

# ЊИВА

Ратарски недељни лист.



Број 18.

2. маја (19. априла) 1915.

XVIII. год.

Преплата је: 3 круне на целу годину.  
Илази сваке недеље.

Уредништво и наклада «Њиве» је:  
Budapest, Egyetem-utca 4.

Илази и на мађарском, словачком, рушњачком, румунском и немачком језику.

## Газде, пазите на ово!

У овоме ванредном стању, које се сваке недеље мења, бива да се збивају такве прилике, које у нашем животу, без бриге владине, не бисмо могли равним начином сами да средимо. Отуда главари наше државе труде се да нам сходним наредбама олакшају наш тешки положај.

Ми смо о тим наређењима до сада извештавали своје читаоце, а чини ћемо то и одјако. Важније наредбе из прошле недеље које се тичу наших газда, следеће су:

### Највиша цена кромпиру.

Известили смо у своје време читаоце о наредби владиној, да сваки појединац пријави, исказе и Земаљском Економском Одбору уступи

своју залиху не само од жита, ражи, кукуруза, него и од других пољопривредних плодова. Сада наређује Влада: да се пријави, исказе и Земаљском Економском Одбору уступи залиха и од кромпира — и то тако, да буде томе кромпиру највиша цена 41 (једанаест) круна по метерценти, заједно са довозом на товарну станицу. Ова цена не важи за кромпир који се продаје мимо ове залихе која се уступа Земаљском Економском Одбору.

### Нови ред продаје мекиња.

Већ смо саопћили у овоме листу, да је Влада одредила да ма ко израђивао мекиње од жита, ражи или јечма, има их од 1. априла о. г. продавати по 17 а кукурузње мекиње по 10 круна. Ова цена разуме се

чисто мерена метарска цента, без вреће, довежена на товарну станицу. Ова иста владина наредба наређује још и то: да млинови од горњег дана могу ма како добивене мекиње само у смислу владине наредбе продавати. Главније одредбе су ево у овоме:

Млинови који међу брашна било за најам, било за ушур помешарима за домаћу потребу им а не међу за продају и нису то мтели ни отпре — не могу продавати ни мекиње ни друге очинке него морају то предати својим помешарима. Сви други млинови дужни су од 1. априла о. г. да издају мекиње и друге очинке само на упутницу Кр. Газдинског Надзорништва а само онолико, колико је исто дозначило и то оним редом, како су дозначницу примили. Ако немају мекиња, прибележиће млинови поруџбину, известиће поручиоца када ће му моћи и колико ће му мекиња моћи продати. Ако млин не узмогне житне, ражне и јечмене мекиње од дана самлевања за 30 дана а кукуружње за 15 дана продати, може то пријавити Министарству пољопривреде, па ако се од дана те пријаве не би за 15 дана јавио купац са дозначницом Газдинскога Надзорништва или ако не би Влада учинила расположење о томе коме да се те мекиње продаду и уруче — може млин мекиње продати ма коме драго и то житне, ражне и јечмене мекиње по 17 круна, кукуружње по 10 круна са довозом на товарну станицу и без вреће. Млинови дужни су на захтев кунца усугнути мекиње у његове вреће,

али ако оне дају кунцу вреће, могу за сваки 100 килограма мекиња наплатити 1 круну 90 фил. више а при мерењу мекиња у врећи рачунати тежину вреће са 40 дека.

### Попис и добава кукуруза.

Господин министар пољопривреде наредио је да за 5 дана власти попишу сав кукуруз у клишовима и окруњен кукуруз у жупанијама: Ноград, Комаром, Ђер, Естергом, Веспрем, Фејер, Толна, Шомођ, Барања, Зала, Хевеш, Боршод, Сатмар, Саболч, Хајду, Пешт-Пилиш-Шолт-Кискун, Јас-Нађкун, Солнок, Бихар, Бекеш, Арад, Чанад, Чонград, Темеш, Торонтал, Бач-Бодрог; даље у варошима: Сегед, Ходмезевашархељ, Сабадка, Баја, Дебрецен, Ђер, Кечкемет, Панчево, Ујвидек (Нови Сад), Вршац и Сомбор. Сав тај пописани кукуруз узете се за узашћен, секвестрован, и од њега се не сме извозити никамо ништа, осим кукуруза пријављенога Земаљском Економском Одбору и онога којег је он реквирирао. Тај се секвестар не односи на кукуружње брашно, те се то може уз исказницу свуда шиљати.

Власник кукуруза не може с њиме за трајање секвестра слободно располагати, али може од њега за сопствену економску и домазлучку потребу толико употребити, колико му је уз штедљиву употребу неопходно нужно. Али ако би власник морао од тога узашћенога кукуруза да употреби више од 10% и то би изнело више од 5 метарски центи, дужан је

то да пријави Општинском Поглаварству (Варошком Магистрату), који ће се уверити: да ли је та употреба заиста нужна и да ту не бива злоупотребе? Ако власник кукуруза искаже, да му је нужна да превезе

онај кукуруз, који у споменутом жупанијама и варошима није узет под секвестар — и власт првога степена мора да изда за овај превоз нужну превозну исказницу а ако је одрече, странка може да се обрати



Војници као земљоделци.

извесну количину кукуруза на своје имање или обор у другој општини, вароши, то ће му дати за превоз дозволу поджупан (градоначелник) и упутиће прво степену власт, да му изда превозну исказницу за железницу.

