

Д. Б. б
412

О КУЛТУРАМА У ЈУЖНОЈ СРБИЈИ

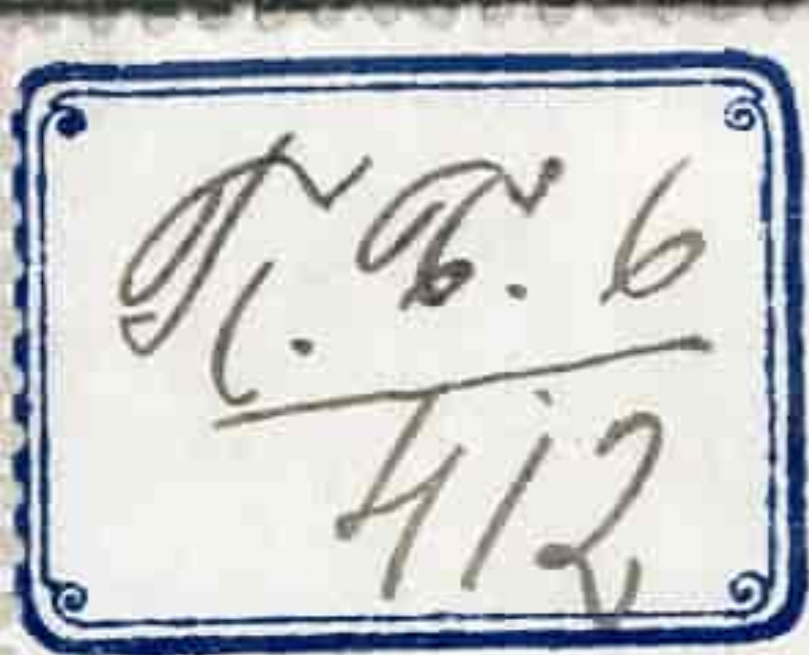
ОД
ДРАГИШЕ ЛАПЧЕВИЋА

БЕОГРАД

БЕОГРАД

ШТАМПАРИЈА „МИРОГОЧИВИ“ ВУКА КАРАЏИЋА 26.

1923



ID = 25354247
УНИВ. БИБЛИОТЕКА
И. Бр. 45420

О КУЛТУРАМА У ЈУЖНОЈ СРБИЈИ

ОД
ДРАГИШЕ ЛАПЧЕВИЋА



БЕОГРАД
ШТАМПARIЈА „МИРОТОЧИВИ“ ВУКА КАРАЏИЋА 26,
1923

ОД ИСТОГ ПИСЦА:

1. Пољопривредна читанка I.
 2. Пољопривредне белешке
 3. Преглед пчеларске књижевности у Срба.
 4. Пољопривредна читанка II.
 5. Прва плетарска изложба у Србији
 6. Подизање врба за плетарство
 7. Зимски тежаков рад.
 8. Пољска полиција у Срба
 9. Мара живинарка (превод)
 10. Воћке, воће и воћарство.
 11. Пољопривредно газдовање у околини градова.
 12. Наша стара пољска привреда.
 13. Наша стара пољопривредна култура
 14. Наше воће.
-

О КУЛТУРАМА У ЈУЖНОЈ СРБИЈИ

ПРЕДГОВОР

У нас се одавна, већ више од 10 векова, гаје извесне врсте воћа које су пореклом из топлијих предела, из Азије. Чак и овамо северније, с обе стране Саве и Дунава, по неки љубитељ воћа има и по које дрво бадема и смокве, а од неког времена се отпочео гајити и лимун (он се, до душе, зими уноси унутра, у топлину). То је само доказ: да и овамо, на северу Балканског Полуострва, има жупнијих оаза, у којима клима није у толикој мери сувише оштра, да се, у њима, не би могле аклиматизовати, прилагодити извесне биљке, за које многи држе да успевају искључиво у топлим пределима, нарочито још с обзиром и на околност да су, у последње време, у извесним жупнијим крајевима Србије зиме прилично попустиле.

Кад се воћке, као вишегодишње или

дугогодишње биљке, могу прилагодити нашем поднебљу а да им зиме озбиљно не нашкоде: да их оне не само не сатру већ ни у доношењу плода много не ометају, онда је још извесније да се неке од једногодишњих биљака, за које се још једнако у маси народној држи да успевају само тамо одакле им је порекло, т. ј. у Азији, могу и у нас гајити.

Али, ако би гајење таквих биљака био сувишан покушај за северну Србију, којој је доста да унапреди досадање своје усеве и да, рационалнијом обрадом и интензивнијом привредом, удвоји и утроји своју жетву, за Јужну Србију се, која се одликује топлијим климатом и у чијим се извесним деловима не зна за праву зиму (управо за зиму мразовиту), у којој је сунце жаркије а лето дуже — гајење извесних усева намеће свом неодољивошћу својом.

