

A 20

ИЗДАЊЕ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА



ПРАКТИЧНЕ ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПОУКЕ

VI.

О ПРОИЗВОДЊИ РАНОГ ПОВРЋА

У ТОПЛИМ ЛЕЈАМА



A 20

УНИВ. БИБЛИОТЕКА
И. Бр. 17805

ИЗДАЊЕ СРПСКОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДРУШТВА

ПРАКТИЧНЕ ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПОУКЕ

VI.

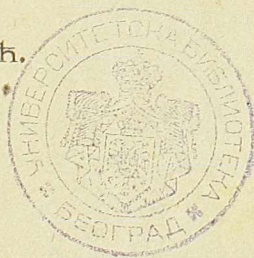
О ПРОИЗВОДЊИ РАНОГ ПОВРЋА

У ТОПЛИМ ЛЕЈАМА.

ИЗРАДИО

Д-р. Ђорђе Радић.

СА СЛИКАМА.



У БЕОГРАДУ

ШТАМПАНО У КРАЉЕВСКО-СРПСКОЈ ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ

1901.

Још пре двајестину година, кад сам издао моје *Повертарство*, обећао сам, да ћу написати и поуку *о производњи рâног поврћа у топлим лѣјама*.

Од оно доба до данас, много су напредовале у том послу и наука и пракса, па се данас у топлим лѣјама, без великих тешкоћа, изводи с успехом много што-шта, за што се пре двајестину година држало, да је то немогуће на лакши начин извршити, као што се то данас у истини извршава.

У том размаку времена радио сам на другим гранама, па ево дође сад на ред да испуним и оно обећање, које сам нашим пољопривредницима дао. Испуњујући га дакле овим списом у корист наше пољске привреде, ја га најтоплије препоручујем, не само пољопривредницима у делу, него и љубитељима пољске привреде и њених појединих огранакâ, који би се радо хтели и овим послом занимати и своје слободне часове корисно и задовољно проводити.

У јануару 1901. год.

Краљево.

Д-р Ђ. Радић.

ПРЕГЛЕД.



ОПШТИ ДЕО.

	СТРАНА
I. О користи од производње раног поврћа	1
II. » топлој лѐји у опште	5
III. » избору места за топлу лѐју	7
IV. » склопу топле лѐје	10
V. » спремању топле лѐје	19
VI. » сејању, сађењу и осталим пословима	26
а. Сејање и сађење	26
б. Покривање лѐја	29
в. Припуштање ваздуха	29
г. Засењавање	31
д. Заливање	32
е. Шевљење	34
ж. Копкање	34
з. Проређивање	34
и. Подизање сандука	35
ј. Бубрење	36
VII. О избору сората	36
VIII. » штеточињама	38

ПОСЕБНИ ДЕО.

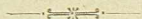
Карфиол	45
Кељ	50
Келераба	51
Пасуљ	53

VI

	СТРАНА
Грашак	56
Главичаста салата	58
Краставац	62
Диња	70
Мрквица	75
Ротквица	77
Паприка	81
Першун	82
Јагода	83

Д О Д А Т А К.

О извођењу печурака	93
-------------------------------	----



ОПШТИ ДЕО.

I.

О КОРИСТИ ОД ПРОИЗВОДЊЕ РАНОГ ПОВРЋА.

Повртарство, или производња разног поврћа које нам за храну служи, данас је у тој мери развијено, да је у многим крајевима за повртаре, који се њим у велико баве, постало извор благостања, извор богатства. Али оно није од големе користи само онде, где се у велико обавља, него је од знатне користи и у скромној баштици свакога домаћина и грађанина без разлике, а овде је та корист још и скопчана с великим задовољством домаћиновим и домаћиним. Они, не само да уживају у плодовима труда свога, него се и тим више поносе, кад могу имати у својој скромној баштици нешто боље, лепше и раније од другог, да имају неки рџд поврћа у оно време, кад му иначе — није време.

Производња поврћа двојака је: једна је опште позната на *отвореном* пољу, а друга је у *загрејаним, прекривеним* лејама. Од прве добијамо потребно поврће преко целог лета и јесени, па често до неког доба и зими, а од друге зими и рђано с пролећа, дакле

у оно доба, кад је на пољу мраз и снег, кад од свежес и укусног поврћа с отвореног поља, ни помена нема.

Производња на отвореном пољу може бити неограничена, а она у топлим лѐјама увек је ограничена на извесно само поврће, па је прва по количини и много издашнија. И ако је производња на отвореном пољу *по количини* у опште издашнија, опет зато и она у топлим лѐјама, ма да је ограничена, може, сразмерно, врло велике користи доносити, јер се сваки листић, сваки коренчић из топле лѐје много скупље продаје, но исти производ с отвореног поља, зато, што се изводи и продаје онда, кад на пољу ни свежее травчице нема.

С пролећа је обично велика жѐдња за свежим поврћем, па ма то и најпростије било, јер је свако поврће, па и оно најчвршће, много слађе и укусније кад се одмах из земље извађено поједе, него оно из трапа, па ма оно како пажљиво утрапљено било. У трапу свако поврће без разлике, па и сам кромпир, много губи од своје сласти, од своје доброте и свога укуса, а то све са разних узрокâ.

За сваког повртара, који се бави производњом поврћа за продају, само на пољу, у великом је интересу, да своје производе што раније с пролећа на пазар изнесе, да га што скупље прода. И онда, шта бива у том случају? Он се жѐри да га други не претекне, да што више и што скупље своје производе прода, па изнесе неразвијено још поврће, које у себи нема још никакве хране, никакве сласти, никаквог укуса, па ни спољњег угледа, дакле без икакве вредности за јело, — али се и то за скупе новце купује и троши само зато, што је нешто „ново“. Ме-

ђутим онај, који се бави и с производњом извесног поврћа у *топлим лѐјама*, тај износи преко целе зиме, поред старог, утрапљеног поврћа, још и много другог свежег, које прескупо продаје, и опет зато све у брзо распрода, и он то производи у топлим и млаким лѐјама све дотле, док добро развијено свеже поврће на пољу не стигне. — То и јесте баш „прави баштован од заната“, који не само трудом, него и вештином, преко целе године без престанка земљом и мотиком обрће и зарађује!

У топлим лѐјама изводи се дакле поврће у оно доба, кад му није право време. То је дакле прерана, убрзана, вештачким средствима присиљена производња, од које имамо, не само знатне користи, него и великог задовољства, па ма се то с кога му драго гледишта узело. Па, кад је у питању само задовољство, онда се тако строго и не узимају у рачун трошкови око производње; али, кад је у питању „занатлијска“ корист и добит од такве производње, — онда се то мора вршити са више обазривости, са више вештине и искуства, а са мање новчаних, материјалних жртава.

Свакој породици, која свом здрављу и задовољству више пажње поклања, потребна је по нека топла лѐја; јер, имати на врѐжи зелених краставаца око Благовести, диње по Ђурђевдану, свежу салату и ротквице преко целе зиме и прерано с пролећа, боранију (зелен пасуљ) и грашак онда, кад други још ни на сејање на отвореном пољу не помишљају; крупну јагоду онда, кад она на свом природном месту још не мисли ни да избија, — — то је заиста велико задовољство и понос домаћичин, кад такове

реткости својим домаћима, а нарочито гостима, на трпезу изнети може!

Има породица̄, код којих се просто преко целе зиме троши поврће само из топлих лѐја̄. Производња у топлим лејама нарочито је потребна онде, где није могуће у месту добити у свако доба преко године, или бар кад затреба, свежег, или иначе р̄аног поврћа, било за домаћу потребу, било за продају.

Не стоји то, да човек мора бити богат, па да се снабдева р̄аним поврћем. Ко год има до куће и башту, он може, с мало више труда и пажње — што је при производњи у топлим лѐјама врло потребно — и без великих трошкова̄ основати и издржавати по једну или више топлих лѐја̄ (према домаћој потреби и личном захтеву), и имати свега, или само по неко племенитије и финије поврће онда, кад му на отвореном пољу ни приближно није време.

У већим градовима може се врло лако, а и врло скупо продати све оно, што би из топлих лѐја̄ преко домаће потребе претекло, а тим приходом могли би се на сигурно покрити сви, или бар већи део трошкова̄ око подизања и издржавања топлих лѐја̄.

У топлим лѐјама даје се свако поврће без разлике изводити, али се производња у опште ограничава само на̄ извесно поврће, које је или најомиљеније, или се на пазару највише тражи и најбоље плаћа. Највише се изводи: салата, ротквице, крас-тавци, диње, карфиол, кељ, келераба, мрквице, пасуљ, грашак, паприка и јагода. И ја ћу се овде на поменута поврћа ограничити, јер у нашим приликама и потребама изводити још и друго што у топлим лѐјама, било би по све излишно. У осталом,

главно је направити добру топлу лѐју, а при гајењу држати се строго извесних правила, и онда се може производити шта се год хоће.

При производњи поврћа у топлим лѐјама, потребна је много већа пажња и окретност, но при повртарењу на отвореном пољу. На сваку маленкост, која би могла утицати на добар успех нашега рада, или би нам могла рад осујетити, морамо добро припазити. На сваку природну појаву морамо бити спремни као запета пушка, и с тога морамо непрестано бити у близини наших топлих лѐја, да одмах притрчимо у помоћ, кад би затребало да неку опасност отклонимо, да нечим у помоћ притечемо итд., и само се онда можемо надати жељеном успеху. Ко не би могао све то сâм урадити, тај мора имати неког млађег, који ће и хтети и умети све то да уради; без веште руке и безграничне оданости том послу, не може се постићи жељени успех, а где тога нема, онде не треба у том погледу ништа ни отпочињати.

II.

О ТОПЛОЈ ЛЕЈИ У ОПШТЕ.

За топлу лѐју, најглавније је имати свеже коњско ђубре, јер се сагоревањем овога ђубрета производи она топлота, која је потребна за загревање земље, у којој ћемо гајити сваковрсно поврће.

Топла лѐја састоји се из *подземног* и *надземног* дела. *Подземни* је део рупа, која је напуњена ђубретом, а *надземни* је дрвен сандук без дна, покривен прозорима.

Топла лѐја може бити *покретна* и *непокретна*, што значи, да се онај горњи део, сандук, може према потреби, или сасвим уклонити па оставити, или пренети с једне лѐје на другу, т. ј. кад је из једне лѐје потрошено све, и она је охладнила, онда се ова лѐја може употребити за извођење разног рѐсада, или баш и поврћа, које више не потребује, ни вештачке топлоте оздо, ни заштите озго; у том ће се случају сандук с прозорима скинути и оставити за идућу зиму, — или ће се пренети на другу, нову топлу лѐју, коју ћемо засејати или засадити неким нежнијим поврћем, коме ће још бити потребна вештачка топлота и заштита.

За општу потребу, а нарочито за наше прилике, ове су покретне лѐје боље; непокретне лѐје или су до дна рупе озидане зидом, или су, такођер до дна рупе, обложене даскама, да се земља са стране не би ронила; са таквих лѐја могу се само прозори скидати и на друго што употребити. Ове непокретне лѐје више су за онога, који може имати више сталних топлих лѐја, па да не мора један исти материјал, према потреби, премештати с једног места на друго.

Осим топлих лѐја, ми можемо имати још и *млаких* и *хладних*, које зависе од материјала за производњу веће или мање топлоте, и које се употребљавају за извесне, одређене цели.

Ми ћемо се овде ограничити на *најпростије* топле

лѐје, које не стају скупо, а у којима се опет зато све напред побројано поврће — а према потреби и свако друго — с успехом може изводити.

Сваки који има топле лѐје, па био он од заната баштован, или у опште домаћин, који је из задовољства једну или више лѐја̄ подигао, мора пазити, да своје лѐје што боље изупотреби, јер се и најмања површина овако драгоценог земљишта, мора добро и корисно употребити. Од почетка, па све до свршетка, мора свако местанце у лѐји бити засејано или засађено, и ко буде на то добро пазио и о томе строгог рачуна водио, тај ће имати више користи од своје лѐје са 3—4 прозора, него други, који не буде пазио, па ма̄ имао и двојном толико прозорâ.



III.

О ИЗБОРУ МЕСТА ЗА ТОПЛУ ЛЕЈУ.



Пре но-што се решимо да правимо топлу лѐју, морамо се постарати за згодно место где ћемо ју правити, јер од подесности самога места за топлу лѐју, много зависи успех целокупног ра̄да. Ми можемо имати и ђубре и земљу најбоље каквоће, прозори могу бити од најбољег материјала — али, ако није *подесно* место изабрато, ништа доброга нећемо моћи произвести; само ћемо имати муке и јѐда, а слабе вајде!



У главном је за топлу лѣју најбоље оно место, које је оцедно, мало узвишеније, да се вода не може ни у ком случају на њега сливати, а још мање на њему задржавати, и које је од југо-истока и југо-запада сасвим отворено, а од севера заклоњено.

У колико сунце топлу лѣју преко дана дуже обасјава, и у колико је она од северних хладних ветрова боље заклоњена, у толико је сигурнији успех.

Испред топлих лѣја несме бити виших зградâ, високих оградâ, засађених воћакâ или другог дрвећа, што би бацало у опште сенку на лѣју, и тиме спречавало сунцу непосредан утицај. Сунце мора свом својом жестином ударати на лѣју, јер је сунце душа овом послу, и кад не би било довољно сунца, са буди којих узрокâ, нарочито у месецима декембру, јануару и фебруару, онда би врло тешко, па и немогућно било, да изведемо нешто раније и боље; кад у тим месецима нема довољно сунца, онда не може ни помена бити о извођењу диња, ранијих и бољих краставаца, лепшега карфиола, јагодâ итп.

Вода не сме ни у ком случају сметати топлој лѣји, па зато треба за њу, пре свега, не само избрати оцедно место, као што је напред речено, него треба пазити и на то, да место није у опште подводно; јер, место може бити и узвишено и нагнуто, да се кишница на њему не задржава, да се брзо одлива, али то исто место може зато опет бити подводно, да у дубини, у којој будемо копали за топлу лѣју, можемо наићи на воду, а то није добро; ђубре несме у воду доћи, јер би га то спречавало у сагоревању и стварању потребне топлоте. Дакле, и таква места нису подесна за топле лѣје.

Но, ако би због оскудице подесног места, копајући рупу за топлу лѐју, ипак наишли на воду, онда морамо у днѹ рупе ископати 3—4, 20—25 сантиметарâ дубоке и толико широке рунице, па онда преко ових рупâ наслагати 10—15 сантиметарâ високо сировог грања, што ће у неку руку представљати дренажу за приданачку влагу, и тек преко овог грања да се наспе ђубре. Па и да није при днѹ рупе подводно, опет ће бити добро, да се на дно наслаже мало грања, шѹшња (сувог лишња), суве сламе или плевe, суве пѹдине итп., да ђубре не дође баш непосредно на голу, хладну земљу.

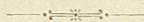
При избору места за топлу лѐју треба и на то pazити, да лѐја буде домаћину увек у домашају, да јој у сваком случају брзо може у помоћ притећи; она треба да му је *увек* на видуку; он ју мора сваки час обилазити, јер и најнезнатнија непогода, може му осујетити свако очекивање, сваки замишљени успех, а с друге стране опет, и нека мала погодна природна појава, може благотворно утицати на успех целокупног рада. Тако на пример, могли смо за мало отворити прозоре и удалити се на други који посао, а кад оно, на један мах дѹне хладан ветар; ако се у том случају не нађе неко присутан, да одмах лѐје притвори, може у лѐји све од једаред пропасти. На против, ако смо морали, због рђавог времена, држати спуштене прозоре два-три дана, што никако не може добро бити за усеве у топлој лѐји, па се на једанпут промоли сунце кроз облаке, — ми ћемо оном затвореном поврћу врло велико добро учинити, ако у том тренутку, кад се сунце укаже, и за неколико минутѹ само, мало прозоре подигнемо, колико

да се лѐја испари и свежег ваздуха добије, да, што но реч, „мало душом дāхне“.

Зато не треба, кад год је време сумњиво, ни за часак остављати топлу лѐју без надзора, нарочито у напред поменуто три месеца.

Често бива, да се, ради бољег успеха, морају прозори више пута преко дана отворати и затварати, па зато мора неко непрестанце бити код топлих лѐја, да их чува, а према потреби и у помоћ притиче. — Преко ноћи није та пажња потребна с тога, што су тада топле лѐје преко прозора покривене још и асурама и дрвеним капцима.

Исто тако треба пазити и на избор згоднога места и за млаке и хладне лѐје, у којима ће се доцније изводити чвршће поврће; и ако код ових лѐја није она превелика пажња потребна, као код раних топлих лѐја, опет зато треба да су и оне смештене на видјку, да их домаћин може увек прегледати и обилазити.



IV.

О СКЛОПУ ТОПЛЕ ЛЕЈЕ.

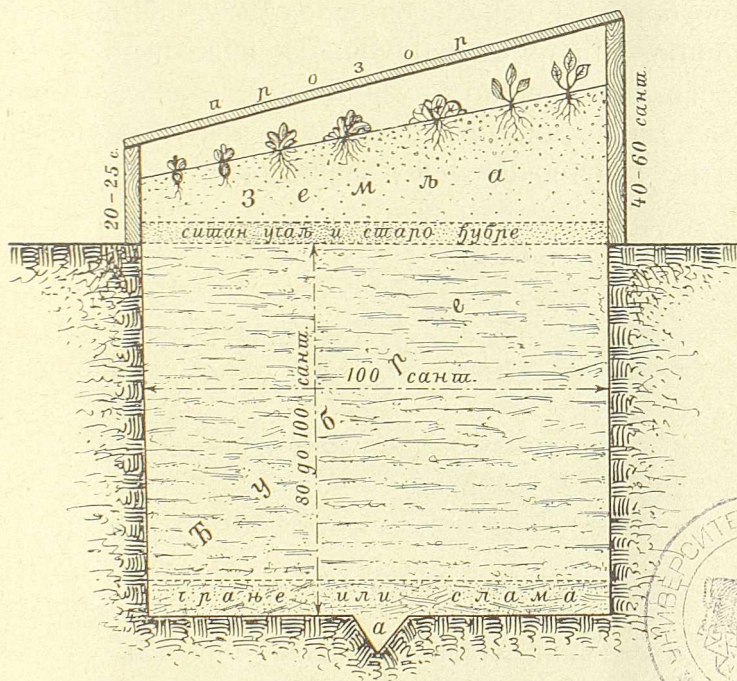


Топла лѐја састоји се, као што је поменуто, из подземног и надземног дела.