Слободно је ма куда у нашу угарску државу преносити или превозити

с призивом поджупану. Кукурузњe брашно може се са превозном исказницом слободно извозити у ма који крај наше угарске државе и из споменутих жупанија и градова.

Ето то су најновије и најважније наредбе Владе наше, којих треба да се држи сваки савесни газда.



### Исхрањивање живине за време рата.

Светски рат, који сад бесни, задаје велике бриге и нама услед недосташице житног зрневља а услед тога и његове скупоће. Природна последица томе је то, да та невоља највећма тишти оне, који запањују живину и кунтиће (домаће зечеве). Томе ваља безусловно доскочити те живину и кунтиће ваља хранити и свим отпатцима, које смо пре — док није било рата — бацали на ђубре. Због данашње готово већ неиздрживе скупоће меса треба двоструком ревносту да идемо за тим, да нашу живину не само одржимо, него да ју по могућности и умножимо. То захтевање није само индивидуални интерес, него је и родољубива дужност, да свако и у општем интересу врши своју дужност онде, камо га је поставила судбина.

Свакако је то тежак посао, но ми се уздамо у наше газде, да ће и у овим тешким временима вршити своју дужност. Нарочито имају велику улогу живина и јаја, јер онима који леже у болници, а и онима који су се предигли од болести, потребна је лакс сварива храна, да се излече што пре.

При редовном и целисходном исхрањивању како треба да мотримо

на то, да у датој храни буде сваривих састојака, који добро хране. Код животиња, које су у разитку и кад се лињају и код живине, док леже јаја, треба сразмер храњивих састојака да буде скучен.

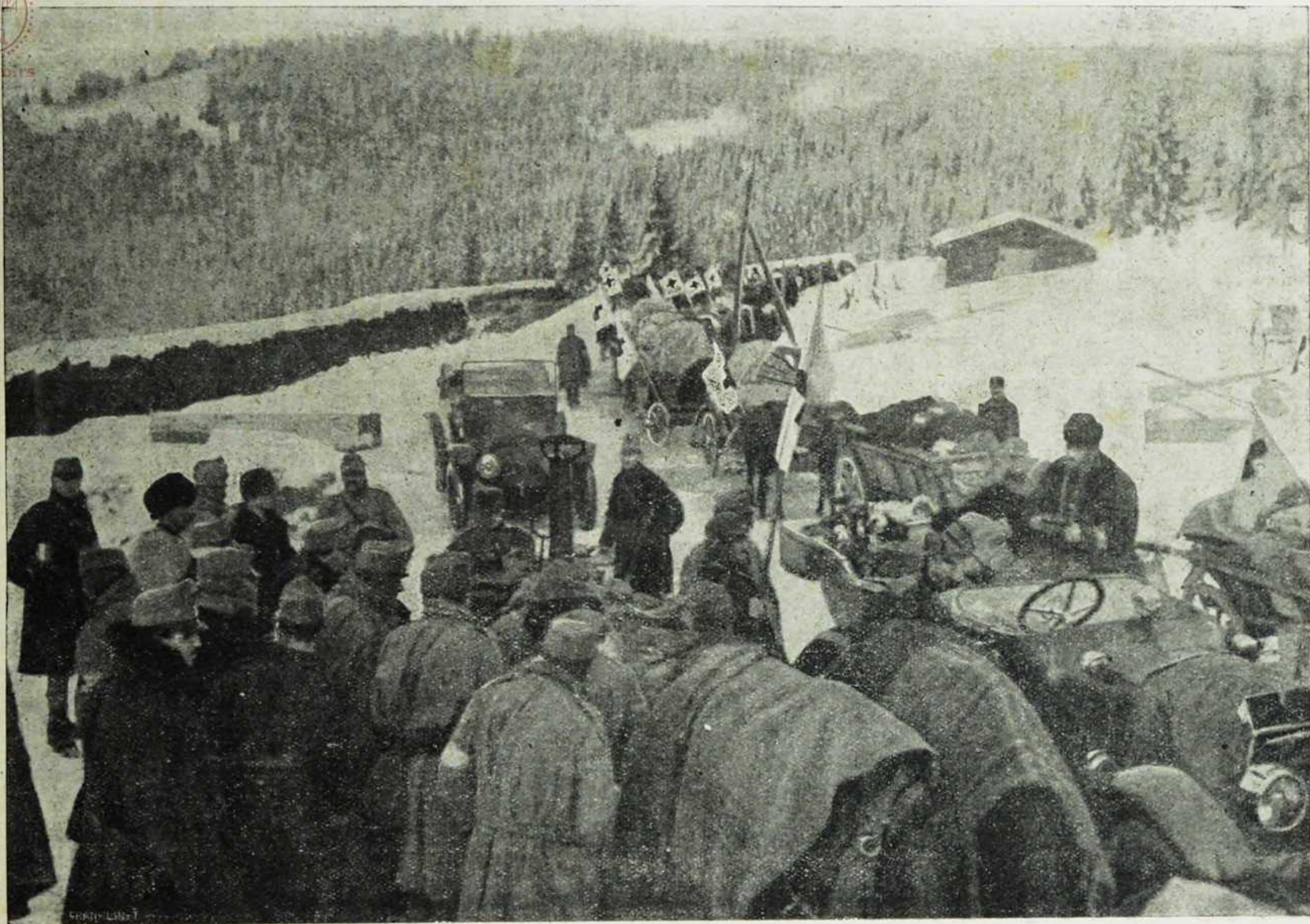
У ово ратно време треба да идемо за тим, да и отпатцима можемо одговорити тим животним захтевима. Важно је с тога, да нарочито кујнеке отпатке, било свеже, било осушене и самлевене, дајемо живини. Сад скупо зрневље можемо накнадити плевом, чију храњиву вредност врло добро можемо искористити, мешајући ју талогом од шећера, самлевеним месом и крвљу.