О тим културама јужне Србије потребно је чешће говорити не само ради тамошњих тежака, већ ради боље ориентације оних који ће имати прилике да,

посредно или непосредно, на размножавање и напредовање тих култура утичу.

Ми започињемо тај разговор:

ОРИЗ

Ориз (пиринач, пилав)¹ је гајен негда и у нашим северним крајевима, о чему сведоче и имена неких села и називи неких пољских делова.

Он је гајен на неколиким тачкама Србије, али највише и најдуже у равницама Мораве, о чему су сачувани спомени и у светској литератури: у путописима јевропских поклисара и других пролазника. „Један путник, вели Карић, који је кроз Србију прошао у шеснаестом веку, наводи Ниш у бедноме стању... Само на

¹) Сигурно од турскога јела пилав, које се готови од ориза, околина београдска и сам ориз назива пилав. У бакалници ће сељак и сељанка из околине београдске рећи.

— Имаш ли пилава?

— Пошто ти је пилав?

— Дај ми кило пилава?

О слави и о даћи сељак неће нипошто остати без пилава. За време окупације је он баднословно скупо плаћан; ипак га је сељак куповао, само да га има свечаних дана.

неколико места сејаше се пиринач²⁾ Значи: да је он раније у већем обиму око Ниша гајен. У осталом, нишко поље је, нарочито моравска долина, врло повољно место за гајење ориза.

На ниже, низ Мораву, такође је ориз гајен. „У равници код села Сикирице, више Параћина, а и испод Параћина идући к Ђуприји, причају да је сејан пиринач у старије време. Кажу да се и сад познају ваде којима је ишла вода по тим пиринчаним њивама.“³⁾

Ориз је, извесно, гајен и у оној равни око Варварина и Сталаћа у којој су ставе Голијске и Криве Мораве. А да је гајен напрама Јагодине сасвим је сигурно; о томе је прилично доказа пружио г. Емило Цветић у своме раду о Јагодини. Ориз се гајио и северније: у Бачкој се он гаји од прве половине 18 века, у Банату је 1787 г. под оризом било 2.302 ланаца.“⁵⁾

²⁾ В. Карић, Србија, страна 782.

М. Ђ. Милићевић: Кнежевина Србија, стр. 1093.

³⁾ Љ. Лотић: Прилози о економском стању у Угарској и у нашем народу, стр. 22 и Тежак 1888.

Д-р Јосиф Панчић на једноме месту вели: „У суседној Аустро Угарској близу Темишвара од повише се година сеје (ориз), а и у нас као да су у Кладову чињени покушаји са сијањем пиринча, јер је ту око барица на западној страни варошице нађена биљка (*Ammannia veutici* Mata L.) која је позната да расте по њивама пиринча. Са семењем пиринча донесена и посејана, понавља се око тих барица и пошто су свуда престали да пиринач сију.“¹⁾

У свима крајевима Србије може се ориз са успехом гајити: свуда где има воде за потапање њива. А има извесних просторија у Подрињу, Посављу, Подунављу и Поморављу које су као наручене за културу ориза. Једно страно капиталистичко удружење је пре 35 година тражило да му се ове просторије, пиштолине, баре и мочари, даду за гајење ориза, а оно да их после извесног броја година поврати држави исцеђене и оспособљене за сваколику културу, па и културу жи-

¹⁾ Из природе, стр. 173.

та. Тога ради су вршене пробе са сејањем ориза у Макишу, и оне су показале изврсне резултате.⁴⁾ Ипак тражена концесија није дата; што, у осталом, није штета. Али је штета, осетна и озбиљна, што сама држава није предузела гајење ориза на тим просторијама кад јој је за тај посао, тражењем оне концесије, показан пут.

На западном крају Херцеговине је до недавно сејан и успевао ориз, нарочито у Мостарској и Љубушкој нахији.⁵⁾ Што се тиче Скендерије — у подводним просторијама око Скадра, Медове, Љеша и Драча ориз би изврсно успевао.

Али за нас највише интереса показује гајење ориза у Јужној Србији; тога ради је Српско Пољопривредно Друштво и у стечају за напредније радње унело награде за најбоље гајење ориза у тим крајевима.

Данас је око Кочана најраспростра-

¹⁾ Тежак, 1897 год.