Подземни је део рупа, напуњена ђубретом, а надземни је сандук с прозорима.

Рупа треба да је дубока 80—100 сантиметара,

а 100 сантиметарâ широка; дужина се управља према потреби, или, боље рећи, према томе, од колико прозора мислимо имати топлу лѣју. Мање од 3—4 прозора не треба правити, јер се у мањем простору, осим ротквица, салате, расада и неког ситнијег поврћа, не може ништа боље с успехом извести.



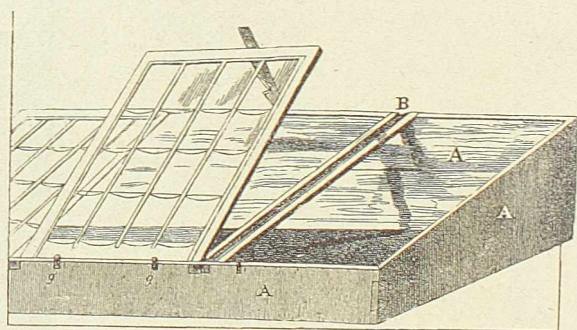
Пресек топле лѣје.

Рупу треба са свих страна и по днѹ чисто ископати, и то, ако је икако могуће, треба рупа да буде раније спремна. Но да не би у ископану рупу падала киша или снег, треба ју до употребе покрити асурама, или нечим другим.

За сада немамо с рупом никаква посла више; сад ћемо ју оставити на миру до времена, кад на-

стане пунење ђубретом. Сад ћемо да пређемо на горњи, надземни део, који се, — као што рекосмо — састоји из *сандука с прозорима*.

Сандук (на слици А А А) треба да је начињен од доста дебелих дасака, па биле оне од каквог му драго дрвета. Растове даске, нарочито планте (платнице, брвнаре), најбоље би биле с тога, што су најтрајашније, али их тешко можемо наћи, па су зато и врло скупе; обично се узимају доста дебеле чамове даске, које такођер доста дуго трају, кад се пре употребе добро премажу фирнисом.



Горњи, надземни део топле лѐје.

Са северне стране, по зăди, мора сандук бити 40—60 сантиметара висок, према томе, које ће се врсте поврћа у лѐји гајити. Тако ће за карфиол требати виши, а за краставце, ротквице, салату итп. нижи. Али ми никад не правимо више сандуке од 45—50 сантиметара, па ипак у њима гајимо све врсте поврћа, и то на овај начин: у колико је, рецимо карфиол, или друго које поврће у висину порашћивало, у толико — подметањем цигаља испод сваког ћошка од сандука — подижемо сандук, само

да биљка својим лишћем не удара у прозоре, јер то несме да буде. — С преда пак, пада висина до на 20 сантимерарâ, а то мора бити с тога, да прозори добију довољан нагиб, да се киша с њих брзо може сливати, а да сунце лѐју боље загрева.

На сва четири ћошка може сандук имати по један стубић, за који ће се даске приковати и утврдити, а може бити и без тих стубића, у ком ће се случају даске на други који начин саставити и међусобно утврдити. Овај други начин бољи је с тога, што се даске, кад више не устребају, могу лакше раставити и негде под кров сместити.

И сандук је широк као и рупа, а дужина му се управља према броју прозорâ. Сандук може бити за неколико сантимерарâ и шири од рупе, да се не поставља баш на само ћубре, него на чврсту земљу, што је и боље.

На сандуку са 3 прозора има две, а са 4 прозора има 3 *попречнице* (на слици под В), на које се прислањају прозори са стране. Средином сваке од ових попречница ижљебљен је олучић, којим ће кишница између прозорâ отицати, да се не би у леју сливала. Добро ће бити, да ове попречнице буду за 3—4 сантимера старије, т. ј. с доње стране дуже од сандука, како би се вода мало даље од сандука одливала и не цурила у лѐју. Ове попречнице не треба да буду шире од оба ћерчива дотичних прозорâ, који су на попречници наслоњени. Попречнице ове не треба прикивати ексерима, него добро, али тако их утврдити, да се после, пошто се сандук скине и раствори, и попречнице могу лако скинути и оста-

вити. Ове попречнице уједно боље утврђују и сандук, те се даске не витопере.

Неки пошивају ивице од сандука летвама, да се прозори не могу у правцу ни доле ни горе помицати, суљати, него да стоје чврсто на сандуку. То је заиста потребно, нарочито с горње, северне стране, где ове летве у једно и за то служе, да не може у леју продирати хладноћа између ћерчива и сандука. Али с доње стране, на коју се вода с прозора слива, не треба сандук летвом пошивати; ту треба да је ивица чиста, да се вода између ћерчива и летве не задржава и у леју слива, него да отиче изван леје. А да се прозори без ослонца на доњој страни не би суљали доле, и да би се при отварању с горње стране, могли на доњој страни на нешто прислонити, морају на овој страни имати неке подупираче. Кад је и доња страна сандука пошивена летвом, онда летва служи прозорима као подупирач; но како смо мало пре објаснили, да то, због задржавања воде, не ваља, онда се испред сваког прозора с доње стране сандука прикују по два гвоздена *подупирача* (на слици означена са δ δ), на које се прозори одупру, кад их с горње стране подигнемо. Ове подупираче треба чврсто приковати, јер они имају много да издрже непрестаним подизањем и спуштањем прозора. Дакле, сандук треба само од озго и са стране пошити летвама, а доле приковати подупираче.

У случају, кад би било две леје једна испод друге, онда треба између њих оставити једно 50 сантиметара празног простора за опхођење. Тај ће се простор, кад се леје буду облагале ђубретом, овим

истим ђубретом попунити, за одржавање потребне топлоте између обојих лѐја.

Сад долазе *прозори*. Њихова висина управља се по ширини сандука, а ширина не треба у опште да пређе меру од 1 метра, и онда би сандук, односно топла лѐја, са 4 прозора, била дугачка 4 метра, а у толиком простору, можемо с успехом гајити, у једно исто време, разно поврће. Са прозорима од једног метра ширине, даје се врло лако руковати: спуштати, подизати, скидати, оправљати итд. Оволику леју може имати сваки домаћин. Баштовани пак, који овај посао у велико обављају, који имају и већи број својих помагача за послуживање, могу правити и шире прозоре.

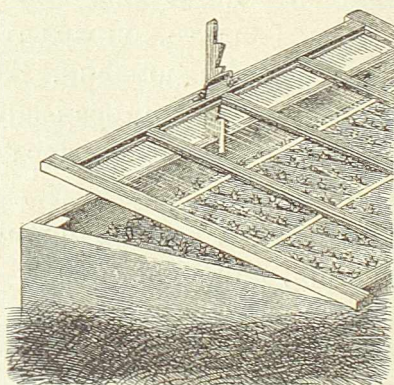
Прозорâ има са дрвеним и гвозденим ћерчивима. Гвоздени су истина трајашнији, али су и скупљи и тежи, а осим тога имају још и других својих мана. Дрвени су у сваком случају за наше прилике подеснији, па ако се направе од здравог дрвета, добро премажу фирнисом и масном бојом, трају и они 15 до 20 година, а за то време, они се стотруко исплате.

Ћерчива (рамове) на прозорима треба појаче направити, да се прозори при подизању и спуштању не повијају, јер би се у повијању ћерчива, реметила окна (цамови). Доње ћерчиво треба подковати гвозденим шћном, да се боље сачува од труљења, пошто се на доњем крају највише задржава вода, између сандука и ћерчива. По средини горњег и доњег ћерчива, треба углавити *гвоздене алке*, које служе за хватање при подизању, спуштању и скидању прозорâ.

На прозор од једног метра ширине, треба мет-

нути 4 реда стакала (џамовâ). Ова је размера најподеснија, јер су стакла ужа, па ако се које и разбије, оправка не стаје скупо. Оно је за биљке боље, кад су стакла већа, једноставна, али су таква стакла и скупоценија, па је и већа штета кад се које разбије, а то често бива и поред највеће пажње.

Плоче (џамови) се умећу између *пречаницâ*, од којих на прозору са 4 реда плочâ, има три. Пречани-



Прозор с алком, са 4 реда стакала, подметачем и прикованим шинама.

нице треба да су што уже, да бацају што мању сенку на биљке. Ове су пречанице с обе стране доста дубоко у-жљебљене, и у те жљебове умећу се плоче. Плоче се једна на другу тако слажу, као оно цреп на крову, т. ј. горња плоча мора покривати доњу увек за 1 сантиметар, да вода не

може прокапати у лѐју. Неки заокружавају доњи део плоче, као што је оно и цреп (—), да вода средином боље отиче; али то није баш потребно, јер у случају, кад се таква плоча разбије, мора се одмах уметнути друга, па ако нема заокругљене, мора се уметнути прâва, и онда ружно изгледа. Кад се плоче једна на другу добро поређају, у жљебовима добро утврде и кѝтом добро замажу, онда смо сигурни, да вода неће у лѐју протицати. Плоче *не морају* бити једне исте дужине; оне могу бити, прâво рећи, какве их ко има, или какве их јефтиније набавити може,

а разуме се, да је лепше кад су плоче све једнаке, и да је боље, кад су оне веће, али су онда, не само скупље, него су и већма изложене разбијању. Да нас пак јефтиније стане, ми слободно можемо и краће и дуже плоче на изменце уметати; ми можемо врло згодно употребити и парчад од разбијених кућевних прозорâ, само ако имају довољну ширину од једне до друге пречанице; главно је, да су плоче што белје, да сунчане зраке што јасније у лѣју пропуштају; с тога треба и на то пазити, да су плоче увек чисте, да нису »замагљене«, јер што су год плоче чистије, тим светлост боље на биљке упливише, а по саму ствар, то је од највећег значаја.

Да прозори јачи, постојанији буду, треба средином од оздо, а попречке преко пречаницâ, приковати узане гвоздене шйне, стѣге, што се на слици такођер јасно види.

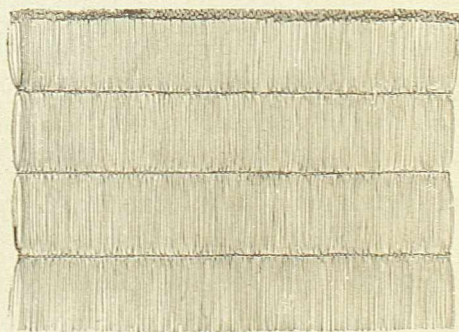
Кад се већ и плоче уметну, онда треба све дрвене делове — ћерчива и пречанице — па и сâм кйт, два-три пута добро премазати масном бојом, најбоље белом, да прозори дуже трају, да се од трулења боље очувају. До употребе мора све то бити добро суво.

Напоменути морамо још и то, да ћерчива и пречанице треба међусобно углављивати само дрвеним клинцима, јер где год дође гвозден клин — ексер —, ту најпре почне дрво да труне и онда се прозор раскламита. Кад дрвен клин добро углавимо, и лепо га озго и оздо поравнимо, масном бојом добро премажемо, ту онда не може ни кроз њега, ни около њега продирати влага, а око ексера може, кад се овај раскламити, што временом врло

лако бива, па ће онда у раскламитани део да продре вода, дрво ће отпочети нагло да труне и онда ће ћерчива да се разглаве и распадну.

Прозори, као што смо их овде описали, одговориће потпуно намењеном циљу, а захтевати још неке веће прецизности у појединим деловима, као што неки препоручују, то су само претераности и — ништа више! Главно је у целој ствари ово: да су прозори чисти, да светлост може што јаче падати на биљке, и да су прозори са свих страна добро затиснути и углављени, да се без потребе не помичу, и да не пропуштају спољну влагу и хладноћу у лѐју.

Уз прозоре морамо имати још и довољан број асура̄, чѐстих и рѐђих, с којима ћемо топле лѐје преко ноћи покривати, или ћемо их, према потреби, засењавати. Прво ћемо чинити с честим, рогозним



Лака, од ражне сламе плетена асура.

асурама, а друго с рѐђим, лаким, од ражне сламе плетеним.

Осим асура̄, морамо имати и довољан број дрвених, од лаких дасака̄ скованих капак̄а, који морају бити у величини прозора̄. Преко асура̄ међу се ноћу, и

кад је међава, ови капци, да с једне стране боље одржавају топлоту, а с друге опет, да асуре ветар с лѐје не скине.

V.

О СПРЕМАЊУ ТОПЛЕ ЛЕЈЕ.

Рупа је ископана, сандук с прозорима, асурама и капцима спреман је — и сад треба рупу да напунимо ђубретом, сандук да наместимо и да приредимо све што треба за сејање и сађење напред побројаног поврћа.

Кад ћемо то учинити, зависи од наше воље; за најраније усеве можемо лѐју спремити већ око половине месеца јануара. Неки то чине већ око Божића, али је то много жртвовано, јер је одвише рђано за обичне, просте топле лѐје, какве ми овде имамо у виду.

За топле лѐје потребна је, пре свега, *извесна топлота*, којом ћемо загрејавати земљу у лѐји; од туда и назив „топла лѐја“; ту топлоту добивамо услед сагоревања, труљења ђубрета, на прво место коњског, које је довољно сламнато, и које нам највећу топлоту даје. За *најраније* извођење извесног поврћа, а нарочито оног, које за своје развијће изискује највећу топлоту, не можемо за производњу потребне топлоте друго ђубре ни употребити, до само коњско, као н. пр. за најраније диње, крас-тавце и друго. — Говеће ђубре, које такођер има у себи довољно сламе, или је помешано са шѳшњем (сувим лишњем из шуме), даје умеренију топлоту, и оно се употребљава за производњу оног поврћа, које за своје развијће не потребује велику топлоту, или за извођење доцнијих краставаца, карфиола итп.,

које би тек отпочело у другој половини месеца фебруара, или у првој половини месеца марта, јер онда већ није потребна велика топлота оздо, пошто се земља у лѐји и озго загрева већ у велико топлијим сунцем.

Коњско ђубре можемо такође мешати са шџушњем, или с говеђим ђубретом, и онда ћемо добити доста јаку топлоту, која ће трајати дуже, али такве смесе дају више „млаке“ лѐје, које се поглавито употребљавају за производњу извесног поврћа и у извесно време, о чему ће доцније бити реч.

Као присмеса коњском, или говеђем ђубрету, могу послужити још и дрвене пилотине од чамовог дрвета, четине (иглице) од четинара̄ и маховина, само што се тај материјал употребљава у крајњој нужди, и даје, више или мање, само млаке лѐје, које, истина, извесан степен топлоте по више месеци одржавају, али се и за производњу извесног само поврћа могу употребити, као за салату, ротквице, мрквице, кељ итп.

И то је истина, да топле лѐје с *чистим* коњским ђубретом најжешћу топлоту имају, али и да та и таква топлота само неколико недеља траје. Но ми ју опет зато у лѐји одржавамо дуже на тај начин, што повремено с поља облажемо лѐје свежим коњским ђубретом; у колико то чешће чинимо, у толико ћемо и јачу топлоту у лѐји дуже одржати у корист оног поврћа, ком је за потпуно развијење потребна већа и трајнија топлота.

Овде је наш главни циљ: *да производимо рано поврће у оним лѐјама, које се загревају коњским ђубретом.*

Ми ћемо сад очистити раније већ ископану рупу, посућемо на дно — као што смо већ раније напоменули — суве сламе, кровине итп., да ђубре не дође непосредно на голу, хладну земљу, па ћемо затим сипати ђубре.

Оно би најбоље било, кад би могли ђубре одмах из стаје (коњушнице) у рупу сипати. Али, пошто једна лѐја и од само три прозора, доста ђубрета прогута, а сваки не може имати сву ту количину ђубрета на једанпут на расположењу (изузимајући она места, у којима станују коњички или артиљеријски пукови), то ћемо по могућству, али у што краћим роковима, доносити и смештати ђубре у крај лѐје на једну гомилу. Кад довољну количину ђубрета нанесемо, ми ћемо га лепо у кўпу завршити и прелити с неколико кантѝ кључале — вреле воде, јер је ђубре лежањем на зими охладнело, и ми га морамо сад поново загрејати и онда у рупу сасути. Али, ако је ђубре у брзо, за неколико дана донешено и није дуго у гомили на зими лежало, па с тога није толико ни охладнело, него се још непрестано пўши, онда га не треба, док је на гомили и док се пўши, преливати водом, него га треба — за сваку сигурност, да се боље „упали“ — прелити онда, кад се у рупу сложи.

На гомили охладнело и врелом водом преливено ђубре, отпочеће за три-четири дана да се пўши, што је знак да се загрејало, упалило, и онда га треба одмах у рупу сипати.

Ђубре у руци треба слагати слојимице, то јест, не ваља све ђубре на једанпут бацити у рупу, него у три-четири пута, што је нарочито за почетнике

и невеште још у том послу, много боље и сигурније. Сваки слој треба добро угазити и једном кантом вреле воде прелити, ако би ђубре било суво. При убацивању и слагању ђубрета, треба добро на то пазити, да не остају клупчад, него да се вилама и ђубре и слама, све добро растресе и сложи тако, да цела ма̀са буде свуд подједнако подељена, јер ће се само у том случају моћи и топлота у лѐји подједнако развијати, а то је прва погодба за правилно развијће поврћа у лѐји.

Да-ли је ђубре једнако или неједнако у слоју сложено, осетићемо најбоље под ногама при гажењу; па где осетимо, да је неко место остало добро непопуњено, треба одмах тамо ђубрета додати и изједначити. Све то ваља да иде брзо, нарочито ако је на пољу јака зима.

Кад будемо ђубре на овај начин сложили, онда га треба прелити једном кантом кључале воде, и одмах за тим, преко сад већ напуњене рупе, наместити сандук с прозорима и овај обложити такођер свежим ђубретом, да се топлота у лѐји боље и дуже одржава. Обложено ђубре треба да буде равно са сандуком, а у ширини од 50—60 сантиметара̀ свуд унаоколо. Како морамо лѐју често обилазити, то ћемо преко овог ђубрета положити даске, да по њима газимо, а не по ђубрету; чистији је посао, јер се мора чешће и клекнути. Преко прозора ваља раширити асуре, а преко асура̀ метнути капке. Овако покривену леју оставићемо 2—3 дана на миру, а за то време ђубре ће се загрејати и почети да се пўши. Сад треба — трећи дан око подне — капке и асуре скинути, па прозоре, с горње стране, подићи, да се

лѣја испари. Тако отворена лѣја нека постоји $\frac{1}{2}$ сата; после тога времена треба је опет затворити и асурама и капцима покрити. Тако покривену треба је оставити опет за 2—3 дана, за које ће се време све ђубре скроз загрејати, упалити, и сад треба прозоре скинути, ђубре још једном добро угазити, па онда нанети на њега земљу, коју треба из раније спремити и у приправности негде под кровом чувати.

