

ПБ 6 500

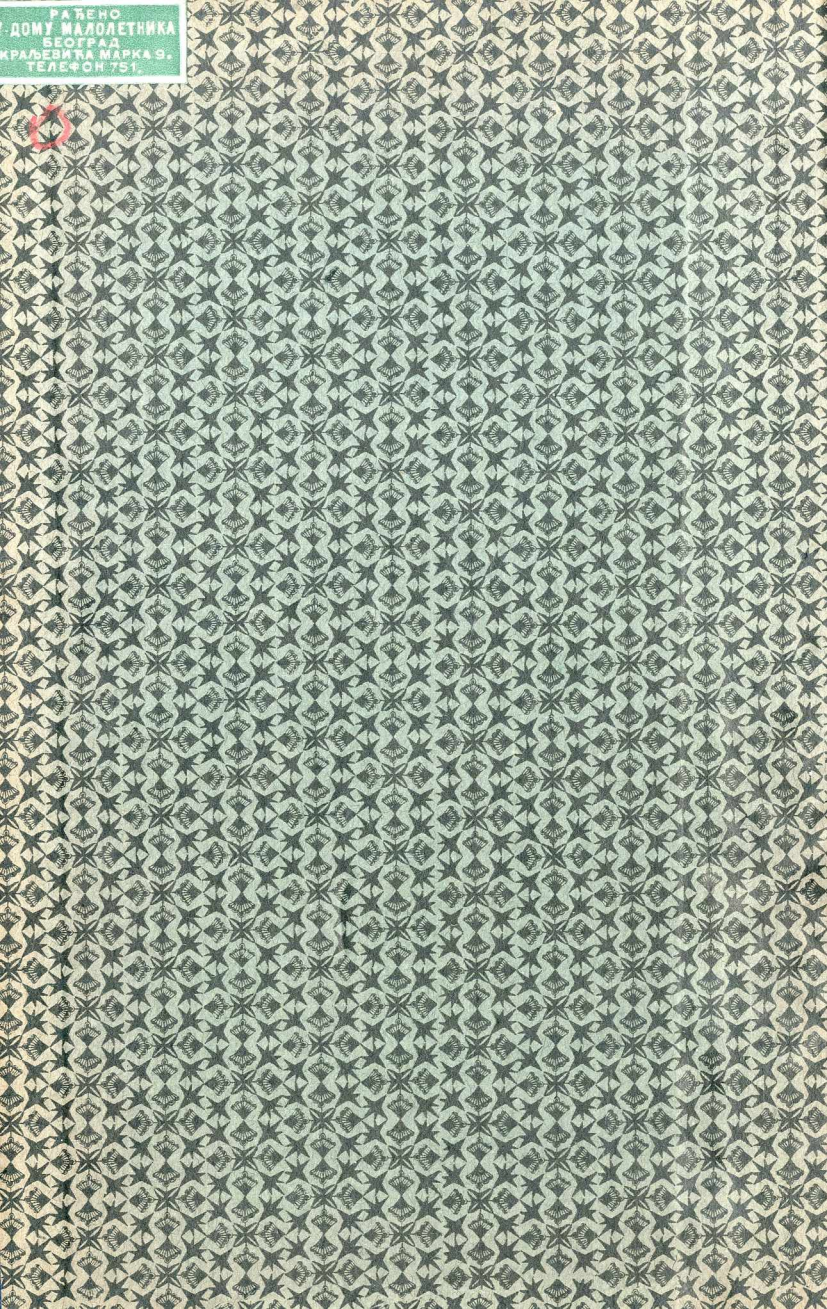
ПОУКЕ

ЗА

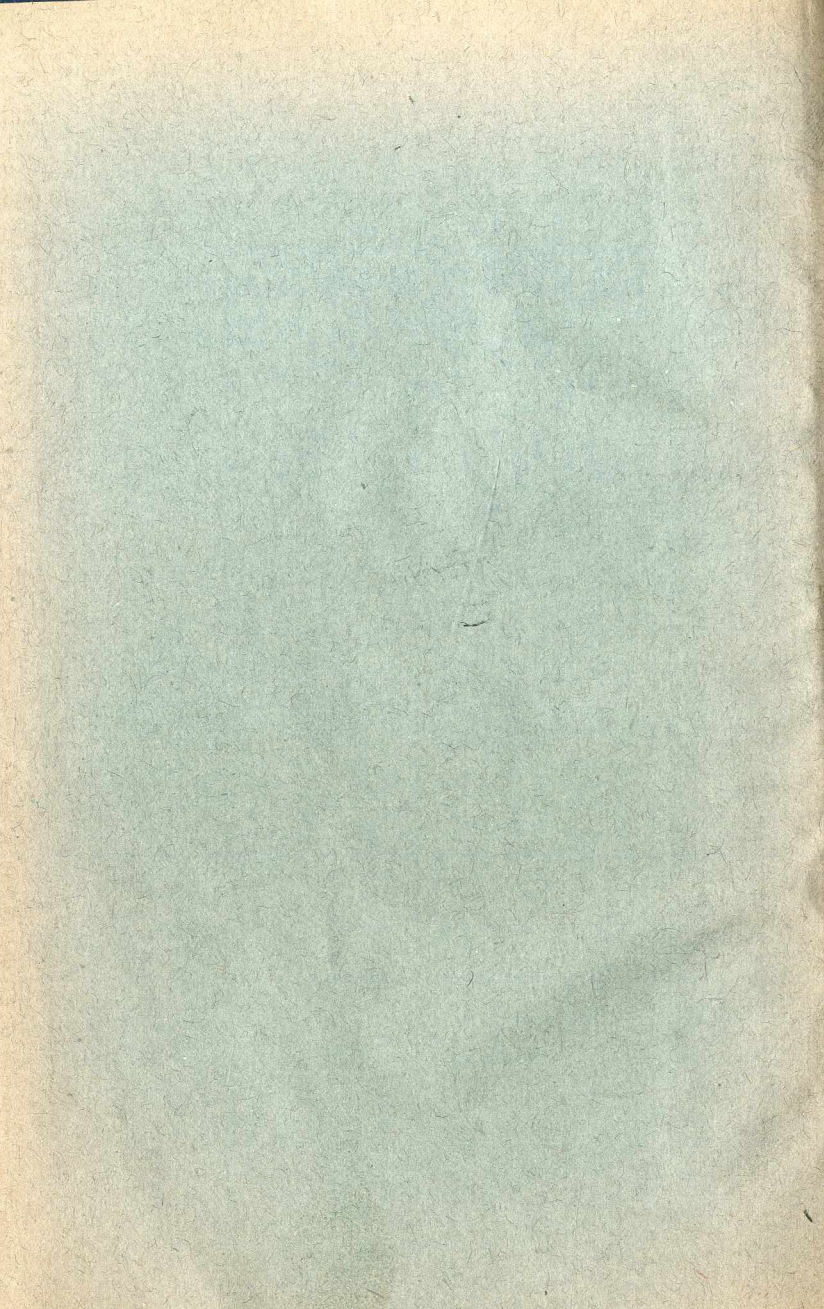
НАРОД



РАЂЕНО
ДОМУ МАЛОЛЕТНИКА
БЕОГРАД
КРАЉЕВИТА МАРКА 9.
ТЕЛЕФОН 751.







110 = 134282759

Г. Б. 6
500

ЊЕ УДРУЖЕЊА УЖИЧАНА
У БЕОГРАДУ

КЊИГА I

УНИВ. БИБЛИОТЕКА
И. Бр. 45504

ПОУКЕ ЗА НАРОД

САДРЖАЈ:

- ЖИВОТ од Д-р М. Ђ. ПОПОВИЋА
- ВОЂАРСТВО УЖИЧКОГА КРАЈА „ ДРАГ. ЛАПЧЕВИЋА
- О СТОЧАРСТВУ „ Д-р Т. МИТРОВИЋА

итд.

ПРЕДГОВОР

Ужички округ и његова садашња Област спадају у најсиромашније крајеве наше ошацибине. Па ипак, он је својој ошацибини до сада дао велики број угледних људи. Међу њима има књижевника, научника, лекара, државника, војника, индустријалаца, трговаца и занашлија.

У свима пословима у живошу наше ошацибине Ужичани су узимали увек живог учешћа са великим успехом.

Борећи се шешком муком кроз живош од дана, када су се као малишани, гошово голи, боси и гладни одвојили од својих родитеља и свог родног краја, хитајући сами без ичијег упушта у Београд и друга места, да се тамо интелектуално и економски васпитају, како би могли бити од веће користи себи и својима, — Ужичани су, благодарећи уз то и природној бистрини, вредноћи, истрајности и пошћењу у раду, дошли до завидних места у нашој ошацибини.

Многа деца у Ужичкој Области, обдarena свима природним врлинама оних родитеља чија су имања слаба а приходи недовољни, ако се не упуше, остају ту да се муче са својима. Или, и ако се одвоје од куће, неупућена остају у близини шражећи посла у најму код имућнијих или у шешком послу у аргатлуку. Тешки послови, слаба храна, још зарана почну рушити млад организам који прерано подлеже.

Исто шако, наши земљаци на својој рођеној груди осећају и подносе стојички све недаће напорног живота, све недосташке државне политике, сву беду неразвијеног културног живота.

Такво стање побудило је знатан део Ужичана и њихових пријатеља у Београду да створе једно Удружење које ће се старати о свеопштем унапређењу Ужичке Области. Друштво „Привредник“ преко свог уваженог председника г. Владимира Матијевића имало је похвалног удела у оснивању нашег Удружења, и од 17. јула прошле године Удружење као хумана установа постоји и ради.