Један део костију са кујнских отпадака можемо такођер самлети. Важно ће бити сад у пролеће обратити већу пажњу на кокице (бубе), јер у њима, кад се осуше, има беланчевине, која се лако сварује а надокнађава беланчевину осушене и самлевене крви и меса, само ње треба дати нешто више.

И самлевена се шапурика врло добро може употребити, пошто се најпре помеша са талогом од шећера или са мршавим млеком, евентуално кокицом (бубом) или отпатцима олаја из суваче.

При давању мекињасте хране најбоље се и најцелисходније поступа овако:

Такве отпатке, који остану у кујни а не могу се наједаред дати онако у влажном стању, одмах ваља исушити, да се стврдну, да се не би покварили, иструнули. Онда их у сувом стању сачувамо па их помешамо са другим



Са буковинскога ратишта : Болница »Црвенога Крета» стиже на сурдук.

мекињама, све то полијемо водом, смешамо па замесимо тесто, растеглимо га те од њега исечемо резанце. Те резанце метнемо у тепсију или их послажемо по дасци па их метнемо на пећ, да се суше, док не отврдну. Сушити се може и на топлом месту, где има промаје. Кад онда тиме хоћемо да нахранимо живину, морамо на сат-два пре тога ту мешавину наквасити у води. Већ осушене резанце не смемо држати на влажном месту, јер они упијају у себе воду а услед тога онда врло брзо оплесниве.

За одржавање живине нека као упутство послуже ова правила :

1. Љуске од кртоле (кромпира), остатци чорбе и умокца и варива с мекињама (житне, јечмене и кукурузне мекиње) могу се помешати (остатци са сирћетом не могу се употребити у ту сврху); отпатке меса треба ситно исецкати па унутра помешати.

2. Сирово лишће зелени треба пред живину метнути у засебним судовима, да их живина не испрља. Оструготине и дебље жиле ваља скувати па их помешати у мекано јело.

3. Крв, отпатци здравог свежег меса и други отпатци у кланици (садржај желудаца у закланих животиња) с великим се успехом могу употребити као храна квочкама.

4. Кости не треба бацати, него их треба самлети и често по петнаест до двадесет грама често давати живини у меком јелу.

5. Труња толико треба дати кокошима и пилићима, колико могу под-

нети, јер у томе има много травина и коровљег семења а то семење живина искључа.

6. Ако је оно, што преостане ограничено тако, да живина не налази довољно животињске хране и зелени, онда јој безусловно ваља дати отпатке од меса, крв и самлевене кости, а где нема ни тога, мора се надокнадити брашном од меса, брашном од крви, брашном од рибе или другим уметним кртим месним јелом.

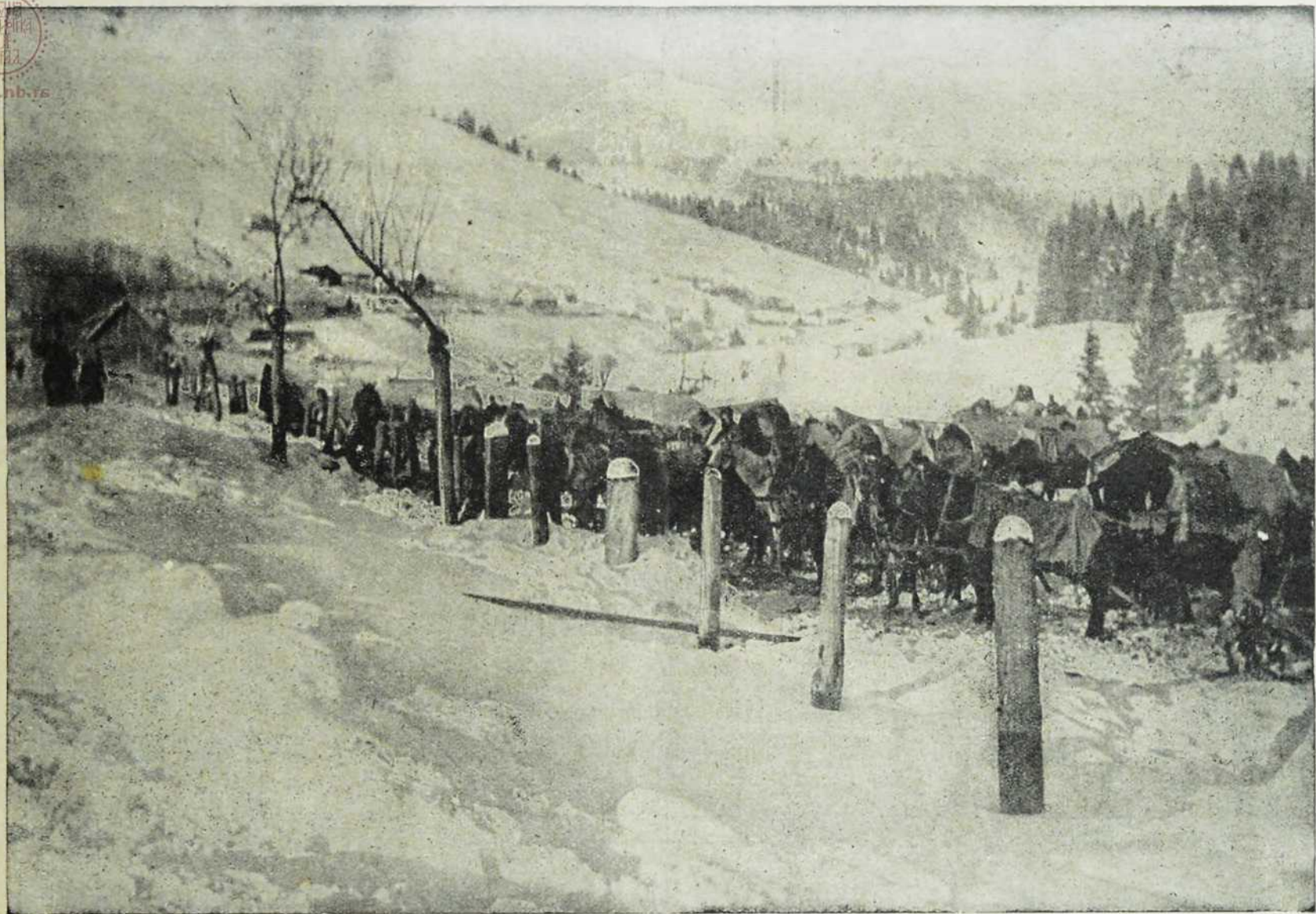
7. Кокошке, старије од три године, као и оне, које слабо легу јаја, треба клати, петлове тако исто. Где после чопора не множе, ту петао врши само стражу а у тој својој каквоћи кадар је надzirати и тридесет до четрдесет кокошака. Даље ограничавање живине ваља избегавати. Но ако ипак не можемо да избегнемо, онда ваља задржати кокошке од једне до две године, које вредно легу јаја.

