

ПБФ 490

ДИСАВЉЕВИЋ

ПОВРЋЕ
И
ЊЕГОВО ГАЈЕЊЕ



У ДОМУ МАЛОЛЕТНИКА
БЕОГРАД
КРАЉЕВИЋА МАРКА 9.
ТЕЛЕФОН 751.



ID=84574471

Л. В. В
490

УНИВ. БИБЛИОТЕКА
И Бр. 45494

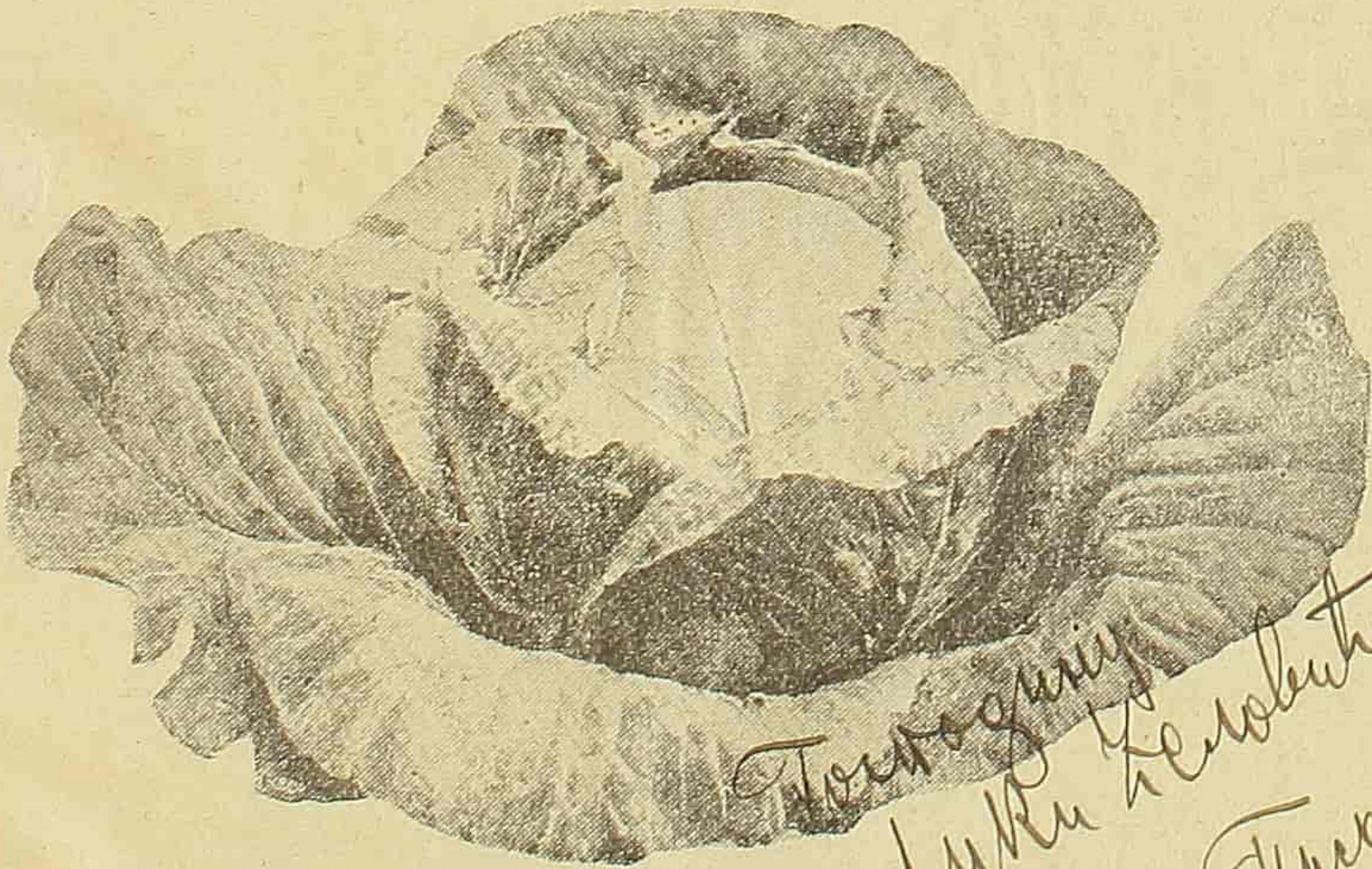
ТИМА ВЛАДИСАВЉЕВИЋ

ПОВРЋЕ И ЊЕГОВО ГАЈЕЊЕ

ПОСЕБНИ ДЕО.

ПРАВИЛНИКЕ, УПУСТВА И ПОДАЦИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ОПИС
67 ВРСТИ И МНОГОБРОЈНИХ СОРТИ ПОВРЋА

СА 97 СЛИКА У ТЕКСТУ



*Томасовић
Лукић
Тима*

ИЗДАЊЕ ПРЕДУЗЕЋА ЗА ПРОИЗВОДЊУ СЕМЕНА

ТИМА ВЛАДИСАВЉЕВИЋ

БЕОГРАД, КАРАБОРЂЕВА 85.

БЕОГРАД, 1928.

ШТАМПARIЈА „ДАВИДОВИЋ“ ПАВЛОВИЋА И ДРУГА,
ТАКОБСКА 32.

ПРЕДГОВОР

Потрошња разноврсног поврћа, код свих народа показује велики пораст. То је појава, која иде напореда са цивилизацијом, јер рафиниран укус културног човека, може да се задовољи само производима културе, као што је међу осталима и поврће.

Јак развитак индустрије у појединим земљама, које немају природних услова за пољопривредну производњу, омогућио је економски опстанак и знатно повећаном броју становника. Услед тога, постала су густа насеља потрошача добре хране и разног поврћа, за које су упућени да се обрате произвођачима на страни.

Напретком туризма, аутомобилизма и других спортова, сталним усавршавањем и умножавањем саобраћајних средстава, ставља се у константан покрет велики број људи и то баш оних, који имају најшире захтеве у погледу хране. То је изазвало развитак две индустрије, хотелске и фабрикације конзерве, које су огромни потрошачи поврћа.

Сви наведени утицајни фактори на повећање потрошње градинарских производа, множе се рапидно и код нас, али са њима не напредује паралелно и производња. Наша је потреба у разноврсном поврћу већа од производње, а то значи дефицит.

За то се данас налазимо у жалосном положају, да наша земља, по природним условима еминентно произвођачка, увози поврће у великој количини са стране. Ми увозимо годишње: лука, купуса, кромпира, грашка, црвеног патлиџана и т. д. у вредности од преко 30 милиона Динара, а конзервисаног поврћа у вредности од $2\frac{1}{2}$ милиона Динара.

Све су то најобичније врсте поврћа, које одлично успевају и код нас тако, да би требало да их имамо и у сувишку за извоз. Наша земља треба да прима новац за поврће, а не да издаје.

Данашња производња поврћа код нас, показује тако велики дефицит према потрошњи, искључиво у подмирењу редовне и обичне грађанске потребе. А, када не би војска сама производила нужне количине поврћа за своју исхрану и када би се узеле у обзир и оне количине увеженог поврћа, које царинска статистика

не показује, дефицит наше повртарске производње према потрошњи, био би још знатно већи.

Наша садања отаџбина, има све природне погодбе за развијену продукцију поврћа. Свака врста и сорта поврћа може код нас да нађе одговарајући климат, положај и др. услове. Имамо топло и умерено топло приморје, са ваздухом пуним испарења, а имамо крајева и са сувим континенталним, као и планинским, хладним климатом. — Имамо низије, висоравни, високих и ниских поречја; разних положаја, са разноврсним плодним земљиштем и слатком водом у изобиљу.

Војвођанска низија са дебелим алувионим земљиштем, заоквирена великим рекама и испресецана пловним каналима, могла би да буде, у погледу производње поврћа, друга Холандија. Наша Далмација, под својим топлим приморским климатом може да производи све оно, што извози Шпанија и Италија. Јужна Србија, која рађа плодове изванредно богате у корисним супстанцама, могла би да извози поврће нарочитог квалитета. А, жупна Шумадија, Босна, Хрватска, Славонија и Словенија, на свом плодном земљишту имају тако подесне положаје за производњу специјалних сорти поврћа, да би тешко нашле опасног конкурента.

Као што се из свега изложеног види, ми смо према природним условима позвани, да развијемо продукцију и постанемо извозничка земља градинарских производа. У толико више, у колико смо усвојили систем малог поседа, јер производња поврћа одговара и припада искључиво малом газдинству. Главни капитал, који мора да се уложи у производњу поврћа, то је ручни рад, а све остале врсте капитала долазе тек на друго и треће место. Међутим, баш у изобиљу радне снаге према земљишту и лежи преимућство малог газдинства над великим.

Ако направимо упоређење између пшенице и неколико еквивалентних повртарских производа, на пр. купуса и црвеног патлиџана, добићемо следећу слику.

2000	Кгр. пшенице	рађа код нас на	1	ха. земљишта,
2000	„ купуса	„	4	ара „
2000	„ црвеног патлиџана	„	2	„ „

И ако пшеница може да се произведе искључиво машинским радом, а поврће само ручним, неоспорно је лакше и јефтиније малом произвођачу, да руком обради 2 или 4 ара поврћа, него великом 1 цео хектар пшенице, помоћу машина.

Рад око производње поврћа, далеко је пријатнији од радова око производње пшенице, јер је равномерно расподељен на целу

годину. Не изискује у даним моментима, оне прекомерне физичке напоре, као производња житарица, код којих потпуна беспосленост и најтежи радови запљускују произвођача, као узбуркано море обалу.

И приход, који се добија од рационалне производње поврћа, исто је тако равномерно расподељен на целу годину, као и радови. Градинар сеје и бере непрекидно у свако доба године, без обзира да ли је лето, зима, киша, суша, снег, или лед. Приход од производње поврћа осим што је сразмерно велики, још је и сигуран, јер ако један усев и пропадне, други може да приспе на његово место, већ после 30—40 дана.

Докле је градинар стално запослен и сваки пут новчан, донде искључиви ратар пропада, или од претераног рада, или нерада; новца никад нема довољно, како у случају неродице, тако и због ниске цене, кад жетва добро понесе.

Исто тако и цела земља, чији економски опстанак зависи у главном од једностране производње житарица, мора да живи у сталним потресима. Сваки пад коњуктуре, изазива финансијску кризу, а свака метеоролошка промена застој целокупног економског живота. Сви наши друштвени слојеви познају кризе и пословно мртвило, које је у стању код нас, да изазове једна суша, киша, лед и т. д. Тешке последице временске непогоде, мора да осете сви наши пословни кругови, а највише новчани заводи, јер код толико нетачног система народне привреде, не може бити речи о тачном одговарању новчаним обавезама, ни код једног позива у земљи.

Да би могла код нас да се развије производња поврћа до оних размера, које су нам природне погодбе определиле, недостаје нашем произвођачу нужно знање и разумевање посла. А, са колико се тешкоћа под нашим приликама долази до стварног знања из области градинарства, свима је познато, а нарочито мени, који сам свој живот тој струци посветио.

Силом околности, морао сам да за личну употребу бележим и записујем све оно, што сам у раду искусио, запазио, видео и од других научио. Кроз дуги низ година, тако прикупљани податци постали су велика збирка драгоценог материјала, од кога сам сада само један део средио и изнео у овој књизи. Нека се тиме користе они читаоци, који воле рад и којима су поуке и обавештења од практичне вредности, потребна.

Нисам никад имао претензије, да напишем једно савршено дело о поврћу, али и овом приликом, био сам руковођен оном мојом сталном амбицијом, да све што предузнем, урадим што боље

и што лепше. Колико сам у томе успео, остављам читаоцима на оцену.

Садржину књиге распоредио сам лексиконски, односно по азбучном реду, које је најпрактичнији систем за ручне књиге.

Свакој врсти повртарске биљке, дао сам осим слике још и мали морфолошки приказ. За тим изнео сам за већину и историјат о њеном постанку, навео њену еволуцију, миграцију код разних народа и т. д.

Објаснио сам, које захтеве поставља свака врста поврћа у погледу климата, положаја и састава земљишта.

Све што се односи на културу појединих врста и сорти, описано је опширно. Изнешени су и сви податци, који се односе на време сејања, растојање, количину семена и величину приноса.

Од сваке врсте поврћа приказано је кратким описом, по неколико најважнијих и најкарактеристичнијих сорти. Имена и називе задржао сам оригиналне, т. ј. оне, под којима је дотична сорта позната у међународним стручним круговима.

Мера за површине узета је из метарског система за то, јер су срачунавања најлакша. Према том 1 хектар има 100 ара или 10.000 м. \square , а 1 ар има 100 м. \square . Осим тога 1 ха. једнак је са $1\frac{3}{4}$ јутра (ланца), или добра 2 дана орања земље.

У књизи се говори о оним повртарским биљкама, које су код нас мање више већ гајене, као и о онима, чија производња треба да се уведе, односно заслужује пажњу. При томе имао сам у виду домаће потребе не само за сада, него и за у будуће, а сем тога и захтеве извоза.

Подешавао сам тако, да у књизи нађе сваки читаоц садржину, која може да га интересује; како професионалног градинара, тако и сопственика мале кућне баште. Све то треба да буде са разумевањем обрађено, свака стопа земље наше лепе отаџбине, нека приложи свој део напретку градинарства. Јер, непобитна је истина, да у земљи где је градинарство развијено, ту је и радиност, култура, морал, здравље и богатство, на одговарајућој висини!

При завршетку предговора још хоћу, да се нарочито захвалим г. г. Јовану С. Брашовану и *ing. agr.* Сергију Кисловском, који су ми својом вредном сарадњом омогућили, да поред редовних послова још напишем и издам ову корисну књигу.

У Београду, Јануара 1928. год.

Тима Владисављевић.

УВОД

За нормалан развитаk и правилну функцију свога организма, човек је принуђен да се храни, узимајући потребне материје из царства биља и царства животиња. Свака од те две категорије садржи посебне састојке, има свој нарочит утицај и специјалну улогу, у исхрани човека, због чега је и најбоље, комбинација. Искуство нас међутим учи, да у тој комбинацији превага треба да буде, на страни биљне хране.

Искључива употреба биљне хране, мање шкоди човечијем организму, него искључиво месна. Многе болести појављују се код особа, које се претежно месом хране, а које су сасвим непознате код оних људи, који одржавају дуге постове, или се хране понајвише биљном храном.

Као што човек воли да мења месо, т.ј. да једе наизменце месо од разних врсти животиња, исто тако и још више осећа потребу, да у својој исхрани мења и врсте биљака. Не садржи свака врста биљке, све потребне хранеће састојке, у довољној количини и у правилном односу. Једна је врста биљке богатија у једним састојцима, а друга опет у другима и т. д. Тек читава група, може да садржи све оне супстанце, које су нужне човеку за одржавање живота.

Колико нека врста или сорта поврћа садржи Витаминa, Беланчевине, Масти и Угљених хидрата; колико растворљивог Гвожђа, Фосфора и Креча, па према том колико калорија топлоте пружа човечијем организму, не спада у оквир ове књиге.

Да би човек лакше могао доћи до одговарајуће биљне хране, морао је да издвоји из биљног царства поједине врсте, код којих је уочио извесна заједничка својства. Поделио их је на три разне категорије и предузео да гаји сваку засебно, одговарајући њеним нарочитим захтевима. На тај су начин постале све три групе биљака, са којима се ми данас хранимо, а то је: Поврће, Жита и Воће.

Свака од тих категорија има посебан значај и специјалан задатак у исхрани тако, да ни једна није у стању да замене, или

искључи другу из човековог јеловника. Осим тога, свака од поменутих категорија поставља и посебне захтеве за културу, те је постала предметом сасвим друге науке. Али, сходно наслову, у овој књизи може да буде говора само о Поврћу.

Приликом састављања засебне категорије, којој је дао назив „Поврће“, човек је добро проучио особине сваке поједине врсте биљке. Испитао је сваки део биљкиног организма засебно, да утврди у ком се органу налазе по највише оне материје, које би могао као храну за себе да употреби.

На основу истраживања утврђено је, да код извесних биљака понајвише хранећих састојака садржи корен, који је због тога нарочито задебљао. Код других сочно стабло, код трећих једри изданци, код четвртих меснато лишће, а код неких цвет, плод или семе, који су нарочито развијени и богати корисним састојцима. Према том, цела категорија поврћа подељена је на: *Коренасто поврће, Крилоле, Лукове, Зеласте биљке, Плодове поврћа, Варива и Гљиве.*

Или према начину употребе, све повртарске биљке, може да се поделе и на: *Варива, Поврће, Салате, Босиан и Зачине.*

Из наведеног излази, да се под називом Поврће подразумева она група биљака, чији разни делови, као: корен, стабло, изданци, лист, цвет или плод, понајвише нарочито зготовљени, а ређе пресни, служе као човечија храна. Изузетак из те групе чине Жита и Воће.

Свака врста поврћа, када је човек открио, као самораслу биљку, налазила се у потпуно дивљем стању. Ни једна повртарска биљка, није имала особине нити облик, кога данас наше поврће има. Данашње врсте и сорте поврћа и ако нису савршенство, ипак престављају ремек дела истрајног и систематског рада многих генерација, уз примену највишег знања из области природних наука. Свака повртарска биљка, почев од свога прототипа, па све до данашњег облика, показује исто онолико фаза еволуције, колико и цивилизација човечанства.

Узмимо за пример само случај примитивног купуса. Из једне незнатне дивље биљке, са обичним дрвенастим стаблом, које избија сваке године саморасло, носећи на себи неколико жилавих листића, цвет и семе, човек је извео све многобројне сорте, данашњег Купуса, Кеља, Карфиола, Келерабе, Броскве, Пупчара и још неколико врста другог поврћа, које се код нас не троше. Толико трансформације и усавршавања могли су да изведу само векови, уз припомоћ једне високе културе.

Настављеним делом усавршавања извео је човек из појединих врста поврћа, још и велики број сорте и варијетета са извесним посебним особинама. Благодарети томе, у могућности је свака врста поврћа, да одговори специјалним потребама и условима разних покрајина. Корисне особине сваке сорте поврћа, престављају вештачки створено благо, које треба да искористи способан произвођач поврћа, управљајући се према климатским, земљишним, нијачним и др. приликама, међу којима ради. За то може се рећи, да без доброг познавања особина разних сорти поврћа, не може се ни замислити успешна производња. А, да би свака сорта и одлика могла сваки пут да се тачно одреди, дат је по један оригиналан назив, кога се стручњаци целог света придржавају. Једино понеке трговине из шпекулативних побуда изврћу имена сорте; то се у осталом сматра као акт несавесности, јер свака сорта има свога аутора, творца, који је једини позват да је крсти.

Као што се из наведеног види, разне сорте поврћа постале су као резултат нарочите културе. Њихово богатство у корисним особинама, нагомилао је један стручњак, који се зове одгајивач биљака или произвођач семена, за то, да их други стручњак произвођач плодова, односно поврћа, искоришћава и црпи.

Према том, произвођач поврћа нема други задатак, него једино да извлачи у своју корист добре особине из разних сорти повртарских биљака, које је спремио произвођач семена. Чим нека сорта испусти корисне особине, т.ј. дегенерише, произвођач поврћа, обраћа се произвођачу семена за помоћ.

Производња семена није исто што и производња поврћа. То су два посла у два супротна правца. Докле произвођач семена богати сорту добрим особинама, тако рећи усавршава биљку, донде произвођач поврћа одузима добре особине и претвара их у новац.

Узмимо као пример, рани грашак, чије прве плодове произвођач поврћа, жури да обере као новину, а последње, када млад грашак изгуби цену, оставља да сазру за семе. Произвођач семена међутим, прве плодове оставља за семе, а последње уништава. Из тога се види како један доноси, а други односи; један повећава особину раностасности биљке, а други искоришћава и црпи из биљке исту особину.

Семенарске радње нису друго, него посредници између произвођача семена и произвођача поврћа. За то, утопија је свака помисао, да произвођач поврћа може сам да производи семе за свој усев. Разуман произвођач поврћа мора сваки пут за семе, да

се обрати семенарској радњи, али мора да уме и да процени, која је радња на висини свога задатка.

Сопственик добре семенарске радње мора бити способан, да стручњачки цени и прати рад произвођача семена у целом свету. Да води евиденцију о свима сортама, какве резултате дају под разним околностима и да на то скреће пажњу произвођача семена. За тим да води рачуна о еволуцији, или декаденцији појединих сорти и према том пушта, или постепено повлачи из промета дотичне сорте. Семенарске радње, дају директиву за рад произвођачима семена и произвођачима поврћа.

За тако висок задатак семенарског трговца, потребна је и висока и нарочита стручна спрема. Примитивни произвођачи поврћа, не могу да схвате улогу добре семенарске радње и за то, код мање културних народа семенарске радње има да се боре, са великим тешкоћама. Код културних народа на против, улога семенарских радњи јако се цени и за то, у колико је неки народ просвећенији, у толико има више предузећа, која се баве трговином и производњом семена.

Осим горе наведених разлога има још и других, који упућују градинаре за набавку потребног семена, на солидне семенарске радње, које врше промет семена и са разним другим земљама. Међу осталим то је потреба, да се доноси семе за усев из што удаљенијих крајева. Из страног семена добијају се много снажније и много плодније биљке, које знатно више испољавају корисне особине сорте, него оне, које се добијају из домаћег семена. То се можда коси са теоријом аклиматизације, али пракса је то позитивно утврдила.

Према до сада изнешеном види се, да први услов успеха у производњи поврћа лежи у избору сорте, која ће моћи да одговори постављеном циљу и приликама међу којима се гаји. Други је услов употреба доброг семена, које је произведено од биљака, чија корисна својства нису још ни делимично, а још мање потпуно исцрпљена.

Трећи услов лежи у тачној примени и потпуном извршењу прописа, наведених за сваку повртарску биљку засебно, у овој књизи.

ПРЕГЛЕД САДРЖИНЕ

И

РАСПОДЕЛА ПОВРЋА ПРЕМА ОСОБИНАМА.

	СТРАНА
Бостани :	
Бундева Печенка	10
„ Шећерка	14
„ Восковка	15
Диња	23
Долма	31
Јургета	41
Краставац	59
Лубеница	89
Варива :	
Боб	6
Грашак	17
Пасуљ	126
Сочиво	170
Гљиве :	
Печурка питома	149
Зељасто поврће :	
Артичока	2
• Ендивија	33
Ескардиол Салата	36
Женетрга	36
Зеље питомо	38
Карфиол	42
Келераба	49
Кељ	51
Кељ Пупчар	54
Кисељак	56
Коприва	57
Крес Салата Пољска	65
„ „ Водена	66
Купус	80
Лобода	83
„ Пепељуга	89
Мирођија	110
Морач Талијански	111

	СТРАНА
Мотовилац	112
Пазија	118
Рабарбара	153
Салата	164
Спанаћ	174
„ Новоселандски	177
Червиљ	192
Шпаргла	192
Коренасто поврће :	
Бросква	8
Змијак Шпански	39
Зобљак бели	41
Мрква	113
Пастрнак	125
Першун	146
Репља	156
Ротква	158
Хрен	179
Цвекла	182
Целер	186
Кртоле :	
Кромпир	68
Репа морска	155
Лукови :	
Аљма	1
Влашац	16
Лук бели	93
„ „ Рокамбол	97
„ Козјак	98
„ црни	99
„ „ Рокамбол	108
„ „ Ченик	109
Празилук	151
Плодови поврћа :	
Бамње	5
Кукуруз Шећерац	78
Паприка	119
Патлиџан плави	134
„ црвени	138

ТАБЛИЦА СА ПОДАТЦИМА
КОЛИЧИНЕ СЕМЕНА, РАСАДА, ПРОСТОРА И ПРИНОСА.

Назив поврћа за производњу.	На 1 ар сталног места сеје се или сади		Производња 1000 ком. расада захтева			Принос бербе на 1 ар	
	Семена	Струкова расада	Семена грама	Семеништа м. □ леје	Растила м. □ леје	Комада	Килограма
Аљма	5—8 кг. ⁽¹⁾	1600	5	1/2	—	—	100
Артичока	—	120 ⁽²⁾	100	2 1/2	—	1000	—
Бамње	—	1000	40	2 1/2	—	10.000	—
Боб	3 кгр.	—	—	—	—	—	50
Бросква	100 гр.	1000	6	1	—	—	300
Бундеве:							
Печенке	1 1/2 кгр.	—	—	—	—	50	800
Шећерке	1 1/2 "	—	—	—	—	70	700
Восковке	1 1/2 "	—	—	—	—	120	600
Грашак:							
ниске сорте	1 кгр.	—	—	—	—	—	25 ⁽³⁾
полувисоке сорте	2 "	—	—	—	—	—	40 ⁽³⁾
високе "	2 "	—	—	—	—	—	50 ⁽³⁾
Диње	35 гр. ⁽⁴⁾	—	—	—	—	120	—
Долме	25 гр.	—	—	—	—	—	400
Ендивија Салата	—	1000	2	1/3	—	800	500
Ескариол Салата	—	800	2	1/2	—	700	500
Женетрга Салата	100 гр.	—	—	—	—	—	150 ⁽⁵⁾
Зеље Питомо	15 гр.	—	—	—	—	—	150
Змијак Шпански	100 гр.	—	—	—	—	—	250
Зобљак бели	150 гр.	—	—	—	—	—	200
Карфиоли:							
нежне сорте	—	196	—	—	—	140	—
получврсте сорте	—	155	—	—	—	120	—
чврсте "	—	100	—	—	—	90	—
озиме "	—	150	—	—	—	120	—
Келерабе:							
ситне брзостасне сорте	—	1200	—	—	—	1000	—
крупне споростасне	—	500	—	—	—	450	—
Кељ:							
брзостасне сорте	—	800	—	—	—	—	700
средњестасне "	—	500	—	—	—	—	800
споростасне "	—	200	—	—	—	—	1000
зимске	—	300	—	—	—	—	800
Кељ Пупчар:							
ниске сорте	—	400	—	—	—	—	400
високе "	—	170	—	—	—	—	500
Кисељак	15	—	—	—	—	—	150

(¹ Ченови. — (² Сађењем по 2 струка узети дупло расада. — (³ Принос у зеленом зрну. — (⁴ Семена треба дупло при сејању у 2 маха. — (⁵ При зимској берби.

Назив поврћа за производњу	На 1 ар сталног ме- ста сеје се или сади		Производња 1000 ко- мада расада захтева			Принос бер- бе на 1 ар	
	Семена	Струкова расада	Семена грама	Семеништа м. □ леје	Растила м. □ леје	Комада	Килограма
Краставци:	25 гр.	—	—	—	—	—	—
крупни	—	—	—	—	—	—	250
ситни	—	—	—	—	—	—	100
Кромпир:	24 кгр. ⁽¹⁾	—	—	—	—	—	—
брзостасне сорте . . .	—	—	—	—	—	—	200
крупне „	—	—	—	—	—	—	350
Купус:	—	—	7	1/2	23	—	—
ситне брзостасне сорте	—	1000	—	—	—	900	500
средњестасне „	—	300	—	—	—	280	600
споростасне „	—	220	—	—	—	200	700
Лобода	50 гр.	—	—	—	—	—	120
Лубеница	20 гр. ⁽²⁾	—	—	—	—	100	—
Лук бели	20 кгр. ⁽³⁾	—	—	—	—	—	200
Лук Козјак	25 кгр. ⁽⁴⁾	—	—	—	—	—	150
Лук Црни:	—	—	—	—	—	—	—
За арпаџик ⁽⁵⁾	3—4 кгр.	—	—	—	—	—	400
чврсте сорте	5 кгр. ⁽⁶⁾	—	—	—	—	—	200
получврсте сорте . . .	150 гр.	3500	5	1/2	—	—	250
Аршламе	—	1800	5	1/2	—	—	400
озиме сорте	200 гр.	5500	5	1/2	—	5000 ⁽⁷⁾	250
Маслчак	—	3300	2	1	—	3000	—
Мирођија	500 гр.	—	—	—	—	—	—
Мотовилац	125 гр.	—	—	—	—	—	50
Мрква	70 гр.	—	—	—	—	—	200 ⁽⁸⁾
Пазија	100 гр.	—	50	5	—	—	—
Паприке:	—	—	7	1/3	10	—	—
крупне сорте	—	1000	—	—	—	30 000 ⁽⁹⁾	—
зрела за туцање	—	400	—	—	—	8000	30
Пастрнак	80 гр.	—	—	—	—	—	400
Пасуљ:	1 1/2 кгр.	—	—	—	—	—	—
Пешак	—	—	—	—	—	—	100 ⁽¹⁰⁾
Тачкаш	—	—	—	—	—	—	150 ⁽¹¹⁾
Патлиџан плави	—	460	7	1/3	10	4000	—
Патлиџан црвени	—	200	7	1/3	10	—	1000 ⁽¹²⁾
Першун Корењак	60 гр.	—	—	—	—	—	100
Празилук: ²	—	—	5	1/2	—	—	—
танке сорте	50	4000	—	—	—	—	700
дебеле сорте	30	1000	—	—	—	—	500

(¹ Кртола у тежини око 80 гр. 1 комад. — (² семена треба дупло при сејању у 2 маха. — (³ Ченова. — (⁴ Ченова. — (⁵ Производња самог арпаџика. — (⁶ Арпаџика, — (⁷ Струкови младог лука. — (⁸ Сорте средње крупноће. — (⁹ Највећи принос зелене паприке. — (¹⁰ Зелене бораније, а зрелог зрна 20 кгр. — (¹¹ Зелене бораније, а зрелог зрна 30 кгр. — (¹² Принос са наводњавањем. —

Назив поврћа за производњу.	На 1 ар сталног места сеје се или сади		Производња 1000 комада расада захтева			Принос бербе на 1 ар	
	Семена	Струкова расада	Семена грама	Семеништа м. □ леје	Растила м. □ леје	Комада	Килограма
Репа морска	20 кгр. ⁽¹⁾	—	—	—	—	—	300
Репља	50 кгр.	—	—	—	—	—	200 ⁽²⁾
Ротквице месечарке	1½ кгр.	—	—	—	—	3000 ⁽³⁾	—
Роткве летње	600 гр.	—	—	—	—	1200 ⁽⁴⁾	—
Роткве зимске	500 гр.	—	—	—	—	—	200
Салате:	500 гр.	—	3	½	—	—	—
брзостасне сорте	—	3500	—	—	—	2500	100
летње	—	1000	—	—	—	1200	120
озиме	—	1000	—	—	—	1000	180
Римска салата	—	850	—	—	—	800	240
Сочиво	1 кгр.	—	—	—	—	—	15
Спанаћ	500 гр.	—	—	—	—	—	100
Новоселандски	100 гр.	—	—	—	—	—	120
Хрен	—	240 ⁽⁵⁾	—	—	—	—	200
Цвекла	100 гр.	2000	25	1	—	1500	200
Целер:	—	—	1	¼	5	—	—
Корењак	—	600	—	—	—	400	150
Ребраш	—	1000	—	—	—	800	—
Лишћар	200 гр.	—	—	—	—	—	—
Шпаргла	—	120 ⁽⁶⁾	50	20	—	—	50

(¹) Кртола. — (²) Ситније сорте. — (³) Принос у киткама. — (⁴) Китке по 3 комада. — (⁵) Садница. — (⁶) Садница.

НАЈВАЖНИЈЕ ПОВРТАРСКЕ БИЉКЕ УМЕРЕНОГ ПОДНЕБЉА.

А Л Ї М А

Allium fistulosum L.

Племе: Лукови (Liliaceae). — Постојбина: Сибир. Расте спонтано око Бајкалског језера, као биљка трајница. За привредне сврхе гаји се код нас као једногодишња биљка.

У земљи прави бокор из 3—10 јако издужених главица лука односно „ченова“. Над земљом тера много цевастог лишћа т. зв. „пера.“

Производи се за потрошњу младих стабла заједно са перјем рано с пролећа. Кад узре, може да се троши и као црни лук. Мање је потребно за зачину јела, јер Аљма има јачи мириис и више љутине. Одлично се чува, јер у сувом стању неће да проклија и по читаву годину дана. С пролећа се ваде цели бокори, везују у снопове и износе на пијацу.

Умножава се зрелим ченовима; сваки чен истера по 5—10 струкова, а засецањем врха до пола дужине чена, може да истера и по двадесет.

Положај воле топал, сунчан.

Земљу захтева јаку, плодну, иловачасту и дубоко урађену. Особито воле овче и козје ђубре.

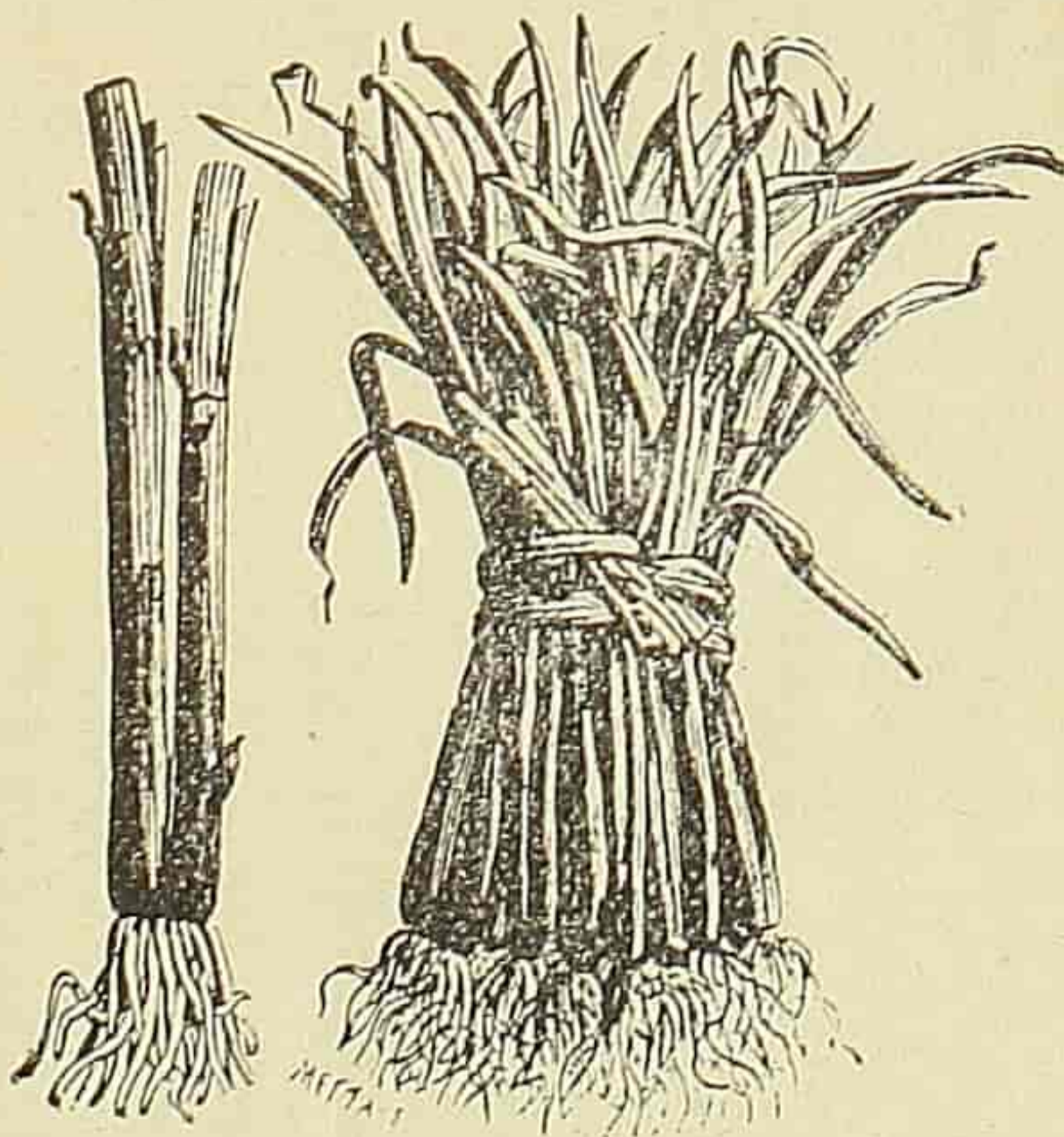
Сади се Јула-Августа на 25-30 с/м растојања, ред од реда и 25 с/м растојања струк од струка; дубина сађена 4—5 с/м. — Са ченова пре са-

ђења треба одсећи жилице све до саме брадавице. По извршеном сађењу треба земљу покрити сламом, папратом и т. д.

На 100 м □ треба око 5—8 кгр. ченова према растојању сађења.

Може да се размножава и из семена, које треба посејати Априла-Маја, рачунајући на 1 м □ по 6 грама омашке, а 4 грама сејањем у редове од 10 с/м растојања. Расађује се затим Јула-Августа на стално место.

Бокори стасавају за вађење у зрелом стању Јуна-Јула идуће године. Извађену зрелу Аљму треба добро просушити, да би се



Црвена чврста Аљма.

могли ченови поново садити. Семе се добија друге године, ако се прве, бокори не ваде. Семе Аљме црно је и смежурано; 1 л. мери око 500 грама. Клијавост семена траје 2 године, а посејано под повољним условима niche за 6—10 дана.

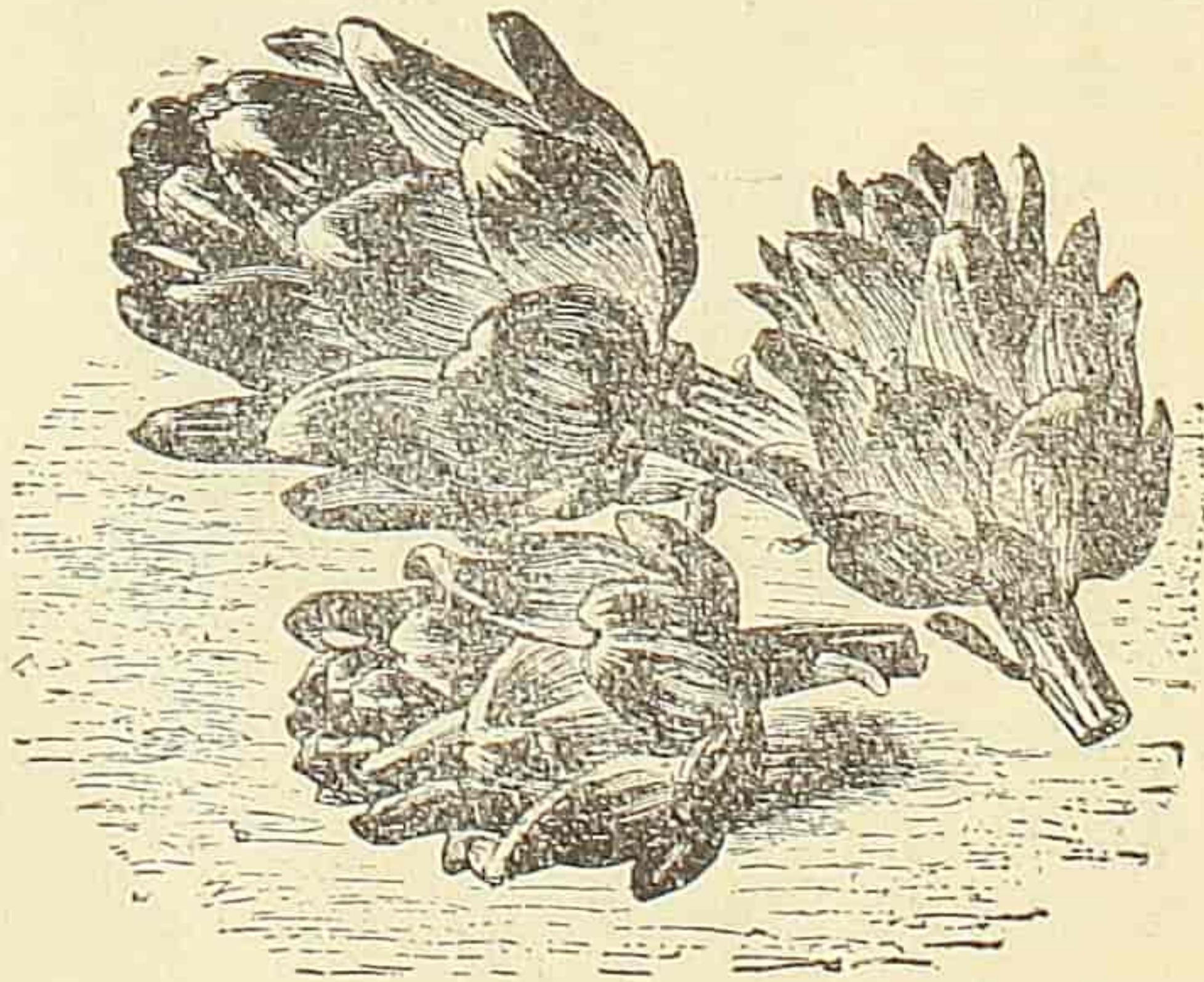
Сорте: *Црвена чврста Аљма*, ченови су покривени до половине струка црвенкастом љуском. — *Бела Аљма*, мање љута, укуснија је од горње, али и осетљивија на зими.

АРТИЧОКА.

Synapsis scolymus L.

Племе: Главичасте биљке (Compositae). — **Постојбина:** Обале Средоземног мора, где примитивна биљка расте спонтано. Први су почели Енглези да је гаје 1548 год. — **Дуговечна биљка.** — У култури се држи око 5 година. Осетљива је на зими. — **Стабло:** чврсто, усправно, разгранато, 1.50 м. високо. — **Лист:** дугачак око 1 м., са горње стране гладак, беличasto зелене боје, а са доње маљав. — **Цветови** се налазе на врховима грана, образујући према сорти, дугуљасте или округле главице, покривене љуспама. — **Семе** је дугуљасто, шиљато, сиве боје прошарано мрком. 1 л. мери 610 грама, у 1 грам иде 25 зрна. — **Клијавост** семена траје 6 година; niche у топлој леји за 8—10 дана, а у слободи треба му више.

Производи се за брање зелених, цветних главица, које се троше као финије поврће и за то се на пијаци добро плаћа. Нарочито се препоручује за гајење у топлим крајевима, где су зиме



Париска крупна Артичока.

умерене, услед чега је култура Артичоке јефтинија, те би оданде могли да се снабдевају остали хладнији крајеви.

Размножава се сејањем семена Фебруара — Марта у колико раније, у толико ће сигурније донети плод исте године. Усев мора да се брани од хладноће прозорима, за то је најбоље посејати по 3—4 зрна у мале саксије и

у истима одгајити биљчице до топлијих дана. Расађује се Априла — Маја на растојање за редове по 1 м., а за струкове по 80 с/м. — Сувише бодљикав расад треба одбацити, јер је дегенерисан.

Лакше се умножава пресађивањем изданака. Сваки старији струк Артичоке пушта с пролећа по 6—12 младих изданака из

корена, који су позвани да замену прошлогодишња, изумрла стабла. Од њих се оставља по 2—3 снажнија на месту, а остали се уклањају почетком Априла, кад истерају лист од 20—30 с/м. дужине. Од тих бирају се најлепши струкови за умножавање.

За пресађивања треба изданке опрезно одсецати са малим комадићем дрвета из старог корена, стварајући што мању рану, која би могла да изазове трулеж на старом струку.

Одсечени изданак за расад треба да се дотера, лишће скрати на половину, а доњи крај очисти од сувишног дрвета и поравни оштрим можем. Најбољи је расад средње дебљине, кад има 4—5 листа. Ситнији се може посадити у саксијице за доцније расађивање.

Садити треба одмах, чим се спреми расад од изданака и то на растојање од 80 × 100 с/м. или 100 × 100 с/м. према величини сорте. Расада треба 120 комада за 1 ар, или при сађењу по 2 струка уједно 240 комада. Не ваља дубоко да се сади, јер се тешко прима и хоће да натруне. Посађен расад добро је бранити од јаког сунца, иначе топлота без припеке, као и влага помажу добро примање расада.

Може изданци да се посаде и претходно гушће, у растилу, да се најпре ожиле, па тек Јуна — Јула пресаде на стално место.

Земљиште треба да буде врло плодно и снажно, помало и влажно, али здраво, са много хумуса. — *Ђубрење* мора бити стајским ђубретом изобиљно; 30 до 40.000 кгр. на 1 ха., а може се исто и појачати додатком: Чилске шалитре 160 кгр., Суперфосфата 300 кгр., Калиум клората 100 кгр.

Припрема земљишта састоји се из риљања на 50—60 с/м дубоко, било ашовом или плугом и доброг ситњења површине.

Сађење се врши ручном садиљком на праве редове, у троугао према суседнима, плитко, да се не угуши „срце“, које се налази сасвим доле, при томе треба добро притиснути земљу уз струк. — Садити треба по 2 струка расада, један у близини другог на 10—15 с/м, те ако се оба приме, онда онај слабији може се ишчупати, или се могу и обадва оставити да расту.

Заливања треба дати што више како у почетку за примање расада, тако и доцније, да би плодови постали сочнији, јер од суше остају крпави и ситни.

Примљен и ожилен расад, хоће преко лета привидно да се умртви, да изгледа потпуно сув. Без обзира на то, треба земљиште да се брани од корова и окопава, јер ће биљке по престанку жеге, а под утицајем влаге поново да оживе.

Ако је расад ожиљен у растилу, па се ту привидно осушио, треба га таквог вадити Јуна — Јула, држати између поквашене крпе у хладу за 5 дана, где ће набубрити, запупити и пустити жилице. Тада се може да расади, али се мора и редовно да залива. Око сваког струка треба покрити земљу сламом, да се не суши.

Прве године, први плод стасава Октобра — Новембра, а идуће године, стари струкови дају прву бербу Јуна — Јула месеца.

За добијање лепших и крупнијих главица, треба плодносне гране резивањем редуцирати на две до три. Чим се старо стабло потпуно обере, треба да се одсече до корена, суво лишће уклони и земља око корена добро натопи водом. Нови плодносни изданци потеряће одмах.

Берба Артичоке почиње, кад спољашње љуспе на главици почну да се одвајају од средњих, а средина једва помоли. Сећи треба тако, да на свакој главици остане за 10 — 15 с/м дугачак патрљак.

Убрране главице вену и поцрне на топлоти, за то их треба унети у хладовину, где се могу класирати на 3 разне крупноће.

Међу вештине, које разни произвођачи примењују, спада на пр. и ова: да плод постане необично крупан, просече се испод главице стабло било право, или унакрст и у тај процеп завуку дрвени шиљци. А, да главице постану и нарочито нежне, треба их бледити замотавањем у папирне или платнене кесе за време развитка.

Артичока, као јако осетљива биљка на хладноћи, треба да се штити од северног ветра, а пред зиму да се нарочито зазими.

Пошто су сва стара стабла одсечена из раније, пред наступањем зиме, треба младе, накнадно израсле струкове са лишћем заједно скратити на 25—30 с/м, за тим по сувом времену загрнути земљом, или сламастим ђубретом, све до висине скраћених листова т. ј. за 25—30 с/м. али тако, да у средину струка међу лишће не западне земља или ђубре, јер ће срце почети да трули. Површину нагрнуте земље треба утабати ашовом или мотиком.

За време јаких мразева може још и да се препокрије сламом, коју треба скидати, чим време мало попусти, да би средина добила мало одушке, јер Артичока највише страда од трулежи, кад је гуши покривач.

С пролећа треба струкови да се одгрну и разреде изданци, као што је о том раније речено, и да се за тим дубоко окопа и иситни земља.

Између редова Артичоке може да се гаји и разно ситно поврће, као: лук, салата, келераба, роткве, купус и т. д.

Принос главица Артичоке може да буде просечно око 100.000 комада на 1 ха. — Рачуна се обично прве године по 3—4 главице од струка, а после по 8—10 комада.

Један сâд Артичоке држи се и бере обично по 4 године, а затим обнавља. Ко хоће стално да има Артичоке, он сади сваке године по $\frac{1}{4}$ простора.

За експедицију пакује се у корпе и то: од I. крупноће по 40—50, од II. крупноће по 60—80, а III. по 100—120 главица. Једна корпа мери око 30 кгр.

Сорте: *Париска круйна*, округла, врло крупна зелена главица, са врховима љуспе изврнутим напоље. Висина биљке око 90 с/м, а од свих осталих сорти најотпорнија на зими. *Провансалска зелена*, главица ситнија, са узаним и зеленим љуспама. Биљка висока око 80 с/м; отпорна на врућини, а осетљивија на хладноћи. *Плава ранка*, главица ситна, округла плавкасте боје. Биљка висока око 60 с/м, отпорна на топлоти, а осетљива на хладноћи.

АРШЛАМА. (Види опис под насловом Лук црни).

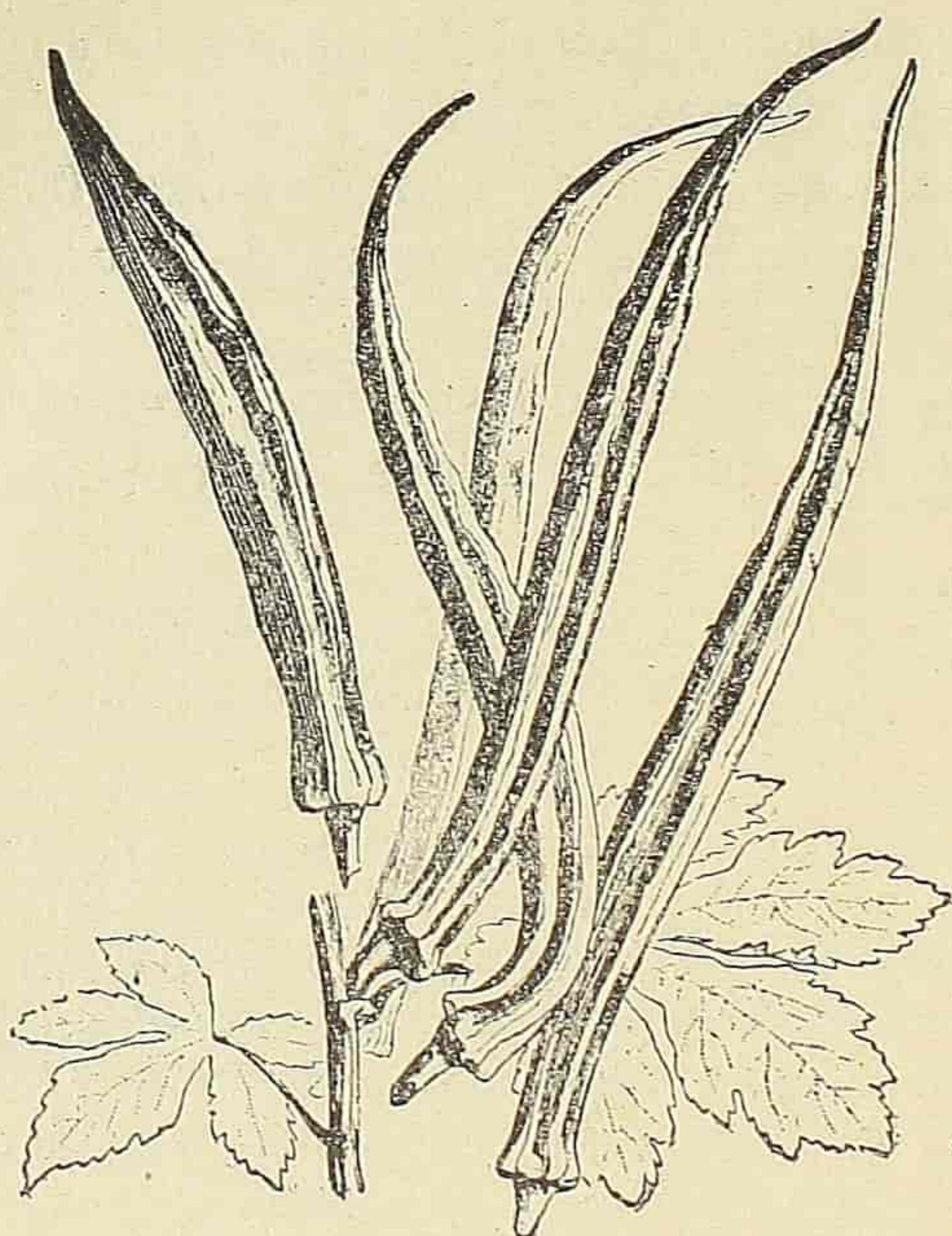
БАМЊЕ

Hibiscus esculentus L.

Племе: Слезови (Malvaceae). — **Постојбина:** Јужна Америка. Биљка једногодишња. — **Стабло:** чврсто, усправно, са мало споредних грана, израсте 0.50 до 1 м. висине. — **Лишће:** велико, на дугим петељкама, подељено на 5 лиске са зубчастом ивицом. — **Цвет:** жут, у пазуху листа. — **Плод:** шиљаст са 5—8 уздужних браздица; у ствари по 10—15 с/м дугачка махуна са 5 уздужних преграда. — Има Бамње и са округлим плодовима, али се не гаје у Европи. — **Семе:** сивкасто зелене, или загасито мрке боје, округло; 15—18 зрна мере 1 грам, а 1 л. 620 грама. Моћ клијања траје 5 година, а ниче за 8 дана.

Производи се за брање незрелих плодова, који служе као зачина и додатак разним јелима и сосовима. Нарочито се меће у ђувеч, да ублажи љутину паприке и киселину патлиџана. Бамња се може трошити само док је сочна т. ј. млада, а томе је знак, ако се врх махуне ломи. Чим престари, није више за потрошњу. Плод незреле Бамње може и да се осуши нанизан на венцу, или и ненизан, само пред употребу мора се потопити у хладну воду да набубри.

За успевање захтева топлоту, за то рани расад мора да се производи у топлој леји, а напоље може тек крајем Марта да се посеје. Положај воле топал, земљиште плодно и добро нађубрено угорелим ђубретом. Урадити и припремити земљиште треба дубоко, а површину иситнити.



Цариградска Бамња.

Расађује се на 30—35 с/м струк од струка, према сорти. Може се сејати и на стално место. За време развитка треба изобиљно да се залива, да би плод био сочнији. Бамња воле наводњавање.

Сорте: *Цариградска Бамња*, струк висок око 1 м., плод дугачак око 15 с/м, тамно зелене боје. — *Американска Бамња*, исти облик махуне, само што је нешто мало мања биљка. Стабло око 50 — 60 с/м високо; рађа мање него горња. — *Рана ниска Бамња*, ниског раста, ситног дугачког плода, много

рађа. — *Амасилска Бамња*, са округластом махуном, ниска и раностасна сорта, која се гаји махом у Азији и Египту. — Бамња „*Сулшанија*“, са дугуљастом махуном, ниска и јако родна сорта.

БОБ

Vicia faba L.

Племе: Махунарке (Leguminosae). — **Постојбина:** Исток. Једногодишња биљка. — **Привредна расподела:** Варива. — **Стабло:** усправно, круто, четвороугласто, шупље у средини. — **Лист:** овалан, бледе или сиво зелене боје. — **Цваст:** гроздаста, са кратким вретеном, на коме се налази по 2 — 8 цвета беле боје, са црним или љубичастим шарама. — **Плод:** махуна са 3 — 8 крупне семенке. Махуна или стрчи усправно, или је повијена на доле, према сорти; у незрелом је стању дебела и месната, зелене боје, а када узре поцрни и лако се дроби под притиском прстију. — **Семе** је сиве, зеленкасте или мрко црвенкасте боје, разне крупноће, тако да у 100 грама иде од 40 до 115 зрна, према сорти; а 1 л. мери по 620 — 750 грама. Моћ клијања траје око 6 година, а посејано семе нице за 8 — 12 дана.

Боб је можда најстарије у градинама гајено поврће. Зна се, да је гајен на јужним обалама Каспског мора још пре 4000 година. Са сеобом старих народа, можда баш Славена, донешен је у Европу. Зрно у Боба садржи највише „Легумина“, више

него ма које друго вариво; најхранљивије у је незрелом стању т. ј. док је младо и мекано, а када заматори, теже се готови и губи укус. Обрано младо зрно може да се суши за зимницу. Зрело зрно одличан је лек при одливу крви.

Боб успева на сваком плодном земљишту, ипак му више одговара тежа земља него лака. Ђубрење воле изобиљно, али само потпуно угорелим ђубретом. — *Време сејања* траје, у крајевима са благом зимом почев од Октобра па све до Марта, а где је љућа зима, почиње тек од Децембра. Ранији усев обично боље успева него познији. Посејан Децембра— Јануара, приспева за бербу већ Маја. — *Сеје* се на редове, размакнуте 35—40 с/м, а зрно од зрна 15—20 с/м; дубина сејања 5—8 с/м, према крупноћи семена. — *Семена* треба 3 кгр. на 1 ар. — Може се сејати и на оцаке, раздалеко 40—60 с/м по 4—6 зрна заједно.

Изникао усев треба бранити од корова окопавањем. Не сме се обрађивати, док је лист влажан од росе или кише. Боб се загрће у два пута, према порасту и висини усева.

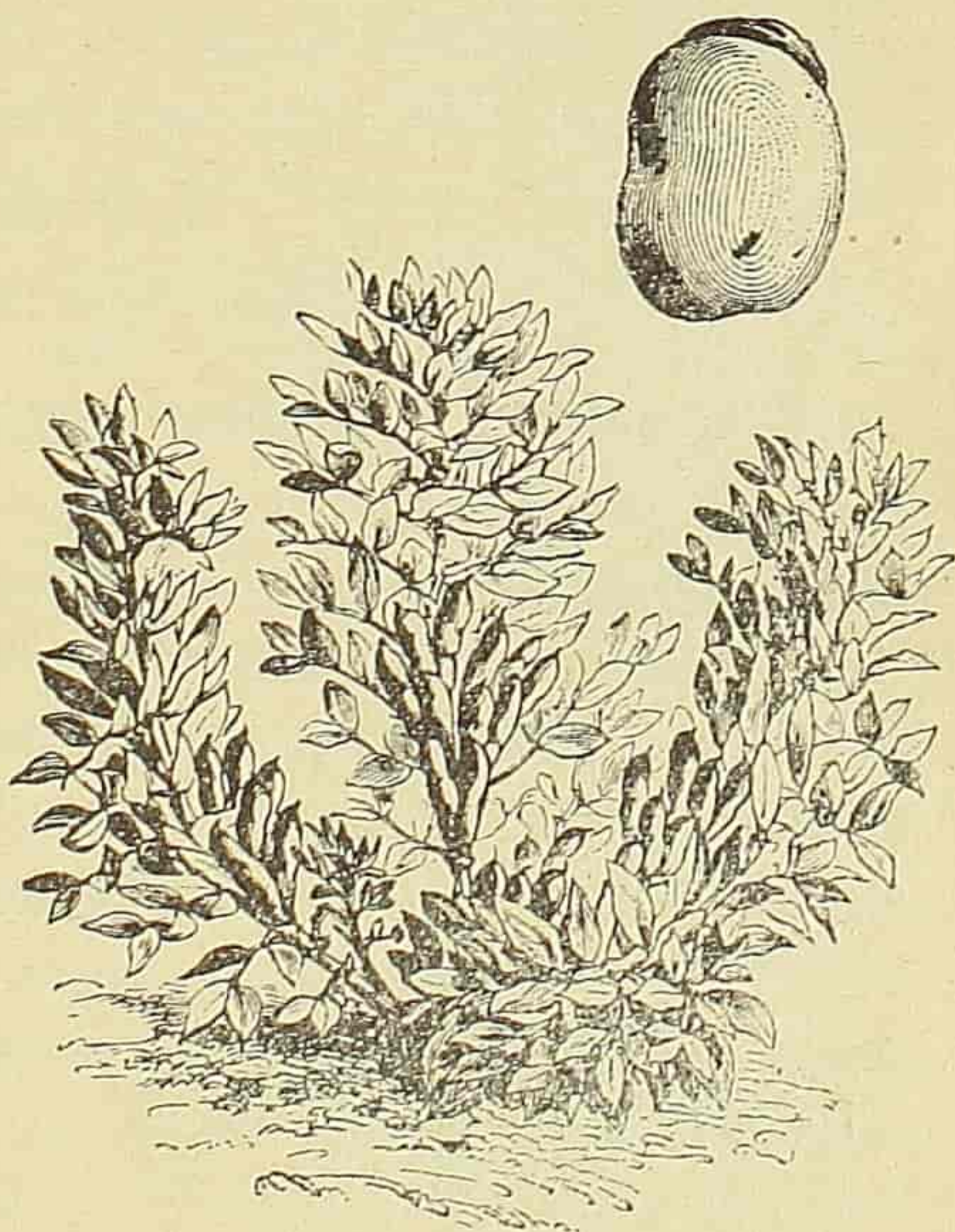
Кад усев достигне висину од 35—40 с/м, треба га „шкопити“ т. ј. закинути врх, то је обично изнад 10—12 листа. Тиме се омета пораст у вис, задржавају сокови на доњи део стабла и спречава напад црне ваши, од ког паразита боб много страда.

Боб не трпи прекомерно влажно земљиште, али у оскудици природне влаге, кад замеће и развија плод, добро је заливати га, да буде сочнији и укуснији.

Непријатељ усева *Црна ваш*, може да се уништава прскањем раствора „Танатона“ од 1%. — Зрело зрно нагриза и буши „Жижак“; овај се уништава или топлим ваздухом или сумпором.

Берба зеленог зрна пада на месеце: Мај, Јуни и Јули. Принос је око 40—60 кгр. на 1 ар.

Сорте: *Рани, ниски Боб*, висок око 35 с/м; у 100 грама иде 80 зрна. — *Чучави Беков Боб*, висок 30 с/м, са танким усправним



Рани ниски Боб.

махунама. Зрна у 100 грама иде 110 комада. — *Аквадулче*, висок 70 с/м, са обореним дугачким махунама; у 100 грама иде по 60 зрна. — *Севилски Боб*, сличан претходном, мање издржљив на хладноћи. — *Боб Виндзор*, висок по 100 — 110 с/м са кратком махуном, повијеном на ниже, која је на врху задебљана. Семе крупно, у 100 грама иде по 40 зрна, жуте боје; има подврста са зеленим зрном.

БОРАНИЈА. (Описана је под насловом Пасуљ).

БОСТАН. (Описан је под насловом Диње и под насловом Лубенице).

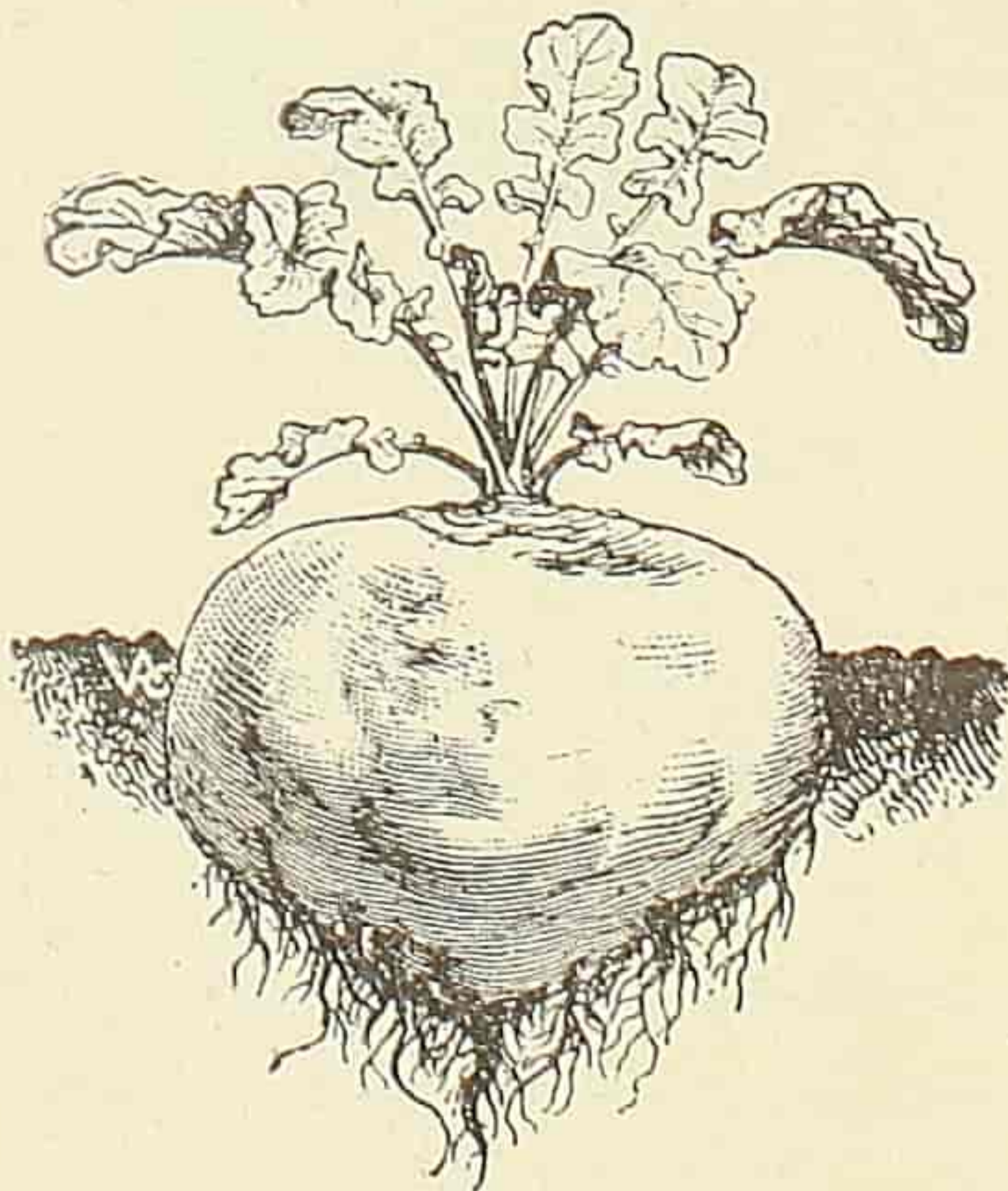
БРОСКВА

Brassica oleracea L. var. *capifera*.

Синоними: Подземна Келераба, Репа Купусара, Бруква.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Постојбина:** као и Купус. — **Семе:** ситно, округло, црнкасто. — 1 л. мери 700 грама, а у 1 гр. иде 375 зрна. Моћ клијања траје 5 — 10 година, а niche за 5 — 6 дана.

Гаји се ради грудвастог корена под земљом, који се употребљава за јело, а који није ништа друго, него одебљало стабло у облику округле репе. Из те подземне грудве прве године избија лист, а друге цветоносно стабло.



Бела крупна Бросква.

Бросква служи као укусно поврће за исхрану човека, готови се на исти начин као и келераба, од које је — према некима — и укуснија и храњивија, јер расте под земљом. Може да се риба на резанце и кисели као купус.

Воле снажну и влажну земљу, као и влажнију и хладнију климу. Велике врућине и суше не подноси никако, за то њена култура код нас, мора у главном да заузме јесен и почетак зиме, а у топлим крајевима, само зимско доба године. Иначе је Бросква биљка сразмерно спорог развитка.

Земљу треба дубоко и добро урадити, било плугом или ашовом. Воле ђубре и то око 40 до 50.000 кгр. стајског ђубрета на 1 ха. — *Сеје* се или у расаднику, или пак на стално место, према

климатским околностима; у хладнијим брдским крајевима раније, а у топлијим доцније. Треба рачунати да стасава за $3\frac{1}{2}$ до 4 месеца дана.

Семена треба за производњу расада по 5 грама на 1 м \square ., а на 2 ара може да се произведе расад за 1 ха. Изникао расад треба разредити на 5 с/м растојања. Кад дорасте до дебљине гушчијег пера или и више, може да се пресади на стално место. На извађеном расаду треба скресати врхове листа и врх од корена. При сађењу мора се пазити, да се корен не искриви завлачењем у земљу.

Сади се на растојање 35×30 с/м, што чини 9 струка на 1 м \square .

На стално место кад се сеје, потребно је семена $\frac{1}{2}$ до 1 гр. на 1 м \square . Сеје се на редове од 35—40 с/м растојања. Кад усев одрасте, треба да се разреди на 30—35 с/м одстојања струк од струка.

За време пораста мора се усев бранити од корова редовним окопавањем; по потреби и да се залива. Осим тога мора се бранити од бувача и др. инсеката, који га јако нападају пре зиме.

Пошто Бросква добро издржава зиму, то је треба оставити у земљи и вадити по потреби преко целе зиме. Ради бољег отпора према зими, добро је да се загрне земљом, а да би се могла вадити и за време мразева, добро је препокрити земљу сламом, шушњем и т. д. Чувана напоље у земљи, укуснија је него чувана у трапу. Вадити за јело треба Броскву док је млада, а кад се раскрупни, постаје крпава, онда може да служи само за храну стоке. Преко зиме мора да се потроши, јер с пролећа креће у семе.

Принос: може да се рачуна младе Броскве за јело на 20—30.000 кгр., а потпуно развијене на 50—60.000 кгр. на 1 ха. и још око 10.000 кгр. листа за стоку.

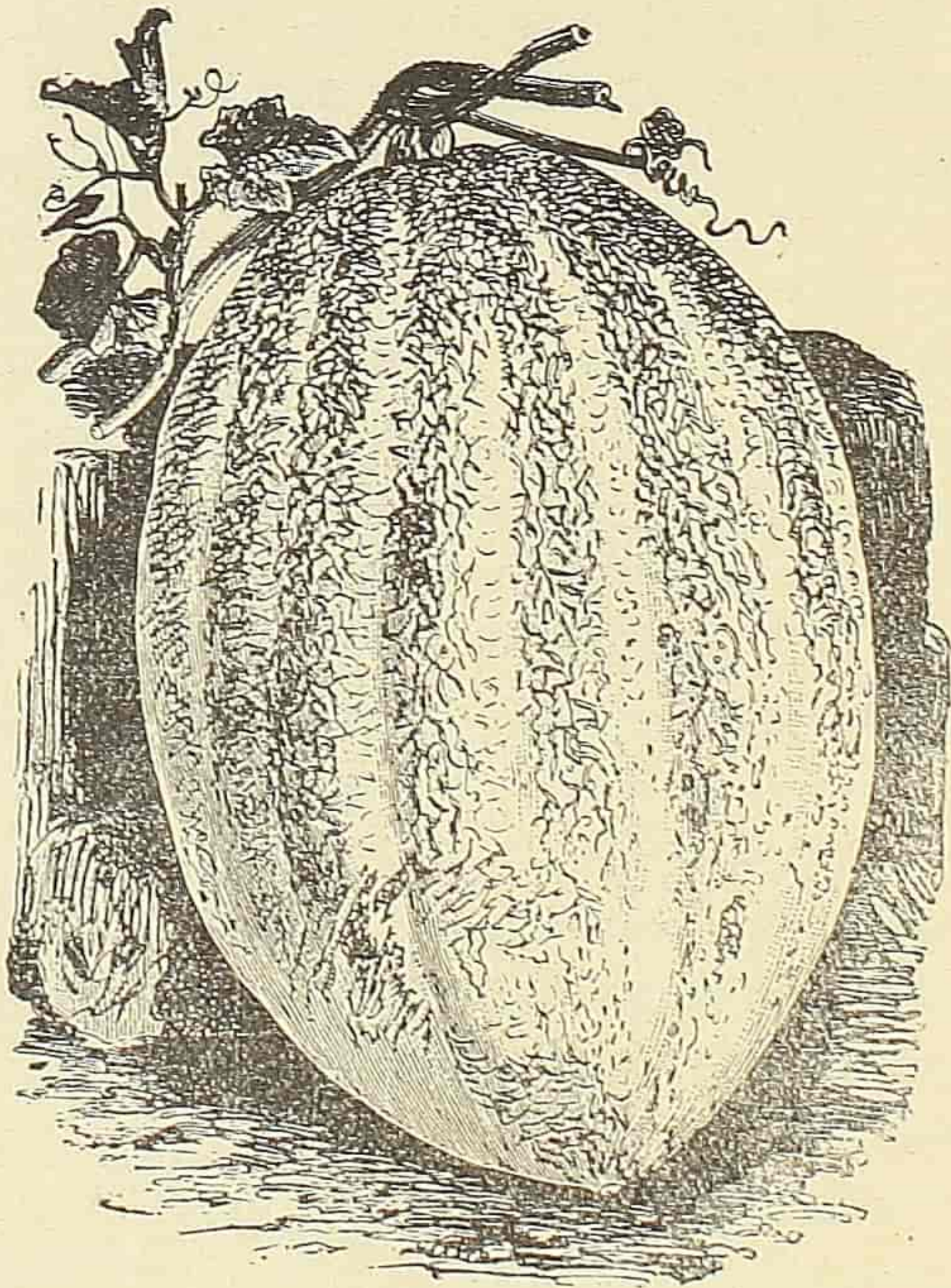
Сорте: *Бела круйна* Бросква коничног облика; боје беле, само на темену мало зеленкасте. — *Бела црвенкаста* Бросква, доле бела, на темену црвена или љубичаста. — *Бела, глашка са ситним лишћем*, раностасна, мало заравњена под лишћем, беле боје. — *Бела, рана са равним листом* Бросква, ситнија од осталих, са мањим приносом, али сочнија и укуснија за јело. Облика спљоштеног, доле бела, горе зелена, раностасна, са мало листа. Ивица листа равна. — *Жуша, њљоснаша* Бросква, лепог пљоснатог облика, доле жуга, горе зелена; раностасна и врло отпорна на зими.

БУНДЕВА ПЕЧЕНКА

Cucurbita maxima DUCH.

Синоними: Дулек, Лудаја, Бућа.

Племе: Бундеве. (*Cucurbitaceae*). — **Постојбина:** Јужна Америка, — **Једногодишња** биљка. — **Стабло:** зељасто, пузаво, т. зв. „врежа“;



Калифорнијска Печенка.

израсте по 5—6 м. у дужини, снабдено је ракљастим вршикама, којима се квачи за успутне предмете. Чувачих сорти без дугачке вреже, међу бундевама нема. — **Лишће:** цело, срцасто, широко, израсло на усправним, дугачким и дебелим дршкама, које су шупље у средини. — **Цветови:** жути, усамљени, са развојеним споровима. — **Плод:** у почетку зелене боје, а кад се развије, добија споља праву боју сорте, белу, црвену, жуту, мрку или загасито зелену. Плод је велик, обал и са шупљином у средини, у којој се налази семе са семенконошом. Између шупљине у средини и спољне коре, налази се меснат слој т. зв. „месо“, жуте боје. Дршке су обле, дебље од вреже и не одваљују се од плода ни кад овај потпуно сазре. — **Семе** је крупно, дугуласто, спљоснасто, са дебелим

рожаном љуском; беле, жућкасте или руменкасте боје. Језгро семена садржи много уља и укусно је за јело. У 1 грам иде по 3 зрна, а 1 л. мери око 300 грама. Моћ клијања траје 6 година, а ниче за 8 дана.

Бундева се гаји за добијање плодова, који се употребљавају искључиво у зрелом стању, махом за печење (отуд назив „Печенка“) или као додатак слатком тесту. Месо у Бундеве већином је брашњаво, ретко кад влакнасто, а сласт добија тек кад потпуно сазре, за то у незрелом стању нема потрошње.

Пре открића Америке, Бундева није била позната у Европи. Међутим американски урођеници гајили су је одавно на великом простору. У дивљем стању, биљка Бундеве није нигде нађена.

Као биљка топлог климата, Бундева успева код нас само у топлом делу године; њен живот почиње, кад време отопли, при крају пролећа, а с јесени, кад време захладни, престаје да живи.

Први мраз уништава биљку са свима несазрелим плодовима. Развија се брзо, јер иначе не би могла биљка да постигне за кратко време тако велике размере. Али за брзи развитак треба много топлоте, доста влаге и врло много биљске хране у земљи.

Бундева воле топал и оцедан положај са пролазном влагом, а не воле подземну и лежећу воду. Исушени ритови веома су подесни за гајење Бундеве.

Захтева изобиљно ђубрење, које Бундева подноси у тој мери, да успева, ако се посади и на самом ђубришту. Најбоље одговара угорело, а за тим полупрегорело ђубре, које се растура по земљишту и плитко заоре у току зиме. Мимо тога, корисно је за Бундеву још и да се спреме оцаи са прегорелим ђубретом на исти начин, као што се спремају за бостан и као што је описано код Диње. То ће рећи, да се на сваком обележеном месту за усев ашовом ископа 60—80 с/м широка и 50—60 с/м дубока рупа и испуни мешавином плодне црнице и компоста или прегорелог стајског гноја.

И ако Бундева пушта жиле у ширину сасвим плитко, тако рећи под самом површином земље, ипак захтева, да се земљиште што дубље уради, највише воле риљање. За то треба да се преоре што је могуће дубље и остави преко зиме неподрљано, да добро измрзне, па тек на пролеће да се иситни.

Време сејања Бундеве настаје, чим се земља довољно загреје и престане опасност од слане и пролетњих мразева, што бива почетком Маја месеца. У ствари и нема разлога за раније сејање, јер није у питању рана производња пошто се Бундева у главном преко зиме троши.

Сеје се на растојање од 3 м. оцак од оцака, спуштајући у сваки, под мотиком по 3—4 семенке, распоређене на 5—6 с/м растојања једна од друге. Према том, да се засеје 1100 оцака на 1 ха. земљишта, треба око 4500 зрна или по тежини 1¹/₂ кг. семена.