²⁾ Тома Ковачевић: Опис Босне и Херцеговине. Стр. 80, 84. 87,

њеније гајење ориза; а кочански је ориз на гласу, крупан је и врло укусан. У околини Прилепа се такође гаји, нарочито у долини Богомилској. Негда је врло јако гајен око Скопља; може изврсно успевати око Црне; Косово би било врло угодно за огромна озризишта, ако би се све косовске реке (Лаб, Ситница, Неродимска река, Ибар) искористиле за затапање њива. Сасвим је добро уочена Јужна Србија, кад је она узета у план за гајење ориза: тамо се ориз отпочео гајити још одавна па је, после, одатле, преношен у северније крајеве Балканског Полуострва.

Јужна Србија може сама производити ориза у толикој количини, да се њиме сасма подмире потребе унутрашње пијаце.

Ми смо у старим границама Србије увозили ориза:

1899	године	1,255.435	килограма
1900	„	1,343.164	„
1901	„	1.335.415	„
1902	„	1,487.166	„
1903	„	1,830.067	„

1904	године	1,899.907	килограма
1905	„	1,939.329	„
1906	„	1,768.482	„
1907	„	2,018.605	„
1908	„	2.144.565	„

Потребе садање унутрашње пијаце извесно износе 10.000.000 кгр. ориза; а толику количину би могла производити Јужна Србија, само кад би на ту врсту производњу била подстакнута и техничким упуштвима и олакшицама и трговачком солидношћу при откупу.

Досадањи начин гајења ориза ће доћи у велику кризу; до сад се његово гајење ослањало на многобројну и безмерно јефтину радну снагу, која се могла увек пласирати на појединим пословима око ориза у тренутку кад му дође време.

Укидањем феудалних односа, велики део те, раније у знатном броју доконе, радне снаге ће се ангажовати радом на сопственом имању а сувишку радне снаге се отвара перспектива да нађе и сталнијег и боље плаћеног рада у рудницима и индустрији. Зато се гајење ориза мора

прилагодити новим приликама које радна пијаца намеће: мора се прибећи напреднијем раду и употреби не само савршенијих справа и алата већ и машина. Тек тада ће обделаваач имати користи од гајења ориза, па ће се не само он задржати на томе послу, већ и другоме дати подстицаја да га се прихвати.

Друга је потреба: да се отворе фабрике за љуштење ориза (чишћење, вађење зрна из љуске), да би се, тако, утицало на развијање гајења ориза. Чим фабрике отпочну куповати ориз ради чишћења или га буду чистиле за ујам, с места ће се умножити број одгајивача и проширити простори под оризом.

Трећа је потреба: трговинским уговорима не убити домаће гајење ориза. До сад се у томе погледу ишло до апсурдума: царина и трошарина на ољуштен и неољуштен ориз је била тако распоређена, да је увоз ољуштеног ориза био релативно јевтинији, него неољуштеног. А та разлика, нарочито у погледу трошаринског оптерећења, отежавала је

услове за домаћу производњу и домаће љуштење ориза.

* * *

Ради побољшања народне исхране је гајење ориза изванредно важно. Тога ради треба све чинити да се његово гајење у нашој земљи развије што је год могуће више.

За самога произвођача је од врло велике важности околност: да је ориз приходнији од свих жита; он се боље исплаћује него ли други житни усеви.

Такође је од изванредног значаја: да се ориз може успешно гајити баш на оним мочарним и подбарним просторијама, које, иначе, нису ни за какву другу приходнију културу.

Најзад, гајење ориза поправља земљу: после неколико година, пошто је била под оризом, земља је толико јака, да се на њој, без икаквог гнојења, може сејати и гајити жито.

Напоследку, не треба губити из вида још једну околност: за време гајења ориза се морају правити ваде за ната-

пање и одвођење воде; пошто се престане ориз гајити, ваде остану готове, те се, помоћу њих, могу исушивати иначе подбарни простори.

Само једна тешкоћа је везана за гајење ориза: он гута огромне количине воде. Тога ради се морају техничким направама искористити језера, реке и потоци. Али, те направе нису толико скупе да их релативно висока цена ориза не би могла исплатити. Заједнице, постављене на задружној основи ради заједничког искоришћавања воде, учиниле би те техничке направе багателно јевтиним.

ПАМУК

Лан и конопља су биљке које је човек искоришћавао још од прастарих времена. Ланом су се, као што то нађени трагови показују, чак и језерци служили.¹⁾ На Балканском Полуострву су још Јелини имали чак и некакве оклопе од лана направљене,²⁾ а Трачани су носили фину, веома шарено обојену одећу од конопље.³⁾

¹⁾ Јов. Бадемлић: Производња и прерада лана.

²⁾ Хомер: Илијада, певање II, стихови 529. 530 и 830.

³⁾ К. Јиречек: Историја Срба.