8. За приплод ваља употребити јаја оних двогодишњих кокошака, које су ове године рано почеле лећи јаја. У току месеца априла треба насадити толико квочака, да приплод, који се може очекивати, у јесен попуни живину до обичног броја.

9. Живини треба дати карику на ногу, да касније тачно можемо установити старост јој.

10. Бригу око живине ваља поверити по могућству школској деци, да се у њој пробуди воља, да отхрањује живину.

Дакле сада свако ће знати како да исхрањује своју живину за време овога рата.



Са буковинскога ратишта: Трен у Јакобени.



## Како би се могло наше воћарство унапредити? \*

Написао: Стјепан Којдл — Пожега.

(Наставак.)

Полажући врло велику важност на избор племака за оплемењивање воћака, наручује земаљска влада у Босни потребите племке од првих светских фирма, где је сигурна, да ће добити доста наручене врсте племака од здравих и плодних воћака. Сва лоша — као и добра својства (осебине) матице пренашају се и на потомчад. С тога разлога не смеју се никада наручивати племке за оплемењивање воћака или готове, већ узгојене воћке, од непознатих особа, већ увек од признатих и савесних људи, којима лежи на срцу унапређење и реорганизовање воћарства.

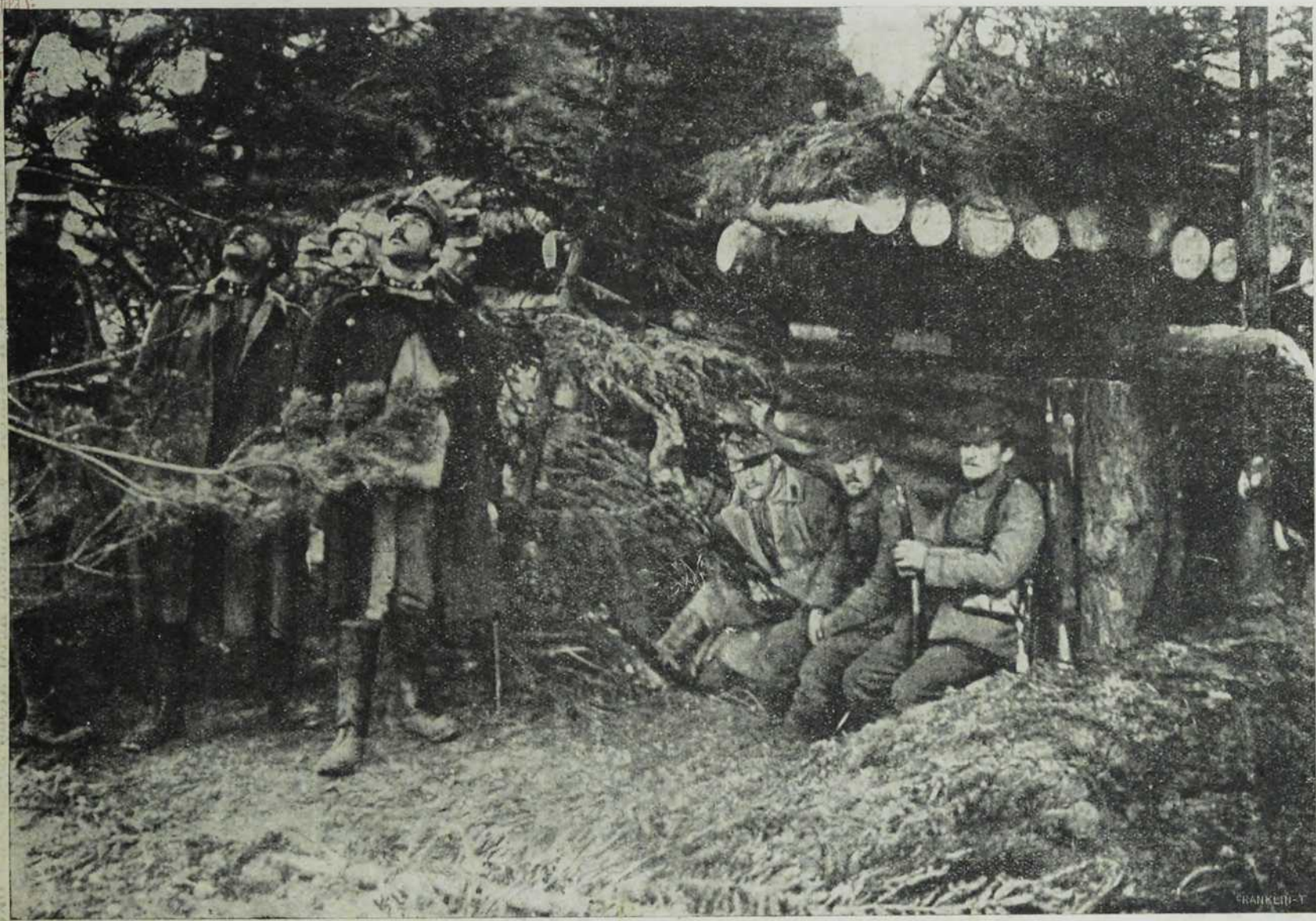
Зосађене воћке имају се ваљано неговати, јер само у том случају ће моћи оне нвпредовати и дуги низ година рађати. Нега воћака после садње састоји — како је већ наведено — у ваљаном обрезивању крошње (круне) (за прве 3 до 4 године), окапању, крсчењу, тамањењу штетника, спречавању појављивања разних болести, обрани од зечева, ђубрењу и прицењивању неприкладних врста.

Воћарство се не може никако унапредити, не посвети ли се засађеним воћкама особита пажња; јер кад би ко мислио, да је за унапређење воћарства учинио доста, ако је неколико комада воћака засадио и тад их пустио «на миру» без даље неге, љуто би се преварио! Баш тој немарности има се у велике приписати досадањи неуспех с обзиром на унапређење воћарства. Наш народ треба у том погледу много поуке и то почевши од садње воћака, па до обирања влода, врстања, спремања и паковања. У ту сврху ваљало би основати «Зимске течајеве за негу воћака», као што их има у другим напреднијим земљама. На овим течајевима морали би се сељаци упућивати у ваљани избор врста дотичног воћа за њихов крај, у познавање имена и опис појединих врста, садњи и нези воћака после садње, обирању, врстању, спремању