 до 20 година. Интересовање за овај курс било је велико, тако да је курс посећивао и већи број учитеља и одраслих лица.

Курсистима су и ако за релативно кратко време приказани сви важнији радови из пољопривредне праксе са којима се свакодневно сусреће наш сељак. Објашњене су им и разне радње, које по неки пут сељак обавља, а не зна циљ и зашто то ради, него се у томе руководи начелом да је и његов дед и отац то радио. Тако. пружене су им укратко поуке о нези калема, одгоју саднице, садњи на стално место и нези до 8 година. Показана им је сврха и начин садње воћњака у чистим засадима, мешовитим засадима по пашњацима, њивама и т. д. Затим, одбрана воћака од разних наметљиваца и гљивичних болести.

Како се од скора почело нагло са садњом винограда у овом крају, где се веровало да лоза неће моћи да сазри, показано је курзистима како се сади и негује лоза и како се практично справља бордовска чорба помоћу лакмусове и фенолфалеиске хартије.

Из сточарства им је показано како се стока храни и негује пошто је наш сељак још увек недовољно упућен у привилну исхрану стоке.

Из ратарства показано им је практично како се спрема, пречишћује и запрашује семе за сетву, а исто тако како се то врши потапањем и како се манипулише са семеном после потапања.

Предавачи на овом течају су били управник расадника и срески пољопривредни референт, који су се јако заузели да течај успе и да деца не само науче да буду добри калемари воћа но и да у будуће пођу оним путевима, који су им на течају приказани: да сами читају, покушавају, питају за савет и организују се у своју организацију Српско пољопривредно друштво, те тиме првенствено користе себи, а после и целој заосталој привреди свога краја.

И овога пута се показало да је у организацији замљорадника једини његов спас и да се са стране много говори и хвали, али мало даје на делу. Тако, осим помоћи од Српског пољопривредног друштва, за награду курсистима ни Банска управа, ни Министарство пољопривреде нису дали ништа.

Овакав рад Пољопривредне подружине и велика помоћ од Српског пољопривредног друштва наилазе на велике симпатије код пољопривредника овога краја, који се стално уписују за чланове подружине и настоје да се издејствује да се

преку зиме бар за неколико села укупно одржи шестонедељни течај за обуку у разним пољопривредним гранама, јер тиме би се сам сељак упутио и оспособио-заинтересовао да сам чита и труди се да што више научи. Јер и наш сељак је необавештен и често пута се чуди када види књигу у којој се пише о орању, сетви, о нези воћака и т. д. јер он осим нешто народних песмарица и које читанке каквог основца, ништа више у кући од књига и нема. У овоме, разуме се, има и изузетака, али они су тако мали да само могу потврдити правила.

Излажући ово своје мишљење поздрављам све моје другове земљораднике и позивам их да што више збију уз наше Српско пољопривредно Друштво, јер право је речено: „У се и у своје кључе".

Живојин Манић
Претседник пољопривредне подружине у Бабушници

Воћарско-калемарски курс у Цариброду

Среска пољопривредна подружина у Цариброду, потпомогнута од Српског пољопривредног друштва у Београду и Среског начелства у Цариброду, одржала је у времену од 1 до 5 септембра т. г., у овдашњем Бановинском воћном расаднику један воћарско-калемарски курс за младиће из среза Царибродског.

Ово је трећи курс ове врсте у овоме срезу. Одзив младића и овога пута био је врло добар, што значи да је наша сеоска омладина жељна науке и познавања савременог рада у пољопривреди. Честим одржавањем оваквих курсева, верујем, да по нашим њивама, ливадама, шумама и воћњацима не би имали оволики број дивљака, у којима наш сељак губи сваке године многе приходе. Ови младићи позвати су да све те дивљаке облагороде, поред стеченог знања из других грана пољопривреде.

Српско пољопривредно друштво за одржавање овога курса дало је у ситном воћарском алату и семену у вредности од 500 динара. Среско начелство у Цариброду дало је 25 комада разних пољопривредних књига у вредности од 400 динара. Свега динара 900.

Курс је посетило 31 младић из свију општина среза царибродског.

Курс је одржан са следећим програмом:

1) Теориски део: важност воћарства за овај срез, прикупљање, чување и сетва воћног семена, нега младица, избор подлога за калемљење, избор и чување калемграничица, справљање калем воска, врсте калемљења, нега калемова, избор земљишта за воћњак, растојање код појединих врста воћака.

2) Практични део: извођење практичног калемљења свих врста, копање јамића, као и само сађење, привезивање садница и нега истих.

Поред тога, курзисти су упознати са најглавнијим стварима из ратарства, сточарства, виноградарства, задругарства и др. у колико је то било могуће због краткоће времена.

Успех курзиста био је врло добар, а интересовање одлично и све практичне радове изводили су са великом вољом и пажњом.