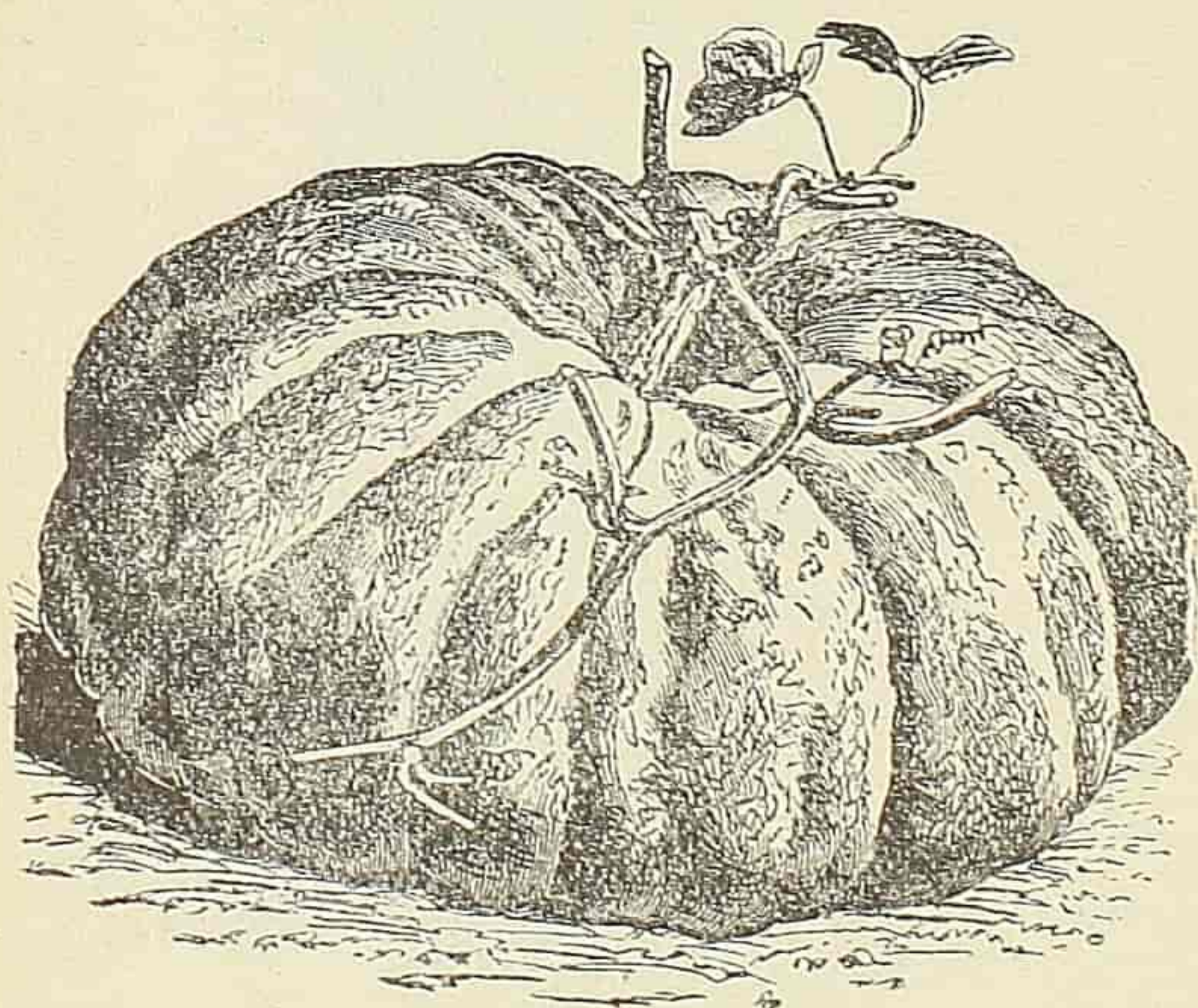
Површина оцака нека при сејању остане равна, јер ће се и сама угибати постепеним слегањем земље и створиће се удубљење око корена за скупљање воде. Али боље је, ако се располаже водом за наводњавање, да се олуци и ваде спроведу мало даље од корена тако, да вода тек кроз земљу кваси жиле.

Кад усев Бундеве изникне, треба да се разреди тако, да у сваком оцаку остане само по две биљке. На празна места, где усев није изникао, може да се младе биљчице пресаде, преносећи их пажљиво са много земље око жила.

Младе вреже Бундеве може да се орезују закидањем врхова, остављајући при том само по три доња листа, после чега обично изостаје свако даље кресање.

За време развитка, мора усев Бундеве редовно да се окопава и брани од корова. Обично се задовољава са три копње. Између редова може да се обрађује запрежном копачицом, а непосредно око биљке ручном мотиком. Због плитко пуштених жила, мора усев Бундеве само плитко да се окопава.

У првом добу свог развитка, Бундева не тражи много влаге све донде, док приметни плодови не почну да крупне. Од тог времена заливање постаје од великог значаја, нарочито по сувом



Етамска Црвенокорка.

времену. Наводњавање повећава принос у великој мери, не само бројно, него и у крупноћи плодова.

Кад се хоће да постигну плодови Бундеве изузетне крупноће, мора да се употребе извесне вештине. За тај циљ пре свега редуцира се број плодова, остављајући на свакој врежи само по 2—3 најлепше развијена примерка. Може да остану само оне, тек приметне бундевице, које су удаљеније од

корена, а ближе врху вреже. Остале сувишне плодове, цветове или пупољке треба уклонити, пазећи и штедећи при томе лист. Затим изнад крајњег плода, треба оставити по два три листа, па закинути врх вреже, да би се зауставила у даљем пружању.

Врежа Бундеве радо пушта из зглобова адвентивне жилице. Та њена особина мора до крајности да се искористи и употреби у сврху што бољег храњења плодова. За то треба на сваких 70—80 см дужине, да се врежа са зглобом потопи у земљу и тако изазове избијање многобројних, нових жилица између корена и њему најближег плода. Неоспорно је, да биљка кроз већи број жила може више хране да повуче и достави плодовима, него кроз мањи број, али ако се истовремено не осигура и довољно влаге у земљи, свако повећавање броја жилица остаће без дејства.

Помоћу наводњавања и уз примену наведених мера, може да се развију Бундеве до врло великих размера. Али, може и од ових још крупнији примерци да се постигну, ако се калемљењем споји

по више врежа у једну и тако привуку сокови са биљском храном из више оцака кроз више врежа, у једну биљку и један једини плод.

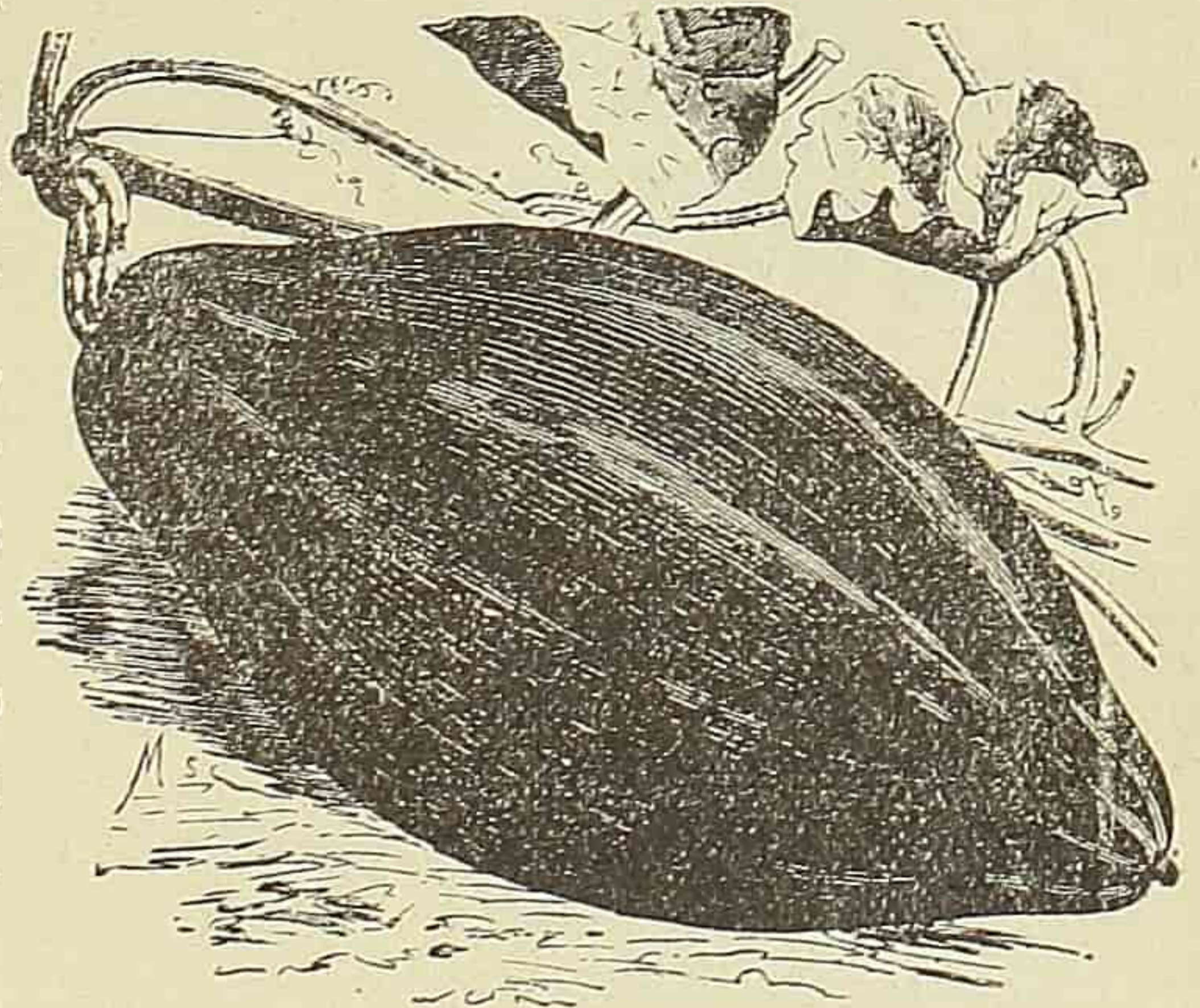
За тај циљ треба да се одгаји неколико биљке Бундеве у затвореном простору и посади почетком Маја у спремљене и добро пођубрене оцаке, који се у овом случају постављају само у један ред на растојање од 1 м. Од лепо примљених струкова изабере се по један, на коме се оставља само по један плод, најдаљи од корена и изнад њега још и три листа, па се врх вреже закине.

Са суседних струкова једног или два, треба да се уклоне сви плодови као и цветови и вреже скрате толико, да се могу прикалемити уз плодносну врежу, између њеног корена и остављеног плода и то колико је могуће ближе плоду. Када калем срасте, треба још и по неки зглоб слободне вреже да се потопи у земљу ради повећања броја жилица.

Овом операцијом уз изобиљно заливање водом и разумњеним ђубретом, може да се одгаје, или тачније речено, угоје плодови Бундеве до највећих размера. Тако крупни примерци имају значаја једино за изложбе, а велике практичне вредности немају, јер расечена Бундева не може да се одржи, ако се једанпут начне, мора одмах цела да се потроши. Најзгоднији су од сваке сорте само средње крупни плодови Бундеве, како за потрошача, тако и за произвођача.

Стасале Бундеве треба да се оставе на струку колико је могуће дуже времена, јер док се врежа зелени, донде се и плодови развијају и повећавају сласт. Бундеве се беру, кад стигну први мразеви, јер нужно је, да се добро сазрели плодови изложе једном мразу, од кога добијају много у каквоћи, било да су остали на врежи, или пак изабрани и остављени напоље.

Пред јаку и праву зиму, мора Бундева да се унесе у сув и хладан заклон, у ком не мрзне, а за оставу веће количине бундева, треба да се спреми нарочит трап. На уздигнутијем месту ископа се 2 м. широк и 60 с/м дубок ров и свуд окол, као и на дно, обложи сламом, за тим се у исти послажу само одабране, здраве и сазреле Бундеве, тако да изнад горње површине земље добију



Бундева Маслињача.

облик пирамиде или кућнег крова. Најпосле мора гомила да се покрије дебљим слојем трске, сиркове стабљике или кукурузне шаше, да не закишњава и не мрзне.

Као просечан принос на 1 ха. рачуна се око 5000 комада или 80.000 кгр. бундеве.

Сорте: *Ценџача жуџа*, са врежом дугачком по 5—6 м. Плод крупан, пљоснат, жућкасте боје са испрсканом површином коре, кад сазре. Месо жуто, дебело, брашњаво и слатко. — *Мамуџ*, крупна, округла, споља тавно жућкасте боје. — *Еџамска Црвенкорка*, врло крупна, јако пљосната, са жутим, дебелим и слатким месом. — *Никезова Бундева*, има краће вреже, које једва достижу 2—3 м. дужине. Плодови су средње крупноће, пљоснати, са црвеном кором и са жутим, слатким месом. — *Шџанска Зеленокорка*, даје плодове испод средње крупноће, пљоснатог облика, са врло дебелим месом, које се добро одржава. — *Булоњска крујна*, слична шпанској само много крупнија бундева и са сивкастом кором. — *Монџлери Бундева*, пушта вреже по 5—6 м. у дужини. Плод средње крупноће, пљоснат, са загасито сивом и на кришке избразданом кором. Месо има дебело и укусно. Позностасна и врло постојана сорта. — *Крфска Кесџењача*, са врежом од 4—5 м. дужине, доноси плодове испод средње крупноће, са глатком црвенкастом кором. Месо дебело, загасито жуте боје, врло слатко и брашњаво. — *Чворугава Бундева*, пљоснатог облика, средње крупноће са кором пуном чворуга и израсти; месо је дебело и веома слатко. — *Хубард*, крушкастог облика, сразмерно мала бундева, са зеленом и веома чврстом кором. Врло брашњава, без много сласти, али и веома постојана сорта. — *Маслињача*, није тежа од 5 кгр. облика и боје зелене маслинке. Месо жуто, дебело, чврсто и особите каквоће. Иначе врло споростасна сорта. — *Калифорнијска Печенка*, средње крупноће, овалног облика, са глатком, мало руменкастом кором. Месо слатко и веома брашњаво. — *Порџугалка*, крупна, дугуљаста, са кором загасито зелене боје, која је по целој површини пуна боре и бразде. — *Киџовка*, веома крупна, издуженог облика, коре сивкасте, са незнатним уздужним браздама. Месо жуте боје и одличног укуса, које се добро одржава. — *Турбанка*, тешка по 4—6 кгр., нарочитог облика и шара, као завијен турбан. Месо је дебело, жуто, брашњаво и шећерно.

БУНДЕВЕ ШЕЋЕРКЕ

Cucurbita moschata DUCH.

Племе: Бундеве (*Cucurbitaceae*). — Постојбина: Индија. — Једногодишња биљка.

Биљка Бундеве Шећерке потпуно је слична биљци Бундеве Печенке, изузев мало разлике, као на пр. све сорте Шећерке имају прошарано лишће се белим мрљама, за тим њихова дршка на оном крају, са којим је срасла са плодом, јако је проширена.

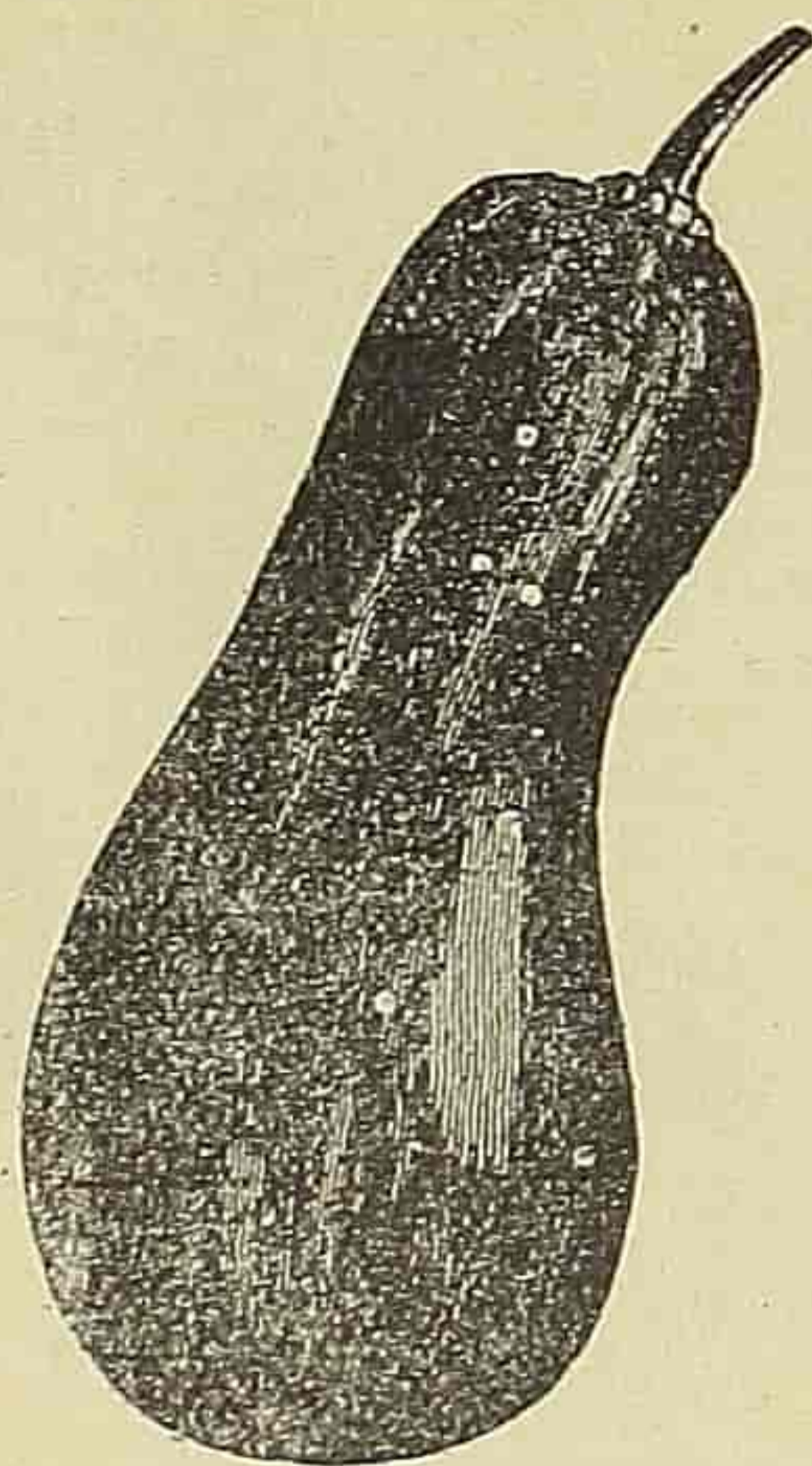
Једино што се у плодовима налази нешто разлике, донекле и у облику, а највише у осталим њиховим особинама. У Бундеве Шећерке месо је сочније, слатко и има нарочити мирис. Више се употребљава за кување него за печење.

И ако је Бундева Шећерка по изгледу слична Бундеви Печенки, ипак то нису биљке исте расе. Њихови цветови не могу међусобно да се оплоде и до данас није нађен ни један производ мележења Шећерке и Печенке.

Бундева Шећерка и ако је затечена у Америци као гајена биљка у истом времену, кад су први пут Европљани видели и Бундеву Печенку, ипак њена постојбина није Америка него Азија. Из Азије мора бити да је пренешена непосредно, још пре него што је Колумбо открио Америку. Вероватно да је прешла истим путем, којим је из Азије у Америку приспело више разног растиња, па и животиња.

Бундева Шећерка гаји се на истоветан начин, као и Бундева Печенка. Једино што се може да сеје на растојање од 2¹/₂ м.

Сорте: *Наполитанска Торбача*, плод дугачак, накривљен, на крају задебљао. Само у том дебљем делу налази се шупљина са семеном, иначе ова је бундева испуњена жутим, чврстим и слатким месом, за то се назива још и „Пуна Тиква“. Позностасна сорта са најпре зеленом кором, која пожути или поцрвени кад узре. — *Мирџа*, са плодовима испод средње крупноће, дугуљастог облика, чија је кора загасито зелена и прошарана јаснијом бојом. Месо загасито црвено, чврсто, слатко и са јаким мирисом. — *Бордовска Бундева*, има мали округласт плод; позностасна сорта одличне каквоће. — *Јокохама Бундева*, средње крупноће, пљосната, позностасна сорта, са кором загасито зелене боје и избразданим поделама на кришке.

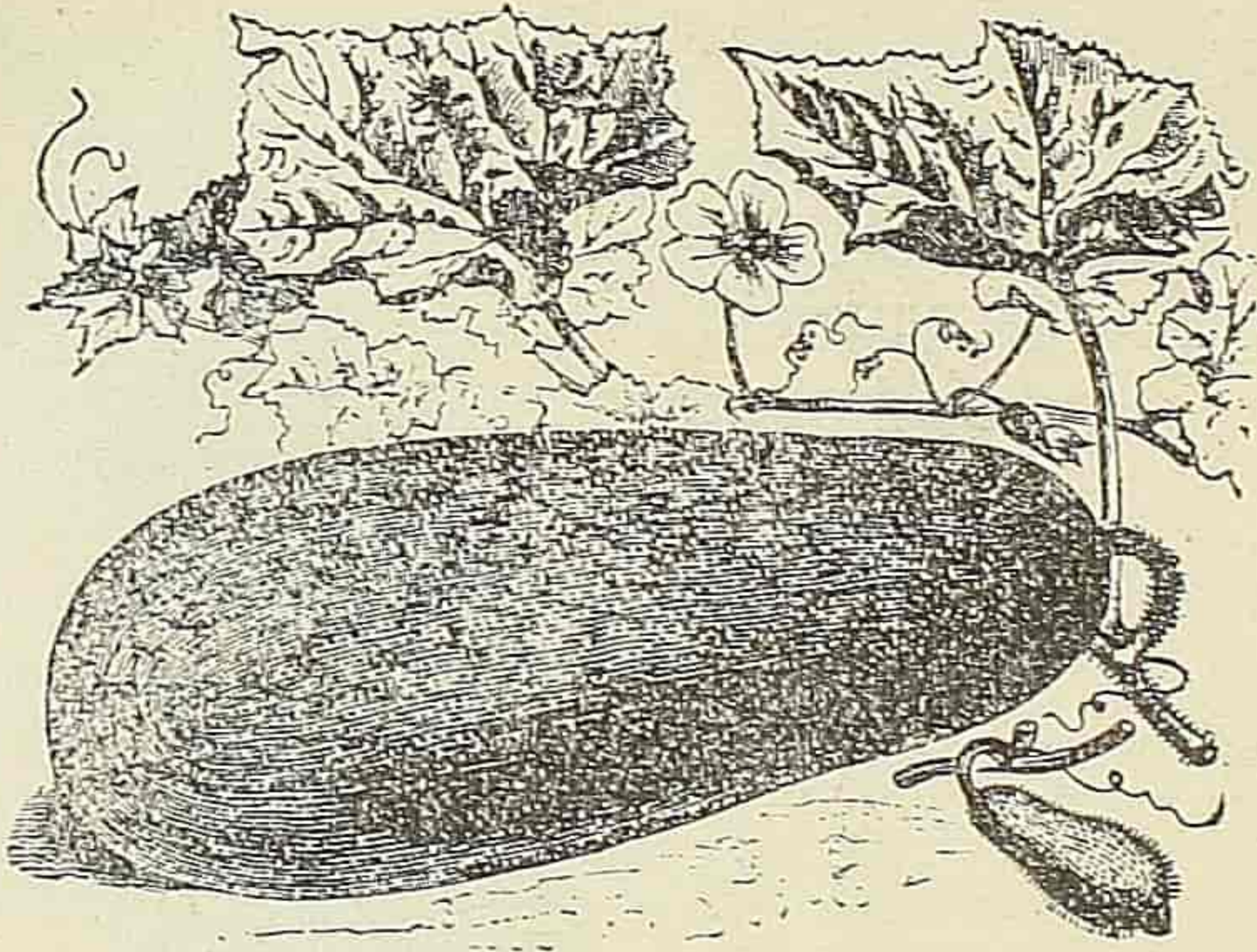


Наполитанска Торбача.

БУНДЕВА ВОСКОВКА

Benincasa cerifera SAVI.

Племе: Бундеве (Cucurbitaceae). — **Постојбина:** Индо-Кина. — **Једногодишња** биљка. — **Врежа:** дугачка по 2 м. — **Лист:** широк, доле срцаст, по неки пут и петоугласт. — **Цвет:** жут, јако отворен. — **Плод:** издужен, ваљкаст, маљав у незрелом стању, а кад сазре, покрије се неком врстом белог воштапог пепела, због чега је и дат назив „Восковка“. Достиже тежину од 4—5 кгр. — **Семе:** сиво,



Бундева Восковка.

И Восковка Бундева представља засебну расу, јер не може да се мелези ни са једном од осталих раса бундева.

дугуљасто и пљоснато. У 1 грам иде по 21 зрно, а 1 л. мери 300 грама. Моћ клијања траје 10 година, а niche за 8 дана.

Гаји се за добијање плодова, који се употребљавају за кување јела и за слатко; дуго се држи у остави.

Начин гајења истовестан је са начином производње Бундеве Печенке, једино што може да се сеје на растојање од 2 м.

ВЛАШАЦ

Allium Schoenoprasum L.

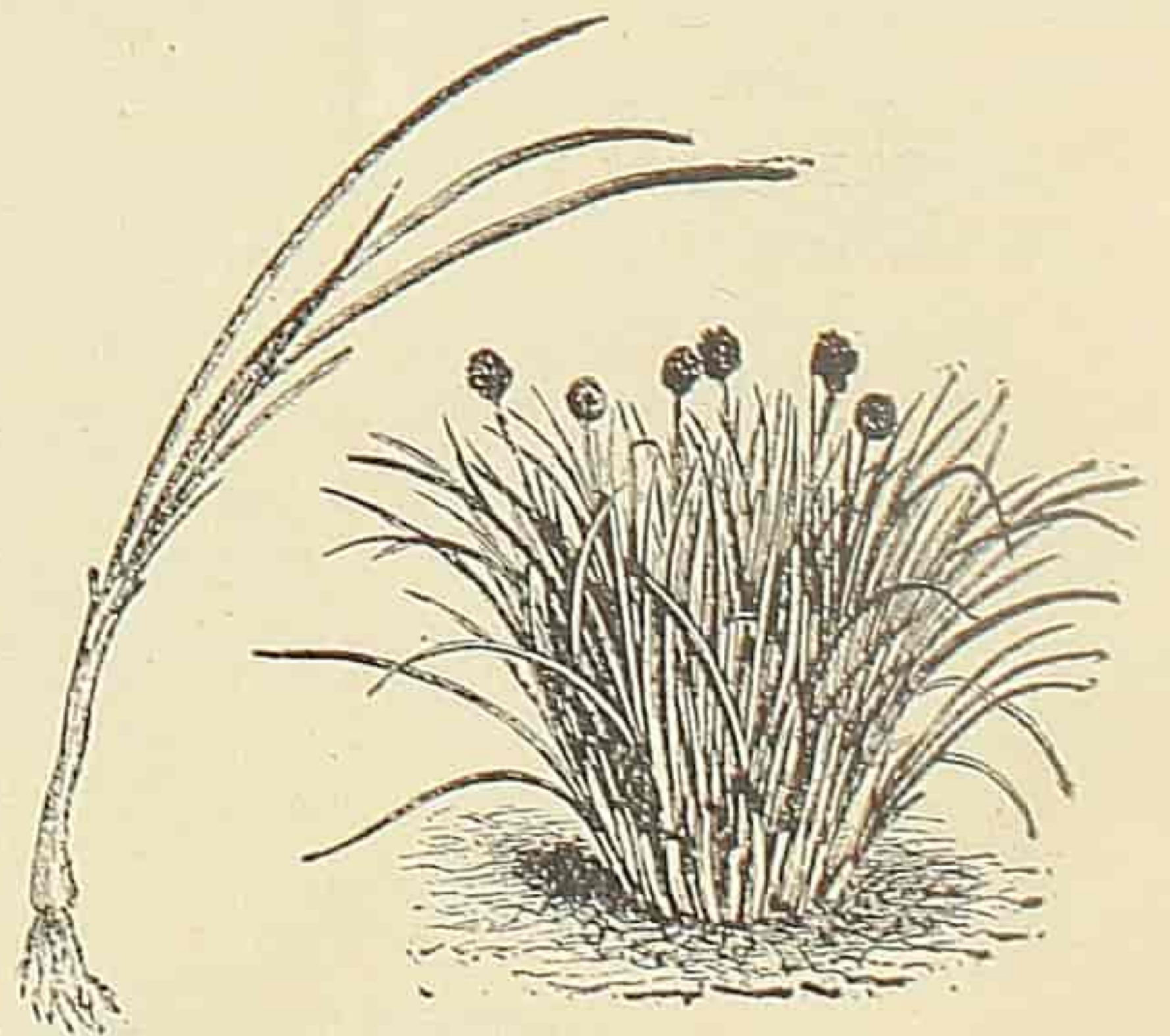
Синоними: Дробњак, Шнитлинг.

Племе: Луковм (*Liliaceae*). — **Постојбина:** домаћа, дуговечна биљка, слична луку или аљи. Са исто таквим укусом и саставом, али много ситнија и нарочитом особином, да се јако бокори и то у толикој мери, да целокупан усев образује једну збивену масу. — **Лишће** ситно, цевасто као у лука, а стабло једва веће од листа, са цветом и семеном на врху. — **Семе** је слично семену Аље, само мало ситније. За ницање треба 10—15 дана.

Гаји се ради „перја“ (лишћа), које се шиша и сецка за зачину јела.

Земљиште воле добро урађено и припремљено, али никако не подноси свеже ђубрење стајским гнојем. — **Сеје** се на редове од 15—20 с/м растојања. Семена треба $\frac{1}{2}$ грама на дужни метар у реду, или 3 гр. на 1 м. □.

— **Време сејања** почиње од краја Фебруара, па траје до почетка Августа. Рано посејан Влашац, стиже за потрошњу у половини лета. И ако Влашац може годинама да живи и расте на истом месту, ипак за препоруку је,



Влашац.

да се сваке године сеје нов усев мењајући место, а стари потпуно почупа преко лета или јесени.

Шишати треба ножем за време лета чешће, да се лист обнавља и бокори. Може да се размножава и поделом бокора, а добивен расад посади на стално место, на растојање од 10 с/м, струк од струка. Сваки расад образује нов бокор. — Успева одлично на ивицама леја. — Ко неће сваке године да сади Влашац, мора сваке 3—4 године да вади старе бокоре, раздели и поново сади.

ГРАШАК

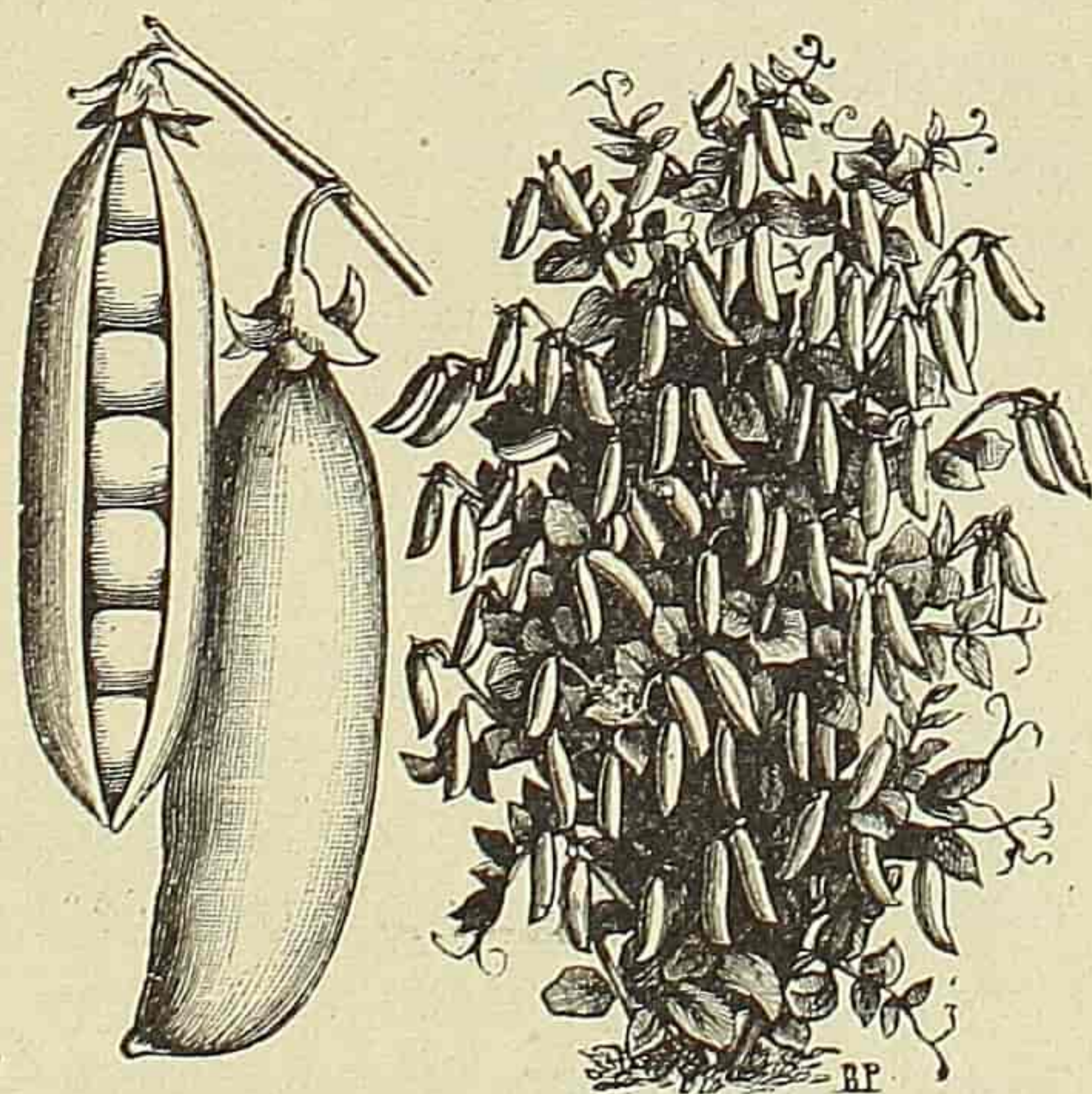
Pisum sativum L.

Племе: Махунарке (Leguminosae). — Постојбина: Кавказ и Персија. Једно-годишња биљка. У Европу је пренешен из Индије. — Привредна расподела: Варива. — Стабло: зељасто шупље,

танко, пузаво. Лишће: перасто сложено, завршено осетљивим вршикама за хватање при пузању, а при дну са великим залисцима. — Из сваког зглоба на стаблу избија по један лист и увек на супротној страни. — Цвет лептираст, најчешће беле боје, појављује се у пазуху листа, по један усамљен, или у двоје, према сорти грашка. Плод: махуна месната, кад сазре пуца и избацује семенке, које су иначе у средини махуне утврђене у једном реду. На стаблу до земље има најпре јалових зглобова са листом, на којима нема цвета, па тек изнад њих налазе се они са цветом. Свака сорта грашка има свој одређен број доњих јалових зглобова,

а над њима исто тако одређен број цветао — и плодноносних, те се према томе распознају сорте. Семе: јо крупно, округло, огругласто са угибима, или пак смежурано, према сорти. Исто тако разне сорте имају и разнобојно зрно, бело, зелено, мрко или сиво. — 1. л. мери 700—800 гр., у 10 грама иде 20 до 65 зрна; моћ клијања траје 3—4 године. Усев ниче за 6—10 дана према топлоти времена.

Гаји се за потрошњу зеленог зрна („крунац“), или за брање младе зелене бораније („шећерац“), а има сорте, које се гаје ради добијања зрелог зрна, то је т. зв. „Грашак за зрело“. Једино разне сорте грашка „Крунца“ и „Шећерца“, гаје се у градини и убрајају у ред баштенских производа, а „Грашак за зрело“ гаји се на њиви, за то он спада у оквир ратарских усева. У овом делу говори се искључиво о градинарској производњи грашка.



Грашак Крупац. Мали Провансалац.

У групу сората грашка „*Крунца*“ спадају сви они варијетети, чија махуна не може да се употреби за јело, јер је жилава, пуна лике и без сласти, него мора да се окруни и издвоји незрело зрно, које је опет једро, слатко и укусно за јело; од речи крунити постао је и назив „*Крунац*“. Крунца има врло много сорте, од којих је неколико типичних ниже приказано.

Међу грашкове „*Шећерце*“ убрајају се све оне сорте, код којих је незрело зрно сразмерно мање развијено, али код којих је за то боранија у незрелом стању широка, месната, сочна без лике, слатка и укусна за јело. И грашка „*Шећерца*“ има много сорте, али мање него „*Крунца*“.

И према облику зрна, могу се разне сорте грашка поделити на више група са посебним својствима. На пр. сорте са округлим семеном имају брашњаво зрно, са више легумина а мање сласти, али за то раностасније су и отпорније на хладноћи. А, сорте са смежураним семеном, дају зрно у незрелом стању крупније, потпуно округло, једро и пуно шећерног сока, дакле слађе су, али и споростасније и осетљивије на хладноћи. За то у хладнијем добу године, морају се гајити сорте грашка са округлим семеном, а у топлијем добу сорте са смежураним семеном.

Према узрасту биљке, деле се сорте грашка на: „*Низак*“ или „*Чучавац*“, „*Полувисок*“ и на „*Висок*“ или „*Тачкаш*“.

Ниске сорте Грашка не прелазе висину од 45 с/м. — Зглобови на стаблу чести су т. ј. са краћим размаком, а лист им је ситнији. Не изискују тачке, држе се усправно без ослонца, раностасне су, али не нарочито, јер најраније сорте грашка налазе се и у групи полувисоких, а међу нискима има и познијих сорти. Рађају мало и за кратко време, јер брзо сазревају. Принос се креће између 18 и 25 кг. зеленог зрна на 1 ар, према сорти и години. У овој групи има крунца са округлим и смежураним зрном, а има мали број сорте и шећерца, али они су без велике економске вредности, јер дају незнатан принос.

Полувисоке сорте Грашка достижу висину од 50 до 100 с/м. Стабло је код ових сорти дебље, зглобови на већем размаку, лист шири, а плод многобројнији; берба се простире на дуже време, јер не сазревају брзо. Ова група има сората врло раностасних, полураних и позних; има крунца са округлим и смежураним зрном, има и шећерца.

Високе сорте или „*Тачкаши*“, обухватају све оне грашкове, чија висина прелази 1 м., а достиже код извесних и 2¹/₂ м. Стабло је код ових сорти најдебље, зглобови најразмакнутији. Лист широк,

многобројан; зрно крупно и многобројно у махуни. Све су позно-стасне сорте, са најдаље продуженом бербом. Рађају много, плод одличног квалитета. Високе сорте грашка најподесније су за гајење преко лета. У овој групи има грашка „Крунца“ и „Шећерца“. Принос високих сорти грашка Крунца достиже и 5000 кгр. зеленог зрна на 1 ха.

Према стасавању плодова, може се грашак груписати још и на: *Брзосџасне*, *Полујозне* и *Сџоросџасне* сорте. Доба стасавања може се познати према нарочитој особини, да раностасне сорте грашка замећу плод ниже (изнад 5 — 8 јаловог зглоба), полупозни мало више (изнад 9 — 10) и позне сорте високо, изнад 12 — 16 јалових зглобова.

Кулџура: За успешно гајење грашка, мора строго да се води рачун о особинама разних сорти, па према том чини избор и распореди сејање на разно доба године.

Пошто грашак није много осетљива биљка на зими, то може да се гаји у хладнијем времену и бере што раније, док још нема другог новог поврћа. Обнављањем сетве, може да се има по мало младог грашка и преко целог лета, а највише опет треба имати под јесен, када се тражи ради оставе за зиму.

За то имајући у виду климатске прилике свих покрајина наше отаџбине, као и разне положаје земљишта — топлије или хладније — Грашак може код нас да се сеје преко целе године.

Сорта семена и положај земљишта мора потпуно да одговарају добу године, кад се хоће да сеје, као и климатским приликама покрајине и истакнутом циљу, односно жељи, да се постигне рани, или позни производ.

За рану производњу бирају се топли, сунчани положаји, заштићени од северних и других хладних струја, на којима снег најпре окопне. За летњу производњу грашка на против, бирају се хладнији положаји, заштићени од прекомерне топлоте, коју грашак тешко подноси. Исто тако не подноси грашак никако ветар; то треба нарочито имати у виду и не сејати га на прекомерно ветровитом положају.

Према добу године, врши се избор сорте по следећим групама: за сејање *Јануара*, само раностасне сорте са округлим зрном, као и све сорте шећерца. — *Фебруара* и *Марџа* све постојеће сорте грашка; *Аџрила*, *Маја* и *Јуна* само сорте са смежураним зрном, било ниске или високе; *Јула*—*Авгусџа* само ниске сорте са смежураним зрном. — *Сейџембра*—*Окџобра* (могуће само у топлим крајевима) најраније сорте са округлим зрном. Од краја

Окшобра, па до краја *Новембра*, само нарочите зимске сорте крунца и сви шећерци.

Грашак воле оцедно, лако, трошно, али и плодно земљиште, које не сме бити непосредно пођубрено стајским ђубретом, јер се од ђубрета јалови.

Може у орање или прекопавање пре сејања, да се убаци гипс, рачунајући 2—3 кгр. на 1 ар. јер грашак воле нешто креча у земљи, али не и прекомерну садржину.

На исто место не треба сваке године сејати грашак, може да се понови тек сваке четврте или пете.

За клијање грашка и ницање усева довољна је температура од $+6^{\circ}\text{C}$, а већ изникла биљка може да издржи -10°C , а ако је покривен снегом и више хладноће. Мања биљка грашка боље издржава зиму него велика. Сеје се на редове или на кућице. Растојање зависи од висине сорте грашка, а од тога и количина семена.

Растојање код ниских сорти може бити ред од реда 40—60 с/м, а зрно од зрна 2 с/м. Код полувисоких сорти ред од реда 70—80 с/м, а код високих ред од реда 80—100 с/м; зрно од зрна код ових може да буде и на 3—4 с/м.

Редови могу добити и други распоред тако, да по два или три реда дођу мало ближе, а после њих један много шире. Такав специјалан распоред зависи од нахођења сејача. И ако је грашак биљка, која воле да по више струкова заједно расте, ипак практичнија је култура на редове од сејања на оцаке.

На одређено растојање, треба по запетом канапу извући браздице 6—10 с/м дубоке, па усејати семе. За тим може усев да се покрије навлачући земљу само са једне стране, тако, да се створи заштитни банак, зими са севера, а лети са југа. Пред летњом сетвом за време суше, добро је земљу натопити водом, где је то могуће.

Да не би птице, мишеви, а нарочито голубови вадили зрна, треба пред сетвом семе да се потопи у катран или минимум боју. Семена треба $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ кгр- на један ар према сорти, крупноћи зрна у узрасту биљке.

Чим усев изникне и виде се редови, одмах треба да се опраши, а после три недеље, кад биљке достигну висину од 15—20 с/м, понова окопа и мало загрне.

Важно је огртање зимског усева, да се заштити од хладноће, а летњи усев опет штити се огртањем од претеране топлоте. А, ако је могуће, добро је летњи усев још и више да се заштити

на пр. покривањем површине исецканом сламом, плевом, струго-тином, шушњем и т. д.

Истовремено са огртањем треба код високих и полувисоких сорти побости тачке, или што је још боље, рачвасте гране. И ако ниске сорте могу да се држе усправно и без ослонца, ипак су благодарне, ако се и поред њих пободу гранчице. Са тачкањем не сме да се задоцни, чекајући да усев полегне.

Гране намењене тачкању, треба да одговарају висини сорте. Доњи крај треба заоштрити, па забадати са спољашне стране редова на сваки 20 с/м растојања. Врхове грана од свака два оближња реда, треба спојити и свезати, да их ветар не обори, кад отежају под плодовима. Озими грашак треба да се тачка с пролећа, ако усев није ушао сувише велики у зиму, у противном, мора се тачкати пре зиме. Да би се гране лакше забадале, добро је предходно бушити рупе садиљком, или коцем и то у косо, да би се нагнуле према суседном реду, са којим ће се спојити.

Кад грашак цвета, веома је осетљив на суши, „јалови“ се, збаца цвет или га не замеће. Заливање грашка у том времену јако је благодаран посао, је се тиме постизава максимум прихода.

Да би се развитак плодова убрзао и постигла ранија берба и поправио квалитет, ма и на штету количине приноса, треба грашак „шкопити“, т.ј. закидати врхове стабла, код ниских сорти изнад 4—5 плодноносних зглобова; код полувисоких изнад 6—7; високе сорте не може да се шкопе, јер замећу род при врху.

Нарочито је важно да се шкопе полувисоке сорте и то особито, кад се гаје без тачкања, јер том операцијом постају струкови дебљи, чвршћи и краћи, те не полежу лако.

Берба почиње код грашка крунца чим набубре зрна, т.ј. док су још млада и сочна, а код шећерца, чим се боранија довољно развије. Ни један ни други не сме се оставити да заматори, јер тиме губи укус и престаје даље да рађа. Треба Грашак често брати, од прилике два пута недељно, јер у колико се чешће бере, у толико више замеће нов плод.

При брању једном руком треба држати лозу, а другом откидати махуне. Приликом последње бербе чупају се струкови из корена, носе на гомилу и ту беру махуне, да би се земљиште што пре ослободило за други усев.

Недозрела зрна грашка, хоће од стајања да „поцрне“, „изгубе лице“, односно да потамну и свену, за то је добро на пијацу износити неокруњене махуне, па тамо крунити према потреби продаје. Оно, што се не прода, може да остане опет у махуни за

идући дан, те да зрно не изгуби свежину. Што важи нарочито, ако је пијаца удаљена, па се мора железницом да превози.

Шећерац грашак не може у опште да се држи, мора се свеж употребити или продати, за то не може ни да се експедује на

удаљене пијаце. Крунац је међутим јак трговачки артикал, јер се може слати и на велике даљине, нарочито зими, када јужни топли крајеви могу младим грашком да снабдевају све пијаце на северу.

Сорте. Грашкови „Крун-ци“ са округлим зрном:

„Шимшир“ грашак бр. 1., низак 20 с/м, семе бело.

— *Анишин* грашак, низак 30 с/м, семе бело.

— *Бандол зелени*, низак 35 с/м, зрно зелено.

— *Шимшир* грашак бр. 2., низак 35 с/м, семе бело.

— *Мали Провансалац*, низак 40 с/м, семе зелено.

— *Експрес*, висок 80 с/м, семе зелено.

— *Мајски рани*, висок 90 с/м, семе бело.

— *Париски Зимњак*, висок 1 м., семе бело.

— *Телеграф*, висок 140 с/м, семе зелено.

Грашак „*Српаш*“ висок 150 с/м, семе бело.

Грашкови Крунци са смежураним зрном: „*Чудо Америке*“, низак 25 с/м.

— *Мали Српаш*, низак 30 с/м.

— *Чудо Енглеске*, 30 с/м низак.

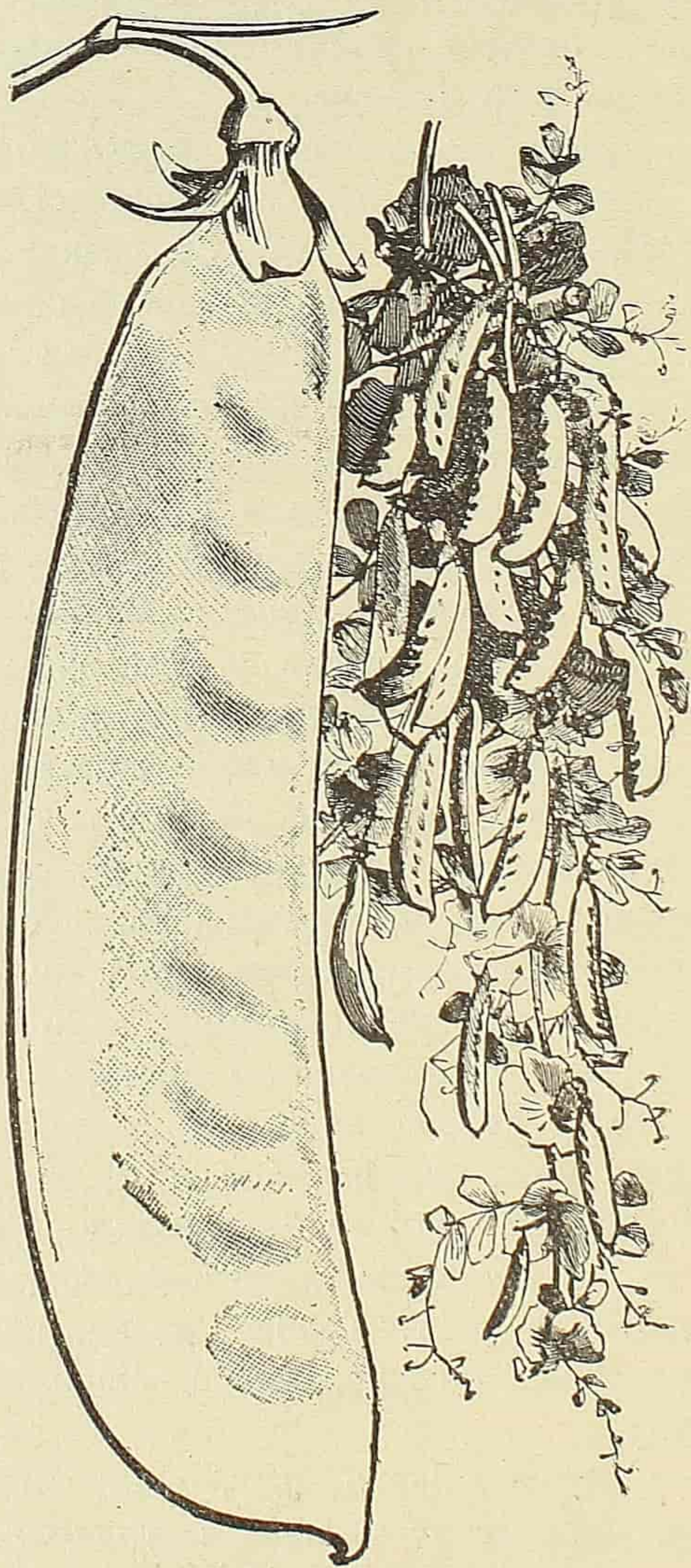
— „*Пионир*“, низак 40 с/м.

— „*Слајкаш*“, висок 60 с/м.

— „*Унион Жак*“, висок 80 с/м.

— „*Телефон*“ висок 150 с/м.

— „*Кнајш*“, висок 180 с/м.



Шећерац Деликатес са белим зрном.

— Боја смежураног грашка већином је зелена; има неколико сорте и са белим зрном, што је сваки пут наглашено уз назив.

Грашкови Шећерци: „Чучави Шећерац“, низак 25 с/м, семе бело. — „Деликашес“, висок 150 с/м, семе мрко сиво. — Полу-високи „Плавоцветшии“, висок 180 с/м., семе мрко сиве боје.

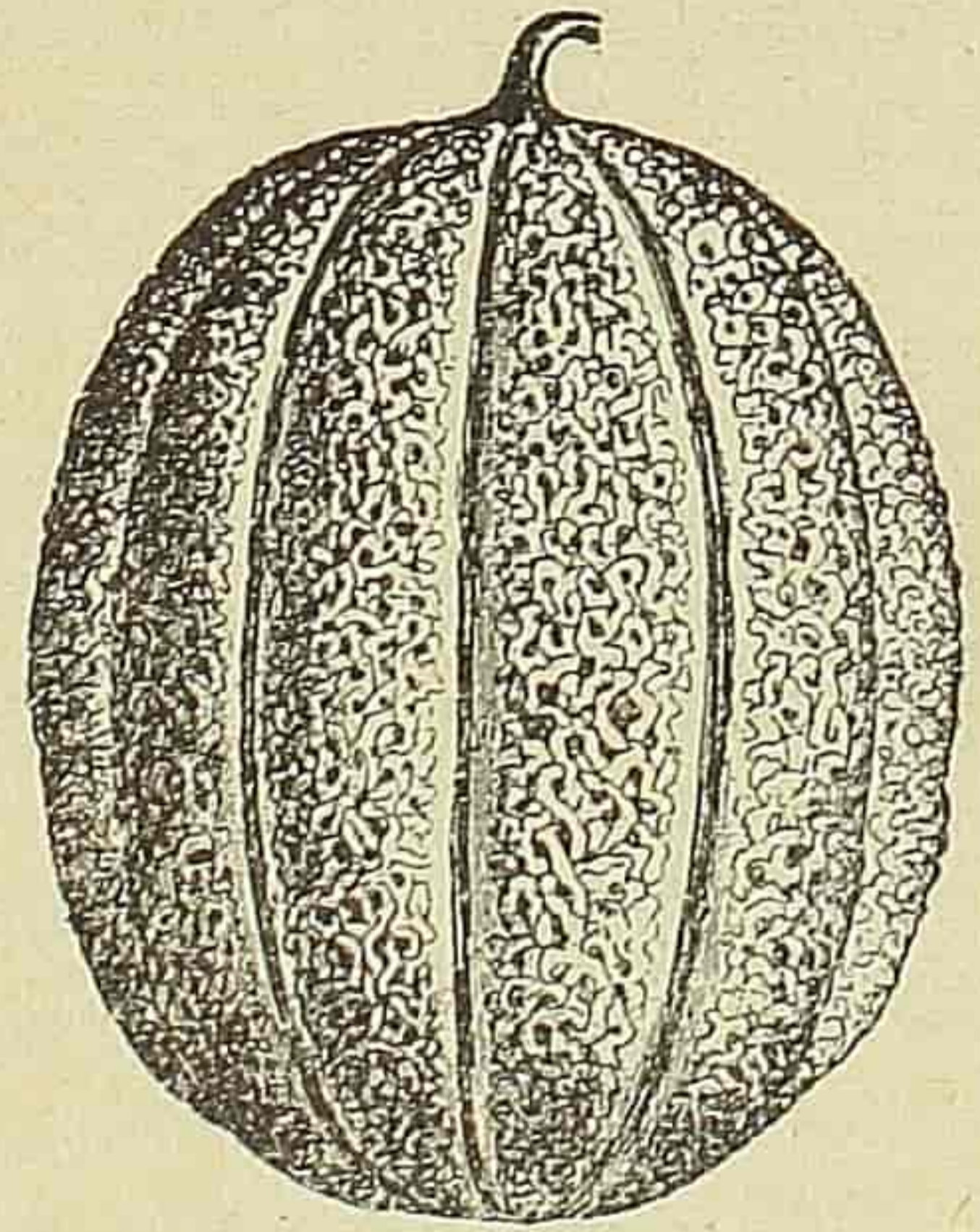
У Европи се гаји око 160 разних сорти грашка, а овде је побројано само неколико типичних.

ДИЊА

Cucumis melo L.

Племе: Бундеве. (*Cucurbitaceae*). — **Постојбина:** Мала Азија, у чијим се топлим крајевима гаји од памтивека. Привреда код нас подводи дињу заједно са лубеницом под назив „Бостан.“ У многоме се подудара култура обе биљке, за то многа обавештења и упуства, која се овде налазе, не односе се искључиво на Дињу, него исто толико и на Лубеницу; код сваког описа, који се тиче обе биљке, дакле и Диње и Лубенице, помиње се општи назив „Бостан“. Међутим код онога што важи специјално за Дињу, или искључиво за Лубеницу, наглашено је, на коју се биљку односи.

Бостан је једногодишња биљка зељаста, са пувавим стаблом које носи назив „врежа“, — Лишће у Диње је посебно округласто, или петоугло, са чекињастим длакама, по неки пут наборано, или пак дељено на три или пет лиске. — Цветови у Диње избијају из пазуха лишћа, правилни су, са раздвојеним споловима, жуте боје. — Плодови у разне сорте Диња, сви су обли, али толико разнолики споља, по облику, боји, површини коре и изгледу, да је немогуће обележити их једним општим и карактеристичним описом. — Семе у Диње је жућкасто или беличасто, дугуљасто, пљоснато и глатко. Крупноћа семена разна је према сорти диње; 1 л. семена мери просечно 360 грама, а 1 грам садржи 35 зрна. Моћ клијања семенке траје по 10 година, клија за 4—6 дана. Бостанско семе не треба да се употреби за сејање, пре него што се устоји 3—4 године, јер ново семе не даје тако добре резултате у количини и квалитету плодова, као старо и устојано.



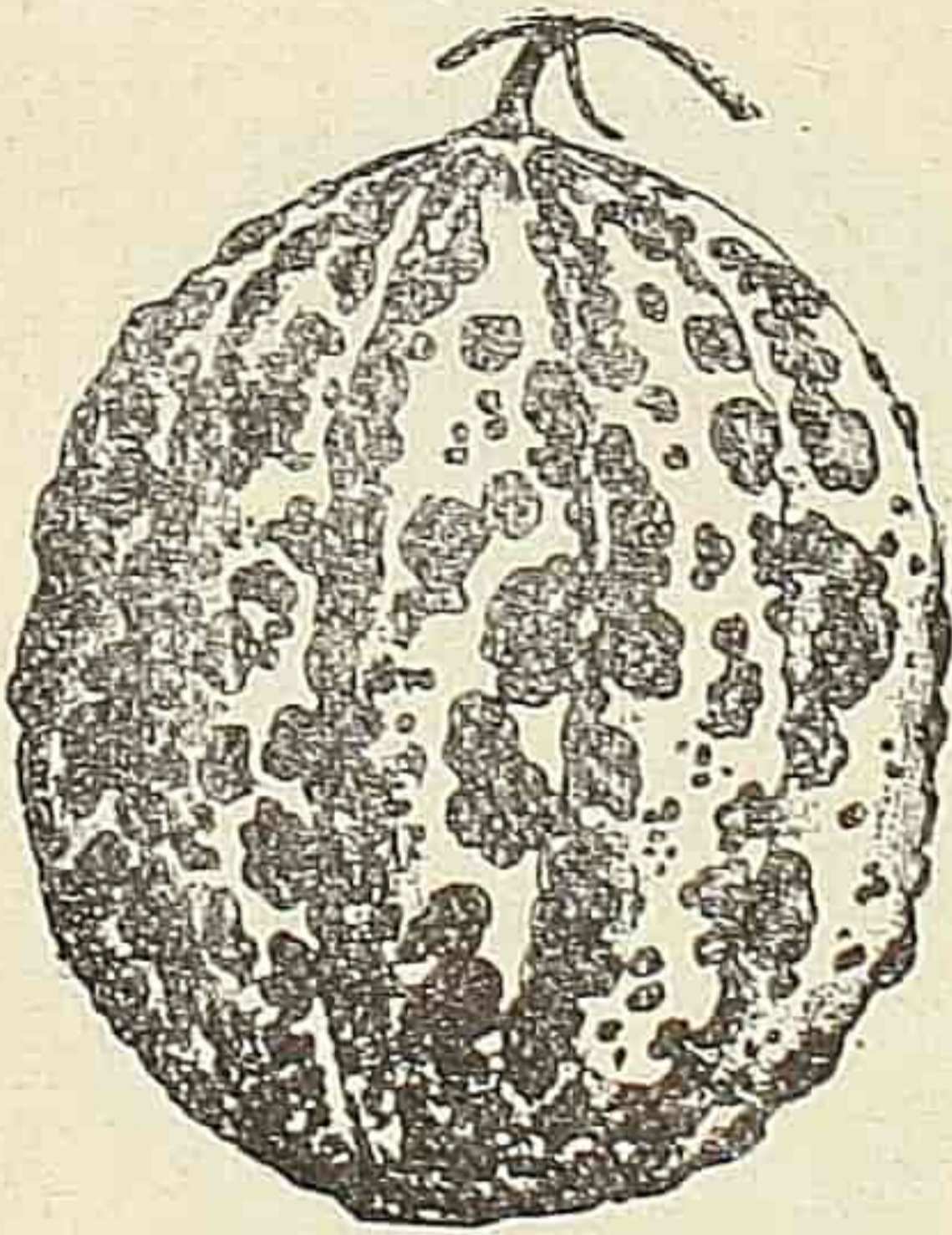
Церовача Домаћа крупна.

Бостан је биљка топлих крајева, за клијање семена и развитак усева захтева топлоту изнад $+12^{\circ}\text{C}$, а вегетација се зауставља чак код $+40^{\circ}\text{C}$. Карактеристично је за Бостан, да ценећи према склопу и животу биљке, спада у ред поврћа, а његов плод, према употреби припада воћу. Плодови се троше, односно једу пресни као и свако воће, врло су укусни и слатки, а Диња још и јако мирисна и ароматична.

У Диње су плодови разне крупноће, пречник варира између 10 и 50 с/м, а тежина од 300 грама до 15 кгр., према сорти.

По изгледу плодова, њиховом облику и површини коре, диње се деле на 4 групе, од којих свака има нарочита карактеристична својства, и према том разликују се: *Кришкасте Цероваче* са раскоканом површином, слично церовој кори. Цела је диња подељена уздуж на кришке, танким удубљеним браздама. Већином су крупне и овалног облика, а има и средње крупних, као и округлих. Месо им је сразмерно тање, боје жуте, ређе зелено, укусно, најчешће брашњаво, са слабијим мирисом.

Округле цероваче: површина исто онако покривена ситним везеним шарама као и горња, али без бразде и поделе на кришке. Већином су округле, а има их и дугуљастих, ситне до полукрупних и са мало семена. Месо им је сразмерно дебело, слатко, јако ароматично, водљикаво, зелене и беле, а ређе и жуте боје.



Белгард Канталуп Диња.

Глаткокорке Диње. Овде се убрајају све оне сорте, чија је кора потпуно глатка, без мрежастих шара. Има међу њима сорти, које су једва приметно избраздане и подељене на кришке, али већина је без тих бразда. Споља су највише беле боје, има и жутих, а најређе има зелених. Изнутра месо је средње дебљине, већином жуте боје, слатко и пријатног мириса. Крупноћа је по највише средња, или већа од средње. Исто

тако у већини су дугуљасте, споростасне и постојане за чување.

Канталуп Диње, карактерише површина коре, која је без церових шара, али за то пуна разних израсти, у форми чворуга, брадавица и бубуљица. Готово све сорте Канталуп диње подељене су на кришке дубоким браздама. Облика су пљоснатог, овалног или округлог, крупне или полукрупне, са дебелим месом црвенкасте боје, које је слатко и са нарочито финим мирисом. Ове сорте Диња нежније су и осетљивије од церовача.

Из поменутих сорти издвојили су поједини делови света извесне, које су највише одговориле тамошњој клими и земљи и из њих извели многобројне варијетете. На тај су начин постале: Малоазијске или Туркестанске, Европске и Американске сорте диње.

Култура: Диња тражи топал, присојан положај, земљу тежу црницу са што више хумуса. На лакој пескуши, Диња не развија своје особине. Земљиште треба дубоко да се преоре, или са ашовом да се прекопа још с јесени и остави неподрљано преко

зиме. Идућег пролећа, пре сејања, треба поново преорати али плиће, па добро подрљати, да се земља уситни.

На тако припремљеном земљишту треба да се избележе у прописном растојању од 2 м. места („оџаци“), где ће се посејати Бостан. Бележење се врши помоћу шпартача („линијатора“), може и помоћу сејалице врстаче са подигнутим цевима. Тим оруђима треба прећи земљиште уздуж и попреко, па где се извучене линије укрсте, ту ће да се прави „оџак“.

Преко зиме ђубрити ваља земљиште што више, јер бостан захтева изобиљно ђубрење стајским гнојем. Ако је пак земљиште новина, разорана ледина или крчевина, не мора цело земљиште да се пођубри, али за то неопходно је у сваком случају, да се добро пођубре оџаци засебно.

На сваком обележеном месту, треба ископати рупу ашовом 40—50 с/м дубоку, која треба опет затим, да се испуни мешавином од добро прегорелог ђубрета или компоста, са црном земљом, која је из исте рупе избачена. Мешавина ђубрета од свиња и живине, шумске, или ливадске црнице и плодног муља, даје најбољи компост за бостан.

Испуњене рупе треба да се заравне, па у средину усеје под мотиком по 4—5 лепо распоређене семенке и покрије слојем земље од 2—3 с/м дебљине. Најбоље је у почетку оставити површину равну, а не издизати кућице, нити пак правити удубљене „тањуре“.

Уздигнуте кућице сувише су изложене суши, те усев не може да изникне, нити пак да напредује, а „тањури“ и удубљења задржавају воду од бујних киша, у које се млада биљка дави. Дављење младог бостанског усева од бујних киша, код нас је честа појава. Ако се површина оџака само заравни, онда постепеним слегањем земље, направи се удубљење, таман колико је потребно да задржи воду од кише или заливања. Са истом постепеношћу и усев напредује, те ће удубљење сваки пут да одговара величини биљке.

Семена диње треба на 1 ха., ако се само у један пут посеје, 10—12.000 зрна, а ако се доцније још једанпут обнавља сејање, као што пропис налаже, онда треба дупла количина. У првом случају рачунато је по 5 зрна на један оџак, а у другом по 10 зрна.

Не ваља бостан сејати напоље, пре него што се земља добро не загреје, јер у хладној земљи, неће или за дуго времена да изникне, па од влаге иструли, или пак изникла биљка закржљави. Право време сејања код нас је друга половина Априла месеца, а

силом разних околности, може бити и све до половине Маја. У топлијим крајевима сразмерно раније.

Да се не би разне криптогамске болести пренеле помоћу семена и на усев, добро је пре сејања потопити семе у раствор од 2% Креолина или Плавог камена.

За случај опасности од пролетњих мразева и слане, добро је после обављене прве сетве на 10—12 дана посејати бостан још једанпут у исте оцаке, овом се приликом то сејање врши помоћу ручне садиљке, побадајући зрно по зрно семена. Ако би први усев пострадао, други би већ био у клијању и ницању, дакле готов да га замене. Кад опасност пређе, није тешко тај други усав почупати,

Угрожен усев бостана од мрза и слане, може да се заштити покривањем сваког оцака, односно биљке, табаком новина или шаком сламе, колико тек да буде заклоњен од јутарњег сунца. Тај се покривач после не мора уклањати, јер ће биљка сама себи да прокрчи пут.

Сејати се може у оцаке и готово, већ исклијало семе. За тај циљ, најпре га треба топити у млакој води 12 сати, а за тим држати на топлем месту у струготини или влажној крпи, све док не набубри и пусти клицу.

Ради изазивања клице, може се топити семе бостана и у раствору Камфора од 5 гр. на 1 л. воде, па после држати у мокрој крпи, коју треба квасити 2—3 пута дневно истим раствором, али смлаченим.

Нека се семе ма на који начин изазове да клија, важно је кад се посеје, да се редовно залива, јер иначе у сувој земљи, мора клица да се осуши.

Млад усев бостана после 10—15 дана треба да се опраши и очисти од траве. Између редова може се и запрежном копаџицом прећи, може и у накрст, али непосредно крај струкова, мора да се копа мотиком а коров чува руком.

Истовремено са првом копњом треба да се разређи усев Диње, остављајући у сваком оцаку по 2—3 најлепше биљке. Остали сувишни струкови, или се ишчупају и баце, или по потреби могу се помоћу ашова са што више земље извадити и пресадити на она места, где је усев пропао. Пресађене биљке треба да се заливају редовно и толико, да се земља за неколико дана одржава стално у влази.

У току пораста, треба бостан још 3—4 пута окопати и опле-

вити; број копње зависи од појаве корова и стања земљишта. Последња се копња обично врши, кад се први плод заметне.

Чим избије пети лист код Диње, треба да се приступи орезивању, поступку, кога народ назива „шкопљење“. Пре свега треба одсећи, или ноктима одкинути котиледоне (то су они први меснати листићи), за тим скресати врх врежице тако, да остану само 4 доња листа. Код ових остављених треба оба окца, налазећа се у пазуху два горња листа, да се униште и оставе само прва доња два окца, из којих ће брзо избити две вреже у супротном правцу, а за тим и те две вреже кад израсту, треба опет скратити, остављајући на свакој по 7—8 листова. Најпосле када се мале Дињице заметну, онда изнад крајњег плода закида се врх сваког плодног огранка тако, да још остане по 1, 2 или 3 листа. Број тих листова зависи од тога, колико је у опште лисната биљка; ако врежа иначе има довољно лишћа, онда се на врху оставља мали број, у противном оставља се више.

На свакој врежи треба оставити само по 3—5 плодова најближа корену, а све остале покидати, као и све јалове огранке. Број плодова зависи од крупноће сорте Диње; ако је ситнија, оставља се више, а ако је крупнија, по мање. Може се опет остављати и само по 1—2 плода, када се хоће да добију плодови Диње нарочито рано и изузетне крупноће.

Орезивањем омета се Диња у бујном терању вреже, не дозвољава јој се да „сили у зелен“, већ се дотерује на доношење плодова са што мање вреже. Затим ограничава се број плодова на онолико, колико се може лепо да развије, јер сувишни и доцније заметнути плодови закржљаве, или остају незрели, те безкорисно троше храну на штету нормалних плодова.

Једног општег правила за шкопљење Диња не може бити, јер има више начина, који се примењују према климату, особини земљишта, начину културе и према сорти Диње. Јер, дешава се, да иста сорта диње, посејана на два различита положаја, изискује сасвим посебан начин орезивања.

Кад се вреже бостана сасвим простру по земљи, при окопавању треба их руком премештати, да не сметају раду, а за тим опет правилно распоредити. Поједини делови дугачке вреже може да се покрију земљом, или утврде кукастим дрвеним кочићем, на којим ће местима пустити жилице, које ће још више допринети бољем храњењу плодова.

Диње често страдају од Пероноспоре, она може да се сузбија прскањем, помоћу раствора плавог камена од 1—2 % са

кречом („Бордовска чорба“), или још боље помоћу раствора од $\frac{1}{2}$ до 1 % Креолина. Најважније прскање пада у доба, када су плодови у пола већ развијени.

Заливање Бостана даје одличне резултате, само треба обратити пажњу, да се не квасе и саме биљке. Најбоље је средином између редова ископати 40—60 с/м широке ровове, т. зв. „ваде“, па њих пунити водом, која ће се пробијати под земљом до жила и одржати нужну влажност земљишта. Вода за заливање не сме да буде хладна, већ устојана и топла.

Бостан може да се залива само док се налази у развиту и за време сушних, топлих летњих дана. Чим ноћи захладне, или наступи кратак период хладног времена, треба престати са заливањем. За тим, не сме се никако заливати ни за последњих осам дана пред бербом, јер диња губи фини укус и сласт.

Диња стасава код нас за 100—150 дана, према сорти, берба траје од половине Јула, па све до половине Септембра. Познији бостан никад нема ону пијачну вредност, колику има ранији, за то има смисла да се прибегава разним вештинама, помоћу којих би се могао постићи што ранији производ.

Најједноставнији начин састоји се из предходне производње расада у топлом и заклоњеном простору, тако, да се може одмах готове биљке посадити у спремљен оцак, на место семена. Тиме се уштеди сво време клијања семена, ницање усева и првог развитака младих биљака.

За 2—4 недеље дана раније, треба посејати по 3 семенке бостана у мале дебеле чанчиће од глине, љуске од јаја, издубљено комађе репе, исечену наопачке окренуту парчад ледине, или што је и најбоље, мале печене саксијице са пречником 5—6 с/м.

На тај начин спремљен усев негује се у топлој леји, или другом топлом и светлом месту, све до времена, када се може напоље да посади. Из саксијица могу биљчице заједно са целокупном земљом да се лако истресу, без да се грудва земље око жилица распадне, и да се посаде на стално место, те да не осете пренос. А, однегован расад у комађу, бусени, љусци јајета и др. предметима, који се лако распадају, укопа се заједно у одређен оцак.

Пред изношењеи тако однегованог бостанског расада напоље, нужно је за извесно време, постепено да се привикава на спољни ваздух. Иначе од нагле промене, хоће биљке да болују и закржљаве.

Пресађене биљке бостана треба често поливати прскањем тако, да најмање два дана остану под сталном росом како струкови, тако и земља около њих. То прскање у осталом јако годи младој биљци.

Диње се могу брати када су потпуно зреле, не ваља раније, јер се омета стварање оног финог, карактеристичног укуса и мириса, а доцније опет прелазе и губе арому.

Зрела Диња узета у руке изгледа тешка, кришке су јој лепо обележене, има лепу боју и пријатан мирис. Мало је одмекнула близу дршке, где хоће и да испрска, а дршка је наклоњена и да се одвали од плода.

Један општи и сигуран знак зрелости диње не постоји, него морају се сви разни, узети укупно у обзир. Јер, на пр. при кишном времену, хоће дршка да се одвали и са незреле диње, Исто тако има случајева, када боја коре, чврстина и други знаци праве утисак зелене диње, међутим она је потпуно сазрела.

Има опет случајева, нарочито при топлом и сувом времену, да бостан покаже данас све знаке зрелости. Међутим, преко ноћ или идућих дана падне хладна киша, па ако онда поново испитамо зрелост и расечемо који комад, уверићемо се, да се повратио у незрело стање. На ту околност треба нарочито обратити пажњу, па оставити плодове бостана на врежи да поново дозру.

Узабране диње треба држати 1—3 дана, према сорти, на хладном месту да престоје. Тада се у њима врши процес накнадног дозревања, за које време добијају веома фини мирис и укус. Када се пак диње шаљу у удаљене крајеве, онда се не морају задржавати код куће ради накнадног дозревања, то се постиже на путу.

Бостан се код нас много троши, за то се и гаји сваки пут на већем простору. Обично се код нас бостаном искоришћава „новина“ т. ј. земљиште, које дотле није обделавано, као на пр.: разорана ледина, детелиште, крчевина и др., на којима даје одличне резултате.

Диња не треба никада да се сеје у близини другог усева из племена „Бундеве“, као што су: краставци, тикве, бундеве и т. д., јер међусобним укрштавањем добија се лошији квалитет; тако се бар наводи са разних страна, али позитивно још није утврђено. У друштву лубенице међутим, може се сејати, јер те две биљке и ако сродне, насигурно не могу се укрштавати. Код нас се сеју већином на истом земљишту и диње и лубенице и то према диктату пијаце, 1/10 површине простора засејава се дињом, а 9/10 површине лубеницом.

Принос диње на 1 ха. или 2500 оцака, може бити од 8000 до 12.000 комада.

Осим што се зреле диње уживају као и остало свеже воће,

може се од њих још кувати и пекмез и пећи ракија. Ситне, незреле дињице међу се у туршију исто као и зелени краставци.

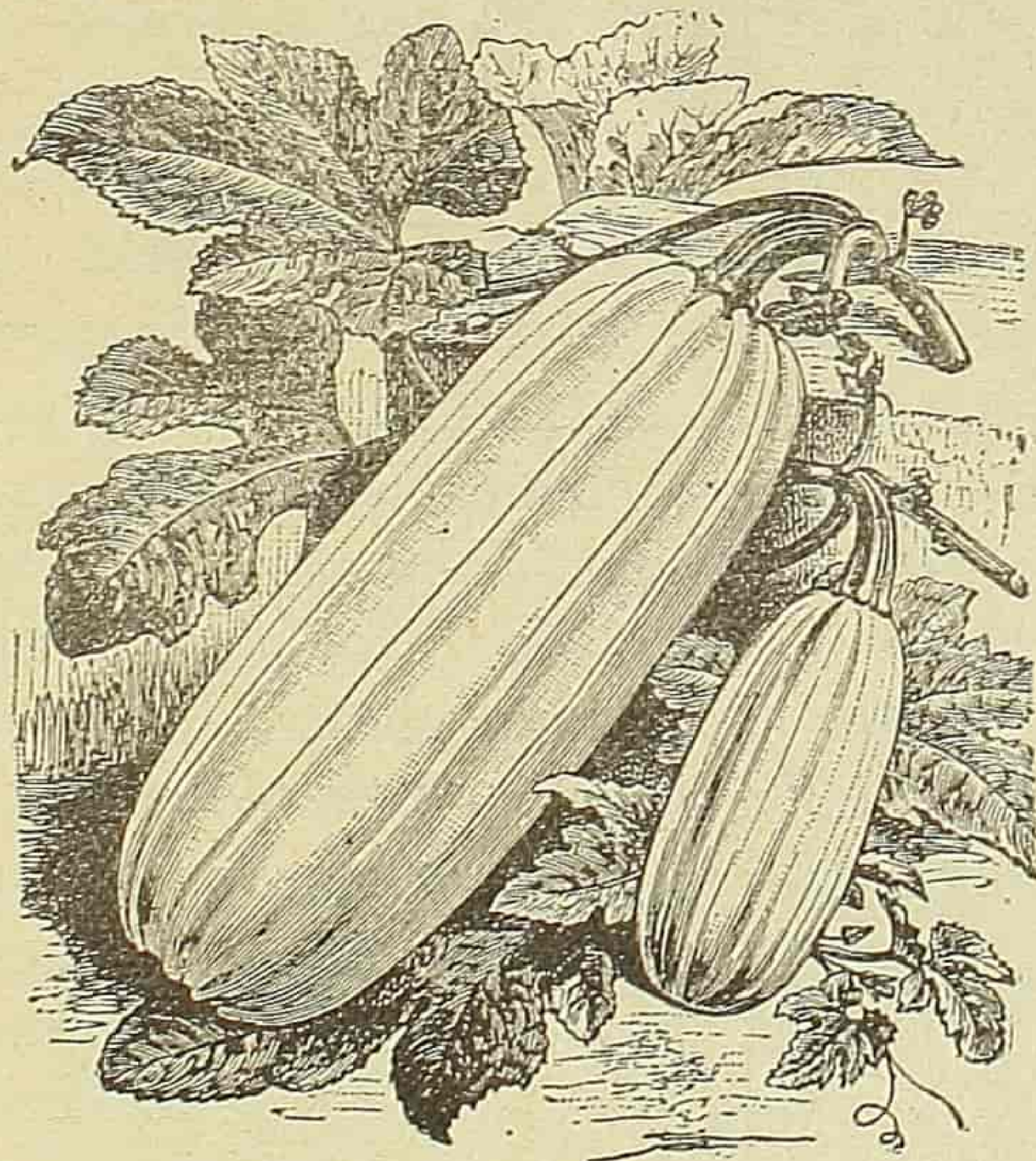
Сорте: *Домаћа Церовача*, овална, избраздана на кришке, са зеленкастим пругама; жуте боје, покривена мрежом испрскане коре. Месо жуто, средње дебљине, брашњаво и слатко. Шупљина велика, семе крупно. Врло крупна споростасна сорта; достиже и по 15 кгр. тежине. — *Сијамска Церовача*, округласта, средње крупна, подељена на кришке, споља жута, изнутра црвенкаста, са доста дебелом месом, које је слатко и укусно. Раностасна сорта. — *Емералд*, ситнија диња, округла; кора зелена, церова, кришкаста. Месо црвенкасто, дебело и слатко. Раностасна сорта. — *Кавалонка*, дугуљаста, крупна поснија церовача; кора дебела, жута, избраздана. Месо црвенкасто, дебело, сочно, слатко и мирисно; постоји иста сорта и са зеленим месом. — *Ананас*, мала округла дињица, са кором церовом и подељеном на кришке. Месо црвено или зелено, сочно и јако мирисно. — *Берлинска Церовача*, овална, средње крупноће, са црвенкастим слатким месом. Кора церова без поделе на кришке. — *Композити*, округла, средње крупноће; кора церова без кришке, месо зеленкасто бело, сочно, слатко и мирисно. — *Туркестанска округла*, ситна округла диња; кора церова без поделе на кришке, месо зелено, водљикаво и ароматично. — *Мускаш Американски*, облика дугуљастог, средње крупноће; кора загасито зелена, церова, без кришке. Месо зелено, сочно, слатко и мирисно. — *Пузавица*, може да се гаји привезана уз притке. Плод ситан, дугуљаст, кора глатка са поделама на кришке, месо зелено, слатко и сочно. — *Валерандова Мелескиња*, дугуљаста крупна, кора зелена, глатка, са једва приметним уздужним пругама. Месо црвенкасто, дебело, чврсто, слатко и мирисно. Постојана диња. — *Малтеска Зимњача*, дугуљаста крупна, кора зеленкасто бела, глатка без кришке, месо зеленкасто. Позностасна сорта, остављена на хладном месту, може да се одржи до Божића. — *Шпанолска Зимњача*, дугуљаста, средње крупноће, кора мрке боје, мало наборана. Месо црвенкасто, слатко и мирисно. У остави може да се сачува до половине Јануара. — *Белгард Канталуп*, округласта, полукрупна диња, кора бледо зелена, прошарана загасито зеленим и подељена на кришке. Месо црвенкасто, дебело, слатко и ароматично; брзостасна сорта. — *Делиција*, мало ситнија од Белгард Канталуп, иначе по облику слична. Врло слатка и ароматична диња. — *Канталуп Прескош*, раностасна ситнија сорта, згодна за гајење испод стакла. — *Париска Канталуп Прескош*, крупна, пљосната, ребраста; кора зеленкасто бела, пуна брадавица загаситије боје. Месо дебело, црвенкасто и ароматично. Раностасна сорта диње. — *Ворјак Канталуп*, крупна, пљосната, са кором сребрнстом, пуном дубоких бора и бразда; позна сорта.