за зиму, употреби воћа, продавању и паковању. Сељака би требало загрејати за ту племениту грану народног господарства, која оплемењује и онога, који се њом интензивно бави! Сељак би морао недељом неговати своје воћке уз зидове свога штагља, куће и у врту. Тиме би изгубио вољу за пијанчење и трошење опасне шпире! Надаље би ваљало народ приучити на воћно вино као пиће и воће као храну. Воћно вино здраво освежава, окрепљује и побуђује вољу и острајност у раду.

(Наставиће се.)

\* Извод из истоимените књижице поштованог писца, са његовом доводом.





FRANKFURT

Са севернога ратишта: Ено непријатељске крилатице!



### Ратно саборисање.

Прошле недеље састао се после дужег починка наш државни Сабор, да претресе и установи оне законске предлоге, који су ради рата и нужни и журни. Од ових законских предлога сваког се најживље тиче законски предлог о продуживању пучко-ушашке војничке дужности, који уводи у војску 18-годишњу момчад и људе од 42—50 година.

Овај законски предлог примио је Сабор дана 13. (26.) априла о. г. једногласно. Била је то велика и знаменита седница саборска и вредно је да проговоримо о њојзи коју више. Дух наше домовишке повести појављује се пред нама у свакоме одсудном часу нашег државнога живота. Тако се појавио и у овој седници Сабора. Странке и појединци натицали су се на пољу патриотских врлина. Министри и вође странака су разбор свог разума, топлоту срца и верност душе полагали на мерило, којим се одмеравала судбина наше државе. Видило се ако икад то у тој саборској седници: да је интерес државе врховна заповест! Министар-председник гроф Стеван Тиса рекао је са своје стране само то: да су ти законски предлози доказ да смо готови да без устезања и малаксалости напрегнемо сву снагу своју ради коначнога

успеха. Нагласио је министар-председник да цела монархија учествује са свима својим становницима, у пожртвовној борби својих војника. Издигао је: да је у часу првога дана мобилизације умукнуло свако народносно питање; да смо сви споразумно, сложено осетили се уједињени у тежњи да постигнемо заједнички циљ. Говорећи са великим признањем о свима народностима, похвалио је држање Хрвата и рекао је: да у целој држави влада примеран ред и мир, те да немају посла ни редари ни жандари. Министар-председник говорио је и о рату и изјавио је: да ћемо борбу наставити све дотле, докле не створимо частан мир.