Не ваља одмах и земљу насути, чим ђубре унесемо и сандук поставимо; ђубре треба најпре да се добро испари, као што је мало пре речено, па тек онда можемо преко њега насути земљу; јер она пара, коју ђубре у први мах издаје, прегрејава и превлажи земљу, па би се усева у таквој земљи скувао, пропао би.

Најсигурнији је успех, и најразвијенији плодови бивају, кад је и земља добро смешана; осим тога, она мора бити најмање 8—10 месеци стара, на гомили улежана. Ево како се то има разумети: Кад се решимо да правимо топлу лѣју, а нисмо ју пре тога имали, онда морамо месеца марта, априла или маја (што раније, то боље), нанети на једну гомилу:

3 дела доброг, као земља сагорелог, старог ђубрета;

1 део добре баштенске црне земље и

1 део кручног, испраног, ако је могуће црног, или речног песка.

Свему овом треба додати још и нешто старог, од старих кућа отпалог лѣпа (не „малтера“, него блата начињеног с плевом, којим се сељачке куће и у опште плѣтаре лѣпе), шљама из јендека и свеже земље с утрине (одмах испод буса). Све ово треба добро измешати и негде на гомилу сместити. До

саме употребе треба ову гомилу више пута претурити, да се што боље измеша и ваздуха напије, и за то време бар два пута стајском мокраћом, или размућеном говеђом балегом прелити.

Овако припремљена земља, која је добро и више пута превртана и кроз 8—10 месеци прележала на ваздуху, врло је добра за производњу свеколиког поврћа у топлој лѐји.

Оно је истина боље, да земља пре употребе што дуже лежи, и да се што чешће преврће, али, што неки веле, да земља *мора* бар 3 године до употребе лежати, то је претерано! Доцније ћемо имати и такве земље, али у почетку морамо овако радити, као што је напред речено, предпостављајући, да је оно сагорело ђубре већ по себи бар једну годину старо, а кад још са осталом смесом 8—10 месеци постоји, онда је за нашу потребу као што треба.


Идућих година, ваља ону земљу из топле лѐје, као и оно већ сагорело ђубре, сложити онако исто на гомилу, преко лета чешће га превртати и за будуће топле лѐје спремати тако, како ћемо увек сад моћи имати на расположењу 3 и више година стару земљу, додавајући свакој новој гомили по мало старог лѐпа, пљама и земље са утрине.

Тако спремљену земљу треба пре зиме унети негде у шупу, да се не би на отвореном пољу смрзла, јер би нам смрзнута онда, кад нам затреба, задала муке и посла, јер је смрзнуту не би смели ни унети у топлу лѐју, пошто би нам изазвала разне неприлике. Друго је онде, где се многе лѐје праве, па је потребна и много већа количина земље; ту и бива,

да се и у неколико смрзнута земља у лѐју мора унети, али онда мора и дуже времена да лежи у лѐји. док се открави, просуши и довољно загреје. За једну или две лѐје, можемо увек спремити потребну количину земље и сместити ју под кров, где се неће смрзнуту, и онда ју кад год затреба, имамо готову и спремну.

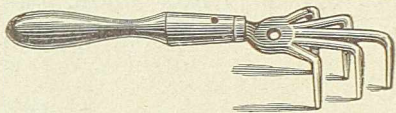
Пре но-што ћемо унети земљу у топлу лѐју, ваља да ју просејемо кроз нарочито решето („смѹк“), јер у њој не сме бити ни грудавâ, ни лишћа, ни сламе — ничега, што би изазвало трулеж или плесан (буђу), тог опасног непријатеља у топлој лѐји.

И сад пре, но-што ћемо земљу на ђубре у лѐју бацити, треба најпре преко ђубрета посути мало ситног дрвеног или каменог угља (ћумура), који ће уништавати клице од плесни, ако би се ове у ђубрету појавиле; преко овог угљена треба насути 4—5 сантиметра високо старог, добро сагорелог говеђег, или иначе стајског ђубрета, које ће ублажавати топлоту оздо, и које ће оном поврћу, које своје жиле дубље пушта, дати доцније нове хране, — и тек преко свега овога, треба сипати просејану земљу.

И ако је ђубре у лѐји подједнако сложено, оно опет зато не сагорева свуд подједнако; најжешће сагорева у средини, па се с тога у средини понајпре почне да слеже. Зато треба земљу по средини више насути овако: , да се може што боље одржавати у равнини. За све усеве у опште, које у топлим лѐјама гајимо, довољно је, кад у лѐји има 20 до 40 сантиметара високо земље; при сипању, треба с горње стране насути више, а с доње, поступно,

ниже, тако, да празнина између прозорâ и земље, буде по целој лѣји, у колико је више могућно подједнака.

Кад смо овако и земљу насули, онда ћемо лѣју покрити прозорима, а преко ноћи још и асурама и капцима, па оставити тако на миру неколико данâ, да се земља



Грабљице за „претуривање“ земље.

загреје. Пре сејања и сађења, треба земљу малим грабљицама мало „претурити“, па онда поравнати и оставити дан-два да се слегне, и тек онда можемо сејати и садити.



VI.

О СЕЈАЊУ, САЂЕЊУ И ОСТАЛИМ ПОСЛОВИМА.



а) Сејање и сађење.

Сејање и сађење у топлој лѣји, не разликује се у главном од сејања и сађења на отвореном пољу, само што су ови радови ограничени на много мањи простор, па треба боље припазити шта се и како ради: да не остане много празног места, а да опет сваки струк, сваки усев има довољно места да се може што боље развити.

Пре но-што се земља довољно не загреје, не смемо отпочети ни сејати, ни садити; али, не смемо

сејати ни садити ни онда, док је земља још претопла. Ко има топломер, нека га унесе на више места у земљу, па ако показује 30° — 40° Цел., онда можемо и сејати и садити. Ко нема топломера, нека тури голе прсте мало подубље у земљу, и нека их на сваком месту придржи 8—10 минутâ; ако га за то време у тој мери не пече, да може издржати, онда може сејати. Два-три степена више или мање, не прави никакву разлику.

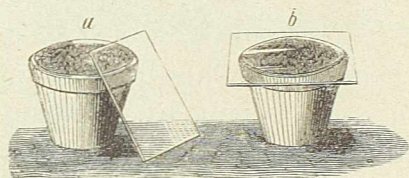
И за сејање, као и за сађење, треба, ако је икако могућно, уграбити тихо време, без ветра; то треба нарочито грабити за сађење; сејање можемо извршити и при омањем ветру, али кад је ветар јачи, а нешто већ има у лђји поникло, или расађено, онда не смемо лђју ни отварати, да што у њој радимо. Обично се голим прстима сади, јер је земља ситна и мекана, а може и садиљком; како је коме лакше и угодније, или како је ко научио.

При сађењу не треба прозор сасвим скидати, па ма и не било ветра. Ко сади, мора имати помагача, који ће прозор у извесној висини отворен придржати, док се сађење сврши; најпре се мора свршити на једној, па онда на другој половини лђје, и према томе, отвараће се прозор и с горње и с доње стране. Тако је боље и сигурније. Ми смо увек тако радили, па и кад није бивало ветра, па смо увек боље пролазили од оних, који у ревности претерују, па често пута рђаво пролазе. У овом послу мора сваки, ако хоће успеха, имати великог стрпљења!

Одмах после сађења, не треба расад заливати, као што је то потребно на отвореном пољу; у топлој

лѣји има сад још у почетку довољно влаге и у земљи и ван земље, кад се прозори затворе.

Расад треба пре тога извести у саксијама, или у мањим сандучићима у топлој соби на прозору;



Засејане саксије на прозору.

саксије, односно сандучиће, треба напунити истом земљом, која је и у лѣји. Кад се семе посеје, треба га овлаш устајаном водом попрскати и сак-

сију, или сандуче, покрити стакленом плочицом, да се земља у саксији не суши. Кад се биљке почну указивати, онда треба и плочице по мало скидати, да биљке добију више ваздуха. Кад је год време топлије, онда треба саксије за $\frac{1}{4}$ сата и на поље износити, да биљке боље очврсну. Расад се изводи од оног поврћа, које се у опште и на пољу расађује, па онда од диња и краставаца, као што ће се то на свом месту објаснити.

Семе, за извођење расада, треба посејати 20 до 30 дана раније, да расад за расађивање дотле стаса, док лѣје буду спремне за расађивање. Ако што од изведеног расада претекне, то не треба одмах бацити, него оставити за сваки случај, ако би први расад, са чега му драго, у лѣји пропао, што врло лако може да се догоди и при највећој пажњи. Несмотрено подизање прозора у невреме, док је расад још млад, док му жилице нису још за земљу прирастале, може учинити, да за један тренутак пропадне све! и онда треба поново садити, а за то треба имати одмах у приправности и расад.

При сађењу не треба толико гледати на сунце, колико на тихо време; оно је меродавно за сађење.

б) Покривање леја.

Док семе не никне, дотле могу прозори бити и асурама покривени; али, чим семе никне, или се расад расади, не треба прозоре асурама покривати, јер би сјево и расад у тамнини брзо пожутили, усукали би се и пропали би. Само кад је сувише бурно време, треба лѐје и асурама покрити, но и то не сме бити дуже од 48 сати; после тога времена, па и ако непогодно време још траје, треба асуре, бар за једно два сата скинути, да биљке добију мало светлости, па ако се уз-мора, треба опет покрити.

Кад снег тихо, без ветра пада, није потребно лѐје покривати асурама, само треба чешће преко дана чистити снег с прозорâ, а пред вече га треба најпре добро очистити, па онда прозоре асурама и капцима покрити, јер под асурама не сме снег преноћити; то убија топлоту у лѐји.

в) Припуштање ваздуха.

Припуштање ваздуха у лѐју, повременим подизањем прозорâ, врло је потребно, да биљке у лѐји добију свежег ваздуха, да се окрепе и буду чвршће. У колико се више узмогне припуштати ваздух у лѐју, у толико ће нам посао бити сигурнији, успешнији. Нарочито је то потребно за време цватње краставаца̂ и диња̂, јер што год за то време могу бити прозори дуже времена отворени, у толико ће бити више заметака̂, више плода. Ту и лежи нај-

већа опасност, кад би у време цватње наступило трајно рђаво време, да се не би могли прозори отварати за припуштање чистог и свежег ваздуха с поља, а испуштање загушљивог из лѐје; све би пропало, па би и сâм узрод страдао, и он би се у оном загушљивом а топлом и влажном ваздуху усуккао, пожутио би и иструнуо; а припуштањем спољњег ваздуха, све се то спречава и бољи успех осигурава.

Чим се примети, да су се прозори изнутра много ознојили, одмах их треба, ма и за најкраће време, па ма и с прста само, подићи, да онај унутарњи ваздух изађе, а свеж спољњи да уђе. Кад је непогодно време, онда треба чешће по мало отварати, па и с тога се мора увек неко налазити у близини топле лѐје, да може сваки згодан тренутак употребити, јер од тога поглавито зависи успех рада.

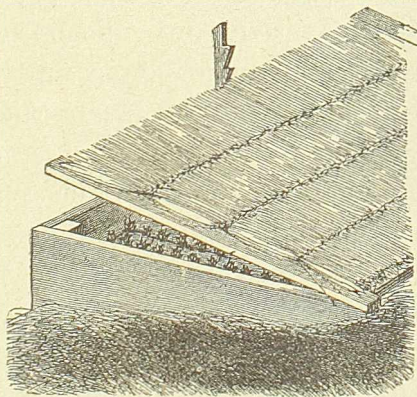
За отварање прозорâ употребљавамо „подметаче“, то јест, комад изубане летве, као што се то може видити на свакој од предњих слика, које представљају отворене прозоре на лѐји. Ти су подметачи 30—40 сантиметарâ дугачки, а зупци могу бити 6—8 сантиметарâ високи. Оно има и других, јачих, гвоздених справâ за тај посао, али су ови дрвени подметачи најјефтинији, а опет зато потпуно одговарају циљу коме су намењени.

При подизању прозорâ треба увек пазити с које стране ветар дува, па онда с противне стране отварати; кад су јаки ветрови, онда се може један ћошак од прозора само мало подићи, нарочито у почетку, кад је на пољу још јака зима. У то доба су и биљке још сасвим младе и нежне, и онда

се подметачи плоштимице само под прозоре подмеђу, колико да се у лѐји ваздух само промене. Доцније, кад биљке ојачају, а на пољу топлије већ време наступи, онда се — према времену — могу прозори за кратко време и сасвим скинути. Што је време на пољу топлије, то се прозори преко дана све дуже остављају отворени и онда наступа прави живот у топлој лѐји.

Г) Засењивање.

Кад доцније тамо наступе топлији дани и сунце јаче припече, а у лѐји се налази неко нежније поврће још у развијћу, или рецимо диња и краставац у заметку, онда морамо лѐју мало засењити, нарочито онда, кад би после хладније кише припекло сунце. Такова нагла промена времена шкодила би поврћу у лѐји, кад га не би засењили, па било да су прозори спуштени или подигнути. За



Засењена лѐја застирачем од ражне сламе.

ово засењивање нису потребне дебеле асуре, него је најбоље да се поређе оплету засторци од ражне сламе, као што је раније већ сликом објашњено, или од трске где је има. И доцније, кад већ стасају први краставци и диње, треба лѐје засењивати кад сунце жешће припече, да

плодови *нагло* не презревају, јер су онда сувљи и губе много од укуности.

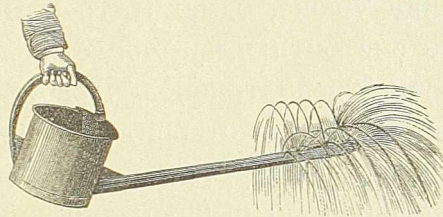
д) Заливање.

Са заливањем мора се врло опрезно поступати; треба добро да се зна: кад, и колико треба заливати, а за то треба и мало више личног искуства. Напред код сађења је речено, да одмах у почетку не треба ни расад ни сјево заливати, пошто у лѐји има довољно влаге од оног испарења. Али површна влага на земљи, није довољан знак, да је и сва земља у лѐји скроз влажна; јер, површина може бити влажна, а у дубини земља сува. Та површна влага долази само од испарења, од оних капљица, које са замагелих прозора на земљу падају. Зато треба повремено земљу прегледати и у дубини, па само онда, ако је сува, треба је добро залити, а док још има у њој влаге, не треба заливати, јер би се у сувишној влази све спарило, све би пропало.

Доцније, кад се буде више отварало, земља ће се већма и сушити, и онда треба боље и заливати, нарочито кад биљке већ добро ојачају; ојачалим биљкама, треба и више влаге.

Кад карфиол почне да развија цвет (ружу, сирац), кад се у диња и краставаца почну указивати заметци, кад грашак, пасуљ и јагода почну цветати, — онда их највише треба и заливати, али ни онда не треба претерати. Један пут, или — према приликама и врсти поврћа — два пута преко недеље добро заливати, али сваки дан добро орошавати (прскати), сваком поврћу у топлој лѐји добро чини.

За заливање најбоље су, и за топле лѐје најподесније, американске заливаче, са цевастом, до половине ситно избушеном решетком, с којом се може много боље испод прозорâ руковати, него с обичном, левкастом решетком. Само треба рупице што ситније да буду, па се онда ове решетке могу врло подесно употребити и за орошавање.



Американска заливача.

Има поврћа, које се у извесном времену не сме заливати „преко главе“, т. ј. не сме се решетком преливати цела биљка, него се само цевљу у корен мора заливати. То ћемо тачније одредити, где устρεба, код дотичне биљке.

Вода мора увек бити добро устојана, а преко зиме, нарочито с почетка, и на ватри смлачена; хладнија не сме бити од 18° — 20° Цел., и то, како она за заливање, тако и она за орошавање. Од 11 сати пре, до 1 сата после подне, најпогодније је време за заливање, а у колико доцније наступе топлији дани, у толико се може и раније и доцније од означеног времена заливати. У извесним пак случајевима, мора се заливати, нарочито кад се то „преко главе“ чинити мора, само при заходу сунца; и то ће се на свом месту одредити тачније.

Кишница, растопљен снег и речна вода, најбоље су за заливање, а нарочито за орошавање. Бунарску воду морамо оставити да 2—3 дана престоји, и тек ју онда можемо употребити.

е) Плевлење.

У оној врло масној земљи, у оној топлоти и влази, врло бујно порашћује и трава, од које је семе са земљом заједно унешено. Чим се која травчица укаже, одмах ју треба плевити; у топлој лѐји не сме бити ни једног стручића траве, а за плевлење треба такођер уграбити време, кад се могу без опасности отворити прозори. Плевлење иде врло брзо, јер је земља трошна и увек влажна, па се свака травчица може врло лако из корена ишчупати.

Често се у топлим лѐјама појављују и гљиве, које треба одмах чим се укажу, рукама поткопати и са земљом заједно избацити, а рупу новом земљом попунити.

ж) Копкање.

Земља у топлој лѐји по себи је ситна и трошна, па ју није потребно прерађивати, као на отвореном пољу, где се од сунца препече и окоре, а од кише спљешти, те ни у једном ни у другом случају не може да утиче ваздух на боље порашћивање биљакâ. Свега тога у топлој лѐји не може да буде, али опет зато биће од вајде, да се земља између биљакâ повремено, и то само површно, прекопка оним малим грабљицама. Ако ово копкање не допринесе што добро напреднијем порасту биљакâ у лѐји, шкодити им неће.

з) Проређивање.

При сејању „на сачму“, рецимо мрквица или ротквица, може се и најбољем сејачу врло лако

догодити, да мало више семена баца; у том случају сјево врло густо поникне и не може добро да се развије. С тога треба сваки онај усев, који је на месту у густо посејан и поникао, а који се неће расађивати, у тој мери проредити, да око сваког струка остане толико простора, колико је потребно, да се сваки корен, према својој природи, у довољној мери развије. При проређивању треба добро на то пазити, да се не проређује одвише, јер се у топлој лђји и најмањи простор мора корисно употребити.