Памучне израде су у Балканско Полуострво прокрчиле себи пут услед техничке револуције и читавог економског преврата који се за последња два века извршио у Јевропи, па и у нас. Али и само гајење памука, разуме се, у ограниченом обиму и за врло ограничене потребе, није и много раније било непознато Балканском Полуострву; он је рано донесен у Тракију, Грчку и садашњу Јужну Србију, да више нигда не буде у овим крајевима коначно затрвен.

Пробе су, међутим, показале да он може успевати и овамо северније око и преко Саве и Дунава.

Памук је 1785 год. засејаван у вараждинској крајини, 1807 и 1808 год. у Банату се показао тако добар као и амерички; 1811 год. око Петроварадина је показао доста добар успех.¹⁾

Од 1864 до 1872 год. гајен је памук у Ватини (код Љубушкога) у Херцеговини с одличним успехом.

Д-р Ђорђе Редић саопштио је у Вео-

¹⁾ Kišpatic: Iz bilinskoga svijeta.

gradskim Novinama од 6. децембра 1916. да је у јужној Угарској 1866—1869 год. гајио, опита ради, памук. Опит је, вели, дао добре резултате, и на изложбама је за тај памук награђиван. У томе напису сапштио је и писмо што му га је, тада, Угарско Министарство упутило као похвалу за успешне опите.

Миленко Милојковић је у Алексинцу 1883 год. вршио опет с гајењем памука. Засејао га је 9. маја а прве зреле чауре је узабрао 5. септембра. Неколико чаура је послао Српском Пољопривредном Друштву, чији је референт, према резултатима које је Милојковић постигао, утврдио: да је куд и камо рентабилније гајити памук, него ли кукуруз.¹⁾

Ја сам, пак, такође вршио опит с гајењем памука у Пожези (округ ужички) 1886 год. Засејао сам био неколико семенки у песковитој иловачи и оне су изникле. Успех је био повољан: биљке су се несметано развијале, на време су стасале и чауре су биле пуне памука.

¹⁾ Тежак за 1884. год.

Кад, дакле, у ужичком округу памук може доспевати, несумњиво још боље може испети у долини Колубаре, Мораве, Нишаве, у Сићеву, око Лесковца, у Топлици а већ поготову у Јужној Србији, у којој се и данас гаји и за који је крај Српско Пољопривредно Друштво у стечајевима за напредније начине рада обухватило и гајење памука.

Гајење памука је врло велика потреба наше земље. Док је Србија била још у старим границама увозила је:

	Памучна		предива		Памучне		тканине	
	килогр.	динара	килогр.	динара	килогр.	динара	килогр.	динара
1899	2,204.610	4,141.202	1,477.573	885.922				
1900	954.303	2,026.757	877.404	3,358.117				
1901	1,334.233	2,983.523	1,040.302	3,740.958				
1902	1,802.510	3,753.839	1,316.845	4,467.865				
1903	2,010.802	4,195.740	1,571.747	5,243.201				
1904	1,988.871	4,716.106	1,505.637	5,455.798				
1905	1,821.256	4,346.876	1,266.772	4,878.723				
1906	1,809.388	3,957.884	848.244	3,529.461				
1907	2,574.141	6,171.646	1,733.797	7,223.997				
1908	2,624.900	6,487.175	1,463.359	6,627.982				

Данас ће цела Југославија трошити четири—пет пута памука и памучних прерада више него што их је трошила сама Србија. Зато је велика потреба да се производња памука, што је има у Јужној Србији, знатно прошири и умножи. Осем влакна, памук даје семе, из кога се цеди уље (зејтин), какво се у највећим количинама у нас троши.

Произвођачи памука би имали у земљи сигурне купце: за фату, из које се преде конац, имали би купце у нашим предионицама, а за семе — у фабрикама за цеђење уља. И једна и друга би сировина обезбедила произвођачима већи приход, него што то могу учинити це-реалије.

Ради ориентације тежака треба напоменути: да памук тражи јаку и добро урађену земљу. Орање се врши плугом а семе се засејава у редове, дабоме најбоље сејалицом. Растојање између струкова је у многим крајевима (Туркестану Кавказу, Персији и т. д.) недовољно: 10—15 сантиметара.. Такво је засејавање

БЕОГРАД

сувише густо. Најбоље је да растојање буде 50 см.: тада се сваки струк добро развије, има више мауна, мауне су пуније и памук је лепши. Онамо, где је атмосферске влаге мало, потребно је њиву, засејану памуком, за време вегетације неколико пута наводњавати.

Засејавање се врши у пролеће, пошто мине опасност од позних мразева и слана. Ако се појави коров, треба га уништити.