Свако је радосно слушао, после овога знаменитог говора министра-председника, и говоре вођа странака са којима су они пристајали уз овај законски предлог. Тражили су само мање измене, јер, прожети знамењем овога дана, пристајали су сви једнодушно уз овај законски предлог.

Саборска седница, одржана у прошли понедељак, знаменита је по нашу снагу у коју се свесно уздамо.

### Огледало светскога рата.

Сломљена, до смрти заморена, од месец дана трајућега напора изнурена — руска војска обуставила је своје нападаје у Карпатима. Наша војска чека само на заповед па да на борбу спремна, поуздана да ће победити, пређе у напад на непријатеља. Можда ће прећи у напад али можда и не ће; јер Руси у овај мах



www.  
Н  
А  
Р  
О  
Д  
Н  
А  
Б  
И  
Б  
Л  
И  
О  
Т  
Е  
К  
А



Са севернога ратишта: Војени дунђери спремају грађење моста.

чиће се да ће се коначно извући из Карпата. Упознали су се са нашим убојним оружјем; уверили су се са неизмерним великим жртвама да је наша снага непробојна; да не могу преко нас живих продрти у нашу милу отаџбину — те за то налазе за добро и мудро, да се без већег зла врате опет онамо од куда су и дошли. Но зато немојте да мислите да наша војска стоји скрштених руку у беспослици. Све што је ваљало да се спреми, ако би нас Руси поново напали, спремно је; Руси нас не ће ни на једној тачци наших државних граница изненадити и наћи неспремне. Свуда смо ми на борбу готови чим непријатељ ступи ногом на наше земљиште.

И на западном ратишту стојимо повољно. Немци су извојевали велику победу над Енглезима и Французима; заробили су много војника и отели много топова од Енглеза.

### Како ваља готовити кукурузњи хлебац.

Од кукурузнога и пшеничнога брашна умешени хлебац врло јо здрав, пријатнога је куса, али само онда, ако га знамо добро умесити и испећи. Код кукурузнога хлеба је важно да тесто не пустимо да здраво ускисне и да не мешамо више него највише пет процената кромпира у брашно. На 4 килу мешаног брашна узима се 5 дека кромпира. Хлебац од половине кукурузнога и половине пшеничнога мешаног брашна готови се овако:

За подмешивање узима се нешто мање квасца него код пшеничнога хлеба. Ваља позити да вода у којој растошимо квасац не буде ни топла, ни млака, него да буде хладна. Кад је квасац готов, не смемо пустити га да сувише ускисне, него после уреднога киселења ваља тесто умесити а после мешње пустити за по сата да стоји. Кад пређе по сата, ваља га размесити али — ово је најглавније — после размешавања не смемо пустити тесто да сасвим ускисне, него га ваља полак ускиселога однети пекару да га пече или пећи га дома у ужареној пећи. Ако се кукурузњи хлебац овако буде готовио, биће нам као ратни хлебац врло кусан.



### Правни саветник.

Повластице код пореза.

Какве се повластице, односно олакшице могу добити при плаћању пореза, ако виногради страдају од елементарних непогода, о томе говоре 8. и 9. §§ XVII. законског чланка од године 1883., 49. § XLIV. законског чланка од године 1883. и I. законски чланак од године 1894.

Према овим законима имају права привремено не плаћати порезу:

а) кроз десет година сва она виноградска земљишта, на којима је винограде упропастила филоксера и то

само у том случају, ако су виногради поново подигнути. Опрост од порезе почиње у години иза подизања новог винограда;

б) кроз шест година они нови виногради, који су подигнути на имуном песковитом тлу, које брани од филоксере;

в) кроз шест година она земљишта, која су први пут засађена американском лозом а дотле нису били виногради, него су служила за друге економске плодореде;

г) кроз десет година на садовима, који су подигнути на лози американске подлоге;

д) кроз шест година за виноградска земљишта, на којима је винограде филоксера опустошила, све дотле, док та земљишта стоје пушта, односно незасађена.

Ко жели, да према горњим тачкама буде ослобођен од плаћања порезе, тај мора овопредметну своју писмену молбу најдаље за годину дана пријавити надлежној финансијалној управи.

Попусту порезе има места:

а) попушта се од избаченог пореза једна трећина или две трећине или сав порез, ако је у винограду штета настала услед природних, елементарних непогода (лед, поплава, ватра, инсекти, пероноспора, оидиум);

б) попушта се две трећине земљарине у виноградима, које је филоксера напала, а који су се сумпорним угљиком уздржали.

Овај попуст од пореза сопственик ће добити само тако, ако штету нај-

даље за осам дана, од дана кад је настала, писмено пријави општинском поглаварству.

Штете, које начине зарезници, пријављују се до 1. августа текуће године.



Преглед ратних болница. Прошле недеље бавио се у Будапешти врховни протектор друштва нашег «Црвенога Крста», Његова цар. и краљ. Висост гоесп. надвојвода Салватор, који је пропутовав и прегледав пограничне болнице, свратио у Будапешту и ту прегледао све веће војене болнице и главну болницу «Црвенога Крста». Надвојвода је са лечењем рањеника, редом и чисто-том у болницама био врло задовољан.