Његов циљ је обележен у 5. члану Правила овако:

„Да помаже све шежње и напоре упућене просветном, економском и културном унапређењу Ужичког Округа и његове Области.

Ради тога ће друштво:

1. Заузимањем и ушцањем на све установе и факторе у Области, а по могућству и материјалним средствима, помагати рад друштва „Привредника“ на уписивању и збрињавању добре деце на корисним занатима, у трговини и пољопривреди, и у сарадњи с њим подизати продуктиван подмладак за народну привреду.

2. Предузимати све што је у његовој моћи за подизање основних школа у местима где их нема; награђивати одличне ученике, и радити на отварању стручних школа према потребама појединих крајева. (Н. пр. домаћинске школе).

3. Ушчући на општу државну политику и помажући приватну иницијативу, радити на развијању и усавршавању индустрије, сточарства, млекарства, сирарства, воћарства, пошумљавања, рационалног обрађивања и искоришћавања земљишта и његових производа.

Друштво ће исто тако, радити на поправци саобраћаја у области.

4. Стварати и помагати отварање усанова за здравствено подизање народних слојева и за поправку хигијенских прилика у Области. (Нарочито курсеве за нудиле).

5. Растурати и помагати издавање поучних и корисних књига за народ; отвараати и помагати народне читаонице, и по могућству приређивати популарна предавања у вези с остварењем друштвеног циља.

6. По могућству материјално помагати сиромашне а даровите ученике и добре свршене пићомце „Привредника“.

Постепено али систематски Удружење врши своју корисну улогу. Резултати се

показују: како у моралном тако и у материјалном погледу. У моралном погледу, јер је створена јача духовна веза између Ужичана самих и према родном крају; у материјалном, јер ево излазимо са својим издањима пред свеш, а нарочито своје земљаке којима треба поуке.

На овом пуцу неће се стати. Колико год је потребно да успе благотворни рад „Привредников“ на уопштавању сиромашне и добре деце у корисне занате, толико исто је важно да се наши земљаци код куће хране здравом духовном храном ради свог напретка, ради боље будућности њиховог краја.

Више угледних научника и стручњака изјавили су гоштоваш да нас помогну у овом правцу. Међу њима заслужују нашу нарочиту захвалност г. г. Д-р Милош Ђ. Поповић лекар, Кирило Р. Савић проф. универзитета, Драгиша Лапчевић, књижевник и новинар и Д-р Танасије Мишровић професор пољопривредног факултета. **Прва** наша издања обухватају њихове радове.

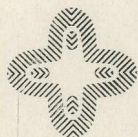
Вршећи своју дужност, Управа нашег Удружења нада се да ће његова издања наићи на добар пријем, да ће се сви наши земљаци и њихови пријатељи заузети за ширење ових издања, и да ће солидарна са-

радња свих нас допринети да се одужи је-
дан велики дуг Савести и добру Ошацибине.

Божић, 1924. год.

Београд.

Удружење Ужичана
за
унапређење Ужичке Области.



Второй раздел посвящен описанию
структуры и свойств
материала. В этом разделе
описаны основные параметры
и характеристики материала,
использованного в работе.

В третьем разделе описаны
методы исследования
и результаты работы. В этом
разделе описаны методы
исследования, использованные
в работе, и приведены
результаты работы.

В четвертом разделе описаны
выводы и рекомендации. В этом
разделе описаны выводы
и рекомендации, сделанные
на основании результатов
работы.

В пятом разделе описаны
приложения. В этом разделе
описаны приложения, связанные
с работой.

ЖИВОТ

ОД Д-р М. Ђ. ПОПОВИЋА



КНИЖКА

ИЗДАНИЕ ПЕРВОЕ

ЖИВОТ

1. Опште напомене

Још као деца слушали сте ону причу о старцу и смрти; кад је старцу било тешко живети, призвао је смрт да му дође, а кад је смрт дошла и упитала га шта жели, рекао је: „звао сам те да ми помогнеш да дигнем ово бреме дрва“.

Та прича нам каже колико је мио живот, чак и оном који никаква задовољства нема више у животу. Али има једно највеће задовољство, задовољство да живимо, и за то задовољство ми се целог века мучимо, радимо, боримо. И збиља, да човеку није дубоко усађено то осећање и та вечита борба за живот, не би људи ни постојали. Али колико је човеку мио живот, толико се он исто стара, да свој живот продужи у своме *пошомству*. И природа је у исто доба усадила код родитеља, нарочито матере, и једну велику материнску љубав. То нам помаже

да се одржимо у животу и да се у опште одржи људски род.

Није узалуд речено, да је живот једна велика *борба*; и да је због тога живот тежак. Само је врло мали број сретних људи, којима није живот тако тежак. Највећем броју људи, он је врло тежак. И наш најмногобројнији ред људи: сељаци или тежаци, носе то име, којим се јасно каже, да су то они, којима је у животу *шешко* живети и који морају да раде тешке послове.

У сва времена била је жеља и тежња људи да олакшају живот и да могу задовољније живети. И они који су јачи, они су увек и живели лакше, јер су могли лакше проћи кроз живот, а на рачун оних слабијих.

И наша је тежња да олакшамо и учинимо бољим и лепшим људски живот и да учинимо да се ова наша земља престане звати више *долина плача*.

Људи би могли много лакше да живе, само кад би умели да удесе свој живот. Наша земља даје нам све што је потребно за живот. Треба само *знаши, умети и хшети* употребити сва та земаљска блага; треба их корисно и паметно употребити, па би и живот био лакши и задовољнији:

Човек по својој природи гледа да избегне бол, да тражи задовољство, да ради оно што му чини радост и да се множи (да

би могао одржати свој род). То су природни нагони, противу којих се не може нико борити, и који нас упућују шта треба да радимо.

И бол и задовољство може бити *шелесно* и *душевно*. Само потпуно здравог човека ништа не боли, не осећа никакав телесни бол. А шта причињава душевни бол? Тај бол, незадовољство, муку, осећамо кад смо у ма каквој невољи, оскудици, бризи и опасности. Срећа дакле у животу може бити само онда, кад смо здрави и задовољни.

Те према томе и наше старање треба да буде, да смо *здрави*, а још више, да научимо како се здравље стиче и одржава и да будемо *задовољни*, да не трпимо оскудицу и друге невоље.

Човек не живи сам, нити би могао да опстане кад би био сам у свету. Ми сви живимо у заједници, у друштву, и због тога смо упућени једни на друге.

Морамо заједнички живети и радити.

Људи су тек онда могли да створе за себе повољније услове за живот, кад су се удружили. Човека није природа обдарила богзна каквом снагом и издржљивошћу. Човек је сам по себи слабо биће, али човек има један други дар и другу огромну снагу у свом духовном развићу. Човек је обдарен *разумом*, да уме да посматра, да мисли.

Помоћу свога разума он је постао *господар свеша*, и свих природних сила и природног богатства.

Али ма како да је човек далеко се извисио изнад свих живих бића, ипак тај господар света може да падне у такву беду и невољу, и да се толико мучи и злопати, као ни једно друго живо биће. Он може да страда и од тешких болести, и да умре од глади, и да се међу собом *узајамно коље* и убија до истраге читавих народа, а на обострану штету. Човек још није довољно употребио свој разум, да, бар за највећи део људи, створи један добар и подношљив живот. Али људи су свесни ипак свих тих погрешака и прави пријатељи народни труде се данас да отклоне што више могу свако зло од људи и да се створе што бољи услови за живот и напредак људски.

Ми знамо добро да не можемо преко ноћ препородити свет, и да често треба много труда и времена, да он прими неку нову и добру ствар. Људи су по природи склони, да се држе онога на шта су навикли. Често ћете чути како кажу: па како је живео и радио мој отац и деда, тако ћу и ја живети и радити.

Али ма како је неки пут добро, што људи чувају старе обичаје, ипак се мора ново примити. Цео живот је једна промена. Па и

живот једног народа пролази кроз многе промене. Утврђено је, да човечанство напредује. Ми често не опажамо тај напредак, али је он ипак сталан и опажа се у већим размерама времена. На пример, ми свакако више знамо, лакше и боље живимо, него што су наши дедови и прадедови живели пре сто година.

Али и ако човечанство несумњиво напредује, ипак има још много беде и неправде у људском друштву. На жалост, они који највише доприносе напретку — они који најтеже послове раде, радници, земљорадници, па и умни радници, они који хране и бране ову земљу, они се најмање користе тим напретком. А то је све због тога, што су ти људи непросвећени и што има људи који се користе њиховим незнањем и њиховом простотом, или њиховим положајем, те се лично користе и богате, а њих остављају и даље, да у мраку живе и да се муче.

Школовани и просветни синови народни, дужни су пре свега, да раде на најширем просвећивању народном. То је почетак сваког рада и напретка. Под просвећивањем се не разуме само ширење писмености, већ и просвећивање здравствено, природно и друштвено (социјално).

Писменост је само једно згодно средство, да се помоћу писане речи и књиге лакше

шири свака добра наука, али има још пуно других средства, помоћу којих се то да учинити. Жива реч и пример такођер су од огромне важности.

Ми ћемо се задржати само на неколико поука, које сматрамо, да су најважније да их својим земљацима дамо, а које су и најпрече за ово време и њихове прилике.

Здравље је наше највеће благо. Али се често људи науче да га чувају, кад га изгубе. Нарочито је болест затра за сиромаша човека.

Ми лично у погледу чувања здравља на оног тврдицу, који жалећи, да оправи један зид, дочека да му се сруши цела зграда. — Здравље се губи највише због тога, што се незна или не уме сачувати. Болести треба спречавати, да не дођу, и то је много важније и често много лакше, него лечити кад наступе.