МАК

Мак (афијун)¹ је од давнина познат на Балканском Полуострву; још пре досељења Срба у ове крајеве он је култивисан и опијум из њега вађен и употребљаван.

Сад се он доста прилично гаји у јужној Србији, ма да не у великој мери, у коликој би се гајити могао. И до сад је развитку те културе сметала неуређена и несолидна трговина с опијумом, која је доста тешко погађала произвођаче а недостатак модерних, великих, разви-

¹) Вук Стеф. Карацић: Српски Рјечник.

јених фабрика уља утицао је и на цену маковог семена.

Да би се што више развила култура мака и да би се од ње имала што већа вајда, потребно је трговини с опијумом поставити солидне темеље и произвођаче не остављати отимачким методама солунским и левантиским. Само се та брига не сме, опет, изметнути у монопол које банке или банкарских конзорција, па да оне безобзирно даве произвођаче.

А у колико се буде више развијала индустрија уља — а њојзи је најприродније развијање у јужној Србији не само са културе мака, већ и са културе сезама, соје и т. д., — у толико ће и семе маково добијати већу цену, па ће то и на развијање културе мака знатно утицати.

Гајење мака има, уз то, још једну добру страну: у оним крајевима јужне Србије, у којима је лето дуже, после мака се може одмах засејати какав други усев, па да се исте године и с истог простора добију две жетве. Други усев

би могао бити грахорица или слична пићна биљка, која би се гајила за зимску исхрану стоке.

Садање гајење мака има да издржи једну кризу, сличну оној која важи за ориз: да се прилагоди новим приликама у погледу набавке и цене радне снаге. Временом може наступити и друга: ако се оствари намера, коју је пре десетак година показивала Кина, па то и друге земље примене: да се забрани разорно пушење опијума. У том случају би опијум био тражен и купован само за медицинске потребе.

СЕЗАМ

У Јужној Србији се, нарочито око Бевђелије, гаји сезам (или сузам) на прост, примитиван начин, онако како се навикло од старина. Потребно је, међутим, упутити одгајиваче рационалнијем гајењу, да би од ове биљке имали више користи.

Пре свега треба нарочито нагласити и истаћи, да у броју уљастих биљака, особито цењених са високог квалитета

уља што га из њих добијамо, сезам узима једно од првих и најугледнијих места. Јевропска индустрија уља (зејгина) сваке године набавља огромне количине сезамовог семена, донезеног из земаља тропског и субтропског појаса, камо је сезам један од важнијих тежачких усева. Наша индустрија уља, у колико је има и нарочито у колико се буде развијала, такође ће употребљавати велике количине сезамовог семена: оно ће се набављати са стране, у колико га не буде пружило домаће гајење.

Култура сезама је у нас могућа и нешто северније од досадањег реона, у коме је он гајен. А у сваком случају је ова биљка врло интересна за нашу пољску привреду, нарочито за мало домаћинство, те на њу треба обратити озбиљну пажњу.

Сезам (*Sezanium orientale* или *indicum*) биљка је једногодишња, из семена изгони стабло 1 метар а негда и више. При иначе добром расту биљке, стабло се отпочиње још недалеко од земље гранати

и претвара се у читав цбун. Стабло и гране су покривене уским ланцетастим лишћем, нешто рецкастим по крајевима

Познато је неколико врста сезама; као најбоља се сматра за произвођење уља она, која рађа црним семеном, а распрострањена је у Средњој Азији и Кавказу.

Главни основи рационалне културе те интересне биљке ови су.

Земљу она тражи алувиалну, задовољава се чак и са земљом осредне плодности, али јој ванредно годи прегорели гној, такође и удобравање земље калијевим солима. Будући усев сухих крајева, сезам ништа мање радо има воду и особито добро успева и пружа добру бербу ако добија довољну количину муља, и још боље — обилно вештачко орошење водом, која у себи има знатну количину наноса: тада количина удобравања и гнојења може се свести на минимум

Њива, одређена за сејање сезама, мора бити акуратно узорана и раздробљена, и за тим подрљана. У Јужној Србији се њива, која се намењује сејању се-

зама, по четири пута оре. Али, четворо орање долази поглавито са тога, што се оре ралицом и влаци браном Код саковог плуга и тешке гвоздене дрљаче, довољно је једно, пролетње орање, које би дошло после дубоког и растреситог јесењег орања. Сетву је најбоље вршити сејалицом, у редовима на таквом растојању, да се између њих може пролазити; може се сејати и омашке, али се онда, у погледу рода, добијају нешто рђавији резултати.