Изложба. У сјајним просторијама наше Саборнице удешена је «Здравствена Изложба», у којој су државне власти, друштва немачког и угарског «Црвенога Крста», као и «Друштво за чување народнога здравља» положили у заиста красном прегледу све и сва што се по ратиштима и по болницама и иначе чини у корист лечења рањеника и болесника. Изложбу је пре 2 недеље отворио свечано преузвишени министар-председник г. гроф Стефан Тиса у име прокровитеља «Друштва Црвенога Крста Земаља Угарске Круне» надвојводе Салватора а у присутности најодличније неуморне болничарке Њезине цар. и краљ. Висости г. надвојвоткиње Аугусте и престоничког најодличнијег света. Отварању овом присуствовао је и преосвећени епископ будимски г. Др. Георгије плем. Зубковић као одборник «Друштва Црвенога Крста». Изложбу ову посећује и разгледа многи свет из престонице и извани.

Посета војника. Заповедништво наше војске забранило је посећивање војника у Босни и Херцеговини и Далмацији.

**Бесплатно лечење.** Ратни министар наредио је, да сваки лечник у јавној служби има бесплатно да лечи војнике, који су било прегледно из службе отпуштени, било на ратишту рањени, било пак иначе разболели се.

**Откуп овогодишњег дувана.** Ове године је тешко било нови род дувана укаду-пити, јер који су га добили у своје време много су штетовали отуда што је дуван био влажан. Боље су прошли они који су искали доволу да могу сањени дуван доцније предати.

**Може се писати заробљеницима из Пшемисла.** Ко жели да пише војницима што су заробљени при предаји града Пшемисла, нека управи писмо звању: *Hadifoglyokat Gyámoltó és Tudósító Hivatalnak — Budapest, Üllői-út 1.*, а на карти нека напише уз име онога коме пише још ову ознаку: *Besatzungstruppe von Przemysl или Garnison de Przemysl.* Звање ће послати писмо на означену адресу, али препоручује да се пише на карти, јер је то боље него писмо.

**Против лењиваца.** Врло нам је угодно што је министар-председник, преузвишени г. гроф Стеван Тиса поново позвао све управе жупанија: да од оних, који не ће да раде, одузму државну припомоћ а онима који хоће да раде, да је издају и у будуће. Томе се сав свет свуда обрадовао.

**Против кајшара.** Министарству пољо-привреде је дошло к знању, да су на многим местима бесавесни кајшари покуповали многе животне намирнице а најме кукуруз на му дижу цену, те је наредило да се ти кајшари строго казне а покуповани кукуруз да им се узапти.

**Разне вести.** Неуморни главни физик престонице др. Младен Мађаревић био је пре прошле недеље, пошто је прегледао тифусне болеснике, и сам оболео од тифусне грознице, но је хвала Богу већ своју болест преболео. — Др. Лазар С. Поповић плем. фрушко-горски изабран је у прошлу недељу у скупштини «Акционога друштва Шварцерове Санаторије у Будиму» — једногласно за члана управе истога друштва. Друштво је исказало за прошлу 1914. годину чисту добит од 258,672 круна и повисило је своју основну главницу још са 300,000 круна, те она износи сада 1 милион и 600 хиљада круна.



## У Фијуку граната.

Са западнога бојишта.

Посебни дописник бечкога «Reichspost»-а пише из Шампања ово :

У ниској валовитости таласају се чувени хумци, о којима се толико пута говорило за последње зимске војне у Шампањи. Читав крај је једноличан до досадности. Песковито тло, на којему не ће ништа да роди. Чак и ниски борик, који се овде-онде јавља као језичац на хумцима, сив је и тмуран. Изгледа, као да је сликар, који није имао доста боја, набацао неколико линија на песковитој озадини.

У врховном заповедништву сазнали смо врло много појединости о течају зимске битке. На главици, куда смо се попели пешице, сукобисмо се с једним војсковођом, који је имао да одлучи битку: с генералом Флеком, који је са својим стожером на коњу прегледавао једну позицију. Најљубазније преузео је, да нам покаже један део бојишта, док су нам остале делове показивали частници, који су одлично суделовали у битци, па су нам зато могли сваку потанкост до ситнице саопштити.

Простим оком не разбираш пишта, осим опустошени крај, а само по каткад чујеш у правилним одломцима рик немачких и француских батерија, која нам је деказивала, да се још увек налазимо у боју, који ни изда-лека није завршен. Но ако упреш дурбин на једну од тачака, која је знатна већ ради тога, што непрестано онамо ударају гранате, опазићеш да је шума сва непрекрштана рововима, у којима стоје противници челом у чело једни с другима. Опазити ћеш још и више: читаву војску од мртваца, који леже непокопани између једне и друге позиције. Особито је ужасан поглед на једну стрмину, која је као посута француским мртвацима, који су се поиспружали онде, како их је

већ затекла смрт... Овде се један француски јуриш пребио у киши немачки танаци. Но Французи, који су — бар тако кажу њихови извештаји — на овом месту победили, нису доспели ни да покопају своје мртве.

Али ово гробинште још и није најгоре; — на другој страни лежи читав француски батаљун, који је јуришао у ширини од 200 метара. У реду леже човек до човека, како су у реду и јуришали... У свему лежи овде око 30,000 мртвих људи између једне и друге позиције.