Најтеже је сиромашу сачувати здравље. Сваки зна да треба имати добру и јаку храну; да треба имати здрав и светао стан; да треба живети у чистоћи, да не треба претеривати у тешком раду, да се треба чувати прехлађивања и умора. Па ипак, колико их је који имају добру храну, добар стан и који на све ово могу пазити. Ми смо рекли, да данас живимо у друштву и да смо упућени једни на друге, и да је појединац често не-

моћан, да сам постигне што жели. Више него икада данас су важне друштвене заједнице, па било, да је то држава, општина или слободно удруживање људи у разна друштва или заједнице, које се брину о свима својим члановима. Али и то старање још је недовољно, и то баш због тога, што ни те велике заједнице нису свесне и не умеју да цене вредност људског живота и здравља.

И у колико ту дужност не врши држава и општина, људи се помажу тиме, што се удружују ради међусобне помоћи. Некад је у нас било великих задруга. У задругама је било лакше живети. У њима није могло бити случаја сирочади нити је се осећала инокоштина, нити су се осећале болести, ни немаштина, јер су сви радили за једнога, а један за све. Сада тих задруга готово и нема. Али се људи помажу што се удружују у економске задруге (земљорадничке задруге, задруге потрошачке, набављачке, кредитне и т. д.) Има и других великих тешкоћа. Често народ, и кад би хтео да се лечи, не може да добије лекарску помоћ. Најскупље данас плаћа лекара и лекове наш сељак. А у брдовитим крајевима, као што је наш крај, ту најгоре стоји, и може се рећи, да он живи по готову без икакве лекарске помоћи, јер се не може назвати лечењем оно, кад болесника види лекар једном или два пута у целој бо-

лести, и кад је он остављен да буде без икакве стручне неге, што је за ток болести од исте важности као и лекар и лекови. И томе су крива наша ретка насеља и удаљеност, не само села од села, и града, већ и куће од куће. Само се у густом насељу може подићи култура (напредак), само густо насељени крајеви могу успевати и набавити све што им је за живот потребно. Наш се свет расељава. Расељава се, јер код своје куће не може да опстане, не може да живи, јер је у оскудици. Али оскудица није само због тога, што је предео брдовит и сиромашан, већ због тога што нема ни средстава, ни путева, ни умешности, да из њега црпе сва блага, која би могао имати. Има у свету много горе земље и хладнијих предела и тежих прилика за живот, па су опет људи трудили се и умели створити плодне крајеве насељене и напредне. — Наш се свет мучи и пати и у најплоднијим крајевима који су по плодности равни Мисиру, а све је то због неуређености и незнања. И као што расипамо своје здравље, тако не умемо довољно да ценимо ни дечје животе и њихово здравље. Ми заборављамо ону народну песму: „Хранићемо тиће ждраловиће, наше племе погинути неће“. И та ретка насељеност последица је великог дечјег помора. Не помаже нам, што је наш народ плодан, кад не умемо да

очувамо и подигнемо децу. Децу нам сатиру заразе, а још више наша неумешност. Највише помре баш мале деце одојчади до навршетка прве године. Кад би сеоска жена била вичнија и просвећенија, била би боља мати и боља домаћица.

Једна од најважнијих и најкориснијих установа су због тога, школе за домаћице. Оне ће више користи донети народу и држави, него многе високе школе, академије и институти. Будући грађани биће онаки, каква су нам данас деца. А деца ће нам бити онаква, какве су нам биле матере. И за матерински позив треба спремати не само жену из градова, већ много више жену из народа са села. И ово нико озбиљно не схвата и не помаже.

За то се мораш сам помоћи и сам радити, тражити и отварати школе за домаћице.

Због небрижљивости оних, који народом управљају, народ је запао у многе невоље и пороке. Један од тих порока, јесте пијанство, коцка и пијење; кафански живот и блуд, а све то иде заједно и све скупа води народ у пропаст. Пијење пића која опијају (вино, ракија и пиво), то је један недуг и једно зло, кога се најлакше можемо опростити.

Многи мисле, да је само зло у опијању, а не знају, да је највеће зло баш у томе,

што се огромне количине алкохолних (опојних) пића производе и троше баш највише од тако званих умерених пијача. Али кад би вам рекли, колико се утроши сировог материјала за прављење тих пића, и колика је целокупна штета коју причини та употреба, ви би одмах друго мишљење имали. У нашој земљи се произведе и потроши: ракије 66,000.000 литара у вредности 2.918,400.000 динара; вина 364.800.000 литара у вредности 2.918,400.000 динара; и пива 312,000.000 литара у вредности 1.248,000.000 динара. — Свега пића 742,800.000 литара у вредности 5.486,400.000 динара. Дакле, половина нашег целокупног државног буџета. Али поред огромне штете у економском (привредном) погледу, употреба пића која опијају, штети народно здравље и причињава безбројне болести, којима се приписују сасвим други узроци, а прави узрок алкохол, слабо ко познаје. Алкохол ослаби тело и учини га мање издржљивим и отпорним за многе друге болести, на пример, ослаби срце, и кад наиђе какво запалење плућа, срце не може да издржи. Исто тако алкохол посредно утиче на подмладак оних који пију. И народна пословица каже: „блесава деца од пијана оца“. Пијанство и падавица увек другују.

Највећи део лудила долази од алкохола.

Највише злочина, преступа и иступа учине људи у напиту или само веселом стању.

Друга тешка мора и болест од које страдају људи јесте сушица или јектика (туберкулоза). Она је болест сиротиње и болест алкохоличара. А ми смо видели у колико алкохол осиромашава народ, јер сав онај новац, који се даје за пиће, губи се, и због тога се људи горе хране и немају средства за друге преке потребе, стан одело и издржавање деце. Најзад и венеричне (полне) болести су у тесној вези са алкохолом. Алкохол чини човека непромишљеним, и у тако званом веселом стању чини много штете, и што-шта што потпуно трезан не би радио. А полне болести доприносе много јада људима. Оне сатиру многе младе људе, чине их неспособним за рад, а још више се свете на потомству ни кривим ни дужним.

Сва ова зла долазе, као што већ реко смо највише отуда, што је наш народ непросвећен, те незна, ни како да живи, ни како да се чува зла и болести.

У толико је више дужност његових школованих синова, да се старају о просвећивању најширих слојева народа. Просвета је први корак напретку. И прост народ схвата велику улогу школе и вели: „Бог да прости учитеља, па родитеља“. Али на жалост у том погледу наша влада и наши државници

слабо су шта радили. Ми и данас имамо већину народа неписменог, и ако имамо доста школа у земљи и скупих варошких позоришта, још немамо за народ школа: ни стручних школа, нити потребних установа за право народно просвећивање.

Била је у Европи једна јако запуштена и сиромашна земља, где је владало пијанство и сва зла. Али истрајним радом њених школованих синова, а нарочито радом на народном просвећивању, оснивању виших школа за народ, — од те земље данас је постала једна од најнапреднијих и најкултурнијих земаља, — то је земља Данска, на коју се ми можемо у сваком погледу угледати.

Пример Данске даје нам наде, да се од наше земље, која је по природном богатству једна од првих у свету, може истрајним радом и просвећивањем створити једна од најнапреднијих земаља, где ће моћи добро и задовољно живети сви наши синови и кћери.

Наш ужички крај рачуна се у сиромашне крајеве, али и он је по природном богатству далеко бољи од многих крајева у свету, од којих су људи само истрајним радом створили напредним и обилним.

Треба да верујемо у себе и своју бољу будућност и да прегнемо једном истинском и озбиљном раду, да бар својим потомцима створимо боље услове и прилике за живот,

те да тако завршимо оно велико дело, које су наши претци пре више од сто година започели, и које наше младо поколење треба да оконча и створи себи трајан мир и напредак.

2. Требник за чување здравља

Брак

У животу нема важнијег чина од ступања у брак. „Човек не може бити сам“ вели и свето писмо.

Каког друга узмеш за живот, такав ће ти бити живот.

Многи не пазе довољно на брак. У брак треба да ступе само потпуно *здрави* младенци. Кад жениш сина, или удајеш кћер, распитај се добро да ли је родбина здрава и добра, нарочито родитељи младенаца.

Многе се болести наслеђују.

У брак не треба да ступају сувише млади младенци. Момак треба да је увек старији од девојке бар за 2—3 године. Момак не треба да је млађи од 21 године, а девојка да није млађа од 18 година. Иначе ће од су-

више младих родитеља бити слаба деца. Исто тако биће болешљива деца и од слабих и болесних родитеља.

Опасно је кад у породици има јектике, пијанства или лудила. Клони се од таквих породица да узимаш момка или девојку.

Мати

Бракови се склапају да се оснује *породица*. Брак без деце је пуст и празан. Млада мати треба да се поучи како ће децу гајити. Благословена је породица с пуно деце. Али треба се трудити да се сва очувају. Да би се дете добро донело, треба и *машер чуваш* која дете носи. Бременита жена не сме радити тешке послове. Она се мора чувати, чисто држати, добро хранити. Не сме пити ракије ни вина док год носи и доји; јер ће од ракије бити дете кржљаво или ће га снаћи *кв* тешка болест.

Свака мати треба да доји своје дете сама најмање 10 месеца.

Чести порођаји нису добри ни за матер ни за децу. Жена која често рађа брзо ма-лакше.

Порођај је тежак посао, па и за њега треба одмора.

Породиља треба да је у великој *чистоћи*. Од нечисте постеље може да се разболи и

умре. Породиљи зови добру бабицу, најбоље школовану, ако ти је могуће.