ДОЛМА

Cucurbita Pepo L.

Синоними: Тиквице, Риберке, Бундевице, Дулеци, Буће за пуњење.

Племе: Бундеве (*Cucurbitaceae*). — **Постојбина:** Америка. — **Једногодишња биљка.** — **Стабло:** врежа, дужа или краћз тако, да има и чучавих сорти са закржљаном врежом. — **Лист:** доле срцаст, дубоко изрезан и подељен на пет лиске. — **Цветови:** жути са раздвојеним споровима. — **Плод:** сличан бундеви, али ситнији и различнијег облика, везан дршком са пет оштрих ивица. Месо у Долме је највише зеленкасто бело. — **Семе:** бело, дугуљасто, пљоснато; у 1 грам иде 6—8 зрна, а 1 л. мери 425 грама.



Долма енглеска Саловка.

Разне сорте Долме употребљавају се на више начина. Има сорте, чији се задебљао плодник још пре него што одпадне цвет, збере са цветом заједно и готови за јело. Друге сорте опет беру се док су још мале и младе за пуњење месом, т. зв. „Тиквице“, а већина сорти реже се на кришке, или риба на резанце у незрелом стању и готови за јело на разне начине. У главном, све сорте Долме троше се искључиво пре сазревања, јер у колико су плодови млађи, у толико су укуснији.

Кад Долма узре, месо јој се толико осуши, да постаје неупотребљива за човечију храну.

Биљка Долме има исте потребе и захтеве за свој развитак као и биљка бундеве. За то се и гаји на исти начин, као што се гаје и бундеве, једино за чучаве сорте Долме треба да се постављају ошаци на 1.50 м. растојања.

Семена треба од чучавих сорти Долме 2½ кгр., а са врежом 1 кгр. на 1 ха.

Рана производња Долме врло је корисна, јер се млади плодови т. зв. „Тиквице“ у раној потрошњи јако цене. За тај циљ одговарају најбоље оне сорте Долме, које не пуштају врежу, дакле „чучаве“. Да се „Тиквице“ рано произведу, може да се одгаје и

беру под прозорима у топлој леји у току раног пролећа. А, може да се претходно произведу младе биљке у топлом простору на исти начин, као што се производи расад Диња и Краставаца, па пресади напоље кад време отопли. Да би се добио благовремено лепо развијен расад Долме, треба да се сеје за 6 недеља раније од редовног времена сејања напоље, а то је прва половина Фебруара месеца. Или, може и раније, ако се спреме т. зв. „грејани оцаи“.

Грејани оцаи за рану производњу Долме треба да буду шири и дубљи, да би могли већу количину топлог ђубрета да приме и да осигурају нужну топлоту усеву, док је још земља хладна. У том случају мора да се ископају најмање 1 м. широке и 80 с/м дубоке рупе и крајем Марта напуне свежим коњским ђубретом, које треба угазити и набити тако, да у рупи остане још места за 15 с/м дебео слој плодне црне земље.

У, на тај начин спремљени оцак, може да се посаде биљке Долме још у првој половини Априла, али морају се покривачима бранити од хладног времена и хладних ноћи.

Пред наступањем јесењих мразева, морају се обрати сви плодови Долме, јер су осетљиви на хладноћи. Крупни, развијени плодови, који нису још сазрели, може да се сачувају до дубоко у зиму, ако им се кора закречи и оставе на слами и у простору, на ком не мрзне.

Долме дају принос око 40.000 кгр. на 1 ха. земљишта.

Сорте: *Саловка енглеска*, са дугачком врежом. Плод бео, ваљкаст, са десетак уздужних испупчених ребра. Месо мекано, упоређује се са салом, отуд долази назив „Саловка“. — *Дугачка Долма*, са врежом, Плод бео, дугачак. без или са једва приметним ребрима, на доњем крају нешто задебљан. Употребљавају се млади плодови, док су ситни за пуњење, а кад се развију до половине крупноће, готове се резани и сечени. — *Чучава бела*, без вреже. Плодови бели, танки и дугачки, на доњем крају мало задебљали. Док су млади, употребљавају се за пуњење „тиквица“, а када се развију до половине редовне крупноће, справљају се сечени и резани. — *Бразилијанска црна*, са врежом. Плод крупан, ваљкаст, са уздужним ребрима, у незрелом стању кора загасито зелена, а кад сазре пожути. Месо жуто, дебело и веома слатко, за то се назива још и „шећерна тиква“. Има још и ту одлику, да се у остави добро држи. — *Талијанска Долма*, са дебелом и врло кратком врежом. Плод танак и дугачак, загасито зелене боје са жућкастим шарама. Употребљава се и бере задебљао плодник са једва отвореним цветом, који зготовљен на разне начине, служи као веома нежно и укусно поврће. — *Триполијанска чучава Долма*, без вреже. Плод загасито зелене боје, дугачак, ваљкаст, код дршке

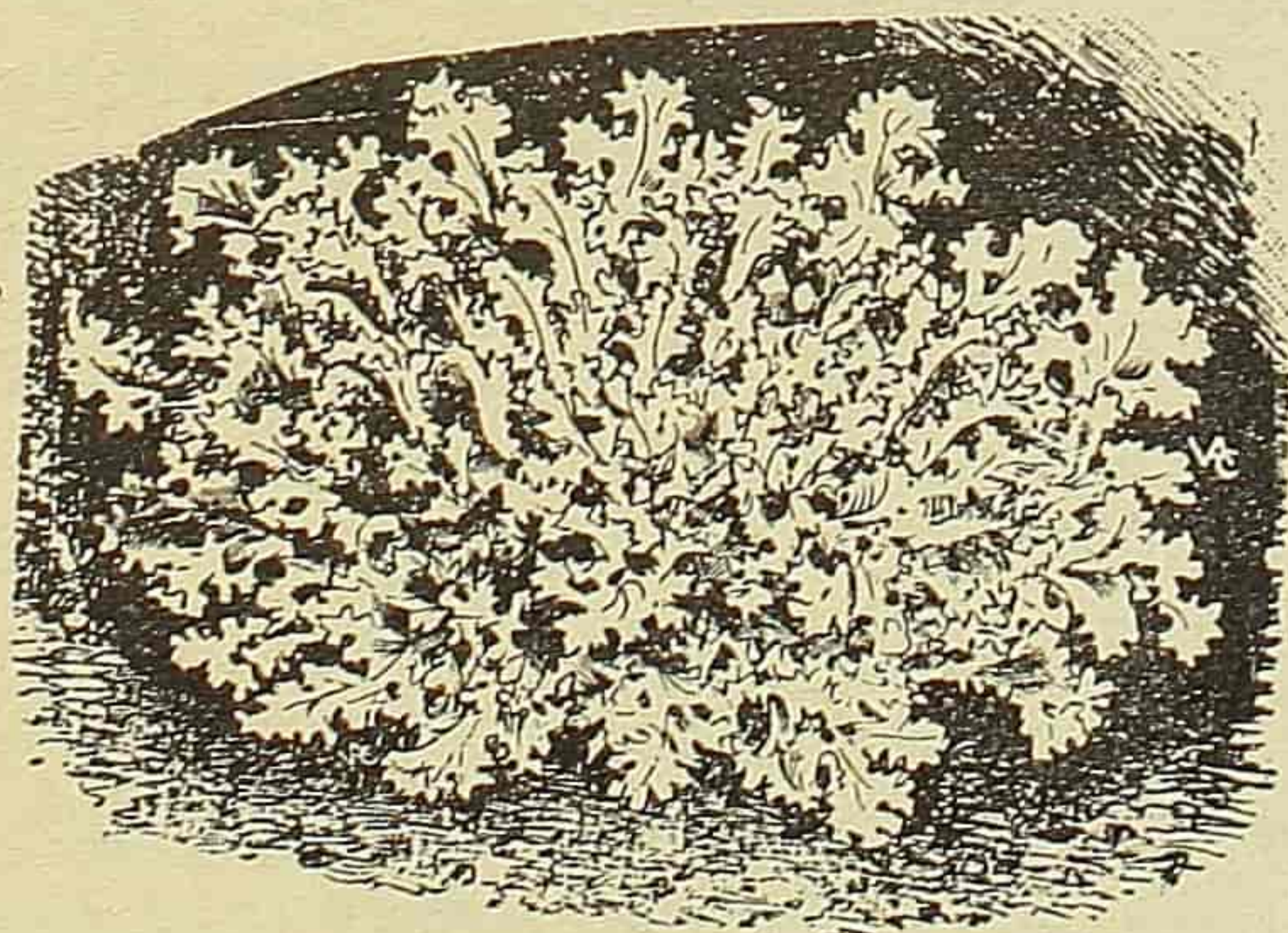
нешто мало тањи. Месо бледо жуте боје, врло укусно. — *Женевска Бундевица*, без вреже. Плодови пљоснати, подељени на кришке, ситни, мрко зелени, а кад узру поцрвене. Месо жуто и врло укусно у незрелом стању. — *Бундевице Ничанке*, сличне женевским, само без поделе на кришке и у две сорте, једна је округла, а друга овална. — *Сијамска власуља*, (*Cucurbita ficifolia*) са врежом, вишегодишња биљка. Плод налик споља на прошарану лубеницу, са белим месом, састављеним из самих дугачких влакна, која су нежна и укусна. Троши се у зрелом стању, а у остави може дуго да се држи.

ЕНДИВИЈА

Cichorium Endivia L.

Синоним: Штрпка.

Племе: Главичасте биљке (*Compositae*). — **Постојбина:** Индија. — **Једногодишња биљка.** У култури двогодишња. — **Лишће:** ситно, рецкаво, које израсте поврх земље из корена у виду розете. — **Стабло:** шупље, 50—100 с/м високо, разгранато. — **Цвет:** плав. скупљен у главичасту цваст. — **Семе:** ситно, дугуљасто, сиве боје; 1 л. мерн 340 грама, а 1 гр. садржи 600 зрна. Моћ клијања траје око 10 година, а може да никне и за 36 сати.



Крецава Ендивија Руфекова.

Ендивија се употребљава на исти начин као и салата. Јако је цењена у Западној Европи, а уводи се и код нас. Не подноси нашу зиму, али за то прилично је отпорна на летњој врућини. *Положај* бољи је за културу Ендивије онај, који је заштићен од југа и претеране припеке, јер се не ради о раној производњи. Земљиште воле добро урађено, баштенско, које може да је и непосредно нађубрено стајским гнојем.

Семена треба 20 грама, да се засеје простор од 4 м. □, на коме се може произвести расад за 1 ар. земљишта. Сејати се може у три маха, рачунајући од пролећа па до јесени.

Прво сејање обавља се од Фебруара, па до месеца Маја, у топлој леји. Расађује се на стално место чим израсте 7 или 8 листа на растојање од 30 × 35 с/м. Овај усев стасава Маја, Јуна или Јула, према месецу сејања и сорти.

Друго сејање месеца Јуна и Јула у леји напоље. Расађује се после месец дана на растојање 35×40 с/м. Стасава за бербу Августа, Септембра или Октобра према сорти.

Треће сејање обавља се Августа, у леји напоље и то искључиво зимске сорте Ендивије. Расађује се после месец дана на растојање од 35×40 с/м. — Берба Новембра, Децембра и Јануара.

Ендивија захтева много топлоте, нарочито у прво доба свог развитка. Зато се мора сејати за производњу расада, чак и Маја месеца у топлој леји под стаклом. Јер, ако семе не изникне, најдаље за 48 сати, од доцнијег ницања неће бити успеха, јер ће биљка потерати у семе. Зато тражи доста топлоте, доста влаге и заштите од јаког сунца. У колико семе изникне раније, у толико ће се биљка боље одупрети избијању плодносног стабла. Кад усев изникне, треба стакло по потреби подизати ради пуштања ваздуха.

За сво време развитка, треба Ендивију одржавати у сочном стању влагом и топлотом, јер једино тако неће, под утицајем летњег сунца, да потера у семе. Зато, најбоље је сејати Ендивију на влажном и јако нађубреном земљишту, иначе треба веома много да се залива.

Као што се клијање семена мора убрзати, тако и расађивањем не сме да се задоцни. А, при расађивању не ваља да се пушта у земљу дубље, него што је „врат“ т. ј. да најнижи листови остају слободни над земљом. Срце међутим не сме никако да дође са земљом у додир, јер се одмах квари. Не ваља оставити расад да се споро развија, нити да пре расађивања пређе 7—8 листова, јер иначе расађене биљке брзо ће потерати у семе.

Да се Ендивија потпуно развије, рачунајући од сетве, треба 90—150 дана, према сорти.

Кад Ендивија достигне $3/4$ своје величине, треба је „бледити“, т. ј. на око 15 дана пре бербе треба скупити сво лишће на струку и стегнути у главицу, па везати ликом на 1 или 2 места. То се обавља само по сувом времену, кад лист ни мало није мокар, јер иначе влажан лист, хоће да изазове трулеж у средини. Истовремено треба да се интензивно залива, али само земља око биљке. На тај ће начин срце у средини постати бледо, нежно и врло укусно.

Везивати се може само на 15 дана пре бербе и то по онолико, колико ће да се потроши одмах, јер блеђено лишће не може дуго да се држи и брзо почне да трули.

Зимске сорте Ендивије т. ј. оне, које су посејане Августа, треба задржати што је могуће дуже напоље.

Ако се заштите од првих таласа хладног времена, са мразем, који се обично појављују код нас на крају јесени, или на почетку зиме, могу биљке остата напоље и до краја Децембра. Али, чим се примети, да ће трајна зима да наступи, треба по сувом времену повезати лишће Ендивиије у главице, па ишчупати са кореном заједно и пресадити ближе једну другој у песак у трапу; трап се може препокрити још и ђубретом. На тај се начин добија фина и нежна салата преко целе зиме одн. у току два месеца дана.

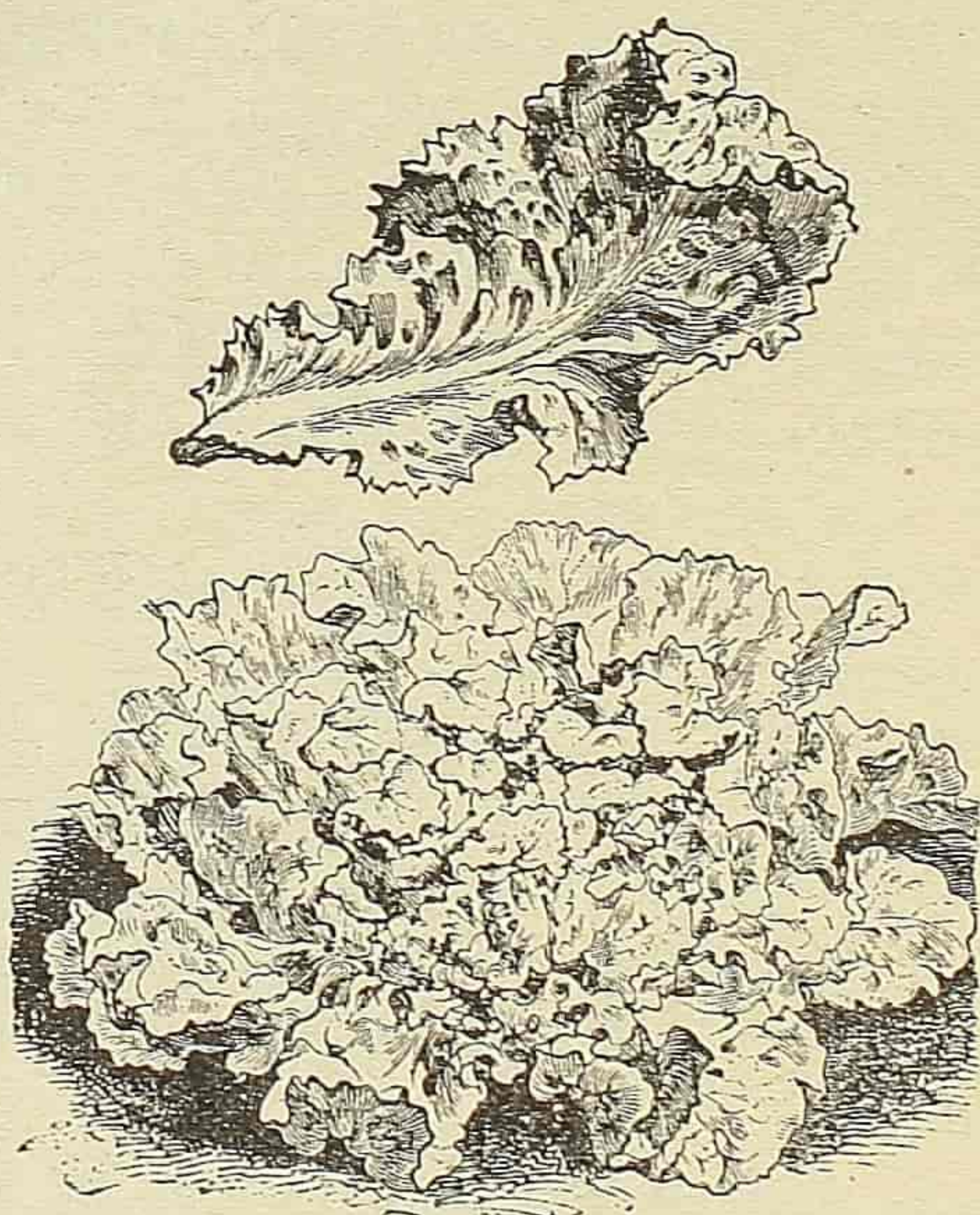
Трап треба с времена на време проветравати, да се спречи трулеж оставе.

Може се трапити Ендивиија и наопачке окренута; у том случају свезују се све по 2 корена заједно и веша о гредицу на трапу тако, да главице висе окренуте на доле. За тим се трап покрије земљом у виду крова, да би се вода сливала и одбијала.

Принос рачуна се по тежини, око 500 кгр. на 1 ар, или око 800 до 1000 главица.

Сорте: *Маховњача*, налик на маховину. Пречник 25—30 с/м, раностасна сорта. — *Талијанска леиња*, ситно рецкана, 30—35 с/м у пречнику, раностасна, погодна за летњу производњу. — *Лијонска* Ендивиија, са широким, али јако изрезаним и набораним лишћем. Пречник 40—45 с/м, полупозна сорта, згодна за сејање Јуна—Јула, јер је прилично отпорна. — „*Панкалијерка*“, слична је горњој, али раностаснија; има још и румено обојена ребра; пречник 40 с/м. — *Руанска Крецуља*, лепа, јако крецава сорта; пречник 40 с/м, полупозна сорта. — *Зимска Краљица*, позна сорта са широким мало изрезаним листом; пречник 35 с/м. — *Руфекова* Ендивиија, познија сорта; пречник 40—45 с/м. Најиздржљивија од свих на хладноћи, али за то је не треба схватити као потпуно отпорну.

ЕСКАРИОЛ САЛАТА



Жута Скарола.

Ботанички иста биљка као и Ендивија, иначе разликује се од Ендивије само по облику листа, који је шири, са зупчастим или рецкавим ободом, али није дубоко изрецкан, ни коврцав. Позната је под називом „Скарола“.

Гаји се потпуно на исти начин као и Ендивија, само не за летњу бербу, него за јесен. — Сеје се Јуна—Јула месеца, на по 5 до 10 с/м. веће растојање него Ендивија. —

Сорте: Круйна, баштованска Скарола, жућкаста са крупним листом; пречник розете 55 с/м. — Округла Скарола, зелена са пуном средином, достиже 40 с/м. у пречнику, отпорна, те је

згодна и за зиму. — Жуша Скарола, са пуном средином, пречника 40—45 с/м; згодна за јесењу потрошњу. — Фишек Скарола, са мање лишћа него у горње сорте, које је дуже и увијено у облик фишека. Пречник розете 45 с/м; прилично отпорна на зими, зато је згодна за зимску културу.

ЖЕНЕТРГА САЛАТА

Cichorium Intybus L.

Синоними: Водопија, Цигура салата, Радич салата.

Капуцинска брада.

Племе: Главичасте биљке. (Compositae). — **Постојбина:** домаћа, вишегодишња биљка. — **Лист:** избија из корена, загасито зелен, дугуљаст, зупчаст и изрезан. — **Стабло** до 2 м. високо. — **Цвет:** плав, скупљен у главичасту цваст. — **Семе:** ситније, загасите боје, али сјајније него у Ендивије; у 1 гр. иде око 700 зрна, а 1 л. мери 400 грама. — Моћ клијања траје 7 година, а ниче у року од 6 дана.

Женетрга је позната као лек од памтивека а троши се одавно и као укусна и здрава салата. Расте свуда, по нашим пољима спонтано, али култура је знатно поправила њен квалитет, натерала је, да развије више лишћа и да му одузме горак укус. Лишће пољске

Женетрге уже је и јаче изрезано, докле културна биљка има шири лист и са равном ивицом.

Троши се и као зелена летња салата, у том случају сеје се густо и одсеца док је млада. Али најпрактичнија је потрошња зими, када се трапи у подруму и изазива да истера млад, блед и *црвенкаси* лист, који се може износити на пијацу за време највеће хладноће.

Женетрга воли добру и дубоко урађену баштенску земљу, не воли непосредно ђубрење сламастим гнојем. — Сеје се Маја—Јуна, у редове размакнуте на 20—25 с/м, а кад изникне и учврсти се, треба је опрашити и разредити на 15 с/м. струк од струка. — Семена треба 100 грама на 1 ар, које се може затрпати са највише 1 с/м дебелим слојем земље.

За време пораста мора се прашити, бранити од корова и ишчупати сваки онај струк Женетрге, који би потерао у семе. Октобра—Новембра треба да се извади корење, исеку жилице са стране, лишће скрати на 2—3 с/м, а врх вретенастог корена сасече, да не буде дужи од 15—20 с/м. Тиме је корење спремљено за изазивање листића, које може да се изврши у рову у башти, или у подруму.

Ров се ископа на здравом, сувом и сунчаном месту баште у ширини 40—100 с/м. Дно рова треба још прекопати ашовом, остављајући земљу уситњену и заравњену у месту, где ће да се усади корење Женетрге, на редове размакнуте један од другог за 10 с/м, а у реду корен од корена на 3—4 с/м. После тога треба покрити слојем земље црнице, помешане са ситним песком, у дебљини од 20 с/м. Поврх тога, треба још да се пребаци слој од 40—60 с/м топлог ђубрета. Ако је ров дугачак, дакле ако садржи много корења, не мора се све од једном изазивати, него постепено према потреби пијаце. За то може да се покрије ђубретом и загреје само један део рова, а после 15—16 дана преноси се оно на други, па онда на трећи део и тако редом, али сваки пут са додатком по мало топлијег ђубрета.

Оне партије рова, са којих је ђубре премештено, не треба оставити откривене, него их треба покрити сламом, да се не разхладе нагло.

После двајестак дана, могу се главице створене од истера-



Салата Женетрга.

них листића сећи за потрошњу. Секу се са комадићем корена заједно, пошто се цео корен извади из земље.

На сличан начин може да се изазове салата Женетрга и у топлом подруму. Наслаже се ђубре у дебљини од 30—40 с/м, па добро угази и набије, а за тим постави корење једно до другог. После 15—20 дана, може млада салата Женетрга да се сече за потрошњу.

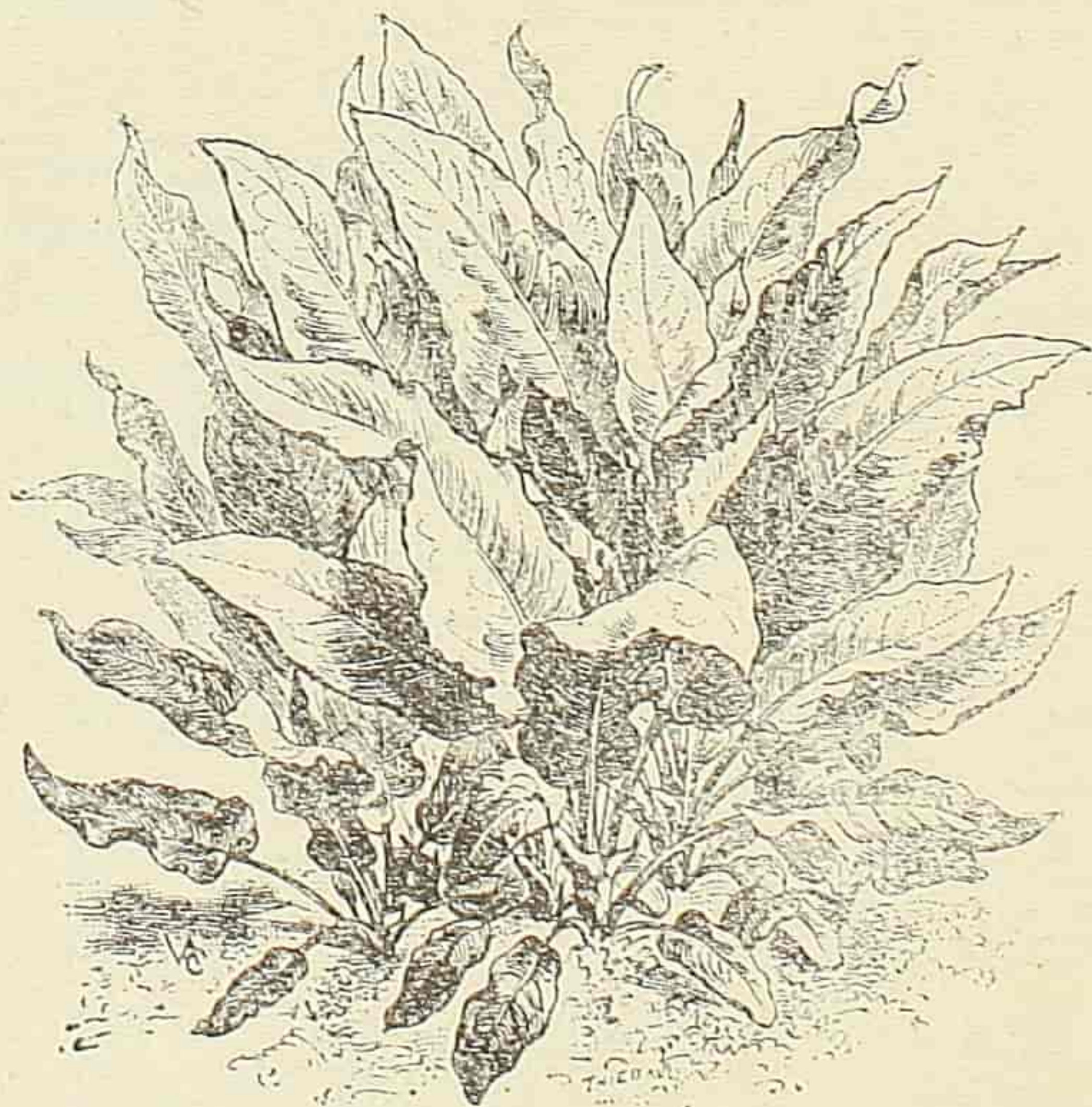
Као принос, који се добија из корења Женетрге произведеног на 1 ар земљишта, рачуна се око 150 кгр. салате.

Сорте: Париска широколисната. — Шаренолисната. — Жута широка.

ЗЕЉЕ ПИТОМО

Rumex patientia L.

Племе: Троскотнице (Polygonaceae.) — **Постојбина:** Источна Европа — Азија. — **Дуговечна** биљка. — **Лист:** танак, раван, издужено срцаст. — **Стабло**



Зеље питомо.

150—200 с/м високо, са огранцима. — **Цваст:** на врху стабла и грана, у форми збивеног округлог класа. — **Семе:** троугласто, сјајно, мрке боје; 1 грам садржи 450 грама, а 1 л. мери 620 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 4—5 дана. —

Гаји се ради листа, који се бере рано с пролећа и кува као поврће, н. пр. спанаћ, или се њиме завија сарма. Није велики пробирач у земљишту, али ипак за то воли добру баштенску земљу.

Сеје се од Априла до Јуна месеца, омашке или на врсте, растављене једна

од друге за 5 с/м. На 1 □ м. леје рачуна се 10 грама семена, а да би се добило довољно расада за 1 ар земљишта, треба засејати 2 м. □ са 20 грама семена. Може да се сеје и на стално место, оретко на редове растављене за 25 с/м, онда треба 50 грама семена на 1 ар.

Однегован расад захтева да се посади на растојање: ред од

реда 25 с/м, а струк од струка 15 с/м. У истој размери треба разредити и изникле струкове усева, посејаног на стално место. За време лета мора да се окопава и брани од корова, као и откида благовремено свако цветоносно стабло, које би почело да расте.

Добро је обнављати усев сваке четврте године.

ЗМИЈАК ШПАНСКИ

Scorsonera hispanica L.

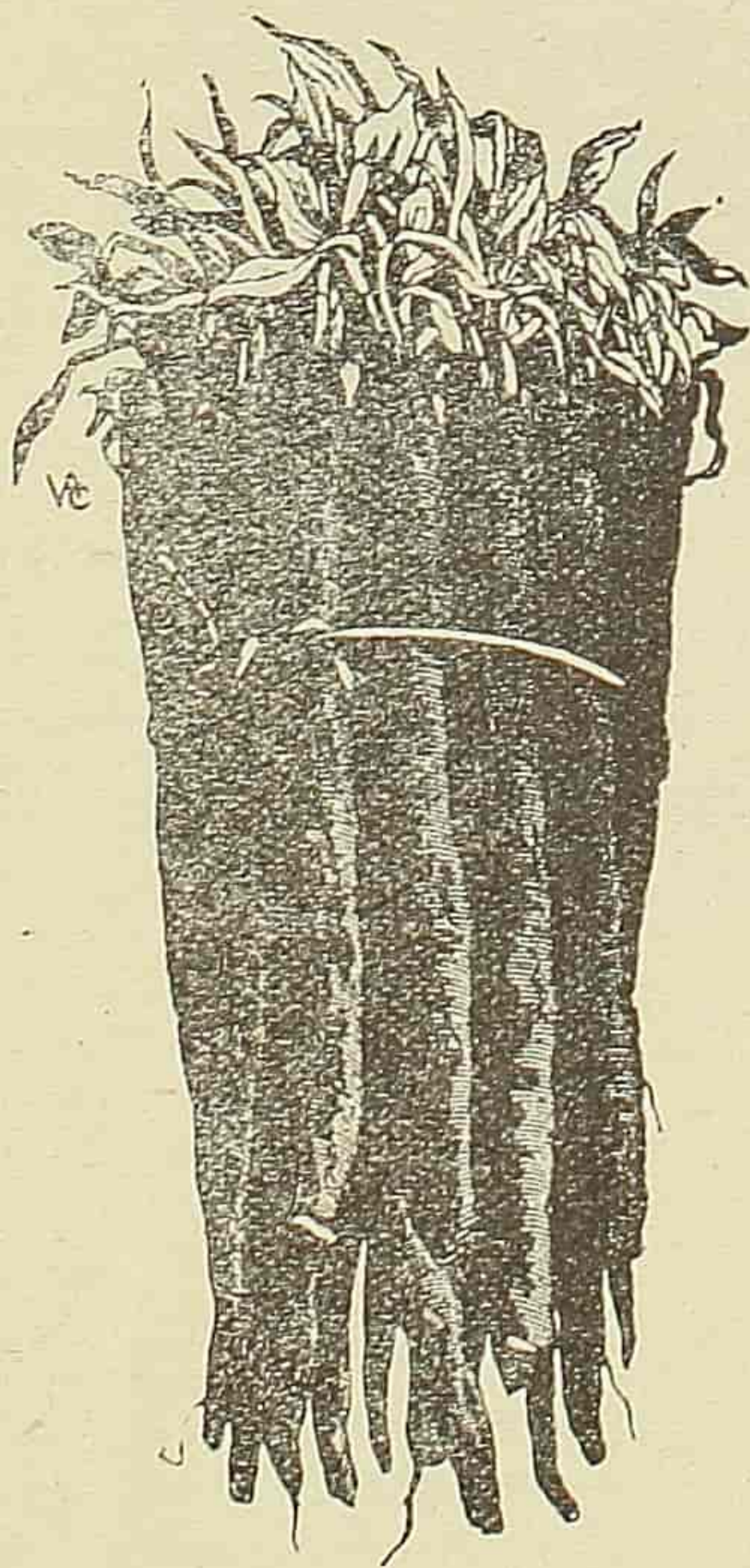
Синоними: Јагур, Зечја соца, Црни корен, Млечни корен, Руска шпаргла.

Племе: Главичасте биљке (Compositae). **Постојбина:** Шпанија. Вишегодишња биљка. Повртарство је гаји као једно — или вишегодишњу биљку. — **Корен** прав, вретенаст, јако сочан, дебео по 1—4 с/м, према старости и култури; споља црн, отуд и назив „Црни корен“. — **Лист:** дугуљаст, избија одмах из корена, зелен, мрамориран, са јасном бојом и бодљикав. — **Стабло:** разгранато, високо 60—80 с/м. — **Цвет:** жут, скупљен у главичасту цваст. — **Семе:** бело, издужено; у 1 грам иде по 90 зрна, а 1 л. мери 260 грама. Моћ клијања траје 2—4 године, а ниче за 8 дана.

Гаји се ради корена, који се ископава из земље и кува као поврће. Зиму може да издржи у земљи, за то се вади само према потреби.

Шпански Змијак воли лаку, ровиту пескушу са доста хумуса, јер у тешкој земљи, хоће корен да се рачва, постаје дрвенаст и неукусан за јело. А у снажној и лакој земљи, која поред тога треба да је и дубоко преорана, или прекопана ашовом, корен се правилно развија, гоји се, споља постаје гладак, а изнутра сочан и укусан за јело.

Непосредно ђубрење стајским гнојем не подноси. Сеје се од Марта до Маја месеца, или с јесени Септембра—Октобра, на редове од 25—30 с/м растојања, рачунајући 100 грама семена на 1 ар. — Не треба покривати семе дебљим слојем земље од 2—3 с/м.



Шпански Змијак.

Семе не клија уредно, за то је добро сејати или пред кишом, или пак залити одмах после сејања.

Кад изникне, треба усев да се разређи на 10—15 с/м струк од струка. Плевити, прашити и окопавати мора се уредно преко целог лета.

Заливати се не мора, али веома је захвалан, ако се бар за време суше који пут залије, јер повећава принос и добија много у квалитету.

Чим се примети, да неки струк потера у семе, треба одмах у зачетку одсећи стабло, јер расте на штету корена.

Берба почиње Новембра, па траје преко целе зиме све до Марта—Априла месеца. Вади се корење у количини према потреби куће или пијаце. При вађењу мора се пазити, да се не преломи корен, или иначе не повреди, јер ће исцурити сок.

У колико се корен не би извадио у првој години, оставља се за идућу. Може Шпански Змијак да остане у земљи по више година; то је врло корисно, јер корење знатно одебља, те повећава принос, а не губи у квалитету. Само треба редовно сасецати цветоносна стабла у зачетку и бранити од корова.

Ако се предвиди љута зима и немогућност вађења корења из смрзнуте земље, треба предходно застрти један простор сламом или плевом, испод кога покривача неће моћи земља да замрзне. Тако може Змијак да се вади из земље и за време најљуће зиме.

Као принос са 1 ара земљишта, рачуна се на 200—250 кгр корења Шпанског Змијака.

ЗОБЉАК БЕЛИ

Tragopogon porrifolius L.

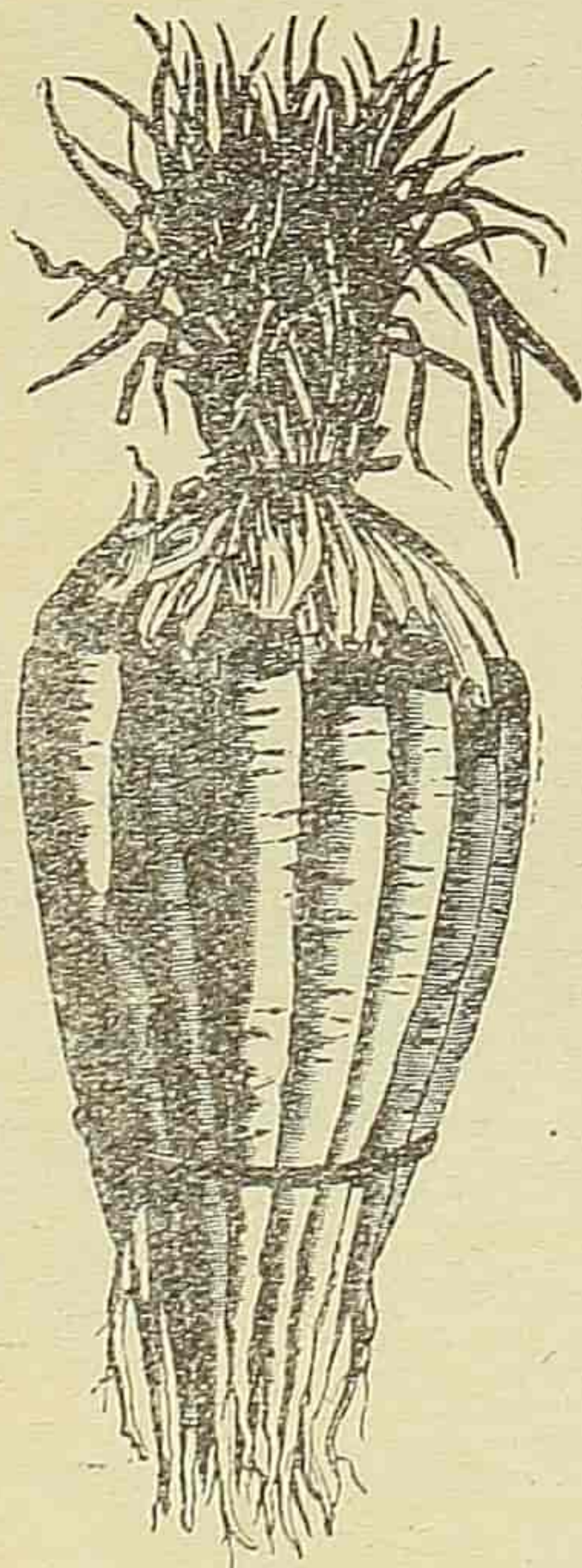
Синоними: Салсифис, Бели корен, Зобљи корен, Шпански козлац.

Племе: Главичасте биљке (Compositae) — **Постојбина:** Средња Европа. — **Двогодишња биљка.** — **Корен:** дугачак око 20 с/м; споља жућкаст и гладак. — **Лишће:** право, дугачко, сивкасто зелено, са једном белом издуженом пругом у средини, избија из самог корена. — **Стабло:** усправно, разгранато, високо, 1 м. и више. — **Цвет:** љубичасте боје. — **Семе:** мрке боје, дугачко са уздужном браздом, рапаво на површини; у 1 грам иде 100 зрна, а 1 л. мери 230 грама. Моћ клијања траје преко 2 године, а ниче за 8 дана.

Гаји се ради корена, који се употребљава исто онако, као и Змијак. Култура је потпуно слична култури Шпанског Змијака, само што Зобљаковог семена треба до 150 грама на 1 ар, при вађењу оставља се у редове гушће, на 10 с/м струк од струка.

Берба је слична берби Змијака, само што се корен Зобљака мора да ископа и потроши још прве зиме. Може се vadити до почетка цветања идућег пролећа. Не сме да се вади много раније пре потрошње, јер хоће брзо да увене. Као принос може дати око 150—200 кгр. на 1 ар земљишта.

Сорте: *Бели, поправљени* Зобљак, корен крупнији, цвет љубичаст. — *Мамуш*, корен кратак, дебео, сив, цвет крупан и црвен. —

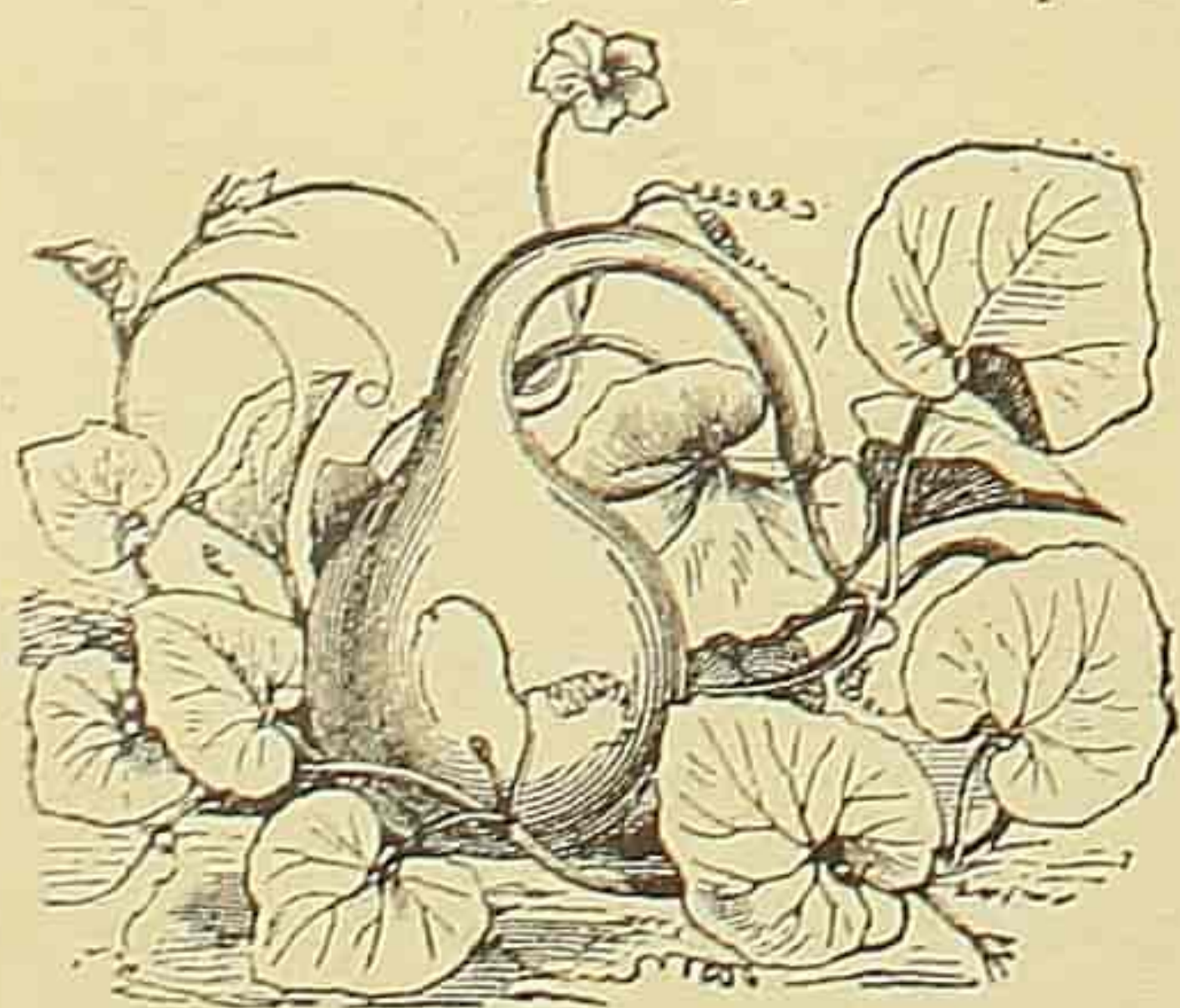


Бели Зобљак.

ЈУРГЕТА

Cucurbita Lagenaria L.

Племе: Бундеве, одлика: Тикве (Cucurbitaceae). — **Постојбина:** Индија. — **Стабло:** танка, врло дугачка врежа, која се радо пужа у вис. — **Лишће:** цело, срцасто,



Јургета.

на дугачким, усправним и шупљим дршкама. — **Цветови:** бели са раздвојеним споловима. — **Плод:** при дршки танак извијен, при дну задебљао и заокругљен. У незрелом стању има танак слој зеленкастог меса, а кад узре, сасуши се уз кору која је врло тврда и рожаста. — **Семе:** дугуљасто, пљоснато, сиве боје. У 1 грам иде по 10 зрна, а 1 л. мери 450 грама. — Моћ клијања траје 6 година, а ниче за 10 дана.

Гаји се за употребу младих, недозрелих плодова, док су још меснати

и сочни, који се пуне месом и др. примесамa и на тај начин зговљавају за јело.

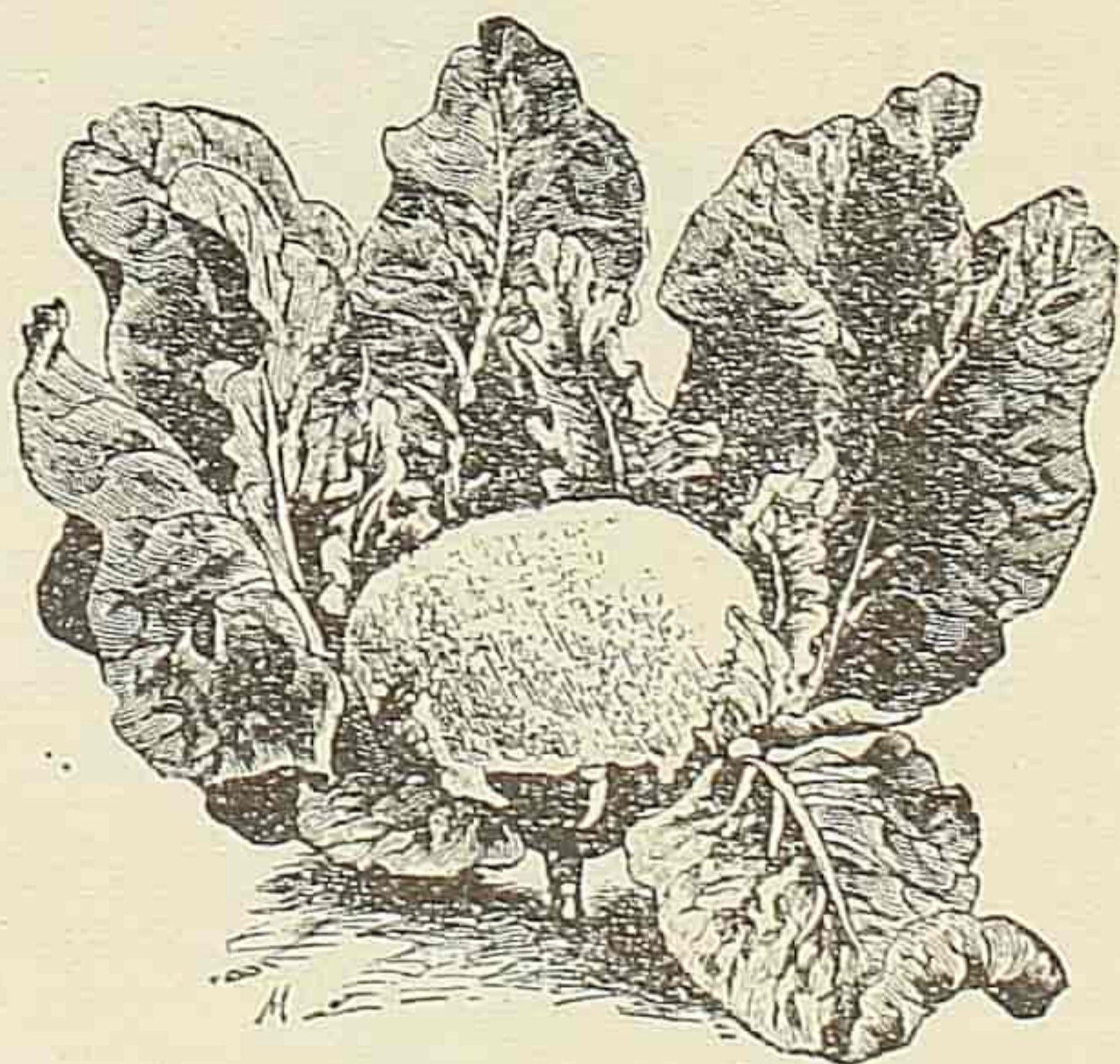
Јургета се производи на истоветан начин као и Долме, сејањем на 2 м. растојања оџак од оџака.

КАРФИОЛ

Brassica oleracea L. var. Botrytis

Синоними: Цветача, Цветни купус.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*.) — **Постојбина:** Западна Европа, где је културом створен као нарочита одлика једне исте, првобитне биљке, из које је и купус постао. — **Двогодишња** биљка. У повртарској култури гаји се ради првогодишњег облика. — **Лист:** дугачак, меснат, са белом дршком и нервуром. — **Стабло:** зљасто, разгранато, избија по правилу тек у другој години, и то обично по више из једног истог струка. — **Цвет:** жуте боје, са четири круница листића. — **Семе:** ситно, округло, мрко црнкасте боје; у 1 грам иде око 450 зрна, а 1 л. мери 700 грама. Моћ клијања траје 5—6 година, а ниче за 4—6 дана.



Карфиол „Снежна Грудва“.

Карфиол се производи ради добијања главица т. зв. „ружа“ или „сираца“, који се троше кувани као поврће. — Ружа у Карфиола није

ништа друго, него у нарочиту грудву збивени и међу собом сплетени зачетци цветоносних стабала, који се доцније са продуженом културом раздвајају један од другог и уздижу до потпуног развитка. А, док стабла не потеряју, њихови меснати зачетци образују мање више компактну, белу масу, која је оперважена лишћем и у којој белој маси лежи нагомилана сва резерва хране за будућа стабла, цвет и семе, но пре него што ови израсту, човек искоришћава ружу Карфиола са своју исхрану.

Карфиол спада у ред најскупљих повртарских производа, за то заслужује, да се његовом гајењу што више пажње посвети. Али, биљка Карфиола за свој успех поставља нарочите захтеве, које треба што боље упознати, и то у толико више, у колико су услови наших крајева мање подесни за производњу лепог Карфиола. Да би се постигао повољан резултат, код нас мора се прибећи. разним вештинама, које опет Карфиол добро награђује својом високом ценом.

У погледу климата, Карфиол је јако осетљив; воли хладовину са много влаге у ваздуху. Највише му одговара лети, приморје северне и северо-западне Европе, а зими опет приморје јужних земаља, где се налази много испарења у ваздуху, без претеране топлоте.

Не воли суву, топлу, континенталну климу са врло мало влажности у ваздуху и са наглим и великим променама у температури. Баш тако крајње непогодна клима је код нас; од сва 4 годишња доба, највише би одговорило условима за произвоњу Карфиола пролеће и јесен, али ови су кратки за потпун развитак биљке. Наша је зима непријатељ Карфиола, а лето још већи, међутим пролећа скоро да немамо, те остаје још само јесен која, када је дугачка и влажна, даје нам Карфиола изобиљно, а лети скоро да га никад немамо.

Питање климата у култури Карфиола од еминентног је значаја, јер се према њему мора управљати и при избору сорте. Успех зависи првенствено од избора оне сорте, која одговара, како доба године, тако и општим климатским приликама тога краја. И ако је и сорта тачно изабрата, ипак се мора и разним вештинама прибећи, да се климатски недостатци бар ублаже.

У погледу састава земљишта, Карфиол је велики пробирач; разноврсна земљишта у стању су потпуно да измену особине појединих сорти Карфиола. Не подноси ни сувише топлу, суву и пропустну пескушу, као што не трпи ни сувише тешку глинушу. Највише воли иловачаст речни нанос, са доста хумуса.

Ђубрити треба непосредно и то изобиљно. Од стајских гнојива, највише годи Карфиолу овчије ђубре, али у оскудици овога, добро је и свако друго.

На исто место може Карфиол да дође тек сваке треће године. Припремити земљиште за сађење треба из раније, јер Карфиол не воли земљу, која је непосредно пред расађивањем урађена. Мора се преорати или прекопати дубоко, за тим треба добро да се уситни површина земљишта, ако је то немогуће запрежним справама, морају се грудве издробити ручним алатом. За тим треба да се направе бразде, или удубљене леје, на дно којих ће расад Карфиола да се посади и после наводњава.

Да се засади и попуни 1 ха. површине, треба спремити око 20.000 струкова расада, ситније сорте Карфиола, а од крупне сорте 12.000.

Око 3000 струкова расада, може да се произведе из 20 грама семена, које треба посејати најпре на 1 □ м. семеништа, а за тим

пикирати на 70 □ м. Према том, да би се произвео расад за 1 ха. земљишта потребно је најмање 80 односно 140 грама семена, које заузима најпре 4, односно 7 □ м. семеништа, а за тим 280, односно 490 □ м. растила за пикирање.

Кад се расад не пикира, што бива при летњем усеву, онда треба сејати много ређе. — У том случају сеје се по 5—6 грама семена на 1 м. □ семеништа, на врсте размакнуте за 10—15 с/м једна од друге.

Сеје се према добу године до Априла месеца у топлој леји, а после може до Октобра напоље. Под прозорима сеје се омашке или у гушћим редовима, јер је мање простора, а у отвораној леји редови могу бити више размакнути.

Чим усев никне, треба плевити, а кад добије 2—3 листа пикирати, т. ј. извадити и ређе посадити на редове од 15 с/м, а струк од струка на 10 с/м. — Пикиран расад даје много лепши Кафиол. Али поред тога факта, у летњим месецима посејани усев не треба да се пикира, јер се тешко прима, за то се мора оређе да сеје. Иначе за сваки пре Јула посејан усев Карфиола пикирање је неопходно, а особито за ране сорте, које густо посејане, хоће још као расад да потеряју у семе. При пикирању расад треба да се сади дубље него што је био, т. ј. да уђе у земљу чак до близо лишћа.

Осим плевљења, копкања и одбране од корова, треба усев још и уредно да се залива и то сваки пут поливајући одозгор; осим друге користи, тиме се још и брани расад Карфиола од инсеката штеточина.

Расад Карфиола треба да се развија постепено, а не пренагљено. После 6—8 недеља, треба да буде готов за пресађивање на стално место. Али за сво време свога развитка, почев од клијања семенке, па све до бербе, биљка Карфиола не сме да осети застој у порасту; не сме њено ткиво да почне да „дрвени“. Мора стално да буде сочна и једра биљка, иначе у противном, потеряће у семе, или ће дати неправилне руже.

Летњи расад треба да се брани и од јаког сунца разним засторима од ражне сламе, трске, грања или асурама.

Готов расад сади се на спремљено земљиште, где треба да остане до бербе, на разно растојање, које зависи од крупноће сорте Карфиола и за то се мора тачно придржавати прописа. Ако се греша, боље је погрешити, па дати веће растојање него мање. Сувише близо посађен Карфиол хоће да „изђика“, да израсте високо, а ружу да развије ситну и доцкан. Пошто расађен Карфиол у првом времену врло споро напредује, то се може празан про-

стор између редова попунити другим раностасним поврћем, као: салатом, раном келерабом, ротквицама и т. д.. Кад се овај међу-усев збере, остаје Карфиолу слободан простор за свој развитак.

При расађивању Карфиол се сади до задебљалог дела на струку, јер не тражи дубље сађење. Од расада треба пробрати и употребити само једре, здраве, праве и кратке струкове, са лепо развијеним теменим пупољком т. ј. здравим окцем на врху. Сваки струк, који нема тог окца, треба да се одбаци, јер је јалов. А, да би се расад боље примио, добро је замочити жилице у водом размућену говеђу балегу. Може чак она места, где ће се побости расад, да се претходно добро натопе разблаженим ђубретом од живине, пиштевином и т. д., пошто се најпре ископају рупе, које ће то течно ђубре примити и задржати.

Један раденик са дечком, који му доноси и додаје расад, може да посади уз разапету врпцу по 400—500 струкова на 1 сат.

За време пораста расађени Карфиол треба бранити од корова, треба да се окопа и плеви уредно и према потреби. Лети за време жеге, треба бранити од сунца и заливати редовно само онолико, колико да се спречи застој у порасту. Кад одрасте, после сваке топле летње кише, треба хладном водом залити, да би се земља расхладила, иначе хоће усев да се спаруши и закржљави. Осим тога корисно је да се земља око Карфиола држи под покривачем сламастог ђубрета, сламе, певе, струготине и др., те тиме спречи нагло сушење.

Кад почне Карфиол да замеће ружу, треба му дати нарочиту негу, а особито, ако то падне на топло и сушно време. Онда се мора заливати што чешће, као и после сваке топле кише по потреби и по два пута на дан, али само студеном водом, да се земља расхлади, биљка очврсне и руже постану што збивеније и што крупније. За одбрану Карфиола од летње жеге, добро је још удесити и засторе тако, да се биљке покривају и штите од сунца за време најтоплијег дела дана. Само јаким засењавањем може лети да се осигура ружи белина и чврстина, јер иначе под утицајем сунца, мора да поцрни и омлитави свака сорта Карфиола. Зато, чим се зачетак руже примети, треба један спољни лист Карфиола заломити и њиме поклопити ружу, а другим листом, унакрсним са првим, још покрити и одозгор. Кад који од ових листова — покривача увене, треба да се замене другим.

Унутарње листове, који су у непосредном додиру са ружом, не смемо дирати. Покривена ружа треба с времена на време да се открије ради одбране од гусеница и других штеточина.

Последњих дана свог развитка, ружа добија много у крупноћи, за то је корисно држати је до последњег тренутка на струку, али не сме се дозволити, да тај тренутак пређе, јер ће почети да се разређује и показате све знаке терања у стабло. Да је Карфиол стасао за бербу, познаје се по томе, што ивица руже почиње да лабави и на њој се појављује најпре једна, па онда више црних пегца; то су знаци крајњег рока за одсецање.

Карфиол треба одсецати изјутра, сасвим до земље, за тим околно лишће скресати и заравнити са површином руже, али за паковање и експедицију, оставља се десетак читавих листова најближих ружи, а остало сасвим уклања. У том се случају оставља и комад корена од 10—12 с/м. дужине.

Често се догађа, да почетак зиме затекне Карфиол тек у метању руже, те запрети, да је омете у развијању. У том случају треба да се прикупи лишће око руже, па чак на врху свеже ликом или сламом, а око корена навуче земља или по могућству метне и топло ђубре. Код оваке заштите могу руже да се развијају и при хладноћи од -10° С.

Или може да се ишчупа цео струк са кореном заједно, па усади у трап или подрум. И у том ће случају Карфиол приметити ружу, али неће бити крупна. То важи за јесење сорте Карфиола, а зимске, које и иначе мора да презиме напоље, треба пред зиму загрнути, и то, са северне стране треба навући више земље, па зећи при том, да се не затрпа и лишће. Навучену земљу треба опет одгрнути месеца фебруара.

При загртању добро је целе струкове озимог Карфиола навалити на северну страну, па нагрнути земљу на корен до првих листова. После зиме, земља се опет одгрне и струкови усправе. То се може да уради само са сортама, које стасавају доцније, тамо Априла — Маја.

Кад се рано с пролећа озими Карфиол одгрне, добро је дати му Азота (Нитрогена), било у виду хемијског ђубрива, а било пак заливајући размућеном балегом или изметом пернате живине. Тим ђубрењем с пролећа обнавља се снага биљке и повећава принос.

Принос Карфиола код раностасних сорти може се рачунати око 12 до 14 хиљада, а код позностасних и озимих 8 до 10 хиљада ружа на 1 ха. земљишта. Осим тога добија се много лишћа и корења за храну стоке.

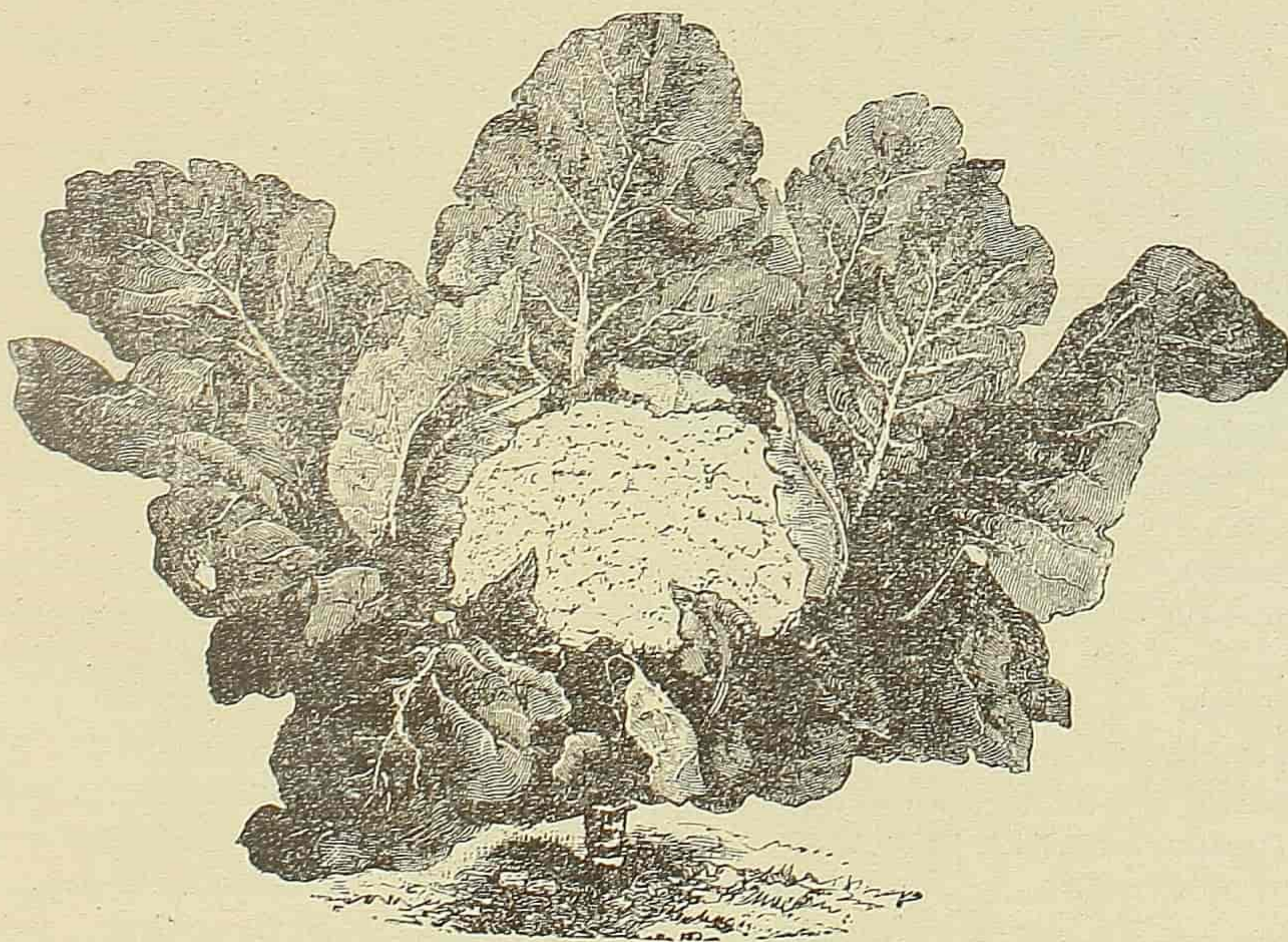
Тежина руже варира између $\frac{1}{4}$ и 5 кгр. —

За даљне експедиције Карфиол се пакује у кавезе од летава и то према крупноћи, по 5 или 10 главица покривених са нешто

лишћа. Преко зиме чува се у трапу или подруму. За тај циљ треба Карфиол ишчупати са кореном заједно, сасећи сувишне околне листове, па усадити у песак, који треба да буде више сув него влажан. Оставу треба надгледати, па уклањати оне примерке, који почну да се кваре.

Све сорте Карфиола могу се поделити у 4 групе и то:

а.) *Нежни Карфиоли*, у које спадају све најраније сорте, већим делом ниског раста, јако осетљиве на хладноћи, са ружом нежном, скоро меканом; најиздржљивије су на топлоти, али мора им се дати јака заштита од сунца и жеге. Главна им је особина брзостасност и ниски раст, зато су погодне за гајење под стаклом.



Наполитански позни Карфиол.

Посејане Јануара—Фебруара под стакло, стасавају Маја. Расађене крајем Марта напоље, стасавају Јуна. Посејане крајем Априла, стасавају Јула—Августа. Посејане Јуна стасавају почетком Септембра. Растојање сађења 70 с/м.; на 1 ар стаје по 196 биљке.—

б.) *Получврсти Карфиоли*, уједно су полурани односно споријег стасавања од првих, али и отпорнији на хладноћи, крупнији и вишег раста. Замећу ружу, чим прођу најтоплији дани у години. Сматрају се као ране јесење сорте. Сеју се од Марта, па до половине Јула за бербу од Јуна па до Октобра. Расађују се на 80 с/м. растојања; на 1 ар може стати по 155 струкова.

в.) *Чврсти Карфиоли*, не успевају на топлоти, али кад време захладни, у другој половини јесени, па чак и у почетку зиме, образују лепе, збивене и врло крупне руже. Великог су раста, са великим лишћем и врло издржљивом ружом за транспорт и оставу. Расађују се на 1 м. растојања; на 1 ар површине сади се по 100 струкова. Време сејања траје од Априла до половине Јуна, а време бербе од Новембра до Јануара.

г.) *Озими Карфиоли*, то су врло велике биљке са сразмерно мањом ружом, која је чврста и груба. Отпорни су на зими и врло споростасни, захтевају по 8—10 месеци од сетве, па до бербе. Време сејања Јуни—Јули, а стасавају Марта, Априла или Маја идуће године. Као растојање сађења узима се ред од реда 1 м., а струк од струка 60—80 с/м.; на 1 ар земљишта стаје просечно 150 струкова. Редови се управљају од истока на запад. —

Сорте: „*Снежна грудва*“, убраја се у нежне Карфиоле; најраностаснија сорта од свих, са мало кратког лишћа. Најзгоднија за гајење под прозорима. За развитак треба око 4 месеца дана. — *Ерфурски најранији, ниски*, мало познија, али и крупнија сорта од прве. Ниског раста, са кратким лишћем и лепом белом ружом, али која се не држи дуго. Од сунца хоће ружа да поцрвени и потамни. Добра сорта за гајење под стаклом, а може да се гаји и напоље, нарочито с пролећа. Припада нежним Карфиолима, а из ове сорте произведена је она прва сорта „Снежна грудва“. — „*Триумф*“, нежни Карфиол са ниским кореном, крупнијом главицом, доста отпоран на летњој врућини. За потпун развитак треба му 140—150 дана. Најзгоднија сорта за летњу културу напоље. — *Париски получврсти*, расте на кратком корену са много лишћа, ружа средње крупноће, бела и добро се држи. За развитак треба око 150 дана. — „*Лецерф*“, получврсти Карфиол, расте при земљи са много лишћа, које донекле и само покрива ружу. Ружа је сразмерно крупна, нарасте до 5—6 кгр. тежине. Стасава за 5 месеца дана. — *Алжирски Карфиол*, спада у получврсте сорте. Корен сразмерно кратак, ружа доста крупна и отпорна на врућини. Стасава за 6—7 месеци дана. Згодан за гајење на већем простору. — *Малтешки Карфиол*, получврста сорта са сразмерно кратким кореном. Ружа средње крупноће, лепа, бела и издржљива на врућини; стасава за 7 месеца дана. — *Најолишански полуозни*, чврст са ружом белом, крупном и чврстом; стасава за 6—7 месеци дана. Посејан Јуна, бере се Децембра. — *Најолишански крујни*, најпознија и најкрупнија сорта чврстих Карфиола, замеће ружу и на хладноћи. Посејан Маја—Јуна, стасава за бербу Јануара. Ове две последње сорте треба Новембра загрнути земљом. — Озими Карфиол „*Маршовац*“, за тим „*Ускрињак*“ и „*Мамуш*“, разликују се само по времену стасавања. Мамут стиже најдоцније, чак Маја месеца, и ако се све три сорте сеју Јуна—Јула. —

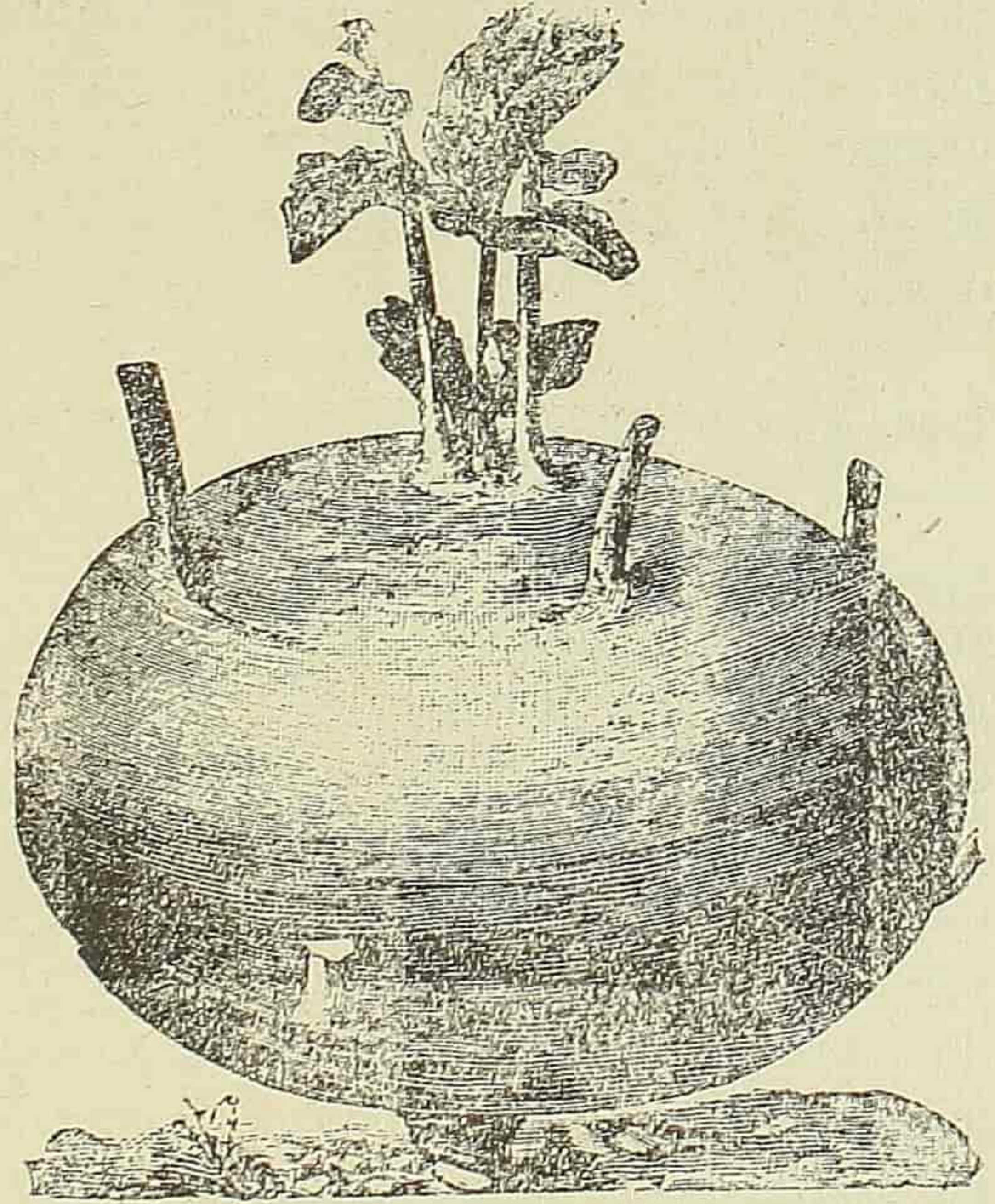
Осим наведених има још много варијетета Карфиола. У Европи гаји се око 70 сорти; овде је наведено и описано само неколико типичних.

КЕЛЕРАБА

Brassica oleracea L. var. *gongylodes*.

Синоними: Кораба, Гумасти купус, Колерабица на земљо.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Постојбина:** Западна Европа. Постала је културом из исте првобитне биљке, из које је постао и купус. Иначе познато поврће од памтивека у Европи и Малој Азији. Још стари Јевреји били су познати љубитељи пресне келерабе исто као и данашњи. У ствари, келераба је двогодишња биљка, а баштовански искоришћава се само првогодишњи облик. — **Лишће:** цело на дугачким дршкама. — **Стабло:** прве године при земљи одебљало, грудвасто, у коме је резервисана храна за будуће цветносно стабло и семе: споља може бити плаве, црвене и јасно зелене боје. Плодоносно стабло избија по правилу идуће године. — **Семе** је ситно, округло, црнкасто: 1 л. мери око 700 грама, а у 1 грам иде око 400 зрна. Клијавост траје 6 година, а ниче за 5—6 дана.



Бечка рана Келераба.

Келераба се гаји ради употребе првогодишњег округлог, грудвастог стабла, које се састоји из сочне беле масе и служи као укусно поврће. Треба Келерабу брати док је млађа, јер кад заматори, хоће да „окрпави“ т.ј. да изгуби сочност и укус.

За Келерабу треба најпре да се произведе расад, било под прозорима, или у отвореној леји, који се после расађује на стално место.

Воли добро урађено баштенско земљиште, које може да се залива, јер Келераба не сме да застане у свом порасту, иначе ће потерати у семе.

Време сејања разно је према раностасности сорте. Брзостасне сорте сеју се више пута преко године. Може и сваких 15 дана, почев од Фебруара месеца под стаклом, а за тим напоље све до Јуна. Растојање сађења је 30 с/м, струк од струка. Раностасне Келерабе могу згодно да се саде и између редова карфиола, патлицана и т. д.

Брзостасне Келерабе врло су нежне и укусне за јело, али у остави нису постојане.

Споростасне крупне Келерабе сеју се Јуна — Јула месеца, гаје се за зимницу, јер се боље држе. Саде се на растојање од 50—60 с/м. Полуране сорте стоје са својим захтевима између раних и позних.

Појединости о гајењу Келерабе у многоне се слажу са гајењем карфиола, јер су им особине, као сродним биљкама, доста сличне. Само што је Келераба мање осетљива на врућини, али много осетљивија на хладноћи. Ако је стегне ма и најмањи мраз, одмах тера у семе и као млад расад без да заметне грудву.

Да се засади и попуни 1 ар земљишта, треба спремити око 1200 расада ране Келерабе, а позне око 500 струкова. Из 10 грама семена може да се произведе 1500 расада способног за пресађивање. — На 1 м. □ семеништа сеје се по 5 грама семена, према том за 1 ар ране Келерабе треба 10 грама семена, које се може да посеје на 2 м. □. — А, за 1 ар позне Келерабе, треба 5 грама семена и 1 м. □ семеништа.

Младе биљчице Келерабе остају у семеништу, док се не развију и оспособе за расађивање на стално место, за то, јер Келераба не мора да се пикира. Расад се развија за кратко време, за 30 дана и одмах пресађује на стално место, али ако је усев сувише густо никао, мора се разредити. Приликом сађења не сме расад Келерабе да се спушта у земљу дубље, него што је био раније.

Берба. Келераба почиње да се троши, чим достигне половину своје редовне крупноће, а неки пут и раније. Одсеца се одмах испод грудве.

Ране, ситне сорте Келерабе везују се ликом, за лишће по 3 комада у једну китку и тако износе на пијацу, а крупне, позне, мере се по тежини, само без лишћа.

Сорте: *Бечка бела, рана и Бечка плава, рана*, мале врло раностасне сорте, са мало и ситног лишћа. Згодне за гајење како у топлој тако и отвореној леји. Стасавају за 80—90 дана после сејања. — *Бечка бела и плава Келераба са великих лишћем*, мало су позније и крупније од првих, због већег лишћа неподесне су за гајење под прозорима, али врло лепе и згодне за гајење напоље; припевају сразмерно брзо. — *Енглеска полукозна*, бела и плава Келераба, средње крупноће и познија, треба јој око 120 дана, да се може раније сећи, а 180 до 200 дана до потпуног развитка. Врло лепа сорта за пијацу. — „*Голијаш*“, плава и бела, најкрупнија и најпознија сорта. Гаји се за оставу преко зиме. Не треба је оставити у земљи до потпуног развитка, јер хоће да окрпави. Изва-

ђена из земље раније са кореном заједно, па усађена у трап или у подрум, може да се сачува преко целе зиме. При том треба сасећи сво лишће, осим мало ситног у средини.

КЕЉ

Brassica oleracea L. var. Sabauda.

Синоними: Врзина, Охровт.

Племе и порекло: исто као и купусу и карфиолу, јер је и Кељ постао из исте првобитне биљке. У култури је двогодишња биљка, а као градинарски производ, сматра се само њен првогодишњи облик.