Сл. 81. — Курзисти са Управом среске пољ. подружине у Цариброду

Курс је организовао и са њиме руководио срески пољопривредни референт г. Вучићевић М. Радивоје, а наставник је био поред њега и г. Јаковљевић Љубиша, управник расадника.

На крају објављен је испит и раздељене су награде у присуству чланова управног одбора поменуте подружине г. г. Симића Миладина, претседника општине царибродске, Бонића Петра, пекара, Ранђеловића Јордана, трг. Манојловића Мирка, пољ. и чланова надзорног одбора г. г. Ђорђевића Мите, обућара и Јовановића Владимира, књиговође занатске задруге. Поред горе именованих испиту су присуствовали и г. г. Манојловић Горча, претседник општине лукавичке, Милосављевић Тихомир, новинар и Поповић Сретен, дневничар воћног расадника.

Рад. М. Вучићевић

НОВЕ КЊИГЕ

Практичне поуке о справљању и нези вина

од

инж. агр. **Вукашина Тоскића**, доцента за виноградарство и винарство Пољопривредног факултета Београдског универзитета.

Издање Српског пољопривредног друштва.
Цена 8 динара.

Од свију пољопривредних грана у нашој држави, обнављање и унапређење виноградарства на издржљивој подлози највише и најбрже је напредовало. Производња грожђа, и по количини и по квалићи, већ достиже такве размере да се произвођачи озбиљно брину о повољном уновчавању тога свог производа. И то је у данашњим приликама заиста важан и крупан проблем.

Што је пак виноградарство у нашој земљи за релативно кратко време обновљено и што се скоро сви послови око подизања и гајења лозе доста правилно изводе по искуствима науке о виноградарству, највише се мора захвалити *обавезном прирађивању течајева за сеоске младиће*. Ти течајеви, у своје доба, приређивани су при виноградарским школама, свима државним лозним па и свима среским воћним расадницима, најмање два пута годишње, и то у пролеће и преко лета; често пута и у јесен. Течајеви су трајали од 7—15 дана. На њима су младићи, синови сеоских домаћина, обучавани у: калемљењу лозе, познавању сората подлоге и домаће лозе, избору и припремању земљишта за сађење лозе, сађењу калемова лозе, нези младих садова, ређидби винограда, ђубрењу, заштићавању винограда од разних болести и штеточина итд. итд.

Огромни број сеоских младића свршавао је сваке године ове течајеве. Многи од њих постали су прави мајстори у појединим пословима око лозе. И читава војска младих сељака почела се постепено бавити производњом и продајом калемова лозе, што се и сада ради. Дакле, виноградарство је до ње мере популарисано.

Међутим, винарство је скоро у читавој држави на врло ниском ступњу. Из винарства нису прирећивани нити се приређују курсеви Ако је некада са њиховим прирећивањем могло да се чека, докле се виноградарство не обнови, сада је прирећивање таквих течајева *неопходна потреба*. Јер, наш виноградар-сељак, као што сви знамо, није у стању да од већ произведеног одличног грожђа справи и однегује добро вино. На првом месту не достаје му ни најосновније и најпотребније знање за то, а не доста у му ни други услови, које би многи могли да створе и поправе, када би били упућени и обавештени. За рационалну производњу и негу вина, произвођачи се морају оспособити, најпре и најбрже путем течајева, као што је чињено у виноградарству.

Када се и ако се то учини, онда ће се од нашег одличног грожђа справљати и одњеговати одлично вино, које ће се повољно уновчавати, те ће се и виноградарство боље рентирати.

Исти циљ може се, у многоме, постићи и путем писаних поука, као што је ова поводом које ове редове пишемо. *Кад су те поуке такве: да са књижицом у руци и најпростији пољопривредник, само ако зна да чита, може сваки посао око справљања и неге вина ваљано и правилно да изведе*, оне су сталан и одличан земљорадников учитељ и саветодавац.

Такве су „Практичне поуке о справљању и нези вина" од г. Тоскића. Оне су израђене по расписаном конкурсу од стране Српског пољопривредног друштва, које је унапред предвидело циљ који се њима може постићи. Те поуке укратко, али врло јасно и разговетно, лаким стилом, а потпуно обавештавају:

У каквим и како очишћеним и припремљеним подрумима и врионицама може да се справља и чува вино, како се припремају и у ред доводе судови за вино, што је у нас потребно да научи сваки виноградар, јер се добро вино може неговати само у добрим и чистим судовима; кад и како треба вршити бербу грожђа, па да се од њега справи добро вино; како се справља бело, црно, и ружичасто вино са правилним извођењем превирања и свих осталих радња око справљања вина; кад и на који се начин врши поправка слабе шире и кључка па да се добије добро вино; које услове треба испунити па да се превирање шире и кључка правилно изведе, где је објашњена употреба домаћег и селекциовисаног винског квасца, подешавање топлоте, проветравање шире итд. све у циљу справљања што бољег вина; на које начине и како треба неговати справљено вино, где је обухваћено: долевање, претакање, бистрење и филтрирање вина. Напослетку изнете су и болести и мане вина и шта све треба учинити да се оне отклоне. То је, такође, нужно да научи сваки наш виноградар, те да избегне многе штете које иначе трпи, нарочито виноградар сељак.