Дете

Најдрагоценије наше имање су наша деца. На млађима свет остаје. Тешко кући која деце нема. Инокоштина је велика невоља.

У нашем се народу рађа доста деце, али доста и умре.

Дете које се здраво роди, ако га мати уме чувати, биће здраво и напредно.

За дете је најбоља материна храна. Не дај детету ништа осим сисе до осам месеци. Кад га почнеш прехрањивати дај му само варена млека и каше. Пре године и по не дај му меса.

Нарочито чувај мало дете од воћа и зелени. Лети највише деце умре од срдобоље. Срдобоља се добија од воћа и нечистоће.

Држи дете чисто, купај га често, и не дај да брља по ђубрету.

Највише деца страдају од заразе: шарлаха, богиња, мрасе, великог кашља, гушобоље и т. д.

Зараза се преноси са болесног детета на здраво. И одрасли могу да пренесу заразу кад иду по кућама где су деца болесна. Тражи одмах лекарску помоћ, а дете бо-

лесно одвој у засебан вајат од здраве деце, тако ћеш спасти другу децу да се не заразе.

Дете из малена треба да се научи чистоћи и уредности.

Здравље на уста улази. Ако хоћеш да ти пород буде здрав и напредан треба га гајити, добро хранити и од болести чувати. Младу децу убија тежак посао.

Кућа

Чистоћа је пола здравља.

Сваки одрастао треба да има свој *кревет*. Од неколико дасака лако је да се сагради кревет. Нездраво је на земљи спавати. У одаји где спаваш и живиш треба да има доста ваздуха и светлости. Као што биљка не може да напредује у подруму, тако и деца пропадају у нездравој, влажној и мрачној кући.

Кућа се најбоље чисти *кречењем*. Кућа треба да има дрвен под. Од дима се кваре очи. За кућу је најбоља земљана пећ.

Око куће

У сваком дворишту треба да има ископан и заграђен *нужник*. Пази да ти није бунар близу *нужника* или испод *нужника*. Нечистоћом се лако преносе заразе и болести, нарочито *врућица* (тифус).

Пијаћа вода је најбоља са извора. Извор ухвати и огради. Бунар покривај да у њега ништа не упадне. *Буњиште и ђубриште* треба да је подаље од куће, најбоље бацај га у дубоку рупу коју одозго треба затворити, а у јесен изнети на њиву.

Лети се *купај* у реци, а зими сагради купатило са решетком као што си видео у војсци и за време рата кад су војници имали купатило и у рововима. Не заборави тај добар обичај.

Шта треба за здравље

(Свакодневна здравствена молитва)

Кад радиш тежак посао добро се храни.

Не пиј пића која опијају. Пази да пијеш увек изворску воду.

Држи се чисто, не жали за сапун, боље дај пару за њега него за дуван и ракију.

Нечистоћа и гад (ваши) преносе заразу. Ко се држи чисто неће бити болестан.

Буди умерен у јелу. Жваћи добро. Не једи пресно месо јер можеш добити „бубе“ (глисте). Кратка вечера, дуг живот.

Читај књиге о чувању здравља, боље да за њих даш паре, него за лекове и лекаре.

3. Прва помоћ

у несретним случајевима и болестима

Сваком човеку може да се деси несрећан случај. Тежаку који ради тешке послове дешава се врло често да се осакати, убије, да се напрасно разболи. Лекар је далеко, а често нема ни лекарске помоћи. Због тога, као и у свему другоме, тежак је упућен на самога себе и своју помоћ. Од те прве помоћи често зависи и живот.

По неки пут је добро знати и оно што човек у таквим случајевима не треба да ради.

У овим кратким саветима изнећемо најчешће случајеве и како се сам човек може помоћи.

Рана. Сваку рану, било то посекотина, или пушчана рана или убој, треба чувати да се не упрља. Ако се упрља она се може заразити. А кад се зарази — загноји, тешко пролази и дуго траје.

Сваку рану треба опрати чистом топлом водом и завити чистим завојем. Ако немаш чистог памука (вате) а ти узми неку крпу и подржи је у кључалој води неко време, а за тим осуши на ватри и њоме зави рану.

Рукама рану не дирај!

Крвављење. Ако из ране иде много крви, значи да је неки суд повређен. Крв се зауставља подвезивањем изнад ране. Ако крвави више лакта подвежи испод рамена. Ако крвави испод колена подвежи испод колена; а више колена подвежи испод препоне. Ако је јако крвављење и не стаје, води одмах болесника у болницу или лекару. Рана не сме бити дуго подвезана, највише 1—2 часа.

Не мећи на рану никакве мелеме, паучину, стругошину од кајиша ни прљаве крпе ни кучине.

Ако је *кост* преломљена (то се познаје кад је уд искривљен, кад при додиру боли и кад шкргуће при кретању), положи преломљени уд (руку или ногу) у удлаге. Прво уви у вуну или меке крпе, памук, маовину и др. па онда стави са стране дашчице или пруће и то уви повезом, тканицама, пешкиром и др. тако да се сломљени уд не може мицати. Онда ће мање болети.

Болесника води лекару да му начини сталан завој. Иначе уд остаде крив, и неће дуго да престане бол. Лекари боље намештају него икоји костоправи.

Ако иде *крв*, из *носа*, не усекњуј се много, већ мируј, лези и испери нос млаком водом.

Кад *искашљујеш крв*, лези мирно, пиј млаке слане воде.

Ако жена после порођаја јако крвави нека буде на миру, тражи одмах лекара или бабицу.

Ујед *бесног пса*. Рану треба опрати добро и исцедити, а одмах ићи у завод за убризгавање лека противу беснила. Иначе можеш страдати ако се на време не лечиш.

Ујед *отровне змије*. Рану одмах испери, изгори усијаним гвожђем и иди лекару да ти убризга лек (серум) противу отровног уједа.

Кад ко падне у несвест, ако је јако црвен у лицу раскопчај га, поливај хладном водом и усправи главу, ако је блед, положи му главу ниже и трљај га.

Ако се ко давио, обори га потрбушке да му се исцеди вода а по том покушај вештачко дисање. Дављеник се положи на леђа и обе руке му се подижу и притискују на прси док не почне дисати.

Ако ко падне од падавице (велике болести) склони га у кућу, пази да се не повреди и остави га на миру да се добро одмори. Лечи га код лекара.

Ко се *смрзне* не уноси га одмах у топлу собу, већ га прво трљај снегом и хладном водом док му се удови откраве. За тим му дај што топло да пије.

Код *изгорели*, ако је само црвено и боли, мећи зејтин, лој или масти и хладне облоге, или мети изгорело место у хладну воду. Ако

је јаче изгорело и направе се пликови, опет метни омашћену крпу преко ране да се не залепи и тражи лекарску помоћ.

Многи болесници су заразни и опасни по околину.

Код болесне деце од шарлаха (скарлатине), богиња, гушобоље и пролива, не дај да се баве друга деца.

Болесно дете одвој од здраве деце.

Не дај болесном детету ништа друго осим млека да једе.

Не дај му ракије ни вина.

Не слушај бабе и врачаре већ тражи лекарску помоћ и лекове.

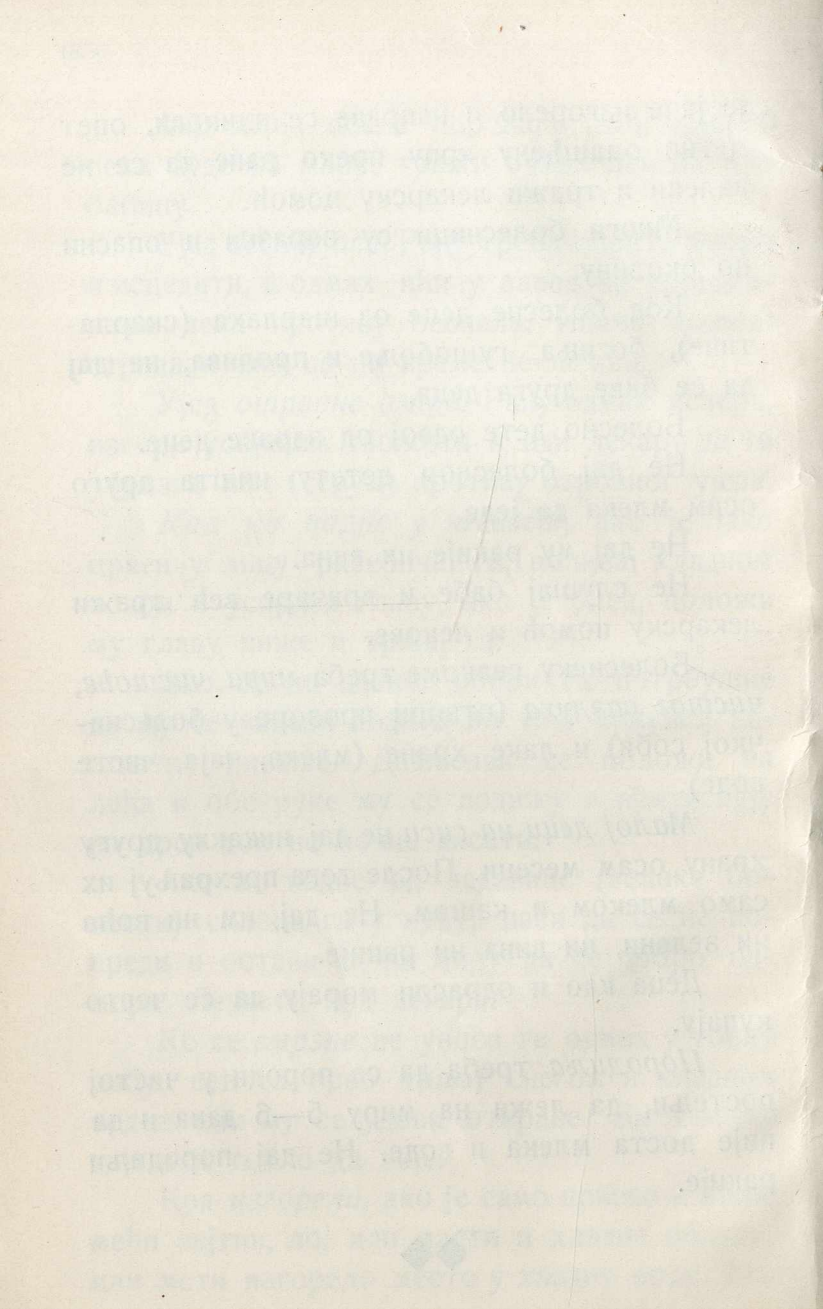
Болеснику свакоме треба *мира, чистоће, чистог ваздуха* (отвори прозоре у болесничкој соби) и лаке хране (млека, чаја, чисте воде).