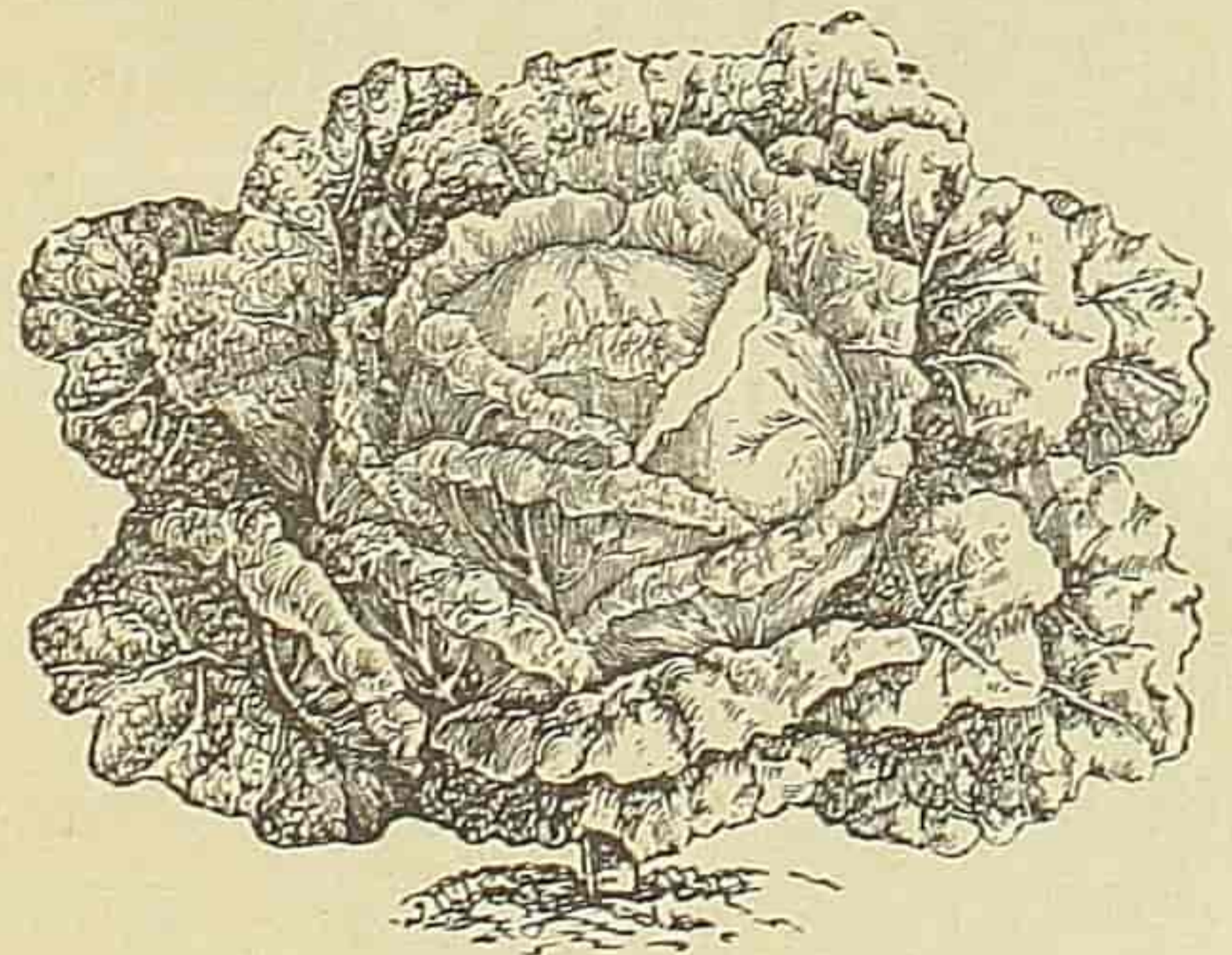
Кељ као биљка потпуно је сличан купусу; његов живот и култура исто тако. За то опис гајења купуса односи се и на културу Кеља. Овде ће бити само разлика наведена, а затим опис разних сорти Кеља.

У Кеља је лишће јако наборано, као да је згужвано, док су ребра са главном нервуром листа права. Према укусу, Кељ је више благ, нема ону киселину и љутину, коју има купус. Кељ се лакше гаји него купус, јер је отпорнији и на летњој топлоти и на зимској хладноћи. Главица у Кеља мекша је и лабавија него у купуса. Кад се главице разних сорти Кеља одсеку тако, да остане по 2—3 доња листа, онда из пазуха истих избија по једна мала главичица, која је нежна и укуснија за јело од главних.

Кељ изискује предходну производњу расада исто као и купус; расад се производи на исти начин, семе Кеља је истоветно као и семе купуса.

Положај изискује исти, земљиште исто, а његову припрему потпуно сличну. Време сејања и растојање, управља се према брзини стасавања и крупноћи сорте.

Циљ баштованов је, да преко целог лета има свежег кеља, за постепено брање, јер се убран Кељ, не одржава дуго. Сем тога, колико је могуће, да и преко зиме има што више и за дуже времена зеленог кеља, јер кељ не може да се кисели, или на други начин конзервисан оставља за зиму по примеру купуса и др., него мора да се троши у свом природном облику.



Кељ Обервиљер.

Према тим циљевима и распореду баште, као и према радној снази, чини се избор сорте, јер од доброг избора сорте зависи, да ли ће и колико ће се наведени циљеви постићи.

Све сорте Кеља могу се поделити на 4 групе и то: а) брзостасне сорте; б) средњестасне; в) позне и г) зимске сорте.

У свакој од ових категорија има сорте са пљоснатом главицом, има са округлом, а има и са дугуљастом. А, од сваког наведеног облика има сорте зелене и жуте боје. Облик и боја сорте немају утицаја на време стасавања, њих узима баштован у обзир само онолико, у колико мора да задовољи укус пијаце.

Брзостасне сорте ниског су раста, са лабавом малом главицом. Може да се сеју Јануара месеца и потпуно одгаје под прозорима до саме бербе, затим може Фебруара да се произведе само расад под стаклом, па после расади напоље. После тога, почев од Марта, може се сејати за производњу расада и у отвореној леји.

Из тога се види, да се раностасни Кељ може сејати преко целе године. За то треба искористити ту околност и сејати рани Кељ сваких 15 дана. Изоставити се може зимска производња под прозорима једино, ако недостају топле леје и остали прибор нуждан за зимски рад.

Брзостасни Кељеви саде се обично на 40 с/м растојања, које може за 5 с/м да се повећа или смањи према том, да ли сорта расте више или мање у ширину. Расада треба око 800 струкова за 1 ар, који број има да се произведе из 5 грама семена на сличан начин као и расад купуса.

Као принос главица брзостаснаг кеља рачуна се на 1 ар око 700 кгр.

У сорте Брзостасног Кеља спадају: *Бечки рани*, *округли мали*. — *Улмски крецави*, *сишњи* са дугуљастом главицом. — *Кицингер*, дугуљаст. — Кељ *Срчар* са главицом облика као срце, погодан за летњу производњу, а посејан првих дана Септембра, прави лепе главице идућег пролећа. — *Француски Лежак*, мало пљоснате чврсте главице, са околним лишћем као да леже на земљи. Отпорна сорта, може да се сеје преко целог лета. Заглавичен може да уђе и у зиму, па преко зиме да се сече.

Средњерани Кељеви дају крупније главице, за то им се мора и веће растојање дати. Саде се на 50—60 с/м растојања према том, колико која сорта расте у ширину. Принос рачуна се око 8—10 кгр. на 1 м. □.

Сорте средњестасног Кеља: *Кански*, гаји се на велико; полукрупна главица округласта, корен мало издужен, задовољава се и са слабијом земљом и доста је отпоран на зими. — *Викшорија*,

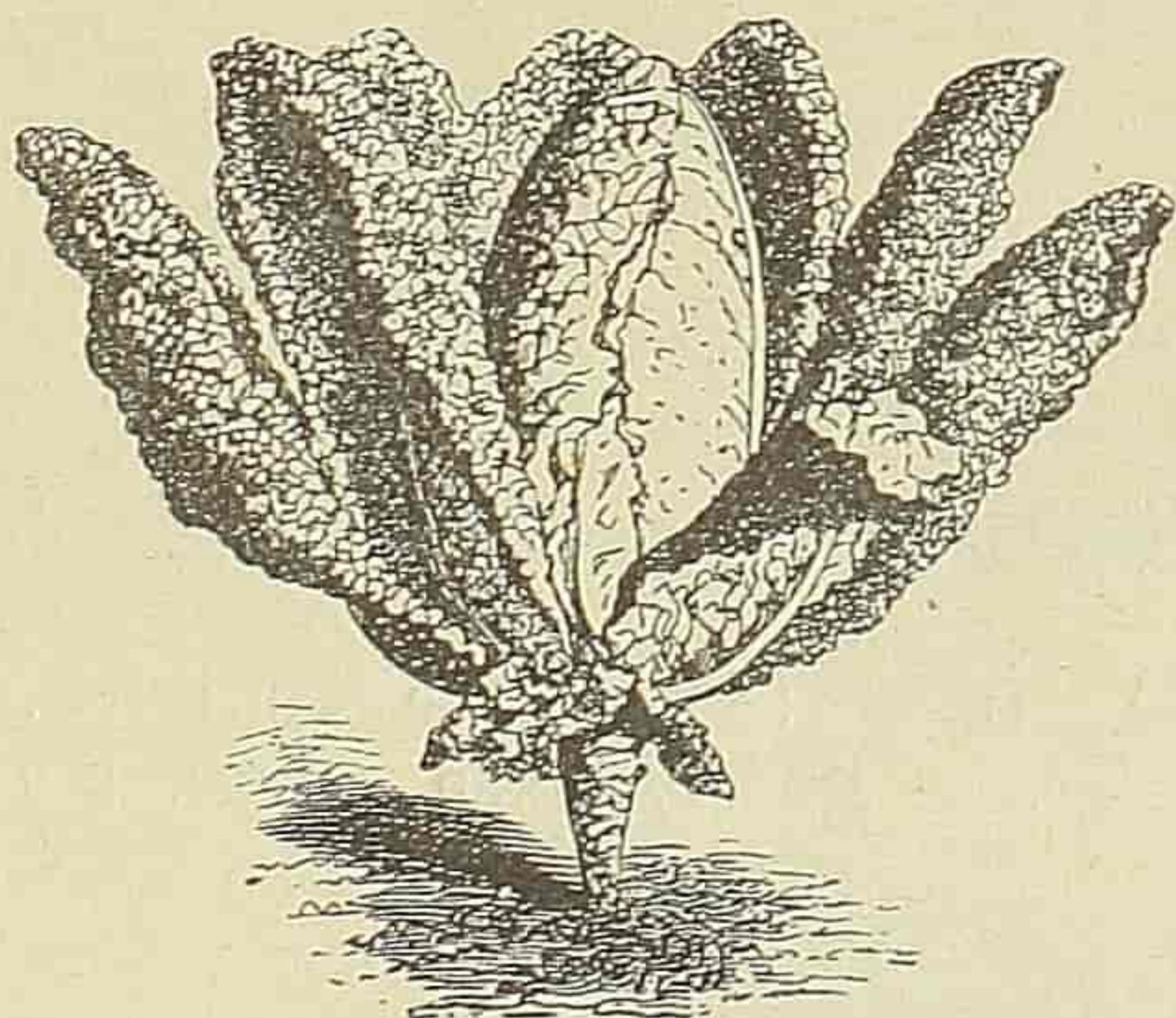
има главицу мало пљоснату, средње крупноће, јасно зелене боје, са лишћем сасвим ситно набораним. — *Гвозденглавац*, главица округла, средње крупна, чврста, јасно зелене боје; спољни листови широки. — *Жући Дугоглавац*, главица дугачка, јасно зелене боје, која прелази у жуту под утицајем зиме, за то се тако подешава сетва, да берба приспе у позну јесен или почетак зиме.

Споростасни Кељеви: то су биљке већих размера са крупним главицама и великим лишћем. Стасавају споро; посејани с пролећа, стасавају у јесен. Саде се на растојање од 70—80 с/м. Расада треба спремити за 1 ар површине око 200 струкова, од којих се добија принос око 1000—1200 кгр.

Сорте споростасног Кеља: „*Вершус*“, најкрупнија и најспоростаснија сорта од свих. Главица велика, округласта, горе мало заравњена; зелене боје, без много бора. Одупире се добро првој хладноћи у почетку зиме. — *Обервилер*, нешто ранији од горњег и осетљивији на хладноћи. Главица мало пљосната и крупна; лист загасито зелен и наборан.

Зимски Кељеви: то су све најотпорније сорте на зими. Стасавају споро, главице немају најкрупније. Сејањем од Априла до Јуна, дају бербу од почетка зиме, па све до пролећа. На пр. посејане од 5—15 Маја, расађују се од 15. Јула до 15. Августа, а стасавају Новембра-Децембра. Беру се преко целе зиме чак до Марта месеца. Саде се на 60—70 с/м растојања. Расада треба спремити за 1 ар земљишта око 300 струкова. Пред наступом љуте зиме, добро је са северне стране крај корена ископати мало рупе, па главицу накренути у исту. На корен нагрнути земљу, а преко главице бацити сламу.

Сорте Зимског Кеља: *Поншоаски Кељ*, главица му је округла, доста чврста, средње крупноће, споро завија; боје зелене, која под утицајем зиме прелази у румену. Издржава зиму добро. — *Норвешки Зимњак*, има корен доста висок, листа много, који се држи усправно, иначе сасвим мало наборан, тако да је налик на купус. Народ и зове ову сорту „Кељкупус“. Главица је округла, омања' чврста, загасито зелена, а под утицајем зиме прелази у црвенкасто плавкасту боју. Завија најспорије и најиздржљивија је сорта на зими. — *Кресонац*, са ниским кореном, лист наборан, зелен и модар. Главица средње крупноће, чврста и ако не потпуно завијена, завија споро и јако је отпорна на хладноћи. —



Кељ Дугоглавац.

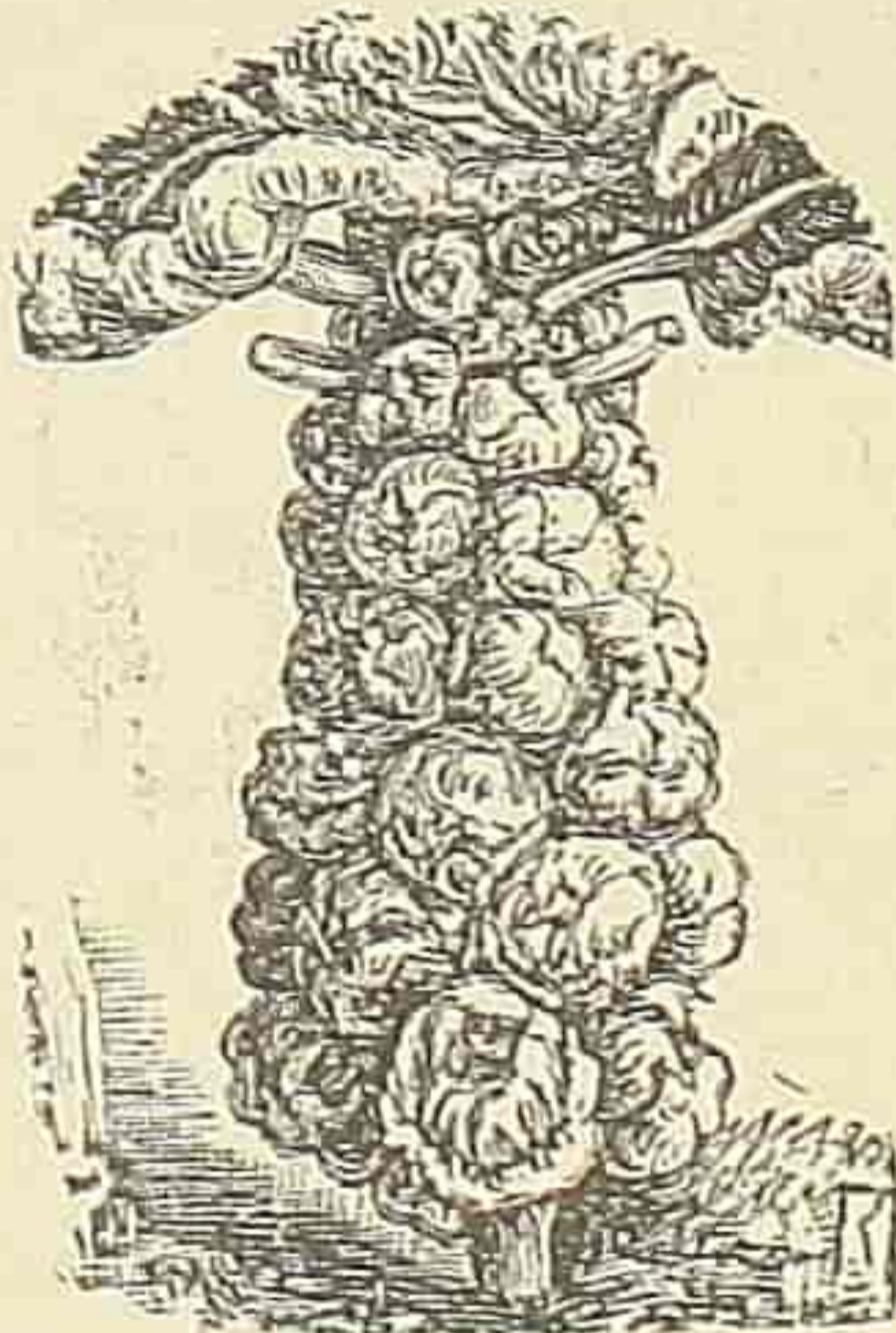
Св. Брис, са крупном дугуљастом главицом. Лишће ситно наборано, зелене боје, докле је главица бледо жућкаста. Нарочито погодна сорта за зимску културу, јер издржава и највећу хладноћу. — *Франкфуртски Дугоглавац*, има главицу танку, па издужену, жуто зелене боје, коју доста споро завија.

КЕЉ „ПУПЧАР“

Brassica oleracea L. var. Gemmifera.

Синоними: Прокељ, Проколац, Раштањ, Гроздасти кељ, Кељчић.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Порекло:** као и купус из исте првобитне биљке. — **Двогодишња** биљка, а у повртарству искоришћава се првогодишњи облик. — **Стабло;** високо, према сорти до 150 см. са стране обрасло ситним главичицама кеља у величини ораха, а завршено лишћем у виду велике розете, или мекане и ретке главице. — **Лист:** меснат као у кеља, мало угнут у форми кашике и насзђен на дугачкој дршци. — **Цвет и семе** исто као у купуса, кеља и др. чланова исте породице.



Кељ Пупчар ниски.

Кељ Пупчар веома је споростасан и најмање осетљив и на суши и хладноћи од свих осталих врста поврћа, произашлих из првобитне купусне биљке. Гаји се за бербу ситних главичица, које су израсле као нанизане дуж целог стабла и које народ назива „пупци“ (отуд „Пупчар“), или „Кељчић“. Пупци врло су укусни за јело, а што је важно, њихова берба пада за време зиме и најранијег пролећа, кад другог поврћа нема.

Начин гајења сличан је гајењу споростасног озимог карфиола, озимог кеља или купуса; најпре се производи расад у леји, који се после пресађује на стално место.

Време сејања: Април и Јуни, у два маха за то, да би се берба протегла на зиму и пролеће, када се производ највише цени.

Раностасне, ситне сорте Пупчара саде се на 50—60 с/м растојања, а позне високе на 80 с/м, рачунајући струк од струка.

Да се засади и попуни 1 ха. земљишта треба спремити око 30—40.000 расада од ниских сорти Пупчара, а од високих око 17.000 струкова.

Из 10 грама семена може да се произведе око 1500 струкова расада, према том за 1 ха. земљишта, потребно је око 200—300 гр. од мањих сорти, односно 120 грама семена од већих сорти.

Ако се гаји расад са пикирањем, онда на 1 м. □ семеништа, може да се посеје 20 грама семена, а младе биљчице препикирају на 70 м. □ растила. Из тог излази, да је потребно око 10—15 м. □ односно 6 м. □ семеништа и 700—1050 м. □ односно 420 м. □ растила, за производњу нужног броја расада, да би се могао засадити 1 ха. земљишта са ранијим или познијим кељом Пупчаром.

Расад Пупчара развија се споро, тек на 6—8 недеља постаје способан да се пресади на стално место.

Припрема земљишта истоветна је са припремом за купус, кељ и карфиол, једино што Пупчар не подноси прекомерно ђубрење, јер главичице хоће да прерасту у гранчице, или да се и не заметну.

На дубоко обрађеној земљи не мора да се залива, осим у леји за производњу расада и приликом пресађивања, док се расад не прими.

Може и да се убрза заметање и развитак главичица, закидањем врха биљке, али то је бесциљно, јер се скоро никад не тежи за раном производњом Пупчара.

За време пораста треба бранити од корова уредним окопавањем. Између редова може се још произвести и збрати по неко брзостасно поврће, као на пр. рани кромпир, салата, ротквице, грашак, спанаћ, келераба и т. д.

Главичице Пупчара најбоље су за бербу после првог, јачег мраза, јер губе сиров укус. Берба се врши почев од доле, ближе земљи, па све на више, према развитку главичица, којима ни најљући мразеви не сметају.

Ситније главичице мекше су и укусније за јело од крупнијих, па ипак има пијаца, на којима се више тражи крупан Пупчар.

Принос: На 1 ар рачуна се по 400—500 кг. главичица у постепеној берби.

Сорте: *Високи Пуџчар*, струк до 1 м. висок, са разређеним главичицама, које су дугуљасте. Јако родна сорта и издржљива на зими. — *Полувисоки Париски*, стабло израсте до 75 с/м висине. Главичице округле, расту на стаблу збивено једна уз другу. — *Ниски Пуџчар*, није већи од 50 с/м; главичице крупније од осталих и јако збивене једна уз другу. Брзо стасава, али брзо и свршава бербу.

Кеља Пупчара има око десетак сорти и варијетета.

КИСЕЉАК

Rumex acetosa L.

Синоними: Кислица, Кисело биље.

Племе: Троскотнице (*Polygonaceae*) — Постојбина: домаћа, вишегодишња биљка. — Лист: дугачко стреласт, или срцаст, стабло разгранато, више пута и



Кисељак Белвил.

црвене боје. — Цветови: дводомни на врху грана скупљени у цваст. — Семе: ситно, троугласто, мрко, сјајно; у 1 грам иде око 500 зрна, а 1 л. мери 650 грама. Моћ клијања траје 2 године, а ниче за 4—6 дана.

Наша су поља пуна Дивљег Кисељака, који расте спонтано, али постоје и питоме сорте, које се гаје у башти. Гаји се ради листа, који се бере за готовљење јела. Нарочито је добро, да

се меша са спанаћем. Цела биљка, а по највише лишће садржи нарочиту киселину т. зв. оксалну киселину.

Велика топлота повећава киселину Кисељака, а за то добро је, једну партију намењену летњој потрошњи посејати на северном положају заштићеном од југа.

За зимску и рану пролетњу потрошњу, треба изабрати топал, Југу окренут положај.

Као земљиште, одговара Кисељаку свака баштенска земља, ако је добро урађена,

Кисељак може да се умножава и дељењем бокора, али најзгодније сејањем семена. Издвојеним струковима сади се само онда, кад се хоће да задржи на неком месту више година, на привици леје и то искључиво биљке са мушким цветовима. Време сејања најбоље је с пролећа, Марта, Априла месеца и ако се може сејати и преко целог лета.

Семена треба око 15 грама, да би се засејао 1 ар површине, на редове од 20—25 с/м растојања. При сејању, добро је помешати семе песком, да се може једначније расподелити. Посејано семе треба по могућству поваљати или утабати, за тим покрити прегорелим ђубретом, па залити водом.

Кад усев изникне и биљчице добију 4—5 листа, треба разредити на 15 с/м растојања, струк од струка. Почупане биљчице са жилицама, може да се пресаде и попуне редови, ако негде недостаје који струк.

Изникао усев треба бранити од корова редовним скопавањем и плевљењем. Кад време засуши, корисно је заливати.

За прво брање приспева лишће на 2—3 месеца дана после сејања. Први пут не сме лишће да се откида, јер се могу и цели струкови ишчупати, него се мора одсецати ножем. Доцније, кад корен ојача, може листови Кисељака да се беру и откидањем; брати треба само највеће листове, а ситне оставити да порасту.

Наиласком зиме лишће пропада, а биљка прелази у стање одмора до раног пролећа, кад поново креће, чим се земља мало раскрави.

Ако би Кисељак преко лета био преко мере нападнут од бубача, треба сво лишће да се пошиша до земље, покупи и уништи.

Један усев Кисељака може да се држи и бере и по 3—4 године, али главну бербу даје само прве године, а после умањује принос постепено, јер се биљка изнури. Да се не би берба и сувише умањила, друге и треће године, треба усев заливати разблаженом осоком (пиштевином), поливајући само земљу, пре него што је лист израстао, од тога ће биљка много набујати.

Принос Кисељака тешко је одредити, али приближно може се рачунати 150—200 кгр. лишћа на 1 ар.

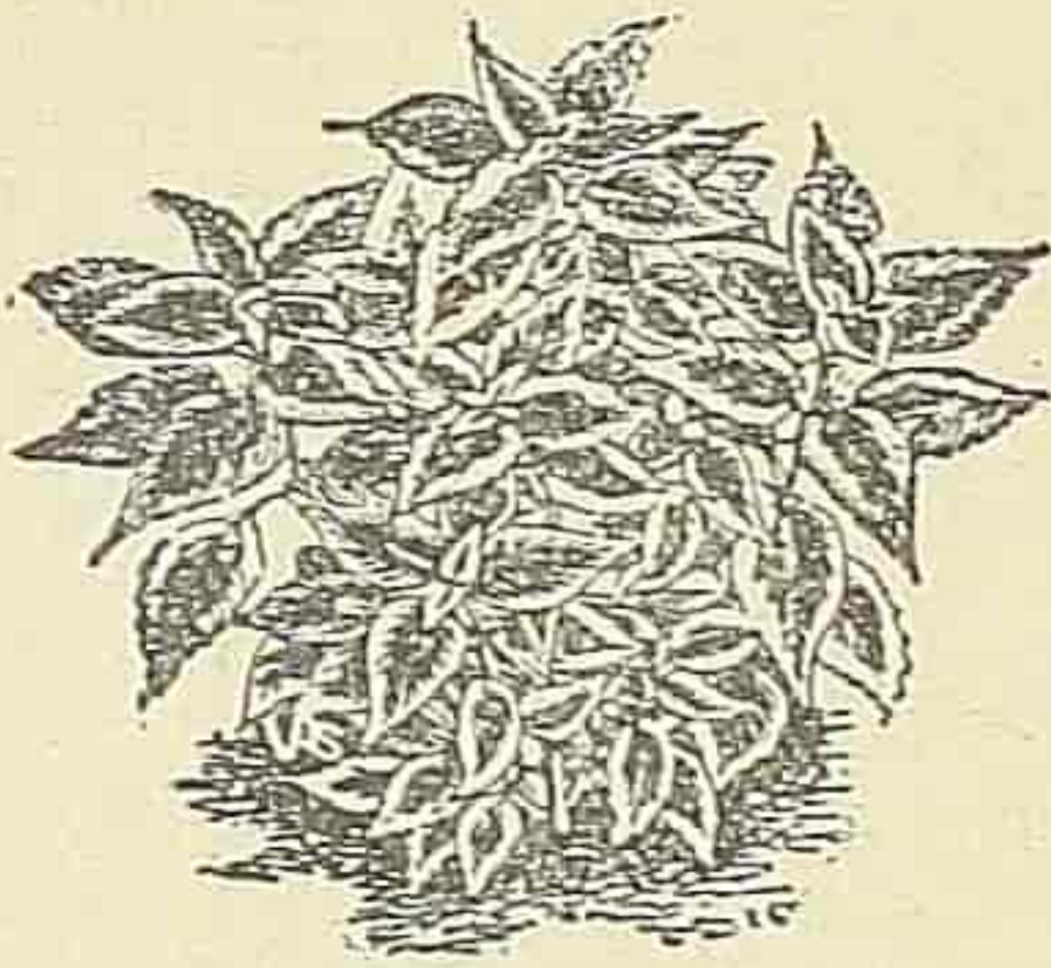
Преко зиме може лако да се изазове Кисељак, да крене лист и развије за бербу, јер се не мора нарочито сејати у топлу леју. Просто може обичан усев Кисељака посејан напоље, да се покрије сандуцима и прозорима од топлих леја и обложи топлим коњским ђубретом. Није рђаво приликом сетве, да се леје за усев кисељака одмере према величини сандука, па нарочито гушће посеју, на пр. 10 с/м струк од струка. На тај начин може стати много више струкова под један заклон. Заклоњен и добро грејан Кисељак почиње давати бербу после 10 дана.

Сорте: *Белвил*, са широким, бледо зеленим листом. — *Лијонски широки*, са још ширим, жућкасто зеленим листом. — *Јаловац*, (*Rumex acetosella*) са овалним листом и јаловим цветом. Ова сорта врло је згодна за ивичење леја и за зимску производњу. Пошто ретко доноси семе, то се умножава дељењем бокова.

КОПРИВА

Urtica dioica L.

Племе: Коприве (*Urticaceae*). — **Дуговечна** биљка. — **Стабло:** подземно, вишегодишње, из кога расту једногодишње стабљике. — **Лишће:** дугуљасто, ободом



Коприва.

зупчасто обрасло длакама, које се називају „жарци“. — Цветови: непотпуни са раздвојеним споровима. — Семе: ситно, сиво, жућкасто.

Може да се умножава и дељењем корена, односно подземног стабла.

Коприва расте као бескористан коров код нас, али у прво доба свога развитка, док је сасвим млада и док жарци нису постали активни, може да послужи као веома укусно и здраво поврће. Spreма се за јело на исти начин као и спанаћ.

Зготовљено јело од младе Коприве налази много љубитеља и потрошача, једно због пријатног укуса, а друго због нарочитог благотворног утицаја на човечији организам. Сматра се, да кувана млада коприва чисти и освежава крв и тумачи се, да то долази услед садржине гвожђа, фосфора и мравље киселине.

То се својство приписује Коприви готово код свих народа, који живе на Југу Европе. И не само код нас, него и код Француза, Талијана, Шпањолаца, Грка, Бугара, Турака и т. д. има старих породица, код којих је прешла у традицију обавеза, да се сваког пролећа по неколико пута једе ради здравља кувана коприва. У Швајцарској на пр. износи се млада коприва на пијацу у већој количини него спанаћ.

Саморасла коприва може да се бере само за кратко време с пролећа, јер хоће брзо да пређе и да заматори. Осим те незгоде, берба је и доста дангубна, јер се мора тражити далеко изван људских насеља, пошто је у близини већином запрљана нечистоћом. Јер свима је познато, да коприва понајвише расте спонтано на запуштеним местима.

Да би се могла дуже времена млада коприва да бере и да се не мора сумњати у њену чистоћу, треба одредити нарочити простор на чистом земљишту у градини и наменути за копривњак.

На том простору треба посејати коприву као и спанаћ семеном или засадити је младим живићима, где ће се брзо укоренити за дуги низ година.

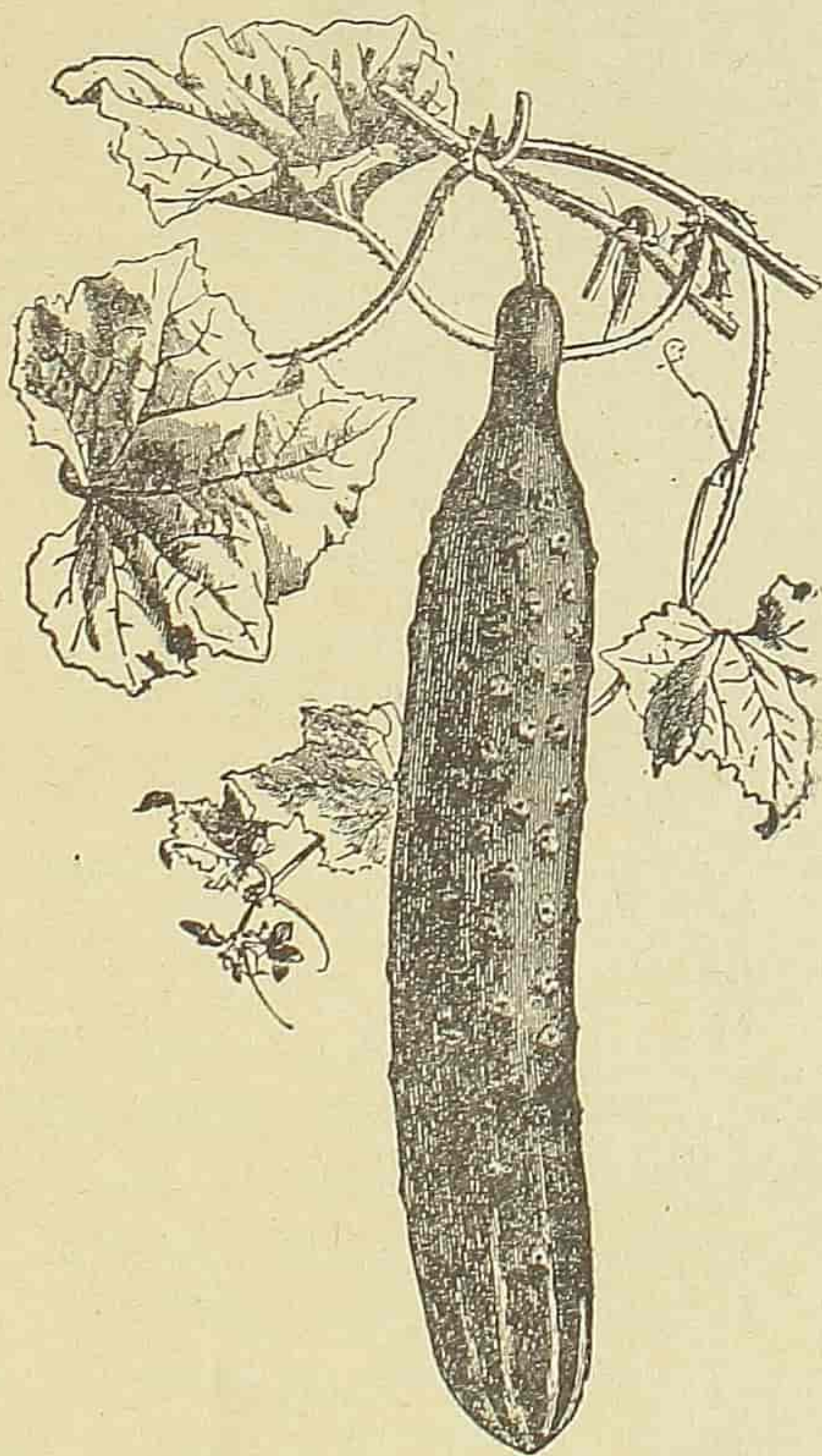
Млада Коприва може да се бере и износи на пијацу стално, ако се нарочито гаји као потпуно чист, повртарски производ. Од половине лета треба прекинути са бербом, да би биљка могла за идућу годину да се оснажи.

КРАСТАВАЦ

Cucumis sativus L.

Синоними: Угарки, Кумаре.

Племе: Бундеве (*Cucurbitaceae*) — **Постојбина:** Индија, где се гаји од преко 3000 година. — **Једногодишња** биљка, са зељастим пузавим стаблом, обраслим чекињастим длакама, које се иначе назива „врежа“. — **Лишће:** посебно петоугласто. Врежа се пужа и квачи за разне предмете помоћу „Вршика“. — **Цветови:** су жуте боје, правилни, усамљени, са раздвојеним споловима, избијају у пазуху лишћа. Чашница је петозуба, а круница левкаста; цветање је постепено, а за оплођавање нужно је посредовање инсеката. — **Плод:** издужена, ваљкаста, брадавичава бобица, изнутра месната и сочна, са много семена израслог средином у редове дуж плода; у незрелом стању зелене, беле или жуте боје, а кад узре, већином пожути. — **Семе** пљоснато, дугуљасто, урасло у сочној маси „сржи“, која се налази у средини Краставца. Просечно у 1 грам иде 35 зрна, а 1 л. мери 500 грама. Клијавост траје по 10 година. Ниче у слободној земљи за 6—8 дана, докле у грејаној леји може да исклија и за два дана. Устојано семе од 3—4 године боље је од новог.



Дугачки зелени Краставац

Краставац се гаји за добијање незрелих плодова, који се већином троше пресни као салата, или ускисли у води, као и остављени у сирћету, а ређе кувани и готовљени као поврће.

Одговарајући разним начинима употребе, постоје нарочите сорте, а према којима мора да се подеси и начин гајења као и доба сејања. Као салата, почиње Краставац да се троши рано с пролећа, произведен у стакленој леји, а доцније, све до половине лета, гаји се и бере напоље; за обе сврхе постоје засебне сорте. У води ускисли Краставци троше се већином за време најтоплијих летњих дана, за коју употребу постоје опет одговарајуће сорте; а остављени у сирћету као „туршија“, троше се преко целе зиме, за које се употребљавају само нарочито ситни краставци.

Краставац је биљка топлих крајева, за то његовом успевању највише одговара по природи топал положај, иначе мора разним вештинама да му се осигура нужна топлота. Биљка је у многим слична дињи, за то и особине и начин гајења јако подударају.

Краставац воли лако, ровито, али и снажно земљиште са много хумуса, подноси непосредно и што изобиљније ђубрење, које награђује добро. Да се уради и припреми земљиште, треба исто онако, као и за дињу; на исти начин треба спремити оцаке, али само на мања растојања и мањег обима. Време за редовно сејање Краставаца почиње, чим се земља довољно загреје, што бива тек од друге половине Априла.

Оцаци се могу правити на растојање од 120—150 с/м, а сеје се забадајући прстима, или под мотиком у сваки оцак по 4—6 зрна, које треба правилно разместити и покрити угорелим ђубретом, или црном земљом за 2 с/м дебљине.

Може да се сеје и на врсте и то у редове од 130 с/м растојања, у којима може да се праве мањи оцаци, на 60 с/м један од другог и у исте посеје по 3—4 зрна. Или могу се повући и редови на 150 с/м раздаљине, па у исте пободу семенке на 10 с/м растојања.

Семена треба око 800—900 зрна или 20—25 грама на 1 ар површине.

И на редове кад се сеје, треба начинити плодну ђубревиту подлогу, ископавајући ровове дуж врсте и попуњавајући их мешавином прегорелог ђубрета, или компоста и црне плодне земље, а семе покрити истом мешавином.

Површина оцака или редова, у којима су усејани краставци, треба да се заравни са површином земље, а није добро правити ни високе кућице, нити удубљења, јер се у издигнутим кућицама усев суши од сунца и ветра, а у удубљеним дави се док је млад од бујних киша и воде.

По средини између редова може да се прави вада, у коју се пушта вода ради заливања подземном инфилтрацијом.

И Краставци више пута хоће да страдају од пролетњих мразева и слане, за то и њих треба бранити покривањем, било са по једном саксијом, или пак новинама, сламом и т. д., а може се од Краставаца правити и резервни усев исто онако, као што је било препоручено код гајења диње.

Кад у редовима посејан усев изникне, док је још при првим листићима, треба разредити на 15—20 с/м струк од струка, попуњавајући празна места пресађивањем. А у оцацима може да се

остави 2—4 струка, према том, да ли су оцаци прављени на већем, или мањем растојању.

Земљу ваља одржавати чисту, плевљењем и окопавањем, а када биљке у порасту одмакну, добро је и загрнути их до врата. Треба имати у виду и ту околност, да Краставац пушта жиле у ширину близу површине земље, за то се мора усев плитко копкати.

Пошто у првом времену краставци споро напредују, то може, док се они развију, између редова да се одгаји неки други, брзостасни повртарски усев, као: салата, ротквице, боранија ниска, а нарочито подесан је кукуруз шећерац, јер он спречава да ветар мрси вреже.

Заливати Краставце треба само за хладовином, или у вече и и то, натапајући земљу подаље од корена, иначе заливани непосредно уз сам струк, или одгајени у сувоти, дају горке плодове.

Горчина се јавља у Краставцима најпре код саме петељке, па онда напредује постепено, чак до другог краја плода.

Веома повољно утиче на пораст, ако се младе биљке краставца заливају размућеним ђубретом од живине, што се може вршити и близо струкова.

Кад биљка заметне трећи-четврти лист, може да се скреше на два доња листа, из чијих ће пазуха избити две нове вреже, које треба разместити у два супротна правца, Ко хоће може и ове две врежице опет да скрати на по 2—3 листа, али треба имати у виду и то, да строго резивање краставчеве биљке изискује изобиљно заливање, иначе хоће да застане у порасту.

Где је могуће, корисно је подизање вреже Краставаца на тачке, јер рађају више, а плодови постају лепши и правилнији, не добијају ону бледу страну, којом су обично лежали на земљи, сем тога никада не горче и боље се држе у туршији. Ако се Краставци гаје у оцацима, треба побости тачке у сваки оцак по једну тако, да стоји у косо, па по три заједно спојити т. ј. из 3 оцака 3 тачке свезати при врху. Ако се пак гаје на врсте, онда се тачке из два реда спајају у виду крова и још свезују и попречно положеним моткама.

Тежња код летње производње јесте та, да се добије што већа количина лепо развијених краставаца за потрошњу преко целог лета. А, осим тога и да се берба продужи и протегне на што више времена, за који циљ треба биљке подмлађивати и стално одржавати у бујној вегетацији. Да се то постигне, мора редовно да се уклања све што покаже знаке сазревања, било то лишће, или плодови, па чак и целе вреже. Нарочито има један период времена,

кад заметање плодова застане, то треба искористити и биљке радикално очистити, остављајући само младе и једре огранке.

Приликом пословања око усева Краставаца, треба нарочиту пажњу обратити, да се не нагази на врежу, јер ће то биљка у свом порасту јако да осети.

Први краставци стижу за бербу обично на три месеца дана после сејања. Што се раније и млађи плодови беру, то је боље по биљку, за то не треба плодове никад оставити да пређу три четвртине своје нормалне величине, а још мање остављати их да сазру.

Брати треба за време хладовине изјутра, или у вече, јер су краставци онда постојанији за пијацу. Не треба их кидати, него одсецати оштрим ножем или ноктима.

Преко лета успевају све сорте краставаца, али највише одговарају за салату дугачки, а за кисељење у води полудугачки, с тога су сорте са таквим плодовима највише и гајене за летњу бербу.

Да би берба летњих краставаца могла почети за око 15 дана раније, треба прибећи истим вештинама, које се примењују при производњи ранијих диња. За тај циљ производи се најпре расад у затвореном, грејаном простору и то посејан у мале чанчиће од непечене глине, у исеченом и преврнутом комађу ледине, или у малим саксијама.

Изникле биљчице треба најпре неговати при довољној топлоти и светлости унутра, а после привикавати их на спољни ваздух постепеним проветравањем, отварањем простора, откривањем, изношењем напоље и т. д., да би што више очврсле.

Кад земља напоље довољно отопли, то је првих дана Маја месеца, може расад да се посади на стално место. Ако би се још раније изнео и расадио, онда треба спремити мале провидне, или прозачне поклопце, па чим захладни дан, покрити оџаке. За тај циљ могу се употребити нарочита, баштованска стаклена звона, или доле отворене четвороугласте пирамиде „Клобуци“, склопљене из стаклених плоча, или пак мали оквири од дасака, поклопљени стаклом.

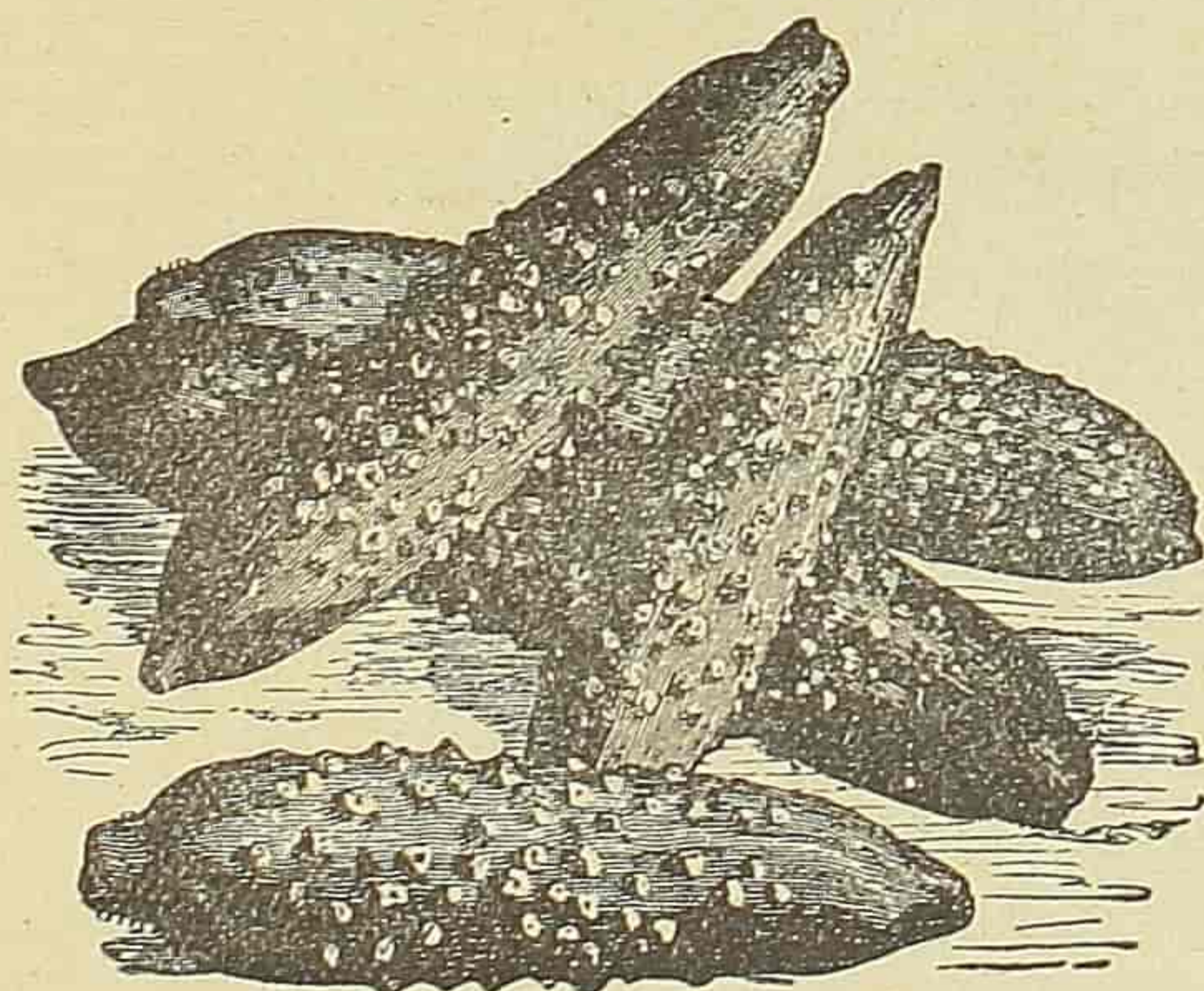
Осим тога, оџаци може и одоздо да се загревају, ако се рупа под њима испуни полусвежим коњским ђубретом, које треба добро да се набије и покрије плодном земљом. У тако спремљен оџак може да се посади расад, где ће бити грејан одоздо слично топлој леји.

Као принос летњих краставаца може да се рачуна око 25.000 кг. на 1 ха. или 10—15 плодова са једне вреже.

За јесењу бербу ситних краставчића, који се остављају у сирће као „туршија“, може да се употребе и биљке пролетњег усева, пошто им се преко лета нарочито омета доношење плодова. Чим се примети који цветни пупољак, одмах га треба откинути и непрестано резивати развијене вреже тако, да се стално нагони биљка на пуштање млађих огранака. На тај се начин биљка подмлађује и обнавља, а доношење плодова преноси на јесен.

Осим тога начина, могу се млади заперци летњих краставаца и прпорити (ожилити), те се и на тај начин добијају плодне бујне биљке у јесен.

Уобичајени начин производње јесењих краставаца, то је позније сејање. Тај усев изискује нарочиту пажњу јер мора да се развија под врло неповољним условима због топлоте. Посејан лети, млад и нежан усев, често је нападнут од разних болести, које му ометају пораст, те



Ситан Париски Корнишон.

због тога задоцњава и не стиже да донесе плодове, пре него што наступи хладно време. Ако се пак посеје раније и не подмлађује, донеће плодове сувише рано, док још има у изобиљу летњег крупног краставца.

Према том, врло је важно да се погоди најзгодније време за сејање јесењих краставаца. Једино, ако се усеvu осигура нормалан развитак т. ј. ако се брани од болести, ако је посејан на снажном и пођубреном земљишту и ако може још и да се наводњава, могуће је израчунати тачно време сејања.

Под нашим приликама, најзгодније време сејања јесењих краставаца пада на крај Јуна месеца (Видов-дан).

Плодно земљиште треба добро да се припреми и уситни, а за тим да се направе оџаци са угорелим ђубретом или компостом, на растојање од 100—120 с/м, а између редова могу се направити и ваде за пуштање воде.

У сваки оџак треба де се посеје по 5—6 зрна, а кад усев изникне, треба га разредити, остављајући у сваком оџаку по 3 најлепша струка.

За време пораста мора усев да се брани од корова окопавањем и да се редовно залива, као и да се брани од болести прскањем или запрашивањем.

Ако се појави т. зв. „Бела пламењача“ (*Spharoteca castagnei*), треба запрашивати сумпорним прашком. Ако пак нападне „Зелена Пламењача“ (*Copospora melonis*), која се појављује на горњој страни листа, треба прскати раствором од 60 гр. Калиум сулфата и 60 гр. Црног сапуна у 15 л. воде. Тим треба прскати не само биљке, него и земљу око струкова.

Јесењи краставци не орезују се, само треба вреже правилно да се распореде по земљи. Једино, ако су сувише рано посејани, треба ометати привремено доношење плодова. Краставчиће треба брати док су сасвим ситни, обично сваки трећи дан, кад су дебели као прст, а не треба их оставити да се развију потпуно, јер ће биљке да се изнуре и брзо ће престати да рађају. Одсецати треба плодове увек са мало петељке.

Као принос рачуна се око 5000 кгр. јесењих краставчића на 1 ха.

За јесењу бербу гаје се само ситне сорте краставаца, јер се ситни плодови у туршији најбоље напајају сирћетом, које их конзервише.

Зимска производња краставаца врши се искључиво под стаклом, било у стаклари, а било пак у топлој леји, где се биљке гаје од сејања па све до бербе.

За тај циљ постоје нарочите сорте, које су нешто отпорније од осталих. Али ни једна од ових сорти не оплођује цвет лако, зато у недостатку инсеката зими, у затвореном простору, мора баштован да помаже вештачки оплођавање, јер иначе могу остати биљке јалове.

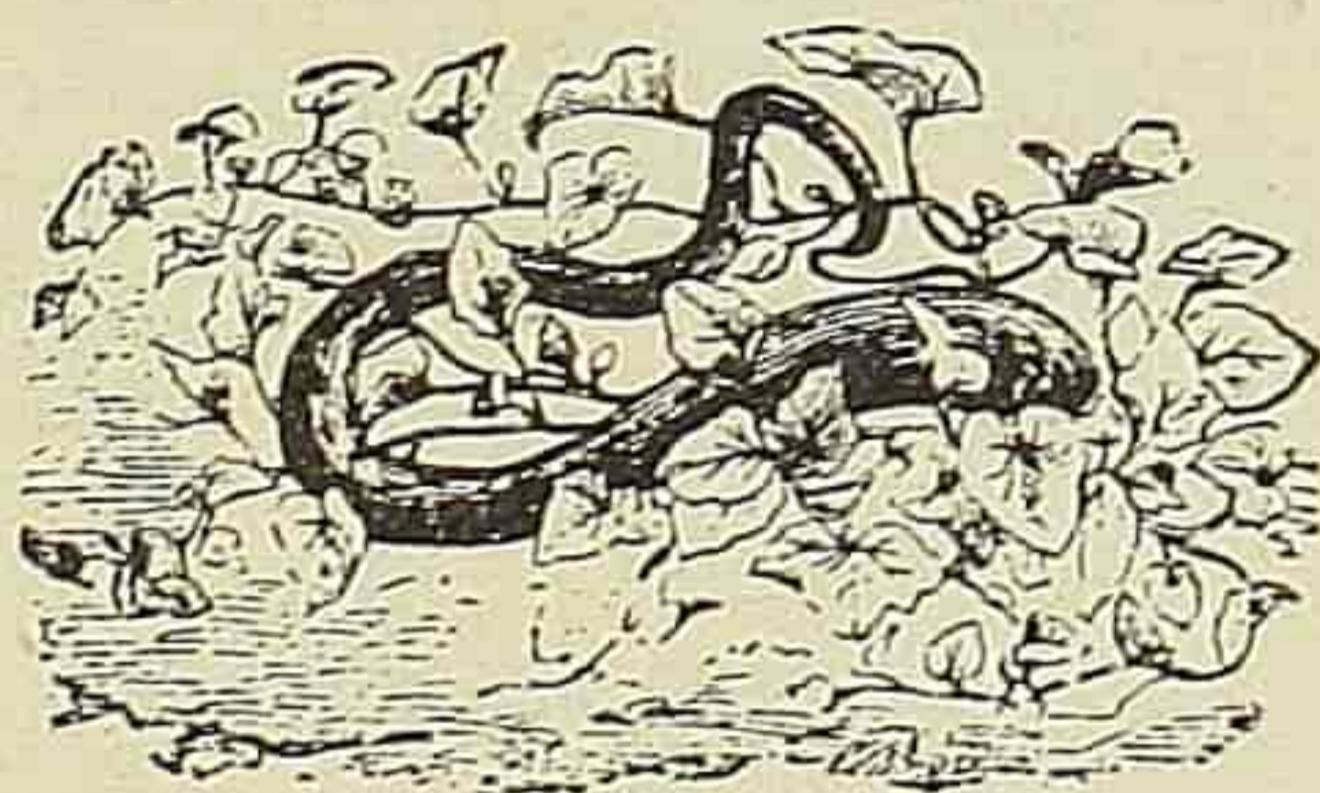
Појединости о гајењу краставаца под стаклом, не спадају у оквир ове књиге. Оне ће бити описане у нарочитој књизи „О производњи раног поврћа.“

Сорте: **За летњу производњу:** *Полудугачки обични*, зелени, родни. — *Дугачки родни*, задржавају зелену боју до потпуне зрелости, споља на површини пуни су бобица. — *Ашински ваљкасти*, дугачак, зелен, гладак, са мало семена и врло кратком врежом. — *Кинески дугачак*, зелене боје, са жућкастим пругама. Кад узре, постаје бледо зеленкаст. Споростасна, родна сорта. — *Јапански Пузавац*, са врло дугачком врежом. Плод дугачак, крупан, зелен, гладак. — *Полудугачки Зеленак*, гладак плод, остаје зеленкаст и кад сазре. — *Бели Трбушастии*, крупан, нарасте до 2 кгр. тежине, у средини дебео. Кора бела, глатка, а кад узре пожути. — *Бели немачки, дугачки*, са лепим цилиндричним, споља белим и глатким

плодовима, одличног укуса и са мало семена. — *Полудугачки бели*, јако родна сорта. — *Руски мрежастии*, овалне форме, кад узру наличе на мале дињице. — *Царска Змија*, (*Cucumis flexuosus*), ботанички спада у фамилију диње, иначе изгледа као врло дугачак краставац, потпуно налик на велику змију.

Ситни за туршију: *Париски Корнишон*, плод ситан, пун бобица, зелен. — *Танки француски*, дупло дужи, танак, зелен, фини. — *Бурбонски гроздасии*, са сразмерно јако дугачким плодом, који је врло фин и укусан за јело. — *Руски гроздасии*, кратког, овалног облика.

Сорте за под стакло: *Сиџни киџњасии*, плод мали, овалан, споља гладак, јасно зелен. Врло рано стасава, за три месеца дана може потпуно да сазре. Врежа кратка 50—60 с/м, нема потребе да се орезује. — *Париски бели, дугачки*, позније стасава, али су плодови врло леви, бели, глатки и укусни за јело. — *Жуџи холандиски*, плод дугачак, танак, гладак, најпре жућкасто зелен, а кад узре, пожути сасвим. — *Прескоџово чудо*, одлична сорта за гајење под стаклом. Брзостасан, дугачак, са мало бобица, зелен, танак краставац. — *Фурнијеов дугачки*, плодови леви зелени и врло укусни. — *Енглески глаџки*, врло лепа дугачка сорта. — *Енглески дугачки са бобицама*, сличан горњем, само мало дужи и гладак споља.



Царска Змија.

У Европи гаји се око 140 сорте краставаца, а и Америка има много својих сорти. — *Ролисонов Телеграф* сличан горњем, једино што је мало дужи и гладак споља.

КРЕС-САЛАТА ПОЉСКА

Lepidium sativum L.

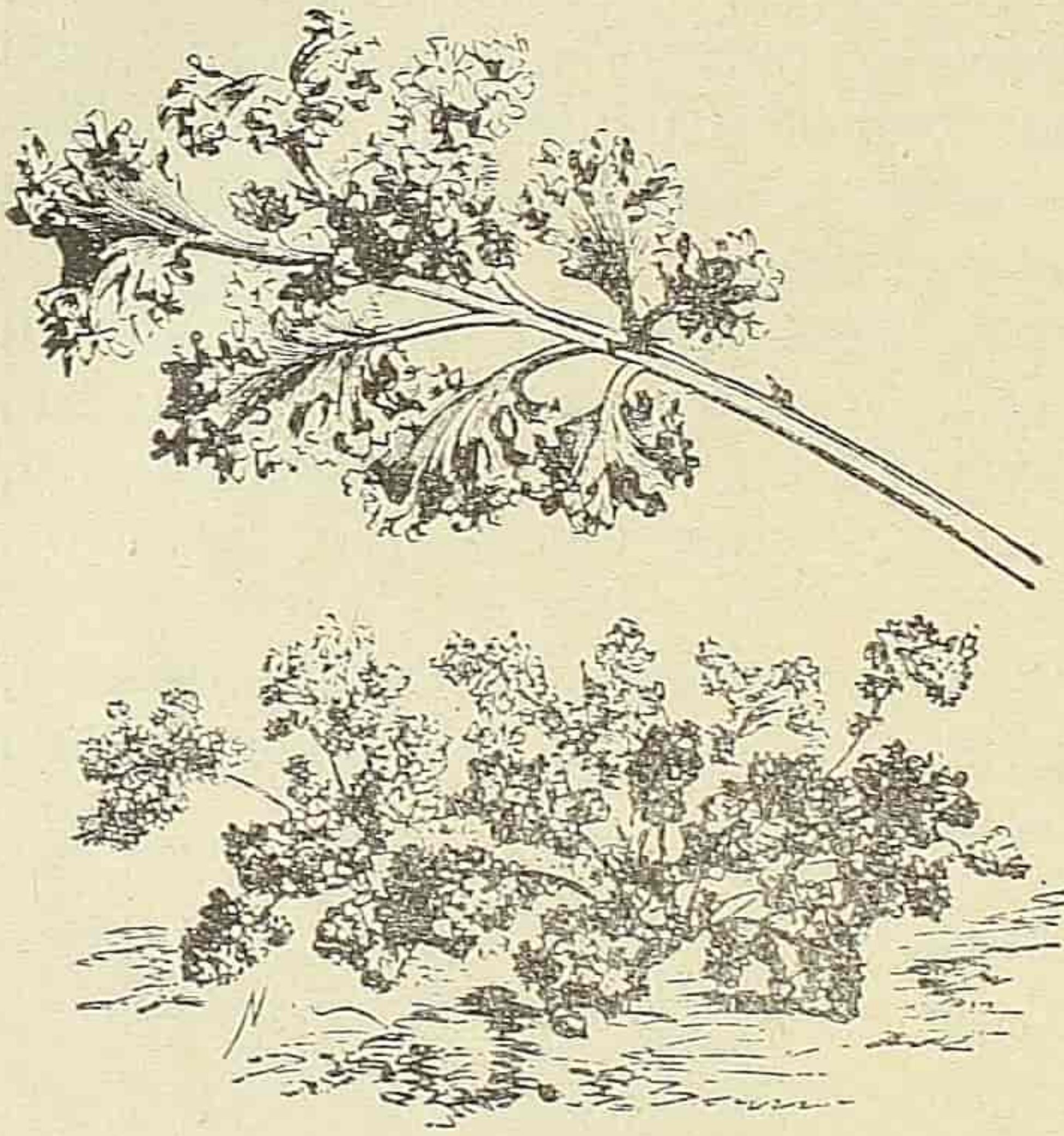
Синоними: Кардамон, Баштовански Кресон.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Постојбина:** Персија. — **Једногодишња** биљка. — **Лишће:** избија из корена, ситно изрецкано у облику розете, из чије се средине издиже стабло, глатко и разгранато. — **Цвет:** бео, са 4 круница листића. — **Семе:** ситно, дугуљасто, црвенкасто; у 1 грам иде 450 зрна, а 1 л. мери 730 грама; моћ клијања траје 5 година, а ниче и за 24 сата.

Гаји се за брање љутог, ароматичног лишћа, које служи као зачина и којим се на пр. гарнира печење и салата.

Сеје се у свако доба године напоље, или зими у заклону под стаклом или у соби. Крес-Салата успева на сваком баштенском земљишту.

На великој летњој врућини тера брзо у семе, за то добро је да се у размацама од 14 дана обнавља усев и то бирајући хлад-



Крецава Пољска Крес-Салата.

Крес-Салате и разне предмете обавијене кучином, маховином и т.д. па када озелене, служе као врло леп украс собе.

Сорте: *Обична пољски Крес-Салата*, лишће загасито зелене боје, право и јако ароматично. — *Крецава Пољска*, са листом ситно рецкавим, крецавим и набраним, врло лепог изгледа. — *Пољска Крес-Салата са широким лишћем*, разликује се од осталих, што лист није ситно изрецкан, него је цео и сразмерно широк. Боја листа зелена. — *Жућа Пољска Крес-Салата*, лист цео, широк, жућкасте боје.

ВОДЕНА КРЕС-САЛАТА

Sisymbrium Nasturtium aquaticum L.

Синоними: Бунарска салата, Изворњача, Водени Кресон.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Постојбина:** домаћа, дуговечна, водена, биљка. Има дугачко полегнуто стабло, које се лако укоренује и које пушта у воду беле жилице за усисавање хране. — **Лист:** подељен на округласте лиске, загасито зелене боје. — **Цветови:** на врху стабла ситни, бели. — **Семе:** малобројно, ситно, у малим махуницама; у 1 грам иде око 4000 зрна, а 1 л. мери 580 грама; моћ клијања траје 4 године, а ниче за 6 дана.

Водена Крес-Салата расте спонтано по брдским, квашеним ливадама, у води бистрих поточића, извора, бунара и на другим местима са живом водом. А, може да се гаји и вештачки, нарочито крај великих потрошачких центра, где производња Водене Крес-Салате даје леп приход.

није положаје са заклоном од сунца. А, за хладне месеце, треба да се бира топлији положај.

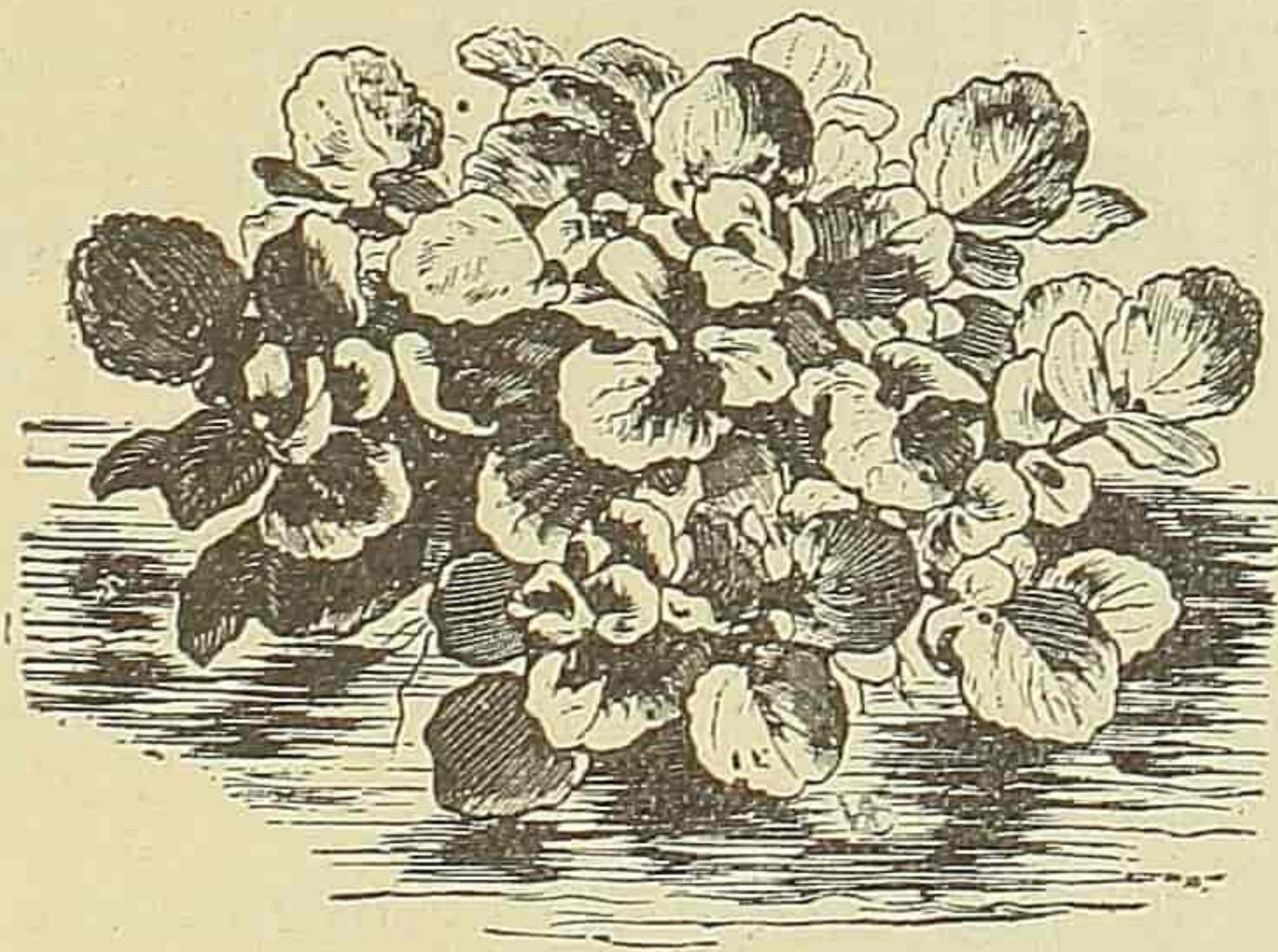
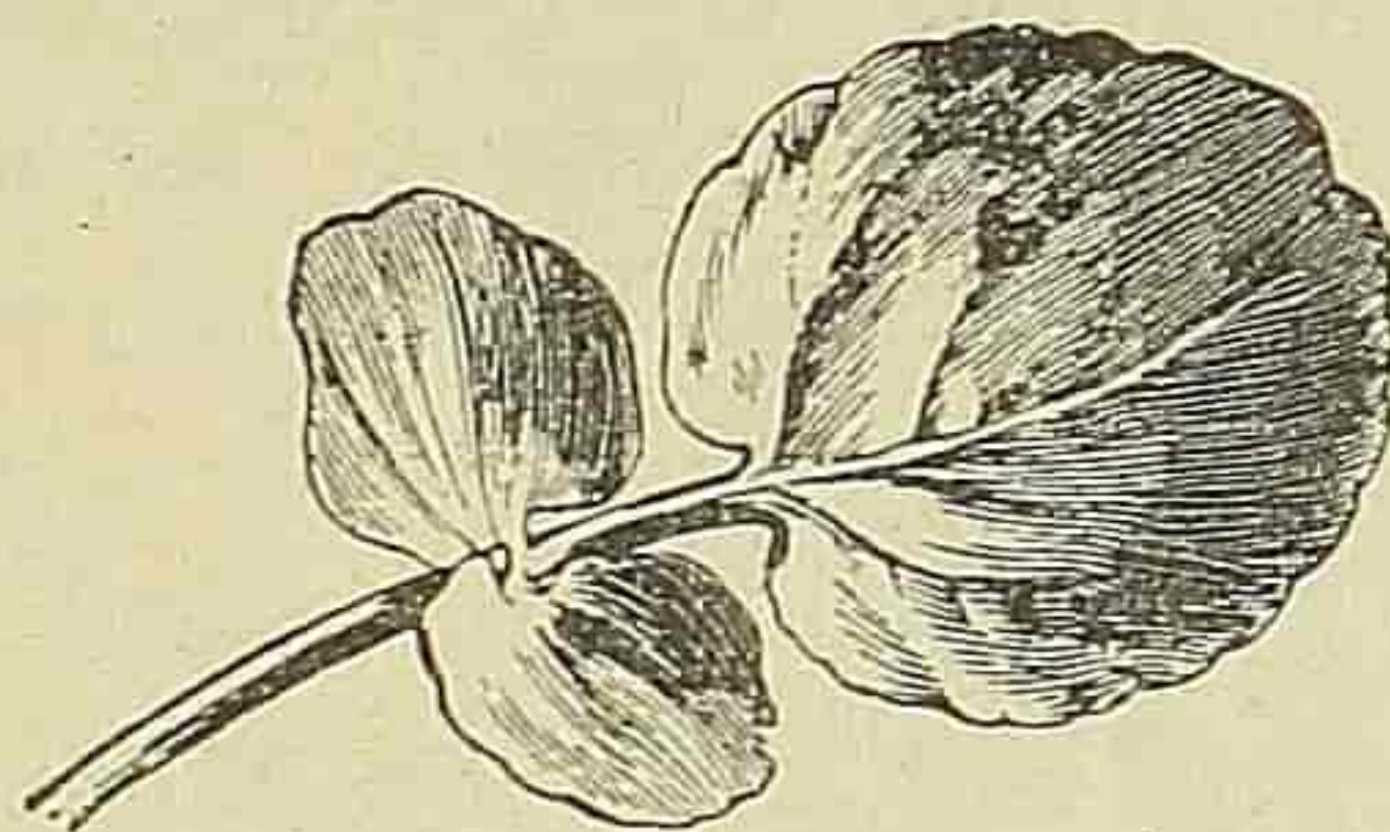
Сеје се омашке, или на врсте размакнуте за 15—20 с/м једна од друге. За клијање семена потребна је топлота од 10—15° С. и онда ниче за 24 сата.

Усев за време пораста треба држати чисто и уредно. Крес-Салата пољска стиже за бербу за месец дана после сејања, из чега се види, да је то врло брзостасна биљка.

Пољску Крес-Салату сеју и у судовима за браће лишћа преко зиме. Засејавају семеном

Употребљава се лишће због свог карактеристичног, пријатног укуса и због своје лековитости.

Водена Крес-Салата умножава се резницама, или семеном; може да се гаји на сваком месту, где има доста чисте, бистре изворске воде, која се мора пуштати на удубљене леје са усевом, да кроз њих протиче, јер устојану воду биљка не подноси.



Поправљена Водена Крес-Салата.

За гајење Водене Крес-Салате треба на простору, који може да се наводњава, ископати удубљења, која има да служе као леје, у ширини од 2 м. и дубини 50 с/м, а дужини према простору земљишта. Растојање између леја, које треба да их дели, може да буде 2 м. широко. Леје морају бити тако удешене и везане међусобом подземним пропустима, да вода може да протиче кроз све, улазаћи на прву, а излазећи на последњој. Дно леје прави се са малим нагибом тако, да вода утиче на вишој страни, а отиче на нижој; нижа страна прве леје мора бити виша од највише стране на идућој и т.д.

Пропусти, који везују леје међусобно, могу бити откривени олуци, али бољи су покривени; могу бити од печене земље, цемента, камена, дрвета и т. д., али у сваком случају код прве леје и одводни и доводни олук мора да буде снабдевен затварачем, а код осталих леја само одвод. На тај се начин може свака леја према потреби пунити водом или празнити и регулисати висина водостоја.

Дно леје треба да се прекопа и пођубри; може угорелим стајским ђубретом, али боље је вештачким ђубривом, рачунајући на 100 м. □ 6—7 кгр. суперфосфата, 3 кгр. чилске шалитре и 3 кгр. калијеве соли. За тим треба поравнити и поваљати ваљком, или утабати, па пустити онолико воде, да се површина леје претвори у блато.

Леје се засејавају Априла—Маја месеца и то, пошто се површина земље мало просушила, посеје се семе омашке, оређе или

пободу резнице на 10 с/м растојања помоћу ручне садиљке. За тим треба опет пустити мало воде, таман онолико, колико је потребно да се поново направи блато.

Усев ће изнићи после 3—4 дана, а од тог времена мора вода стално да се припушта према порасту биљке. Висина воде постепено се подиже, без да отиче, до висине од 10—12 с/м, када и усев достигне висину од 15—20 с/м; онда се мора пустити на доњој страни леје, да вода отиче и тиме створи сталну циркулацију.

Прва берба почиње на 1 $\frac{1}{2}$ месец дана после сејања и обнавља се преко целе године, па и преко зиме. После сваке бербе, треба издигнуте биљке поново приљубити уз земљу помоћу једне врсте дрвеног гребла, или брезове метле. То притискивање струкова мора да се понавља сваких 2—3 дана, јер биљке теже у вис.

Пред зиму стара се стабла посеку до доле, а оставе само ситна млада, која се могу лако покрити водом, да не би страдала од мраза.

За лакши рад треба пребацити подебљу даску преко леје, са које као са неког моста може човек лако да обавља све послове.

Сорте: *Дивља Водена Крес-Салата*, лист ситан, загасито зелен. Добра је за употребу, за то се може брати саморасла. — *Појрављена Водена Крес-Салата*, са широким листом, бледо зелене боје, нежна за јело. Ова је сорта згоднија за културу.

КРОМПИР

Solanum tuberosum L.

Синоними: Кртола, Брамбур, Крумпир.

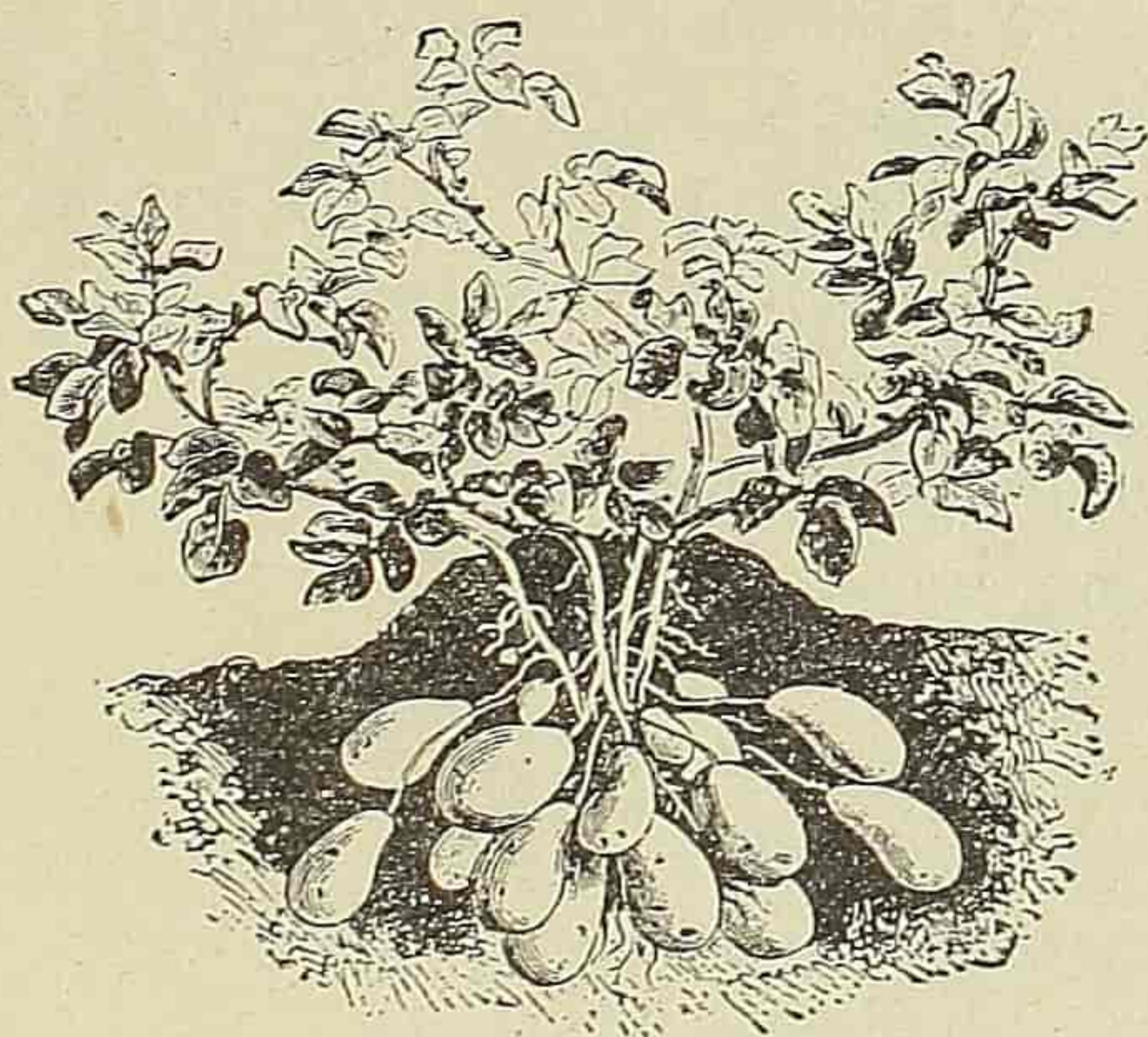
Племе: Помоћнице (*Solanaceae*.) — **Постојбина:** Планински крајеви Јужне Америке. — **Вишегодишња** биљка. — **Стабло:** надземно зељасто, а подземно развија задебљане огранке грудвастог облика, у којима нагомилава резервну храну, а који се зову „Кромпири“ или „Кртоле“. — **Лист:** прост, зелен. — **Цвет:** бео или руменкаст, потпун, из кога постаје зелена бобица са семеном. Многе сорте не цветају никако, а од оних које цветају, многе не замећу семе. — **Семе:** смештено у средини бобице, у зеленој кашастој маси; облика је бубрежастог, мало спљоштено, ситно беличасте боје.

Кромпир је гајен у држави Перу (Јужна Америка) од незапамћеног времена, а у Европу је пренешен одмах по открићу Америке, но ни данас његово гајење није довољно одомаћено у свима крајевима нашега континента.

Кромпир се производи за употребу „Кртола“, које служе као одлична храна за човека или стоку, а његова производња толико

је значајна, да заузима једно од првих места међу повртарским биљкама.

Биљка Кромпирова умножава се сађењем кртола, на којима се налази више пупољака, званих „окца“, из којих се развија ново стабло и корен. Кромпир се може производити и из семена, али тешко и споро, јер ако семе и исклија уредно, прве ће се године добити сасвим ситне кртолице, које треба поново посадити за идућу годину, па да може да нарасту до жељене крупноће.



Кромпир Експрес.

Највише одговара Кромпиру благ и умерено влажан климат, а најмање преко мере топал и сув. У тропским крајевима не успева никако, а у топлијим крајевима Европе, или у крајевима са топлим и сушним летом, као што је код нас, Кромпир брзо дегенерише.