Сејање треба вршити обично пошто се семе држи у води 24—47 сати, да би се изазвала бржа клицавост. На I хектар иде око 15—20 литара семена. Пред сетвом се тамо, камо се врши вештачко орошавање, њива мало потопи водом, а друго навраћање воде се изводи кад биљка отпочне развијати стабло. Кад сезам изникне, корисно је чупањем разредити струкове тако, да растајање између њих са свих страна буде 35—40 сангиметара. После проређивања треба извести наводњавање, и за тим понављати сваких 20 дана. Ради тога, да би струкови расли правилно и

обилно донели плода, потребно је уништити коров и увек је корисно површину земље држати у растреситом и разривеном стању.

Количина жетве је веома различита: она зависи од услова земље, заливања, сетве и т. д., а такође и од количине топлоте и воде. Сваки струк даје 50—70 махуна, а у свакој махуни има 50—60 семки. У јужној и средњој Француској жетва достиже 1200—1500 кгр. семена с 1 хектара, а у Алжиру до 1600 кгр. Однос између семена и сламе је као 1:6.

Сезам има доста дуг корен али је релативно слабо ужиљен. Кад пристигне време жетви, сезам се обично почиње већ сушити: стабло почиње црнити и лишће жутити, тада се и корен у земљи већ слабо држи. Бербу је зато најбоље вршити чупањем стабла из земље, заједно с кореном, или косити косом или жети српом, по могућности до саме земље.

Како је при крају вегетативног периода биљка покривена махунама у ра-

Зним степенима зрелости, то ишчупана или покошена (односно пожњевена) стабла треба везивати у снопове и остављати на сунцу док сва стабла не поцрне и махуне не пожуте. Тада све махуне, у којима се развило семе, дозревају.

Треба имати у виду, да се сезамово семе држи у махунама врло слабо и лако испада. Зато, ако се сувише дуго чека са жетвом или се ради несмотрено, знатна количина семена ће се изгубити и принос смањити. Зато се, обично, брању сезама приступа онда, кад већи део махуна већ узри, не чекајући да се и оне потоње и позне развију. Са тога разлога, извесно, у јужној Србији жетва сезама траје читава два месеца: од 20 јула до 20 септембра, с применом, на многим местима, система подбирања.

Кад почупана или пожњевена стабла и махуне довољно узру, одвајање зрна се врши млаћењем моткама. Махуне се, при пуној сухоти, лако расирскавају под најмањим ударом мотке. Сабрано се семе одваја од честица стабла, лишћа и махуна,

и сместа се може употребити за цеђење уља или изнети на продају.

Стабла сезамова су добро гориво, дају много жара, али такође дају и много пепела. Стога сезам доста јако црпе земљу, извлачећи из ње најважније хранљиве састојке; зато увек иза сезама треба сејати друге усеве. У Јужној Србији се иза сезама сеје пшеница, потом јечам, затим раж; иза ражи се земља гноји, па се опет сезам сеје.

Семе сезамово, као што је већ речено, садржи превасходни квалитет уља у великој количини. Апсолутна садржина уља достиже до 60 од сто, али корисна садржина, т. ј. таква, која може бити исцеђена пресовањем, не прелази више од 48—50 од сто. Садржина уља се креће у зависности од земље и плодореда.

При правилно извођеној производњи уља из сезамова семена се добија: уља прве врсте 30 од сто, уља асталског 10 од сто, уља обичног квалитета 10 од сто, тропа (колача) 48 од сто и на растур иде 2 од сто. Уље вишега квалитета и

асталско добија се при пресовању хладним начином, а треће пресовање се већ мора изводити при високој температури. Остала количина уља остаје у тропу (мекињама, колачима). Троп садржи велику количину беланчевине и, у опште, азотних састојака и толико хранљивих, да могу служити не само за сточну крму, већ и за храну људску: у Италији троп служи као један од стварних предмета исхране сиромашног дела становништва.

На тај начин се цела биљка искоришћује, с изузетком 2—3 од сто, колико иде на растур.

Сезамово уље више врсте, добивено хладним путем, као и асталско, више је житко него ли густо, жутога изгледа и пријатнога мириса. При мразу од 3 степена испод нуле уље се мало згушњава и постаје непрозрачно. Може се дуго да држи, и само у изузетним случајевима се мало ужеже. Специфична му је тежина 0,919. Укус му је врло пријатан, и при готовљењу јела на сезамову уљу тешко га је разликовати од крављега путера.

Укуса је чак у неколико сладуњавог. Од свих биљних уља оно је најбоље за готовљење јела и за конзерве и незаменљиво за посну трпезу.

Уље од прве две категорије се употребљава и за справљање парфимерија и у оним гранама техничке производње, у којима је потребно врло фино, највишег квалитета, биљно уље.

Уље добијено путем загревања, иде за производњу сапуна бољег квалитета, поглавито тоалетног, и за гориво.