Малој деци на сиси не дај никакву другу храну осам месеци. После тога прехрањуј их само млеком и кашом. Не дај им ни воћа ни зелени, ни вина ни ракије.

Деца као и одрасли морају да се често купају.

Породиља треба да се породи у чистој постељи, да лежи на миру 5—6 дана и да пије доста млека и воде. Не дај *породиљи* ракије.





ВОЋАРСТВО УЖИЧКОГА КРАЈА

ОД ДРАГИШЕ ЛАПЧЕВИЋА

Воћарство ужичкога краја

Онај планински крај, познат под именом Стари Влах, који се, при том, често пута назива и ужичким, и ако је пространији од ужичкога округа, а становници му се називају Старовласима, Ерама и Ужичанима, природом није одређен за производњу жита и за гајење поврћа и бостана. Једна пошалица, сročена на рачун Ужичана, као да, до душе на један суров начин, најбоље показује како је ова производња туђа за земљишне положаје и за климатске прилике ужичкога краја: „Купио, вели та пошалица, Ужичанин лубеницу доље у Морави, код Чачка, па је донио жени: скувај ми, вели, ово!“ Тако он није знао шта је лубеница и како се једе! А и ја тувим кад су бостан гајили свега двојица-тројица сељака у Глумчу; тек потље су се постепено прихватили гајења лубеница и диња поједини сељаци и у другим релативно равничарским селима!

Невоља је гонила нека села ужичкога краја да, код све дивљине своје, ипак крче

и разоравају земљу и засијавају је ситном пројом и ељдом, неће и овсом, онамо, камо шеница не успијева и кукуруз не стасава. У тој невољи се ишло толико далеко, да се кукуруз засијава и гаји и на таквим висинама, као што су, на примјер, Кремна, и да се на висини, која прелази 600 метара над морем, добије од крупнога *осмака* ситничав *креманац* кукуруз!

Свеколико то довијање, које праве асне не доноси, доказ је само о томе: да ужички крај није, ни по земљишном положају, ни по климатским приликама, подесан за гајење жита, па у стара времена се у томе крају нису жита ни засијавала — осем ситне проје и ељде, помало овса и још мање крупника. Гајење стоке, особито ситне, била је главна привредна грана ужичкога краја: шумске испаше су душу давале за ту врсту привреде а, поред редовне припреме лисника, питоме ливаде у рјечним лукама и пољима пружале су довољно зимске исхране. А припремање посјека, вјештина изудити и уредити заклано марвинче (говече, овцу, козу, свињу), онако сушити пастрме како се ријетко још ће суше, сланину и пршуту, те су, са нарочите одлике своје, и данас познате и препоручене као *ужичка* пастрма, *ужичка* сланина и *ужичка* пршута, даље, особито припремање сира и кајмака, изобилност меда и воска;

све су то производи с којима је ужички крај у старини, особито за Неманићске државе, па и потље још за дуго, излазио на домаће и на приморске тргове, с којима је водио велику трговину, и са самим Дубровником, који је, уз то, био још и велики купац ужичке живе стоке, особито утовљених волова, па и великих количина катрана, чија је производња и до данашњих дана дотрајала у ужичкоме крају. Уз сточарство је у ужичкоме крају за средњег вијека било врло јако развијено дрводељско рукоделство и израда земљаних судова, које радње и данас трају у извјесним ужичким селима, а које су у старини биле врло знамените, јер су и дрвени и земљани судови изношени и продавани на домаћим трговима и панађурима, а дрвени још и на Приморје извожени у великим количинама.

С изградњом саобраћаја и с развитком унутрашње пијаце и иностране трговине, ужички се крај мора повратити својим старим занимањима, модернисаним, доћераним према данашњим приликама и условима: 1. сточарству са установом млекарских предузећа за израду масла, сирева и других мљечних продуката, с предузећима за конзервисање меса и за прераду кожа; 2. преради дрвета уз установу курсева и школа дрводељских у којима би се планинско становништво наше

обучило спретнијој и финијој изради дрвених судова; 3. изради земљаних судова на модернији начин.

Ова би занимања дала ужичком становништву толико посла и тај посао толико наградила, да би, не засијавајући жита, већ купујући их, оно сто пута сретније тада живјело него ли данас! Заснивањем и развијањем задругарства би се још прије и још више виђела изванредна корист од ових занимања, која управо одговарају привреди планинскога типа.

Сем тих грана, воћарство је још од старине гајено у ужичкоме крају: прво су воће отпочели размножавати манастири, властела и владоци на својим имањима, јер је оно требало као свјежа посланица преко цијелога љета и јесени, осушено као храна преко зиме, исцијеђено као јабуковача за пиће, и т. д. Затим су засађивање воћа прихватили и себри, ради подмирења истих потреба. Ради тога су, да би се подмириле те потребе, онда гајене разне врсте и одлике. Наши школовани економи данас дижу дрвље и камење *прошиву многих* врста и одлика воћки, што су се затекле у нашега народа, приписујући их незнању и невјештини народној, и препоручују да се гајење воћа сведе свега на неколике врсте и одлике. Да, одиста, наш народ има и *јагодњаче*, и *јечменке*, и *видо-*

ваче, и пешроваче, и шеничарке, и илињаче, и госпођинке, и миољаче, и т. д., дакле воће које из раног лjeta стасава па непрекидно једно друго смјењује до саме зиме; преко цијелога лjeta ми немамо ни једнога дана да смо без воћа. Ако се узму у обзир пошребе старих манастира и властеле да цијелога лjeta (а по могућству и преко цијеле године) имају воћа на трпези и као храну и као послатицу, онда је гајење *многих* врсти и одлика сасвим разумљиво за *оно* доба; па, узгред буди речено, није за одбацивање ни сад: добро је да тежак има воће које ће му стасавати непрекидно и једно за другим цијелога лjeta до дубоке јесени, да га, *увијек*, може виђети на својој трпези, да се њиме слади ако је свјеже и храни ако је прерађено.

По старој навици је ужички крај сачувао доста воћа, па доста баш и старих изврсних сората и одлика, а у пошљедње вријеме је насадио и довољно шљивака.

Шљиваке треба и даље одржавати, засађивати и правилно његовати, јер они пружају обилате дохотке. Шљиве треба засађивати у размаку најмање по шест метара једну од друге, калемити их добрим сортама да би биле крупније и боље, кречити их редовно сваке године, правилно образовати круну сасјецајући непотребне гранчице, окопавати широк чанак око воћке, по потреби

навраћати воду и наводњавати шљивак, чистити дебло и гране од гусјеничких јаја, уништавати гусјенице и лептирове, и т. д. Марљиво гајен шљивак добро рађа и даје добре приходе: *ране шљиве*, (ценарике, раношљиве, пискавци и т. д.) могу се осем за јело употребити и за пециво ракије, особито за пециво изврснога коњака; *јесенке** ваља употребљавати искључиво за сушење и за кување пекмеза, јер се тако најбоље искоришћују.

Од врло великог је значаја што је ужицки крај сачувао *најбоље и најодличније* врсте јабука: *будимке, сенабије, краљице, колачаре, кадумане*, и крушака: *шакише, колачаре и арапке*.

Све су те врсте старовремске, размножене још за вријеме Неманићске државе; неке су, само доцније, попримале туђинска

* *Јесенка* је старовремско име овој шљиви, за коју је, у пошљедње вријеме, примљен туђински назив: *маџарка*. Међутим, ту шљиву су Срби гајили прије Маџара; гајили су је чак и у старој постојбини својој, па су је *јесенком* звали зато што стасава у *јесен* и за разлику од оних шљива што стасавају раније. У неким крајевима је називана још и *џепача*, зато што се, за разлику од осталијех шљива, лако цијепа, те је, са те особине, врло јако цијењена док није било сушница, него се цијепала и на сунцу сушила. Понеђе је називана и *чишловка*, јер је по читлудима гајена. Али, све до скоро, није у Срба није звата *маџарком*; у осталом, ту су исту шљиву (и шљиву у опште), Маџари примили од Срба, јер у своме језику немају *свога* имена тој воћци, већ је називају, по српски, *szilva*.