Код нас, као и у другим земљама са сличним климатом, Кромпир брзо изгуби карактерне особине сорте, за то мора семе да се обнавља сваке треће-четврте године, доносећи га из севернијих предела. Најбоље је донети Кромпир за семе из земаља, које леже изнад појаса винове лозе, на пример из Чешке, Немачке, Северне Француске, Холандије или Енглеске, где он успева најбоље. На тај начин обновљено семе, даје знатно већи принос бољег квалитета, у току прве три године дана; после се измеће, губи своје добре особине, те треба поново да се обнови. Обично се рачуна по три пута већи принос од обновљеног семена, него од домаћег, за то има произвођача у топлијим крајевима, који налазе за корисно, да сваке године доносе Кромпир за семе из хладнијих крајева.

Сваки положај одговара условима гајења Кромпира, изузев сувише влажан или преко мере ветровит. Кромпир успева скоро на сваком добро и дубоко урађеном земљишту, које је уз то још и богато у биљској храни, али највише воли и најбоље резултате даје на лакој, растреситој, пропустној и плодној пескуши. Најмање одговара Кромпиру тешко и влажно земљиште, где мање рађа и кртоле остају ситне, деформисане и без доброг укуса за јело.

У колико неко земљиште нема довољно природних особина, које изискује Кромпир, у толико више треба исте надокнадити дубоком обрадом и одговарајућим ђубрењем.

Земљиште за Кромпир ваља преорати или прекопати колико је год могуће дубље и раније, а најбоље је још с јесени. Иза дубоко спуштеног плуга, треба пустити и подривач да подуби brazду. Земља за кромпир треба да је урађена најмање на 40 с/м., а ако је могуће још и дубље.

Ђубрити земљиште треба изобиљно и то сазрелим ђубретом, а за поправку тешке и збивене земље, добро је ђубрити сламастим ђубретом и пепелом, од чега ће постати растреситија.

Ђубрење награђује добро и ако се ово примени у већој мери, може Кромпир да се гаји на истом земљишту, по више година узастопце. Нарочито прија Кромпиру пепео од изгорелог дрвета и чађ, јер му треба много калија.

Растурено ђубре заорава се или закопава преко зиме сасвим плитко, изузев сламасто ђубре на тешком земљишту. Ово треба унети мало дубље у земљу, јер се у том случају не тражи само што брже распадање ђубрета, него још и поправка неподесног склопа земља.

Време сејања настаје, кад престане опасност од позних мразева. У колико се Кромпир раније посеје, у толико даје већи принос; најбоље би било одмах после зиме, али онда обично још има мразева и слане, који су у стању да упропасте усев, јер кромпирева је клица јако осетљива на зими. Ако прва клица пропадне од пролетњег мраза, може Кромпир да истера и другу, али са великим задоцњењем, због чега се знатно умањује принос. Обично време сејања Кромпира код нас пада на другу половину Априла и почетак месеца Маја.

За семе ваља бирати Кромпире средње крупноће; најбољи су они, који мере код ситних сорти по 40—50 грама, а код крупних сорти по 70—80 грама, јер сувише ситно семе мање рађа, а крупног треба много, те скупље стаје. За то крупни Кромпири за семе може да се преполове пресеком и то само уздуж; тако сечене Кромпире пре сејања треба држати бар 7—8 дана на ваздуху и сунцу, да се површина реза добро осуши и ухвати кожицу.

Врло је корисно још пре сушења површину реза замочити у прашину од гипса. По могућности треба сваки Кромпир намењен сејању, пре него што се меће у земљу, да изложи сунцу и ваздуху, и то повише дана, па чак нека истера напоље и дужу клицу. само у том случају мора руком пажљиво да се сади, да се

млада клица не одломи. Истом се приликом могу одабрати и оставити само јаче клице, а слабе уклонити.

На овај начин припремљен Кромпир за усев, даје, напредније биљке, које раније стасавају и више рађају.

За време оскудице и скупоће Кромпира за семе, може за сејање да се употребе и само окца са кртоле, пошто се свако засебно исече са нешто мало околног меса, у величини једнога динара. Сечену страну таквих комадића Кромпира, треба замочити у прашину гипса, па оставити на сунцу и ваздуху за 5—6 и више дана, да се добро осуше. Може се то учинити и израније, за читавих 1—2 месеца дана пре времена сејања, тада исечени комадићи са окцима може да се поређају на сув песак на топлом месту, где ће исклијати и развити се у младе биљчице са кореном и стаблом. Овако добивен млад расад Кромпира може да се посади напоље на стално место, чим време то дозволи.

Било да су извађена окца Кромпира претходно исклијала или не, у оба случаја морају се садити гушће него читави Кромпири, на пр. на 60 с/м. ред од реда, а 25 с/м. струк од струка, што чини по 6 биљке на 1 м. □. —

Окцима посејан Кромпир рађа мањи број, али даје крупније кртоле.

Најплоднија окца налазе се на врху кромпира.

Као потребна количина семена целих кромпира од 50 грама тежине, за 1 ар земљиште рачуна се око 15 кгр., а од оних од 80 грама просечне тежине, потребно је око 24 кгр.

Сеје се под мотиком на оцаке, раздалеко на 60 с/м. један од другог, спуштајући само по 1 кромпир, кога треба покрити са 10—15 с/м. дебелим слојем земље.

Пре сејања под мотиком треба избележити редове унакрст ручним или запрежним шпартачем тако, да се на свако место укрштавања закопа кромпир.

Може да се сеје и за плугом у свакој трећој бразди, спуштајући по један кромпир на 30—50 с/м. један од другог, тако ће се добити растојање редова од 70—80 с/м. У колико су редови више размакнути, у толико треба ближе да се саде кромпири у реду.

Дубље сађен кромпир више рађа и боље је сачуван од хладног времена, али теже се вади.

Преко засејаног кромпиришта добро је растурити 300—350 кгр. кречне прашине, па заграбуљати; особито благотворно утиче кречење на теже — компактније — земље, које од тога постају растреситије и лакше за обраду.

Чим усев изникне и редови постану приметни, треба прашити, било то ручном мотиком, запрежном копачицом или пак дрљачом; дрљати треба без бојазни, да ће од тога младе биљке stradати.

Кад биљке израсту до 25 с/м. висине, треба поново окопати и то дубље и навући по мало земље на струкове, то да буде као неко претходно мало подгртање, за тим долази главно загртање, кад биљке достигну 40—50 с/м. висине, којом приликом треба навући још више земље око струкова, после чега кромпир не захтева никакво обделавање све до вађења.

Загртање треба обавити пре него што се заметну млади кромпири, јер доцније може бити од штете, а сувише рано огртање не дозвољава окопавање.

На запрежну копачицу може да се утврде нарочите „даске“ за огртање усева; један огртач са коњем може по $1\frac{1}{2}$ ха. кромпира дневно да загрне. Обично се пролази огртачем по једанпут у свакој бразди, али боље је прећи два пута у супротном правцу.

Корисно је откидати цвет још у зачетку, чим се појави на кромпиревом усеву, јер се тиме повећава принос бар са 10%, али не треба откидати и лишће.

Пошто биљка Кромпира страда од Пероноспоре, треба прскати раствором плавог камена и креча и то пред прво загртање са 2%, а после 16—20 дана са 3%. На 1 ха. треба потрошити годишње 1000—1200 л. раствора плавог камена.

За време сушног лета, да не би биљка кромпира застала у порасту, треба заливати, ако је само могуће да се то изведе.

Заливање се може вршити наводњавањем или поливањем одозгор. Једина незгода прекомерног наводњавања та је, што биљка замеће накнадно младе кромпириће, који не могу дозрети, а развијају се на штету главног рода.

Нарочито је од значаја наводњавање брзостасних сорти кромпира, које редовним заливањем сваких, 15 дана по један пут, за време велике суше, дају изванредан резултат.

Ако се помоћу заливања преко целог лета на усев кромпира нанесе воде за један слој укупно од 125 м/м. висине, може принос да се повећа са преко 100%. Напоредном пробом извршеном године 1920, повећали смо принос са 104%, или 1 м³ воде плаћен је са 220 кг. кромпира, за колико је већи принос дао наводњавани усев према незаливаном.

Кад се сав усев кромпира налази у цвету, време је за одабирање кућица, од којих ће се оставити семе за идућу годину. Да се то правилно изведе, треба заћи по кромпиришту и приткама

обележити биљке, које су најједрије, најмање нападнуте од болести и највише одговарају чистоти сорте, што се по цвету може познати. Из тих оцака треба раније повадити кромпире за семе, док још нису потпуно сазрели; најбоље је кад постигну три четвртине своје редовне крупноће.

Приликом вађења треба поново да се проберу и задрже за семе кромпири једино од оних кућица, које су родније и чији је род лепши и крупнији; поред тога треба да је и здрав и да по боји, облику и др. носи обележје чисте сорте.

Одабране кромпире треба разастрти у танком слоју негде под кровом, у заклону од кише и сунца, али да буду на светлости и ваздуху, те да позелене. Тако може да остану све до јесени, кад наступа време да се заземе у трапу или подруму.

Остали кромпир, који је намењен потрошњи, треба повадити кад је потпуно сазрео, а то настаје, кад струкови свену и лишће се осуши. Ране сорте треба одмах да се ваде, јер могу проклијати, међутим позне сорте може да остану и за нешто времена дуже у земљи, јер доцкан у јесен престаје наклоност кромпира за клијање.

Кромпир може да се вади ручним алатом, мотиком или ашовом, или пак запрежним нарочитим плугом, а може и обичним плугом за орање. Мотиком може један раденик да извади око 10—12 кг. кромпира на 1 сат. Специјални плуг двопрежан може дневно да повади кромпир са 1 до 1½ ха.

Приликом рада плугом, треба најпре да се изоре сваки трећи ред на целом кромпиришту, за тим се враћа, па од почетка прелази сваки други ред, а најпосле опет од почетка изорава сваки први ред. Таквим распоредом не ометају се раденици, који скупљају изоране кртоле, те је рад много чистији и уреднији.

Извађени кромпири треба да се оставе у тањем слоју на месту, које је промајно и заклоњено од кише, да добро провену, не покривени, јер у њима вегетација није још сасвим престала. У првом времену, повађени кромпир још дише и живи, за то је опасно покривати га или остављати одмах у трап.

Извесну количину кромпира на пр. ону, која је намењена кухебној потрошњи, и ако је могуће и већу, треба метнути у топлу пећ, из које је тек извађен печен хлеб, да престоји у њој само за 5—6 минута. Том се процедуром уништава клица и кромпир може дуго да се одржи, али тиме се и онеспособљава за усев.

Као просечан принос на 1 ха. може да се рачуна од брзостасних ситнијих сорти око 15.000 кг., од средњестасних сорти

25.000 кгр., а од споростасних крупних сорти 35.000 кгр. кромпира. По себи се разуме, да се нарочитом културом може принос кромпира знатно да повећа; могуће је добити и по 100 000 кгр. па и више на 1 ха., али за тако велике приносе треба у земљу да се унесе и велика количина биљске хране. За тај циљ мора земљиште да се прериља на 60 с/м дубине и изобиљно нађубри и стајским гнојем и вештачким ђубривом.

Да се зазими већа количина кромпира, прави се „трап“ за који циљ има најпре да се сложи у виду кућнег крова, широко у основи око 100 с/м, а високо исто толико. Тако сложен кромпир за трапљење треба најпре покрити пшеничном или ражном сламом (никако не овсеном), а затим земљом, дебелом 20—30 с/м, која се добија копањем рова око трапа. Врх, односно горњу ивицу трапа на целој дужини не треба одмах покрити земљом, него сноповима шаше; тиме се омогућава излазак испарења из сировог кромпира и проветравање оставе. Тек кад наступи опасност од јаких мразева, треба шашу скинути и завршити покривање трапа земљом.

Мање количине кромпира чувају се преко зиме у подруму или другом заклоњеном месту, где не мрзне.

Пре остављања у трап или у подрум, треба кромпир добро да се прегледа и издвоје повређени или болесни примерци.

Градинар у производњи кромпира обично има два циља пред собом. Један је производња младог, незрелог кромпира, који мора одмах да се употреби, а други циљ је, производња зрелог кромпира за јесењу потрошњу и за оставу преко зиме. Како се овај други задатак изводи, описано је већ опширно. Сад остаје да се прикажу још и разни начини производње младог кромпира, који се троши док је незрео и чија производња у много случајева одлично награђује труд.

Код производње младог кромпира циљ је, да се добије род рано с пролећа, кад му није редовно време; у колико раније, у толико боље, а да се то постигне, мора се прибећи разним вештинама.

Може на пр. да се кромпири намењени за усев изазову у топлом простору на претходно клијање, па са клицом заједно посаде напоље у времену, када се кромпир редовно сеје. У ту сврху треба Јануара—Фебруара месеца поређати кромпире на лесе, плитке сандучиће, корпе или и на асуру на патос, један до другог са окренутим врхом на више, то ће рећи да онај крај кртоле, где је била веза са кореном, треба да се окрене на ниже. Тако сређен

кромпир држи се у затвореном, здравом, светлом и грејаном одељењу, где ће лепо развити клицу.

На 20—30 дана пре сејања, нужно је да се клица привикава на спољни ваздух и сунце, за то сваког сунчаног и топлог дана, мора да се отварају прозори на одељењу. Ако је пак количина кромпира мала, може се износити преко дана и напоље, а с вечера опет, пошто се добро пошкропи водом враћа се натраг у заклон. Последње недеље дана, може да се оставља и преко ноћи напоље, кад год нема опасности од мраза, у противном мора да се заклони.

Крајем Априла или почетком Маја, може исклијали кромпир да се посади напоље на стално место, али са великом пажњом, да се клица не одвали. За то треба пажљиво руком посадити у земљу сваки кромпир засебно, са клицом окренутом на више и затрпати.

Најподеснија дужина клице је 5—15 с/м, ако је дужа, лако се ломи, а краћа позније стасава.

Може и раније на пр. крајем Марта да се посади исклијали кромпир напоље, али онда треба држати код сваке кућице по мало сламе у приправности, па кад се с вечера покажу знаци хладне ноћи или мраза, треба покрити сламом сваки струк. На тај се начин добија млад кромпир за 3—4 недеље дана раније од обичног сејања, али само ако се за тај циљ употребе искључиво брзостасне сорте.

Има и други начин производње раног кромпира, за који треба чувати зрео кромпир за семе преко редовног времена сејања, све до половине Јула месеца, па у том времену посадити, спуштајући у земљу дубље него кад се обично сеје. Најбоље је, да се претходно ископају рупе ашовом на сваком месту, где ће бити оцак, па у сваку сипа онолико воде, колико је потребно да се на дну направи житко блато. У то блато треба да се пободу кромпири. затрпају земљом и нагазе. После тога следује редовна обрада и нега, а за време суше и заливање. Усев ће после 8—10 дана изнићи, а пре зиме и цветати и образовати младе кромпире, који треба до зиме да достигну бар половину своје редовне крупноће.

Кад први мраз спаруши надземне делове биљке, треба струкове скресати, па нагрнути још више земље на оцаке и покрити сламастим ђубретом, сламом, плевом или струготином. Тако зимљени млади кромпири развијају се и даље под покривачем без сметње од мразева.

На овај начин може у току целе зиме и пролећа да се вади

млад кромпир, који је у том времену јако цењен. Најподесније су полупозне сорте, на пр. „Индустри“.

За рану производњу може кромпир да се сеје и с јесени пре мразева, на пр. у другој половини Новембра. У том случају мора да се сади дубље него редовно и сваки оџак покрије са по једном навилком сламастог ђубрета, који се покривач скида крајем Марта месеца. И овим позним јесењим сејањем добија се млад кромпир доста рано, за које одговарају само брзостасне сорте.

Као нарочита вештина, која у пракси није дала економске резултате, али ипак је врло занимљива, то је калемљење црвеног патлицана на кромпир, спајањем у зелен, као што се калеми лоза. Тиме се добија изнад калема плод патлицана, а у земљи род кромпира.

Кромпира има много, преко хиљаду сорти. Према састојцима и намени, може сорте да се поделе на три главне групе и то: 1) Кромпир за људску храну; 2) Кромпир за исхрану стоке и 3) индустриски кромпир.

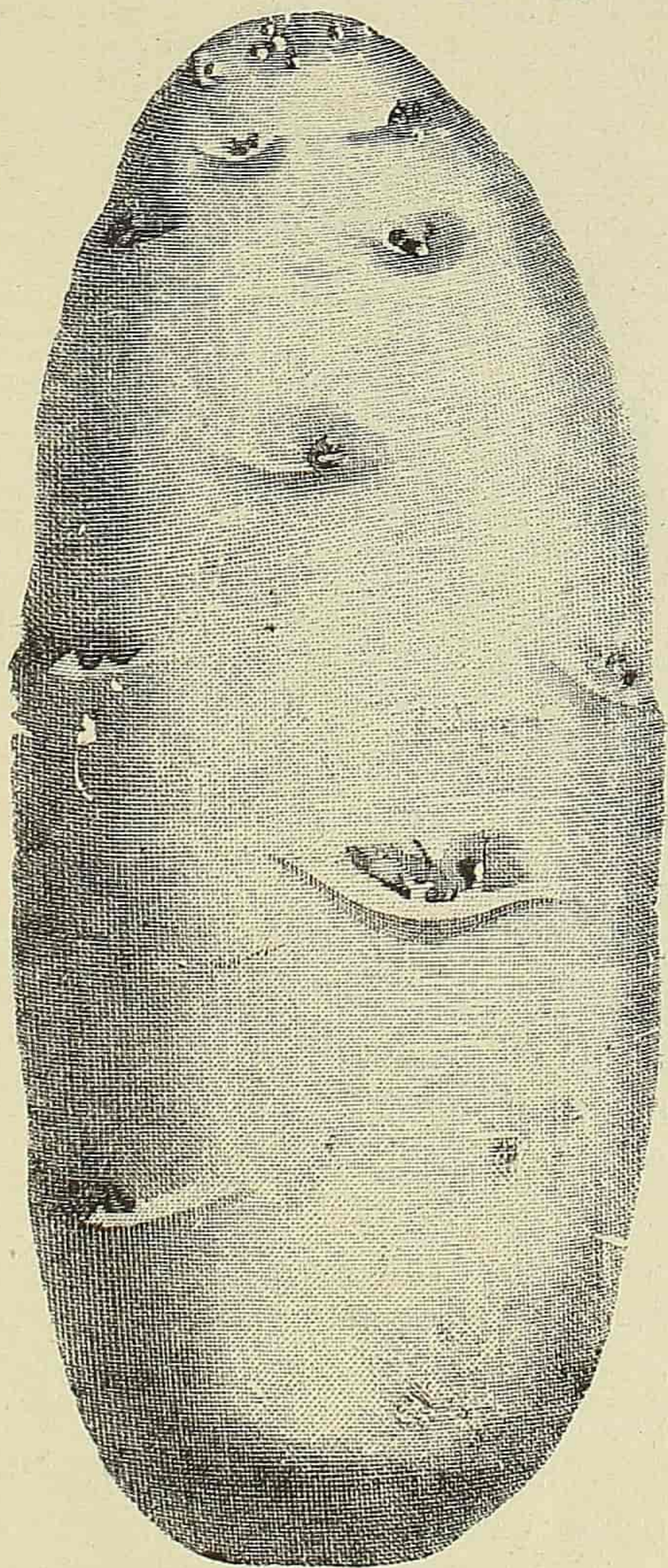
Свака од наведених група дели се још на три класе и то: 1) сорте са округлим кромпиром; 2) сорте са овалним кромпиром; 3) сорте са издуженим (цилиндричним) кромпиром. Најпосле свака од ових класа може се поделити још и на: а) брзостасне; б) средњестасне и в) споростасне сорте кромпира.

У ред поврћа спадају само оне сорте кромпира, које служе за човечију храну, а то су следеће:

Брзостасне сорте: „*Леја Фонџенејка*“, дугуљаст, средње крупноће; љуска жута, глатка, окца ретка, средина јако жута и пријатног укуса. Цвет љубичаст, ретко се појављује. — *Холандски Првенац*, крупан, жут, овалан, гладак, са жутом средином, врло фина раностасна и крупна сорта са белим цветом. Млад кромпир приспева крајем Јула. — *Ексирес*, жут кромпир, средње крупноће, издужен, гладак, средина бледо жута, чврста; рађа много, за то је подесан за њивску културу. — *Идеал*, мало познија сорта од горе наведених, али за то крупнија и са већим приносом. Кромпир издужен, жут, леп гладак и врло крупан. — *Бубрег-Кромпир*, дугуљаст, мало накрив, на форму бубрега, на врху пунији и заокругљен; изванредно добра сорта жутог брзостасног кромпира, али и јако подлеже болестима. — *Виктор*, овалан, мало спљоштен, жут и споља и изнутра. Стабло ниско, једва 50—60 с/м. Крајње брзостасна сорта, нарочито подесна за производњу раног, младог кромпира у јужним топлим крајевима.

Средњестасне сорте: *Париски Каранџен*, средње крупноће, дугуљаст, жут споља и изнутра, врло фини кромпир. Рађа много и добро се чува у остави. Посејан Априла сазрева Августа. — *Принцеза*, танак, издужен; љуска жута и глатка, са испупченим окцима. Средина жута, чврста и врло укусна. Згодна сорта да се троши печена или у салати. — *Леји Јулски Кромпир*, крупан, овалан, жут, родан и укусан кромпир. — *Ерли роза*, издужен, нешто спљоштен, при врху тањи, окца удубљена, љуска глатка руменкаста, средина бела. Стабло једно, лишће изобиљно, боја цвета бела и не замеће семе. Рађа много, стасава Августа, а квалитет кромпира зависи од земљишта. Јако цењена сорта кромпира код нас, јер се добро прилагођава нашем топлом лету. — *Жуџи Флук*, крупан, овалан, жут, гладак, изнутра бео. Веома родна сорта, по укусу средње каквоће. — *Индусџри*, округло, средње крупноће, жут; окца удубљена, средина жута, добра сорта за оставу. *Инџиџуџ Бове*, врло крупан, овалан, изнутра беличаст. Полупозна сорта, средње каквоће, али великог приноса.

Споростасне сорте: *Професор Волџман*, дугуљаст, црвен, изнутра жут. Позна родна сорта и добра за оставу. — *Црвени џозни „Кобасичар“*, дугуљаст, мало спљоснат, јако црвен, средина жута, брашнава. Најбоља сорта за оставу. — *Уџодаџа*, овалан, крупан, мало спљоштен, јако гладак, жут са мало окца, средина бела, средње каквоће. — *Имџераџор*, округло, врло крупан, бледо жут, изнутра бео, средње каквоће.

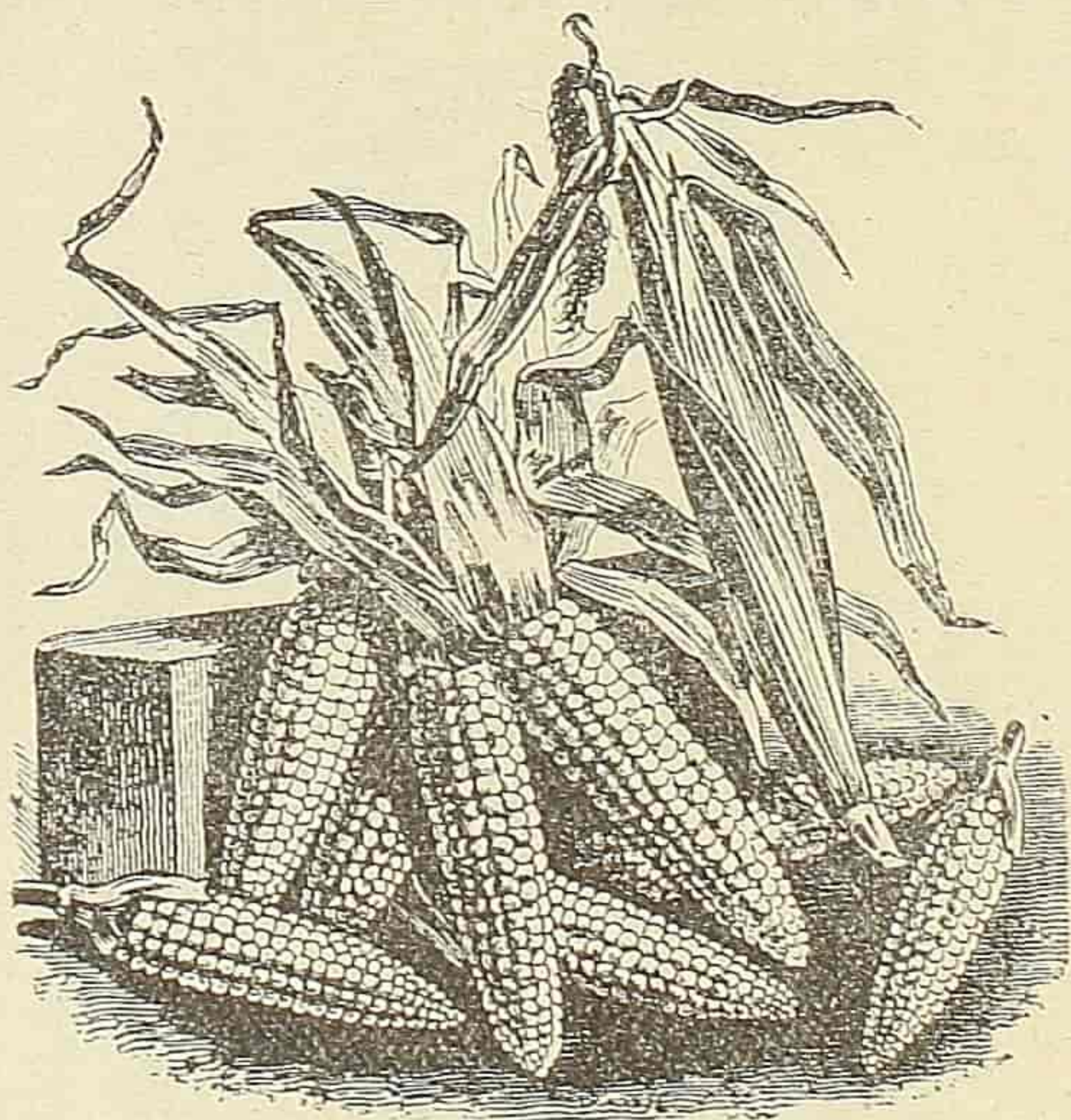


Ерли роза.

КУКУРУЗ ШЕЋЕРАЦ

Zea mais L.

Племе: Траве (Graminae). — Постојбина: Америка. — Једногодишња биљка. — Стабло: зељасто, високо од 1—2 м. према сорти. — Лист: дугачак, линеаран без дршке. — Цвет: са раздвојеним споловима. На врху стабла налазе



Кукуруз Шећерац Триумф.

се мушки цветови („перчин“), а са стране на плодовима женски цвет са полним органима „свила“. — Плод дебео клас т. зв. „клип“ на коме се уздуж налази семе у редовима. — Семе: чврсто, стакласто, смежурано или једро, највише срцастог облика, а има и округластог и шиљатог. — 1 л. мери 640 грама, а у 100 грама иде око 450 зрна. Моћ клијања траје 3 године, а ниче за 6 дана.

Гаји се за бербу незрелих, младих клипова, који се у том стању кувају или пеку за потрошњу. Пре цветања беру се ситни зачетци клипова за оставу у туршији или за кување „слатког“ са шећером. Има сорте које се троше само у зрелом

стању; пошто се округле, зрна се кокају на пламену и праве т. зв. „кокице.“

Кукуруз шећерац разликује се од ратарских сорти кукуруза у толико, што му је зрно у незрелом стању много слађе и сочније и много дуже времена остаје мекано („држи млеко“), осим тога и што раније стасава.

Има сорте, чије зрно кад узре, постаје смежурано, а док је незрело, лепо је обло и једро. То је због велике количине шећерног сока, који се сасуши при сазревању. Има опет сорте са обликом зрелим зрном, чија је садржина више брашњава у незрелом стању.

Кукуруз је биљка топлијих крајева, за то је топлота главни услов његовог развитка и код нас. Према том Кукуруз у нашим крајевима успева само у топлом делу године, на топлом положају; висока, хладна, брдска места нису за Кукуруз.

Свако снажно, дубоко и добро урађено, а нарочито баштенско земљиште одговара потпуно производњи кукуруза шећерца.

Може да се сеје као самосталан усев, али често се гаји у комбинацији са другим, на пр. бостаном, краставцима, пасуљом, и т. д.

Време сејања почиње, чим престане опасност од позних мразева, то је крајем Априла и почетком Маја. После може по потреби да се обнавља сејање сваких 14 дана, све до свршетка Августа, па и почетка Септембра, када се још може са успехом да сеју једино најраније сорте.

Сеје се по 2—3 зрна под мотиком у оцаке, на 60 с/м растојања. Чим изникне, треба да се опраши, за тим кад израсте на 30—35 с/м загрне. То је минимум обраде, али, ако је могуће дати му коју копњу више, наградиће је повећаним приносом.

За време суше врло је корисно заливање Кукуруза шећерца, јер од тог биљка расте бујније, рађа више, а плод постаје сочнији и укуснији за јело.

Приликом загртања треба почупати, односно посећи заперке и у сваком оцаку оставити само по један најјачи струк, а остале уклонити.

За „зелен кукуруз“ беру се клипови, кад су зрна развијена и јако сочна, што се утврђује убадањем нокта. Бере се и износи на пијаци заједно са љуштиком којом је клип завијен.

Пошто се највише цени најраније произведен млад Кукуруз, то се може са успехом прибећи вештинама. Треба посејати Кукуруз у мале саксијице или преврнуто комађе ледине, првих дана месеца Марта, за тим неговати младе биљчице у затвореном простору, све до краја Априла или Маја, према топлоти времена, па онда посадити заједно са земљом ухваћеном око корена на стално место.

На тај начин добија се млад, зелен кукуруз за 15 дана раније него обичним сејањем семена напоље.

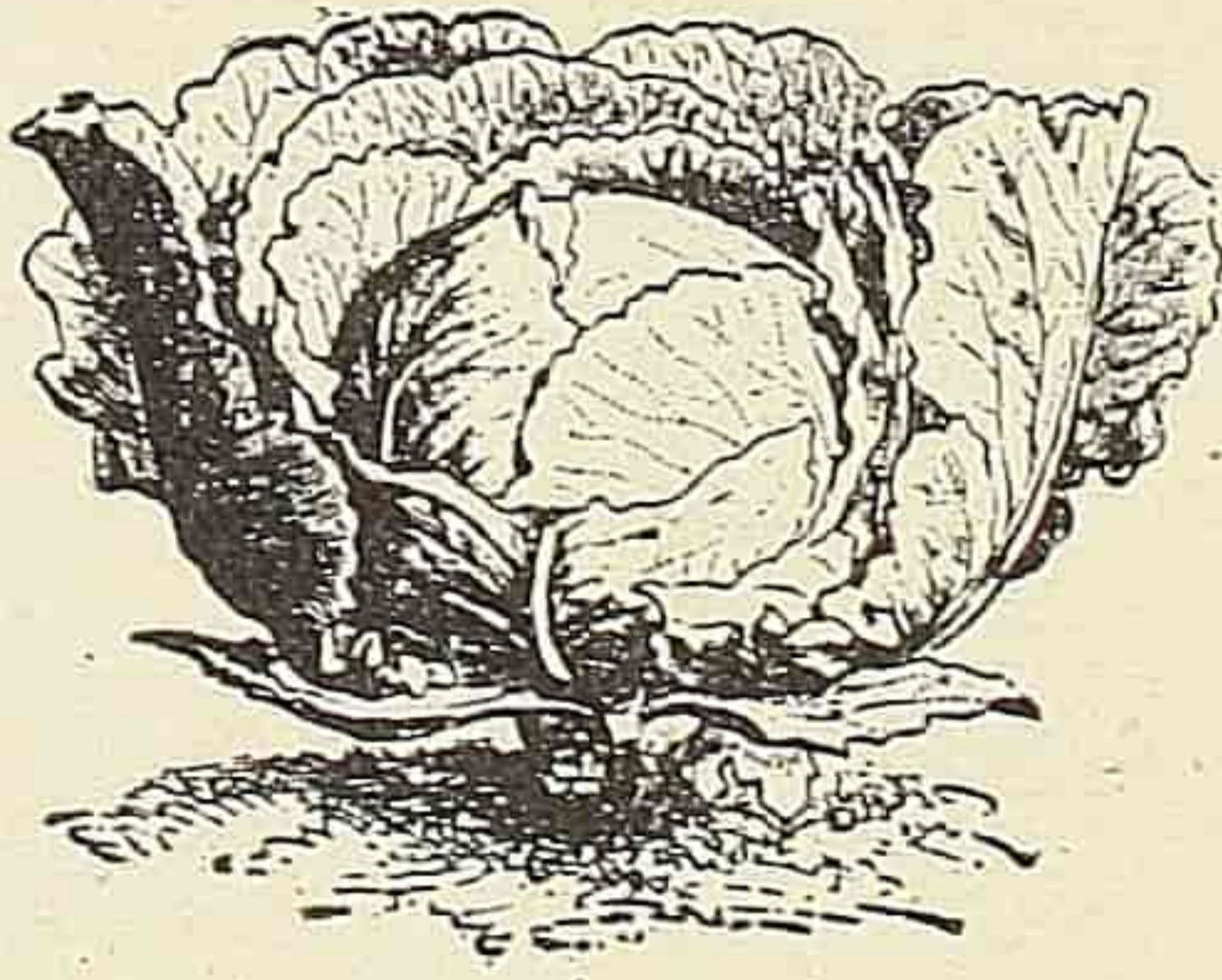
Сорте: *Шестонедељни*, врло раностасни са танким клипом и белим једрим зрном. — *Триумф*, крупан клип, белог једрог зрна, стасава доцније. — *Рани Корејски*, мали бео клип са широким једрим зрном, врло раностасан. — *Евер грен*, крупан клип са стакластим, смежураним жућкастим зрном. — *Мексикански њлави*, врло слadak са смежураним плавим зрном, које у кувању побледи. — *Хиљаду за један*, врло рани, са средње крупним клипом и белим смежураним зрнима; рађа много. — *Кокичар*, са белим као пиринач шиљатим зрном, специјална сорта за кокање.

КУПУС

Brassica oleracea f. capitata L.

Синоними: Зеље, Главато Зеље.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Постојбина:** Западна Европа. — **Дво-годишња** биљка. Градинара занима само њен првогодишњи облик.



Холандски ниски купус.

Купус је најстарија зељаста повртарска биљка, коју историја познаје. Првобитна биљка, дивљи Купус, из кога су створени многобројни облици култивисаног и данас расте спонтано на обадвема обалама Ла Манша. То је вишегодишња биљка са дебелим меснатим лишћем, којим је стабло обрасло до врха. У дивљег Купуса стабло је високо до 100 с/м и на врху носи цваст састављену из жутих или белих цветића.

Из те првобитне биљке створено је много одлика, као што су на пример Купус, главичар, Кељ, Карфиол, Прокељ, Келераба,

Бросква и др., које имају истоветне захтеве за живот, имају сличности у прво доба свог живота, као младе биљчице, за тим при цветању и доношењу семена. Све се међутим знатно разликују у облику и особинама пред цветањем, према околностима, у ком делу свога организма прикупљају и нагомилавају резервну храну за развитак стабла, цвета и семена у идућој години.

Услед тога, свака је одлика добила други облик и показала друге особине, а према том свакој одлици дат је нарочит назив и уведена је у практично повртарство као засебна врста поврћа. Па и кујна готови и спрема за јело сваку одлику на други начин.

Најтипичнији представник разних одлика произведених из дивљег купуса, то је Купус главичар, који је у пракси познат под једноставним именом „купус“.

Лист: гладак, широк, меснат, завијен прве године у главицу, која је мање или више збивена, већа или мања, округла, пљосната или дугуљаста, према сорти. По боји може главица бити зелена, бледа, румена или црвена; за тим може да расте при земљи, или на уздигнутом корену до 40—50 с/м висине, све то зависи од сорте. — **Стабло:** по правилу израсте тек у другој години, носећи на себи из главице размотано лишће; високо је 80—150 с/м, разгранато, са жутих цветова на врху сваке гране. — **Семе** је црнкасто, ситно, округло, пуно уља. — 1 л. мери 700 грама, а 1 гр. броји 350 зрна. Моћ клијања траје 8—10 година, а ниче за 4—5 дана. За сејање много је корисније старо семе, устојано по 2—3 године него ново.

Гаји се ради добијања купусних главица, које се троше преко целе године. Пошто се главице претходно исецкају или одвију листови, готови се купус за јело на разне начине, а осим тога у великој количини оставља се за зиму у каце, као кисео купус. Изузетак чине црвене сорте купуса (потпуно црвене боје), које се употребљавају понајвише као салата с јесени и преко зиме.

Потрошња купуса код нас је велика, зато се и производи на великој површини, али још не у довољној количини, јер се увози у свежим главицама осим из суседних земаља, чак и из Холандије.

Купус је биљка хладнијег, влажнијег приморског климата, где има довољно испарења и влаге у ваздуху. Код нас тешко успева, зато му се мора нарочито да угађа, бирајући положај и квалитет земљишта и додајући му изобиљно влаге наводњавањем. Производња купуса код нас мора да се подешава тако, да најосетљивији период развитка, завијање главице, падне баш у оно доба године, кад је поред умерене топлоте још и ваздух довољно влажан. Време је код нас, кад купус најбоље главичи, јесен и пролеће.

Све оне захтеве и услове, које нам постављају карфиол и кељ за свој развитак, поставља и купус. Све оне погодбе, које се морају разним вештинама да створе код гајења карфиола и кеља, морају се створити и код купуса. Начин гајења већином се поклапа, јер су то биљке у најближем сродству и зато је нужно прочитати и све оно, што је написано и што се односи на културу карфиола и кеља. Једина разлика постоји у томе, што је купус нешто мање осетљив од карфиола, на разним неугодностима.

Све сорте купуса може да се поделе према добу стасавања на 3 групе и то:

а.) **Брзостасне сорте**, то су оне, које за најкраће време образују главице, за 80—120 дана. Има их са округлом главицом, има са пљоснатом, као и са дугуљастом. По боји има зелених и црвених главица, које су мале и које могу бити мекше или чвршће, према сорти, али сваки пут нежније и укусније за јело од осталих познијих купуса.

Задатак брзостасних сорти купуса јесте подмирење пролетње и ране, летње потребе новим свежим главицама. А, осим тога и у брдским крајевима, где је лето кратко, једино може да се гаје брзостасне сорте и за зимницу.

Брзостасне сорте саде се на растојање од 30—45 с/м, струк од струка, према крупноћи. Принос дају по 440 до 1000 главица у тежини од 200—500 кг. на 1 ар. Расада треба спремити да се засади 1 ар земљишта 500—1100 струкова.

б.) **Средњестасни купуси**, то су све оне сорте, које завијају главице нешто спорије, треба им просечно око 150 дана. Све средњестасне сорте купуса образују чврсте главице, најчешће округлог, а ређе пљоснатог, најмање пак дугуљастог облика. Боје могу бити зелене, бледе, руменкасте и црвене. Код нас се у најширем

обиму гаје средњестасне сорте купуса за позну јесењу бербу; од којих се справља кисео купус за зимницу.

Саде се на растојање од 60—70 с/м струк од струка, што зависи од ширине сорте. Да се засади 1 ар земљишта средњестасним сортама купуса, треба спремити 220 односно 300 струкова расада. Од тога се може добити принос око 180, односно 275 главица, у тежини од 500 до 800 кгр.

в.) **Споростасне сорте** образују врло крупну, а има их и са средње крупном главицом. Најчешће су пљоснатог облика, за тим округлог, а ређе дугуљастог. Боје зелене, румене, а црвене врло ретко. Стасавају за 200—300 дана. Све су трајне и отпорне сорте, које се у остави као кисео купус најбоље држе.

Да се засади 1 ар земљишта, треба спремити 180 односно 220 струкова расада, који могу дати принос око 150 односно 180 главица у тежини од 500 до 600 кгр. — Саде се на 70—80 с/м растојања.

Број дана, за који стасавају разне сорте купуса, срачунат је само за случај, ако биљке за време развитка не би биле ничим ометане, као што је на пр. зимска хладноћа, или летња суша. Тачно може да одговара само сејање с пролећа, кад су услови за напредак биљке нормални и ако је усев у довољној мери заливан. Ако пак посејемо у јесен за бербу идућег пролећа, биљка мора за време хладних дана да мирује, те стога је и њено стасавање много позније.

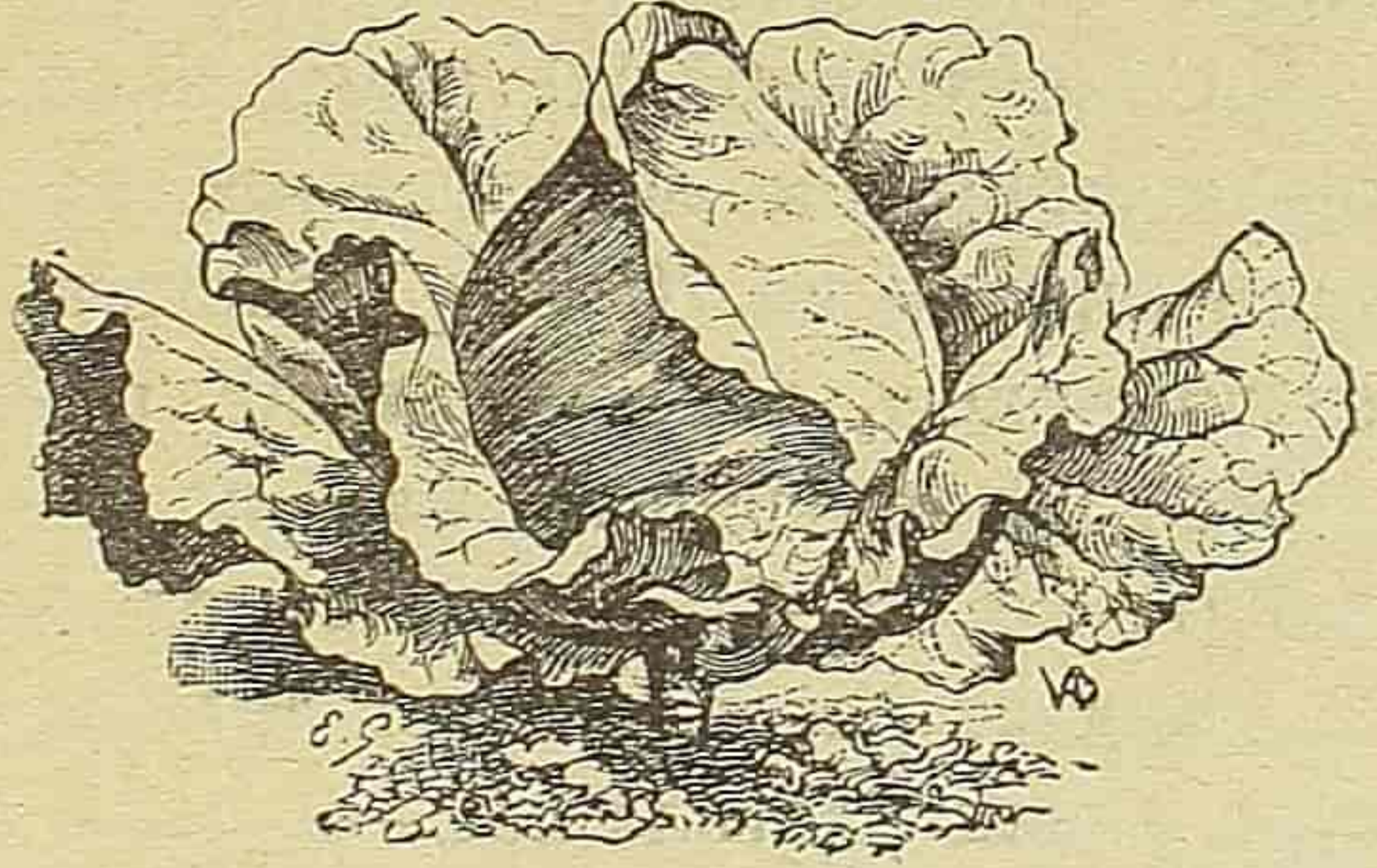
Време сејања одређује се према особинама разних сорти и према њиховој намени. Намене усев купуса за пролетњу потрошњу у Априлу-Мају, сеје се с јесени Августа-Септембра, расађује крајем Октобра или почетком Новембра. Тој сврси највише одговарају брзостасне сорте са дугуљастом главицом; у њих је лист отворенији него код округлих сорти.

Брзостасне сорте са округлом главицом опет погодније су за гајење под прозорима до саме бербе, јер су нижег узраста. Осим тога, може да се посеју под стакло Фебруара и расаде крајем Марта напоље, за бербу Јуна. У овом мало познијем времену већ се радије троше округле главице него дугуљасте.

Средњостасне сорте купуса са свима облицима главице, могу се посејати Септембра, расадити у другој половини Октобра, а брати идуће године Јуна месеца. Али у највећој мери производе се за јесење потребе. За ту сврху треба их сејати Маја месеца, а расадити крајем Јуна; стасавају у почетку јесени. Производња средњестасних сорти купуса, мора да се обавља уз изобиљно заливање,

иначе без много воде дају слаб резултат. У производњи за јесењу бербу дугуљасте главице ретко се узимају у обзир.

Споростасне сорте купуса сеју се крајем Марта, расађују почетком Маја, а стасавају на крају јесени или почетком зиме. Заливање може бити умерено, а на дубоко урађеној земљи дају добар резултат и без наводњавања. Ако се задоцни са сејањем споростасних купуса, па посеју Маја—Јуна, неће моћи да стигну за бербу пре зиме, главице ће остати мекане, нарочито ако се још и заливају.



Купус Срчар.

И споростасне сорте може да се гаје као купус озимац, у ком случају захтевају 12 месеци за развијање од сетве до бербе. При избору доба сејања споростасних сорти купуса за зимовање напоље треба бити обазрив. Ако се задоцни и посеје на пр, Августа, улазе у зиму као сувише младе биљке, те већина од њих на пролеће креће у семе, још пре него што завије главицу. Посејане опет сувише рано пре Јуна месеца, улазе у зиму сувише развијене, не може да се одупру хладноћи, те обично страдају од мразева.

Најбоље време сејања споростасних сорти купуса за зимско гајење напоље, то је Јуни, па и Јули месец, у ком се случају расађују на стално место Августа, те улазе у зиму са започетом главицом, кад су и најотпорније. У том времену посејане, стасавају за бербу Јуна месеца идуће године.

Има неколико изузетних сорти, које подносе сејање и Августа па чак и почетком Септембра, на пр. Брауншвајгски, Амагер, Српски Мелез, Бонски зимски, али онда и стасавају доцније.

Фебруара месеца, под прозорима за производњу ранијег расада, или Марта кад земља отопли, напоље може са успехом да се сеју све сорте купуса без разлике. У том случају стижу за бербу једна за другом, према својој брзини развијања.

Сејање Купуса. Из семена производи се најпре расад и то докле је време хладно под прозорима, а кад отопли у отвореној леји. Леју треба насути снажном црном земљом и прегорелим ђубретом, да се осигура једрина младим биљкама, а уз то редовно треба и да се залива, јер ако се расад „здрвени“, радо тера пре времена у семе.

Отворене леје за производњу расада треба по могућству да се праве крај колских путева, јер прашина брани усев од бувача и др. инсеката штеточина. Расад у семеништу и растилу треба поливати прскањем одозгор и то чешће.

Семена треба 20 грама, да се произведе 3000 струкова расада, која количина може да се посеје најпре на 1 м. \square семеништа, а затим пикира на 70 м. \square растила. Ако се пак производи расад без пикирања, онда истих 20 грама семена треба да се посеју на 4—5 м. \square семеништа, или по 5—6 гр. на 1 м. \square у редове размакнуте за 10—15 с/м један од другог.

Кад се расад пикира лети у доба јаке жеге, треба разапети асуре изнад растила за 2—3 дана, одмах по завршеном расађивању, па после постепено може да се открива и привикава на светлост. Пошто се летње пикирање тешко изводи, то може и да се изостави; у том случају мора семе много ређе да се посеје и још изникле биљчице и разреде.

Купусни расад треба садити сваки пут дубље него што је био у земљи, а пресађивање вршити само за хладовином; најбоље је кад је време облачно пред кишом. Како у семеништу, тако и у растилу треба да се плеви коров, ситни земља и залива редовно. За пресађивање на стално место стиже расад за 6—8 недеља дана, или кад добије 5—6 листа.

Купус највише воли ниске, мемљиве положаје и тежу. „маснију“, хладнију и влажнију иловачу са много хумуса и нешто креча; воли и речни нанос и ритске земље; најпосле подноси лакша, топлија земљишта, за рану производњу, али сваки пут само ако садрже хумуса у изобиљу.

Ђубрити стајским гнојем треба што изобиљније, може се применити по 50000 кгр. и више на 1 ха. Примена гипса по 2—3 кгр. на 1 ар., на хумусном земљишту, има особито добар утицај на купус. Азотна ђубрива смањују отпорност купуса на зими, а осим тога изазивају и прскање главице. Јака органска ђубрива на пр. фекалије, купус плаћа добро.

Купус изискује што дубље урађену земљу, јер осим што се тиме повећава плодност и омогућава развијање многобројних жилица, ствара се и велики резервоар зимске влаге, те се мање мора да залива. На риљаном земљишту по 50—60 с/м дубоко, купус успева без наводњавања и на брдским положајима. За то ако се земљиште плугом оре, треба плуг да се спусти најдубље, а осим тога треба проћи по дну бразде још и специјалним плугом подривачем, који ће повећати дубину још за 10—15 с/м, без да избаци здравицу на површину.

За расађивање купусног расада на стално место, треба испланирати површину припремљеног и уситњеног земљишта и спремити леје према начину заливања, који је усвојен. При грађењу леја треба да се узме у обзир растојање, које дотична сорта купуса захтева. За јесење расађивање купуса, који има да зимује напоље, треба извући „ровчиће“ дубоке од 12 с/м, а широке 15 с/м, у правцу истока и запада, па на дно истих посадити расад дубоко, све до срца. Приликом прављења ровчића, треба земљу избацити на северну страну, да би се та обала више уздигла и послужила као заштита од хладноће. Добро је пред сађењем да се свако место добро натопи водом, где ће расад да се пободе.

Расађивање треба предузети кад је облачно време пред кишом или за време вечерње хладовине, јер се онда расад најлакше прима.

Пре него што се расад намењен пресађивању извади из леје, треба да се добро полије и земља накваси и прилепи уз жиле.

Треба одбацити струкове расада који су јалови („слепи“), т. ј. који немају правилне пупољчиће на врху, као и који покажу друге знаке дегенерисања. Вешто око може лако да примети у леји поједине струкове, који су изђикали и израсли изнад осталих. Те струкове и ако изгледају најлепши, треба одбацити, јер неће да завију главицу, него ће терати само у лист.

На одређена и претходно наквашена места треба бости рупе садиљком, па у исте спуштати расад дубље него што је био у земљи, пазећи при том, да се жилице не изврну на више, него да остану управљене на ниже. За тим истом садиљком мора да се притисне земља уз струкове и то лети са северне стране, а у јесен са јужне. Посађен расад први пут треба залити кантом на цев, сипајући воду уз сам струк.

Купус мора редовно да се окопава и брани од корова; прва копња обавља се на 15 дана после расађивања, а за тим према потреби још се 1—2 пута окопа и загрне корен до листа, јер купус воли огртање. Последњом обрадом не треба задоцнити и сачекати, да лишће толико нарасте, да смета раденику и да се ломи.

Да се залива купус треба редовно, наводњавајући бар једанпут недељно, а по потреби и могућности и чешће. Ако земљиште није довољно снажно, треба да се узме и разблажи 1 део осоке (пштивине) са 4—5 дела воде и тиме добро залије земља око корена. На тај се начин добијају лепе главице и на слабијем земљишту.

Кад се купус гаји на равним лејама без наводњавања, добро је лети, да се површина земље око струкова покрије сламастим

ђубретом, тиме се чува влага и хладовина као најважнији услов за успевање летњег купуса.

Споростасне сорте купуса, које треба да зимују напоље, добро је ако се положи на северну страну и корен загрне земљом. Практично то се изводи на следећи начин. У леву руку узме се ракљаст штап, а у десну лака мотика. Ракљама се притисне корен купуса тако, да се цела биљка навали на северну страну, а мотиком нагрне земља на корен и на почетак доњих листова. На пролеће треба исте струкове усправити, окопати и загрнути са свих страна, а код брзостасног купуса, који је презимио посађен у рововима, треба земљу заравнити и корен загрнути правилно.

Ако купус хоће да пропусти да завије главицу благовремено, може вештачки да се изазове. Према једном начину, треба забоденим ашовом у косо дубоко у земљи да се пресече корен, а према другом опет, да се ножем засече корен под самом главицом за трећину дубљине.

На снажном и бујном земљишту, препуном азота, хоће развијене главице купуса да прскају. На таква земљишта треба растурити око 300 кгр. суперфосфата, тиме се поставља равнотежа у састојцима и спречава прскање главица.

Осим тога може да се прибегне и једној вештини, а то је да се купус „протегли“; то ће рећи, да се ухвати рукама главица и повуче на више, док не почну жиле у земљи да се кидају, од тога ће прскање главица нестати.

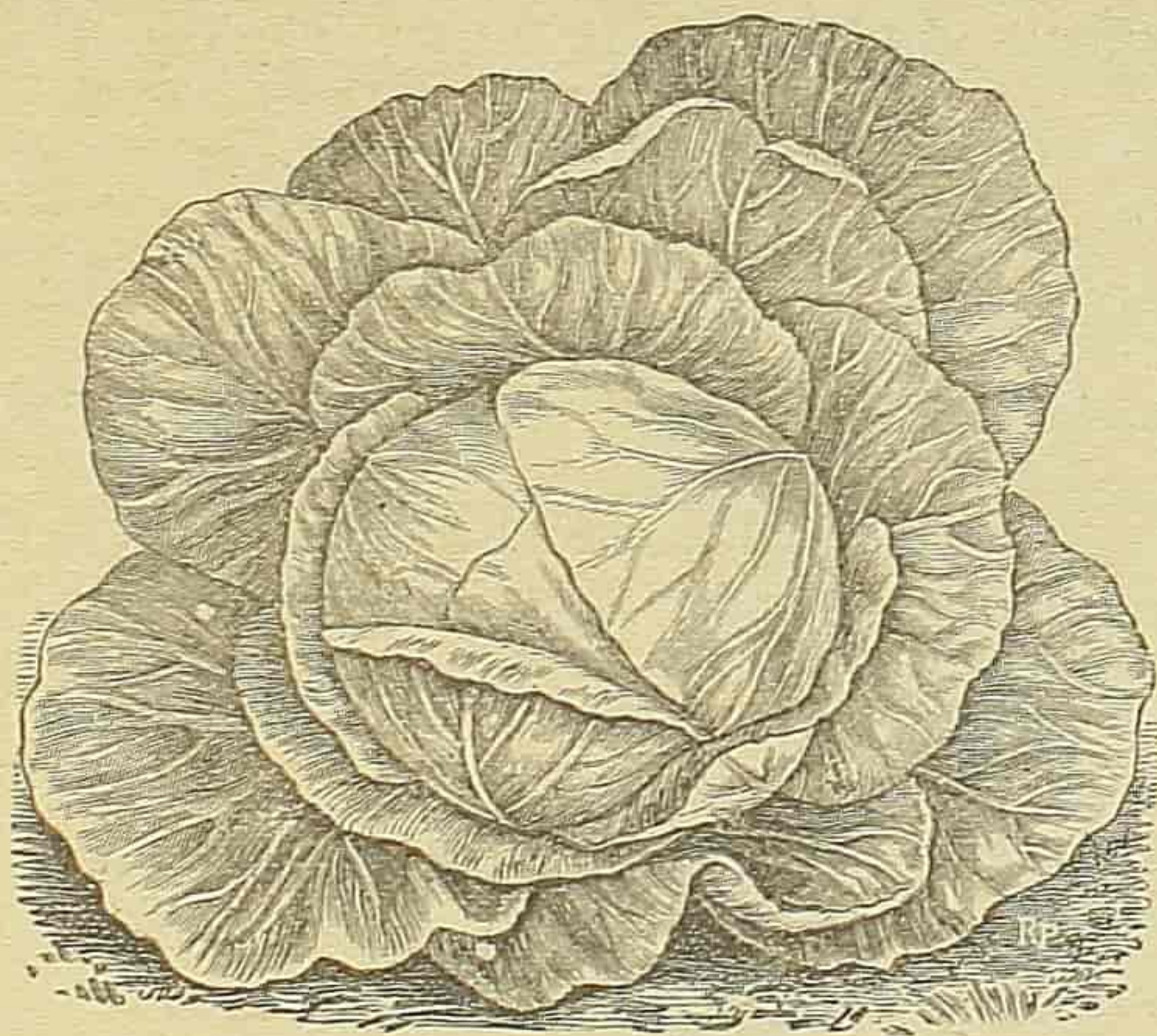
Одсецати треба главице по сувом времену, јер по влази сечен купус не може да се држи и брзо се квари. Јесењи купус треба одсећи до саме главице, очистити од околних листова, па сместити на гомиле на сувом месту; ако је време суво, може и на самом купусишту. Пошто тако одлежи и провене за 2—3 дана, може да се употреби.

Брзостасне сорте са меканим главицама за пролетњу потрошњу, секу се и одмах на пијацу износе са нешто мало околног лишћа.

За потрошњу слатког купуса преко зиме, како белог, тако и црвеног, треба да се ваде главице заједно са кореном и усаде или у подрум у песак, или пак у трап по примеру карфиола. Утрапљен купус може се по потреби још и препокрити сламом.

Црвени купус не меће се у каце да се кисели, нити се употребљава за кување. Кувањем изгуби црвену боју, али не добија ни лепу и пријатну жуту или зеленкасту, него потамни и помодри. Црвени купус служи искључиво за справљање салате са сирћетом, за ту сврху радо се купује и добро плаћа.

Брзостасне сорте: Купуса: *Јорков мали*, дугуљаст горе при врху широк, сужава се доле при корену. Народ га зове још и „Клобучар“, јер је налик на клобук. — *Срчар мали*, дугуљаст, при врху шиљат, зову га још и „Воловско срце“ — *Експрес* Купус, врло раностасан, дугуљаст. — *Ешамис*, раностасна сорта са дугуљастом главицом, мало крупнија и чвршћа од сорте Експреса, стасава за 15 дана доцније. — *Срчар полукрујни*, нешто познији од Малог срчара, али и крупнији и чвршћи. — *Дански Брзак*, мала округла главица, потпуно чврста, врло раностасна сорта. — *Наншски мали* Купус, са округлом чврстом главицом, која расте ниско при земљи. — *Париски Колачар*, са чврстом пљоснатом главицом, која лежи на земљи. — *Ерфуртски рани*, са кратким кореном, главицом чврстом и мало пљоснатом. — *Ерфуртски црвени*, са округлом, загасито црвеном главицом. — *Црвени дугуљастии* Купус, загасито црвене боје издуженог облика. — *Ушрехтски црвени*, нешто познији, са округлом главицом, плавкасте црвене боје.



Ерфуртски рани купус.

Средњестасне сорте Купуса: *Велики Јорк*, истог облика као и Мали Јорк. Дугуљаста главица, горе широка, доле узана, прилично је чврста. Околни листови расту доста у ширину. — *Глава Шећера*, купус са најдужом главицом од свих сорти. — *Велики Срчар*, истог облика као и Мали Срчар, само са крупнијом и чврстом главицом. — *Слава од Енкхуицена*, бео, округло, чврст, тежак на кантару. — *Наншски крујни*, са округлом чврстом главицом, која расте ниско при земљи. — *Српски Мелез*, главица чврста, округла, зелена, осенчена љубичастом бојом. — *Холандски ниски*, са лепом крупном округлом и чврстом главицом, зелене боје, осенчене модрим. — *Фушошки бели*, са лепом округлом и чврстом главицом. *Велешки бели*, чврст, округло, крупан и тежак на кантару. — *Ерфуртски крујни*, главице мало пљоснате, чврсте, беле, стасавају доста рано. — *Коиенхагенска њијаца*, са главицом доста високо насађеном, али лепом, чврстом, округлом и крупном. — *Црвени крујни*, са округлом и чврстом главицом.

Споростасне сорте Купуса: *Брауншвајгски Колачар*, са пљоснатом крупном главицом. — *Штрасбуршки Ценшаш*, врло крупан пљоснат купус, од кога се прави чувени рибанац. — *Холандски позни*, главица округласта, мало пљосната, одлично се држи на зими. — *Божихњак*, споростасна чврста и издржљива сорта са округлом главицом. — *Амагер*, позна сорта са чврстом округлом главицом;

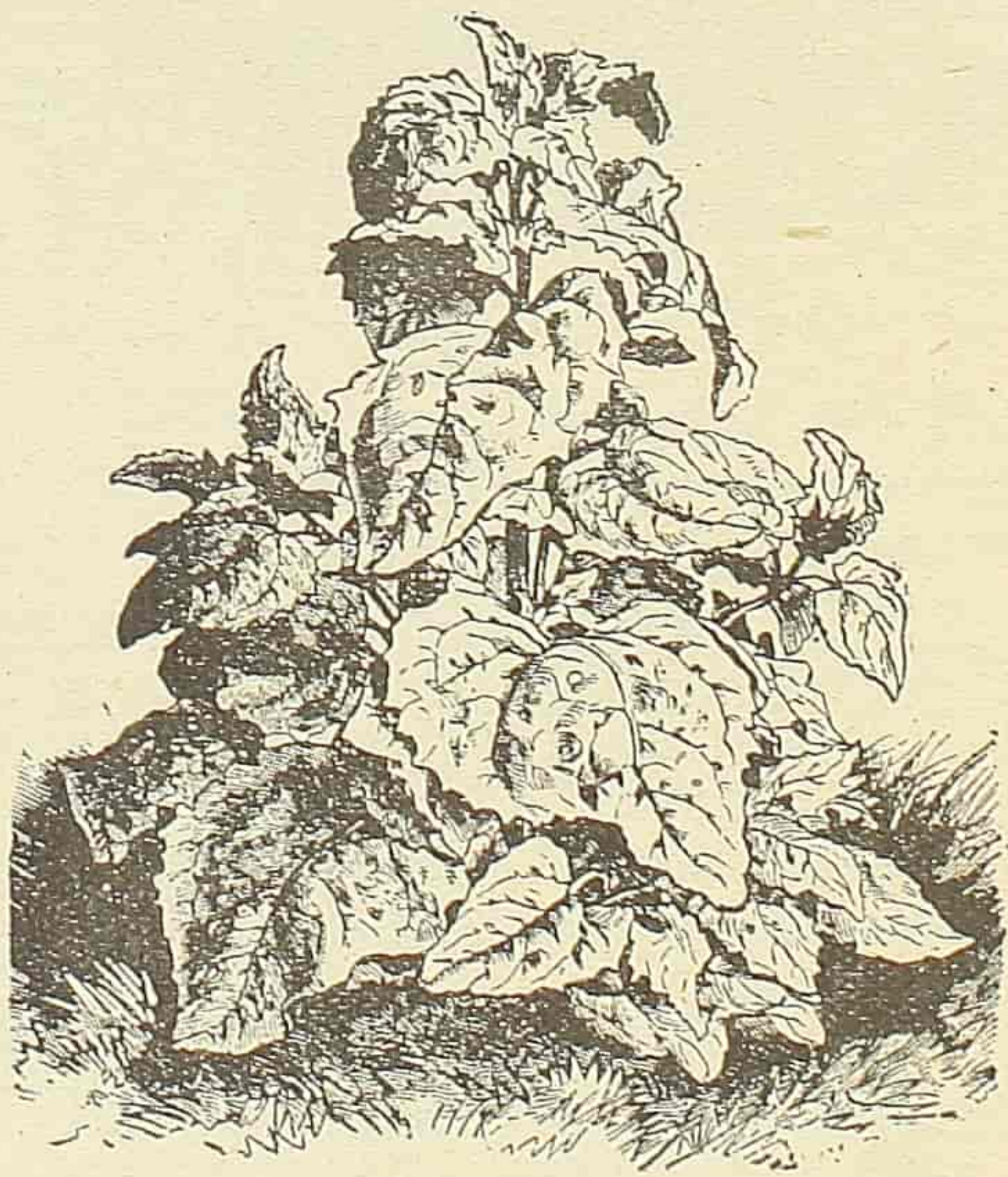
јако отпоран купус на зими. — *Филдерски* Купус са дугачком главицом, за то га називају још и „коничан“ купус. Споростасна и отпорна сорта, завија главице доцкан, које могу да издрже приличну зиму напоље. У Северној Немачкој много се гаји за рибанац. — *Швајнфуртски круџни*, једна од најкрупнијих пљоснатих сорти. Главице нису чврсте, али за то ипак одлично се држе у каци.

ЛОБОДА

Atriplex hortensis L.

Племе: Пепељуге (*Chenopodiaceae*). — Постојбина: Северна Европа. — Једногодишња биљка. — Лист: широк, срцаст, мекан и танак. — Стабло: високо

80—100 с/м, ћошкасто и шупље у средини. — Цвет: ситан зелене или црвене боје, према сорти. — Семе: пљоснато, са малим ободом жућкасте боје. Често замеће Лобода нарочито ситно, мрко семе, без обода, но оно је кржљаво, јалово, јер не клија. 1 л. доброг семена Лободе мери 140 грама, а 1 грам садржи 250 зрна. Клијавост траје 5 година, а ниче за 10—15 дана.



Жута Лобода.

Гаји се ради листа, који се готови за јело чист или помешан са кисељаком, да би међусобно дотерали укус. Лобода замењује спанаћ преко лета, кад овај не може због топлоте да се одржи.

Положај воли хладнији, јер не подноси велику топлоту и сушу, одмах тера у семе, исто тако и на мразу нема ни најмање отпора.

За гајење Лободе одговара свако баштенско земљиште, али не ваља сејати на исто место, на ком је у прошлој години цвекла или репа расла.

Време сејања почиња Марта месеца, а завршава се Августа; може да се сеје сваких 3—4 недеље дана, да би се стално брао млад лист.

Семена треба око 50 грама на 1 ар за добијање око 500 струкова Лободе.

Сеје се на редове, размакнуте на 50 с/м. Кад бољчице добију 3—4 листа, треба разредити најпре на 20 с/м струк од струка, а доцније на 40 с/м. Ишчупани струкови приликом сваког разређивања служе за кување.

Може да се гаји као самосталан усев, а може и у комбинацији са другим поврћем. Иначе Лобода хоће и сама да се пресева, те се редовно појављује као самоникла биљка, између другог поврћа на месту, на коме је у прошлој години гајена.

За време пораста треба усев бранити од корова, а по потреби и заливати хладном водом, да се одржи лист сочан и да биљка не потера брзо у семе. Врх стабла мора да се закида сваког осмог дана, да би се лист што више раскрупнио.

Лист стасава за бербу на 2 месеца после сејања. Лободу не-обично воле пужеви.

Сорте: *Жуџа Лобода*, лист бледо зелен. Ова се сорта по највише гаји. — *Зелена Лобода*, са зеленим лишћем. Боље се одупире хладноћи, али ређе се гаји, јер у времену хладноће има спанаћа изобиљно. — *Црвена Лобода*, лист је код ове сасвим црвен, али при кувању побледи.

ЛОБОДА „ПЕПЕЉУГА“

Chenopodium Bonus-Henricus L.

Племе: Пепељуге (*Chenopodiaceae*). — **Постојбина:** домаћа, вишегодишња биљка. — **Стабло:** високо 80—100 с/м. — **Лист:** дебео затворено зелене боје. — **Цветови:** ситни зелени. — **Семе:** црнкасто, ситно; у 1 грам иде 430 зрна, а 1 л. мери 625 грама. Моћ клијања траје 5 година, а ниче за 15 дана.

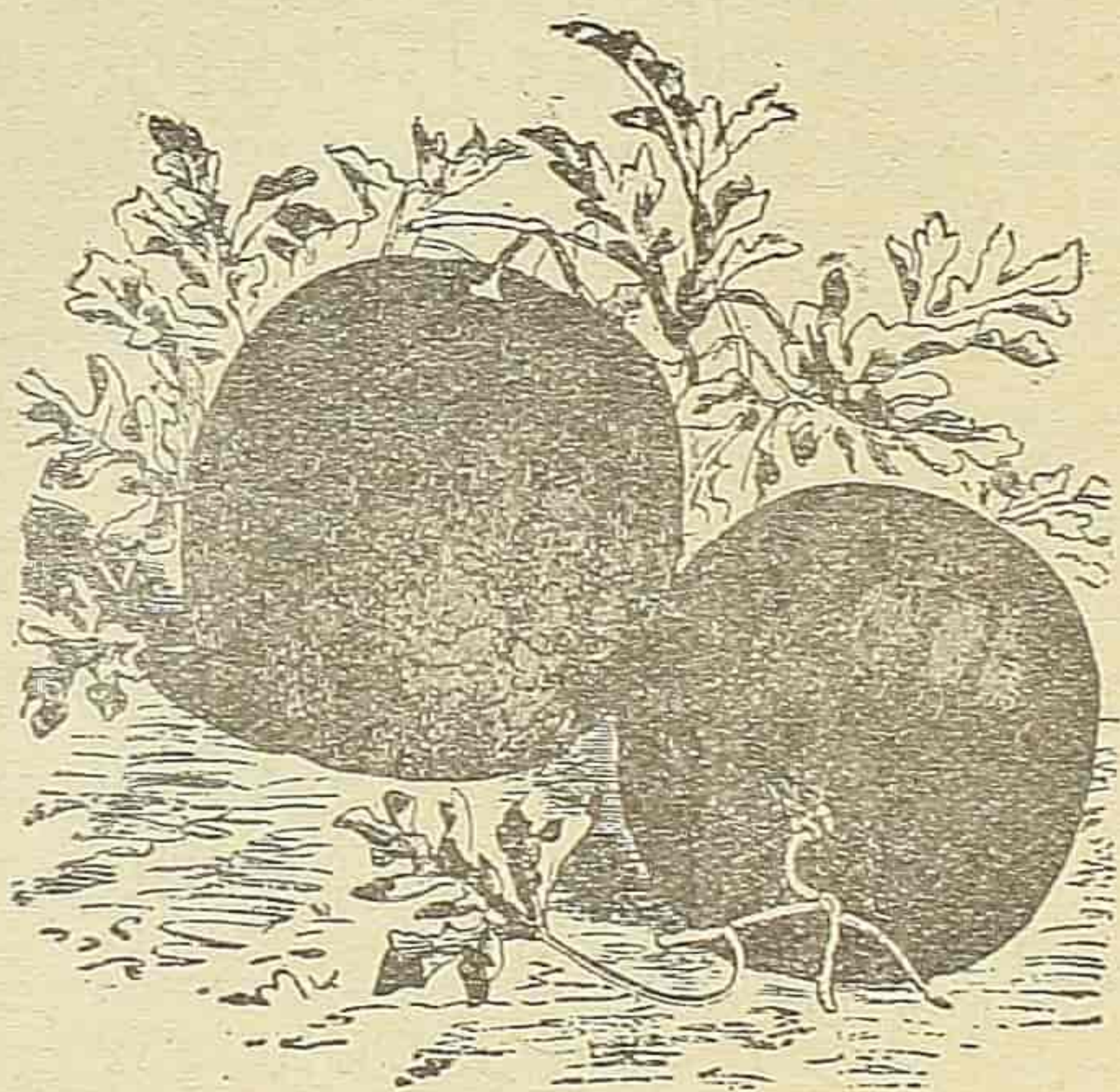
Сеје се с пролећа за производњу расада. За тим се сади на стално место на 40 с/м раздалеко струк од струка. Једном посађена биљка, траје и бере се више година без икакве друге неге, сем одбране од корова.

Бере се и троши лист као од обичне Лободе, а осим тога, ако се с јесени високо загрне са земљом, развија рано с пролећа снажне и сочне изданке, који се употребљавају исто као и шпаргле.

ЛУБЕНИЦА

Cucurbita citrullus L.

Племе: Бундеве. (*Cucurbitaceae*). — **Постојбина:** Африка. — **Једногодишња биљка.** — **Стабло:** пузаво т.зв. „врежа“, снабдевено вршикама за качење — **Лист:** дељен, изрезан, сивкасте боје. — **Цвет:** правилан са раз-



Лубенице Сејкон.

двојеним споловима, жуте боје. Цела биљка обрасла је чекињастим длакама. — Плодови: крупни, обли, округлог, овалног или издуженог облика, загасите, јасне или прошарано зелене боје. Изнутра имају меснату оплодницу, која је сочна, црвена, жута или бела. — Семе: спљоштено, овално, крупно или ситно; црне, мрке, сиве, жуте, црвене, беле или прошаране боје. У 1 грам иде просечно по 10 зрна, а 1 л. мери 460 грама. Моћ клијања траје 10 година, ниче за 5—6 дана. Семе устојано од 3—4 године боље је за сејање од новог.

Лубеница се убраја са дињом заједно у Бостан. Гаји се за исту употребу и скоро на

исти начин као и диња. Све што је у опису диње поменуто за бостан у опште, осим мало изузетака, односи се и на лубеницу. Овде ће бити наведено само оно, што се тиче искључиво гајења лубенице.

Лубеница захтева више топлоте него диња, хладна и кишовита лета не подноси никако. Успева само под топлим климатом и на лакој и топлој земљишту. Хумусна пескуша одговара по највише лубеници. Исто тако воли и новину, разорану крчевину, утрину, детелиште и т. д. И на пресушеним, ниским, ритским земљама расту ванредно лепе лубенице.

Земљиште треба дубоко да се уради као и за дињу и остави неподрљано преко зиме да боље измрзне. Оџаци може да се ископају још пре зиме и оставе отворени до пролећа, да и њих мраз разради.

Растојање за оџаке код лубенице веће је него код диње; лубеница се сади на $2\frac{1}{2}$ м. раздаљине, према том на 1 ха. треба да се гради 1600 оџака.

Семена треба за сваки оџак по 3—4 зрна, односно 10.000 зрна на 1 ха. што чини 1 кгр., а ако се оџаци још по једанпут засејавају, после 8—10 дана, као резервни усев, онда треба рачунати дуплу количину, или 2 кгр. семена на 1 ха.

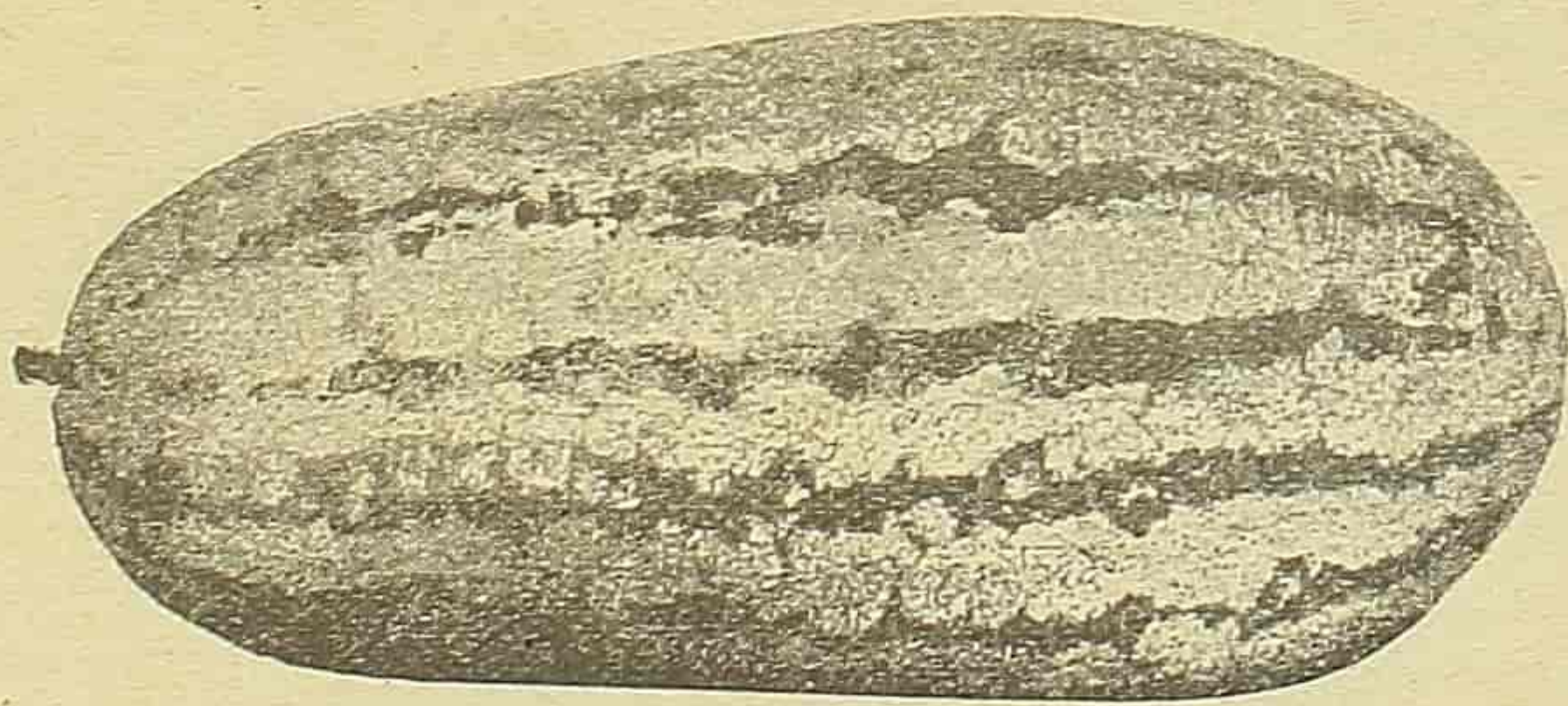
И од лубенице може претходно да се произведе расад у заклоњеном простору, па са земљом око жила посади напоље када је време сетве.

Приликом разређивања у сваком оџаку оставља се по 1—2 струка.

Врежа лубенице не сме да се орезује („шкопи“), јер замеће плод највише при врху. Једино треба приликом треће или четврте копње, да се распореди и причврсти дрвеним кукама за земљу, а корисно је, по један мали део вреже у средини и да се покрије земљом, да би се и на том месту ожилио ради боље исхране плодова.

Сви остали радови, које изискује гајење лубеница, описани су код диње.

Кад лубенице достигну четвртине своје крупноће, добро је сваки комад да се жигоше т.ј. да се на њему забележи нарочит знак стругањем саме површине коре. Тако се иструже на пр. неко слово или друга нека белега, која не може доцније никако да се подражава. На тај се начин омогућава контрола за случај крађе.



Американска Лубеница Георгија.