Али се на томе не ограничава искоришћавање сезамовог семена, које има такође и следеће употребе. У првом реду из њега се справља свима добро позната грчка алва: сезамово се семе меси заједно са шећером, пошто му се претходно скине љуска. У закавказском крају и у Туркестану тако исто праве алву, али не скидајући љуску, која, по мишљењу месних потршача, даје особито пријатан мирис тој широко распрострањеној народној посласици.

На истоку из сезамова семена праве

особиту белу маст, коју тамошњи кожари употребљавају за одржавање свежине и лепоте коже. За тај циљ служи такође и сезамово уље. У јужној Азији сезамово семе подгрејавају, мешају с брашном и употребљавају за готовљење различитих јела. Најзад, у јужној Јевропи, Средњој Азији и другим земљама ближе истоку сезамовим семеном се посипају неке врсте хлеба, нарочито ђевреци.

Напоследку, ради пуне карактеристике ове биљке, да додамо: да цвет сезамов пружа пчелама изврстан нектар; цвет сезамов има следећу интересну особеност: у току дана оно не образује нектар, већ у току ноћи; у почетку ноћи, с наступањем захлађивања, нектар се тек отпочне образовати, највеће развиће достиже у зору и најобилније се појављује пред излазак сунца. Зато пчеле лете на сезам између 4 и 5 сати изјутра, кад је у ваздуху највећа свежина и кад у њему има највише влаге. Особито се јако образује нектар после заливања (потапања, затапања, орошавања).

После тих општих напомена да видимо како се гаји сезам у две покрајине у којима се њему обраћа највећа пажња.

У средњој Азији се он сеје крајем маја или почетком јуна, обично као други усев после пожњевене пшенице или јечма. После жита орошена се њива узоре домаћим, врло простим плугом у дубину 12—14 сантиметара, при чему се пази да површина, колико је могуће више, буде добро разривена. После тога се на сваки хектар засеје не више од 5 кгр. семена. Код толике количине семена сваки струк добије просечно око 45 сантиметара простора. Код поменутог растојања између струкова, сваки струк израсте, 1—1,23 мет. висине. Кад знатан број махуна сазре, стабла се чупају из земље, везују у омање снопове и трпају у омање гомиле. То изазива врење, праћено знатном топлотом, да се кроз недељу дана примећује над гомилама пара. Тада се гомиле растурају и снопови разређују на сунцу, док се не просуше. Зато треба око два дана. Тада се махуне распрскавају, сно-

пови се окрену доле, тресу или лако уда-
рају палицом, и семе из махуна испада.
Кад се семе збере, оно се пропушта кроз
решето ради очишћења од примеса.

Заливање (затапање, орошавање) се
врши колико је могуће обилније т. ј. нај-
мање два пута у месецу, одмах чим се
покажу први листови и до појаве цветова
на гранама. При обилном, у своје време
вршеном, заливању, биљка се разрастре
у велики жбун, што, разуме се, утиче на
повећање рода.

Татари у источном Закавказу сеју
сезам обично идуће године иза пшенице
или јечма, а иза сезама опет пшеницу или
јечам, и тако наизменце. Сетва се врши
крајем априла.

За сезам је важно, да се он може га-
јити и на малим површинама ($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ хе-
ктара), те га и најсиромашнији тежак може
засејавати на свом оскудном поседу, те
најбрже и најпробитачније искористити
своју земљу и пласирати свој труд.

СОЈА

У Јужној Србији се соја (кинески уљни грах, кинески боб) гаји у врло малим количинама, мада је јужни и југоисточни крај за њу изванредно погодан и мада би се она могла тамо гајити на огромним просторима и у још огромнијим количинама, па одгајивачима пружати, у сравнењу с другим усевима, изванредно велики приход. Данас се соја у јужној Србији гаји у малим количинама, само толико колико је нужно да послужи за сурогат кафе, па је гдегде кафом и називају.

Соја је међутим уљаста биљка и, као таква, изврсно се исплаћује: она би подмиривала велике потребе наше домаће индустрије уља (зејтина), као што се, ради истих потреба, и на светску пијацу може извозити у огромним количинама. Како она изванредно успева онамо где је сунце и дуготрајније и топлије, то је јужна Србија душу дала за њезино гајење. Ја сам је, огледа ради, пре 35 година гајио у Пожези (округ Ужички), родила је изврсно и узрела на време; али би, извесно, дала

знатно већи проценат уља кад се гаји под топлијим сунцем, него што је оно у Ужичком округу.

Соја је једна врста пасуља и њу треба обрађивати тако исто као и пасуљ.