имена. Заблуда је, на примјер, да су нам Турци донијели и оставили најбоље воће: они то нису могли просто стога, што у Јевропу нису ни дошли као земљорадници, већ као обичне војничке хорде, без какве високе материјалне и духовне културе. А, осем тога, писани споменици из Неманићског доба, који су сачувани и до нас допрли, пуни су помена о воћу које је у нас у то вријеме гајено и о воћњацима који су тада подизани.*

Ове врсте јабука и крушака особито треба размножавати у размјерима највећма могућим, јер су *будимке* и *сенабије* већ стекле себи гласа на свјетским пијацама, па су минуле (1923) године на самој железничкој станици у Пожези утоварене и извежене у суми од око 1500 вагона; земља је за ту количину јабука примила око 45,000.000 динара! Будимкама и сенабијама је главни извор у Староме Влаху: студеничком, моравичком, ариљском и драгачевском срезу; у томе, и осталим дијеловима Старога Влаха, треба ове двије врсте јабука непрестано размножавати и њима засађивати све слободне просторе. Уз ове јабуке, треба по врлетима, оштрим странама, камењарима и урвинама засађивати читаве планине ораха од најпитомијих и најплеменитијих врста, јер је ора-

* Доказе о томе виђи у мојој књизи *Воћке, воће и воћарство*.

хов плод један изврстан трговински артикал на свјетским пијацама, чак артикал берзански, дрво је орахово свуда у свјету на великој цијени, лист се орахов употребљава и као лијек и за машћење дрвета, кожа и тканина, орахова шума пречишћава ваздух, обуздава бујице, доприноси здрављу људском и добром берићету. Орахе би још требало засађивати поред друмова и железница, ради лада, здравља и богатога дохотка.

Кадуманима је типичан крај Рујно и тамо их ваља размножавати до крајњих граница могућности, јер је то изврсна врста јабука, која ће се моћи у највећим количинама извозити и стећи сталне купце на свјетским пијацама — чим свјетску публику упознамо с том нашом јединствено лијепом и фином јабуком.

Краљице и *колачаре* су поријеклом из некадање простране области Мачве, државе краља Драгутина, и дјеломично су размножене у Сокоској нахији (рачански срез) и у жупама Црној Гори, Лужници и Моравицама. То су најизврсније врсте киселих јабука, најодличније за потребе кујне и за разноврсне прераде.

Ове се јабуке могу на свјетским пијацама продавати у највећим количинама; зато их треба знатно размножавати и њима засадити простране површине планинске и та-

Такише и *колачаре* (неће се и оне зову *такишама*) крушке ваља знатно размножавати, јер су изврсне не само за сушење (а суве се могу у великим количинама извозити и продавати), већ су особито одличне за цијеђење и за кување изванредно лијепога и укуснога пекмеза из њихова оцијеђенога сока. Ово кување пекмеза из ових крушака је негда било врло распрострањено у ужичкоме крају, особито у Рујну и у ужичкоме дијелу Сокоске нахије; тај је пекмез био и по боји и по изгледу као мед, врло слadak, врло лијеп и врло пријатна храна. Израда *шаквога* пекмеза из оцијеђенога сока од *такиша* и *колачара* знатно би надмашила, по укусу и љепоти, израду мармеладе, те би тај пекмез добио изврсну пијацу и добру цијену у иностранству.

Араике су изванредно лијепе крушке, које су за јело тек од пола зиме; по својим лијепим особинама би стекле прођу на свјетским пијацама, те их, стога, ваља знатно размножавати.

За знатно размножавање воћа, потребне су велике количине садница. Ради тога је нужно да свако село заснује селски вотњи расадник; у тим расадницима би се из сјемена изводиле дивљачице, које би се у самом расту калемиле, разређивале и раздавале потребитим сељацима да их код себе заса-

ђују на стално мјесто. Селски расадници би се подигли као задружне установе, па би се на задружном принципу и водиле. На тај начин би ужички крај најбрже, најлакше и најјевтиније подигао изванредно велико и изванредно добро воћарство.*

Шта значе ти расадници и за размножавање калемарске вјештине, имам личнога искуства у своме раду у Пољопривредној Подружини у Пожези: Подружински расадник је сваке године раздавао хиљадама дивљачица на калемарским курсевима, на којима су се калемарству обучавали хиљадама ученика основних школа, дјечака, младића, одраслијех људи, чак и жена!

За продају свјежега воћа и за прераду његову најбоље је заснивати воћарске задруге. Једна таква задруга је заснована у Ариљу, па је подигла и магацин са коморама за пријем, одабирање, сортирање, паковање, експедицију и продају јабука. Сад је

* При расађивању на стално мјесто, треба водити рачун о одстојању између воћака. *Најмање* одстојање које се може допустити да буде између воћака, ово је:

дуње	4— 6	метара
брескве	5— 7	„
кајсије	5— 7	„
вишње	5— 8	„
трешње	8—10	„
крушке	8—10	„
јабуке	10—12	„
шљиве	6— 8	„

у намјери да подигне и фабрику за прераду воћа, поглавито за израду мармеладе. Такве задруге треба основати и магацине и фабрике подићи још и у Приликама за срез моравички, у Котражи за Горње Драгачево, у Пожези за Моравице и Лужницу, у Косјерићима за Црну Гору, у Ужицу за Рујно, у Б. Башти за Соколски крај. (У извјесним планинским крајевима, у Јеловој Гори, Маљену и т. д., расту и плода доносе *боровнице*, које су врло лијепа, здрава и укусна посластица док су свјеже, а које су као осушене и прерађене у сируп и у друге облике у стању добити изврсну прођу и добру цијену по свјетским пијацама, те би ове задруге имале великога разлога и крупнога интереса и прерадом *боровница* се бавити. То исто би се могло чинити и с јагодама, малинама и т. д.)

Тек задруге са својим магацинима и фабрикама у стању су да за произвођаче потпуно искористе развијено воћарство, да нађу пијаци и купце и да постигну најбоље цијене.

За експедицију свјежих јабука и крушака потребно је у воћарским крајевима развити плетарство, које би пружало довољно и јевтиних котарица. Ради тога је нужно установити једну сталну плетарску школу или одржавати неколико плетарских курсева; подигнуто и развијено плетарство

би за потребе воћарства davalo не само до-
вољно, већ и јевтиних котарица, јер би се
радило у великим размјерима не само за во-
ћарство, већ и за подмирење других потреба
локалних, интерлокалних и интернационалних.
Ја сам, док сам дјеловао у Пољопривредној
Подружини у Пожези, предвиђајући огромни
привредни значај воћарства и извоз воћа,
био установио Плетарску Школу у Пожези;
она је, мојим хапшењем и одсељењем, пре-
стала и, као што се сад види, на велику
штету мога краја.

Ужички крај мора, у највећем дијелу
своме, напуштати гајење жита, које му не
обезбјеђује исхрану, које му причињава горак
живот и које му, разоравањем положаја
стрмих, претвара брдске „њиве“ у вододер-
рине а пољске у камени нанос, па се при-
хватити модернога сточарства, модернога
дрводељства, модерне израде земљаних су-
дова и, особито, модернога гајења и прераде
воћа. Данас, код горкога натезања око га-
јења жита на положајима у којима се оно
успјешно гајити и не може и код оштрога
климата који чини да жетве бивају опјешите
и да доцкан стасавају, у ужичкоме крају
постоји једна чемерна тужбалица:

Ао, Мучњу — мучан ли си!
 О, Голијо — гола ли си!
 О, Јаворе — јадан ли си!
 Тешко нама међу вама!

Али, кад се те високе планине претворе у шумом обрасле пашњаке, кад подножја буду засађена воћем, кад луке и равнице буду заливађене, па заблеје многобројна стада, замучу многобројне краве, преклоне се до земље многобројне воћне гране, кад се стотине вагона сира, стотине вагона дрвених и земљаних судова и многе хиљаде вагона воћа и вотњих прерада буде извозило из ужичкога краја, у мјесто чемерних тужбалица ће становници ужичкога краја пропјевати веселу пјесму, у којој ни Мучањ неће бити мучан, ни Голија гола, ни Јавор јадан, већ ће људима бити неизмјерно лакше него данас.

Особито на подизање воћа ваља обратити велику пажњу, јер се оно може *свуда* засађивати, и онамо, одакле данас сељак никакве асне нема, јер оно сразмјерно брзо на род стаје, јер око њега нема великога замета и јер оно добро рађа и за тај род се лијепе, добре паре могу узети. Засађен воћем у размјерама које су, према свима приликама, могуће, ужички крај би био у стању просјечно сваке године добијати многе стотине милиуна динара, па купити шеницу из крајева који су, и положајем земље и усло-

вима климатским, на гајење шенице пред-
одређени, и опет имати велике вишкове новца
добивеног за своје воће.

Чак и у старије вријеме је воћарство
било од значаја; неродних и оскудних година
је у Босни воћни род био читава утјеха, па
се пјевало:

Није Босна по све инокосна:

Кад Бог оће родиће јој *воће!*

Данас је, код развијеног свјетског сао-
браћаја и код свјетске привредне размјене,
воћарство постало врло јака, обилна при-
ходна привредна грана; она је особито за
ужички крај једна од привредних грана које
се најпре и највише могу препоручити.



ЗНАЧАЈ СТОЧАРСТВА ЗА УЖИЧКУ ОБЛАСТ И УСЛОВИ ЗА ЊЕГОВО НАПРЕДОВАЊЕ

ОД Д-р Т. МИТРОВИЋА
ДОЦЕНТА ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА.