Ови страшни губитци, што их је покосила немачка офанзива, могу послужити као једина исприга за невероватно лагање француских војних извештаја. Не усуђује се народу јавити: «Наших је  $6\frac{1}{2}$  зборова тако крваво одбијено, да и не приповедамо, колико нас је остало здраво и читаво.»

Ово је сасвим разумљиво. Па зато француски генерални стожер и лаже тако системачки. Све тамо од 15. фебруара описује бојеве у Шампањи једноличним понављањем: «лаки успеси», «знатан добитак земљишта», «велик напредак» итд.

Осим на силну бројчану надмоћ генерал је Јофре под вјестно уложио сву наду на деловање својих топова, те приредио канонаду, какове још није било ни у једном рату. Знамо, да су Французи били прорачунали 16 граната на сваки текући метар немачких стрељачких ровова, а знамо надаље, да су у 5 дана избацили по милијона топничких танета против наших положаја. У одсек једне наше дивизије пало је за један дан 90,000 граната. То више није била батеријска ватра, већ бубњање с топовима.

Али нису рачунали с јаким живцима немачких војника, који су местимце кроз 48 сати издржали ту тучу од ватре и жељеза, а да нису ни писнули, већ су сваку француску навалу тако снажно одбили, да Французи нису могли ниједну пуковнију, која је била у тој ватри, поносно послати у линију. Сваки нови јуриш подузимали су с новим и сасвим свежим пуковнијама.

С бојишта у Шампању отишао сам у радосном уверењу, да је немачка тамошња линија јача и непредобитнија него ли икада пре. Ако је Французима по вољи, могу онде

још једанпут покушати да јуришају и окрваве главе, а онда читав месец дана свом народу извештавати о «силним успесима и победама». Али продрети линију не ће!

«Нар. Нов.»

## КОВЧЕЖИЋ.

### Лети да очуваш без леда месо и друго што.

Кад месо лежи, особито на дасци, пре се поквари, него кад је обешено. Још се месо добро држи, кад се добро покрије свежим лишћем од купуса. Боље се још држи, да се у сирће замочи крпа, па се онда у њу добро умота месо. Ту крпу ваља бар трипута дневно мењати. И више дана може месо стојати, кад се добро замота у чисту крпу, затим смести у сандук или сандуче, па онда преко њега посу и набију мекиње. Дан-два добро се држи месо, и кад се смести у млеко помешано са сирћетом.

Печење од живине добро се држи дуже времена, кад се смести у земљан лонац па се онда прелије машћу. Маст ваља прво добро испржити и кад се печење прелије и маст се стини, онда озго суд ваља повезати пергамент-хартијом.

Риба се добро држи, кад се прво очисти, затим споља и изнутра добро натрља сољу, у чисту крпу замота, па намести на какав камен и заспе чистим песком.

Млеко ваља добро укувати, изручити у земљан суд, па онда сместити у хладну воду, коју треба чешће мењати.

Шунке и кобасице ваља добро замотати у чисту хартију, па онда сместити у пећ на роштиљ.

### Да спојиш гвожђе и дрво.

У врло јаком сирћету раствори туткало од морунине бешике (Hausenblase), па си тиме добио што желиш.

Одговорни уредник: ЧИКА-СТЕВА.

# ПОЗИВ НА ПРЕ ПЛАТУ.



Преплатна је цена недељном, илустрованом, ратарском листу Њиви само 3 круне годишње. Поред ове малене претплатне цене добивају наши поштовани претплатници календар на дар, као божићни поклон Њивин — читаоцима.



Кад смо пре седамнаест година основали ратарски недељни лист Њиву нагласили смо: да смо ради да листом овим по јефтину цену уносимо у српску ратарску кућу здраву и корисну поуку, да забавним начином поучавамо српскога ратара корисноме знању и умењу — зарад његова свестрана напретка а у времену, у коме се свако живи отима да напредује. — Прелистајте нашу Њиву од године 1898. па до данас, па ћете се уверити из сваког ретка: да смо се поштено трудили, да се приближимо циљу, који смо истакли. Велики и неоченивани одзив, којег је стекао лист наш међу српским ратарима за ових седамнаест година излажења свога ободрава нас, да прионемо из све снаге и даље: да наша Њива буде из дана у дан све боља и лепша, а тиме српскоме ратару милија. — У то име излазиће Њива и од сада са овим подесним насловом сваке недеље једанпут, на целом табану овако лепе глатке артије, урешена лепим и одабраним сликама и доносиће у свакоме броју: поуке из пољоделства, воћарства и из сваке друге гране кориснога рада; учиће ратаре пчеларењу, гајењу стоке и пернате живине; извештаваће га о новостима у народу и држави, казиваће му шта бива по свету; саопштаваће му земаљске и државне законе и уредбе; поучаваће га у разним важнијим грађанским пословима; одговараће на његова питања и упутиће га како да се помогне у својој нужди и потреби — Овако лепо урешен, јефтин, забавно-поучни, недељни лист као што је наш лист Њива, — снажиће Србина ратара у борби живота за његов опстанак и напредак. У то име молимо све Србе ратаре који радо читају и читањем се пријатно забављају и поучавају: да се претплате на Њиву одмах од првих бројева, а ми ћемо им лист слати тачно и уредно. Лист је наш јефтинији и од погачица, зато га нико не може добити на вересију. — Претплата се шиље на адресу:

**A Nyiva kiadóhivatalának Budapest, IV., Egyetem-utca 4.**