Кад год се који од преднаведених послова врши, треба га што брже вршити; један радник треба да придржава прозор, а други, под умерено издигнутим прозором да плеви, копка, залива, проређује итд.

и) Подизање сандука.

С почетка мора земља у лђји бити што ближе прозору; од прилике 8—10 сантимерара треба да је празнина између прозора и земље, да светлост може што јаче утицати на биље. Порашђујући, биље би својим лишћем ударило и у прозор, а то не сме бити. С тога се мора сандук према порашђивању биљака и подизати, што се код обичних покретних сандука чини на тај начин, да се на сваки ћошак од сандука поступно подмеђу цигље; најпре по једна, па се према потреби подметне друга, па трећа итд. У колико се буде сандук подизао, у толико се мора свуд у наоколо облагати новим ђубретом, да ђубре увек целу висину сандука поново опервази. То ново облагање ђубретом неће бити потребно, кад време на пољу отопи, а све дотле,

док је на пољу још хладно и има мразева, треба лѐју новим ђубретом облагати, да се одржава потребна топлота у лѐји.

ј) Ђубрење.

Земља у лѐји, већим је делом сагорело ђубре; та је земља довољно јака за свако поврће, које се у топлој лѐји гаји. Али се дешава, да неко поврће, поред све неге, учмане и неће никако да напредује. Овде треба *покушати* да се помогне, јер се на *сигурно* не може казати да ће се помоћи, пошто биљка може боловати услед неког органског недостатка, који се могао још у клици зачети. За тај покушај можемо употребити у млакој води растворене кокошије, голубије или кравље балеге, па тим раствором залити неколико пута такву биљку, али се при том морамо чувати, да не оквасимо и биљку по лишћу и стаблу, него морамо пажљиво само у корен залити.

УП.

О ИЗБОРУ СОРАТА.

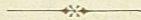
Док се овамо топла лѐја спрема, да се може засејати и засадити разним поврћем, дотле се треба постарати, не само за *добро семе*, него да је семе и од *добре сорте*, која се у топлој лѐји може потпуно развити у свима својим добрим особинама. Без

тога цео посао и цела мука не би вредили ништа! Од доброте семена и од подесне сорте, зависи цео успех тога рада.

Овде не може бити ни говора о семену, које би ми сами изводили, јер ту треба и нарочите вештине и нарочитог рада, па зато ћемо оставити тај посао баштованима од заната. Ми ћемо се потребном количином семена снабдети од поузданих семенара, од којих ћемо сваке године и новије, а *може бити* и боље сорте моћи добивати, јер као год што се свака наука непрестано развија и напредује, сваки занат усавршава, исто тако напредује и наша земљорадња у свима својим огранцима, од којих је, по свом данашњем развијћу и напретку, одвојило — повртарство. С тога и видимо сваке године све више и више нових и бољих сората разнога поврћа, којима се заиста морамо дивити. Па и старије сорте, које су своје врлине и до данас у пуној мери одржале, не треба одбацити, јер су те сорте често и боље и сигурније од нових.

У сваком ценовнику наћићемо нарочито означене и препоручене оне сорте, које су подобне за гајење у топлим лѐјама, јер и најбоље сорте за отворено поље, нису за топле лѐје, а на против, сорте за топле лѐје, могу бити добре и за отворено поље. У добрим ценовницима, има и то означено. Почетницима у овом послу морам препоручити, да се само оних сората придржавају, које се искључно за топле лѐје препоручују; међутим, ја ћу код сваког рода поврћа препоручити оне сорте, за које и сâм из сопственог искуства знам: да су добре, да су до данас најбоље. Но ако би неко

хтео и друге, с друге које стране препоручене сорте да опроба, нека их опроба — нека му буде са срећом!



УШ.

О ШТЕТОЧИЊАМА.



Као год што нам на отвореном пољу разне животињице штете наше усева, односно поврће, тако нам га исто штете и у топлим лѐјама; овде могу бити још и много опасније. Ту се увуче *миш*, ту *кртица*, ту *голаћи* и *ронци*; ту су разне ситне *бу-бице* и *гусенице*, ту су *вашице* — их же њест числа! Све то треба за времена таманити, јер кад ови непријатељи једном освоје топле лѐје, онда пропада све!

Мишеви могу у топлој лѐји, нагризањем поврћа, велику штету да почине. Они нагризају и штете и корен, и лишће, и плодове. Ротквице и мрквице могу тако да оглођу, да се ни-за-што не могу употребити. Исто тако нагризају дињу, услед чега почне да труне и пропадне. — Мишеве треба, или хватати у добрим мишоловкама, у које се као мамац метне парче суве сланине, или их треба на разне начине тровати. У свакој апотеци можемо добити мишомора у виду малих зрнаца, које треба метнути у чинијице и турити у лѐју. И стрихнином отрован ољуштен овас, врло је добро средство против

мишевâ. Њих можемо и растерати јако смрдљивим стварима, као што је н. пр. *хлорни креч* (у апотеци: Chlor-Kalk). Овога креча треба сасути у мишије рупе, па ће се сви разбећи. Исто тако можемо их растерати и *натраном*, кад га у мишије рупе успемо, ако ове нису у непосредној близини посејаног усева.

Најтеже је курталисати се **кртице**. Кад се она у топлу лѐју увуче, то је права напаст. И ако нам усеве непосредно не штети, штети нам га у томе, што земљу изрије и биљке испретура и почини с њима читав русвај! И против кртице можемо употребити хлорни креч; кртичњак треба пажљиво растурити, па у рѐв сасути креча. У место овог креча, можемо употребити и *нафталин*, или крпице наквасити *каменим уљем* (гасом), па то у рѐвове угурати.

И **ронци** (мрмољци) су у топлој лѐји врло опасне штеточиње, али је њих немогуће истребити с тога,



Ронац.

што се они сасвим доле у ђубре завуку и само се ноћу пењу горе у земљу и биљке нагризају. Срећа је само, што се они ретко налазе у топлим лѐјама, јер се у то доба, кад је време топлим лѐјама, ронци налазе у својим зимским скровиштама, одакле се тек у пролеће крећу. Њих ћемо више наћи у млаким и хладним лѐјама.

Неких година се у топлим лѣјама укажу и **пужеви**, који могу починити велику штету на лишћу од поврћа, нарочито од карфиола. Њих хватају на разне начине, но ми ћемо овде препоручити оно, што смо сами употребљавали и сигурно их таманили; то је *пиво*. Треба узети плитке чинијце, па их напунити пивом и укопати до обода у земљу.

Пужеви врло радо иду на пиво, па се у њему и удаве. Кад у вече поставимо чиније, наћи ћемо из јутра у њима пуно мртвих пужева. Преко дана су пужеви скривени под земљом, и онда их је тешко и опасити, а с вечера излазе на брст.

Гусенице се понекад укажу на карфиолу и кељу, и то само појединце. Да их на поменутом поврћу има, прокаже их њихова поган испод дотичног поврћа. Чим то приметимо, одмах треба биљку прегледати, па кад гусеницу нађемо, треба ју скинути и разгазити. То је једино средство.

Листне вашице су права напаст у топлим лѣјама; оне су врло опасне штеточиње, и највише се указују на краставцима и дињама; ретко кад на другом поврћу. Чим се укажу, одмах треба узети заливачу с водом, па нападнуте биљке с вечери добро поцрскати, и затим посути ситно стуцаним, најпростијим дуваном; после тога треба прозоре одмах затворити, асуром их покрити и оставити тако до јутра. Може и овако: узми две-три чинијце, метни у њих жара (жеравице) и распореди их по лѣји; наспи на жар дувана и одмах затвори и асуром покри прозоре. Ако вашице после једног кађења не поцркају, а ти окади по други пут. Овај је начин бољи од првога, јер дим обузме биљку са

свих страна̄. О вашицама биће још говора и код дотичних биљак̄а.

Бабице (Oniscus) такођер кваре поврће у топлим лѣјама. Њих се можемо најлакше курталисати, кад издубимо неколико крупнијих кртола̄ (кром-пир̄а), па их метнемо у лѣју. Чим из јутра отворимо прозоре, бабице ће све побећи у оне кртоле, па их одатле треба само истрести и изгазити.

И **црни бухач** (бувач) може и у топлој лѣји исто тако да поништи ротквицу, млад расад од карфиола, кеља и келерабе, као и на отвореном пољу, нарочито кад се укаже у већој количини. Бухач никако не трпи влагу, па с тога и против бухача треба прскати дотичне биљке и посипати их просејаним пепелом, или ситним дуваном. — Осим тога напада неких година̄ краставце и диње неки **мрки бухач**, који се исто тако растерује као и црни. Неки премазују дашчице катраном, па их међу у лѣју и онда полагањо лупкају од бухача нападнуто поврће; у том бухач одскаче с поврћа на дашчице, ту се прилепи и угине.



ПОСЕБНИ ДЕО.

Из опште повртарске групе „зеља“, гајимо у топлим лѐјама поглавито: *карфиол*, *кељ* и *келерабу*.

а) **Карфиол,**

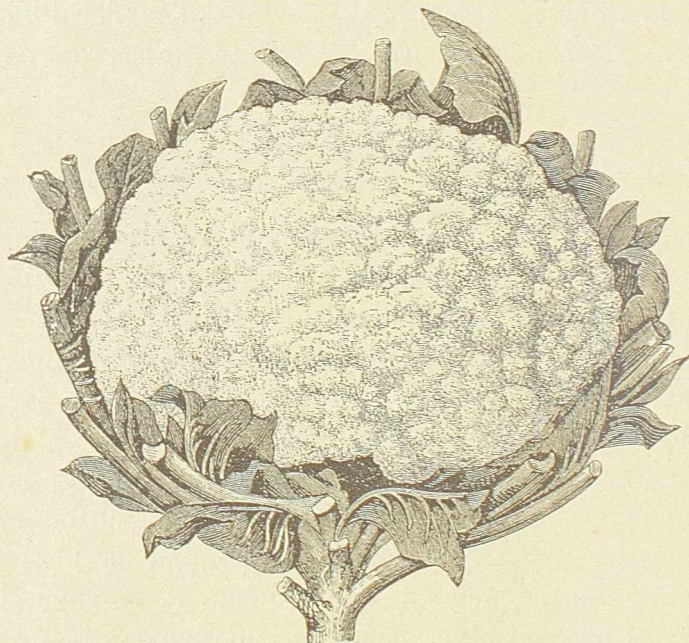
(*Brassica oleracea botrytis*; Blumenkohl oder Carfiol; Chou-Fleur).

Без сумње је карфиол најдрагоценије поврће, које се производи у топлим лѐјама. За производњу у топлим лѐјама, нема подеснијег ни бољег, но-што је: *најранији ниски Хâге-ов* (Haage' allerfrühester Zwerg-Carfiol), само се треба побринути за чисто, *право* семе. Треба га набавити непосредно од произвођача из Ерфурта*, и онда је човек најсигурнији; од 20 грамâ семена, можемо имати — за домаћу потребу — довољну количину карфиола за 3—4 године, и онда се непосредна набавка и рентира, јер у другим несавесним трговинама подмећу „ерфуртски ниски“ (обични), или „берлински ниски“ карфиол, које су сорте од Хâге-овог много лошије. Хâге-ов је најнижи од свих данас познатих соратâ; *кочањ* му је тако низак, да се и не види, па му је с тога и лишће на земљу прилегло — *Руџа* (цвет, сирац) му је доста велика, чврста и као снег бела, и тако се он у пуној мери одликује свима оним особинама, које се од

* *Haage et Schmidt, Kunstgärtner in Erfurt.*

њега траже за овај начин производње. У осталом могу се и оне друге две поменуте сорте употребити, само што су у порасту више и доцније се развију од Хаге-овог карфиола.

Да би могли што раније имати карфиола, треба већ око Божића спремати леђу, а семе посејати у



Најранији ниски Хаге-ов.

првој половини месеца новембра, а према приликама и раније, у саксије или мале сандучиће, али поретко, да расад буде чвршћи и једрији. Земља, коју ћемо узети у саксије за извод расада, не треба да буде много ђубревата, да расад не расте много бујно, но да порашћује умерено, али темељито, па је за то најподеснија обична баштенска земља. Кад семе по-

сејемо, онда ћемо саксију или сандуче сместити на прозор у ону собу, где ће имати непрестано довољно светлости, и то у собу, која се преко зиме неће грејати, али где се поникао расад неће ни смрзнуту; најбоље у ону собу, која се налази одмах до друге која се загрева.

Кад расад добије четврти лист, онда треба извесну количину струкова — колико мислимо у први мах да расадимо — да одаберемо и да *пикирамо** у друго сандуче, на растојање од 6—8 сантиметра струк од струка, и да га тако негујемо до пресађивања у топлу лѐју.

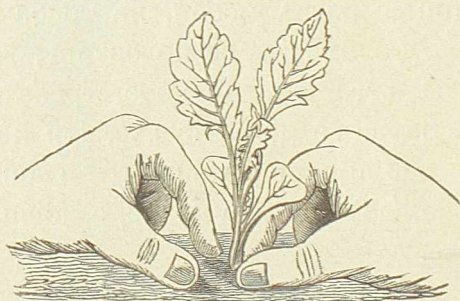
За све време док је расад у соби, не треба га много заливати; само толико, да се не осуши; кад сунце кроз прозор на њега јаче препече, треба га залити, иначе, боље је да се држи сувље, јер ће у том случају биљке спорије порашћивати и биће чвршће, а то је главно, да добијемо краће, а чвршће биљке за расађивање.

Кад буде лѐја спремна, као што је на свом месту објашњено, онда треба расад на одстојање од 30 до 40 сантиметара у лѐју расадити, и то у горњу половину, а доњу половину употребити за неки узрод, н. пр. салату. Пошто смо расад расадили, ми ћемо одмах прозоре спустити и нећемо их за 2—3 дана никако отварати, па ма и најлепше време било на пољу, докле год не видимо да се расад усправио, што је знак да се примио, да су му жиле за нову земљу у лѐји прирасле. Но ако

* „Пикирати“ значи: из семена изведене и у густо поникле биљке повадити и у друго сандуче или саксију оређе расадити, да боље очврсну и више и бољих жила добију.

би се приметило да је расад клонуо, и неће да се усправи, онда га треба одмах смлаченом водом залити; иначе га није потребно одмах после сађења заливати, као што је напред већ речено, али га свакојако треба, сигурности ради, прстима боље земљи приљубити.

Да се расад сигурније прими, треба при вађењу из сандучета добро пазити, да му се жилице не повреде, да се не покидају, но да се са читавим, неповређеним чуперком жила извади и пресади. Зато не треба поједине струкове



Приљубљивање расада.



Расад с цуним жилама, какав треба да је.

из сандучета вадити голим прстима, него треба узети један дрвен шиљак, па сваки струк овим шиљком поткопати, и заједно са прионутом земљом на жилама извадити. Ако би земља у сандучету била сува, треба је најпре наквасити, па онда расад вадити.

И између расађеног карфиола можемо посејати ротквице, или расадити салату. Од салате треба на исти начин извести расад, као и од карфиола, само мало доцније посејати и не треба пикирати.

Кад видимо да се расад од карфиола добро

примио, онда можемо, ако само време дозволи, по мало прозоре подизати и свежег ваздуха припуштати, што је за чвршће и боље развијће расада најпотребније; у колико мogleмо прозоре више отврати, у толико ће нам у лѐји све напредније бити. Биће добро, да се у то доба, ако је време топлије, расад по неки пут и млаком водом ороси.

Према порасту карфиола, ми ћемо, као што је на свом месту речено, сандук поступно подизати, да се лишће под стаклом не повија.

За време порашћивања, треба земљу око струкова по кадкад копкати, нагртати и добро у корен заливати смлаченом водом, нарочито онда, кад се почну указивати руже; онда карфиолу много воде треба, а још је боље, ако се у воду размути мало кравље балеге; онда ће карфиол бити много напреднији. У то време треба што више, али смотрено, и прозоре отврати, а ако време дозволи, онда би се могли прозори за неко време, око подне, и саввим скинути.

Чим се руже укажу, треба их околним лишћем покрити, да их сунце не опече, јер онда поцрне и разгранају се, а карфиол је у толико драгоценији, у колико су му руже збијеније, беље и чистије. Још је боље, да се прозори што дуже остављају отворени, а да се лаке асуре на прозоре застру, и на тај начин руже засене и од утицаја сунчаног заштите. Доње лишће на струку, које почне да жути, треба посећи и бацити, да се у лѐји не залеже плесан и трулеж.

На овај начин можемо око Благовести већ имати карфиола, а то много значи и за домаћина, који га

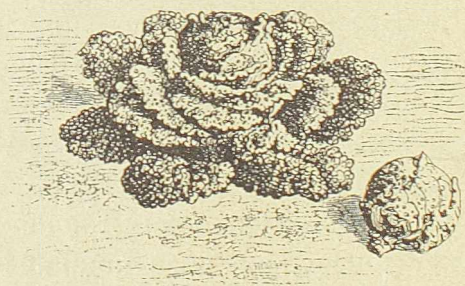
је себе ради произвео, и за баштована од заната, који га је за продају гајио, јер ће у то доба за једну ружу толико добити, колико доцније за *пет*.

Пошто се карфиол потроши, може се та лѐја прекопкати и употребити за извођење расада од разног ранијег поврћа за отворено поље, као н. пр. рãног купуса, кеља, келерабе, патлицана, паприке, цвећа и т. д.

б) Кељ или Врзина.

(*Brassica oleracea sabaunde*; Herzkohl, Köhl, Wirsing; Chou de Milan).

Кељ је врло здраво, и данас код многих породица врло омиљено поврће, па с тога и њега многи гаје у топлим лѐјама, или самог за себе, или у смеси



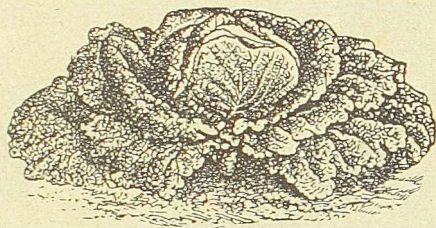
Бечки рãни.