Све што смо навели објашњено је у књижици на 78 штампаних страница, мањег формата. Читалац се *одмах и јасно упознаје* са сваком радњом око вина, која му је и када му је потребна.

З то поуке о којима говоримо треба сваки виноградар и винар да набави. Њих треба да има и сваки пољопривредни стручњак и сви ђаци пољопривредних школа.

Књига се може добити од Српског пољопривредног друштва, Гепратова улица број 64 Београд, уз послатих 9.— дин. путем чековне уплатнице унапред.

Никола Ж. Петровић

Свима пољопривредним подружинама

По чл. 20 правила за пољопривредне подружине, редовне годишње скупштине подружинских чланова, *морају се сваке године одржати у времену од 1 до 31 јануара.* На овим скупштинама решава се и одлука доноси по дневном реду *који је прописан чл. 23 подружинских правила.* Шта све Управа и Надзорни одбор подружине треба да припреме и годишњој скупштини поднесу на решавање и одобрење, прописано је у чл. 12 и 15 подружинских правила.

Пошто се налазимо на истеку године и пошто неке подружине много доцкан држе годишње скупштине својих чланова због чега њихови чланови на време не примају „Тежак" и „Пољопривредни календар", а неке због тога задоцњења и без кредита остану и преко целе године се неуредно снабдевају, то се свима подружинама скреће пажња и позивају се да ураде следеће:

1) Да све подружине неизоставно у току јануара 1939 године одрже редовне годишње скупштине својих чланова и до 15 фебруара пошаљу Друштву извештаје о раду у 1938 години са свима прилозима по чл. 12 подружинских правила (тач. ђ) ради евиденције података за год. извештај о раду Друштва.

2) Да подружине уредно и правилно воде све прописане рачунске књиге те да имају увек јасно и прегледно стање своје имовине, својих потраживања и својих обавеза према Друштву, према својим члановима и другим странкама.

Подружине које уредно не воде све рачунске књиге и свој рад потпуно не сообразе подружинским правилима не могу полагати право на кредит и друге помоћи у раду.

3) Да све подружине правилно поступају при избору и предлагању својих чланова за почасне и редовне чланове Друштва придржавајући се тачно упута оштампаног у бр. 24 „Тежака" за 1933 годину стр. 837-839.

4) Да све подружине израде програме свога рада за 1939 годину и у њима предвиде шта од пропагандистичких а шта од пословно посредничких радова у новој години треба да предузму, да би што више одговориле своме циљу и задатку — стручном просвећивању и снабдевању пољопривредника.

5) Да све подружине које за робу дугују Друштву било из ове било из ранијих година измире своја дуговања најдаље до краја ове 1938 године. *Подружине, које своја дуговања не исплате у овом року искључују се из права на тражење и добијање кредита у 1939 години.*

6) Овом приликом саопштава се да ће Друштво и у 1939 години давати кредите у роби само оним подружинама

које испуне услове по тачци 2 и 5 овога расписа. *Висина кредити зависиће у првом реду од уредности подружина које дугују, а у другом реду од финансијског стања и могућности Друштва.*

У набавци плавог камена у 1939 години Друштво ће позвати подружине и молити их да са њим заједно узму учешћа у исплати количина које буду наручене, давањем једнога дела у готову, пошто Друштво није у стању да целу потребу својих подружина и њихових чланова у плавом камену подмири путем кредита, а фабрике и трговачке фирме не дају плави камен на кредит.

Саопштавајући изложено Друштво се нада да ће се све подружине његовом позиву одазвати и по овом распису у свему поступити.

Српско пољопривредно друштво

Пројект нових Правила Српског пољопривредног друштва

Сходно одлуци 64 годишњег збора Српског пољопривредног друштва одржаног на дан 28-III т. г., Управни одбор израдио је нацрт нових правила који је ових дана послат свима пољопривредним подружинама, да по њему дају своје мишљење и ставе евентуалне примедбе.

Чланови подружина, ако би желели да се упознају са тим нацртом, могу га добити од својих подружина.

Примедбе се имају доставити Друштву најдаље до 15-I-1939 године.



СЕЦКАЛИЦЕ ЗА СТОЧНУ ХРАНУ

јаке и масивне, са пладом за помоћни погон, могу се добити код Српског пољопр. друштва у Београду, по цени од Динара 1600 по комаду. Члановима, кад купе за готово и из кредита Аграрне Банке, наручити попуст.