Принос са 1 хектара креће се између 1500—3000 кгр. грашки и 2000—5000 кгр. грахоровине (сламе). Грахоровина је изврсна пића за стоку, нарочито за овце.

НАУТ

Наут се у источној и јужној Јевропи, вели Панчић (Ботаника), као и друга варива троши у јела; пржено зрневље продаје се на истоку, гдешто и у нас, под именом *леблебија*; брашно од наута служи у нас као квасац при мешењу симита; зеље је добра храна, особито за коње.

Леблебије се припремају на овај начин: зрна наута се натопа у сланој води (зато се, извесно, у јужној Србији наут зове још и *сланошок*) и после се пеку на особити начин. Као нарочито мезе се леблебије спомињу упоредо са лубеницама и грожђем:

Што не дојдеш да ме видиш,
 Да донесеш понудице:
 Лубенице од Струмице,
 Сухо грозђе од Солуна,
 Лаблебије од Софије.

Наут је до пре 40 година гајен и око Ниша*, а сад се гаји у јужној Србији: за кућну потребу по повртњацима и између лоза у виноградима, а за продају по њивама. Највише се гаји око Кавадара, одакле се у Солун извози око 50 вагона годишње, у мањим количинама гаји се у многим крајевима јужне Србије. Тамо се још, местимично меље, па се меша са пшеничним брашном и меси хлеб. Таква је употреба наута у јужној Србији проширена нарочито последњих година одкако је поскупела пшеница: наутово брашно помешано са пшеничним и у Скопљу се употребљава за мешање хлеба.

Наут се сеје и на озим (од септембра до новембра) и као јари (око Ђурђевудне). Сетва се врши омашке; међу-

* М. Ђ. Милићевић: Краљевина Србија, стр. 133.

тим, неминовна је потреба да се употреби врстачна сејалица, не само ради уштеде у семену и у радној снази, већ и ради прашења између редова: коров може да угуши усев, зато се сад предузима требљење (плевљење), које је и непотпуно и дангубно, а прашачем би се куд и камо брже, јефтиније и потпуније коров уклонио.

Наут доспева између Петровудне и Илинудне. Чим махуне заруде, треба га почупати, просушити на сунцу и млатити или вршити. У јужној Србији га они који га гаје у већим количинама, вршу магарићима.

У Русији се наут (нагуто) сеје иза јарих жита; после њега, јер одлично припрема земљу, сеју се озима жита; понова на истој земљи сеје се после 4—5 година.

Како наут добро роди, како му је цена добра (пре рата 2 и по металика од оке, сад 2 динара од килограма), како не изискује велики утрошак радне снаге и како му се употреба све више

проширује, па чак и за припремање хлеба, то се сама собом намеће култура овога усева.

АНАСОН

(*Foeniculum dulce* Dec.)

Панчић ову биљку овако описује: „Сгабло при основи стиснуто, амбрел са 6 8 жбица, биљка мало што већа од педа. Више по кршевима у Италији, у нас гдешто по баштама задивљала. Семе (*Semen Foeniculi officinalis*) у медицини употребљено. У нас га се доста продаје и употребљује се под именом *анасона* на зачину јела и на прављење амберије (слатке) мирисаве ракије“.

И данас се анасон доста јако употребљава за справљање мирисаве ракије. Мирисава ракија нам је наслеђе источанског укуса; не само муслимани, већ и православни хришћани су се гостили њоме:

Кад су мрку каву окинули,

Иза каве жуту амберију

А амберија није ништа друго до мирисава ракија: амбер је, (као и ракија, у осталом), арапска реч и значи: *мирис*.

У јужној Србији, као год и у већем делу Балканског Полуострва, тражи се готово искључиво мирисава ракија, и то замирисана *анасоном*. Зато је свуда чувена *анасонлија*.

Како је нашој воћној ракији природна пијаца југ и исток Балканског Полуострва, како јој се проходња може, у доста великим количинама, отворити у Азији, и и како се тамо троши јака ракија (она што се у нас зове *препеченица*) и замирисана анасоном, то би анасон требало култивисати у јужној Србији. А он тамо може успевати, кад *дивљи* успева у Шпанији и кад је успевао код Панчића у Београду.

Анасон се, уз то, употребљава и за друге зачине у храни, а из њега се и уље цеди за извесне потребе. Зато се његово гајење може врло добро исплаћивати.

Пре две године сам кушао препеченицу анасонлију спреману у округу ужичком за потрошњу у Јужној Србији. И за разлику од анасонлије која се прави даље на југу, ова је ужичка куд и камо лепша.

Наши воћни, нарочито наши шљиварски крајеви, морају обратити пажњу на јужну и источну пијацу и пећи јаку и анасонску ракију.