с другим којим поврћем. Кад је кељ млад и свеж, онда је и најбољи, много бољи од оног утрапљеног, који се преко зиме тропи; онај у топлој лѐји произведен кељ, не само да је

од свих најбољи, него је уједно и најнежнији, најмекши и најкуснији.

Ко жели имати овог доброг поврћа врло рãно с пролећа, тај га мора и сејати, и пикирати, и садити, и неговати као што је и за карфиол речено, само се не мора онолико заливати ни засењивати. Сва остала правила за гајење кеља остају иста, која су и за гајење карфиола прописана.

За гајење у топлој лѐји, најподесније су сорте: *бечки рѐни* (Wiener Treib-Kohl), и *рѐни Марцелин*



Марцелин.

(früher Marcellin). Обе су сорте врло ниске, имају тврде главице и брзо се развијају.

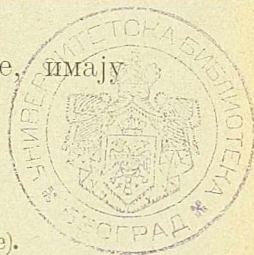
в) **Келераба.**

(*Brassica oleracea gangyloides*; Kohlrabi; Chou rave).

Производи келерабу у топлој лѐји, није баш тако тежак посао, изузимајући случај, ако би хтели врло рѐно да је имамо; ипак је мало доцнија производња много сигурнија.

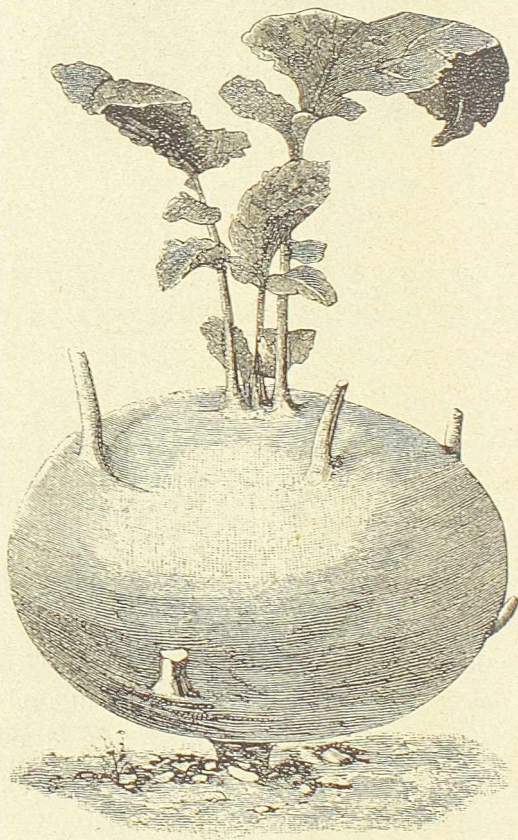
За сваки случај, треба се постарати за право семе од: *бечке ситнолисте*, *беле или модре келерабе* (Wiener weisse od. blaue kleinblättrige Glaskohlrabi), или од тако зване „*најраније беле*“ (allerfrüheste weisse), које врло ниско расту, брзо се развију и врло су нежног и укусног меса. И ако ову другу сорту „најранијом“ зову, ипак оне бечке раније доспевају, па с тога њих на прво место и препоручујемо.

За доцнију производњу, која би отпочела у месецу фебруару, можемо узети „рѐне“, али крупније



сорте. Од сејања до употребе, треба келераби 8—10 недеља па да се развије колико треба.

Расад се исто онако изводи, као и расад од карфиола и кеља, онако сади и негује, само што



Бечка, ситнолиста.

је код келерабе још важније, да расад буде што краћи, а чвршћи; једино од таковог расада можемо ишчекивати добре келерабе, јер танак, уфитиљен расад од келерабе, ништа не вреди, њега можемо

слободно бацити. Зато треба при извођењу расада од келерабе поглавито припазити на то, да биљке добију што више свежег ваздуха, да се боље, те-мељитије развију, да не буду слабе и штркљасте.

Да келерабе буду сочније и укусније, треба их, нарочито ако је лѐја мало топлија, више заливати, али се онда побринути и за то, да се, у колико је више могућно, отварају прозори.

У лѐју, у којој је расађен карфиол, можемо у доњу половину расадити донекле и келерабу, а као узрод између келерабе, могу доћи ротквице, или мрквице; салата није подесна, јер се и она онда рашири, кад и келераба више ваздуха треба. Струк од струка треба да дође на 20—25 сантиметара одстојања.

*

Од „варива“ производимо у топлим лѐјама: *пасуљ* и *грашак*.

а) Пасуљ.

(Phaseolus vulgaris nanus; Garten-Busch-Bohne; Haricot nain).

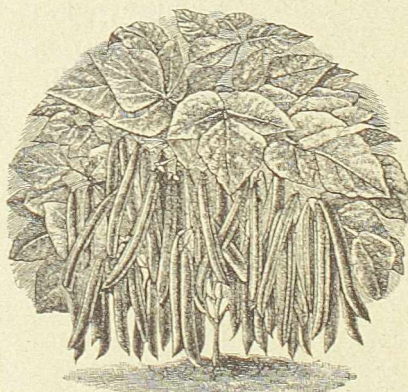
Зелен пасуљ, или боранија, у свако је доба мило и тражено поврће. Са производњом пасуља у обичним топлим лѐјама, не смемо тако рано отпочети као с карфиолом, кељом и келерабом, јер пасуљ хоће много више свежег ваздуха и сунца; с тога можемо пасуљ у топлим лѐјама сејати тек при крају месеца јануара, или, још боље и сигурније, у првој половини месеца фебруара.

За топле лѐје, од свих познатих раних сората, у најбоље су: *црни пешак* (Negerbohne) са зеленим,

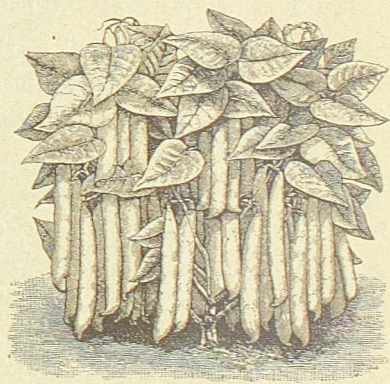
и *пискавац* (*Flageolet*) са жутим мехунама. Прва је ранија.

За сејање треба узети старије семе, двогодишње или трогодишње, јер су од старијег семена биљке круће и родније.

Пасуљ сејемо и у топлим лѐјама на два начина: или га сејемо одмах у лѐју на место, или га најпре посејемо у мале саксије, па га онда у лѐје пресађујемо. Овај други начин много је бољи, сигурнији и пасуљ пре доспева.



Црни пешак.



Пискавац.

Одмах на место сејемо га овако: Дуж лѐје направе се дрвеним шпљком 3 сантиметра дубоке браздице, па се у њих, на 15 сантиметара раздалеко, полажу поједина зрна и онда се земљом покрију. Кад биљке развију 2—3 листа, онда се струкови са стране, до првих листова високо, нагрну земљом. После 8—10 дана нагрну се још једанпут, али се пре овог другог огртања залију у корен млаком водом.

У саксије пак, сејемо га овако: Узмемо повише малих саксија (цветних лонаца), колико хоћемо да

имамо пасуља, па их напунимо добром баштенском земљом, која не сме бити много ђубревата, исто тако, као што за пасуљ ни у лѐји несме бити много ђубревата. У сваку саксију забошћемо по три зрна у триугао (* * *), па ћемо онда тако засејане саксије поређати у собу на прозор, која соба није много топла, а да има довољно светлости. Ако би даска на прозору била узана, да не можемо повише саксија поређати, онда ћемо испред прозора проширити даску, или ћемо направити коју поличицу, која ће нам увек моћи послужити за смештај цвећа и за извођење расада, па ћемо на поличице поређати саксије и умерено, врло умерено заливати. Кад биљке никну и други лист развију, онда ћемо их са земљом заједно из саксија пажљиво истрести и одмах у лѐју пресадити у „савез“, на 25—30 сантиметара разда-



леко. Чим их усадимо, одмах ћемо их до првих листовâ и земљом нагрнути и прозоре добро затворити, јер је пасуљ на зими врло осетљив; па зато и треба све то брзо радити.

Кад се год топло и тихо време укаже, треба прозоре отворити, јер пасуљу треба много свежег ваздуха да може да роди; ако не добије довољно с поља, неће да замеће, па и кад би у затвору цветао, цвет би опао и не би било заметакâ. У опште, кад би за време цватње такво време наступило, да се не би могли прозори отворити, онда је с пасуљом

свршено, он би пропао. Зато је и боље, да се са сејањем пасуља доцније отпочне.

Што се тиче саме неге, имамо приметити ово: Поред чешћег отварања прозорâ, не сме у лѣји бити одвише влаге; биљке се морају умерено влажне одржавати; преко ноћи морају се лѣје добро покривати; мора се увек чисто држати и сваки пожутео лист уклањати, да не би на земљу отпао, трунуо и плесан проузроковао, што пасуљу много штоди. Ако би се на ком струку појавила лоза, треба ју одмах одсећи.

У фебруару месецу посејан пасуљ стиже за 10 недеља, доцније посејан стиже за 8, а према приликама и за 6 недеља; то све зависи од времена, јер што год је време топлије, подесније, да се прозори могу више отворати, у толико ће и пасуљ за брање пре доспети. Мехунке треба сећи маказама, а некидати их рукама, јер се на тај начин могу биљке врло лако пореметити, и онда се одмах суше и пропадају.

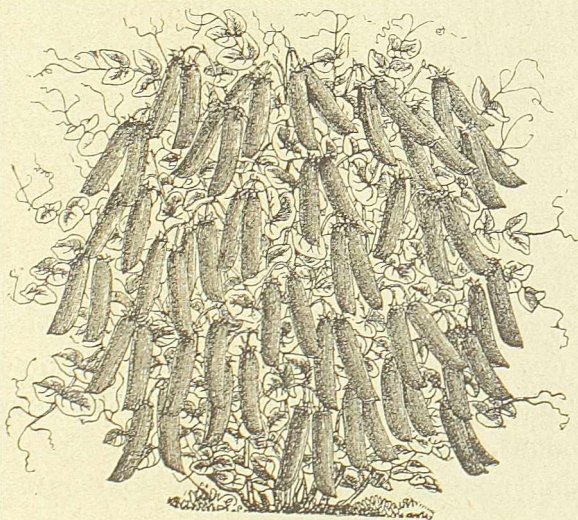
Као што је напред поменуто, пасуљ је врло нежне природе и осетљив је, па с тога при отварању прозорâ треба увек пазити, да се отварају с противне стране ветру. Још и на то треба пазити, да лѣје буду увек обложене коњским ђубретом, јер пасуљ воле топлоту.

б) Грашак.

(*Pisum sativum*; Erbse; Pois).

Грашак се не изводи у топлим лѣјама у тој мери као пасуљ; али има људи, који могу имати више топлих лѣја, па хоће да гаје у њима и грашак, да

га прерано имају у зеленим мехунама, или зеленом зрну. Овде напомињемо: да су за грашак боље *млаке* лѐје, т. ј. лѐје, које нису направљене од чистог коњског ђубрета, него од мешавине: коњског и говеђег ђубрета и шџиња подједнако. Овака мешавина даје слабију топлоту, која је за извођење рѐног грашка много подеснија, јер грашак није тако осетљив као пасуљ, али и за грашак мора лѐја бити с поља добро обложена коњским ђубретом, да се од спољне зиме чува, јер ће онда грашак раније доспети.



Најнижи грашак.

И доцније, у месецу марту, можемо направити лѐје од чистог говеђег ђубрета, у ком има доста сламе, па ћемо и из таквих лѐја опет имати раније грашка, но-што може да доспе и најранија сорта на пољу.

За топлу лѐју можемо узети буди коју од ових сората: *холандски ниски грашак* (Holländische Zwerg-

Erbse), енглеску сорту Royal dwarf, француску Pois nain hativ à chassis, или de grace, — све су добре и родне.

И грашак можемо, као и пасуљ, сејати одмах на место у лѐју, или га посејати у саксије па посадити; овај други начин бољи је и сигурнији.

И за грашак не сме земља бити много ђубре-вита; добра баштенска земља с мало песка, нај-боља је за грашак.

Негује се исто онако као и пасуљ; и грашак треба много ваздуха и светлости; без тога неће ни он да замеће; само треба, ако би грашак нагло у висину порашћивао, да му се врхови посеку, јер ће онда боље заметати.

*

Од салате гајимо у топлим лѐјама само

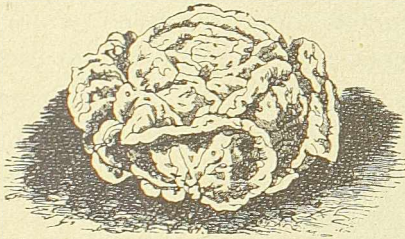
Главичасту салату.

(Lactuca sativa capitata; Kopfsalat; Laitue pommé).

Међу свеколиким поврћем заузима главичаста салата прво место; њу ћемо у сваком повртњаку наћи. Добра главичаста салата тражи се у свако доба године, радо се једе и добро плаћа, а нарочито у оно време, кад је на пољу још зима и снег. Ко је добро вешт у неговању главичасте салате, а има за то могућности, тај је може имати без прекида преко целе године.

Сората за топле лѐје има данас врло много, и то добрих, али и од њих треба изабрати оне, које су по свему најбоље. Од добре главичасте салате тражи се: да има чврсту главицу, па ма она и не била много крупна; да је лишће мекано и укусно

и да се главице брзо завијају. За ову циљ можемо препоручити ове две као најбоље сорте: *жути царску рѣну* (gelber Kaiser-Treib-Salat) и Wheeler Tom-Thumb). У њих су главице истина мале, али су врло чврсте; а што је најглавније, врло се брзо завијају и не заузимају много места, са чега се врло подесно могу садити као узрод поред и између *сваког* главнијег поврћа у лѣји; тако између и поред карфиола, келерабе, диње и краставаца, што обично и бива.



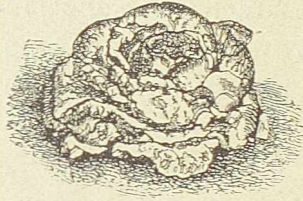
Жута царска.



Tom-Thumb.

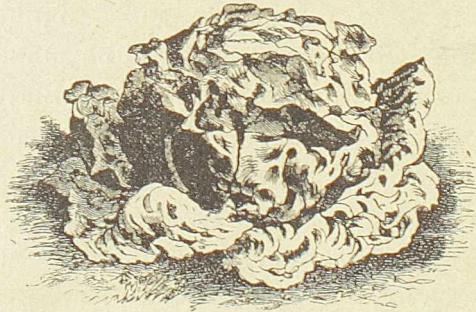
Они баштовани, који имају више топлих лѣја на расположењу, саде салату у разво доба године у засебним лѣјама, не као узрод, него као главно поврће, и они, према својој околини и тражњи, имају за то свога рачуна. Ми, са једном или две лѣје, не можемо то чинити, него ћемо је увек само као узрод садити и имати је опет зато у оно доба, кад је други немају, па пошто најпре себе задовољимо, можемо и ми вишак другом за скупе новце продати. Око Благовести, а према приликама још и за месец дана раније, кад је на пољу цјча и мећава, имати „као рѣсу“ свежу салату, у које су главице чврсте као у сред лета, а при том су много мекше, нежније и укусније, — то много вреди и за баштована од заната, и за домаћина од укуса!

И од салате треба изводити расад као и сваки други, па га онда као узрод расадити између главног, па ма̄ ког било поврћа; а кад се поред диња̄ и краставаца̄ у горњи или доњи део лѐје песамце расађује, онда треба узети међусобно растојање од



Париска с црвеном ивицом.

„преко главе“, јер онда хоће лако да труне, него увек само у корен. Ако би од прекомерне влаге почели доњи листови да труну, треба их одмах посећи, да се не би цела главица покварила. То се



Пркос-глава.

може десити и поред највеће пажње код оних главица̄, које су при дну лѐје сађене, јер се влага и озго на њих слива. С тога не треба прозоре отворати само озго, него на изменце, а према приликама и оздо, да се она сувишна влага мало просуши.

Сваки домаћин треба увек да има и повише прекобројног расада, како ће моћи празна места увек попунити и непрекидно имати нове салате у

15 сантиметра. Према времену, може салата да се углавичи за 40 дана̄, од дана кад је расађена. И код салате треба добро пазити на заливање; не сме се преко мере заливати, и кад се залива, не треба заливати решетком

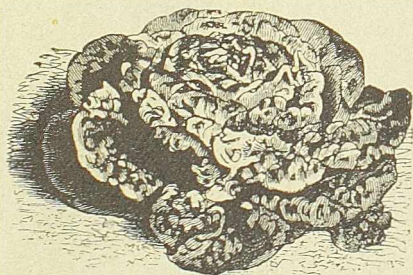
„преко главе“, јер онда хоће лако да труне, него увек само у корен. Ако би од прекомерне влаге почели доњи листови да труну, треба их одмах посећи, да се не би цела главица покварила. То се може десити и поред највеће пажње код оних главица̄, које су при дну лѐје сађене, јер се влага и озго на њих слива. С тога не треба прозоре отворати само озго, него на изменце, а према приликама и оздо, да се она сувишна влага мало просуши.

лѣји, докле год то дозволи главни усев, међу којим је салата као узрод расађена.

Повремено копкање земље — дрвеним шиљком — око салате, врло јој добро чини; то је уједно чува од вашица и медљике.

Ко би доцније у млаким лѣјама гајио салату, тај може онда и крупније сорте узети, од којих су најбоље: *париска с црвеном ивицом* (rothkantige Parisier), *Шведска глава* (Schwedenkopf), *рѣна Држђанска* (früher Dresdener), *иркос-глава* (Trotzkopf), *Пастрмка* (Forellen) итд.; а њих ће морати 20—25—30 сантиметара раздалеко расађивати.

Салата у опште не бира земљиште; са земљом, у којој је главни усев посејан или расађен, задовољава се и салата, па било да је земља више ђубревата, песковита или глинаста — то је салати све



Пастрмка.

једно; у свакој земљи она добро „завија“, само ју ни у ком случају не треба преко мере заливати, јер онда хоће, не само да труне, него и пре времена у семе да прорасти.