Значај сточарства за Ужичку Област и услови за његово напредовање

Сточарство је данас врло приносна грана пољопривреде, те му се у свима напреднијим земљама посвећује и врло велика пажња. Нарочити значај, који оно има у пољопривреди, лежи у томе, што оно служи као каква машина за прераду биљне хране у много племенитије и скупље производе, као што су месо, млеко, маст и вуна. Од меса се раније, па и данас израђују првокласни ужички производи, као пршута, суве кобасице, пастрма и сланина. Ови су производи прибавили нашим Ужичанима леп глас, они су им створили и лепо занимање, нарочито с јесени и зими, а имају и врло добру цену и потрошњу. Ови производи познати су и у иностранству. И баш ради ових производа, сем других користи, сточарство је важније за Ужичку Област од ма које друге гране

пољопривреде, те би ваљало потпомоћи ову производњу унапређењем сточарства, у тим од природе сточарским крајевима. Од млека, сем тога што се као свеже троши, израђује се сир, масло и скоруп, који су у исхрани народа врло важни и због своје велике тражње и широке употребе имају и врло добру цену. Маст је тако исто важна за исхрану, вуна служи за израду тканина разних врста, она је и предмет велике тражње за потребе наших земљорадника, јер је код нас домаћа радиност још прилично развијена. Своје главне потребе вунене одеће наш народ задовољава помоћу домаће израде, те је потреба за сировом вуном врло велика. Сви ови наведени производи повећавају важност сточарства, које је нарочито у нашим јужним крајевима, па и у ужичкој области, доста неразвијено. Сем тога, говече на пример по грађи свога органа за варење, може боље од других домаћих животиња искористити и грубу, кабасту храну, као шашу, сламу и тиме даје неку вредност тој храни, чија је пијачна вредност мала, или није никаква, услед врло мале тражње у појединим местима, удаљених од већих тржишта, до којих се услед рђавих саобраћајних прилика долази уз врло велике материјалне жртве, те се продаја кабасте хране не исплаћује. Ми имамо доста и таквих места, у којима се слама и

шаша не могу уопште ни продати и тада је добро дошла стока, која ће је бар у неколико искористити, али која се наравно мора хранити и зрнастом јачом храном. Сем ове користи, у планинским местима ужичке области има и таквих места, која се не могу за друго употребити до само као пашњаци. Кошење трава и припремање сена неизводљиво је услед велике висине тих места, услед велике удаљености од домова и услед немогућности довоза сена због теренских тешкоћа. И у таквим случајевима та се места, на пример на Златибору, могу једино искористити помоћу стоке, и најбољи је начин искоришћавања, ако се пусти стока да на лицу места искористи биљке, да их попасе. Онда су најмањи трошкови за храну, коју стока поједе, а на други начин не може се искористити. Није то само случај са Златибором, већ са свима осталим планинским местима наших јужних крајева. На Шар-Планини као и на Златибору, стока пасе у пролеће на подножјима, кад лето освоји, иде све на веће висине, остаје за време лета, тамо се тови, а у јесен силази у вароши, продаје се или се коље ради сушења меса и справљања других производа. Даља једна корист, коју имамо од сточарства, јесте та, што се од хране коју стока искористи у свом органу за варење, добива и стајско ђубре. Ово је врло

важно, јер производњом стајског ђубрета помоћу стоке, мали поседници постају независни у неколико од иностранства, из којег нам долази доста веома важних вештачких гнојива. Код нас је махом мали посед, који није у стању да набавља вештачка гнојива или је у правој немогућности да га набави услед великих трошкова око пошиљака, те је значај стајског ђубрета у толико већи. А стајско ђубре може добро да поправља плодност земљишта, само ако се добро сачува и згодно употреби на њиви или ливади. Вештачка гнојива, биће у скорој будућности вероватно сва, монополисани предмети, јер у колико пољопривреда буде више напредовала и у колико се помоћу њих хтедне да повећа производња, у толико ће она заузимати све више нарочити положај. Не треба губити из вида, да се продавањем разних производа из земљорадње, продају и врло скупocene хранљиве материје из земљишта. Ако се оне на овај начин стално извлаче из земљишта, а не надокнађују било у виду стајског ђубрета или вештачких гнојива, земљиште ће се испостити све више и више, биљке неће наћи у њему довољно хране, те ће и приноси бити најзад тако слаби, да се ниједан усев неће исплаћивати. А стајско ђубре, добивено нарочито од млечних крава или товљене стоке, за чију се исхрану употребљава и јача

храна, садржи у већим количинама све хранљиве материје, потребне биљкама, те се његовим растурањем по земљишту, надокнађује прилична количина хранљивих материја, које биљке искоришћавају. Земљиште се у овом случају може упоредити са млечном кравом, која ако се добро не храни, не може давати доста млека и постаје сваким даном све мршавија. И крави се мора надокнадити храном све оно, што она буде дала у млеку, па тако и земљишту.

Даља вредност сточарства лежи у томе, што је с њим тесно скопчано и млекарство. Напоредо са сточарством развија се и млекарство као неминовна последица и оно чини да се сточарство још боље исплаћује. Сваки од нас зна, да је млекарство у правом смислу речи развијено само онда, када имамо крава, које нам дају доста млека, а то је могуће само тада, када наше сточарство располаже млечним кравама, које служе једино давању млека. У чему лежи важност млекарства? Давно је још било познато, да млеко, масло, скоруп и сир чине најважнија средства у исхрани човека. Па би и задатак млекарства, који оно има да испуни у исхрани нашег народа, био, да сиромашнима пружи јефтину и угодну јачу храну, новорођеној деци најбољу и пуну замену мајчиног млека, болесницима благу и лаку храну и оживљавајуће

средство за јачање и опорављање. Млечни производи па и само млеко употребљавају се и у кујни за справљање разних јела и теста, док су сами по себи лако сварљива, јака и пријатна храна. Прерадом млека у друге производе, масло, сир, кисело млеко, може се запослити приличан број радника, којима се у млекарима указује згодна прилика да зараде лепу пару и то без рђавих последица по њихово здравље, те се и са те друштвене стране осећа благотворно дејство млекарства, као једне гране сточарства.

Искоришћавање животињских производа од стране човека, није изум наших или ранијих дана. Још у врло давној прошлости човек је користио производе својих припитомљених животиња, чији број у почетку беше мали, за своју сопствену исхрану, док је њихову кожу и вуну употребљавао за израду топлијег зимског одела. Стари народи хранили су се поглавито биљном храном, а поред ње, и животињском, у првом реду од оних животиња, које је као дивље могао уловити. Али како биљна храна није могла бити осигурана подједнако и стално преко целе године, а дивље животиње нису могле бити уловљене за задовољење свакодневних потреба, то је тадањи човек био силом околности принуђен, да приступи припитомљавању појединих животиња, које су тада живеле у

дивљем стању. И тако је дошло до припитомљавања коња, говечета, овце, козе, свиње и других животиња, које данас сматрамо корисним домаћим животињама. Једини разлог дакле, још у тим врло давним временима, за припитомљавање данашњих животиња, био је, осигуравање сталне, разноврсне и обилне исхране човека и снабдевање другим потребама животињског порекла. А колико је тадањи човек полагао на своје припитомљене животиње и колико су оне биле важне за њега, види се по томе, што их је увек собом водио и није се од њих одвајао. Па и доцније, у старом и средњем веку наилазимо на народе, који живе номадским, пастирским животом, и који су се поглавито занимали сточарством. Оно је још тада било развијено са млекарством, истина у примитивним размерама, и оно је било главно обележје народа старог и средњег века. Земљорадња је у њих била слабије развијена. Велике сеобе и померања дешавала су се вероватно и због тога, што је у првобитним насељима почело недостајати хране и за људе и за стоку, те су ови први били приморани да траже подесније пределе за свој опстанак и за одржавање стоке у животу, коју су стари народи при сеоби увек водили собом. Такав начин живота одржао се у нас још и до данас код Црновунаца или Ашана у Старој Србији и

Македонији, који свакако обележава нашу садању пољопривреду врло примитивном.

За успешно напредовање сточарства потребни су извесни природни услови, на које човек не може утицати. Ти поједини услови дати су у клими и земљишту појединих земаља и области у њима. Ако је подлога таква, да даје земљишта богата хранљивим материјама, које су потребне за пораст биља, и ако је клима таква, да има доста и добро раздвојене воде и влаге, онда ће под таквим условима, нарочито ако лета нису много жарка, биљке најбоље успевати. У планинским и брдским местима, у долинама великих река и мора, где су испуњени поменути услови, свежина ваздуха изазива бујнији пораст биљака, оне су богатије свима хранљивим материјама, потребним животињама за стварање костију, меса, масти и млека. Услед те тесне везе климе и растења биљака за сточну храну, нека су места подесна за развој сточарства, друга су опет неподесна. Дакле само ови природни услови упућују нас на ову или ону грану пољопривреде и ми свакако треба да се одлучимо за ону, за коју имамо свих услова и која ће нам се најбоље исплатити. Као најбољи доказ овога, могу нам послужити културне расе оних земаља, у којима су сви поменути услови испуњени. Потпомогнути тим природним усло-

вима, поједини културни народи, применом вештачког одгајивања, створили су своје расе коња, говеди, оваца и свиња, чувене са својих способности. И тако су у Холандији, Данској, Енглеској, Немачкој и Француској сточарство и млекарство врло напредни, благодарећи и мерама, предузетим од стране државе и појединаца за унапређење сточарства. А Швајцарска је постала чувена својим расама говечета, које су у нашу земљу много увожене, нарочито сименталска. Благодарећи подлози земљишта, географском положају и клими, Швајцарска је имала од природе одређен правац у својој пољопривреди. Земљорадња је у њој могућа само на (14·8% целокупне обрађене површине) сразмерно малој површини и њено је становништво упућено на сточарство, коме је полазна тачка планинско-алпијско газдовање са ливадама и пашњацима, који се простиру на осталој великој површини (85·2% од целокупне обрађене површине). Сточарство доноси тој земљи врло велике приходе, помоћу којих она после сразмерно јефтиније купује све производе земљорадње из иностранства.