Да је лубеница сазрела за брање, први и најважнији знак је, кад вршика (брк), који је најближи петељци са плодом, почне да се суши. При том треба узети у обзир и то, да ли је последњих дана било топло и суво време или пак обратно. Јер, дешава се често да вршика почне да се суши, међутим пред самим брањем, изненада наступи кишовито и хладно време, услед чега се бостан поврати. Вршика међутим као знак зрелости остаће и даље сува, јер она не може више да озелени.

Сем тога, зрелост лубенице одређује се и према звуку, изазваном зврцкањем прстима по кори. На расеку петељке код зреле лубенице, треба да се у средини покаже бела тачка сржи. Стегнута између колена зрела лубеница крцка, а незрела даје звуке гњечења. Кад се зрела лубеница расеца, кора прска и крцка под ножем.

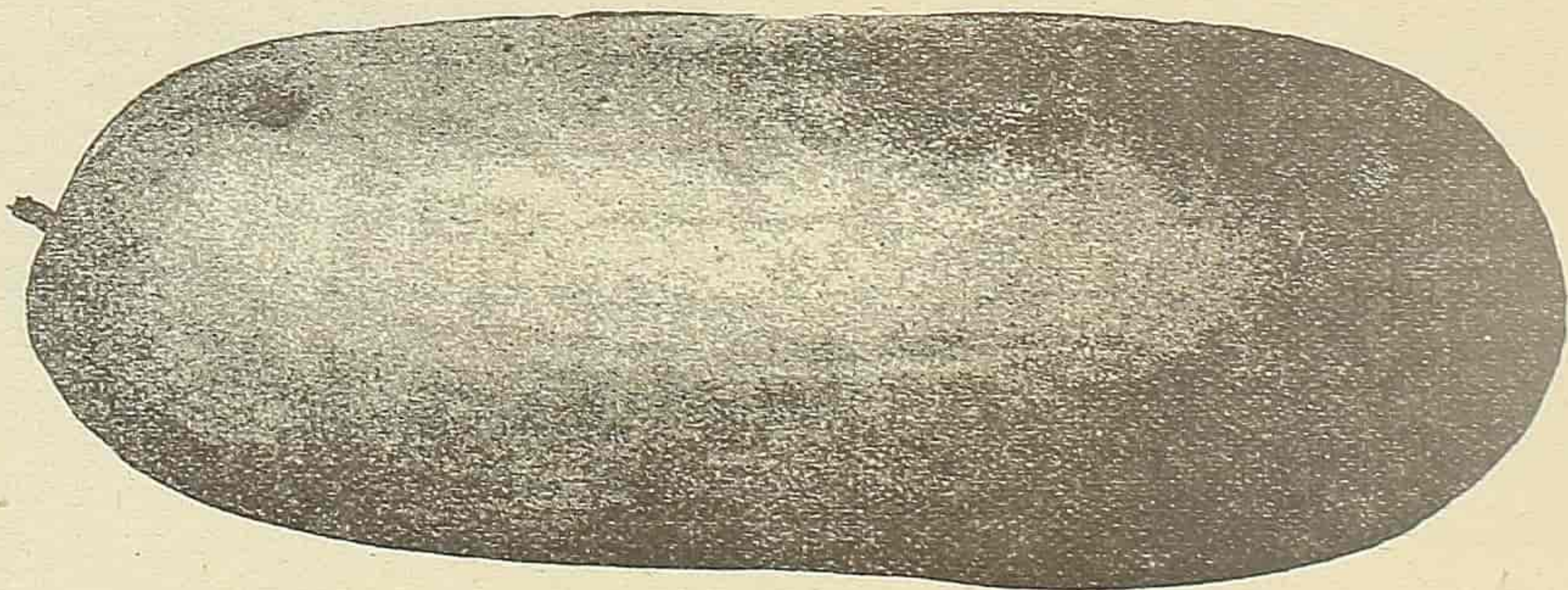
Најбоље је одсецати зрео бостан изјутра, пре јаког сунца и то са дужим делом петељке. Ради изазивања ранијег сазревања, лубенице могу да се уврћу око петељке. Уврнута лубеница сазре раније, али не добија сласт.

Кад лубеница презре, средина јој „укопне“, постане шупља, то се познаје и по тежини, укопнела лубеница лакша је. У прво

доба сазревања, боље су лакше лубенице, јер и то је знак зрелости, а при крају опет боље су теже, јер су пуне, нису укопнеле.

Лубеницу није нужно држати два три дана узабрану ради дозревања, али ако се мора оставити за који дан, треба изабрати што хладније место, да би сачувала свежину.

Она страна коре, којом лубеница лежи на земљи, обично остаје бледа, а под њом ни средина не сазрева потпуно. За то треба сваку лубеницу мало окренути кад достигне три четвртине своје крупноће, да би плодови постали са свих страна правилно обли и једри. Кома није приметно, може да подметне и по мало



Американска Лубеница Том Ватсон.

сламе под сваку лубеницу, када је искреће из првобитног положаја, тиме се постизава још правилнији облик.

За изложбе гаје се поједини примерци лубенице сасвим уздигнути над земљом, везани у мрежи, која се нарочито веша о притке.

Као принос рачуна се око 8000 комада лепо развијених лубеница на 1 ха.

Лубенице има много сорте, које се групишу према боји коре на: *загасито зелене, јасно зелене, беле* и на *пругасте*, са шарамма јасно и загасито зеленим. За тим према облику плодова на: *округле, овалне* и *дугачке*, а према крупноћи семена на: лубенице са *ситним* семеном и са *крупним* семеном. А најпосле и према употреби на: лубенице за *јело* и лубенице за *кување слашког*.

У свакој поменутој групи има лубеница са жутом, белом и црвеном средином; са белим, црвеним, сивим и црним семеном и најзад раностасних и споростасних.

Сорте: *Рана руска*, округла са slabим пругама, средње крупноће. Средина црвена и сочна, семе црно и крупно; раностасна сорта. — *Цариградска* лубеница, округла, средње крупноће; кора

беличаста, избраздана на кришке. Средина јако црвена, сочна и слатка. Семе крупно, црно или црвенкасто; полу рана сорта. — *Сејкон*, јапанска раностасна лубеница, округла, загасито зелена са црним једва приметним пругама. Средина црвена, а семе црно. — *Добринка*, средње крупноће, овална, кора зелена, средина црвена, а семе крупно и црвено. Раностасна сорта. — *Вуковарска* лубеница, дугуљаста и крупна; кора загасито зелена, средина црвена, семе црно или жуто. — *Жуџа домаћа*, средње крупноће, кора загасито зелена, средина жута, семе црно или црвенкасто. — *Бачванка*, крупна сорта, кора загасито зелена, средина црвена, семе ситно, црно или црвено. — *Негоџинка*, врло крупна са зеленом кором, средина црвена, семе црно крупно. — *Велешка Шаренка*, овална, средње крупноће; кора јасно зелена, са загаситим пругама, средина црвена, слатка, семе црно или црвено крупно. — *Георгија*, американска сорта; танка, дугачка и крупна. Кора јасно зелена са загаситим уздужним пругама. Средина црвена, семе бело са по једном црном тачкицом са обе стране клице. Споростасна, ванредно слатка сорта. — *Том Вајсон*, дугачка танка, врло крупна американска сорта. Кора загасито зелена, једва приметно избраздана уздуж. Средина црвена, семе бело, крупно; врло укусна позна сорта. — *Дебелокорка*, шарена, средње крупноће, округласта. Кора пругаста, врло дебела, из које се исецају кришке за кување слатког. Средина није укусна за јело, семе жуто; може да се држи до пролећа.

Лубеница има безброј сорти, јер се махом саде мешане без икаквог обзира на одржавање чисте линије, те је укрштавање стално. У културним европским крајевима, лубеница не успева због хладноће, а тамо где је довољно топло и где успева, нема способних одгајивача за чисте сорте.

Једино што су Американци прихватили облагорођавање, усавршавање и производњу лубенице у чистим сортама. За то видимо код американских сорти рационалнији облик, танак, дугачак и лепу и одређену боју средине, пријатан укус и повећан проценат шећера.

ЛУК БЕЛИ

Allium sativum L.

Синоними: Чесњак, Чешник, Чесен.

Племе Лукови (*Liliaceae*). — Постојбина: Мала Азија. — Вишегодишња биљка. — Лист: пљоснат, линеаран. — Стабло: надземно, кратко, зељасто; има и подземно стабло, склопљено од десетак „ченова“ или „чесњева“ (отуд назив „чесњак“) везаних у облик главице и завијених заједничком, танком спољном кошуљицом или љуском беле боје (отуд назив „бели лук“). Сваки је чен опет засебно завијен у нарочиту кожасту љуску, беле, румене или црвене боје. — Цвет, не-



Бели Лук Пролетњак.

развија под нашим климатом, стога и нема семена. — Семе је по тврђењу неких научника црнкасто и округло.

Умножава се делењем подземног стабла и одвајањем „ченова“, који посађен, сваки засебно, развијају нове главице Белог лука. 1 л. главица мери око 500 грама, а у 1 кгр. иде око 20 главица, свака са 10—15 ченова.

Бели лук се гаји у главном за добијање зрелих главица, чији ченови кувани или пресни служе као зачина јела. Осим тога троше се и млади зелени струкови са лишћем („перјем“) заједно, али већином пресни. Садржи једну врсту сумпоровитог, волатилног уља, званог „Алил“ (Allyle) са јаким, карактеристичним мирисом; то уље дражи стомачне жлезде и помаже варење. За то се Бели лук и троши највише уз тешко сварљива, масна јела са месом или у кобасицама.

Осим тога многи приписују Белом луку и лековитост, па и сама фармација справља из њега разне ревулзивне лекарије и уноси га и у састав антисептичких сирћета.

Према нађеним податцима зна се, да је Бели лук гајен још пре 2000 година. Први пут је виђен код Киргиза. Према Херодоту и стари Египћани трошили су у великој мери Бели лук као и стари Грци, Данас видимо, да су сви јужни народи велики потрошачи Белог лука за то, јер им стомак због топлоте захтева надражења.

Белог лука у главном има две сорте: *Озимац* и *Пролетњак*, а сваки од ових има по неколико варијетета. Озимац Бели лук сади се с јесени, нарасте крупнији; извађен идућег лета, не држи се дуже него до јесени, када му настаје време сађења. Пролетњак опет сади се с пролећа, има ситније главице и даје мањи принос, али извађен крајем лета, може да се држи скоро до бербе новог Озимца идуће године.

Климат топал приморски са доста влаге у ваздуху одговара највише Белом луку. Под хладним климатом постаје љући него под топлим.

Земљиште исто тако воли што топлије, са доста влаге, али оцедно, јер у прекомерној подземној влази, па и од прекомерног

заливања, главица болује и почне да трули. Ако се влага задржава на површини земљишта, треба га садити на банак. Нарочито воли хумусно земљиште, а особито шумску крчевину, иначе добро успева на свакој алувионој оцедној и плодној земљи, која треба да је дубоко урађена.

Бели лук не успева на истом месту, на ком је прошле године гајен, за то се мора земљиште мењати, а на исто може доћи тек после 3 године. Не подноси непосредно ђубрење, ако је пак неопходно због мршаваог земљишта, онда нека стајско ђубре буде сасвим угорело. Бели лук највише воли овче, или коњско ђубре заорано још за претходни усев. Корисно је да се разбаца на орање, или прекопано земљиште пре сађења, на 1 ар површине по 5—6 кгр. пепела од изгорелог дрвета и заграбуља.

За Бели лук на мањем простору граде се леје, на којима се уз разапети канап повуку браздице дубоке по 5—6 с/м, а раздалеко једна од друге за 20—25 с/м, па на дно истих посаде ченови, на растојање од 10—15 с/м. Затим се земља опет нагрне на засађене редове, преврнутом грабуљом.

На већем простору, кад се сади Бели лук на равној површини без леја, извуку се сличне браздице шпартачем (линијатором) на 25 с/м растојања, у које се посаде на размаку од 15 с/м ченови и затрпају помоћу наопачке окренуте грабуље.

За сађење треба да се одаберу само крупне и правилно развијене главице, а са истих поскидају и употребе само спољни ченови, који су најједрији и најздравији. Бели лук за сађење треба сваки пут донети из далека из других крајева, а никада не треба употребити главице које су расле у тој околини, јер хоће лако да закржљави и подбаци принос.

Издвојени ченови саде се убадањем, пазећи да она страна, где се налази брадавица са жилицама, буде окренута на ниже. Бели лук не сме да се сади дубоко, а кад се сађење заврши, треба земљиште утабати или прећи ваљком.

За 1 ар површине треба око 3—3500 ченова, који се могу добити из 5—600 комада или 40 кгр. главица, издвајајући ченове само из спољашњег круга. Иначе ако се употребе сви ченови, онда треба много мање главица.

Кад се намерава да добије производ Белог лука раније, за продају младих струкова, треба садити на гушће редове, на пр. 15 с/м ред од реда, а 8 с/м струк од струка. Важно је у том случају, да се дубље закопава и тиме принуди на развијање ду-

гачког, белог и чистог стабла. Није бескорисно, ако се за ову производњу чак и загрну струкови земљом.

За рану потрошњу младог Белог лука може да се сади само Јесењак и то мора да се посади раније, још месеца Септембра. Иначе редовно време сађење Белог лука Јесењака почиње првих дана Октобра и траје до половине Новембра. Може да се сади и доцније, али онда даје много мањи принос.

За Бели лук Пролетњак најбоље је време сађења одмах по свршетку зиме, Марта месеца. Кад усев никне, као и за сво време пораста, треба да се брани од корова и земља редовно, да се ситни и окопава. Обично се задовољава са две копње, али приликом прве, добро је струкове одгрнутти по могућству до близу жила, тако, да се већи део главице развија откривен, а само доњи део главице са жилама да буде у земљи; то даје одличан резултат.

Ако се Бели лук наводњава, што не сме бити често, може се натапати само земља подаље од струкова.

Кад струкови Белог лука над земљом застану у порасту, односно почну губити једрину, то значи да је наступио почетак сазревања главице. Сазревање може се још убрзати увртањем стабла, обарањем помоћу обрнуте грабуље, или као што неки чине, завезивањем лишћа и стабла у чвор.

За вађење Белог лука из земље, треба да се изабере леп и топал дан. Није добро чупати руком, јер се стабла лако откидају од главица, за то се мора послужити неким алатом за ископавање на пр. ракљастом мотичицом, или нарочито густим вилама.

Повађен лук треба скупити у гомилице на самом земљишту и оставити на сунцу да престоје 2—3 дана; за то време добро је да се један пут гомиле и преврну. За тим треба да се склони под кров, па само изјутра, када је лист влажнији, може да се веже у китке, или оплете у венце онако, како где пијаца захтева.

За оставу мора Бели лук да се просуши на диму на следећи начин.

Венци или китке Белог лука извешају се најпре негде под кровом у неком простору отвореном са стране, да се за неколико дана још боље просуше. Затим се уносе у затворену комору, чија се врата и прозори могу херметички да затворе и улепе, па повешају за таваницу и околне дуварове.

На средини коморе треба по патосу распоредити неколико малих гомила ланене плевне, или другог материјала, који не гори пламеном, него који прави само што више дима, то треба да се запали, па излаз споља херметички затвори. Гориво треба сваког

јутра и вечери да се обнавља за пуних 8 дана. При том раду мора се нарочито обратити пажња, да се у пушници не разбукти пламен, а корисно је, да се последњег дана метне и мало сумпора у ватру.

Тек после ове процедуре, постаје Бели лук способан за пијацу, јер неће да се квари, не проклијава брзо и добија лепо лице

Као принос Белог лука рачуна се око 150—200 кгр. на 1 ар земљишта.

Сорте. Белог лука као што је речено, има две главне сорте: *Јесењак* и *Пролећњак*, а ове опет имају много варијација, које су постале под утицајем месних прилика, земљишта и климе. Те мале карактерне разлике губе се, чим се Бели лук одгаји под другим околностима.

По неки пут виђа се главица Белог лука сва само из једног комада, без поделе на ченове и верује се, да је то нека нарочита сорта, међутим, то се даје постићи специјалном културом. Ако се задрже главице обичног, пролетњег Белог лука, да пређу редовно време сађења, па се тек доцније, тамо Маја месеца посаде одабрани најкрупнији ченови, неће имати довољно времена за образовање нових ченова, него ће се само раскрупнети у малу главицу из једног јединог дела. Кад се после, идућег пролећа та иста главичица метне поново у земљу, неће више ни онда да се подели на ченове, него ће се развити у крупну лепу и јединствену главицу Белог лука.

ЛУК БЕЛИ „РОКАМБОЛ“

Allium scorodoprasum L.

Племе: Лукови (Liliaceae). — Постојбина: Јужна Европа. — Вишегодишња биљка.

Потпуно слична биљка обичном Белом луку, једино се разликује пријатнијим укусом као и тиме, што из средине струка развија једно усукано стабло, на чијем врху доноси извештан број сићушних главичица, помоћу којих може да се умножава.

Међутим у пракси и Бели Рокамбол највише се умножава ченовима, јер се на тај начин брже долази до резултата. Иначе, сађењем оних ситних главичица, добија се тек треће године нормалан принос.

Бели „Рокамбол“ сади се с јесени; његова култура истоветна је са културом обичног јесењег Белог лука.

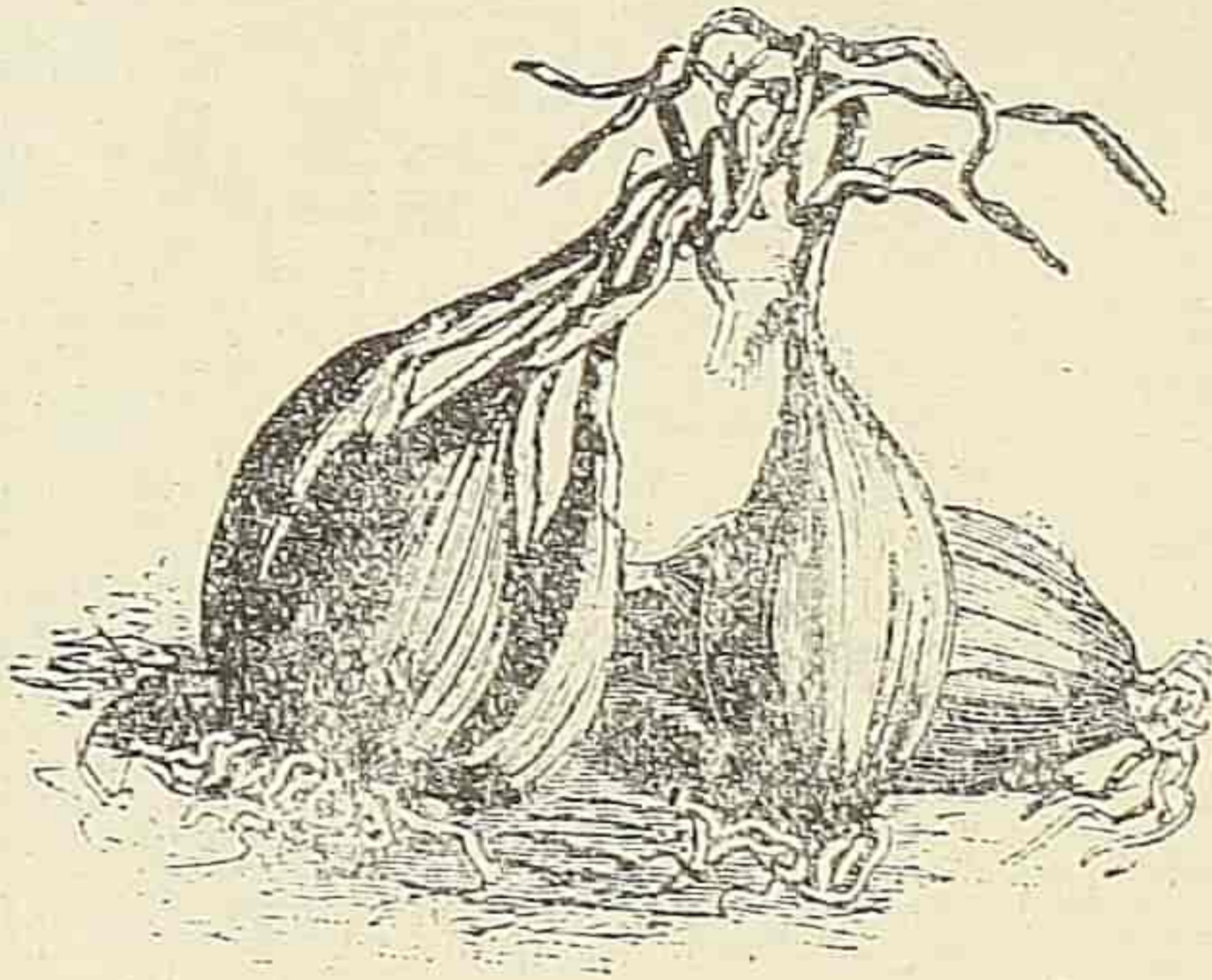
Поврће

ЛУК КОЗЈАК

Allium ascalonicum L.

Синоними: Шалота, Ешалота, Ешлук.

Племе : Лукови (*Liliaceae*). — Постојбина : Сирија. — Вишегодишња биљка.



Обичан Лук Козјак.

Козјак потпуно је сличан и ботанички и према употреби Црном луку. Једина је разлика у томе, што главица није из једног, него се састоји из више ченова.

Семе тешко замеће, а потпуно је слично семену Црног Лука. Размножава се сађењем ченова, од којих 1 л. мери 500 грама, а у 1 кгр. иде око 145 комада.

Гаји се за врло рану потрошњу младог зеленог лука, јер док све сорте Црног лука заустављају пораст преко зиме, донде се Козјак зелени и за време најљућих мразева. Сем тога, зрели ченови

Козјака троше се у кујни исто као и зрео лук; још су више цењени због јачег карактеристичног укуса. Козјак је много постојанији од Црног лука, у остави чак и Јуна месеца уздржава се од клијања.

Крупнији ченови употребљавају се за јело, а ситнији за сађење.

Лук Козјак воли снажно, плодно земљиште, које садржи нешто креча. Подноси и непосредно ђубрење, али само са добро угорелим ђубретом, нарочито воли овче и коњско ђубре.

Земљиште треба да је дубоко урађено из раније и слегнуто пре засађивања. Сади се рано с пролећа одмах по свршетку зиме на редове раздалеко на 20 с/м, а струк од струка на 15 с/м.

Само најдугуљастии ченови треба да се одаберу за сађење, а на сваком поједином чену нужно је, да се љуска при врху мало зацепи и тиме олакша избијање клице.

Сађење се врши усправним убадањем ченова у земљу на одређено растојање. На сувом земљишту може се садити мало дубље, а на влажном што плиће, јер хоће да трули.

За семе потребно је око 20—25 кгр. ченова на 1 ар површине. Усев за време пораста мора да се окопава и брани од корова, а не треба да се залива.

Лук Козјак може да се сади и с јесени; у том случају добијају се врло рано с пролећа млади струкови лука. За ту сврху најбоља је сорта „Обични Козјак“.

Кад лишће Козјака почне да жути и вене, а то је обично месеца Јула, треба повадити бокоре па оставити на земљишту за 2—3 дана, да се на сунцу просуше. За тим треба да се раздвоје ченови из заједнице, па простру на таван у танком слоју, где могу остати по потреби до идућег лета.

Ситно семе Козјака, сеје се Марта месеца на стално место. Усев треба да буде редак, као и кад се ченовима сади, исто тако негује и брани од корова за време пораста. Оставља се преко зиме у земљи тако, да се може рано с пролећа вадити и трошити као млад зелен лук.

Принос зрелог лука Козјака рачуна се око 80—100 кгр. на 1 ар површине.

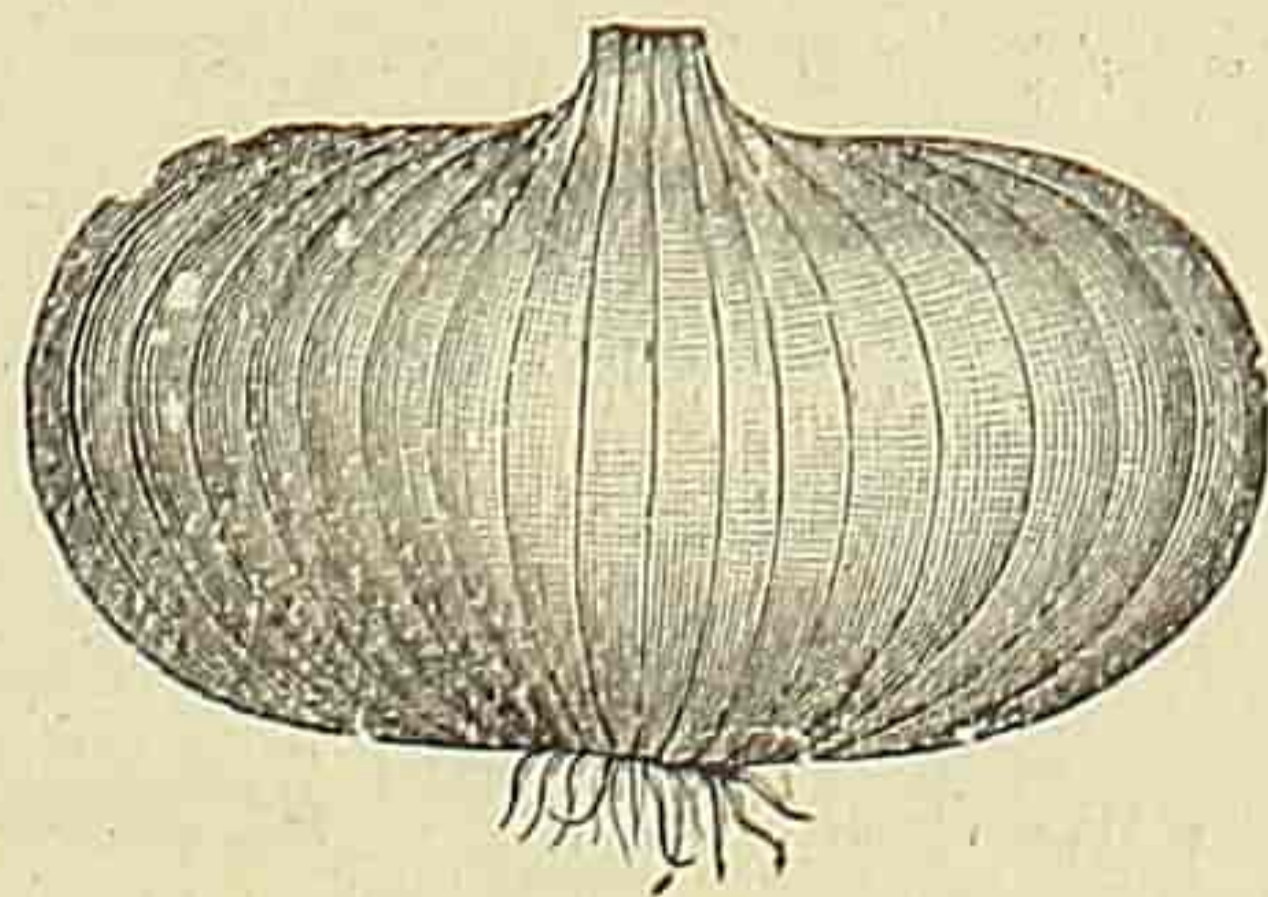
Сорте: *Обични Козјак*, има главицу средње крупноће, ченове дугуљасте, са љуском бакарне црвене боје. Лишће је сразмерно мало, 25—30 с/м дугачко. Врло постојана и раностасна сорта. — *Руски Козјак*, има кратке округласте ченове, потпуно налик на главице Црног лука; љуска је црвена, танка. Семе замеће уредно. Позностасна али и врло постојана сорта. — *Алансонски Козјак*, сорта са најкрупнијим главицама.

ЛУК ЦРНИ

Allium cepa L.

Синоними: Мрки лук, Црвени лукац, Чебула.

Племе: Лукови (*Liliaceae*). — **Постојбина:** Персија. — Црни лук је познат као културна биљка од пре 4000 год. — **Двогодишња** биљка. По нека сорта у култури принуђена је вештачки, да се развија као трогодишња. — **Лист:** цеваст. — **Стабло:** надземно, зељасто, цевасто, на доњем делу задебљало, једногодишње. Подземно двогодишње стабло, сведено је на једну широку брадавицу, из које на ниже расту жилице, а на више дебело и меснато подземно лишће, које се међусобно поклапа и образује главицу. У том меснатом лишћу, у главици, смештена је резервна храна за развиће подземног лишћа стабла, цвета и семена у идућој години. — **Главица** лука покривена је нарочитом прозрачном љуском, жуте, црвене или беле боје. Облика је разног, према сорти, пљоснатог, округлог, овалног и издуженог. За тим опет зависно од сорте, има крупних главица, које могу да достигну по 1 кгр. тежине, а има и ситних од 10 грама. — **Цвет:** беличаст или плавкаст, ситан, скљупљен у штитасту цваст, округлу као лопта. — **Семе:** црно, јако смежурано, у 1 грам иде по 250 зрна, а 1 л. мери 500 грама. Моћ клијања траје 2 године, а ниче за 10 дана.



Црни Лук домаћи Колачар.

Црни лук се гаји у главном за добијање зрелих главица, које куване или пресне служе, као зачина за јела. Осим тога троши се

и млад зелен лук, али само некуван и у мањој мери. Потрошња Црног лука свакодневна је и велика, за то му је производња јако раширена.

Лук воли топлоту и доста атмосферске влаге, дакле топла приморја; у топлим крајевима мање има љутине, добија и извесну сласт, ароматичнији је и пријатнији за јело него у хладнијим пределима.

Сув, континенталан климат, као што је код нас, јако успорава развитак Црног лука. Због тога се код нас гаји Црни лук као трогодишња биљка, односно из посејаног семена прве године добијају се ситне главичице („Арпаџик“), које се идуће године поново саде, да се развију у нормалне крупне главиче, из којих треће године избија плодносно стабло са цветом и семеном. Међутим под влажнијим климатом, већ прве године добијају се из семена главиче редовне крупноће, а одмах идуће семе.

Црни лук најбоље успева на плодној, хумусној лакшој иловачи; лак песак, тешка хладна глинуша или влажно мочарно земљиште не одговарају.

Непосредно ђубрење земљишта Црни лук не подноси, али после пођубреног предходног усева добро успева, нарочито ако је употребљено прегорело овче ђубре. У сваком случају добро је, да се по земљишту растури пепео од изгорелог дрвета, па за тим заграбуља. Необично воли новину, разорану ледину, а иза окопавине боље успева него после стрнине. На исто место може доћи тек четврте или пете године, иначе усев неће да напредује и већином страда од болести.

За Црни лук треба земљиште дубоко да се уради, преоре или прекопа, али што је могуће раније, да би се земља слегла до времена сађења. У непосредно урађеној, растрешеној земљи Црни лук не успева добро. Ако је земљиште по природи ровито, треба га сабити тешким ваљком.

Време сејања зависи од начина и циља производње, према чему се морају и сорте лука узимати у обзир.

Све сорте Црног лука може да се поделе на четири главне групе:

Првој групи припадају све **чврсте, отпорне и постојане сорте лука**, махом са пљоснатом, средње крупном главicom, покривеном жутом или црвенкастом љуском. Производе се за зимницу и дугу оставу до пролећа, односно до новог зрелог лука. То су сорте, које се троше у маси и које се код нас производе из арпаџика, добијањем главиче тек у другој години, пошто је предходно, у првој, из семена произведен арпаџик.

Земљиште за *производњу арпаџика* не треба нарочито ђубрити; обична баштенска земља одговара потпуно, јер усев арпаџика не сме да расте бујно. Арпаџик мора да расте споро, да буде чврст, издржљив и добро обучен у кошуљице, за то се не сме ни наводњавати. Али земља мора бити дубоко урађена и што ситније издробљена, без грудвица и сасвим поравњена. За усев арпаџика праве се леје око 1 м. ширине, а у дужини око 15 м.

Сеје се почетком Марта месеца густо, омашке, рачунајући по 30—40 грама семена на 1 м. □. На слабијој земљи баца се мање семена, а на јачој више. Пре сејања важно је да се испита и утврди колико % клија, па према том да се тачно одреди количина семена. Јер не ваља, ако семе ретко никне, добивене главичице биће за арпаџик сувише крупне и неупотребљиве, т. зв. „Главичурак“, а за употребу као лук сувише ситне, дакле без вредности. Рачуна се да 1 кгр. семена може да донесе 100 кгр. арпаџика, који заузима и расте на 25—30 м. □ леје.

Семе треба подједнако да се расеје, пазећи да не падне на неко место сувише густо, а на друго опет ретко, јер ће и арпаџик бити негде сувише ситан, а негде главичурак. За то је практично смешати семе са ситним песком, пепелом или ситном земљом, па тако сејати у смеси.

Посејано семе треба да се покрије танким слојем компоста, или друге црнице, или пак песка, па потаба или сабије ваљком.

У околини Београда сеје се арпаџично семе у широке и плитке редове, који се извлаче широком мотиком тако, да се са земљом из другог реда покрива први ред.

Док усев не никне и мало не ојача, добро је заливати и то, кантом и решетком одозгор. Изникао усев за арпаџик не може да се окопава, он се само плеви. Ако је семе ретко изникло, или ако је иначе остао усев редак, не сме се оставити за арпаџик, најбоље је разредити га још више на 15 с/м раздаљине, тако ће се бар ситније главиче за потрошњу добити.

За сво време пораста мора усев арпаџика редовно да се плеви и чисти од корова, јер трава јако шкоди и хоће потпуно да угуши усев; ако је могуће свака леја треба да се оплеви по један пут недељно. Обично задовољава се са три плевљења. Рачуна се, да један раденик може дневно по 4—5 леја да оплеви.

Кад арпаџик потпуно узре, треба по лепом сувом времену да се извади из земље; вађење почиње при крају лета Августа месеца, или како народ рачуна о Св. Илији. Извађен оставља се не-

колико дана напоље на земљи, да на сунцу провене, па онда диже на таван, где се простире у танком слоју.

У току јесени треба арпаџик прочистити од земље, прашине и друге нечистоће и класирати помоћу одговарајућег решета на три разне крупноће. Прво се издваја „главичурак“, то су главичице крупније од 18 м/м у пречнику, за тим долази „арпаџик“ од 10—18 м/м., а најпосле „сејанац“ испод 10 м/м у пречнику.

Главичурак може да се посади с јесени за добијање младог зеленог лука на идуће пролеће, или се троши преко зиме у кујни као јефтинији лук. Остале две класе простиру се на таван за чување до пролећа, кад настаје време сађења. Таван не сме да је одоздо грејан, јер то потпарује оставу.

У неким крајевима више се цени ситан „сејанац“, а у другим опет онај средњи „арпаџик“.

Као принос арпаџика на 1 м. \square рачуна се по 3—5 кгр.

Један раденик можда дневно да повади арпаџик приближно са око 100 м. \square земљишта.

Ону количину арпаџика, која нам је потребна и коју ће ми сами да посадимо идућег пролећа, корисно је димити и сушити, везујући је у мале џакове по 20—30 кгр., који се вешају и држе у пушници за 15—20 дана.

Производња арпаџика врло је рентабилна, не само за своју употребу, него и на велико за трговину, јер спада у ред робе за међународни промет. Нарочито се исплаћује производња тамо, где се може јефтино да плеви.

Марша месеца сади се арпаџик на ситално место за производњу крућних главица лука. Може да се сади у леје, или пак на равно земљиште, у сваком случају сади се на редове размакнуте на 20—25 с/м, а струк од струка 15 с/м. Растојање зависи од плодности земљишта, на јачој земљи сади се ближе, а на слабијој даље, струк од струка.

Пошто је протекло бар 15 дана од последњег орања или прекопавања, за које се време земља потпуно слегла, треба поново продрљати или програбуљати површину, па избележити редове шпартачем (линијатором), или уз разапет канап.

Арпаџик се сади у обележене редове, убадајући прстима главичицу по главичицу, на оком одмерено растојање. Садити не ваља дубоко, јер се теже образује главица.

Да се засади 1 ар, треба око 5—6 кгр. арпаџика, према крупноћи и растојању; најситнијег „сејанца“ треба око 3 кгр.

Изникао усев треба што пре и што боље оплевити и око-

пати између редова. И доцније, за сво време пораста треба усев редовно бранити од корова и земљу одржавати у трошном стању окопавањем; лук се обично задовољава са 3 копње.

За време суше, ако је могуће, корисно је бар једанпут залити усев. Прекомерно заливање није добро, јер јако једар лук не чува се добро у остави.

Почев од краја Априла корисно је сваких 15 дана пред кишом или пред заливањем да се по усеву лука растури чађ из оцака, то му необично прија.

Дешава се, да извештан број струкова потера стабло са цветним пупољком, за те случајеве народ каже да лук „истерује бикове“. Сва та стабла т. зв. „бикове“ треба покидати, јер се они развијају на штету главице.

Кад лишће пожути, осуши се и клоне на земљу, а љуска на главици добије своју карактеристичну боју, лук је сазрео. Најбоље је да се вали лук по роси и пре јаког сунца, при чему треба пазити, да се главице не повреде оруђем, којим се ради. Љуске ваља уклонити само онолико, колико се саме одвајају од главице.

Повађени лук оставља се напоље на самом земљишту да прељежи 8—10 дана и потпуно дозре на сунцу. За тим се може унети под кров, најбоље на таван, где се разастре у танком слоју, или пак плете у венце и веша у неком покривеном простору. Кад се венци лука плету, многи мешају у плетенице дугачке струкове сламе, да би дебље биле.

Као принос добија се око 200 кгр. главица Црног лука на 1 ар земљишта.

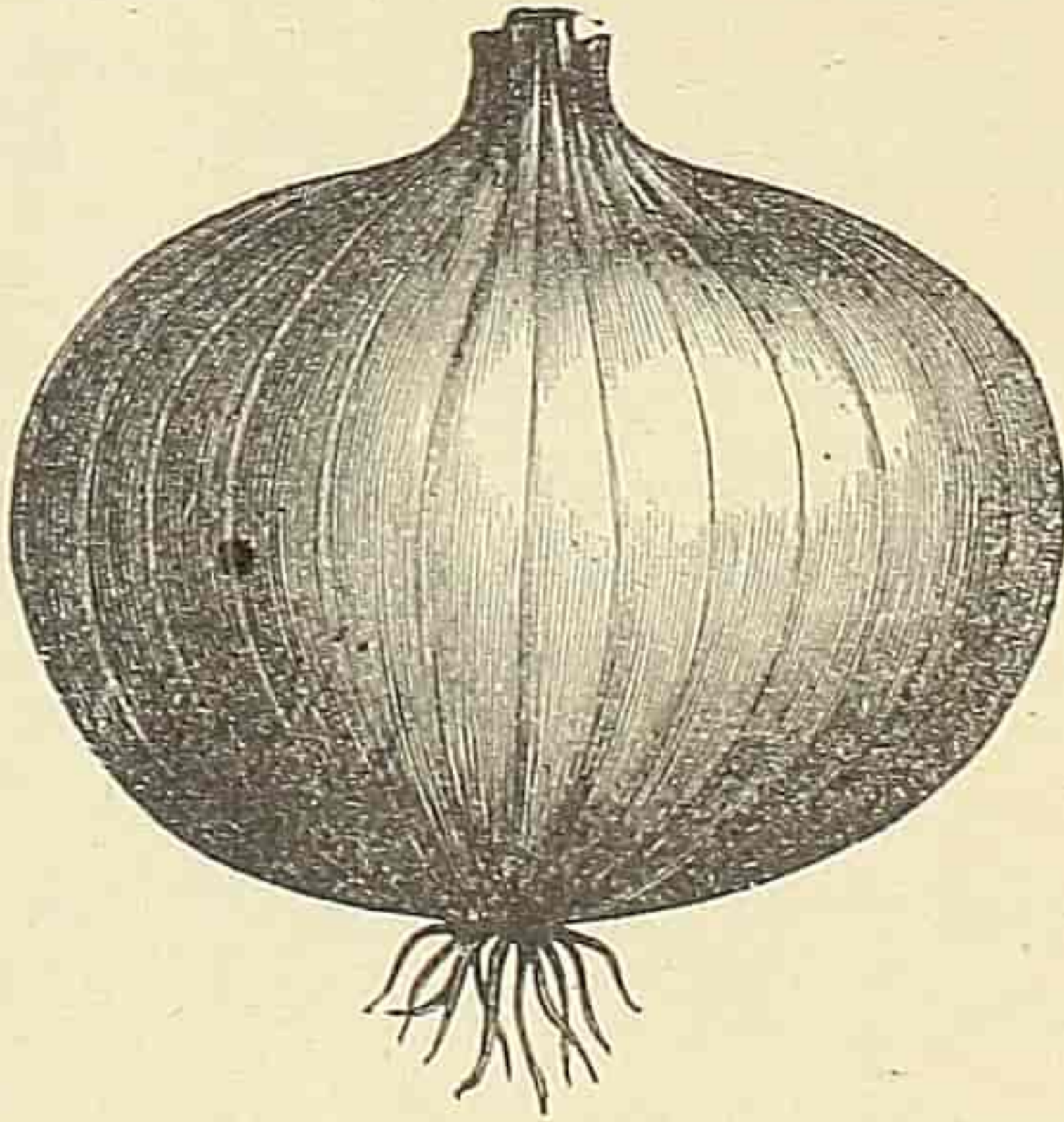
Да се засади 1 ха површине арпаџиком, радне снаге треба око 50 надница. За сталне радове око неге усева, за плевљење, три окопавања и др. треба 120 надница. Само вађење лука захтева око 80 надница на 1 ха.

У остави за 6 месеца дана губи лук, пети или шести део своје тежине сушењем. Ухвати ли оставу мраз, не треба лук дирати, он ће сам да одмрзне, јер иначе покренут, хоће да се квари.

Да с пролећа Црни лук не проклија брзо, добро је надимити га у пушници или некој затвореној комори. Ако лук није оплетен у венце, може да се веже у мале џакчиће од ретке тканине по 20 до 30 кгр., који се извешају тако, да буду што више изложени диму. Димити се може лук 8—10 дана, на исти начин као што је препоручено за Бели лук.

У колико се лук више времена уздржи од клијања, у толико већу вредност добија на пролеће.

Чврсте сорте Црног лука престављају робу за међународни промет, за то је производња истих као и трговина од великог значаја. Највише се цени Црни лук на пијаци од краја Априла, па до краја Јуна месеца. Да би се у том времену могло имати лепог



Житавски полуцврсти.

лука, има великих предузећа, која чувају лук у хладњачама. Код нас се у том времену највише увози лук из Египта.

У другу групу спадају полуцврсте и полупостојане сорте лука, са округлом, полуокругластом или дугуљастом главицом, покривеном жутом, руменом или црвеном љуском.

Гаје се за потрошњу с јесени и у првој половини зиме, јер до пролећа тешко се могу одржати, а да главице не омекну и не проклијају.

Получврсте сорте Црног лука производе се из семена исте године, али и траже дуже времена; за око 4—6 недеља треба им више, док се потпуно развије главица из семена, него што се развија из арпаџика. За то ове сорте доцније стасавају, а за време сушних лета без заливања, остају и ситније.

Успех производње полуцврстих сорти Црног лука из семена, код нас је неједнак, јер зависи од влажности лета или могућности заливања, док у крајевима са влажнијим поднебљем успех је сигуран и за то се тамо ове сорте Црног лука највише и гаје.

Код нас и полуцврсте сорте лука може да се произведу из арпаџика и онда постају и њихове главице чвршће и трајашније. Али мора семе да се посеје много гушће, да би се добио арпаџик знатно ситнији, јер арпаџик средње крупноће полуцврстих сорти лука хоће да се „бика“, т. ј. да тера у семе.

За производњу главица може семе да се посеје на стално место, на леје, од 100 с/м. ширине, омашке или на редове од 25 с/м. растојања, рачунајући по 100—150 грама семена на 1 ар површине.

Земљиште се спрема исто онако као и за сађење арпаџика.

Време сејању је почетак Марта месеца, јер семе не страда од хладноће. Посејано семе треба утабати даском или ваљком; ако је посејано на редове, може се и угазити. За тим треба усев покрити компостом, црницом или ситним песком.

Кад усев изникне, мора се разредити на 12—15 с/м. струк од струка, да би свака главица добила довољно простора за свој развитак.

Иста нега мора се за тим дати, као и кад се лук производи из арпаџика, само за овај усев много је значајније заливање. Ако је пак могуће, да се залије неколико пута разблаженом осоком, добиће се ванредан резултат.

Берба и све остало потпуно је слично, са производњом главица лука из арпаџика.

Осим сејања на стално место, може из семена најпре да се произведе расад у нарочитој леји, а за тим расади на стално место.

Време сејања је с пролећа почетком Марта месеца, а у топлијим крајевима, где зима није љута, може да се сеје и с јесени Августа до Септембра. У колико се раније произведе расад у толико боље.

За производњу расада потребно је семена око 10 грама на 1 м. \square . — Изникао усев треба плевити и редовно заливати, да не застане у порасту. Рани јесењи усев добро је чак по мало и да се заклони од јаког сунца, које би га иначе пржило. Кад расад достигне дебљину сламке, може да се сади и на стално место.

На 1 м. \square површине семеништа добија се око 3000 струкова расада.

Да се засади 1 ха. земљишта потребно је 300—350.000 струкова расада, која количина може да се произведе на око 100 м. \square семеништа, из 1 кгр. семена. За 1 ар треба узети од сваког по 100 пута мање.

Приликом вађења расада треба земљу олабавити ашовом или вилом за копање, затим расад руком извући, узети у леву руку по један мали снопчић струкова, поравнати главице, па скратити жиле на 1 с/м., а лишће на онолико, да целокупна дужина биљке не буде већа од 10 с/м. Тако спремљен расад треба ређати дупке у корпу, па потопити у воду онолико, колико је потребно да се жилице напију.

Ако претекне нешто од извађеног расада лука за идући дан, треба га послогати положено, па притиснути даском и тегом, јер иначе хоће да се витопери и криви.

Да се сади расад лука треба на исто растојање као и арпаџик, т.ј. на 20—25 с/м ред од реда и 15 с/м струк од струка, а не дубље од 2 с/м. Расађен лук мора одмах да се залије, ако није сађење извршено пред самом кишом, што је у осталом најбоље.

У крајевима са благом зимом, може да се сеју полуврсте сорте Црног лука и с јесени, и расаде на стално место месеца Октобра. Ако би се са јесењим расађивањем задоцнило, треба оставити расад у леји до пролећа, па онда пресади. Јесење расађивање без сумње да је боље од пролетњег, али ако се у јесен задоцни, позним пресађивањем не може биљка због хладноће да се ожили, те мора да пропадне.

У *шрећу групу* спадају нежне сорте Црног лука т. зв. „Аршламе“ са крупном или веома крупном, сочном главицом, обученом у љуску жуте, румене, црвене или мрке боје. Има главицу округлог, овалног и пљоснатог облика, са средином белом или руменом, која је сваки пут јако сочна, укусна, без љутине, а код неких сорти чак и слатка.

Све сорте Аршламе осетљиве су на хладноћи, главица не може дуго да се држи; гајене су само за летњу и јесењу потрошњу као пресан лук, или у салати, јер су сочне и слатке. Производе се из семена и расада у истој години. Главни услов за успех, то је топлота и наводњавање. Без много воде и топлоте,

не може бити лепе Аршламе.

Многи производе расад Аршламе под прозорима, што није рђаво ни за полуврсте сорте лука. Из раније добивеног расада раније се добијају и главице.

Аршламу треба садити ређе, на 30×20 с/м у леје удешене за наводњавање. Наводњава се све донде, док не достигне $3/4$ своје крупноће, после се остави да сазре.

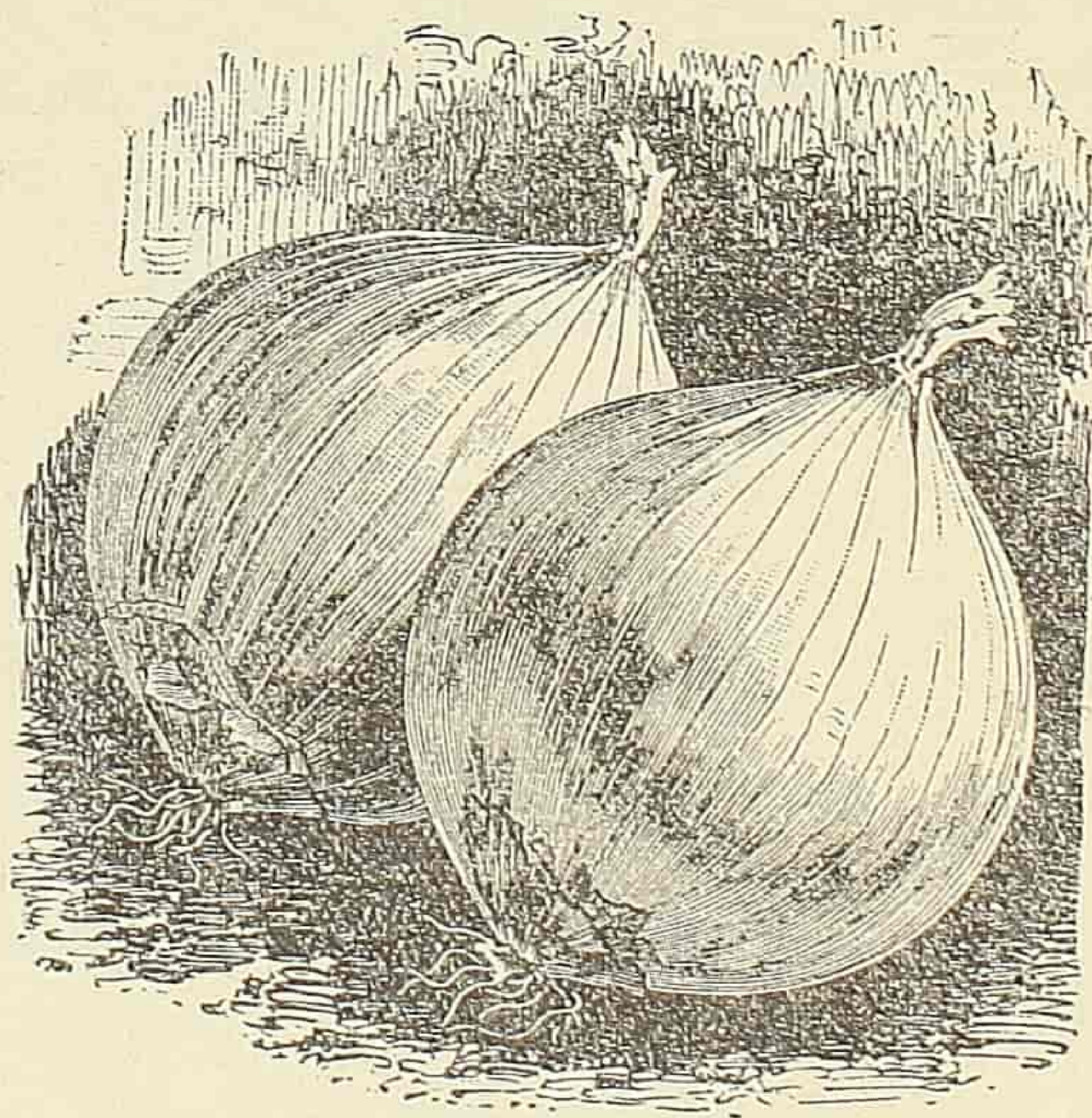
За 1 ха. земљишта потребно је око 180.000 струкова

расада Аршламе, која количина може да се произведе на 60 м. □ семеништа из 600 гр. семена.

Аршлама мора да се плете у венце, јер је нежна, те хоће лако да се угрува и квари, а да се одржи што дуже, треба венце слагати на гомиле напоље, па добро покрити сламом и шеваром. Испод гомиле меће се стеља од грања и сламе.

Четвртој групи припадају све озиме сорте Црног лука са ситном или полукрупном, пљоснатом или округластом главицом, покривеном само са белом љуском.

Лук Озимац гаји се за добијање зрелих главица Маја и Јуна месеца у времену, до којег стари лук не може да се одржи, а нов, посађен арпаџиком није још стасао. У том међувремену зреле



Аршлама Брзица.

главице лука највише су цењене, а баш онда сазревају озиме сорте са белом љуском.

Озиме сорте лука мора да се потроше одмах, јер главице не могу да се држе. Осим раних главица, све сорте дају и млад зелен лук раније, који је пријатнији за јело и лепши на изглед због своје белине. За ову сврху најбоље су сорте са округлом главицом, посејане у току Јула месеца.

Лук Озимац са белом љуском сеје се редовно Августа месеца у леју за производњу расада. Расађује се на стално место Септембра и прве половине Октобра, где остаје да презими без икакве нарочите неге, осим једног загртања пре зиме и одгртања на пролеће.

Остали услови за гајење, начин сејања, расађивања и нега усева потпуно су слични са осталим сортама црног лука. Једино што се озиме сорте црног лука саде гушће, на 6—10 с/м струк од струка, а редови се бележе на 20 с/м растојања.

Да се засади 1 ар земљишта озимим сортама црног лука, потребно је око 5500 струкова расада, која количина може да се произведе на 2 м. □ семеништа из 20 гр. семена.

За случај, ако би зима упропастила расађени лук озимац, што се врло ретко дешава, добро је сачувати једну леју резервног расада, који преко зиме на малом простору може лако да се покрије сламом ради заштите. На идуће пролеће тај сачувани расад може да се посади, па тиме и ако доцније, бар донекле надокнади губитак.

Чврсте сорте Црног лука: *Домаћи Колачар* или *Мелнички* лук, бакарно жут, пљоснат, чврст, средње крупноће са белом или руменкастом средином; производи се из арпаџика. — *Требињски жуџи*, чврста сорта пљоснатог лука са жутом љуском и белом средином; производи се из арпаџика. — *Жуџи Милуз*, чврста главица, средње крупноће, бакарне црвенкасте боје, полуокругластог облика са белом средином; производи се из арпаџика. — *Комо*, нешто мањи од средње крупноће, чврст, пљоснат, жут са прелазом у црвенкасту боју, која има сјај као свила. Талијанска сорта, производи се из арпаџика. — *Шпански Сумџораш*, са чврстом јако пљоснатом главицом, боје жуте као сумпор. Производи се из арпаџика. — *Руски жуџи*, чврст, пљоснат лук, најпостојанији од свих сорти, може да се одржи до новог лука. У почетку има бакарно жуту боју, која дужим држањем прелази у мрку. Производи се из арпаџика.

Получврсте сорте: *Ерфуртски*, полупљоснат, руменкаст, нешто крупнији од нашег домаћег лука, али лепог, правилног облика и са белом средином. Производи се главица одмах прве године из семена, али гушћим сејањем може се произвести и арпаџик, који

је дугуљаст. — *Жуџи Вершус*, боја љуске као слама, пљоснат, средње крупноће и правилног облика. Може се производити помоћу арпаџика, који је јасно жут и округласт. — *Ниорџи румени*, пљоснат, средње крупан; може се производити помоћу арпаџика. — *Турнонски*, пљоснат, црвенкаст споља, изнутра бео, средње крупноће, доста чврст лук. — *Холандски црвени*, пљоснат, средње крупноће, љуска тамно црвена, а средина лепе загасито црвене боје. — *Жишавски округласџи*, црвенкасто жут, крупнији од средњег, средина бела. Може од исте сорте да се произведе и арпаџик, али семе мора врло густо да се посеје. Арпаџик је танак и дугачак. Иначе редовно, главице се производе из семена. — *Данвер жуџи*, округао, средње крупан, врло раностасан. —

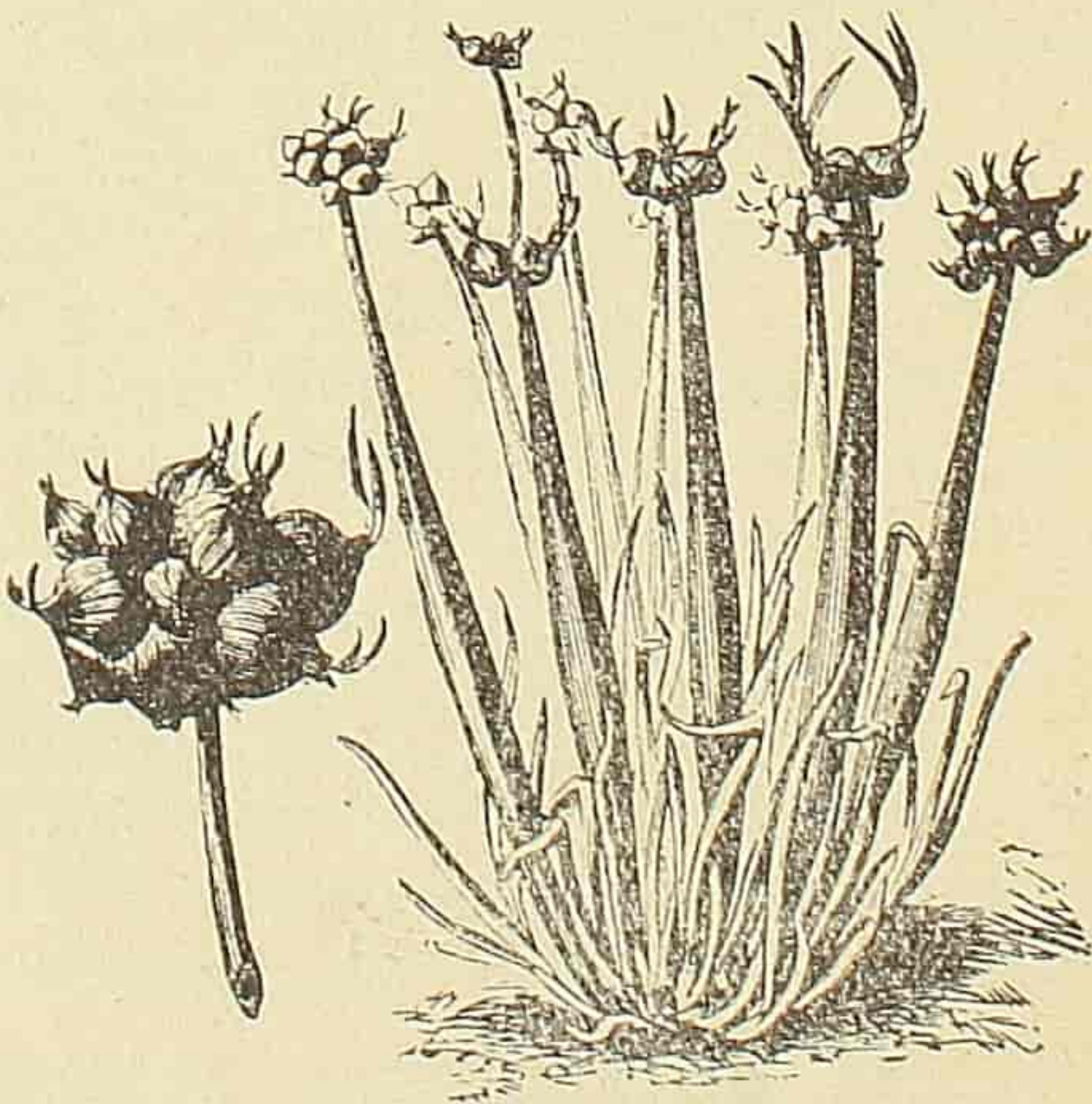
Аршламе: *Брзица*, округла, крупна, жута полурана сорта. — *Вардарка*, крупна позна, округла, црвенкаста. — *Крушкасџа* аршлама, дугуљаста и жута. — *Подринска*, крупна, пљосната и црвенканста. —

Сорте озимог лука са белом љуском: *Вожирардски* рани са пљоснатом ситнијом главицом. — *Погачар њариски*, са крупнијом главицом, мало познији.

У Европи гаји се око стотину сорте Црног лука. Овде су наведене само оне, које представљају нарочите типове.

ЛУК ЦРНИ „РОКАМБОЛ“

Синоними: Мисирски лук, Египатски лучић.



Црни Лук Рокамбол

Ботанички иста биљка као и црни лук, једино што се разликује нарочитом особином, да не развија цвет и не меће семе.

Главица округласта, бакарне боје. На врх стабла на место цвета доноси сићушне главице лука, помоћу којих се умножава.

Посађене главичице с пролећа прве године нарасту у лепе главице. А добивене главице у идућој години, ако се понова посаде; истерају стабло и доносе на врху ситне главичице.

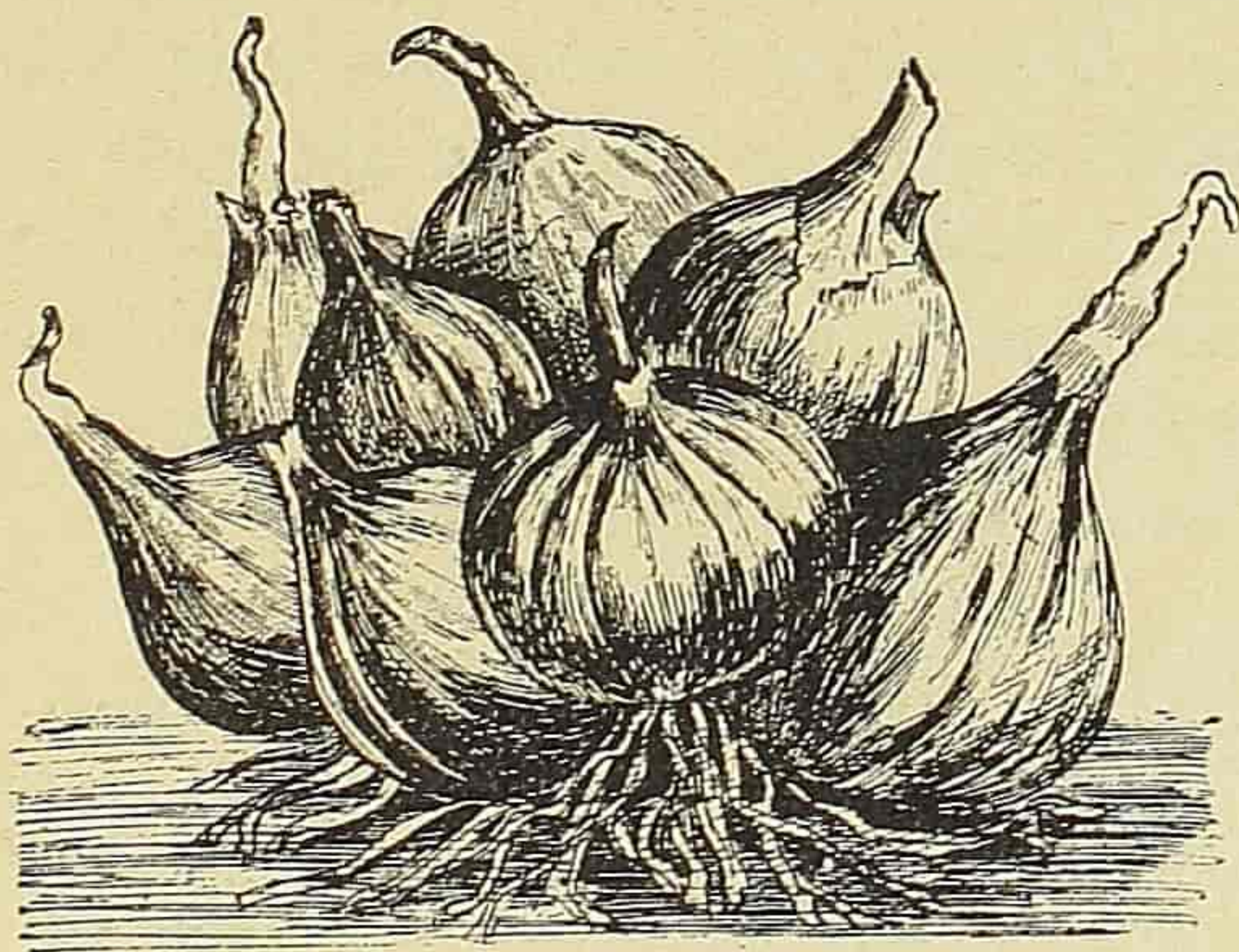
У остави доста добро се држи, али због специјалног укуса не употребљава се радо.

ЛУК ЦРНИ „ЧЕНИК“

Синоними: Лук кромпираш, Многоглавац.

Главице средње крупноће, по 7—8 комада сједињује се при дну у једну заједничку брадавицу са жилицама тако, да свака изгледа као један „чен“. Љуска је дебела, мрке боје. Црни лук Ченик не тера стабло за цвет, према том не доноси семе.

Умножава се сађењем појединих ченова рано с пролећа. Стасава крајем Јуна. Сваки струк доноси по 7—8 нових ченова. Лук Ченик гаји се мало, јер се тешко чува; укуса је слатког и пријатног.



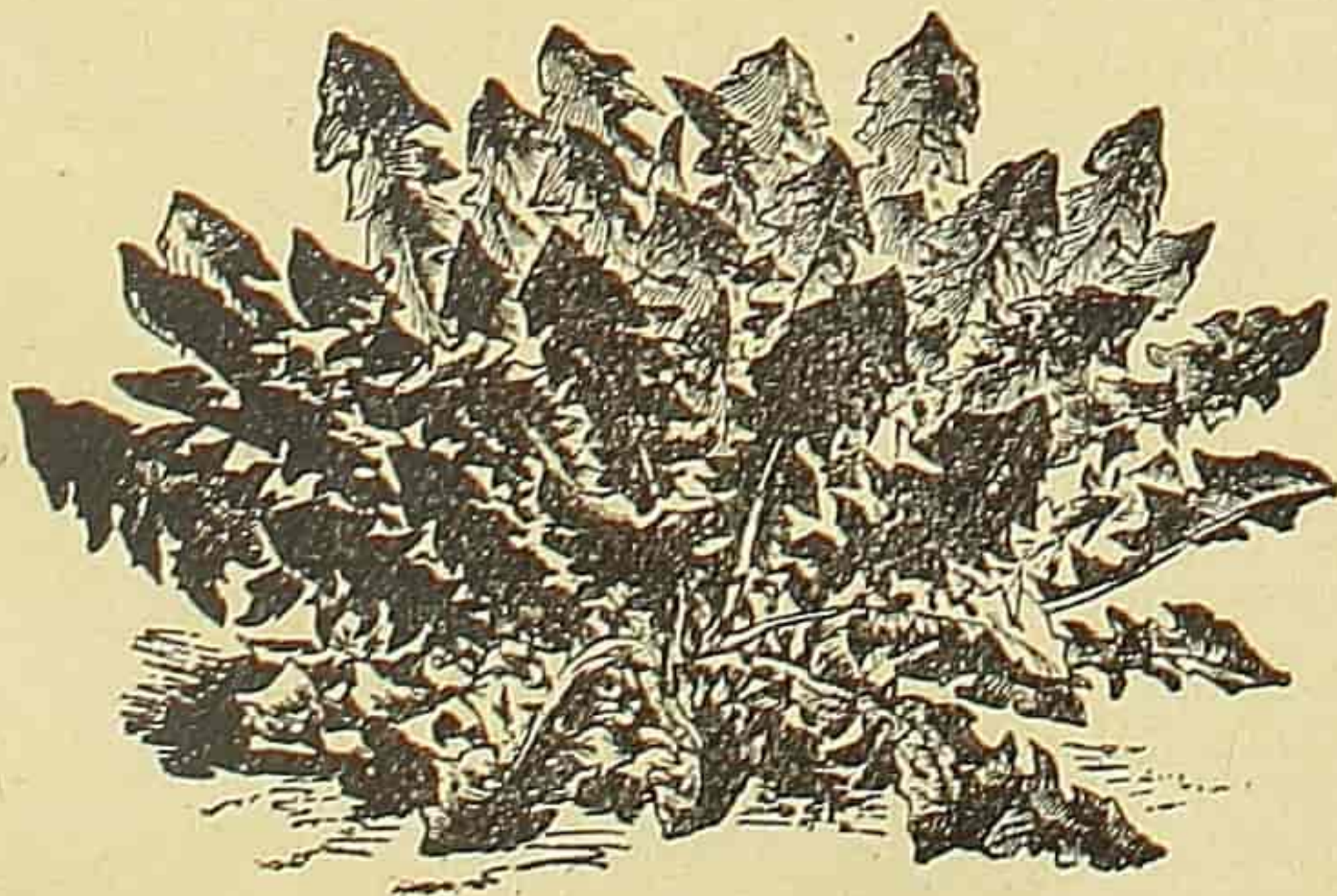
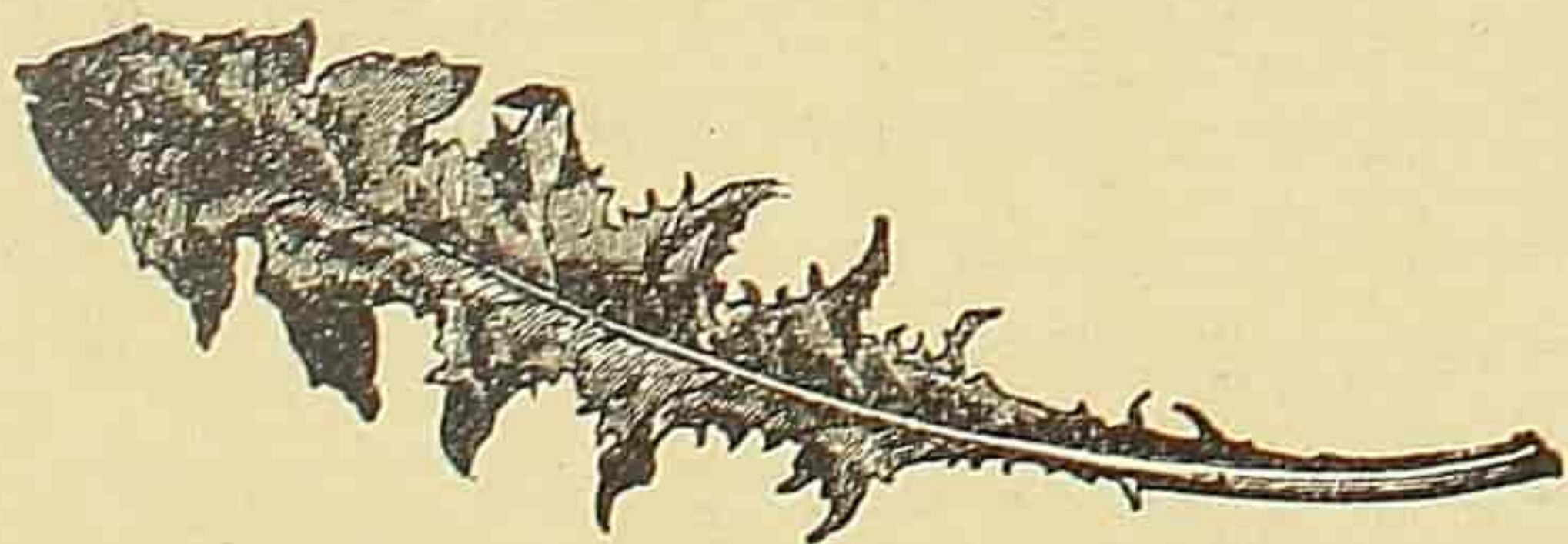
Црни Лук Ченик.

МАСЛАЧАК

Leontodon Taraxacum L.

Племе: Главичасте биљке са језичастом главицом. (Compositae.) — **Постојбина:** домаћа дуговечна биљка. — **Стабло:** подземно, дуговечно, а надземно

једногодишње цевасто. — **Лишће** расте из врха подземног стабла и образује поврх земље китку; лист је прост, тестераст са дубоко урезаним зупцима. — **Цветови:** жути, скупљени у главичасту цваст. **Семе:** дугуљасто, снабдевано перницом, у 1 грам иде око 1200 зрна, а 1 л. мери 300 грама. Моћ клијања траје 2 године, а ниче за 8 дана.



Поправљени Маслачак.

Употребљава се млад лист, односно цели струкови младе биљке као салата, која по мало горчи,

али и врло пријатно утиче на здравље, сматра се да чисти и обнавља крв. Маслачак расте дивљи на свима нашим пољима, а културом створене су и питоме сорте, које су уведене у ред поврћа и које се гаје у градини.

Успева на сваком положају и воли снажну баштенску земљу. Време сејања је пролеће, од почетка Априла па све до краја Јуна.

Семена треба по 2 грама на 1 м \square .

Сеје се најпре у леју за производњу расада, омашке. Усев треба да се покрије танким слојем угорелог ђубрета, па утаба и залије, ако је време сушно.

Кад биљчице добију 5—6 листа, треба извадити, скресати им врхове лишћа, као и врхове жилица, па расадити на стално место,

Маслачак треба да се сади у редове, размакнуте на 30 с/м, а струк од струка на 10 с/м.

За време пораста мора усев да се редовно брани од корова, плевни и окопава као и да се залива. Осим тога треба да се откидају цветни пупољци, као и сувише израсли околни листови.

Берба почиње Новембра тиме, што се струкови при земљи одсецају не сувише дубоко, да би могли поново да истерају. Сезона постепене бербе продужује се све до почетка Априла, идуће године.

Пре сечења, Маслачак може да се бледи, покривањем сваког струка за десетак дана саксијом. Пре тога треба покидати околну лишће, које је полегло и заматорило. Бледи се само по онолико струкова, колико се намерава од једном сећи.

Сорте: *Појрављени Маслачак*, са замотаном средином; крупна нежна сорта, која се лако бледи. — *Велики Маслачак*, са крупним зеленим и усправним лишћем.

Постоји још неколико сорти питомог Маслачка, али оне се само у малом разликују од наведених.

МИРОЋИЈА

Anethum graveolens L.

Синоними: Копар, Диљ, Коперника.

Племе: Штитиноше (*Umbelliferae*). — **Постојбина:** Јужна Европа. — **Једногодишња** биљка. — **Стабло:** зељасто, глатко, разгранато, израсте на 1 м. висине. — **Цвет:** жућкаст, груписан на врху сваке гране у штитасту цваст. — **Лист:** миришљав, перасто дељен у кончасте листиће. — **Семе:** пљоснато, овално и ароматично, у 1 грам иде 900 зрна, а 1 л. мери 300 грама. Моћ клијања траје 3 године, а ниче за 10 дана. —

У повртњаку гаји се за брање младих зелених струкова, или само младог лишћа, које служи као зачина разних јела, салате и туршије, нарочито киселих краставаца. Цела млада биљка све до оплођења цвета, садржи волатилно уље т.зв. Anethol, које кад биљка сазре и стабло се осуши, прелази у семе.

Мирођија успева на сваком баштенском земљишту. Сеје се омашке у леји, више пута преко лета, за стално брање младих струкова. Почетак сетве је Март месец, а завршетак прва половина Септембра. Посејано семе пред зиму, ниче тек идућег пролећа.

Сеје се ретко и затрпава плитко обичним грабуљањем. Ако се остави да заметне семе, Мирођија хоће и сама да се пресева. Заливање не тражи, осим после сетве да се убрза ницање.

Да се засеје 1 м. □ омашке потребно је 5—6 гр. семена.

Изникао усев по могућству треба плевити од корова.

МОРАЧ ТАЛИЈАНСКИ

Foeniculum dulce, Mill.

Племе: Штитиноше (*Umbelliferae*). — Постојбина: Италија. — Једногодишња биљка. — Стабло: 60—80 с/м високо. — Лишће; перасто, ситно са дебелом дршком, чија је усмина толико задебљала и проширена, да поклапајући се међусобно образује главицу. — Цветови: жућкасти, сабрани у штитасту цваст. — Семе: дугуљасто, испупчено с једне стране, у 1 грам иде 200 зрна, а 1 л, мери 300 грама. Моћ клијама траје 4 године, а ничи за 10 дана.

Гаји се за кување стабла, које има нарочито ароматичан и слadak укус.

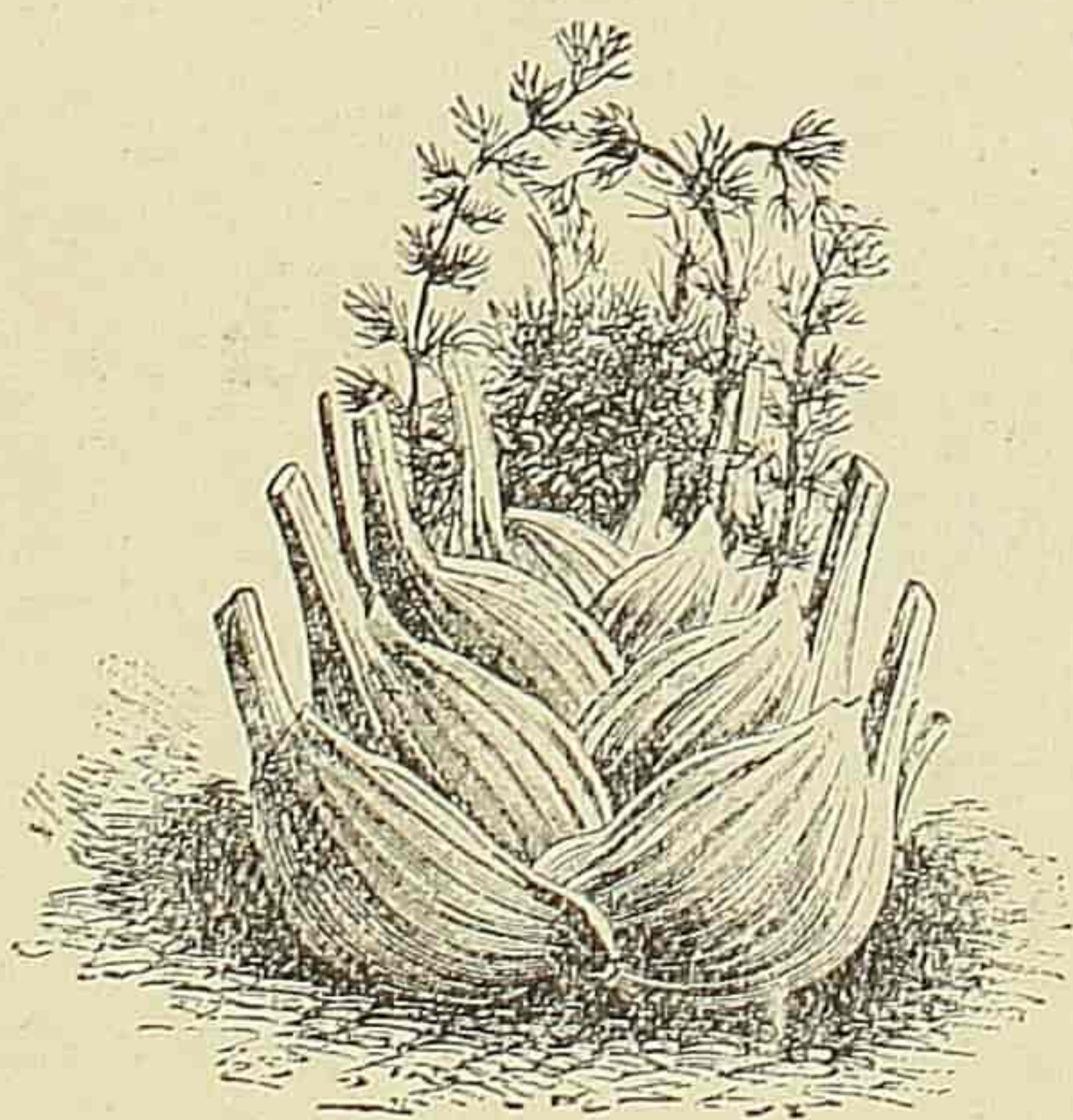
Успева на сваком плодном баштенском земљишту,

Време сејања може бити Април месец за бербу преко лета, или Август у топлијим крајевима, за бербу пред зиму.