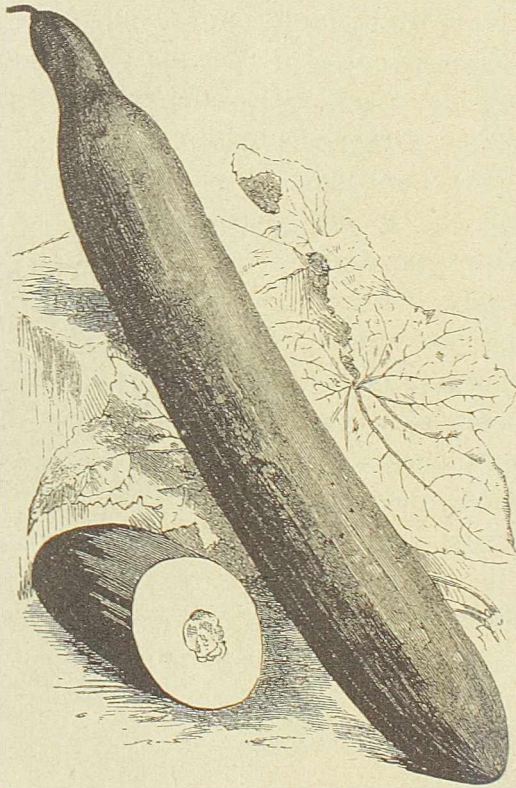
*

Од „бостана“ гајимо у топлим лѣјама *краставце* и *диње*. Можемо рећи, да су краставци и диње они усеви у топлим лѣјама, који домаћину највише задовољства, а баштовану највеће користи доносе.

а) Краставац.

(Cucumis sativus; Gurke; Concombre).

Сваки који има само једну, или две топле лѐје, најрадије у њима производи краставце са извесним узродима, од којих поглавито узима салату и рот-

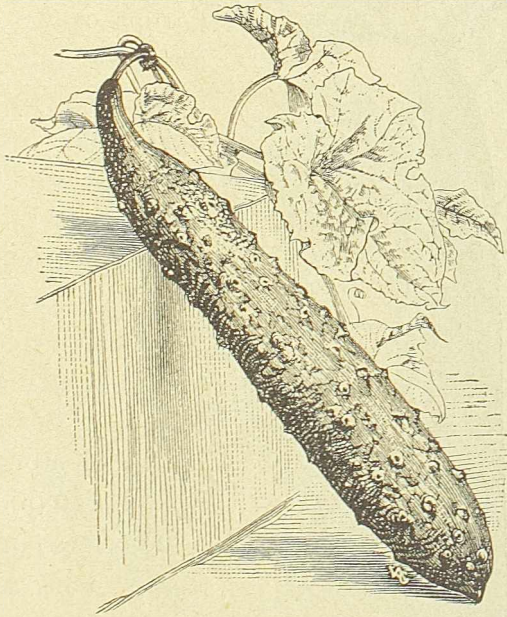


Ролсон-ов телеграф.

квице. И заиста је право задовољство, кад производња краставаца добро испадне за руком.

Добар успех понајпре зависи од избора добре сорте. Ја сам заиста многе сорте опробао, и нашао сам да су најбоље за ову потребу: *Ролсон-ов телеграф*

(Rollisohns Telegraph), *Ариштатски зелени дугачки* (Arnstädter grüne Schlangengurke), Duke of Edinburgh, Noa и бели рани. Све су ово чврсте сорте и имају дугачке краставце, добро издржавају и подносе чешћу промену температуре, а све друге сорте које се препоручују, или су више или мање осетљивије, или су им краћи краставци. Неки баштовани

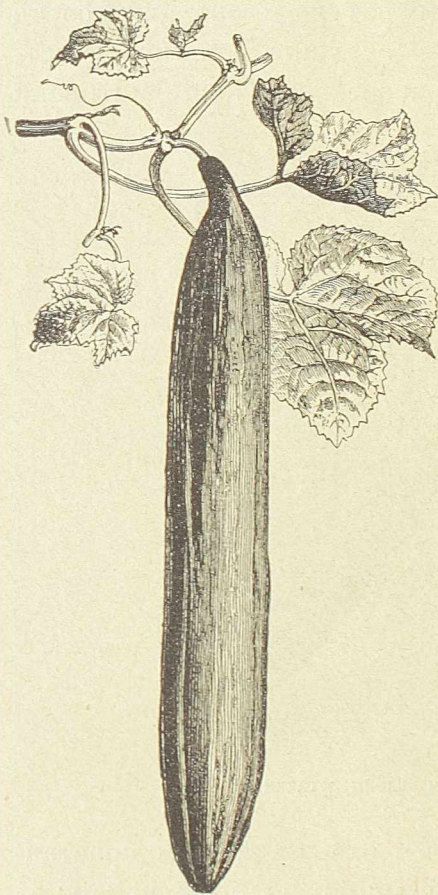


Ариштатски зелени дугачки.

препоручују баш ове последње, са краћим краставцима, јер веле да су издашнији, да боље рађају; ја нисам тога мишљења, зато, што је боље добити један леп дугачак краставац, него три-четири кратка и ситна. Кад се већ мучимо око производње, лепше је и занимљивије, да изведемо што дуже, угледније краставце.

Семе треба да је 3—4 године старо, јер оно даје чвршће биљке, које боље и обилатије рађају.

За краставце не морамо лѐју попуњавати чистим коњским ђубретом, јер краставци у претоплој лѐји



Duke of Edinbourg.

одвише бујно расте у лозу, а доцније и болују; за њих је боља мало хладнија лѐја, и с тога треба узети $\frac{3}{4}$ коњског и $\frac{1}{4}$ говеђег ђубрета, добро га измешати и у рупу онако сложити, као што је на свом месту речено. Само облог треба да буде увек од чистог коњског ђубрета, да се лѐја од спољне хладноће добро осигура. Исто тако не треба ни прерано лѐју правити; најбоље с концем месеца јануара, или првих дана месеца фебруара, а то с тога, што доцније наступа топлије сунце, па се и лѐје могу чешће и дуже отворати, што је за си-

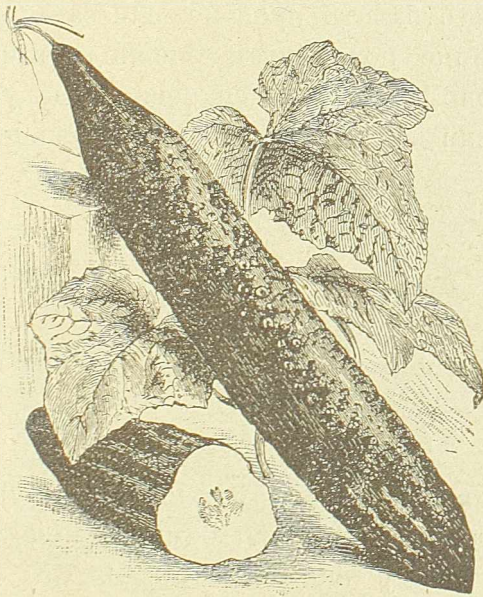
гурније успевање и заметање плодова најглавнија погодба.

И земља за краставце не треба да је претила,

да је много ђубревата; боље је кад има више од половине добре земље.

Кад је све спремљено, кад се земља довољно слегла и испарила, онда се може приступити сејању.

И краставце сејемо на два начина: или посејемо семе одмах на место, или га најпре посејемо у мале саксије, па онда биљке на место пресађујемо. Овај је други начин сигурнији; али кад сејемо



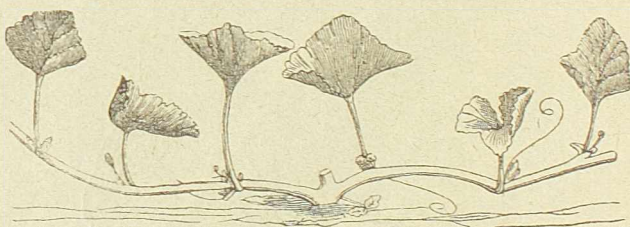
Ноа.

одмах на место, можемо, према приликама, и ако нам време не буде сметало, за 8—10 дана раније имати краставаца.

На место сејемо овако: На сред лѐје, а према средини сваког прозора, нагрнућемо малу гомилу земље, и у њу ћемо забости 3—4 зрна, шиљатим

крајем доле. Ова зрна треба пре сејања на 24 сата у млакој води натопити, да набубре. Испод сваког прозора дакле, доћиће по једна тако засејана кућица. У исто време посејаћемо по лѐји ротквице, а при дну лѐје можемо у један крај посејати салату, коју ћемо доцније, кад за расађивање доспе — ако је нисмо раније у саксије посејали и расад извели — на празна места као узрод расадити.

Кад краставци никну, онда ћемо, по могућству, што чешће отворати прозоре, али само мало, само ћемо полошке подметнути оне подметаче, колико да изађе оно унутарње испарење, а да уђе унутра чист, спољни ваздух, који ће младе биљке крепити,

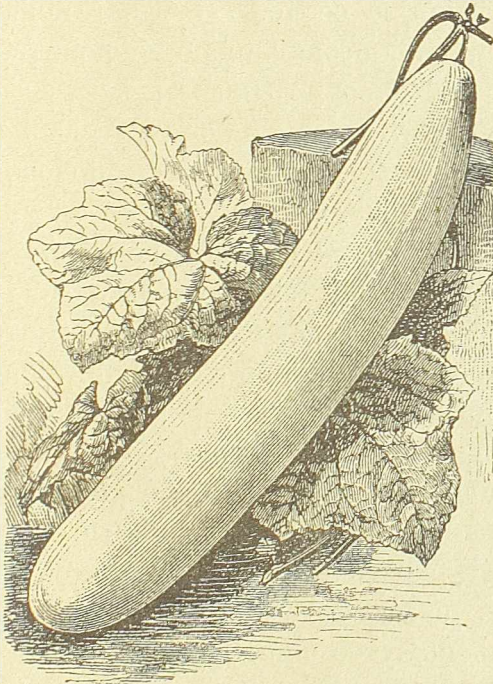


Главни корен са две побочне вређе.

да у оној влази и топлоти не порашћују одвише бујно. Што су биљке још одмах у почетку краће, а чвршће, тим је сигурнији посао. Кад биљке добију 2—3 листа, онда их треба до првих листова земљом нагрнути и опет што чешће отворати прозоре. На сваком месту оставићемо само по један најбољи струк — неки остављају и по два —, а друге ћемо пажљиво повадити, па или негде пресадити где није семе никло, или их бацити.

Кад се трећи лист развије, онда ћемо више њега одсећи врх од вређе, да више не порашћује у ви-

сину, него да избију из листних пазуха побочне плодне врѣже (стр. 66.). И у будуће ћемо врхове од бујнијих огранак „заламати“, да више плода замећу. Исто ћемо тако и сваки онај огранак на врѣжи сасвим одсећи, на ком не буде цвета ни заметака. Заливаћемо онда, кад земља буде сува, и то само *у корен*, млаком водом, а не треба решетком преко



Бели рани.

читаве биљке, јер ће биљка да болује; но ако би због вашица *морали* целу биљку покропити, онда ћемо то учинити пред вече, да покропљену биљку сунце никако не обасја, а кад би покропили још за сунца, онда би морали леђу асурама засенити, да за време док се биљке не осуше, не добију сунца.

Против вашица̄ на краставцима, може се са успехом употребити ово средство: Треба узети $\frac{1}{2}$ литра јаког шпиритуса, па га разблажити са 4 литра млаке воде. Ову течност треба усути у малу кантицу (заливачу), која има врло ситну решетку, и вашљиве биљке добро покропити. Кад се биљке озго добро покропе, треба врѣжу полагаано и пажљиво обрнути тако, да се доња страна лишћа сад горе обрне, па и доњу страну добро покропити, јер се вашице баш на доњој страни и налазе, па онда прозоре затворити. После 5—6 сати вашице ће све поцркати, и биљка ће отпочети поново здраво и весело да порашћује.

Врло је добро, да се испод врѣже подметне сухо грање, да врѣжа не лежи баш на голој земљи; на тај начин она ће се правилније разредити по лѣји, неће бити одвише шумовита, имаће више ваздуха, па ће и боље родити, а и сами краставци неће на голу земљу падати ни трунути.

Кад доцније наступи топлије време, онда се могу преко дана прозори сасвим скинути, а преко ноћи — веће сигурности ради — морају и онда лѣје бити покривене, па ма̄ то само и асурама било.

Сваки пожутео лист треба одсећи и бацити, јер би он у-скоро на земљу клонуо и трнуо, а сваки, па и најмањи трулеж треба из лѣје уклањати; исто тако треба и опале цветове покупити и бацити.

У случају да биљке слабо порашћују, треба их залити раствором кокошијим или голубијим ђубретом; одмах ће боље напредовати и заметати.

Колико успех зависи од сорте, толико исто и од времена, кад ћемо моћи добити употребљивих

краставаца; од сејања, па док се не развију лепи дугачки већ краставци, треба обично 2, 2¹/₂ до 3 месеца. — Најпре се укажу „јалови“, мушки цветови, па онда плодни, женски, који се одмах могу познати по малим заметцима испод цвета. Кад цватња у оно време наступи, да се прозори могу више отворати, па да и пчеле могу на цветове слетати, онда ће и краставци бити много роднији. Неки их и вештачки оплођавају, али ту није довољно само знати теорију, ту треба имати искуства и опробане вештине; то не иде сваком од руке, а из књиге се не да научити.

На други пак начин сејемо краставце овако: На 2—3 недеље дана пре, но-што спремимо лѐју, треба узети мале саксије и напунити их лаком, песковитом земљом. Неки узимају пилотине од меког — чамовог — дрвета. У сваку саксију треба забости, шиљатим крајем доле, по три зрна у триугао (* *), која треба, као и пре што је речено, натопити пре сејања у млакој води. Колико прозорâ имамо на топлој лѐји, коју смо за краставце спремили, толико ћемо спремити и саксија, јер под сваки прозор долази по један оџак — кућица.

Овако засејане саксије треба поређати у топлу собу близу пећи, да семе што пре проклија. Пошто семе проклија, онда ћемо саксије поређати на прозор, да биљке добију више светлости. Најбоље би било, кад би имали дупле, зимске прозоре, па да саксије између њих поређамо, ту биљке умерено заливамо и устојаном их водом сваки дан орошавамо. Док биљке добију 2—3 листа, дотле ће и лѐје већ бити спремне, па ћемо онда биљке са земљом

заједно из саксије истрести и на место у лѣју пресадити. Најјача два струка оставићемо, а трећи ћемо пажљиво ишчупати и бацити, па онда ћемо усађене биљке одмах до првих листовâ околном земљом нагрнути и прозор спустити. После 2—3 дана, кад биљке ово пресађивање преболу, отворићемо мало прозоре, да им припустимо свежа ваздуха, па тако ћемо и у будуће сваки дан по мало отварати, да биљке што боље очврсну.

Остала нега остаје иста, као и код оних биљкаâ, које су из семена на месту изведене.

б) Диња.

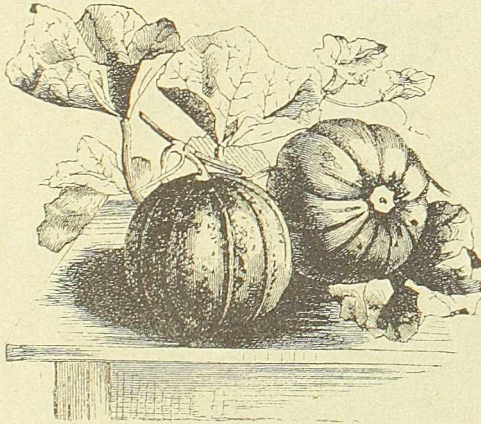
(Cucumis Melo; Melon; Zuckermelone.)

Запста је велико задовољство и ванредна посластица, кад можемо имати зрелих дињаâ онда, кад се на отвореном пољу тек сеју!

И дињаâ има много соратâ, које се за производњу у топлој лѣји с успехом могу употребити, па и од њих треба узети оне, које ће нас у свему и у пуној мери задовољити. Од свих тих соратâ, ваља увек предпостављати *најранију париску канталупу* (früheste pariser Cantaloup), јер је она крупна и ванредно мирисног, сочног и дебелог меса*. Исто је тако добра и *сиво-кора париска канталупа* (Cantaloup-Prescott de Paris), само је ова мало доцнија, али је и крупнија. Обе су изврсне. Рâно доспева и добро рађа и *црни Кармелита* (schwarze Carmeliter), само је у ове сорте месо много чврсто.

* Година 1886. била је ванредно подесна за свуколику производњу у топлим лѣјама. Те године посејао сам пету сорту **30. јануара**, а већ **11. маја** убрао сам шест потпуно развијених и зрелих дињаâ.

За диње треба направити лѐју од чистог коњског ђубрета, а земљу спремити онако, као што је на страни 23. речено. Што се тиче сејања и неге, важи све оно, што је речено за краставце, само што код диња треба све радити са више опрезности, јер је диња много нежнија, осетљивија биљка; нарочито треба брзо радити при пресађивању из саксија; прозоре не треба сасвим скидати, но их само толико издигнути, да се човек испод њих може



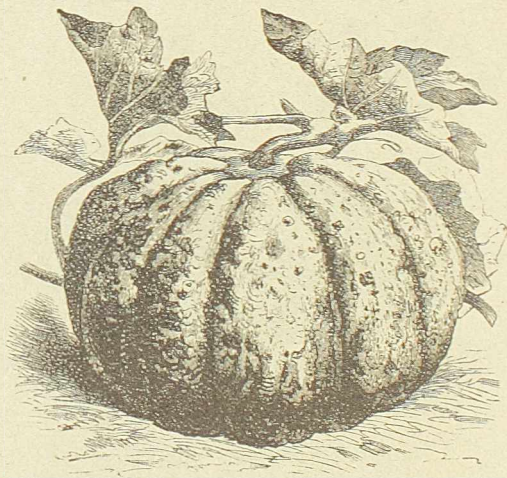
Најранија ларјска канталупа.

завући, да не би биљке од зиме страдале, па зато треба за пресађивање уграбити време, кад је тихо и топло. Најглавније је то, да је лѐја увек довољно топла, па зато треба облоге чешће мењати.

С почетка треба прозоре отварати само на подне, а кад је на пољу хладно и непогодно, онда само толико, да оно испарење из лѐје изађе; а доцније, кад се плодови већ заметну, треба *по мало* и засењивати.