ВОЋАРИ и ВИНОГРАДАРИ!

За јесењска, зимска и летња прскања употребљавајте у свом интересу

„ВИШЕГРАД КОЛОИДАЛНУ СМОЛУ“

као додатак воћном карболинеуму, уљаној емулвији, дуванском екстракту, плавом камењу, препаратима бакра, олова, сумпора, клобарија и кречу. **„Вишеград колоидална смола“** повећава трајност раствора, боље распршује и лепи чорбе на гранчице, дебло, лист и ластаре, јаче продире у скровишта штеточина (кору, рачве и пукотине). **„Вишеград колоидалну смолу“** не спира киша и роса, задржава дуже отровне чорбе на лишћу, гранчицама и деблу и вишеструко појачава њихово дејство.

СЕТИТЕ СЕ ВАШИХ БЕЗБРОЈНИХ, БЕЗУСПЕШНИХ ЗИМСКИХ И ЛЕТЊИХ ПРСКАЊА

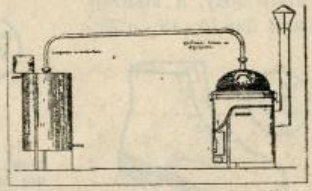
Ми Вам пружамо снажно, сигурно средство које Вам уштеђује много новаца, труда и сачува воћњаке и винограде од пропасти по кишовитом времену.

БЕЗБРОЈ ПРИЗНАЊА ПОТРОШАЧА СУ ДОКАЗ ОДЛИЧНЕ КВАЛИТЕТЕ.

Средство је испитано и одобрено од Министарства пољопривреде.

Служите се бесплатним саветима и упутима, које даје творница **„Вишеград“ Д. Д.** пошта ДОБРУН (Дринска бановина).

ЗАШТО „МИТРИ“?



Зато, што су казани „Митри“ садашњости, који су за свакога и свачији џеп, јер су најпрактичнији и најрентабилнији и за сваку употребу.

Зато тражите само оригиналне казане и прскалице „Митри“ које вреде више него друге три.

ПРОИЗВОДЊА КАЗАНА И ПРСКАЛИЦА „МИТРИ“
КРУШЕВАЦ — ТЕЛЕФОН 70.

Изненадни талас изванредно хладнога времена је Северну Америку. Усред велике и најјаче зиме у Њујорку је пуно грозничаве сва свакодневно. Изузетна последица овог катастрофално ниске температуре и изванредно хладнога јесте у томе што су људи били веома изненађени и нису могли да јој одоле, јер су били слабо обучени и слабо обућени, а нису имали прилика да се снабду топлом обућом за зиму.

Усред овога Америку је захватила огромна епидемија, грипа која бесни већ три дана. У данима Њујорк грипа је нарочито јака. За последња два дана има преко 950 јавних мртвих. Па сваки прилаци епидемија грипе још ће се раширити и добити још страшнији облик, тако да ће бити потребна изванредна здравствена заштита Сједињених Држава.

Њујоршке болнице су пуне. Преко 50.000 болесника чекају да буду смештени. Шестнаестеро за кратко време је сиромашне прикаже Њујорк радова је свако време радна снага становништва да се подигне пашња нако је сатуација озбиљна.

Да и Шпс не би изненадила хитна и неочекивана хладноћа и да се не бисте изложили опасности тешког обољења од грипе, снабдите се благовременог са топлом и хладном обућом

Бата

ЧУВАЈТЕ СВОЈЕ ЗДРАВЉЕ

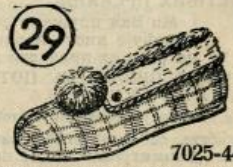
ГРИПА ДОЛАЗИ ОД ПРЕХЛАДА НОГУ.

Купите нашу непромочиву топлу и јевтину зимску обућу која ће заштитити Ваше здравље и Ваш џеп.



48421-646

Ципелице на шнир од лаковане гуме, са чврстим ђоном. Не пропуштају воду, а коштају само Дин 15·- 19·- и 25·-



7025-44

Топле папуче са кожним ђоном и филцом. Обрубљене свилом и украшене лепом кокардом. Потребне свакој домаћици.



2925-64648

Практичне женске ципеле на шнир, израђене од смеђег или црног бокса, са кожним ђоном и кожном потпетицом.



2461-43600

Високе дечје ципелице од смеђе лаке коже, широког облика и ђона. Удовољит ће потпуно хигијенским захтевима ногу Вашег детета.



5927-64627

Елегантне и удобне мушке ципеле од бокса, тубастог облика са кожним ђоновима и кожном потпетицом.

Бата

Штамп. „Скерлић" — М. К. Цветановића — Кр. Наталије 12. — Тел. 20-[illegible] — Београд