Најпре треба произвести расад у леји, који се после сади на стално место у редове, размакнуте на 40—50 с/м један од другог, а струк од струка на 12—15 с/м.

Усев треба редовно плевити и окопавати, да га не би обузео коров.

Заливање тражи редовно и изобиљно, да би се биљци осигу-



Морач Талијански.

гурала бујност и једрина, јер чим наступи застој у порасту услед суше, потеряће у семе.

Кад струк при земљи почне да дебља, треба га мало нагнути земљом онолико, колико да се затрпа половина задебљале главице.

После десетак дана отпочиње берба сечењем напреднијих струкова, а после и оних, који за њима пристижу.

Сваки струк треба одсећи при корену испод задебљале главице, при томе треба скресати и врхове лишћа.

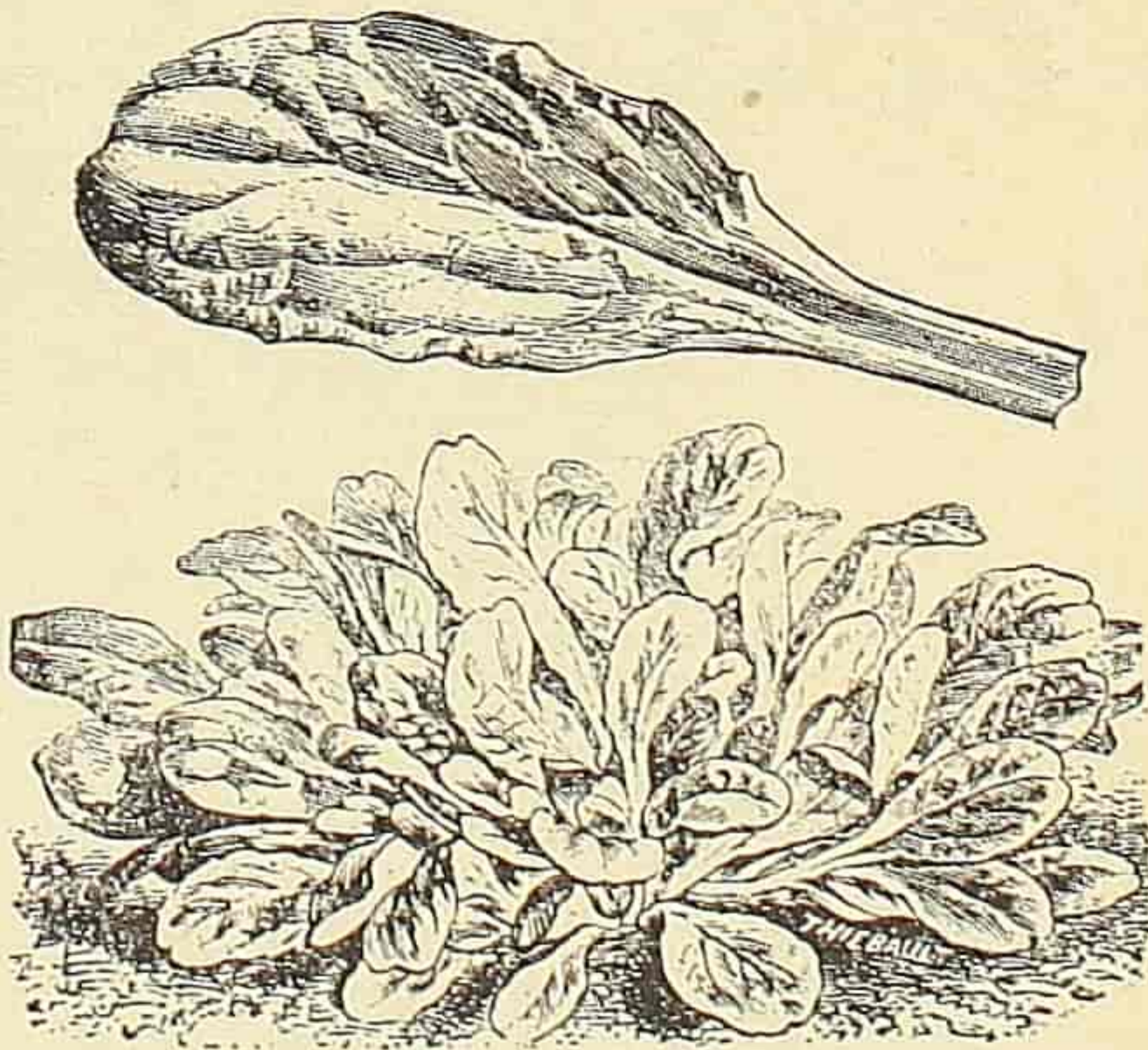
МОТОВИЛАЦ

Valeriana Locusta L.

Синоними: Пољска салата, Пољска лоћика, Талијанска салата.

Племе: Валериане (*Valerianaceae*). — **Постојбина:** домаћа, једногодишња биљка. — **Лист:** дугуљаст, расте из корена образујући китку поврх земље. —

Стабло: зељасто и мало разгранато. — **Цвет:** ситан, бео или плавкаст, уједињен у цваст поврх гранчица на стаблу. — **Семе:** сиво, ситно и округласто; у 1 грам иде 1000 зрна, а 1 л. мери 280 грама. Моћ клијања траје 5 година, а ниче за 8 дана. Ново семе не ниче уредно као двогодишње.



Холандски Мотовилац.

Гаји се за употребу као салата, за који циљ служе ситни струкови, убрани од почетка зиме, па до пролећа.

Мотовилац не воли ровито земљиште, за то га треба при, премити из раније и добро сабити ваљком.

Време сејања почиње Августа а траје сваких 10 дана све до половине Октобра.

Сеје се у леје омашке, рачунајући 100–125 грама семена на 1 ар. Усев треба стално заливати, јер иначе неће благовремено да никне. — Ако изникне доцкан пред зиму, не може због хладноће да се развија, него с пролећа тера одмах у семе без могућности да се бере. Може да се посеје и предходно исклијало семе, али онда мора земља са усевом да се држи стално влажна, иначе хоће клица да се осуши.

Густо изникао усев треба мало да се разреди, да би биљке постале лепше и китњастије. За време развитка треба осим редовног заливања још и плевити.

Мотовилац стиже за бербу за 70—90 дана после сејања.

Добру салату даје само младо, не потпуно развијено лишће, за то треба доње листиће редовно брати, услед чега ће пристизати стално нови листови.

Да би се могао Мотовилац и по зими брати, добро је усев покрити сламом.

Као принос добија се око 50 кгр, листића са 1 ара површине.

Сорте: *Округли Мотовилац*, има на крају заокругљен лист, усправног држања. — *Холандијски крујнозрнасти*, са ширим листом и знатно крупнијим семеном од осталих сорти. Лист је иначе нежан и мекан и тешко подноси далек пут.

МРКВА

Daucus carota L.

Синоними: Шаргарепа, Карота.

Племе: Штитноше (*Umbelliferae*). — **Постојбина:** Европа. — **Двогодишња** биљка. У повртарству је од значаја само првогодишњи корен, који је вретенасто задебљан, црвенкасте, жуте или беле боје. — **Лишће:** перасто, подељено. — **Стабло:** разгранато, високо око 150 с/м, израсте тек у другој години. — **Цветови:** ситни, бели, образују сложен штит. — **Семе:** двојна ахенија са ситним длачицама т.зв. „коса“, које се вештачки скидају трљањем, ради лакшег руковања. 1 л. семена косматог мери 240 грама, а у 1 грам иде око 700 зрна. Трљаног семена иде у 1 грам око 900 зрна, а 1 л. мери 360 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 15—20 дана, при најнижој температури од око +5°С. Најбоље је двогодишње семе.

Мрква се гаји за добијање корена, који се на разне начине готови за људску храну. За ту сврху употребљавају се готово све сорте црвенкасте мр-
кве, као и само неке од жутих сорти. Беле мркве
служе искључиво као сточиа храна, а исто тако и већи број
жутих сорти.

Мрква нарочито воли лаку пескушу са много хумуса и у опште растресито и плодно земљиште. Теже земљиште треба прилагодити захтевима мркве одговарајућом дубоком обрадом.

Непосредно ђубрење Мрква не подноси, али успева добро на земљишту, које је под предходним усевом добро пођубрено.



Мрква Нантска.

Дубоко урађено и припремљено земљиште за усев мркве, треба да се испланира на леје; може да се сеје и на равној површини без леја, али само кад се засејава велики простор. Но и у том случају неоспорно боље је, да се направе прописне леје од 135 с/м ширине.

Главно време сејања мркве почиње одмах по свршетку зиме и траје све до друге половине месеца Маја, а као биљка не много осетљива на зими, подноси и јесењу сетву крајем Августа—Септембра, па све до половине Октобра. И у међувремену може мрква да се сеје али само онде, где је наводњавање земљишта могуће, јер семе у летњим топлим месецима неће да изникне, па чак и исклијало хоће да се осуши.

Сеје се плитко омашке, по 60—70 грама семена на 1 ар, или на редове у леји, размакнуте на 20 с/м, рачунајући по 40—50 грама семена на 1 ар. На већем простору без леја, сеје се на шире редове, размакнуте по 30 с/м један од другог, за које треба 30—40 грама семена по ару.

За сејање на редове треба повући уз разапет канап плитке бразднице на одређено растојање, па у исте усејати семе. Да би сејање што једначије испало, добро је да се у семе умеша по два пута толико ситног песка.

Ако се сејање врши машином, мањом или већом, није потребно предходно прављење браздица, јер машина сама бележи идуће редове и равномерно усејава семе у земљу, те је рад знатно бржи.

Руком посејано семе треба затрпати помоћу грабуље, а затим утабати или поваљати ваљком. Најбоље је, ако се земља сабије само над засејаним редовима, а не и између истих.

Површину усејане леје корисно је покрити танким слојем ситног, прегорелог ђубрета, компоста, струготине или песка, јер без покривача хоће земља да се сасуши и окоре, те се тиме омете ницање.

Кад усев изникне и развије 3—4 листа, треба га разредити тако, да биљке добију међусобно растојање од 8—10 с/м према крупноћи сорте. Да би се ово разређивање без штете обавило, треба најпре земљу наквасити или пак предузети ишчупавање струкова тек после кише.

Ако је на неком месту остао усев сувише редак, може се попунити пресађивањем са густо никлих места. Треба само пазити, да се при чупању расада не заломи врх жилице, или да се приликом сађења не повије на више.

Може разређивање да се врши и постепено у два маха тако, да се први пут разређи само на 5 с/м растојања, а доцније око Јуна месеца, вади поново сваки други струк. Ово доцније вађено корење, довољно је развијено да се може трошити као млада мрква, те се тиме добија по један мали принос више са земљишта. Разређивање мркве доста је приметан посао; најбоље би било, када би семе тако ретко никло, да се у опште не мора усев први пут ни разређити.

На Мркву утиче чађ од дима веома повољно, за то би требало по могућности растури преко усева сваких 15 дана извесну количину. То се ради или пред кишом или пак пред заливањем.

Заливање Мрква не изискује, али за време велике суше добро јој чини. У баштама, које су удешене за наводњавање, Мрква се гаји само по банковима тако, да са водом не долази у непосредан додир.

За време пораста треба усев Мркве бранити од корова и то, ако је омашке посејан, плевљењем, а ако је у редовима, још и окопавањем. Могућност окопавања штеди много радне снаге, а сем тога, окопана и истрошена земља између редова утиче благотворно на усев, те постаје корен знатно крупнији.

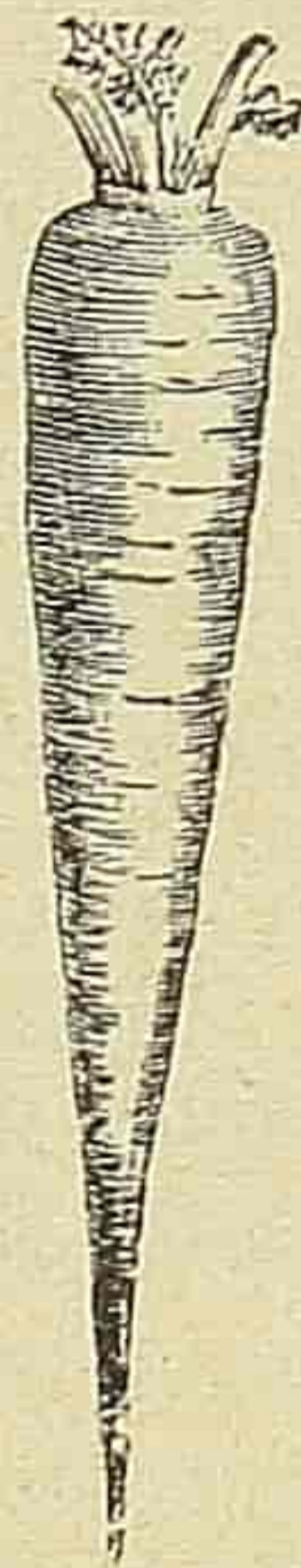
Као стасала Мрква, вади се из земље, кад корен код раних сорти достигне $\frac{3}{4}$ своје редовне крупноће, а код позних, када се потпуно развије.

Брзостасне сорте, ако се оставе у земљи, да се корен потпуно развије, губе слат и сочност, а ако се још и даље не изваде, оне „пређу“, те постају крпаве и безукусне. За то са вађењем раностасних сорти треба журити, да не би изгубиле у каквоћи.

Споростасне сорте међутим стижу чак у јесен, кад биљке почну да мирују, за то се са вађењем не мора хитати. Оне могу по потреби да остану и преко зиме у земљи све до пролећа, док поново сокови у биљкама не прораде.

Корење Мркве вади се из земље ашовом, а још је боље помоћу нарочите виле за прекопавање земље. Лишће треба одсећи или покидати до корена. Исто тако треба очупати и млад лист, који буде кренуо доцније, јер се тиме дуже одржава укусан и сочан корен. Многи одсецају са корена Мркве горњи врх, т. зв. „теме“ и тврде, да тако остаје дуже времена сочна и слатка.

Дугачке и шиљате сорте Мркве већином се износе на пијаци



Мрква Брауншвајгска.

везане у китке, промешане са корењем першуна, пастрнака и др.; праве се т. зв. „везе за супу“. Кратке и затубасте сорте Мркве продају се невезане, мерене по тежини, јер служе за кување нарочитог јела.

Принос. Ситније брзостасне сорте дају око 150 кгр., полукрупне око 250 кгр., а крупне око 300 кгр. корена на 1 ар добродо земљишта.

За потрошњу зреле Мркве преко зиме и пролећа, чува се јесење корење позностасних сорти у остави. Може корење да се повади и усади једно до другог у песку у подруму, или некој комори. Може се ископати и широк ров, па на дно истог утрапи и покрије. Дубина рова треба да буде одмерена тако, да изнад усправљено укопаног корена Мркве, још остане 10 с/м до површине земље. Та празнина треба да се испуни земљом и још да се издигне као нека гомила, ради одбијање воде од трапа.

Пре него што се Мрква трапи, треба уклонити сво лишће као и сваки онај корен, који није потпуно здрав и читав.

Може Мрква за потрошњу да презими и остављена у самој леји. За тај циљ прво треба сво лишће скресати до доле и уклонити, па за тим покрити целу површину земљом за 10—12 с/м дебљине. Потребна земља добија се са стазица између леја, које тим постају удубљене, за боље одвођење зимске влаге од оставе.

Може Мрква да се гаји и као озими усев са јесењом сетвом за добијање младог корења преко зиме и с пролећа. У том случају успева најбоље на лаком, растреситом, топлим и плодном земљишту. Сувише тешко и влажно земљиште не даје добар резултат.

Пред зиму треба сво лишће са јесењег усева Мркве да се пошиша, покупи и уклони, за тим треба да се покрије са 10—15 с/м дебелим слојем сламе, плеве или сувог шумског лишћа. Приликом вађења младе Мркве преко зиме, треба покривач да се одгрне, па после поново врати на исто место. А, кад хладноћа попусти, треба усев сасвим открити да би добио ваздуха.

Све сорте Мркве за јело подељене су на две главне групе, на оне, чији је корен горе широк, па постепено идући на ниже све ужи, док се не заврши у шиљак. Затим на оне, чији је корен као облица и доле као и горе исто тако, или само мало мање дебео, скраћен, затубаст, пуштајући из средине доњег краја само једну жилицу, као перчин. Према томе разликујемо *Мркве са шиљастим* и *Мркве са обличастим кореном*, а сваки од ова два облика има много сорти краћих и дужих, тањих и пунијих, раностаснијих и споријих у порасту.

Затубасте мркве садрже више шећера, оне су сочније, укусније и раностасније; имају ситнији лист, док за шиљате мркве са већим лишћем важи уверење, да су у остави постојаније и отпорније на суши.

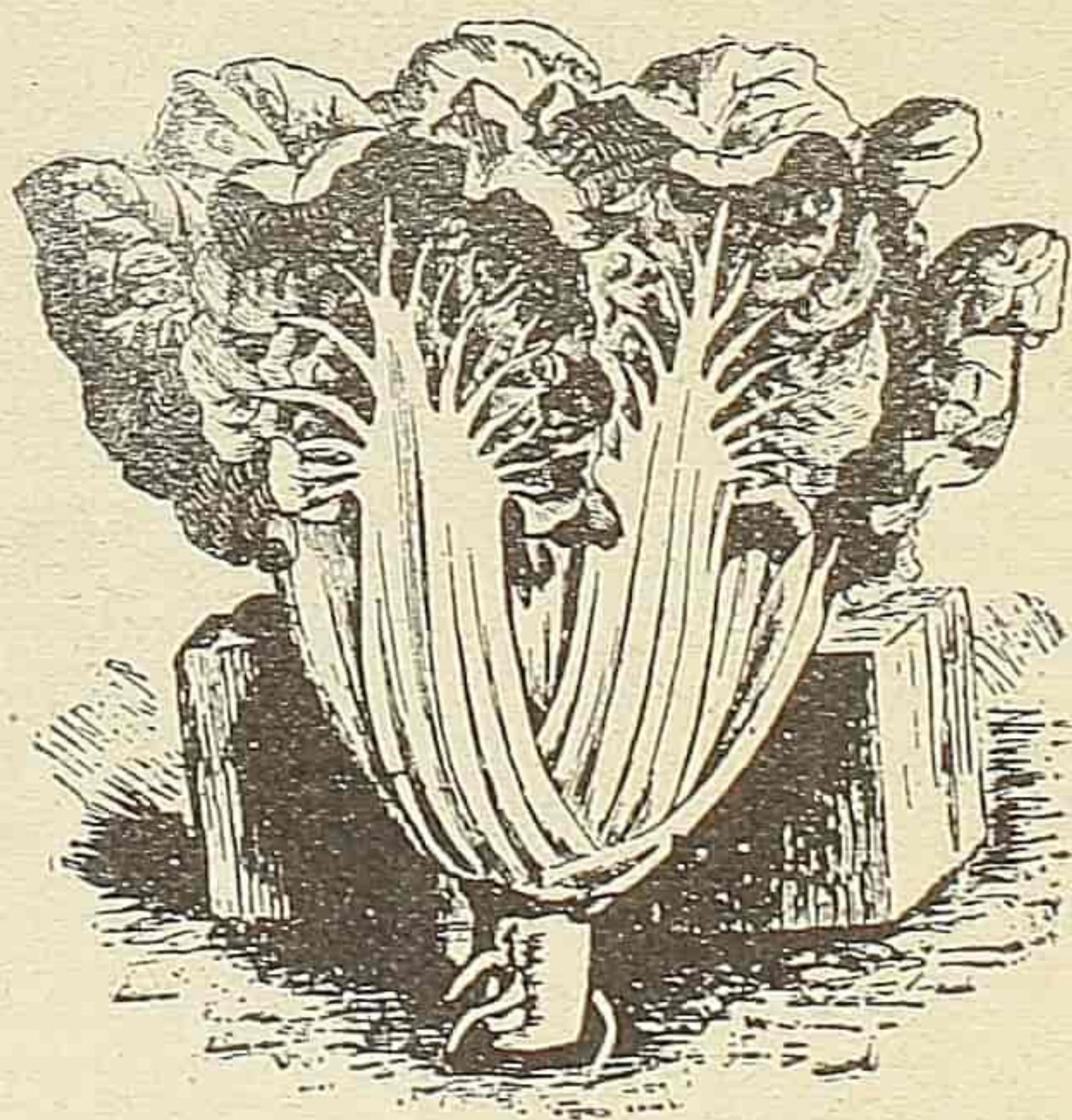
Сорте: *Париска месечарка*, сасвим кратка, скоро лоптаста, црвена као неранца. Врло фина и укусна за јело, стасава за $2\frac{1}{2}$ месеца дана после сетве. Многи љубитељи fine мркве сеју ову сорту више пута преко лета у размаку од 20 дана. — *Крајска Холандска*, пуна, затубаста, дужина јој је колико за две ширине. Укусна, сочна, црвена и слатка. Стиже за потрошњу на 3 месеца после сејања. — *Полукрајска Герандска*, нарочитог здепастог облика. Горе јако широка, па онда конична, нагло скраћена и затубаста. Слатка и укусна сорта мркве са црвенкастом и сочном средином, али и великим прохтевима у погледу земљишта и влаге. Стасава за потрошњу на $3\frac{1}{2}$ месеца дана после сетве. — *Шантенејска*, по свом облику јако слична Герандској, само што је нешто дужа и споростаснија; стиже за 4—5 месеца дана. — *Карантанска*, полудугачка, црвена, као облица, исте дебљине и горе и доле. Најфинија од свих сорти мркве, али у толико веће прохтеве поставља произвођачу. Најбоље успева на чистом хумусу, за то се ретко гаји; стасава за $3\frac{1}{2}$ месеца. — *Нантска*, полудугачка, затубаста, обличаста, црвенкаста, фина и сочна мрква. Стасава за 4 месеца дана, дајући принос до 400 кгр. на 1 ар, али само на плодном и лакоом земљишту уз довољно влаге, односно уз заливање. Ова се сорта највише гаји од свих затубастих мркви, јер се добро држи у остави. Подноси и јесењу сетву. — *Моуска велика*, затубаста, дебела и дугачка, потпуно ваљкаста, најкрупнија и најспоростаснија од свих затубастих. Иначе одлична и укусна сорта, лепе црвенкасте боје. Развија се потпуно за 5--6 месеци после сетве. — *Делук* мрква, са својим сведеним а при врху ипак затубастим обликом, заузима место између шиљатих и затубастих сорти. Црвена, одличне каквоће, средњестасна и издашна сорта. Развија се потпуно за $4\frac{1}{2}$ месеца дана. — *Жамова* полудугачка, шиљата мрква. Добра енглеска сорта, месната, слатка и сочна, лепе црвенкасте боје. Стасава за $4\frac{1}{2}$ месеца дана. — *Викторија*, шиљата, угасито црвена, издржљива на зими, стасава за 5 месеци. — *Брауншвајгска*, дугачка, шиљата, црвенкаста, споростасна сорта; стиже за 5 месеца дана. — *Алсрингхамска* мрква, црвена, танка, дугачка и шиљата, достиже по 50 с/м дужине. Изванредно фина енглеска сорта. Семе праве сорте ретко се налази у промету. *Жуша шиљата*, добра је сорта док не заматори, за то је треба сејати мало доцније, да би могла пред зиму млађа да се вади. — *Дубс*, жута ваљкаста, затубаста, врло слатка и укусна. Одлична сорта, али може се гајити само у оним крајевима, где је пијаца усвојила жуту мркву.

ПАЗИЈА

Beta vulgaris cicla L.

Синоними: Блитва, Меко зеље, Манголд.

Племе: Пепељуге (Chenopodiaceae). — **Постојбина:** домаћа, двогодишња биљка. Повртарство искоришћује њен првогодишњи облик. Истоветна биљка са



Пазјак Ребраш.

репом, само што је код ове култура развила меснат корен, док је код Пазије развила лишће и његове дршке на штету корена, који је рачваст и тврд. — Семе је исто као и у репе, само нешто мало ситније, у 1 грам иде око 60 зрна, а 1 л. мери 250 грама. Моћ клијања траје 6–8 година, а ниче за 10 дана.

Гаји се за браће лишћа преко пелог лета, које се готови као и спанаћ. Осим тога има сорте са широком, меснатом, и сочном дршком, која се исече на кришке и спрема као нарочито поврће у мрком сосу.

Пазија тражи нарочито снажну, ђубревиту и дубоко урађену земљу.

Сеје се Априла—Маја месеца на редове размакнуте за 40—50 с/м.

Семена треба по 100 грама на 1 ар земљишта.

Кад усев изникне, треба да се разређи на 40 с/м струк од струка и затим одмах окопа.

Може да се посеје и у густе леје за производњу расада, рачунајући по 5 грама семена на 1 м. □, из чега се добија око 100 струкова расада, што је довољно да се засади 1 ар.

За време пораста треба усев Пазије редовно да се окопава и брани од корова као и залива за време суше.

Берба листа почиње на 2 месеца после сетве и продужује се све до слане и зиме. Пред првим мразевима, може извешан број струкова да се извади из земље са кореном заједно, па пресади у подрум или комору где не мрзне. У тој остави лист ће побледити и постати нежнији за употребу.

Лист не ваља ишчупати из самог срца односно средине темена, јер ће се после теже обнављати.

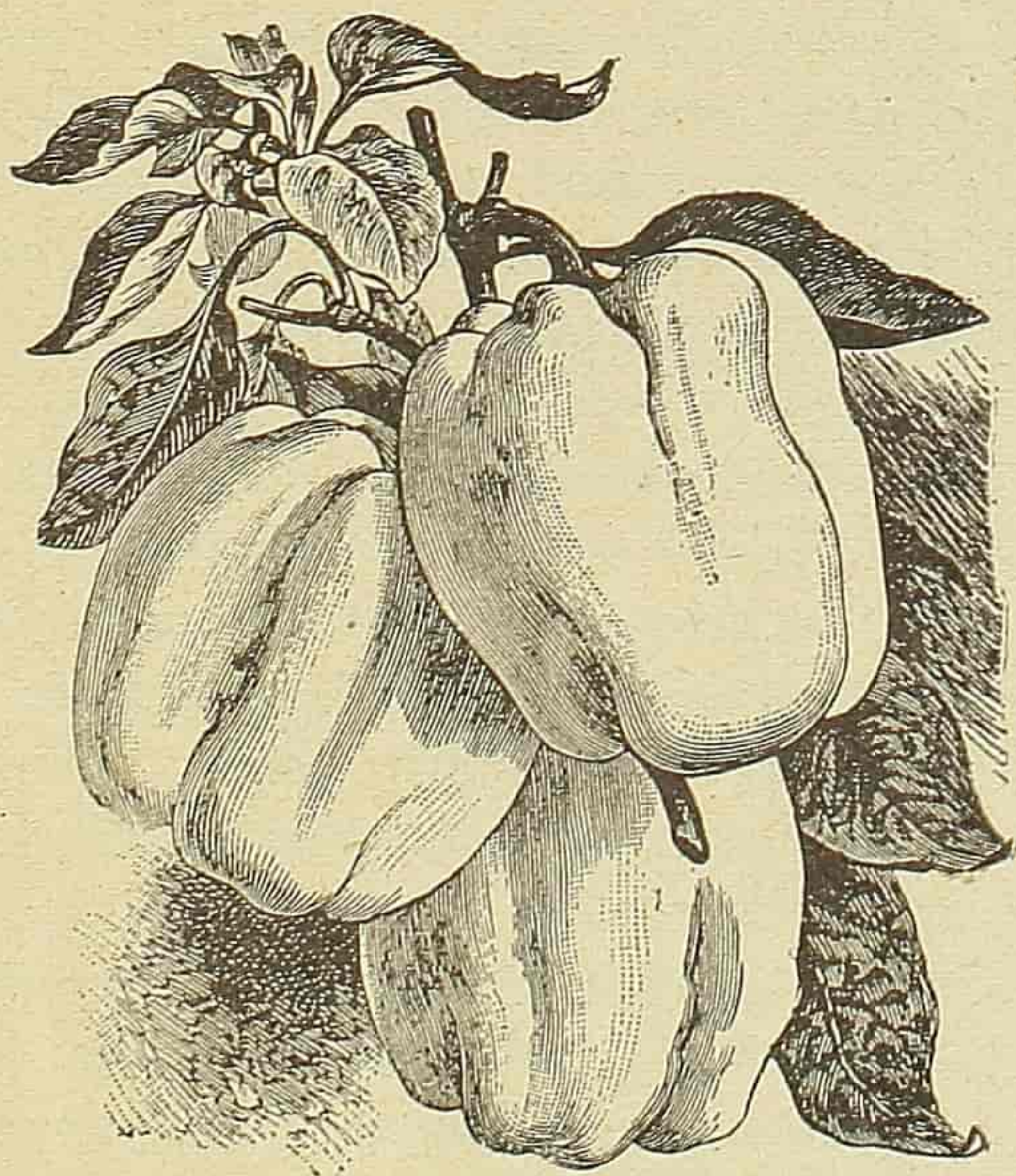
Сорте: *Обична Пазија*, тера много листа, који има танку дршку. Колико се листа обере, толико се обнавља. Отпорна сорта

на суши, а прилично и на хладном времену. — *Пазјак Ребраш*, зелена и мање отпорна сорта од горње. Лист зелен, дршка бела и широка по 6—7 с/м. — *Бледи Пазјак*, са белим ребрима, лист бледо зелене боје, ребра бела, јако развијена, широка по 10 с/м. Фина сорта, која тражи наводњавање, да би се потпуно развила. — *Бледи наборани Пазјак*, са широким белим ребрима. Слична сорта предходној, само што је лиска наборана и шупљикава.

ПАПРИКА

Capsicum annuum L.

Племе: Помоћнице (Solanaceae). — Постојбина: Јужна Америка. — Једно-годишња биљка. Таква је код нас, иначе према многим знацима у пореклу је била вишегодишња. — **Стабло**: ниско, разгранато. — **Лист**: посебан, дугуљаст на дугачкој дршци. — **Цвет**: бео, усамљен под пазухом листа. — **Плод**: бобица шупља, разног облика, танка, дугачка, шиљата или кратка, широка или округла. Разне крупноће од величине трешње, па до размере човечије шаке. Боје црвене или жуте у зрелом стању, или жуте, зелене и бледе у незрелом. — **Семе**: жућкасто, пљоснато, нагомилано у ширем крају плода на дршци; у 1 грам пде око 150 зрна, а 1 л. мери 450 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 10 дана.



Бабура Краљевска бела.

Паприка се гаји за бербу плодова у незрелом стању, изузев неколико сорте, чији се плодови највише употребљавају кад потпуно узру. Садржи једну љуту материју т. зв. *Capsicin*, који надражује стомачне жлезде и изазива лучење сокова. Крупне сорте имају мање љутине, ситне пак више. Крупне, кратке широке сорте паприке т.зв. „Бабуре“, троше се у незрелом стању куване као поврће, или пресне и печене као салата, а међу се и у сирће за зимницу (туршију). Дугачке широке или танке т.зв. „Туршијаре“ међу се у оставу за зиму наливене сирћетом, или се употребљавају као салата. Ситне танке сорте љуте па-

прике, са највише Капсицина, служе у незрелом стању пресне или куване, као зачина салате и разних јела, а кад сазру, туцају се и мељу за добијање ситне т.зв. „алева“ паприке. Ситна алева паприка постала је обавезна зачина у нашој кујни, која даје јелу осим пријатног укуса још и лепу црвену боју, јер „при јелу треба задовољити не само стомак, него и око“ каже наш народ.

Нигде није нађена дивља, саморасла паприка, што значи, да је то прастара културна биљка; као такву затекли су је и први Европљани код Индијанаца у Америци. Према извесним подацима, Паприку је пренео први у Европу ботаничар Oviedo 1514 године

Код нас је донешена паприка преко Грчке, а од нас су је примили Мађари. Према опису Ђорђа Талера, лекара у почетку 18. века, Срби су још у том времену трошили много љуте паприке „благодаречи њеној љутини, нису страдали од болести — Vampirismus и ако су издржавали дуге постове.“

Као биљка тропског климата, паприка успева и код нас само у најтоплије доба године. Њен развитак обухвата цело лето и топле дане јесени. За то јој и највише одговара топал положај заклоњен од хладних струја све до дубоке јесени.

Као земљиште Паприка највише воли и најбоље успева на старим наслагама хумуса. Само на јакој хумусној пескуши или хумусној иловачи може производња паприке дати жељене резултате, а то су речни наноси или исушени ритови.

Непосредно ђубрење, праприка награђује одлично; ма како била земља по природи плодна и снажна, ипак подноси још да се растури на 1 ха. по 50.000 кг. угорелог стајског ђубрета. А где је много хумуса, ту је добро растурити и распаднутог креча или гипса, рачунајући по 3—4 кг. на 1 ар.

Земљиште треба за Паприку дубоко да се уради, преоре или прекопа преко зиме и остави неуситњено. Тек с пролећа може да се преграбуља и уситни.

Поред одговарајућег земљишта, за свој развитак Паприка изискује и много воде односно изобиљно наводњавање. Јер то је биљка, чије стабло хоће брзо да се здрвени, те да престане са заметањем нових плодова и за то је корисно помоћу наводњавања одржати жив ток сокова и бујан пораст биљке. Тим се изазива стално обнављање цвета и плода и продужује брање.

Наше поднебље захтева годишње из ваздуха око 500—600 м/м воденог талоба, да би се биљна вегетација одржала у сталном развитуку. Међутим Паприка изискује око 1200 м/м, која количина воде мора наводњавањем да се дода.

Једино оне сорте, које се остављају да сазру за производњу туцане паприке, може да се гаје без наводњавања, али и за њих је од велике користи заливање у првој половини развитка биљке т. ј. до заметања првих плодова.

Припремљено земљиште мора се испланирати према начину заливања, који се има применити. Треба направити ваде, банке, ровчиће и распоредити леје према прописном растојању, на које ће биљке да се посаде.

За паприку мора најпре да се произведе расад у лејама и то за производњу зелене паприке, која ће се трошити преко лета, треба да се сеје Фебруара месеца под стакло. За јесењу бербу и зелених и зрелих плодова, сеје се Априла—Маја у млакој или обичној, отвореној леји.

Пред сетвом треба семе, да се потопи и држи у млакој води 24 сата, јер тешко ниче, а још ће брже и сигурније да клија, ако се потапа у раствор од 5% камфора. Семена треба да би се омашке засејао 1 м. \square леје 20 грама, од чега може да се добије око 3000 здравих биљчица, које треба пикирати на 15 м. \square растила, постављајући ред од реда на 10 с/м, а струк од струка на 5 с/м.

Од тога остаје око 2500 првокласног расада за сађење на стално место.

За 1 ха. треба спремити 100.000 струкова расада, који се могу добити од 800 грама семена, посејаног на 40 м. \square семе-ништа, а пикираног на 600 м. \square растила. За 1 ар узима се од свачег за по сто пута мање.

Посејано семе треба утабати дашчицом или преваљати, за тим покрити прегорелим ђубретом или компостом и полити кроз ситну решетку.

Кад усев изникне и добије 2—3 листића, треба биљчице да се „пикирају“ односно пресаде опет у леје на 5×10 с/м, или на одговарајуће растојање, према простору са којим располажемо. Тако разређен усев треба неговати, плевити, заливати, а доцније кад отопли и привикавати на спољни ваздух, све до времена расађивања на стално место.

Расад Паприке може да се сади напоље тек кад време отопли и довољно загреје земљу и када пређе опасност од накнадних мразева, а то је прва половина Маја месеца. Може се расађивати и раније, да би се добила рана зелена паприка, али у том случају треба се спремити и бити у приправности, за одбрану од слане и позних мразева.

Сорте за производњу зелене паприке саде се на растојање од 35×35 с/м, а сорте које се беру у зеленом стању 50×60 с/м.

Сади се по два струка заједно и то по могућству кад је облачно и кишовито време; један радник може по 4000 струкова дневно да посади. Пресађен расад треба добро залити да земља прионе уз жиле.

На недовољно хумусном и тежем земљишту, ако се ради на малом простору, може да се извади по један ашов земље на сваком месту, где струк долази, рупа попуни ситним прегорелим ђубретом и у средину посади расад.

Веома је корисно застирање земљишта око расађене паприке, са слојем сламастог ђубрета у дебљини ор 3–4 с/м. То ванредно добро чува влагу у земљи и штеди заливање. Непримљене струкове после 5–6 дана треба попунити.

За време пораста треба паприка редовно да се залива и окопава; обично се задовољава са 3 копње, а код производње зреле паприке и само са две, али ако се може дати по једна копња више, од велике је користи.

Паприка може да се „шкопи“, одрезујући врхове огранака изнад одређеног броја цветних пупољака, према нахођењу т. ј. према броју плодова, који хоће да се постигне. Смањивањем броја плодова добија се раније и лепше развијена паприка. Поступак је практичан нарочито, при производњи ране паприке под стаклом или лети, код најкрупнијих сорти, за добијање необично крупних примерака и најпосле, у обичној башти, ако се не располаже са довољном количином воде за заливање.

Берба паприке за потрошњу у зеленом стању почиње кад се довољно развије и очврсне, јер мекани плодови сувише су млади, нису још за бербу стасали. Паприку треба брати сваки пут пред заливањем, остављајући при том што дужу дршку на убраном плоду.

Зелена паприка треба редовно да се обере, не остављајући на струку да пређе у сазревање ни један комад, јер то крати век биљке и смањује принос.

Зрела паприка бере се, кад плодови сазру на струку и одмах ниже у венце, ређајући на канап по четири комада у накрст. Ако је зрела паприка намењена, да се троше читави плодови, праве се мањи венци, а ако се спрема за туцање и млевање, спремају се венци од 5–6 кгр. тежине. Венце са наизаном париком треба извешати на промајном месту под кровом—обично под стрехом—да још боље дозре и сасуши се.

Као принос зелене, крупне сорте паприке, рачуна се на 8

брања по 5 комада, дакле око 40 плодова са 1 струка, што износи на 1 ха. око 3 милијона паприка. Од те количине отпада око 10% неспособних плодова за трг. На толики принос може се рачунати само на изванредно плодној земљи, при савршеној обради и уз изобиљно наводњавање. Иначе на слабијем земљишту, са мање заливања, не може да се бере осам пута и не може да донесе толики број плодова.

Као принос зреле паприке за туцање и млевење, рачуна се око 15 плодова са 1 струка, а ситније црвене сорте паприке, које се читаве троше, по 25 комада. По тежини пак рачуна се око 2—3000 кгр. зрелих, целих паприка, или 1000—1500 кгр. ситне алеве паприке на 1 ха.

У производњи зреле паприке, није циљ да се беру плодови што раније, већ да се добије количина и квалитет са што мање трошкова. За то ту отпадају издатци око уређења стаклених леја и др. потреба за рану производњу расада. У том циљу сеје се Априла-Маја напоље, у сасвим отвореној леји без заштите од хладноће, бацајући семе сасвим ретко, те отпада и потреба пикирања.

Код производње младе, зелене Бабуре и Туршијаре, важно је, да се добију што раније једри плодови, међутим непрестаном бербом ране паприке, биљка се још преко лета изнури и ослаби. Да би се пак и у јесен добиле младе, бујне и плодне биљке, када се паприка поново много цени, јер се онда меће у туршију, треба доцније да се посеје још једанпут и произведе нов расад. За ту познију сетву најбоље је време цео Април и прва половина Маја месеца, која ће стасати таман под јесен, кад први усев попусти у приносу.

Паприка може да се умножава и прпорешем резница („кључића“, „пелцера“, „штупфера“). Резнице паприке треба одсећи са једним развијеним окцем, затим на доњем крају направи се мали процеп, а лнстићи скрате, да би се смањило испарење влаге.

Леја која има да служи за прпориште, мора бити топла и довољно влажна, јер топлота и влага, како у земљи тако и у ваздуху, најважније су погодбе за образовање младих жилица и нове биљке.

Добро је стога прпорити у затвореној леји, која је у стању да задржава топлоту и влагу у ваздуху, око биљке, као и у земљи. Осим тога нужно је и да се леја покрије застором, који ће за прво време да брани од сунчевих зракова све док се на прпорку не заметну младе жилице.

Сорте: *Црвена шрешњасџа* и *жуџа шрешњасџа* паприка, имају округло плод, црвен или жут и ситан као трешња. У незрелом стању боје загасито зелене, иначе веома љуте сорте. Гаје се у судовима, јер су врло декоративне. — *Ђерданка* са многобројним црвеним, округлим плодовима, сићушним као крупније зрно грашка. Веома љута сорта паприке, која се још и као украсна биљка гаји. — *Чилска кљунара*, са ниским јако разгранатим стаблом, обасутим ситним шиљатим и веома љутим плодовима, налик на већи птичији кљун, а који расту усправно. Најранија сорта паприке, гаји се под стаклом за рану паприку и у судовима, као декоративна биљка. Кад је незрела, има загасито зелену боју, а кад узре, она поцрвени. — *Кишњасџа шанка*, доноси врло танке шиљате плодове, који се појављују у киткама. Врло љута сорта паприке, која у зрелом стању сасвим поцрвени. — *Црна мексиканка*, биљка средње величине, доноси танке, праве по 20 с/м дугачке шиљате плодове, који су врло љути; у незрелом стању загасито зелени, а када узру поцрвене. — *Бесна паприка*, најситнија и најљућа од свих сорти паприка; танка, црвена, шиљата, расте само у тропским крајевима. — *Кинеска Камелеон* паприка, са ситним коничним плодовима и то врло љутим, који од зачетка па до сазревања промену више боја; у почетку су бели, па прошарани љубичастим, затим прелазе постепено у бледо жуту боју, а после у златно жуту док не сазру, када опет постепено прелазе у црвену. Све те промене боја налазе се истовремено на једном струку. Иначе по укусу љута је сорта. — *Обична љуџа* паприка, плодови дугачки око 10—12 с/м, шиљати, најпре загасито зелени, а доцније црвени. Сорта подесна за низање и млевење у зрелом стању. — *Жуџа љуџа* паприка, потпуно слична обичној црвеној сорти, само кад сазре, она потпуно пожути. — *Кајанка*, тања и дужа сорта љуте паприке, са пречником од 1 с/м на дебљем крају и у дужини од 8—10 с/м. И ова је сорта подесна за низање и млевење. — *Паплицанасџа слајкача*, плодови загасито зелени, врло меснати, сочни и слатки, у облику ребрастог црвеног патлицана, а кад узру поцрвене. — *Крајка Американска бабура*, плодови ребрасти, са оба краја исте ширине, месната и слатка сорта; у почетку загасито зелена, а кад узре поцрвени или пожути. — *Шпанолска бабура*, при врху подељена на четири кришке, дугачка слатка бабура. У почетку зелена, а доцније црвена. — *Краљевска бабура*, слична краткој Американки, само што је при врху ужа. — *Херкулес*, крупна, месната краћа бабура, са ужим врхом подељеним на 4 кришке. Плодови расту на струку усправно, најпре зелени, а кад узру пожуте. — *Жуџа бабура*, од дужих сорти са 4 кришке, у незрелом стању има жуту боју, а кад узре поцрвени, — *Бела бабура*, средње крупна, месната, мало љутне, бела са 4 кришке. — *Козји рог*, српска сорта туршијаре; жута, мало љута, рађа много. — *Лесковачка туршијара*, бледо зелена, слатка, широка и дугачка. — *Бела туршијара*, широка, дугачка, мало љута. — *Калинковача*, бледо зеленкаста слатка бабура, са три кришке на врху. — *Ђеновачка слајка*, са плодовима коничног облика,

као обична чигра, који су сразмерно крупни, меснати, слатки и кад узру црвени. — *Кинеска широка*, дугачка и широка око 10 с/м, затубаста, ћошкаста, месната и врло слатка са мало семена. У незрелом стању загасито зелена, а кад узре поцрвени.

ПАСТРНАК

Pastinaca sativa L.

Синоними: Пашканат, Паштрњак, Дебела зелен.

Племе: Штитиноше (*Umbelliferae*). — **Постојбина:** Европа. — **Двогодишња** биљка. — **Корен:** вретенасто задебљан. — **Стабло:** зељасто, усправно, разгранато, 180 с/м високо. — **Лишће:** посебно, перасто дељено, избија из корена при земљи. — **Цветови:** жути, образују штитасту цваст. — **Плод:** двојна ахенија. — **Семенке:** пљоснате, снабдевене танким ободом, мрке боје; у 1 грам иде 220 зрна, а 1 л. мери 200 грама. Моћ клијања траје 2 године, а ниче за 12 дана.

Гаји се за употребу првогодишњег корена, који је меснат и нарочито ароматичан, те је стога неизоставан у друштву мркве, першуна и целера при кувању разне чорбе од меса.

Пастрњак воли лаку, ровиту хумусну земљу, која је ђубрена под предходним усевом. У колико је земља тежа, у толико је више треба обрадом довести у растресито стање.

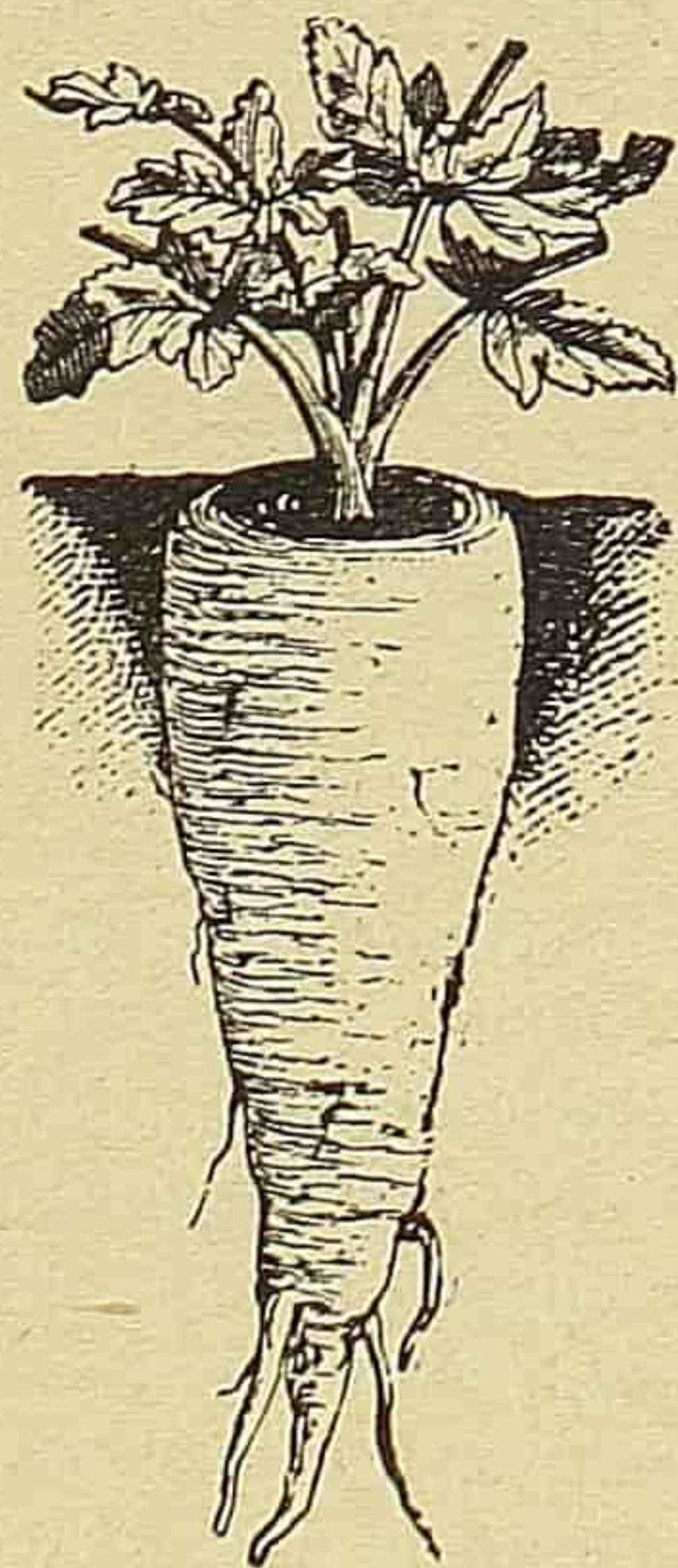
Преко зиме треба земљу дубоко урадити а с пролећа уситнити. Сеје се с пролећа одмах по свршетку зиме или Септембра—Октобра за идућу годину.

Пастрњак округли рани.

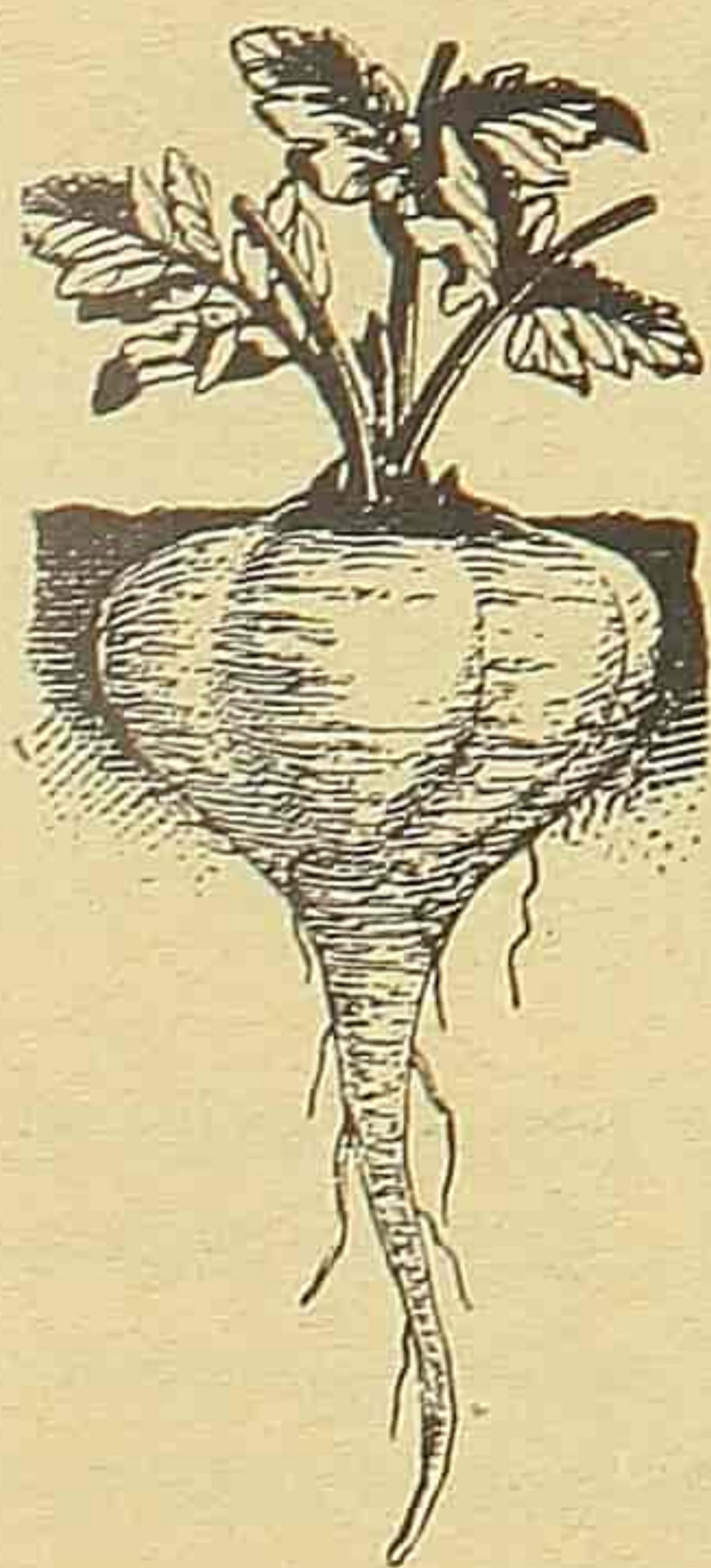
Може да се сеје и омашке, али најбоље је на редове повучене на 30 с/м растојања.

Семена је потребно око 60 грама на 1 ар при сејању на редове, а омашке по 100 грама.

Семе се затрпава плитко и за тим само редови утабају или ваљком преваљају, а напоследку треба покрити усев прегорелим ђубретом и полити водом.



Пастрњак полудугачки.



Пастрњак округли рани.

Кад усев изникне, разређује се на 15—20 с/м струк од струка. Разређивање може да се врши постепено у току лета, а извађено младо корење да се употреби. — У јесен извађено корење, обично меће се у трап, а пошто пастрнак није осетљив на хладноћи, то може да остане преко зиме у земљи неизвађен. Иначе култура Пастрнака потпуно је слична култури мркве.

Принос може бити 400 кгр. корена на 1 ар земљишта.

Сорте: *Дугачки позни*, пастрнак, најстарија сорта и најближа дивљој биљци. Корен дугачак, танак и жућкаст. — *Пастрнак са угнућим шемом*, корен дугачак, дебео, меснат, споростасан; на врху корена где избија лист, има карактеристично удубљење. — *Полудугачки*, пастрнак, лепа сорта са дебелим кореном средње дужине, који је бео и гладак. — *Округли рани*, кратак овалан корен, меснат, бео и раностасан.

Пастрнака гаји се око 15—16 сорте и то понајвише у Енглеској.

ПАСУЉ

Phaseolus vulgaris L.

Синоними: Грах, Фажол.

Племе: Махунарке (*Leguminosae*). — **Постојбнна:** Јужна Америка. — **Једногодишња** биљка. — **Привредна расподела:** Варива. — **Стабло:** зељасто повијушаво. — **Лишће:** троперо са дугачком дршком, којом се повија око усправних предмета, сваки пут са десне у правцу леве стране. — **Цвет:** лептираст, бео, румен или љубичаст; расте у облику гроздасте цвасти из пазуха листа. — **Плод:** махуна, у незрелом стању месната, жута или прошарана црвеним или плавим, а кад узре, сасуши се и прсне. Из зреле махуне испадају семенке „зрна пасуља“. — **Семе** је разне крупноће и разне боје, дугуљастог или округлог облика. У 100 грама иде од 80—700 зрна, а 1 л. мери од 625 до 850 грама, зависећи од сорте. Моћ клијања траје 3 године, а niche за 5—8 дана.

Пасуљ се гаји за употребу: 1) незреле махуне („бораније“), 2) незрелог младог зрна („рујав пасуљ“) и 3) зрелог зрна. За сваки поменути облик, кога потрошња изискује, културом су створене нарочите сорте, чији плодови имају тражене особине у већој мери.

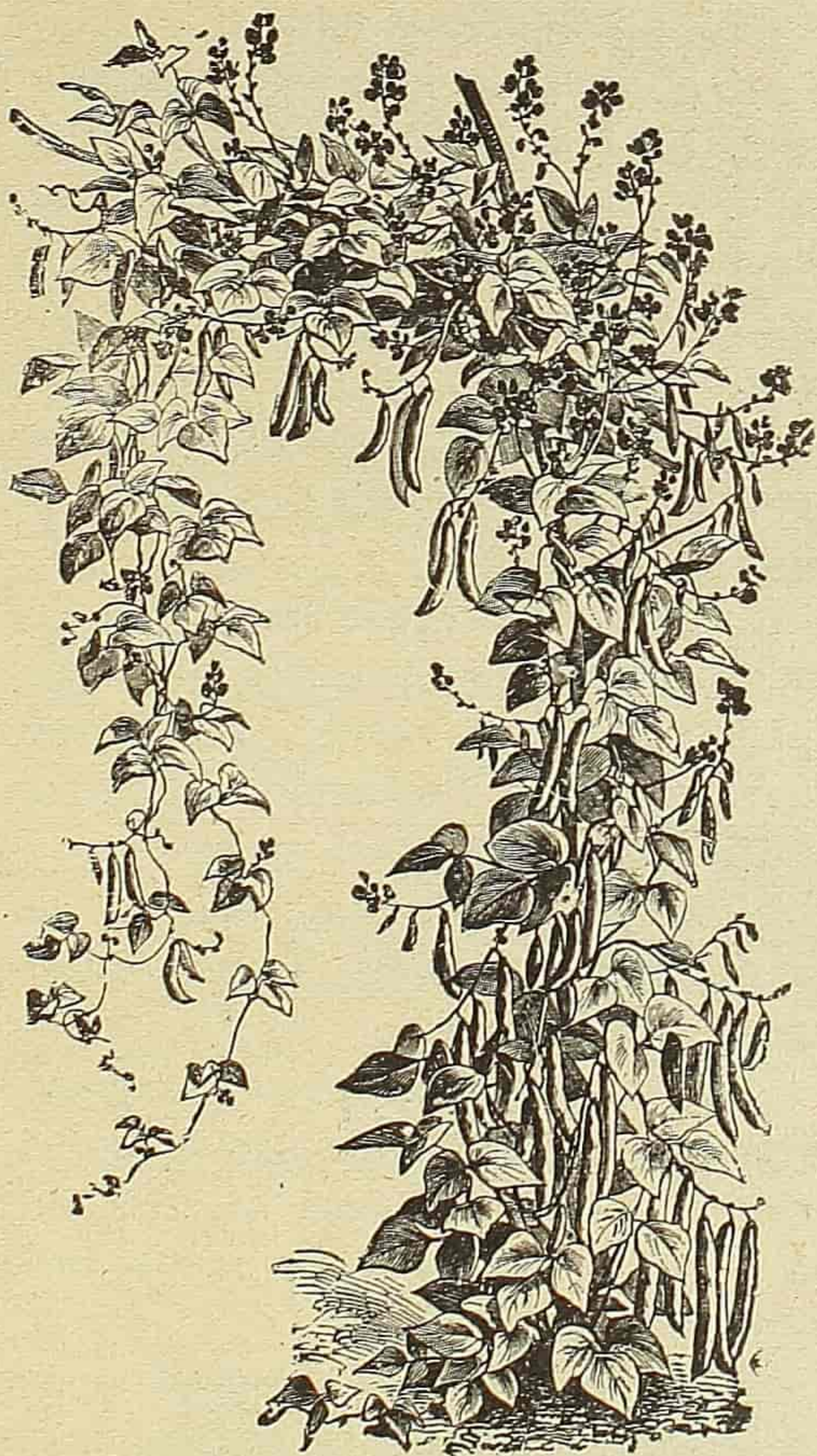
Тако су постале укусне, сочне и меснате махуне без „конца“ (лике) са популарним називом „Боранија“. — Затим створене су сорте, које дају једар „рујав пасуљ“, које пак употребљене као боранија или као зрео пасуљ нису најбољег укуса. Најпосле одгајене су и нарочите сорте за укусан „зрео пасуљ“, које не одговарају као боранија и не дају најбољи „Рујавац“.

Као што се види, пасуљ се готови за јело на разноврсан начин, према степену и стању свога развитка и тиме омогућава и велику промену у храни. Богатом садржином хранећих састојака, пасуљ се равна са месом и стога заузима место најважнијег поврћа у човечијој исхрани и за то се гаји у врло великим размерама.

Првобитан облик биљке пасуља, то је онај са високим повијушавим стаблом, али да би се одговорило извесним захтевима култивисања, створена је група сората са ниским, чучавим стаблом т.зв. „Пешак“ или „Чучавац“. За то чучаве сорте пасуља радо се између, пуштајући лозу оне теже, да се поврате у свој природан облик, у повијушаво стабло, у т.зв. „шачкаше“. Осим тога ниске сорте пасуља не задржавају ни одличне особине плода, које су им културом дате, као што то чине тачкаши, него се брже између.

Према намени разних сорти пасуља, као и према њиховим посебним особинама, мора да се управља и начин гајења, али све сорте имају и извесне заједничке захтеве, који се морају на прво место да задовоље и то на један општи и подједнак начин.

Пасуљ је биљка топлих крајева и ни једна друга биљка у нашој привреди не захтева толико калорија топлоте, за тако кратко време вегетације као пасуљ. Најмања топлота коју тражи пасуљ, то је $+10^{\circ}$ C, а мрзне и пропада већ од најмањег мраза -2° C. Ако нема довољно топлоте у земљи, неће семе да никне, а још мање хоће биљка да се развије. Често се догађа, да семе иструли



Пасуљ Тачкаш.

у влажној земљи од дугог лежања, чекајући потребан степен топлоте за клијање и ницање.

Па ипак своје добре особине Пасуљ боље испољава под умерено топлим и влажним климатом, него под сушним и сувише топлим, као што је наш. Због тога и код нас се добија знатно нежнија и укуснија боранија и зрео пасуљ, за време влажног и кишовитог лета него за време сушног. Много је бољи пасуљ са заливаног земљишта него са незаливаног. Наш народ на основу вековима теченог искуства, воли да сеје пасуљ у кукурузу, јер га стабла кукуруза заклањају од сунца и припеке, те постаје укуснији за јело.

Ако се употребљава домаће семе, код нас мора свака сорта пасуља брзо да дегенерише и да изгуби добре особине, за то треба бар сваке треће године семе да се обнавља. Многе сорте опет, које дају у влажнијим крајевима боранију без конца, код нас се одмах, прве године окончава.

Пасуљ воли земљу плодну, лаку, ровиту и топлу са довољно влаге, али и оцедну. Тешку, збивену, хладну, сувише кречну и влажну не подноси.

Непосредно ђубрење стајским ђубривом пасуљ не воли, али подноси јако ђубрење извршено за предходни усев. Добро је растуриати гипса и пепела по земљишту у количини од 250—300 кгр. на 1 ха. У башти, може пасуљ да се сеје на истом месту тек сваке четврте године.

Време сејања почиње с пролећа чим се земља довољно загреје и престане опасност од позних мразева, то је код нас обично при свршетку месеца Априла. У том се времену могу сејати све сорте пасуља, а доцније све до половине Јула, сеју се само специјалне сорте за боранију.

Сеје се на оцаке раздалеко по 40—60 с/м, спуштајући у сваки по 4—6 зрна, што чини $1\frac{1}{2}$ до 2 кгр. семена на 1 ар. Може да се сеје и на редове размакнуте на 40 с/м, са $\frac{1}{2}$ кгр. семена на 1 ар. — Тачкаши пасуљи бујнога пораста, захтевају за 20 с/м веће растојање између редова и оцака, од чучавих сорти.

На тежој и влажнијој земљи, боље је сејати пасуљ на редове, зрно по зрно на сваких 8—10 с/м, а на лакој, сувом и топлим земљишту боље је на оцаке, јер корен остаје у хладовини.

Семе се обично покрива слојем земље од 4—5 с/м, или специјално на пескуши може 6 с/м, на иловачи и кречној земљи 4 с/м, а на тешкој и хладној глинуши од 3 с/м дебљине.

На недељу дана после ницања треба усев опрашити т.ј. плитко окопати. После 15 дана добро је поново да се окопа, али нешто дубље, а када се појаве пупољци за прво цветање, може да се загрне. Том приликом коме је год могуће, нека застре земљиште око пасуља сламом, сламастим ђубретом, плевом или струготином и тиме заштити корен од жеге.

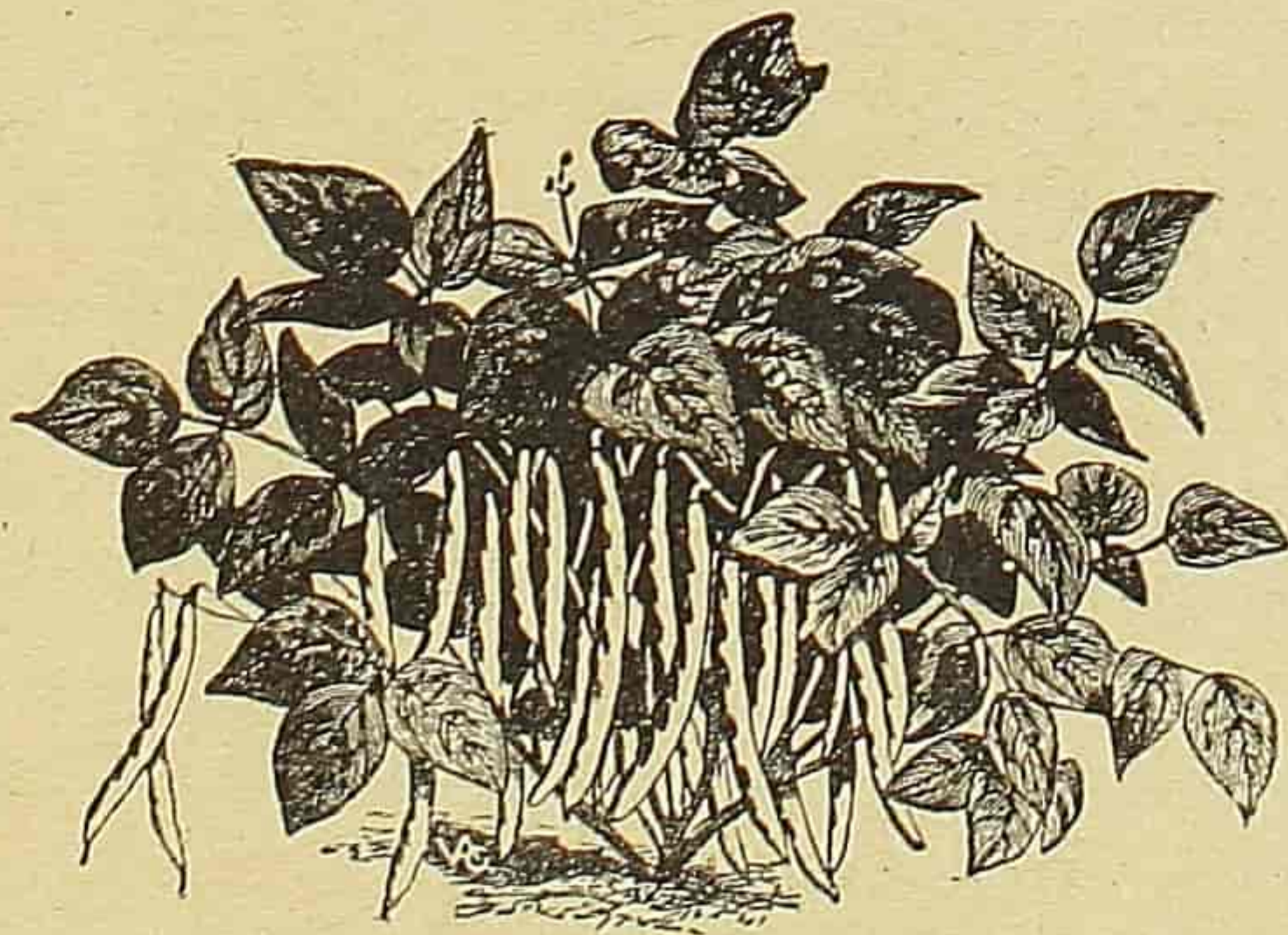
Кад тачкаш пасуљ истера 4—5 листа, треба му дати притке, уз које ће да се пужа. Ако је на оцаке сејан, онда у средини сваког оцака између струкова, а ако је на редове сејан, онда на сваких 50—60 с/м растојања, треба побости притку око 2 м. високу.

Спајају се и везују при врху по 3 притке, ако су пободене у оцаке, а по 4 у виду пирамиде код усева у редовима, или може да се споје и само по 2 у виду крова.

Док је лист мокар од росе, заливања или кише, не сме да се обављају радови око пасуља, јер подлеже пламењачи (*Colletotrichinum lindemuthianum*).

Да се залива и наводњава за време суше врло је потребно, нарочито док је у цвету, али не треба претеривати са заливањем, кад у киши нема оскудице, јер пасуљ хоће да се изјалови. Не подноси воду, која садржи много магнезије, морске соли или креча.

Пасуљ има ту корисну особину, да истовремено цвета, замеће и развија плод, али та особина престаје, чим се остави да плод сазри. За то треба непрестано брати младу боранију сваких 2—3 дана, јер тиме се биљка изазива и дражи, да замеће нов цвет и плод. По себи се разуме, да истовремено треба бринути и о довољној количини влаге у земљи.



Пасуљ Чучавац за жуту боранију

Берба бораније врши се непрестано, докле биљка замеће младе плодове. За добијање „рујавог пасуља“ треба сачекати да се зрна довољно развију и махуна смежура, а за зрео пасуљ, да зрна потпуно сазру.

Боранија стасава за брање на 2—2½ месеца после сетве, рујав пасуљ на 3—3½ месеца, а зрео пасуљ после 4 месеца дана.

Кад пасуљ сазре и лишће опадне, треба чупати из корена

целе струкове и то најбоље је при роси, да се не би махуна сама од себе отворила. За тим се може омлатити, пошто су се махуне претходно добро осушиле и издвојити чисто зрно из плевне, помоћу ветра и решета.

Зрео пасуљ боље се држи и постаје укуснији за јело, ако се сачува у махуни до зиме и пролећа. За тај циљ треба зреле струкове окренути наопачке, везати у китке и извешати о кров на тавану, па по потреби кувања крунити у току зиме и пролећа.

Принос бораније код чучавих сорти, ако се често бере, може бити око 100 кгр. на 1 хар, а зрелог зрна око 20 кгр.

Свежа боранија за експедицију на удаљеније пијаце, пакује се у округле корпе од нељуштеног прућа, или у џакове од проређене тканине. Корпа се облаже танком хартијом, а покрива или плетеним капком од прућа, или проређеном тканином. Ни корпа ни џак, не сме да садржи више бораније од 10—12 кгр., јер у већој количини хоће да се загреје или уквари.

Пасуљ се међусобом врло лако и сам укрштава и измеће, те је тако постало безброј сорти, које се могу груписати на следећи начин:

1. на *Пешаке* и *Пришкаше*.
2. Свака од ових група може имати *боранију са концем* или *без конца*;
3. *боранија* може бити *жуџа*, *зелена* или *прошарана* и
4. *зрно бело* или *у боји*.

Осим ове главне поделе још се могу груписати сорте пасуља и према раностасности, облику бораније, облику зрна и подобности за употребу.

Кад се чини избор сорте пасуља, треба узети у обзир најпре циљ производње, а за тим климатске, земљишне и друге утицајне околности, као и ситуацију простора, распоред баште и радова, па према истима узети у културу оне сорте, које највише одговарају. А да би се то могло учинити, треба познавати бар главне особине појединих сората.

Тачкаши дају већи принос на мањем простору, могу се дуже времена брати, не прелазе брзо и већином имају лепшу и укуснију боранију. Чучаве сорте имају опет то преимућство, да нешто раније стижу за прву бербу и нису потребне тачке, али за то дају мањи принос и за краће време могу се брати.

Ако се пасуљ гаји за боранију, онда се морају одабрати оне сорте, чија незрела махуна у дотичној околини не добија ни мало конца, бар не за прву и другу годину. За тим се мора узети у

обзир и боја и облик бораније, који највише одговарају укусу пијаце и према том одабрати сорте. На Београдској пијаци на пр. као најранија боранија највише се троши зелена боја, као летња највише жута, а као јесења опет зелена и прошарана (вишњева).

За рујав пасуљ највише одговарају сорте, чије зрно задржава зелену боју и у зрелом стању, за тим беле, а тек на треће место долазе остале боје.

За потрошњу зрелог зрна највише се гаји бели пасуљ, за њим жути, а најпосле остали. Но за то има крајева, где због климатских, земљишних и других околности извесне сорте пасуља са шареним зрном дају боље резултате, било по квалитету зрна, или према количини приноса и стога се тамо даје првенство дотичној сорти.

Тиме се објашњава упоран опстанак многих сорти пасуља, чије зрно има за ненавикнуто око непријатну боју. За тим има сорте, чија је боранија мало кончава, али стасава врло рано, те је стога цењена.

Има неколико сорте са зрном зелене боје и кад сазру, које служе као одличан „Рујавац“, а осим тога и као изванредно укусан и нежан „пасуљ за зрело“.

Али ако се те сорте, под нашим сунцем гаје на обичан начин, мора да избледе, побеле и сасвим изгубе онај оригинални квалитет.

За то треба да се гаје по могућности у заштити од јаке светлости, а нарочито мора да се заклоне од сунца у времену дозревања зрна.

Берба мора да се врши пре потпуног сазревања. Ишчупани струкови прикупљају се у мале руковети и постављају на земљу окренути наопачке, тако да корен стрчи у вис.

После неколико дана, пошто мало провену, деду се у мале гомиле на сламној простирци, а од горе опет покривају кровом од ражне сламе. Тако у заштити од сунца и светлости остаје пасуљ до потпуног сазревања, задржавајући лепу зелену боју и нежност зрна.

У Европи гаји се преко 250 сорте пасуља, а сем тога и Америка има велики број својих сорти.

Од европских пасуља најтипичније сорте налазе се приказане на следећим таблицама:

ОПИС СОРТЕ ПАСУЉА.

а) Тачкаши.

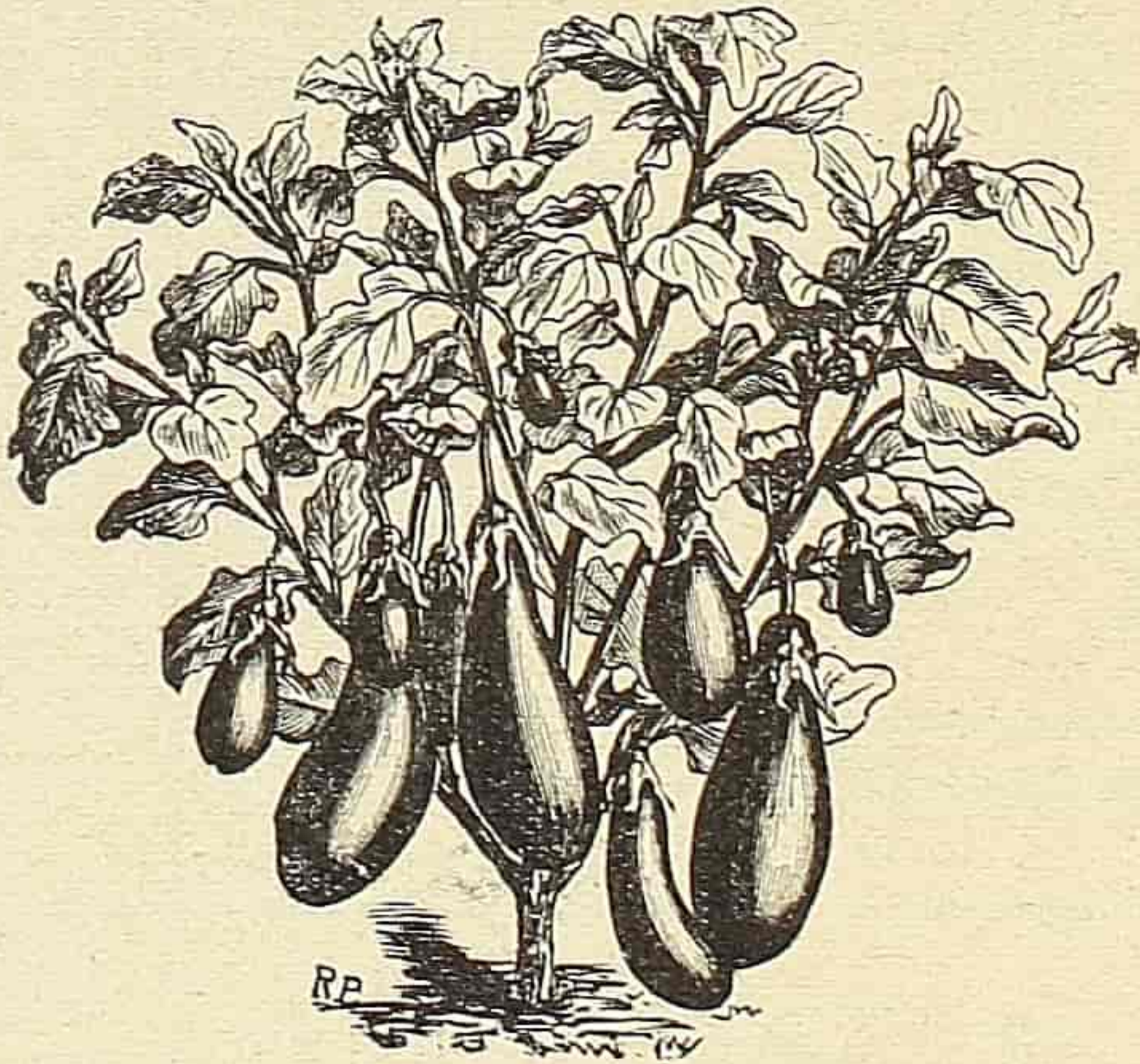
Назив сорте:	висина у с/м	Боја зрна	Облик зрна	Број зрна у 10 гр.	Махуна	Цвет	Плод за упо- требу као:
Алжирски Црнац	180	црна	овалан	18	жута	љубичаст	боранија
Монт дор	200	мрка	"	21	"	"	"
Гурмански бели Краљ	250	бела	"	21	"	бео	" и зрно
Бели рани	180	"	дугуљаст	40	зелена	"	"
Јаик бели	220	"	округласт	18	"	"	зрно зрело
Гојник	180	"	дугуљаст	30	"	"	боранија
Екселзиор	300	беле кафе	"	25	"	љубичаст	"
Златан високи	200	жута	"	30	"	"	"
Зебрак сиви	350	пегава	овалан	19	прошарана	"	"
Вишњак	150	прошарана	округласт	20	вишњева	румен	"
Папинац	150	двобојна	"	22	"	љубичаст	"
Кицош	180	"	"	20	"	"	"
Предом	150	бела	"	40	зелена	жућкаст	"
Принцес бели	200	"	овалан	36	"	бео	" и зрно
Флажулет црни	200	црна	дугуљаст	16	жута	љубичаст	боранија
Соасонски кривак	200	бела	бубрежаст	12	зелена	бео	зрело зрно
Тетовац	180	"	"	16	"	"	"
Сабљаш	300	"	крив	24	"	жућкаст	"
Флажулет црвени	150	црвенкаста	дугуљаст	26	"	"	рујаво "
Јули	180	бела	овалан	40	"	бео	зрело зрно
Бисерац	140	"	округласт	70	"	"	"

ПАТЛИЦАН ПЛАВИ

Solanum Melongena L.