У колико раније посејемо диње, у толико ће

им, сразмерно, требати више времена за стасавање, јер ту време на пољу највише утиче. Што је време хладније, то се и прозори могу мање отварати, и онда се диње развијају спорије; а чим наступи топлије време и јаче сунце, да се прозори могу више отварати, онда ће и диње за краће време сазрети. Да диње у топлој лѐји потпуно сазру, треба им, од прилике, три и по до четири месеца, кад се посеју при крају месеца јануара; а кад се посеју при крају



Сиво-кора париска канталупа.

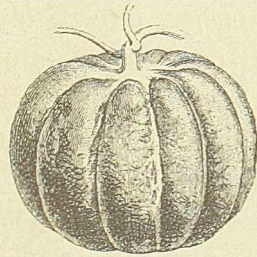
месеца фебруара, или у првој половини месеца марта, онда ће доспети за три месеца. У колико се доцније посеју, у толико је и производња сигурнија, а са разлога, ког сам напред навео.

Код диња треба нарочито припазити на заливање, да се не окваси цела врежа, а нарочито не плодови. — Само у случају нужде можемо целу биљку оросити, а и то пред само вече, пред сâм

залазак сунца. Орошавање целе биљке, истина, добро јој годи, али то се у лѐји може чинити само онда, кад је сасвим топло време, па и онда при залазу сунца, а кад би се орошавало за сунца, онда би морали лѐју засенити. Диња је најосетљивија биљка, коју у топлим лѐјама негујемо, па с тога морамо и на сваки рад око ње, обраћати већу пажњу.

И код диња, као и код краставаца, треба, чим се три листа развију, одсећи врх врѐже, а прѐсек посути ситним угљеном.

Кад дињице као јабучице порасте, треба под сваку подметнути цреп, да не леже на голој, влажној земљи, јер лако труну. Чим се на једној врѐжи приметну и одрже 3 до 4 лепо развијених и здравих дињица, треба ту врѐжу на 20 сантиметара испред последње дињице одсећи (и посути прѐсек угљем), да више не расте у дужину, па ће на тај начин добити дињице више хране, биће крупније и пре ће сазрети.



Црни Кармелита.

Ако хоћемо да имамо лепих диња, онда на једној врѐжи не треба оставити више од 2, 3, највише 4 комада; што буде више треба одсећи, али не пре, док се бар 5—6 дињица незаметну, и онда ћемо видети који су заметци најздравији и који ће остати, јер се често догађа, да се заметци, док су још сасвим мали, осуше и отпаду. Тек, кад заметци порасте као петроваче јабукe, онда треба и врѐжу на којој смо заметке оставили, одсећи, као што је мало пре речено.

Диња је онда зрела, кад јој се петељка почне од меса да одваја; пре ју не треба с врџе сећи, јер су тек у то доба све особине у дињи развијене, које се од добре диње траже, а те су особине: да је месо у пуном соку, да је слатко и миришљаво. У дињама, које су пре означеног времена убране, недостају оне особине и онда је циљ промашен. Па ни онда, кад дињу по означеном знаку уберемо, не треба одмах, чим ју уберемо, да једемо, него треба да је оставимо, да убрана неки дан постоји негде у соби. Кад диња и с поља сасвим пожути и замирише — онда је права посланица.

За дињу у топлој лѐји, најжешћи је непријатељ *црвени паук*, који се код диње тим пре угнезди, што се диња у лѐји мора сувље одржавати. Црвени паук не подноси влагу, од ње цркава. Кад се дакле црвен паук у лѐји укаже, онда треба целу биљку пре залаза сунца добро оросити, и паука ће нестати.

Од *вашица* пак, треба дињу исто онако лечити, као што је и код краставца речено.

Диња може у топлој лѐји и да болује, а боловање могу изазвати ова три случаја: или неподесно време, да се прозори не могу довољно отварати, или прекомерна суша, или прекомерна влага. Од спољње непогоде можемо ју сачувати само подесном негом; — да се струк у лѐји у тој мери сасуши, да увене, да му се и жиле осуше, то не може нико баш тако непажљив бити, да дотле биљку напусти; а да је опет одвише залива, ни то неће нико чинити, кад зна, да диња сувишну влагу не подноси и да у њој пропада, — па је онда пажња у свему, уједно и лек.

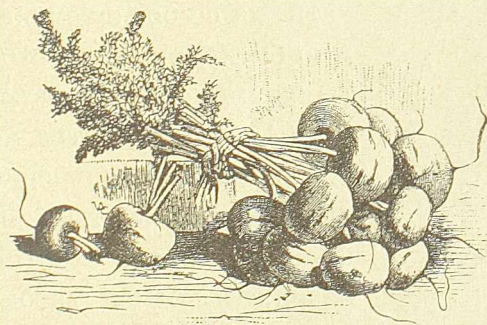
Од „*коренѣа*“ гајимо у топлим лѣјама: *мрквице* и *ротквице*.

а) **Мрквица** или **Мерлин**.

(*Daucus Carota*; *Carotte*; *Carotte*.)

Ово врло добро и здраво поврће, троше данас многе породице преко целе године. Истина, ми имамо и добро утрапљених мркава̄ преко зиме, али ове изгубе много од своје сласти и мириса у трапу, па је много боље да и њих — коме су мйле — преко зиме из топлих лѣја има свеже.

За гајење у топлим лѣјама, морамо узети оне најситније, најкраће сорте, као што су: *париски рѣни мерлин* (*Pariser Treib-Carotte*), или *холандску*



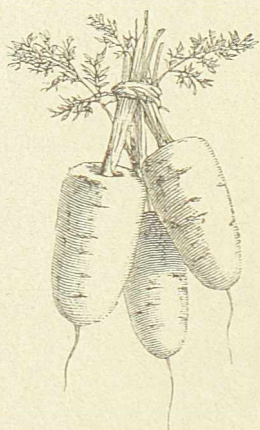
Париски Мерлин.

рѣну мрквицу (*holländische Treib-Carotte*), или *Геврандску кратку* (*frühe kurze von Guerand*). Све су три сорте врло слатке и врло пријатног укуса. Прва је кругласта, а друге су две купасте.

Мрквицу није тешко гајити; њу је исто тако лако гајити у топлој лѣји, као и на отвореном пољу. Само баштовани око великих градова̄, који имају

много лѣја на расположењу и своје сигурне муштерије за мрквице, гаје ју у особеним лѣјама саму за себе, а иначе, или се гаји као узрод између карфиола, келерабе, краставаца и диња, или у смеси с ротквицама, салатом и разним раним расадом. Њу можемо сејати како у топлим, тако и у млаким и у хладним лѣјама, свуда где им нађемо места. Само треба имати у виду то, да су оне много укусније, кад се сеју у мање ђубревиту земљу.

Кад се сеје, или расађује главни усев, међу којим ћемо мрквицу као узрод сејати, можемо одмах



Холандска рана.

посејати и њу. Семе треба на сачму посејати и овлаш само земљом, или ситним песком, покрити, па онда га једном дашчицом утапкати, да се боље земљи приљуби. Ако би мрквице у густо поникле, треба их у толико разредити, да буде 4—6 сантиметра међусобног одстојања. Са разређивањем не треба одуговлачити; чим се они прâви, перасти листићи почну развијати, одмах треба разређивати, да се мрквице што пре развију и за употребу стасају.

И мрквице боље успевају, кад се прозори могу што више отварати, нарочито кад су топлији, сунчани дани; али њима ни то не шкоди, кад би, због рђавог времена, морале лѣје и по више дана бити затворене.

С почетка не треба мрквице много заливати, а доцније, кад топлије време наступи, треба добро

заливати, а увек млаком водом; у исто време треба и прозоре чешће отварати, да мрквице више у корен, но у лишће порашћују.

Кад у лѐји не би ништа другог било, до само мрквица, онда би се већ у месецу марту могли прозори преко дана сасвим скинути и за друге лѐје, где би потребно било, употребити; преко ноћи пак, могу се оне лѐје само асурама покривати, претпостављајући да нема мећаве ни јаких мразевā.

У испражњене лѐје, рецимо после краставаца или диња, можемо такођер сејати мрквице, и то оне полудугачке сорте, као *Карентан* (Carentan), *црвену франкфуртску* (halblange rothe Frankfurter), *Carotte de Nantes* итд. У том случају треба додати добре баштенске земље, са оном је у лѐји добро измешати и семе посејати. Ове сад, после краставаца или диња засејане лѐје, не треба никако ни покривати прозорима, само асурама, па ћемо опет имати раније добрих и младих мрквица, него из отвореног повртњака, али у сваком случају треба лѐју обложити свежим коњским ђубретом.

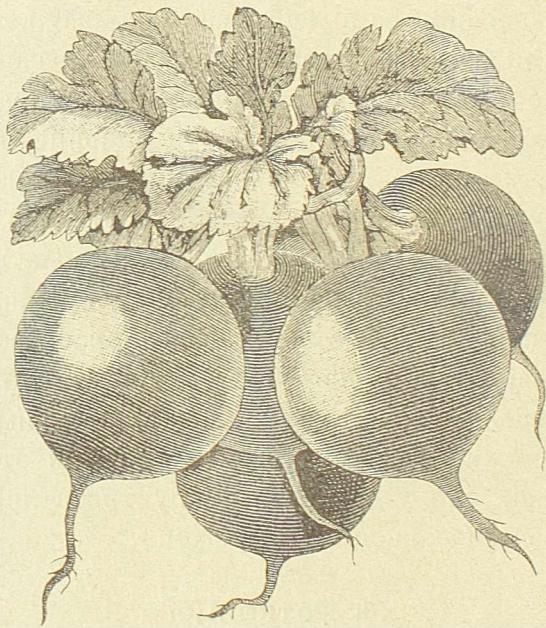
б) Ротквице.

(*Rafanus sativus Radicula*; Monatsrettig; Radis.)

Ротквице су мйле свакоме; оне се увршћују у ред најизврснијег поврћа, а поред тога оне су и издашне, јер се у једној истој лѐји непрестано на изменце могу сејати. У топлим лѐјама произведене ротквице много су и укусније и нежније од оних на пољу изведених.

И од ротквица треба изабрати оне сорте, које се брзо развијају и што краће лишће имају. Најбоље

су: *Non plus ultra*, са чисто црвеним ротквицама и врло кратким лишћем; *обла црвена с белим орепком* (ovale scharlachrothe mit weissem Wurzelende), ванредно добра и угледна сорта; *обла румена с белим орепком* (ovale rosenrothe mit weissem Wurzelende), такођер врло дивна сорта; *округла црвена с белим*



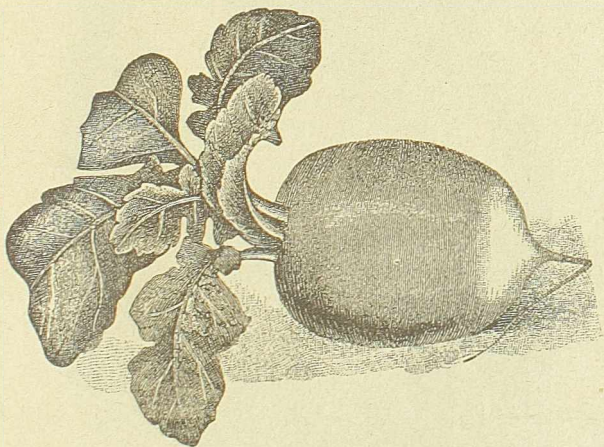
Non plus ultra.

орепком (rothe runde mit weissem Wurzelende), с врло кратким лишћем; *округла румена* (rosenrothe runde, extra frühe), врло рана и *бела округла*. Овај избор може задовољити сваког, па и највећег гурмана, јер су ово сорте по укусу најбоље, а по спољњем изгледу најугледније. Осим ових има још и белих

и жутих, које су врло добре за топле лѐје, али им спољашност није тако примамљива.

Ни ротквице не сејемо у засебним лѐјама, него обично као узрод. За ротквице не сме бити лѐја претопла, јер се онда јабучице тешко замећу, него се усучу и порасту у дугачке танке вратове изван земље.

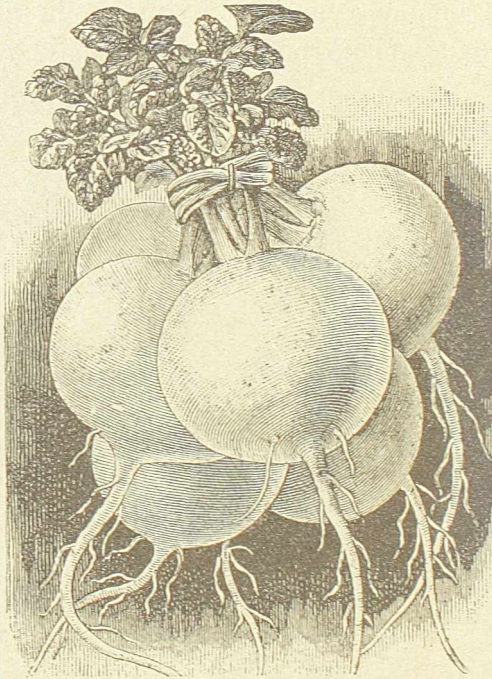
Ротквице не треба никад много на једаред сејати; боље чешће а мање, јер ако се, пошто за јело стасају, у брзо не потроше, оне „прозукну“ и онда их можемо слободно бацити. Према приликама и сорти, ротквице стижу за јело за 3—4 недеље.



Обла дрвена с белим оренком.

Семе треба тако ретко посејати, да ротквица од ротквице на међусобно одстојање од 4 сантиметра дође. Обично се прстом семе забада, и то овако: треба одабрати здраво, лепо семе, па га појединце, а у наведено растојање, по земљи распоредити и онда само свако зрно прстом у земљу притиснути и земљом претрпати. Тако иде и брзо, и лако и правилно; или, направити прстом — до првог

чланка дубоко — најпре рупице по лѣји, па онда у сваку рупицу спустити по једно крупније, или два ситнија зрна и земљом их претрпати. И на један и други од ових начина много је боље и сигурније, него кад се семе онако просто „на сачму“ по лѣји проспе. У том случају баца се семе немилице, јер



Бела округла.

у густо поникле биљке морамо доцније проредити и сувишне бацити.

У колико је земља ближе прозорима, у толико ће се и ротквице пре развити, јабучице ће бити крупније а лишће краће.

Истина, да ротквице у *опште* добро не подносе

претошлу лѣју, као што је напред већ напоменуто; али, ако се посеје чисто и право семе од напред наведених сората, ако се посеје као узрод код диња и краставаца у горњој половини лѣје, а доња да се остави за неки други узрод, и ако се прозори с горње стране чешће отварају — онда се ротквице и у топлим лѣјама код диња и краставаца лепо развију. Ко овако сеје, имаће *увек* лепих ротквица.

И ротквице можемо у испражњеним лѣјама после диња и краставаца сејати, као што је речено и за мрквице, само се, и у једном и у другом случају, мора сандук спустити, који се, због пораста диња и краставаца, морао подизати.

*

Паприка.

(*Capsicum annum*; Spanischer Pfeffer; Piment).

За нас је производња раних зелених паприка врло издашна, јер су зелене паприке преко целе године, а нарочито у месецима марту и априлу, много тражена и скупо плаћана роба. У близини већих градова код нас, праве баштовани топле лѣје искључно за производњу зелених паприка, и та производња више им користи доноси, но буди које друго потребније поврће. Они пак, који желе имати само по неки струк паприке, ради свога задо-



Месечарка паприка.

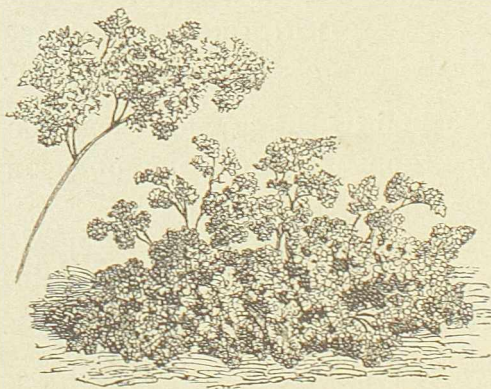
вољства, извешће расад у саксији исто онако, као и од карфиола, па ће га у своје време расадити као узрод на горњем крају топле лѐје.

За ту рѐну производњу, најбоље су *месечарке*; оне брзо доспевају, много роде и љуте су.

Поред главног усева, неговаће се узгред и паприка; главно је, да и она, кад почне пупољити, добија довољно ваздуха и светлости, јер ће онда боље цветати, заметати и одржавати плодове.

*

У многих породица је обичај, да украшавају разна јела зеленилом. За ово украшавање употребљава се лишће од першуна, а нарочито од крецавог,

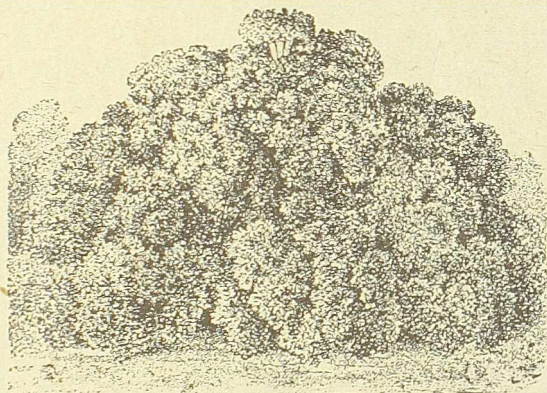


Папратаст першун.

од ког имамо две врло лепе сорте: са *папратастим* и *маховинастим* лишћем (*farnblättrige* и *moos- oder gefülltblättrige Petersilie*).

Зато се по неки струг и од ове две сорте першуна изводи у топлим лѐјама и то ради лишћа.

За овај циљ треба бацити само неколико зрна по лѣји и земљом их овлаш претрпати, па од поникнутих биљакâ оставити — према домаћој потреби — једно десетак струковâ, који треба да су по целој лѣји, између осталог усева, распоређени;



Маховинаст першун.

боље се на овај начин шире и лепше, пуније лишће рађају, него кад расту гомилице заједнички. Особена нега није потребна; уз негу осталих усева у лѣји, негује се и овај першун.

*

Јагода.

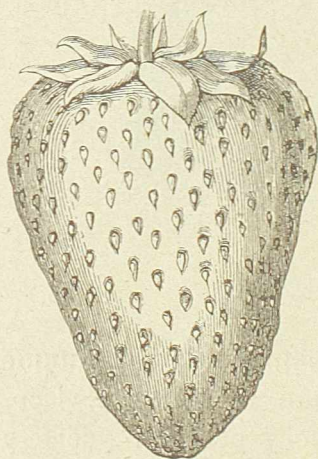
(Fragaria; Erdbeere; Fraisiert).