Како код нас стоји сточарство с млекарством? Код нас сточарство не стоји на оној висини на којој би требало бити, па да се из њега може успешно развити млекарство. У своме сточарству ми нисмо успели

створити нарочите расе ни за млечност ни за гојазност. Покушаји су чињени, доста је утрошено и новца и времена, али у одсуству нарочито спремљеног плана, није се далеко дотерало. Ми смо увозили стране расе, које су или употребљаване за укрштање ради оплемењивања домаћих раса или су гајене у чистој крви. У томе увожењу страних раса ишло се тако далеко, да су многе расе мешане међу собом и са њиховим мелезима, те смо после толико година добили само једну разнородну мешавину, којој је тешко одредити порекло. Исхрана стоке је слаба. У нашој земљорадњи нема још модерног плодореда, у који би ушла и сточна храна, а пашњаци и ливаде остављени природном порасту не дају добре биљке ни за пашу ни за сено, те је исхрана нарочито зими врло оскудна. Главна храна стоке, у маси нашег народа, састоји се у слами, шаши и лиснику. Поред слабе неге, оваква исхрана не може загарантовати одржање страних раса, које су постале помоћу обилне исхране, одличне неге и одабирања, нити она може дати маха нашим домаћим расама да се добро физички развију и да своје добре особине, које би можда добиле, развију до највећих граница.

У нашој данашњој проширеној отаџбини имамо доста таквих области, које су и по

своме географском положају и по клими од природе већ одређене за успешно развијање разних грана пољопривреде. Тако је цела Ужичка Област и по своме теренском положају и по клими унапред одређена да буде претежно сточарски крај, у коме би воћарство нашло згодну подлогу, дакле сточарско-воћарски правац пољопривреде, приближан ономе у Швајцарској. Добро развијено сточарство доносило би много веће добити становништву него ли земљорадња, која би се ограничила само на она места, у којима би њени производи добро успевали и доносили добре приносе. Бавити се земљорадњом у области, која има свих услова за сточарство и воћарство, значило би не искористити паметно оне природне услове, о којима је било речи, и радити на своју сопствену штету. Не треба се бојати несташице хлеба и других важних производа земљорадње, јер ће сточарство са својим производима, а тако исто и воћарство, доносити толико добити, да ће бити доста новаца и за куповину пшенице, брашна, кукуруза и других намирница и потреба, а доста ће се моћи оставити и на страну као уштеђевина. Становништво ће постати материјално јаче и неће се борити за насушни хлеб као што је то данас случај, већ ће моћи да задовољи и своје друге потребе у кући и ван ње, које изискује данашње доба у коме живимо.

Јасно је, да ужичка област треба да задржи и даље своје природно сточарско-воћарско обележје, да само становништво треба да се ода оном званимању, коме је вично, само би га одговарајућим начинима требало усавршити и потпомоћи за разграђавање у већем и савршенијем обиму. Том приликом намеће се питање, какво би газдовање морало бити развијено у њој. Свакако оно, које би за њене прилике било најподесније и које би било само допуна сточарства, које ће имати тек да се развије. Значи, да би снабдевање стоке храном, сеном и пашом, био главни правац искоришћавања земљишта, нарочито брдског и планинског, које се за обрађивање других усева не може тако добро искористити. Ливаде и пашњаци, који би се обрађивали, имали би превагу и гајење добрих биљака за исхрану стоке, било као сено или као паша, постало би главно занимање становништва ужичке области, што представља само један део сточарства. Стока би се зими хранила добрим сеном, добивеним са ливада, које би биле трајне или би се повремено вештачким путем изграђивале. У пролеће би стока излазила на пашу у подножју брда и планина, а кад лето освоји, она би се пела све у више планинске крајеве, који се само пашом могу најбоље искористити и тамо би остала све док време то дозволи. На

тим местима било би и зграда за привремено становање сопственика, направљених од материјала којег има на лицу места, наравно од слабог материјала, брвана или прућа, где би се стока за товљење или млечне краве могле склонити за време великих непогода и прихрањивати јачом храном. У њима би се вршила и прерада млека, које се добија од млечних крива. Позно у јесен ове би се зграде напуштале, пошто стока мора зиму провести код својих сопственика по селима. За време док је стока била на високим пашњацима лети, подножја планина и долине служиле би за добивање сена. У јесен би стока силазила све ближе домовима, а зима је мора затећи у близини стаја, кад она све зимско време проведе у њима и храни се сеном, које је прикупљено на поменути начин, или се за време лета добро угојена стока коље и од меса израђују ужички производи. Овај начин искоришћавања планинског земљишта назива се *планинским газдовањем*, за разлику од онога, развијеног по долинама. Оно је за сточарске сврхе у ужичкој области неопходна потреба, с тога би ваљало свакако њему и тежити.

Планинско газдовање је нарочита врста пашњачког газдовања, условљено високим положајем земљишта по планинама и бреговима. Често врло велике површине земљи-

шта у планинским крајевима служе највећим делом или искључиво као летња паша за стоку. Ове су површине скоро увек далеко од места становања, на њима се налазе и нарочито потребне зграде за то газдовање, које су за време лета, док је стока на паши, насељене, а зими се напуштају. По својој природи планинско газдовање није нека самостална грана газдовања, већ се може замислити само у вези са сточарством и ливадарством, нарочито по долинама. Планине и брдски крајеви дају само летњу пашу, а из долина се прибира сено, потребно за зимску исхрану стоке у стаји. Сам назив „планинско газдовање“, значи у ствари искоришћавање планина за сточарске сврхе, њихово обрађивање, да би се на планинским пашњацима добиле добре биљке за исхрану стоке и њихови већи приноси. Никако се не сме радити као до данас, да се растење биља остави природи, већ се мора учинити све што се даје извести, да се добију добре биљке за исхрану стоке. Нарочита врста планинског газдовања развијена је у неким страним земљама, на пример у Швајцарској, Немачкој и Аустрији, где је оно по нарочитом планинском ланцу Алпа, добило још и назив *алпијско газдовање*. Оно је и у другим страним земљама развијено под именом планинског газдовања, јер ни алпијско газдовање

није ништа друго, до нарочити начин планинског газдовања.

За ужичку област препоручљиво је сточарство са планинским газдовањем као главно занимање. Али да сточарство буде приносно у најбољем смислу, потребно је да стоји и на одговарајућој висини. Напредно сточарство међутим зависи од много чињеница, које морају бити испуњене. Једна од тих важних чињеница јесте исхрана. Док слама, шаша и лисник представљају главну храну стоке у маси нашег народа дотле не може бити ни говора о напредовању сточарства. Ни наше домаће расе не могу задовољити своје потребе у доброј храни, а још мање расе других земаља. Због тога се мора велика пажња посветити ливадама и пашњацима ради добивања доброг сена и паше. Затим повећати производњу пићних биљака, као на пр. луцерке, разних врста детелина, граорице, мухара, еспарзете и других. Зрнасту храну употребити такође за исхрану стоке. Пре но што се побољша исхрана, не може се говорити о неким другим расама, које би се препоручиле услед својих добрих особина у погледу млечности и гојазности. Када се пољопривредник хоће да одлучи, коју расу говеди на пр. да гаји, он мора повести рачуна о томе, да ли његово газдинство може задовољити потребе већих и тежих раса у

храни. Количина хране, коју ваља дати једном грлу, управља се у првом реду према његовој живој мери, а затим и према начину искоришћавања. Потреба већих и тежих животиња у храни већа је него ли мањих и лакших животиња. Ако се та потреба у храни не може задовољити, онда се опажа стално опадање у тежини код тих тежих говеди, што представља свакако велику штету. Ако је исхрана оскудна, онда се треба одредити за мање и лакше животиње, чије су потребе у храни много мање. Ако су пак прилике исхране повољне, онда се и код лакших грла могу постићи и веће тежине, и у том случају могу се гајити без штетних последица и теже расе. Сем исхране, у сточарству је важно одгајивање коме се мора поклонити нарочита пажња. На стварање добрих запатничких грла утиче се одговарајућом храном и негом бремених матера, на развој телета још док је у утроби мајчиној, доцније кад се отели, обраћа се пажња исхрани и незри телета, које се у првој младости мора добро хранити. Исхрана телета пуним млеком, било да оно сиса или да се поји, треба да траје прилично дуго, бар 16 недеља и да се за то време навикне на суву храну, да би му се стомак прилагодио за њено варење. У томе времену највећег растења телета не сме бити никаквих застоја,

јер се губитци не могу после ничим надокнадити. Доцније треба исхрана сувом храном или на паши да буде обилна, јер само она може да произведе лепе и добро развијене облике тела. Недовољна и сиромашна исхрана ствара богаље.

Ради унапређења сточарства, пољопривредници треба да се удруже, јер их на то упућује њихово једно и исто занимање, делокруг рада и циљеви, који су код свих сточара у главном исти. Дали ће то бити сточарска задруга или какво удружење у другом облику, сасвим је све једно, само је главно, да они својим сопственим снагама, удружени, могу имати највећих успеха и у сточарству и у сваком другом послу. Таквом удружењу притиче после и материјална и морална потпора и од стране појединаца и од државе, јер су њихови чланови самим удруживањем дали доказа да им на срцу лежи добро њихове околине и њиховог родног краја, а самим тим и напредак државе.



Огласи, намењени уз ову књигу, нису објављени у овом ограниченом броју примерака, који су пре времена пуштени у саобраћај.

У новим примерцима биће обухваћени и дати огласи.

Удружење Ужичана.