Рâно извођење јагодâ у обичним топлим лѣјама, изискује врло велику пажњу. Да нам извођење јагодâ добро испадне за руком, морамо одмах с почетка имати у виду и најмању ситницу, која би могла корисно или штетно утицати на успех нашег

рада. То је код извођења јагодâ у обичним топлим лѣјама врло потребно.

Ми можемо, с пажњом, изводити рâно јагоде, не само у топлим лѣјама, него и у топлој соби на прозору, само је она производња у топлој лѣји много сигурнија с тога, што је у лѣји ваздух влажан, а у соби сув.

Добар успех зависи много и од избора подесних соратâ. Ситне сорте није вредно неговати са толиким

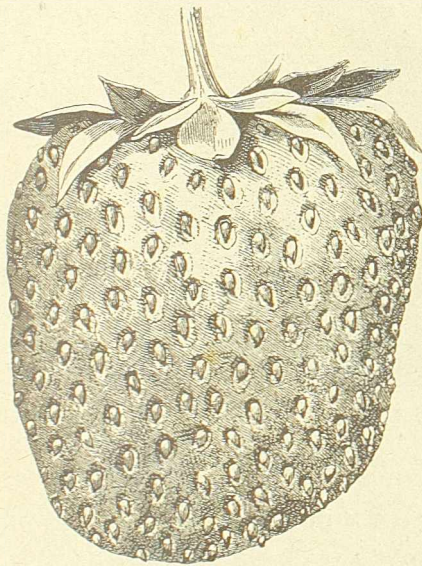


Marguerite.

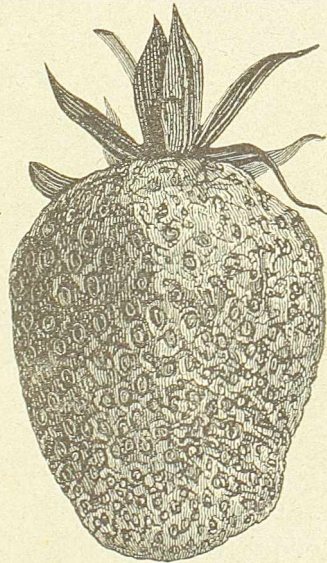
трудом, зато ћемо овде узети само крупне сорте, које заслужују препоруке. Те су сорте: *Marguerite*, у које бокор врло ниско расте; јагоде су крупне, обично 20—30 грама тешке, црвене, при дну мало блеђе, са врло сочним, слатким и мирисним месом. Рађа добро. — *Teutonia*, са свог ниског и збијеног пораста, врло подесна сорта за гајење у топлој лѣји, род лако замеће и добро га одржава; јагоде

су врло крупне, загасито-црвене, са чврстим, слатким, на Ананас миришљавим месом; једна од најранијих соратâ за топлу лѣју. — *Théodore Muliée* са врло крупним, као крв црвеним јагодама; месо је црвенкасто, чврсто, слатко и миришљиво. — *La Grosse Sucrée* је једна од старијих, али врло добрих соратâ, са крупним, светло-црвеним јагодама. Са овом сортом најбоље сам пролазио, јер је најлакше заметала и добро одржавала јагоде. — За доцнију

пак производњу, која је и много сигурнија, надма-
шује све сорте у опште: *Саски краљ Алберт* (König
Albert von Sachsen). Јагоде су врло крупне, али су
у облику разне: широке и спloштене, уворасте,
бубрежасте, а доцније су округле; бивају обично
40—50 грама̄ тешке, и опет су зато пуне у месу.
Године 1885. имао сам у бапти ратарске школе
јагодā ове сорте преко 70 грама̄ тешких.



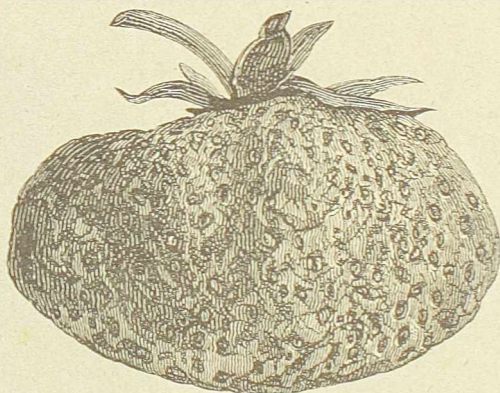
Teutonia.



La Grosse Sucrée.

За јагоде, ако се за њих нарочито лēја прави,
треба да је лēја млака, то јест, да је направљена
од половине коњског и половине говеђег ђубрета,
јер јагоде не замећу добро у претопољ лēји. За нај-
раније извођење треба лēју направити при крају
месеца јануара. Земља није потребна у лēји, јер се
јагоде у саксијама у лēју на само добро угажено

ђубре смештају, али опет зато можемо насути лаке, песковите земље једно 10—12 сантиметара високо, и онда ћемо саксије у њу укопати. То је боље, него да саксије сасвим голе на ђубрету стоје. У место земље, међу неки дрвене пилотине; кажу, да је то боље, али ја у то сумњам, а после, ко ће наћи толику количину пилотина? Ја сам увек употребљавао песковиту земљу и то с врло добрим успесима.



Саски краљ Алберт.

Ко нема у свом повртњаку јагодâ, да може младаре (живиће) узети, тај их мора већ при крају месеца јула набавити од другогâ, и онда, чим их добије, мора их одмах усадити у сасвим мале саксије, које треба да су већ спремне и добром, ђубревитом земљом напуњене. При сађењу не треба жилице збити у перчин, него их треба најпре за половину скратити, као што слика на стр. 87. показује, па онда на сред саксије прикушити земљу у једну малу кûпу

Најбоље и најсигурније од најчувенијег немачког произвођача јагодâ гос. G. Goeschke sen. in Coethen (Anhalt). Он ће сваком послати на захтев и свој илустровани ценовник.

(\sphericalangle), жилице по тој кўпи лепо и подједнако на све стране раширити и земљом пригрнути. Од својих младара̄ треба узети оне, који су на лози најближи бокору; ти су најјачи и најразвијенији. У сваку саксијцу треба усадити по један струк.

Младарима засађене саксије треба сад сместити негде у хладовину. На то место треба нанети сасвим песковите земље, толико високо, колико су и саксије високе, па их у ту земљу до обода — ивице — укопати; тако ће младари много боље напредовати. Младаре треба преко дана чешће прскати устојаном водом, а по потреби и заливати. После 8—10 дана, младари ће се ужилити и опоравити, и онда их већ можемо из хладовинѐ преместити негде на место, које је више изложено сунцу, али и ту треба саксије укопати у земљу, као и пре. После месец дана, младари ће се толико ужилити, да ће жилама испунити своје саксије, и онда је време, да их из тих саксијца̄ лепо и пажљиво истресемо и у друге, веће пресадимо. Празнину између жила̄ и саксије, испунићемо добром ђубревитом земљом. На дно саксије, треба да



Младар (живић), с означењем докле треба жиле подсећи.

метнемо 3—4 сантиметра високо ситних комадића дрвеног угљена, што служи за боље одводњивање. И сад треба често прскати и заливати, а једном у недељи залити с размућеном и устојаном водом разблаженом крављом балегом; ово ће много утицати на снажнији пораст младарâ.

И ове по други пут пресађене младаре треба сместити негде у хладовину, као и пре, да ту за једно 8 данâ постоје, да се од пресађивања опораве, а после тога треба их изложити сунцу, али и у једном и у другом случају ваља их укопати као и пре.

Докле год не наступи хладније време, дотле ће јагоде остати на том месту на пољу, где ћемо их прскати и по потреби заливати. Кад већ наступи хладно време, онда ћемо их унети у собу и држати на прозору, све до друге половине месеца јануара, када ћемо их лепо сместити у дотле већ спремљену топлу лѐју, а у размаку од 20—30 сантиметарâ. Ваздуха ћемо им припуштати колико год више могаднемо, а заливаћемо и прскати према потреби; то је потребно, да земља у саксијама, као и она у лѐји, у којој су саксије укопане, буде увек умерено влажна.

Неки усађују голе биљке у саму земљу у лѐју, али онда нанесу довољну количину добре земље, као и за остале усеве. У том случају јагоде, истина, боље, али ситније плодове рађају, и брзо престану рађати, а у саксијама плодови су крупнији и дуже трају.

Пре но-што саксије у лѐју сместимо, треба сваки струк добро прегледати, и од сувог и трулог лишћа очистити, да сваки струк сасвим чист у лѐју дође.

Око половине месеца марта, биљке ће почети да цветају и онда захтевају много сунца, ваздуха и воде, али унутарња топлота у лѐји, не треба за то време да је већа од $10-15^{\circ}$ Р. После тога, кад први цветови отпадну и плодови се почну заметати, може се топлота, облагањем свежим коњским ђубретом, повисити на $16-18^{\circ}$, а кад је на пољу топло и сунчано време, онда може у лѐји бити топлота $20-22^{\circ}$.

Кад јагоде почну цветати, па докле год не пречетају, не треба их само прскати, али заливати треба; а кад већ плодови заметну, онда их опет треба брижљиво прскати, да се плодови боље одрже. Са прскањем престаћемо онда, кад јагоде почну да рѐде. Прскати треба врло фино, да вода пада ситно као рѐса. Да добијемо бољих, крупнијих јагодâ, треба и сад у лѐји по неки пут залити бокоре размућеном и разблаженом крављом балегом. Где би се на бокорима указала лоза, или врѐжа, одмах је треба до корена одсећи.

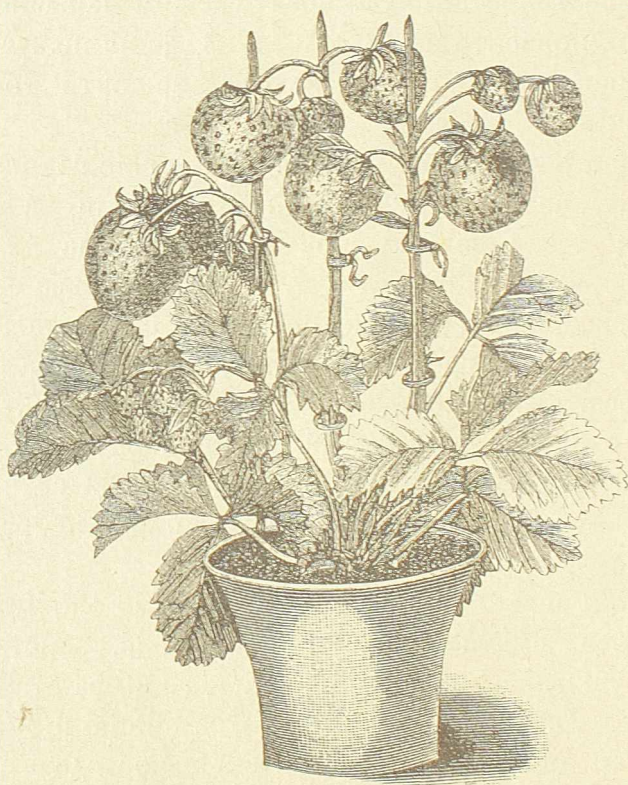
При овако пажљивој нези, можемо око Ђурђевдана већ, имати лепих јагодâ, а то је, заиста, велико уживање! Јагоде треба маказама са стабљике сећи, тако, да на свакој јагоди остане по један сантиметар дршке; лепше и укусније изгледа.

Да не би плодови на земљу падали и прљали се, ваља у сваку саксију забости потребан број притчицâ (прутићâ) и привезати за њих плодовима окићене гранчице, као што слика на 90. стр. показује.

Ми не морамо све саксије на једанпут сместити у лѐју. Најпре ћемо сместити оне, у којима су бокорићи најјачи и најразвијенији, па после неколико

данâ и остале по реду. На тај начин продужићемо време рађању на дуже доба, што је много боље и пријатније.

Од свих непријатеља који јагоду нападају, најжешћи је *црвени паук*, о ком је била реч код диње.



За прѣтчице привезане јагоде.

И *мрави* наваљују на зреле јагоде; њих можемо истребити на овај начин: Треба узети сунђер, па у оне рупице посути ситног шећера и тако га метнути у леђу. Мрави ће се на шећер увући у сунђер, који треба онда метнути у кључалу воду, да неко

време постоји; у тој ће води сви мрави поцркати. Сад ћемо сунђер исцедити и опет шећера у њега насути и у лѐју метнути, па даље поступати као и пре. На овај ће начин брзо нестати мравѝ.

После бербе, треба биљке из саксија истрести и пресадити у отворен повртњак, а за нашу потребу и даље, увек ћемо узимати нове младаре, јер струкови, који су једном за рѐно извођење употребљени, не могу се употребити и други пут.

У испражњене лѐје можемо нанети још добре земље и изводити разне расаде од поврћа и цвећа.



ДОДАТАК.

О извођењу печурака.

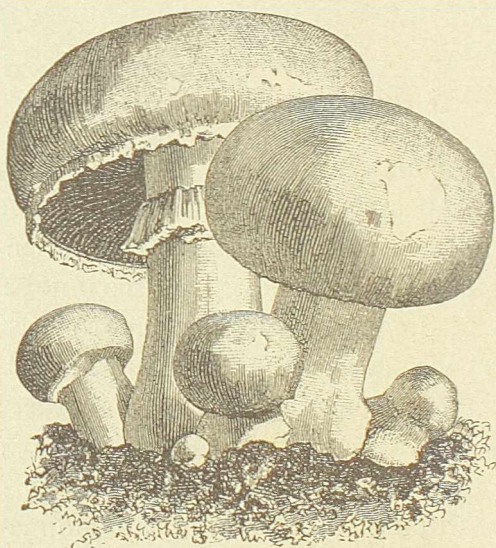
Између свих печурака̄ које се једу, *рудњача* (*Agaricus campestris*; *Feld-Blätterpilz*; *Champignon*) је једина, која се даје вештачки изводити. Рудњачу би могли изводити преко целе године, само кад бисмо имали подесног места. Место за извођење печурака̄ треба да је тамно и бар 12—15° Р. топло. Јесен и пролеће најподеснија су времена за тај посао; зими би могли с успехом изводити само онда, кад бисмо имали сасвим подесно место за то, а лети је, при обичним приликама, овај посао скопчан са више тешкоћа.

Многи држе, да је овај посао много трудан и с великим трошковима скопчан, и због тога неће ни да покушају да изводе „печурке“, а радо би их имали и јели. А сав тај посао око производње, није баш тако страшан! Све се да̄ извршити кад се хоће, само сталне воље и — мало више стрпљења.

Печурке се изводе на разне начине: у нарочитим за то озиданим зградама, где се спекулативно у велико ради; у топлим лђјама, где их има више

на расположењу; у подрумима и другим топлим и тамним зградама, па је према томе онда и успех различан.

Ми ћемо овде описати један врло прост, управо рећи најпростији начин, на који се највише по приватним, грађанским кућама у Немачкој и Француској изводе печурке, и то с врло добрим успехом.



Рудбача.

И овде је најважније коњско ђубре, но за овај циљ мора оно бити топло и *чисто*, не сламнато, као што се то за топле лѐје узима. Од коња, који се добро хране овсем, најбоље је ђубре за овај посао. Пре свега морамо га вилама добро истрести и очистити од сламе и сена, тако, да остане сама чиста балега. То све треба радити кад је време суво и топло, или под кровом, јер мокро ђубре за овај посао

ништа не вреди. Ако би ђубре било по себи много влажно, треба га најпре на сунцу осушити и помешати са $\frac{1}{5}$ добре, ђубревите земље; ово треба *добро* измешати.

Као што је поменуто, за извођење печурака̄ треба да су места топла и тамна; али осим побројаних места̄, печурке се могу с добрим успехом изводити и у сточним стајама, које се могу добро затворити, да буду довољно тамне и топле. Ко има добар подрум, нека њега за овај посао употреби.

Сад, било у стаји или подруму, треба одређено место оградити даскама на 60 сантиметара̄ високо и један метар широко; дужину можемо одредити коју хоћемо*. Овај ограђени простор напунићемо сад оним ђубретом, али морамо добро пазити, да буде свуд подједнако подељено, па га онда добро утапкати и поравнати. Ако би ђубре било сасвим суво, треба га ситном решетком *мало* овлажити; вода зато, треба да је млака. После 2—3 дана, ђубре ће се загрејати, и одмах после тога можемо »сејати«.

Пре свега треба се побринути за добро, здраво, скорашње »семе**«. Ово се купује од семенара̄, или у виду опѣка̄ (цигаља̄), или у раздробљеним већ комадима.

Сеје се овако: У оном ђубрету треба направити 3—4 сантиметра дубоке, а толико и широке рупице, а на одстојање од 25—30 сантиметара̄ једну од друге, тако, да на ону ширину од једног метра, дођу три реда рупица̄. Ону цигљу — ако смо је у целини купили — треба разломити на парчиће као повећи

* За обичну домаћу потребу, довољно је 1—2 □ метра.

** Championbrut.

орах, па у сваку рупицу метнути по један комад тога „семена“, па онда по целој лѐји посути подједнако једно 4—5 сантиметара високо добре, ситне, просејане, баштенске земље. Целу лѐју треба сад покрити даскама, али тако, да даске баш на саму земљу прилегну. После 14 дана треба ове даске скинути, па ћемо видети, да се „пблог“, ако је семе добро било, лепо развио. Ако би у стаји н. пр., било много видно, онда треба преко лѐје направити мали кров од дасака, или од дебелих асура.

Кад се горња земља осуши, онда ју треба млаком водом, кроз ситну решетку, умерено наквасити, иначе не. Где буду прилике у свему подесне, т. ј. где буде лѐја добро направљена, а семе добро и здраво, место пак довољно топло и тамно, онда ћемо после 3—4 недеље већ моћи брати печурке. При брању пѐчурака треба пажљиво поступати; треба пазити, да се брањем једне, не повреди друга до ње; најбоље је, да се при брању сваки комад најпре заврне.

То је најпростији, а врло добар начин извођења печурака, само се треба постарати за топло, суво и тамно место, за добро ђубре и здраво семе, а цела остала радња, — не може бити простија!





Ф. ЕНГЕЛХАРТ ДВОР. КЊИГОВ. БЕОГРАД