Синоними: Модри патлиџан, Јајчевац, Маланцена.

Племе: Помоћнице (*Solanaceae*). — **Постојбина:** Индија. — **Једногодишња** биљка. — **Стабло:** зељасто, чврсто, усправно, разгранато, високо од 60—150 с/м



Плави Патлиџан домаћи крушкасти.

према сорти. — **Лист:** сивкасто зелен, цео, посебан, дугуљаст, по неки пут и са бодљама на нервурима. — **Цвет:** љубичасте боје, крупан, усамљен, израсте из пазуха гране. — **Плод:** крупна бобица, дугуљастог, округлог или издуженог облика, са глатком површином, загасито плаве, јасно љубичасте, црвене, зелене, беле или жуте боје. — **Семе:** ситно, пљоснато, жућкасто; у 1 грам иде по 250 зрна, а 1 л. мери 500 грама. Клијавост траје 5 година, а ниче за 8 дана.

Назив „Патлиџан“ потиче из персијске речи „Бадинџан“.

Гаји се за добијање зрелих плодова, који се готове на разне начине, као врло укусна јела. Кујна свих јужних народа усвојила је Плави патлиџан као омиљено поврће, само северни народи слабо га троше. Код нас су најпознатије плаве сорте, отуд је и дат назив, плави или модри патлиџан и ако га има и у другој боји.

Плави патлиџан као биљка топлог климата и сразмерно спорог развитка, мора да расте најмање 4 месеца на топлоти, док први плодови не стасају за бербу. За то се најпре расад под прозорима производи, па тек кад се земља добро загреје, пресађује напоље.

Положај треба изабрати топал и заклоњен од хладних пролетњих и јесењих ветрова, да би се могао раније посадити напоље, а у јесен да не би прекинуо сувише рано, доношење и сазревање плодова.

Земљиште воли топло, снажно и са много хумуса, које треба дубоко урадити преко зиме и нађубрити са добро угорелим стајским гнојем, јер плави патлиџан успева тамо, где је изобиље биљске хране.

Површина земљишта треба да се испланира према начину заливања, који ће се применити, јер плави патлиџан тражи за своје успевање, још и много воде.

Сеје се за летњу потрошњу Фебруара месеца под стакло, а да би се и у јесен добиле бујне биљке са много плодова, добро је да се посеје доцније још једанпут, крајем Априла, у отвореној леји. Овај други усев може се оређе посејати, да се не би морао пикирати.

За 1 ха. земљишта да би се потпуно засадио Плавим патлицаном, потребно је 46.000 струкова расада са урачунатих 10% резерве. Тај број расада може да се произведе из 400 грама семена.

На 1 м. \square леје за производњу расада сеје се по 20 грама семена, од тога се добија око 3000 здравих биљчица, које треба пикирати на 15 м. \square растила, постављајући ред од реда на 10 с/м и садећи струк од струка на 5 с/м. Напослетку остаје око 2500 струкова првокласног расада, за сађење на стално место.

Према горњим податцима, да би се могло посејати 400 грама семена Плавог патлицана у циљу производње нужне количине расада за 1 ха. земљишта, потребно је 20 м. \square леје за семениште и 300 м. \square леје за растило. — За 1 ар потребно је од свега по сто пута мање.

Посејано семе треба утабати дашчицом, покрити ситним прегорелим ђубретом и залити кроз решетку. Кад биљчице расада добију трећи лист, што бива на три недеље дана после сејања, треба да се пикирају односно пресаде на ређе.

За сво време пораста мора расад у леји да се негује, плевни и залива, а по лепом времену ветри и привикава на спољни ваздух,

Да би се расад Плавог патлицана потпуно развио и оспособио за пресађивање на стално место, треба два месеца дана.

Може да се произведе расад још раније, расади у саксије и однегује под заштитом стакла све до самог цветања. За тим може да се пресади напоље заједно са земљом око жила, пошто се пажљиво истресе из саксије, да се земља не распадне. У том случају треба рупе ископавати ашовом. На тај се начин добија плави патлицани знатно раније.

Време пресађивања расада плавог патлицана на стално место почиње кад је већ отоплило и земља довољно загрејала. Иначе у недовољно загрејаној земљи хоће биљка да закржљави и умањи принос.

Сади се на растојање од 40 па до 60 с/м према висини сорте и спушта у земљу дубље него што је расад био у растилу.

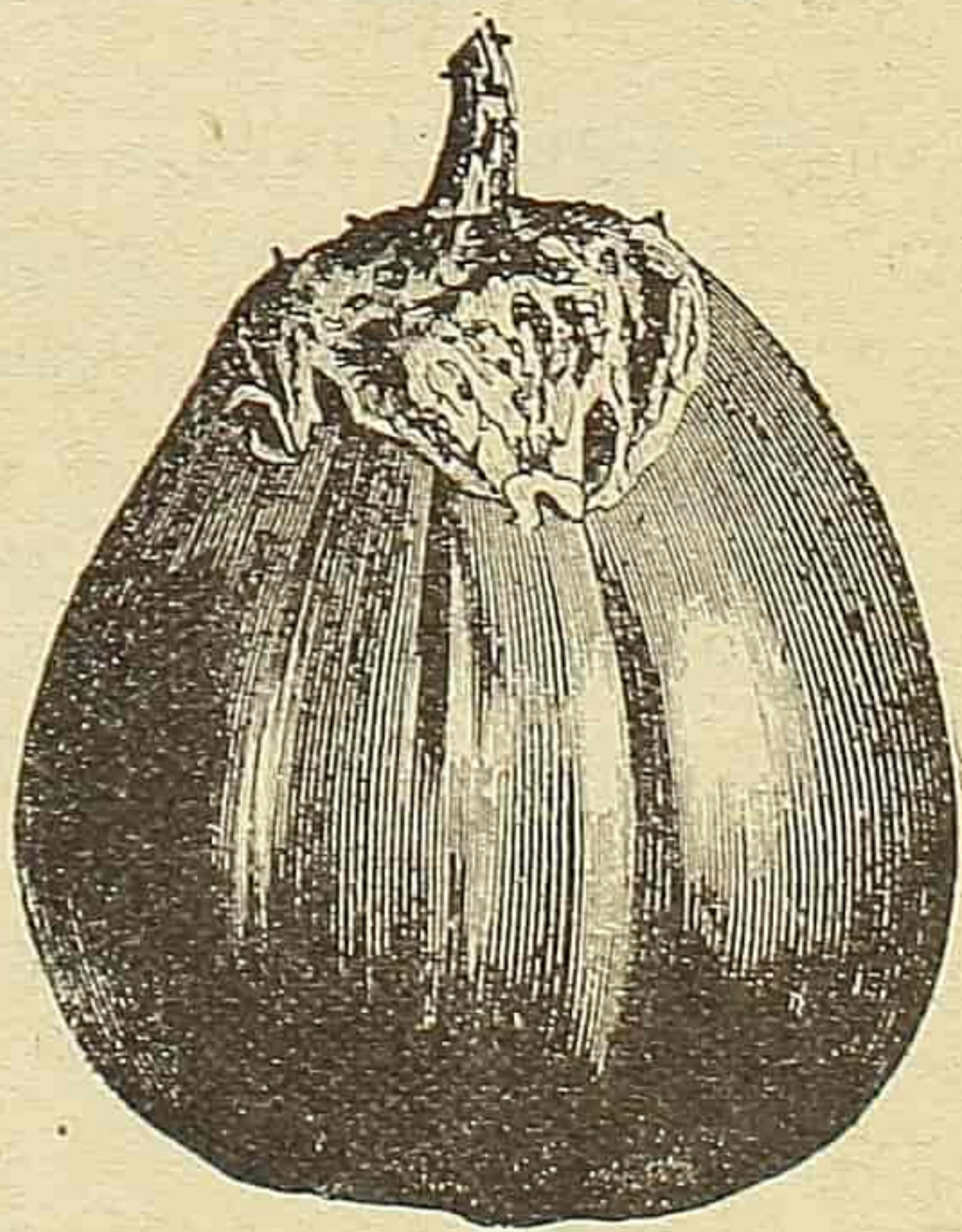
У првом добу пораста плави патлицан не воли прекомерно заливање. Треба му дати само нужну количину воде, за примање расада и да не застане у порасту због суше. Кад се плодови по-

јаве и почну да развијају, треба наводњавање до могућности да се стално повећава, јер се само тако могу развити лепи и крупни модри патлицани.

Тачке треба побости код оних струкова, који покажу потребу за то, т. ј. који полежу због слабог стабла. Земљу око струкова плавог патлицана треба застрти сламастим ђубретом, да држи влагу.

Плавом патлицану необично прија заливање разблаженим човечијим изметом (фекалијама). За тај циљ ископају се ашовом између струкова мале рупе и у исте сипа раствор.

Да би се раније и лепши плодови добили, плави патлицан треба да се орезује (шкопи). При томе најпре се се поскидају приземни изданци и огранци тако, да остане само једно стабло. Главно стабло опет одсече се изнад другог или трећег цветног спрата, остављајући у сваком само по један цвет. За тим се посеку гране са изузетком 5—6, које треба опет скресати изнад другог плода. Шкопити треба сваки пут колико је могуће раније, док су још плодови односно цвет, најмање хране употребили. Под



Плави Патлицан Пекингшки.

топлијим климатом и где је могуће изобиљно наводњавање, орезује се на дуже и више плодова, а под хладнијим климатом и код слабијег заливања, орезује се на краће тако, да се добије мањи број плодова, али лепших.

Берба почиње обично на 3 месеца дана после расађивања према раностасности сорте. Може се брати сваких 3—4 дана колико је потребно, да зелени развијени плодови сазру и добију боју.

Априлски усев плавог патлицана расађује се на стално место, у другој половини Јуна месеца. Добро је распоредити растојање према размерама сандука топлих леја, те у јесен, кад време захладни, покрити са по два сандука једно на друго, да би се добила висина, а од горе метнути прозоре. Тако заштићен Плави патлицан може да се бере чак дубоко у јесен, кад је добро плаћен. По себи се разуме, да при лепом времену треба прозоре скидати, а по могућству и горњи или и оба сандука.

Плави патлицан може да се умножава и прпорцима, а може

и да се калеми на кромпир спајањем на зелен као и лоза. То су све интересантне вештине, али без практичне вредности.

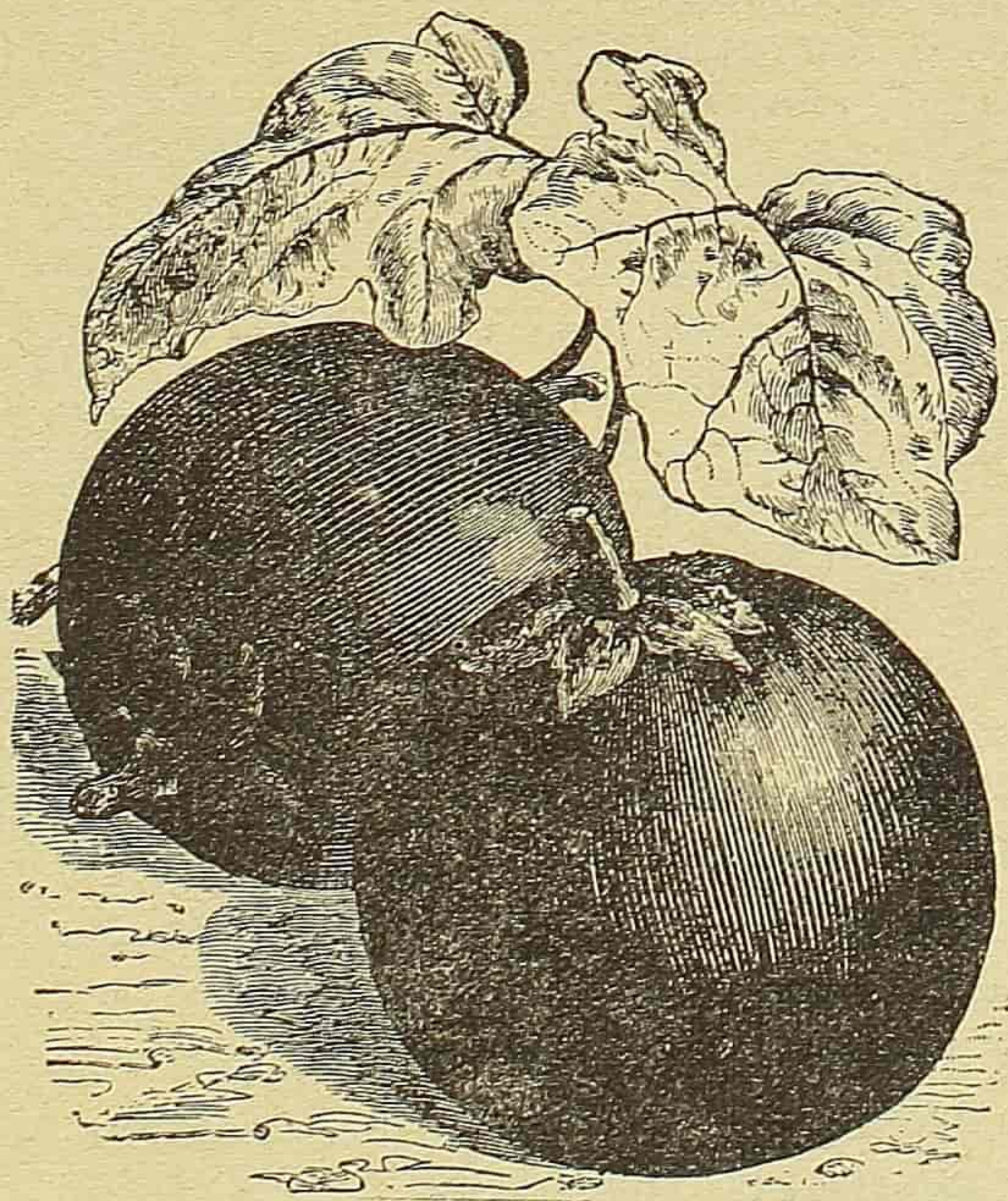
Орезани струкови Плавог патлицана доносе по 8—10 лепих плодова, а неорезани и више, само што ови не могу бити тако лепо развијени и крупни. Као принос на 1 ар простора рачуна се, по 4—6000 плодова плавог патлицана.

Сорте: *Рани Малишан*, биљка није виша од 30 с/м. Плодови ситни, многобројни; рађа на струку по 15—20 комада, који су загасито плави, облика крушке, стасавају за месец дана раније од осталих сорти. —

Барбанџенски рани, стабло до 80 с/м високо, плодови загасито плави, скоро црни, облика издужене кришке, дугачки око 20 с/м, стасавају рано и рађају много. — *Дугачки љубичасти* стабло високо око 80 с/м, плодови дугачки по 30 с/м и више, облика криве маљице, боје зелене и јасно плаве, врло укусни пре зрелог свог потпуног развића.

Одлична сорта и нарочито подесна за топлије крајеве, јер је споростасна. —

Округли плави, споростасна сорта са високим стаблом 50—60 с/м; плодови јасно плави, врло крупни и округласти. — *Њујоршки*, споростасна сорта са стаблом око 60 с/м високим. Плодови кратки, скоро округли, загасито плави, необично крупни, није реткост комад од 2 кгр. тежине. Средина чврста и укусна са мало семена. — *Пекиншки*, висок 50—60 с/м, стабло загасито плаве боје; плод кратак, округласт, црно плав и крупан. Споростасна сорта. — *Домаћи крујни башишовански*, полувисок са крупним, скоро црним плодовима, облика крушке.



Плави патлицан Њујоршки крупни.

ПАТЛИЦАН ЦРВЕНИ

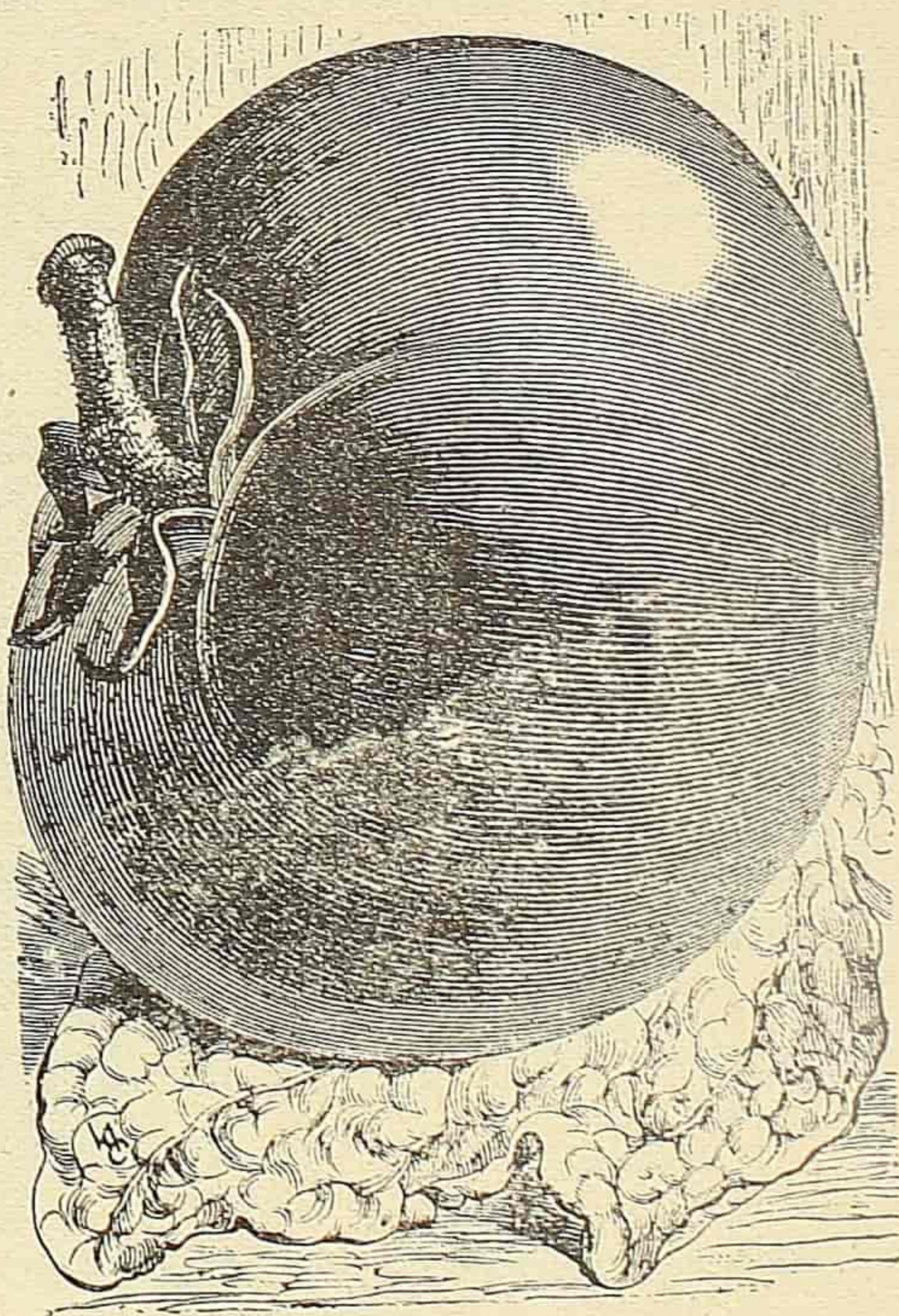
Solanum Lycopersicum L.

Синоними: Рајчица, Парадижник, Парадајс.

Племе: Помоћнице (*Solanaceae*). — **Постојбина:** Јужна Америка. — **Једногодишња** биљка. — **Стабло:** зељасто, дугачко и ако није пузаво, ипак полеже по земљи, јер нема довољно чврстине, да се само држи усправно. — **Лист:** посебан, прост, дугуљаст, при врху сужен са зупчастом ивицом. — **Цвет:** правилан, жут, у групи образује гроздасту цваст. — **Плод:** крупна многосемена бобица са сочном и меснатом средином; облика округлог, пљоснатог или дугуљастог, црвене или жуте боје. — **Семе:** пљоснато, сиво, по површини наборано. У 1 гр. иде 300—400 зрна, а 1 л. мери 300 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 5 дана.

Гаји се за добијање зрелих плодова, који су постали поврће опште потрошње. Данас је ретко наћи човека, који не воли јело зготовљено од црвених патлицана, ма у ком било облику.

Црвени Патлићан донели су у Европу Шпанљолци и Португалци из државе Перу (Јужна Америка) пре кукуруза, паприке и дувана, па ипак његова производња код нас је последња одомаћена. Може се рећи, да производња Црвеног Патлицана у нашој земљи није ни издалека онолика, колике би размере требала да има, благодаречи нашем топлом лету и плодној земљи. Док на пример Италија извози само конзерве патлицана у огромној вредности, и ако њен сиров производ није толико слadak и укусан као наш, донде многа наша сеоска кућа, још не сади ни један струк те изванредно корисне биљке. Потрошња црвеног патлицана у земљама северне Европе расте из дана у дан, а пошто тамо та биљка не успева, то је потреба за конзерве постала огромна. Квалитет нашег производа заузео би прво место и наша



Црвен Патлићан „Чудо пијаче“.

би земља могла, да у извозу црвеног патлицана нађе извор за милијарде динара.

Што се пак тиче раног свежег патлицана, кога ми увозимо с пролећа из Италије, Алжира, па чак и са Канарских острва, могло би са мало вештине и нешто умешности да производи наше приморје, као и други топли крајеви наше државе.

Као биљка топлог климата, црвени патлицан за свој развитак тражи много топлоте. Успева одлично у свима земљама дуж Средоземног мора, где поред доста топлоте има и изобиљно влаге у ваздуху од испарења из мора, која врло повољно утиче на бујан пораст биљке и на велики принос. Али, баш због те велике количине влаге у ваздуху и због сиромашног тла, не може у плодовима да се развије квалитет и стога, под нашом сувом континенталном климом произведен црвени патлицан, има много већи проценат шећера, финији укус и лепшу боју, него онај под литоралном климом. А, ако му се дода још и довољно влаге у земљу заливањем, онда наше плодно тло у стању је да надмаши и количином сваку туђу производњу.

Потрошња црвеног патлицана има своје три сезоне. Прва траје све до краја Јуна месеца. У тој раној сезони, најскупље се плаћа црвени патлицан.

Друга сезона то је лето, Јули—Август, када нема ни цене, ни велике потрошње, јер немамо развијену индустрију конзерва. Трећа сезона почиње Септембра, када се спрема зимница. У том времену црвени патлицан има велику потрошњу и добру цену.

Ако је циљ ранија производња, онда треба изабрати топал, Југу окренут сунчани положај, а за познију и јесењу бербу бољи је код нас хладнији и мање сунчан положај. Ово не важи опет за планинске и хладније крајеве.

Црвеном патлицану највише одговара плодно, ровито, хумусно и топло земљиште, које треба преко зиме дубоко да се уради и добро нађубри стајским гнојем. Нарочито воли смесу коњског и говеђег ђубрета, за тим воли и калиум у виду пепела, који се може само с јесени односно преко зиме растурити, а никако не с пролећа. Примена азотних ђубрива, на пр. чилске шалитре и др. није добра за црвени патлицан, јер од њих сувише буја стабло и лист, а не замеће плод. Сем тога од азотних ђубрива плодови доцније сазревају, што је велика незгода код црвеног патлицана.

При јаком ђубрењу стајским ђубретом, добро је растурити и по 400 кгр. гипса или распаднутог креча на 1 ха.

Преорати или прекопати земљиште преко зиме треба дубоко, по 30—40 с/м. према дебљини горњег плодног слоја и према могућности заливања. Земљиште које не може да се залива, мора врло дубоко да се уради, по могућности и на 50—60 с/м дубине.

Урађено земљиште не треба да се уситни преко зиме, нека остане, да грудве измрзну. Програбуљати треба тек с пролећа, а пред сађењем треба површина да се планира и спреми за пријем расада, према начину заливања, који ће се применити.

За бербу ранијег и летњег патлицана мора да се произведе расад под прозорима, а за позно летњи и јесењи патлицан производи се расад напоље у отквивеној леји.

У топлу леју сеје се Јануара-Фебруара месеца, а у отворену леју Априла.

Семена треба да се засеје 1 м. \square леје 20 грама, од тога се може добити око 3000 здравих биљчица, које треба пикирати на 15 м. \square леје, дајући растојање реду од реда 10 с/м, а струку од струка 5 с/м. Од тога остаје око 2700 струкова првокласног расада за пресађивање на стално место.

За 1 ха. потребно је око 20 хиљада струкова расада, који се број може добити од 200 грама семена посејаног на 10 м. \square семеништа и пикираног на 150 м. \square растила.

За 1 ар узима се од свачег за сто пута мање.

Да би семе патлицана брже и сигурније никло, треба га завезати у крпу или платнену кесу, па за 2—3 дана по три пута дневно квасити млаком водом, у којој је растворено на сваки литар по 5 грама камфора. Тако се поступа само при сејању напоље у отвореној леји, јер у топлој леји ниче лако и без припреме.

Сејати треба плитко, довољно је само да се заграбуља семе и затим утаба засејана површина. Може се још и покрити танким слојем ситног прегорелог ђубрета или ситног песка, пропуштајући кроз сито да пада на усев. За тим треба редовно заливати тако, да земља никада не засуши.

Кад изникне усев и добије 2—3 листића, треба биљчица да се пикира бар на 5 с/м растојања струк од струка. Ако има више простора на расположење, још је корисније да се пресади на веће растојање. Пресађивати треба биљке патлицана сваки пут дубље него што су биле у растилу.

Пикиран расад треба одмах покрити и утоплити прозорима и асурама за 3—4 дана, а за тим постепено привикавати на светлост, припуштајући уз то и свеж ваздух у топлу леју. Ако се пи-

кирање врши напоље у отвореној леји код познијег усева, довољно је, да се покрије расад само асурама разапетим на коље.

Корисно је доцније још једанпут да се пикира на растојање од 12—15 с/м струк од струка. Ако се може да одгаји расад под прозорима до самог цветања, онда је добро да се одмах пресади у мале саксијице, које треба укопати у леју на одређено растојање.

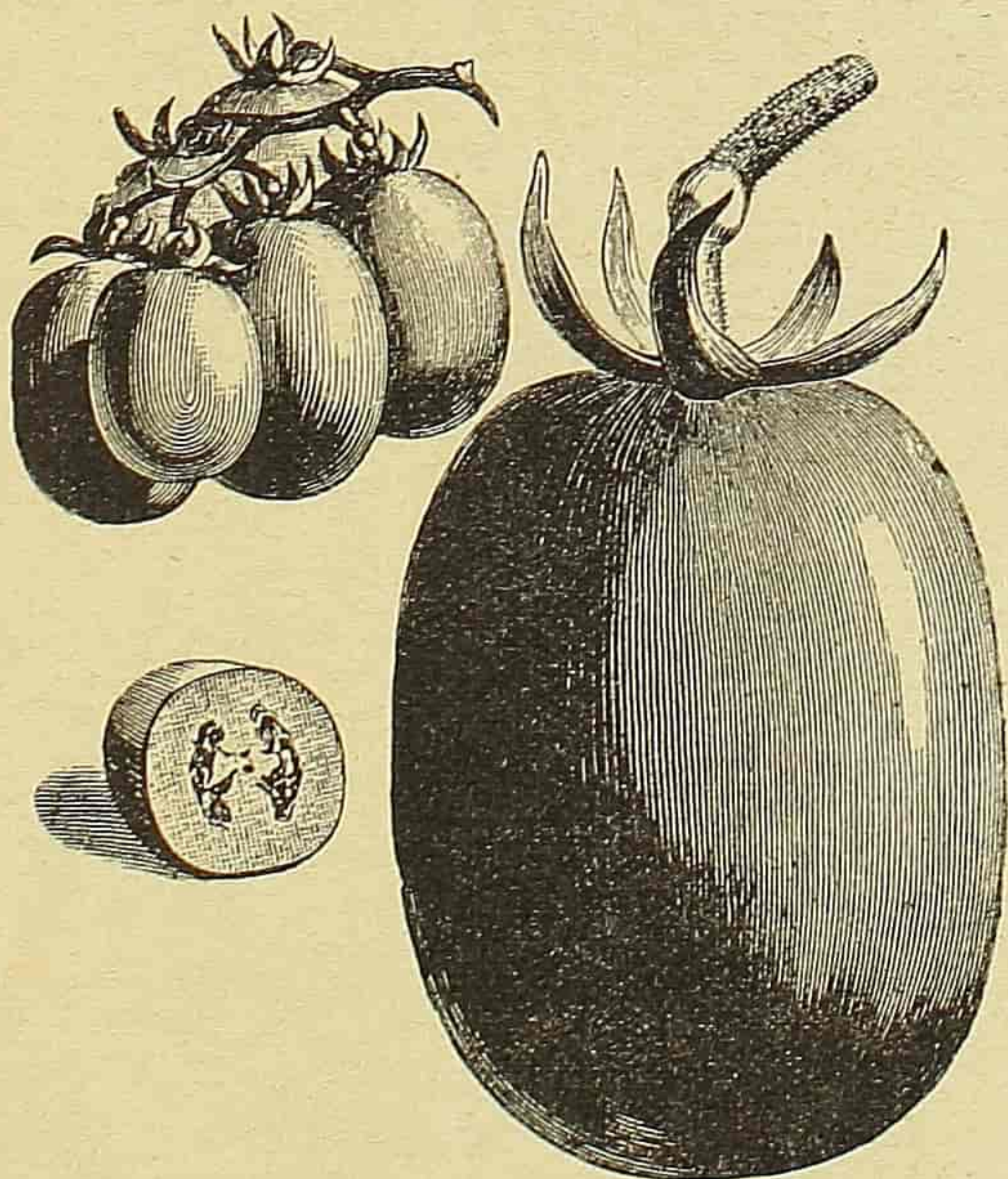
Приликом пресађивања расада, добро је да се око сваког струка остави мало удубљење за прво заливање. После тога може земља да се заравни и струкови мало загрну.

Код пикирања треба водити рачуна о том, да се са сваким пресађивањем расад у порасту задржава за 15 дана, али за то добијају се чвршће, снажније и много плодније биљке. Према том, да би се могао расад по два пута да пикира, треба за месец дана да се сеје раније него обично. Два пута пикиран расад захтева најмање 8 недеља, а неки пут и више, да се гаји у леји од дана сејања, па до сађења на стално место.

При заливању расада у топлој леји, не сме да се кваси лист на усеvu. Најбоље је, да се извуче браздица између редова, којом ће се приликом мало загрнути биљке, па у ту браздицу може да се сипа вода кроз танку цев из кантице.

Осим заливања, мора расад у леји редовно да се плев и копка, да се не би земља окорела. Уједно треба постепеним откривањем да се привикава на спољни ваздух и сунце. Расађује се на стално место, кад се земља довољно загреје и престане опасност од слане и позних мразева, то обично почиње последњих дана месеца Априла.

Високе и бујне сорте патлицана саде се на 1 м. ред од реда, а 60 с/м струк од струка и то у троугаоник. Сорте са нижим струковима, може да се саде и на 60 с/м, нарочито ако се наводњавају. Обичан расад сади се са-



Црвени Патлицан Краљ Хумберт.

диљком, а старији, уцветан, ашовом. Сваки пут треба садити расад дубље, него што је био у земљи; при сађењу одраслијег расада са цветом, треба стабло у ашовом ископаној рупи савити и положити тако, да само врх остане напоље.

Расад који је пикиран на ретко, може да се вади заједно са очуваном земљом око жила, коју треба још и притегнути руком у грудву, да се не распадне, јер тако пресађен, много мање осећа пренос. Да би се то лакше извело, треба пре вађења расада леју полити и земљу натопити водом.

Колико се год више стабала унесе у земљу, у толико ће више жила пустити, за то је корисно повијање и потапање дугачког стабла патлицана у земљу; једино треба пазити при том, да се не спушта дубоко и у влажно и нездраво земљиште, јер хоће да натрули. Може ровови да се извлаче и плугом, па на дно истих да се саде и закопавају положени струкови патлицана.

Расађен патлицан треба удмах добро да се залије и окопа, ако доцније заливање не би било могуће, треба приликом сваке копње по мало земље да се нагрне на струк. Осим тога корисно је и застрти земљиште сламастим ђубретом да се не суши.

Редовно после 12—15 дана пресађени и примљени струкови показује бујан пораст; у том времену треба побости тачке крај сваке биљке и онда се почиње и са резивањем.

И без тачкања може патлицан да се гаји. У том се случају цела биљка пружа по земљи, због чега постаје нега, обрада и заливање земљишта веома отежано, а у додиру са земљом и плодови хоће да се кваре. Ако мора патлицан да се гаји без притке, онда треба струкове што је могуће више загрнути.

Притке треба да су високе по 150 с/м, ако су довољно дебеле, могу се побијати усправно као коље, у противном пак може да се спајају по две из суседних редова, у виду крова. Притке се праве или од дрвета, или пак од приморске трске. Уз притку привезују се стабла патлицана рафијом или ликом.

Орезивање патлицана у крајевима са дугим и топлим летом, није неопходно потребно. Истина је, да орезани струкови развијају лепше плодове, јер се њихов број може произвољно да одреди и тиме се спречава бескорисна потрошња сокова на непотребне огранке, изданке, сувишне цветове и плодове, али и то стоји, да орезане биљке брзо заматоре и раније престану са рађањем. Докле је орезивање патлицана веома нужно у хладнијим, планинским и др. крајевима са кратким летом, донде се на пр. код нас неорезане биљке стално преко целог лета подмлађују, те у јесен, дакле

у трећој сезони, доносе много већи принос од орезаних, које су у том времену већ прешле.

Патлићан се орезује на једно, на два или три стабла. У првом случају оставља се главно стабло да расте несметано, закидајући само окца и огранке са стране. Кад се заметне одређен број, обично 5—6 гроздова и кад су се плодови патлићана већ лепо развили, закида се и врх од стабла.

При орезивању на 2 и 3 стабла, треба просто скресати врх главнога стабла на доња 3—4 окца, па од огранака који потеряју, образовати засебна стабла, скидајући са њих све што потера са стране и закидајући напослетку и саме врхове нових стабала. То се обично чини изнад 3—4 гроздова плода.

Корисно би било за наше прилике, после бербе у првој сезони, да се спречи доношење плодова у другој и принесе на јесењу сезону, када патлићан има опет цену. То се може постићи на два начина, или потапањем струкова у земљу, што је доста скупоцен рад, или подмлађивањем биљке помоћу нарочито јаког орезивања, које ће присилити на пуштање нових изданака и цветних грана.

За време пораста треба земљиште да се чисти од корова редовним окопавањем. Довољно је обично по 3 копње са загртањем.

Наводњавати патлићан, све док не отпочну први плодови да крупне, треба само по мало, онолико, колико да биљка не застаје у порасту због суше. После је потребно доста воде, да се плодови „гоје“. Ако није могуће више, доста је 4—5 добра наводњавања за време суше. Никако не треба заливати патлићан од горе, јер није добро да се кваси лишће по сувом времену.

Црвени патлићан страда од Пероноспоре, стога треба да се прска Бордовском чорбом од 1—1½% исто као и виноград. Корисно је прскати пре него што се болест појави, јер је боље спречити, него после лечити.

Плодови патлићана беру се постепено према сазревању. За сопствену употребу, за оближу пијацу или за конзервисање сока од патлићана, треба бирати што зрелије плодове, а за паковање и експедицију на удаљене пијаце, треба их брати док су још чврсти и тек зарудели.

Кад у јесен почне сунчева топлота да слаби, те развијени плодови не може правилно да сазру, треба са струкова покидати сав лист све до врха; једино при врху може се оставити неколико листића. Уједно треба уклонити и све ситне плодове и цвет, који немају више могућности да се развију. На тај начин остављени

плодови боље се излажу сунчевим зрацима и убрзо ће потпуно сазрети.

У интересу је, да се омогући сазревање плодова патлицана и кад време захладни, јер су онда јако на цени. Ако располажемо са материјалом за топле леје, онда треба застрти земљу око струкова сламом, биљке ослободити везе и положити на слами управљајући их тако, да заузму простор, који се таман може покрити сандуком од топле леје. Притке при том треба уклонити.

Сандук са заклоњеним струковима патлицана, треба поклопити прозорима и покрити још и асурама. Асуре може да се скидају само дању, а ноћу мора опет да се враћају на прозоре. На тај начин може доцкан пред зиму да се још бере зрео патлицан.

У оскудици прибора за топле леје, треба пред мразем ишчупати струкове, па повешати у виду евенке, или положити на слами у једном топлом и светлом простору. И на тај ће начин плодови да сазру, али неће добити сласт и укус као кад су заштићени стакленим покривачем на самом земљишту.

Ситне сорте патлицана, са плодовима у облику шљиве или крушкице, нарочито су постојане и дуго се држе убране. Зреле или рујне плодове треба одсецати заједно са петељком, па пробадајући петељке, низати на рафију у дужини од 60 с/м. Направљене низке извешају се негде под стрејом на ваздуху. Кад наиђе опасност од мразева, треба их поскидати и пренети у затворен топал, али негрејан простор. На тај начин може да се троши веома укусан зрео црвени патлицан скоро преко целе зиме.

Доста добро може да се држи црвени патлицан и остављен у сасвим сувом песку.

Као добар принос може да се рачуна око 5 кгр. зрелих патлицана по струку, или 100.000 кгр. на 1 ха.

Црвени патлицан може да се умножава и прпорелем заперака, „кључића“. Од првих раних заперака може да се одгаје снажне биљке за јесењу бербу, а од познијих може да се произведу лепи струкови патлицана за идуће пролеће.

Септембра месеца насеку се заперци у дужини од 20 с/м, па на доњем крају мало зацепе и пободу у саксије од 8 с/м, напуњене песком, које треба сместити у леју под прозорима и у заклон од сунца. Ту ће под утицајем топлоте и влаге убрзо пустити жилице, после чега треба постепено припуштати ваздух и привикавати младе биљке на светлост.

Преко зиме остају примљене биљке у саксијама под прозо-

рима при температури од 6—8°C са врло мало заливања. На сваки начин треба да се спречи бујнији пораст тако, да у времену пресађивања напоље не буду струкови већи од 30—40 с/м. Тим поступком добијају се врло раностасне и веома плодне биљке сасвим ниског узраста.

Други начин који даје сличан резултат следећи је. Септембра месеца може да се посеје семе црвеног патлицана у заосталој, расхлађеној топлој леји. Сејати треба или врло ретко, или пак изникле биљчице разредити пикирањем на 10 с/м растојања. Кад се струкови развију и оснаже, треба са сваког одсећи врх и посадити га као прпорак у леју под прозорима да се ожили. Кад струкови пуне жилице, пресаде се у саксије и оставе да презиме под прозорима при малој топлоти, а на пролеће може да се посаде на стално место као сваки остали расад.

Зелена гранчица црвеног патлицана може да се накалеми и на зелено стабло кромпира. На тај начин добија се биљка, која у земљи рађа кромпире, а на стаблу патлицане. Врло интересантан експеримент, али без економског значаја.

Приликом избора сорте патлицана, треба истовремено узети у обзир и особине биљке и особине плодова. Има сорте раностасне, али не и са најлепшим плодовима, има опет које доносе лепе плодове али мало; има сорте ниског узраста, као што има и високих, за тим сваки положај земљишта има и своје специјалне сорте.

Кришкасте сорте црвеног патлицана старије су од јабучастих; данас се округли патлицани највише гаје, јер су сочнији и приамљивији за око и ако су кришкасти плодови чвршћи за даљи транспорт.

Ситне сорте црвеног патлицана шљивастог облика садрже највише шећера и имају најлепшу црвену боју, у том погледу није им равна ни једна крупна сорта, за то је њихов сок изванредно финог квалитета.

Жути патлицани слабо се троше код нас, јер немају уобичајену боју, али њихова биљка најбоље се одупире разним болестима. Плодови жутог патлицана врло су укусни за салату и ђувеч у смеси са црвеним.

Сорте црвеног патлицана. *Кришкасти крујни*, биљка бујна, плод кришкаст, загасито црвен и крупан. Споростасна али веома плодна сорта; много се гаји за справљање конзерва од сока. — *Фикараци*, биљка сасвим ниског узраста, грана се јако, рађа ниско при земљи, раностасна сорта. Плодови кришкасти средње крупноће без много сласти. — *Пелем*, има струк средње величине, бујног пораста, раностасна и плодна сорта. Плодови средње крупни

јабучастог облика, лепе боје, чврсти и издржљиви за даљи пут. Одлична француска сорта за гајење на велико. — *Савезник*, бујна, отпорна, плодна и раностасна руска сорта. Плодови крупни, округли, јабучасти, чврсти и укусни са мало семена. — *Првенац округли*, биљка средње висине, замеће плодове ниско и врло рано. Плод црвен, јабучаст, до 5 см у пречнику и сазрева први. — *Краљ рани*, биљка средње висока, бујна и отпорна и стога подесна за гајење на велико. Плодови јабучасти, доста крупни, загасито црвени и врло укусни. — *Краљичина лојша*, бујна и плодна сорта; плодови средње крупноће, црвени, врло лепи и правилни као лопта. — *Чудо пијаце*, средње висока полурана сорта. Плодови средње крупноће, црвени, јабучасти и веома крупни, издржљиви и за далек пренос способни. Ова се сорта гаји највише за извоз на удаљене пијаце. — *Трофи*, биљка висока, споростасна сорта, плод врло крупан, јабучаст и црвен, лако се измеће и добија ребра. — *Микадо*, стабло високо и дебело, бујног пораста са широким лишћем, споростасна сорта. Плод веома крупан, јабучаст, неки пут незнатно ребраст, црвен или љубичаст. — *Пондероза*, најкрупнији јабучасти патлиџан, плодови достигну и до 700 до 800 грама тежине, позна сорта. — *Председник Грџиелд*, најкрупнији кришкасти патлиџан. — *Краљ Хумберт*, бујна биљка средњег узраста; плод ситан, дугуљаст, облика шљиве, загасито црвен, меснат и слadak. Расте у гроздовима, рађа изобиљно тако, да је сва биљка окићена плодовима. Најукуснија сорта црвеног патлиџана. — *Жуџи Јабучар*, биљка бујна, средњестасна сорта, плодови округли, глатки, меснати, укусни и жуте боје.

Гаји се у Европи и Америци преко 200 сорти црвеног и жутог патлиџана; међу њима врло је мален број ребрастих сорти.

ПЕРШУН

Apium Petroselinum L.

Синоними: Петрожељ, Петершиљ, Зелен за супу.

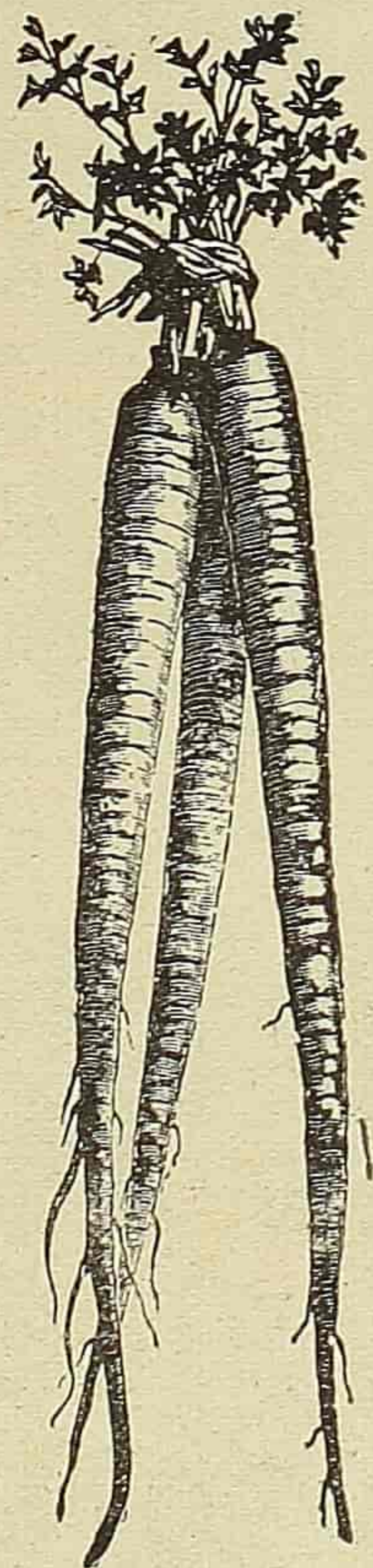
Племе: Штитиноше (*Umbelliferae*). — **Постојбина:** Јужна Европа. — **Двогодишња биљка.** — **Корен:** задебљао, меснат, бео, ароматичан и рачваст; културом створене су сорте са вретенастим кореном. — **Лишће:** ароматично, посебно, ситно и перасто дељено, са дугачком дршком, избија прве године из кореновог темена поврх земље у облику китке. — **Стабло:** зељасто, разгранато, високо по 80 см, израсте у другој години живота биљке. — **Семе:** ситно и оштро подруком, са два мало искривљена врха и пет оштре издужене ивице, сивкасте боје и на укусу ароматично. У 1 грам иде око 600 зрна, а 1 л. мери 500 грама. Моћ клијања траје 3 године, а ниче за 20 до 30 дана према топлоти времена.

Гаји се за употребу корена, за коју су сврху створене нарочите сорте са глатким, меснатим, вретенастим и укуснијим корењем. Та група носи назив *Першун Корењак*, чији се корен употребљава у друштву мркве, пастрнака и целера као зачина и при-

меса разне чорбе од меса. — Друга група сората носи назив *Першун Лишћар* и гаји се за брање и употребу ситног лишћа, које је врло ароматично. Корен першуна Лишћара није за употребу, јер је танак, рачваст и жилав. Миришљаво лишће међутим служи као зачина разноврсних јела.

Першун Корењак сеје се и гаји на истоветан начин као и мрква. Земљу воли хумусну са дубоким плодним слојем, растреситу, лаку и нешто влажну, али и оцедну. У колико не би била по природи таква, мора се дубоком обрадом довести у растресито стање и осигурати јој потребна влага. У тешкој, сувој, збивеној и плитко обрађеној земљи хоће корен да се рачва. Непосредно ђубрење стајским гнојем не прија першуну, али воли ако је земљиште било, под предходним усевом добро нађубрено.

Пред зиму треба земљиште израније прерати или прекопати, па оставити да се мало слегне и измрзне. За тим се пограбуља, уситни и испланира на леје. Где је наводњавање могуће, треба леје удесити тако, да се у њих може вода пуштати, јер Першун воли заливање.



Першун Корењак

Сејање се врши с пролећа што је могуће раније, јер семе ниче споро, па ако се доцкан посеје, може усев да ухвати суво време. Многи сеју семе першуна по снегу.

Сеје се у леји на врсте од 20 с/м растојања; семена је потребно око 60 грама на 1 ар. Посејан усев затрпа се плитко и утаба само изнад редова, покрије ситним прегорелим ђубретом и полије тако, да се земља добро накваси.

Кад усев изникне, треба тако да се разреди, да струк од струка остане на 12—15 с/м растојања. Проређивати се може и постепено, преко целог лета и употребити младо корење исто онако, као што је препоручено и код мркве. За сво време пораста треба редовно да се плеви и окопава, а кад засуши и да се залива.

Може першун да се посеје и с јесени чак до Новембра месеца, у ком случају семе остаје у земљи до идућег пролећа, те лакше и брже ниче.

Пред зиму корење Першуна вади се из земље и меће у трап или подрум са мрквом заједно. На хладноћи корен Першуна мање је осетљив од мркве, те за то може да презими и у леји неизвађен. У том случају треба леју покрити слојем плевне, да би се могло корење вадити преко зиме за употребу. Са корења, које се зазимљује, не сме да се одсече теме, као што је то код мркве могуће, јер у том случају Першун се брзо квари.

Као принос рачуна се по 10.000 кгр. корена на 1 ха. Пошто Першун Корењак нема искључиву и посебну употребу, то количина његове производње треба да буде у правилној размери са мрквом и пастрнаком. Сеје се обично два пута више Першуна него дугачке мркве, а три пута више него пастрнака.

Першун Лишћар сеје се и гаји исто као и Корењак, само

што се редовима мора дати веће растојање, на пр. 30 с/м.

За подмирење мање потребе сеје се на ивици леје или неком крају баште, а често у судовима и држи у кући.

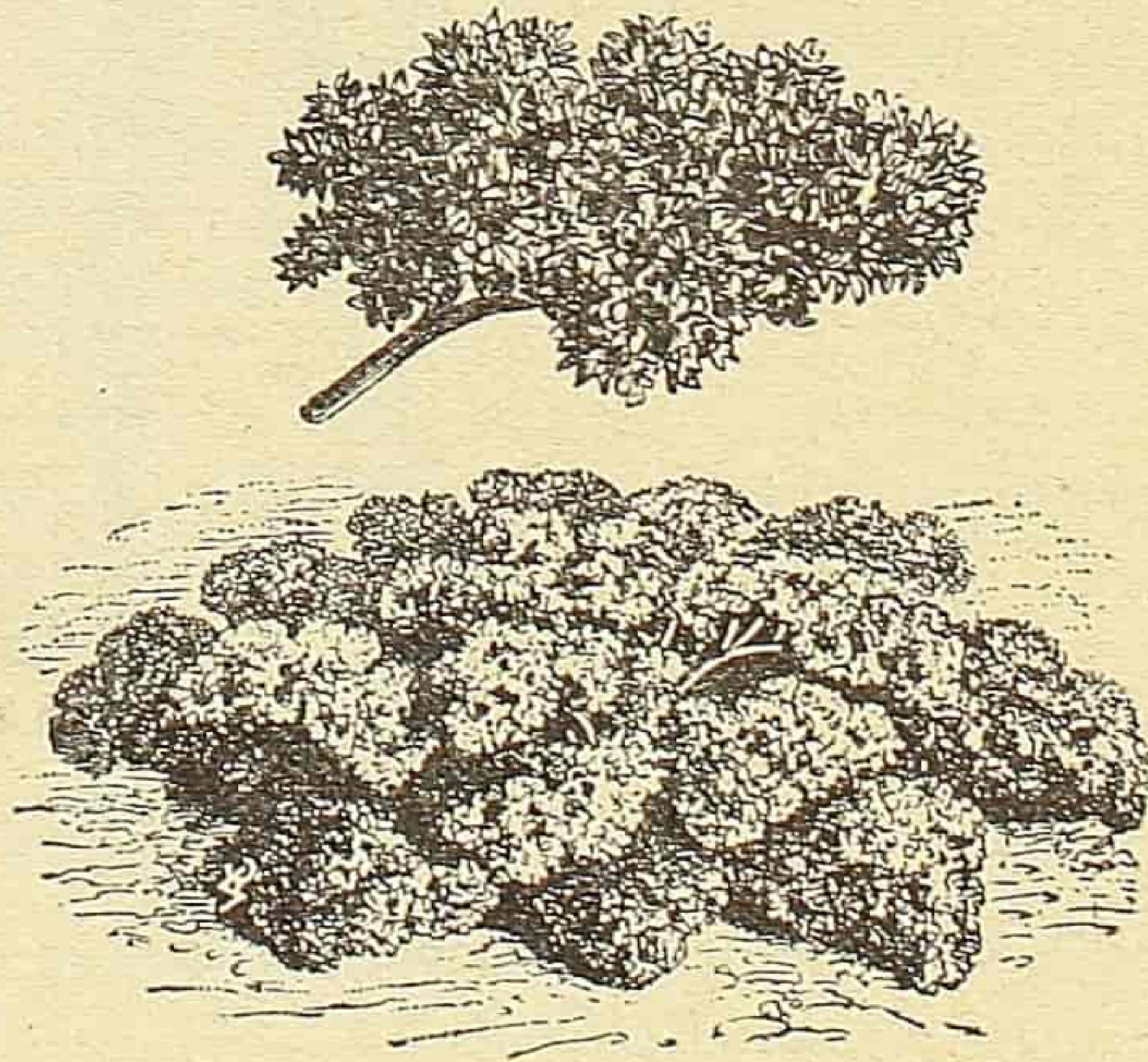
Лишће треба сваки пут брати само околно и најкрупније тако, да може стално из средине да се принавља млад лист.

Да би се и преко зиме могао брати зелен лист. Першуна, треба леју доцкан у јесен покрити сандуком и

прозорима топле леје и обложити топлим коњским ђубретом. Под утицајем топлоте и светлости, биљке ће оживети и обнављати зелено лишће.

Сорте Першуна Корењака. *Крајки дебели Шећерац*, раностасна сорта и подесна за плитке земље. Корен треба из земље вадити раније, чим се потпуно развије. Ако се остави за дуже време у земљи, постаје крпав и губи своју сласт. — *Берлински полу-дугачки*, стасава доцније, принос даје осредњи. — *Дугачки глајки*, позна и крупна сорта, даје највећи принос; тражи дубоку и врло плодну земљу.

Сорте Першуна Лишћара. *Обични равнолистни*, неуморно обнавља обран лист, али се ређе гаји због своје велике сличности са дивљим Першуном (*Aethusa Супариум*), који је отрован. Стога



Першун Лишћар крецави ниски.

су више уведене оне сорте, које су крецаве, те се одмах на први поглед могу разликовати од дивљег Першуна. — *Загасишо зелени* и *маховинасти Лишћар ниски крецави*, обе сорте јако су ретке и најзгодније за гарнирање јела.

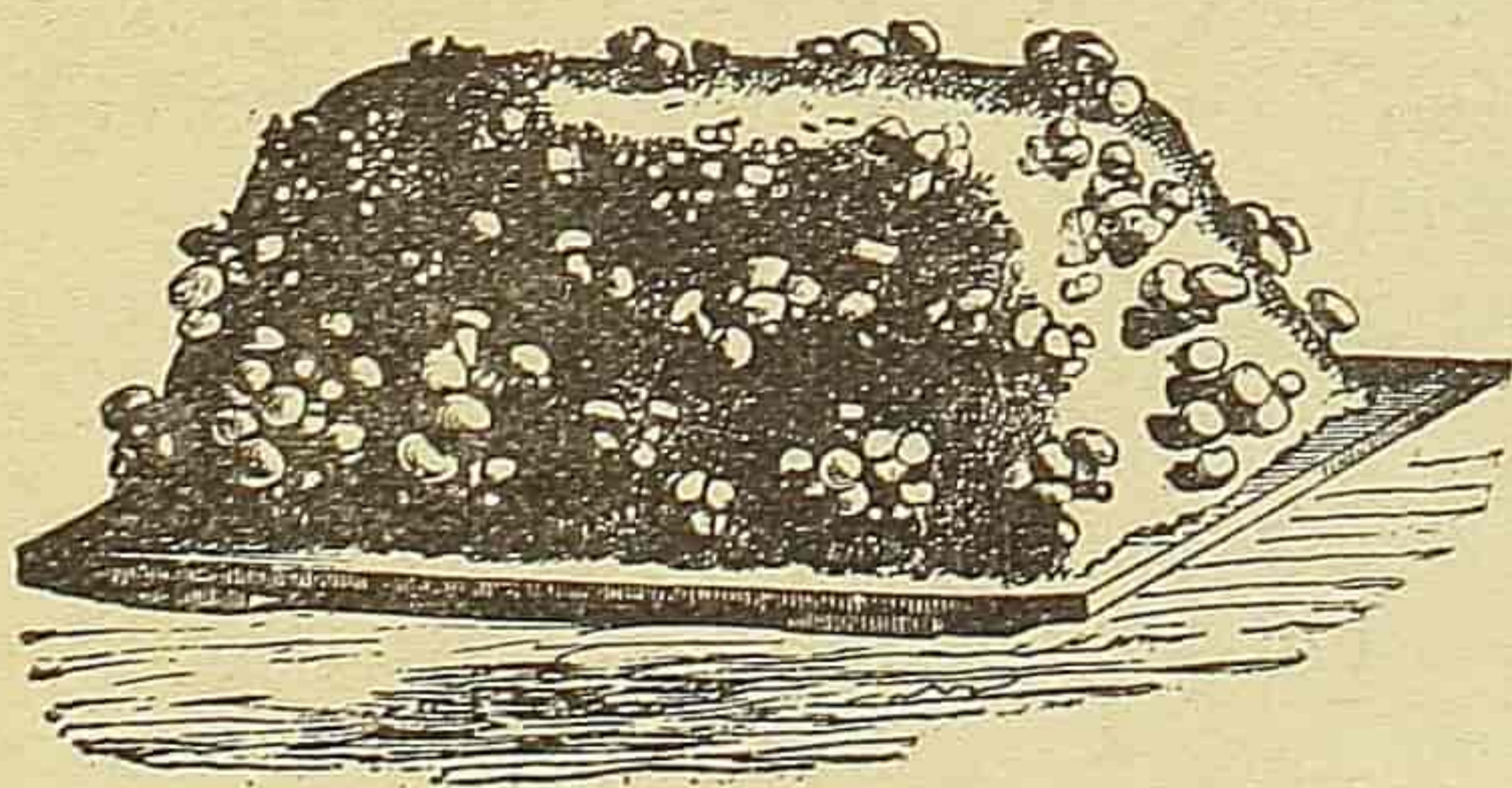
ПИТОМА ПЕЧУРКА

Agaricus campestris L.

Синоними: Шампињон, Бела јестива гљива, Јестивна гоба.

Врста Печурке за јело, која иначе расте у пољу самоникла, може да се гаји и производи применом нарочитих начина културе.

И код ове врсте, исто као и код осталих печурака, обично се сматра, да се целокупна биљка састоји искључиво из надземног видљивог дела. Међутим надземни део биљке није друго, него орган за оплођавање (за фруктификацију), а права биљка, која се храни и развија, то је сплет белих конаца под самом површином земље, која носи ботанички назив „*Mycelium*“.



Питоме печурке на леји.

Под утицајем сунца могу Мицелије да се успавају, али чим се изложе влази и топлоти, буде се поново и обнављају живот. За то се појављују печурке у пољу после топлих киша.

Успаване Мицелије у сувом коњском ђубрету, служе као „семе“ за умножавање печурке, при гајењу на вештачки начин.

Печурке се гаје на нарочито припремљеном коњском или магарећем ђубрету у мрачном, затвореном простору, у коме може стално да се одржава подједнака температура, као што су на пример дубоки подруми, лагуми, пећине и друга подземна места у којима је ваздух нешто влажан. Према том, главни услов успеха налази се у добрим клицама као семену, у којима мицелије нису од рађања изнурене. За тим у погодним просторијама, у којима температура не пада испод $+10^{\circ}\text{C}$, а не диже се изнад $+25^{\circ}\text{C}$, и у којима је ваздух довољно влажан, а које може по потреби и да се проветравају.

Као трећи услов за успешно гајење печурке јесте довољна количина свежег коњског ђубрета. Ђубре треба да буде топло, свеже и скоро без сламе, које мора прописно да се припреми т.ј. да му се редуцира топлота до одговарајуће и да постане хомогено.

За тај се циљ ђубре дене у 1 м. високу, четвртасту гомилу,

избацујући при том сваки стран предмет и влажећи сваку суву партију ђубрета засебно, пре него што се смеша са осталим. Уједно треба гомилу, добро угазити и набити.

После 7—8 дана превирања, топлота ће у гомили да се попне до врхунца и по гомили местимице појавиће се нарочита белина. То је знак, да гомилу треба изнова преденути, удешавајући при том тако, да спољне наслаге из старе гомиле дођу у средину нове, а оне из средине дођу споља. Ако се приметити, да се нека партија ђубрета осушила, треба је овлажити. По себи се разуме, да је и при грађењу нове гомиле гажење и добро набијање обавезно, исто онако као и код прве.

Кад се нова гомила загреје до највишег степена и њу треба преденути. То се мора понављати и предевати све док ђубре не добије мрку боју и не наступи трулеж, што се прво по мирису познаје, који више подсећа на печурке него на коњско ђубре, затим и по слами, која губи чврстину и показује знаке трулежи.

Већа количина ђубрета боље се припрема од мање, а могуће је и ако са тешкоћама, да се спреми најмање 1 м³

Готово ђубре уноси се у просторију и од њега прави леја у виду крова, високог 50—60 с/м, а у основи широког 60—70 с/м. Такав облик леје онемогућава поновно превирање и загревање ђубрета, али ако би се топлота у леји подигла после 2—3 дана изнад + 30° С, треба колцем избушити рупе и дати одушке топлоти. За то пре расађивања леје треба за 2—3 дана, да се стално контролише топлота термометром.

Најпогоднија је топлота у средини леје + 10° до + 25° С

Ђубре са клицама, које треба да послужи као семе, нужно је за 5—6 дана пре сејања да се држи у лагуму на земљи, да би увукло у себе влагу из ваздуха.

При сађењу треба откидати комађе или одвајати листиће у величини од 5 до 10 с/м пречника и садити, побадајући на сваких 30—40 с/м раздаљине по један комадић.

После 8—10 дана усев ће оживети, а у пун развитак ступиће после 2—3 недеље дана, када треба покрити подједнаким слојем земље у дебљини од 15 с/м.

Земљу треба утабати лопатом да се добро приљуби уз ђубре, а ако је преко мере сува, може се врло мало овлажити, јер иначе ће нужну влагу добити из самог ваздуха.

После 3—4 недеље дана, ако је температура погодна, младе печурке почеће да се појављују на површини леје, те се одмах може приступити берби.

Одсецати треба оштрим ножем у корену, а насталу рупу поново затрпати околном земљом.

Берба са једне леје може да траје по 2—3 месеца дана, са малим прекидима, када посустале мицелије мора да прикупљају нову снагу.

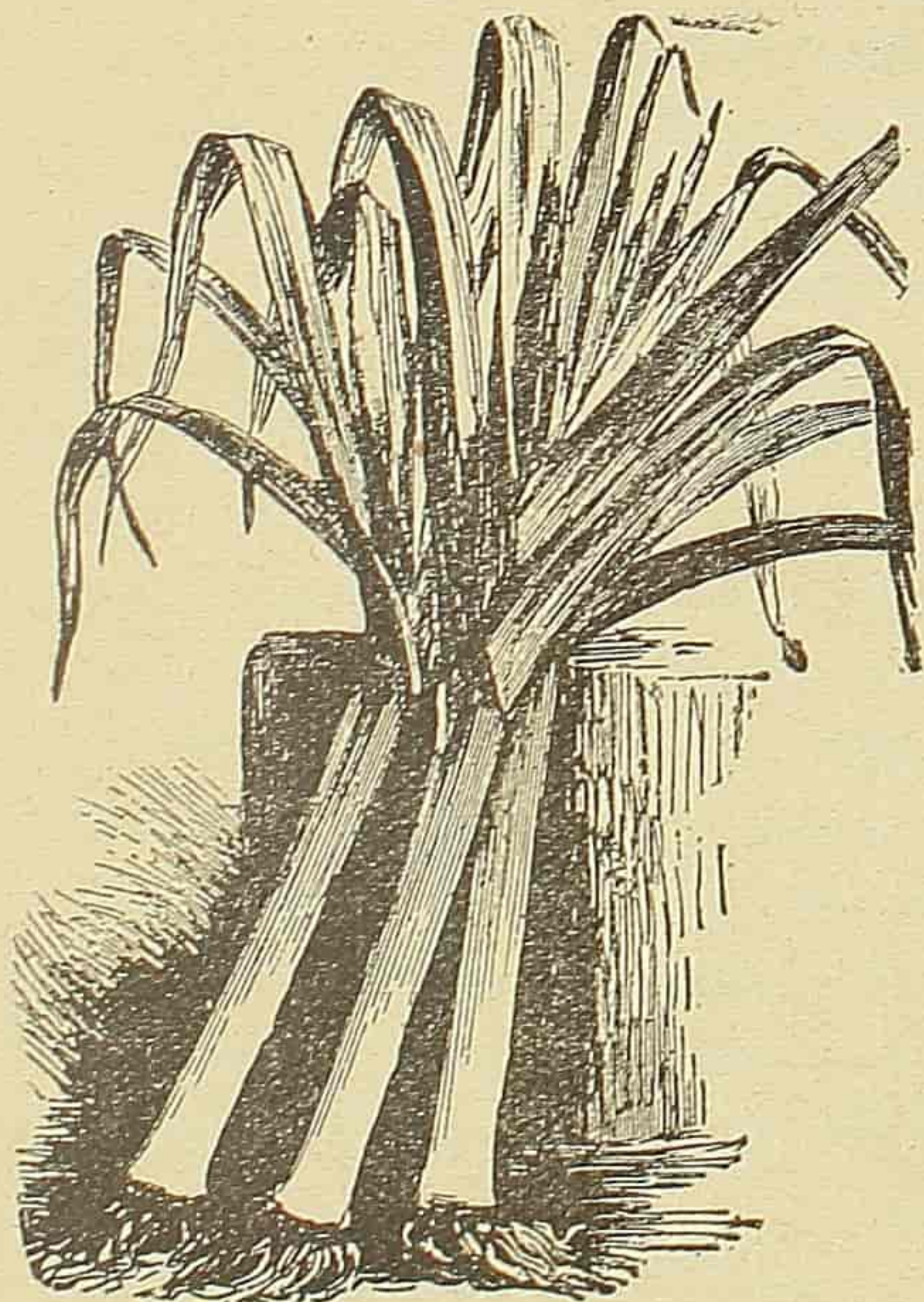
Сорте: Од Питоме Печурке култура је створила 3 типа и то: *Бела печурка* т. зв. „Шампињон“, која је најукуснија, али тешко издржава пренос. Осетљива је и добија мрље. — *Бледа печурка*, чвршћа је, ранија, крупнија, не дроби се и неће лако да се угрува у гомили. — *Сива печурка*, има загаситу, мање примамљиву боју и посебан укус, због чега је мање тражена и гајена.

ПРАЗИЛУК

Allium Porum L.

Синоними: Прас, Празиц, Порилук.

Племе: Лукови (*Liliaceae*). **Постојбина:** Мала Азија. — **Двогодишња** биљка — **Лист:** пљоснат, дугачак. — **Стабло:** цевасто, израсте у лоптасту цваст на врху стабла. — **Семе:** црно, смежурано; у 1 грам иде 400 зрна, а 1 л. мери 550 грама. Моћ клијања траје две године, а ниче за 10 дана.



Празилук домаћи дугачки.

Од промењеног и задебља-лог лишћа Празилук образује у земљи главицу, која се са свом својом дебљином продужује на више и у облику дебелог стабла, издиже изнад земље. То продужење главице може бити више или мање, према сорти празилука и оно служи за употребу у кујни.

Празилук се употребљава као лук, а нарочито је радо до-даван осталој зелени, која се меће у супу. У свакој бољој кујни празилук је неопходан.

Празилук тражи јако плодну земљу, воли да расте у изобиљу

биљске хране, па ипак не подноси непосредно ђубрење свежим стајским ђубретом. За то треба на што боље нађубреном земљишту пре празилука неки други усев да се одгаји. Ако се

земљиште мора ђубрити, онда треба употребити сасвим прегорело коњско или овче ђубре, а сем тога, може се растурити и пепео од изгорелог дрвета, рачунајући по 5—6 кгр. на 1 ар. Празилук необично воли ђубрење фекалијама.

Старе и дебеле наслаге хумуса, одговарају празилуку највише. Поред тога потребно је и наводњавање, јер Празилук за свој опстанак тражи много воде.

Земљиште треба преко зиме дубоко да се уради, а с пролећа пограбуља и испланира на удубљене леје, ради пуштања воде у њих приликом наводњавања.

Празилук може да се сеје одмах на стално место, или боље је, ако се претходно произведе расад. Сеје се Марта месеца, ако раније, онда у млакој леји т. зв. „Кара-Јастук“, а доцније, у отвореној. Семена треба на 1 м. \square леје за производњу расада 15 грама, од тога се добије око 3500 струкова расада, са којим може да се засади 1 ар површине. Према том за 1 ха земљишта треба $1\frac{1}{2}$ кгр. семена или 350.000 струкова расада, који се могу произвести на 100 м. \square семеништа.

Сејање врши се за производњу расада, на густе редове или омашке. Посејано семе треба заграбуљати, утабати, залити и покрити танким слојем ситног прегорелог ђубрета.

Изникао усев мора редовно да се плеви и залива све док се не развије у расад, способан за пресађивање на стално место, а то је кад достигне дебљину од 4—5 м/м у пречнику.

Пред вађењем расада треба земљу у леји добро наквасити водом, за тим вилом за копање или ашовом разлабавити на једном крају и расад извући левом руком, све по онолико струкова, колико се може од једном да обухвати. Држећи струкове у левој руци, треба доњи крајеви да се поравне и жилице скрешу оштрим ножем на 1 с/м дужине, а врхови лишћа мало скрате и заравне. Тако спремљен расад може у некој корпи да се сложи усправно, струк до струка, па са корпом заједно потопи у воду за половину висине биљке и држи, док се не напије воде. После тога може одмах да се сади на стално место.

Расад, који није могуће истог дана да се посади, треба положити на влажан џак, покрити другим влажним џаком и притиснути одозгор даском и тегом. Само на тај начин може да остане расад прав за идући дан, јер иначе хоће да се искриви и усуче.

Празилук се сади на растојање према дебљини сорте; најдебље сорте саде се на редове размакнуте по 40 с/м, а у реду струк од струка на 30 с/м, докле танке сорте могу да се задовоље и са 10—15 с/м растојања у сваком правцу.

Наше домаће сорте дугачког Празилука најбоље је, да се саде на 25 с/м ред од реда и 15 с/м струк од струка и ако многи баштовани саде ближе од тога.

Сади се садиљком дубоко, при чему се земља не сме јако да притисне уз струк, јер хоће да се пригњечи, од чега после биљка за дуже време болује. Чим се известан број расада посади, одмах треба залити, да се земља за струкове прилепи.

Расађен Празилук треба да се окопава и плеви уредно. За време сушних дана треба и да се наводњава, јер од суше хоће биљке да закржљаве и да се уцрвљају.

Празилук је права гладница за биљску храну, за то му необично прија заливање, за време пораста, размућеним и у води разблаженим ђубретом. Чађ из оцака, ако се растури сваких 10—15 дана по усеву, па одмах залије, празилук награђује добро својим приносом.

За време лета корисно је, да се у 3—5 маха скреше лишће празилука, јер од тога дебља струк. И ако се тај поступак коси са теоријом, искуство утврђује његову тачност.

Да би струкови побелили на већој дужини добро је, да се загрну земљом колико је год могуће високо.

Дугачке сорте Празилука не могу да издрже у леји нашу зиму, за то мора да се ваде и међу у трап. Кратке сорте међутим може да презиме на истом месту, где су и расле, па ипак није рђаво, да се утрапе ради лакшег вађења за употребу преко зиме, кад је земља у леји смрзнута и покривена снегом.

Празилук се трапи у заклоњеном крају баште дубоким закопавањем у земљу у косо тако, да остане само лист напоље.

Принос кратких сорти Празилука на 1 ар може бити око 500 кгр., а дугачких дебелих око 600—700 кгр.

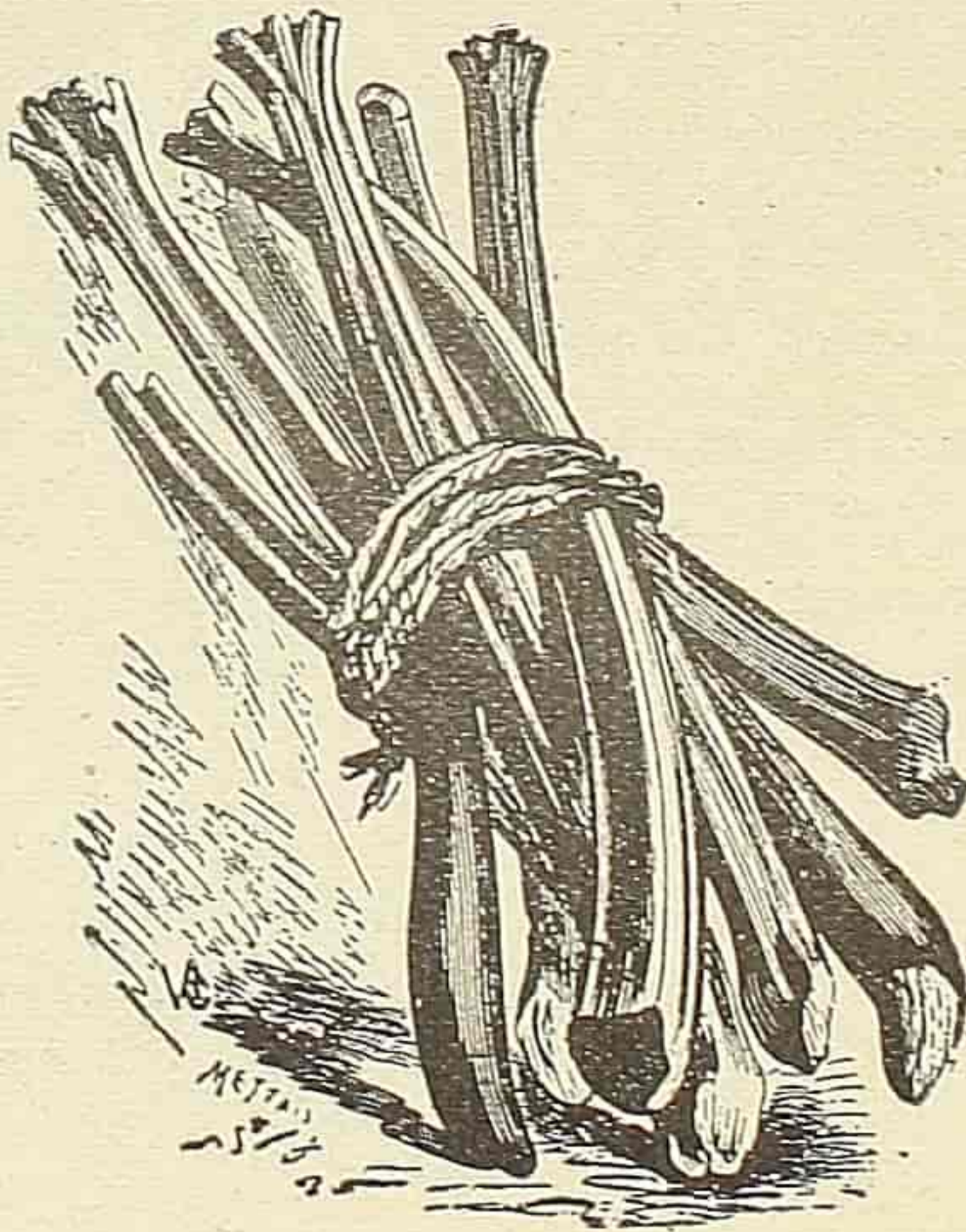
Сорте: *Домаћи дугачки зелени*, врло дугачка сорта, која се гаји у нашим хладнијим крајевима. — *Вардарски бели*, врло дугачак, дебео и сочан, беле боје. Тражи много воде, воли топлије јужно поднебље, јер је на хладноћи јако осетљив. — *Каранџански дебели*, струк кратак, али врло дебео. Потпуно отпоран на хладноћи, за то преко зиме не мора да се вади из земље.

РАБАРБАРА

Rheum L.

Синоними: Ребарб, Равед.

Племе: Троскотнице (Polygonaceae). — **Постојбина:** Азија. — **Дуговечна** биљка. — Лишће велко, у дужини мери по 80 с/м, а ширини 60 или 70 с/м,



Рабарбара.

срцастог је облика, наборано, са дебелом меснатом дршком дугачком око 50 с/м. — Стабло: шупље, са кратким огранцима са стране, који носе цваст. — Цвет: ситан, зеленкаст. — Семе: крупно, мрко, троугласто са крилцима. У 1 грам иде по 40—60 зрна, а 1 л. мери 100—120 грама. Моћ клијања траје три године, а ниче за 10—15 дана. —

Гаји се за употребу меснате и сочне дршке од листа, која служи као укусно поврће, или се готови пекмез од ње за разна теста.

Рабарбара је у првој години осетљива на хладноћи, а после кад ојача, може да издржи нашу зиму без заштите. Воли тешку компактну, али и плодну хумусну земљу. На пескуши не вреди Рабарбару гајити, јер слабо успева.

Сеје се Априла—Маја или Августа—Септембра у добро спремљену леју, најбоље служе употребљене и расхлађене топле леје. Кад усев изникне и добије 2—3 листића, пикира се или пресади у саксијце.

За време јаког сунца треба младе биљке да се заклањају асурама или другим застором. У саксијама однеговане младе биљке може да презиме под прозорима топле леје, па тек на идуће пролеће да се пресаде напоље, а у леји без саксија однегован расад Рабарбаре може још с јесени Октобра, да се посади на стално место. Међутим под прозорима сигурније презимљује. Рабарбара се сади на растојање од 1 м. струк од струка у редовима, а ред од реда на 120 с/м.

Земљиште треба да је из раније прериљано на 60 с/м дубине, пођубрено и до времена сађења добро слегнуто.

Сади се тако дубоко, да сваки струк буде покривен са 5—6 с/м дебелим слојем земље.

Пред прву зиму треба целу површину земљишта покрити танким слојем ђубрета, да се заштити од мраза. Идућих година може презимити и без покривача.

С пролећа биљка креће рано, крајем Априла већ почиње берба најкрупнијих листова. Може се брати до Јуна месеца, а после треба оставити да лишће расте. Очишћене биљке везују се у снопчиће и тако износе на пијацу.

Земљиште на којем се гаји Рабарбара треба да је чисто и окопано. Ђубрити се мора сваке треће године.

Прве, односно друге године, не треба дозволити биљци, да тера стабло и семе, чим се појави, треба га закинути. Корисно је откидати плодносна стабла и доцније, ако није потребно семе.

Може да се умножава и дељењем корена с пролећа. Једанпут посађена Рабарбара, даје бербу по 5—10 година.

Сорте: *Црвена Рабарбара*, раностасна сорта; дршке црвенкасте, меснате и дугачке. — *Краљ Алберт*, раностасна сорта, дршке прскане црвеним, меснате и укусне. — *Американска наборана*, дршке зелене, танке али са мање киселине од осталих сорти. — *Флораншенов мелез*, са огромним листовима. И ако има врло дебеле дршке, ипак више служи као декоративна биљка, јер нема фини укус.

РЕПА МОРСКА

Helianthus tuberosus L.

Синоними: Чичока, Топинамбур.

Племе: Главичасте биљке (Compositae).
— **Постојбина:** Северна Америка. — **Дуговечна** биљка. — **Стабло:** подземно, грудвасто задебљало, слично кромпиру. Истерује и надземно стабло, које је зеласто, високо по 2 м. — **Лишће:** дугуљасто, оштро и рапаво под прстима. — **Цветови:** жути. — **Семе:** не сазрева под нашим климатом, за то се умножава дељењем подземног стабла и сађењем кртоле.

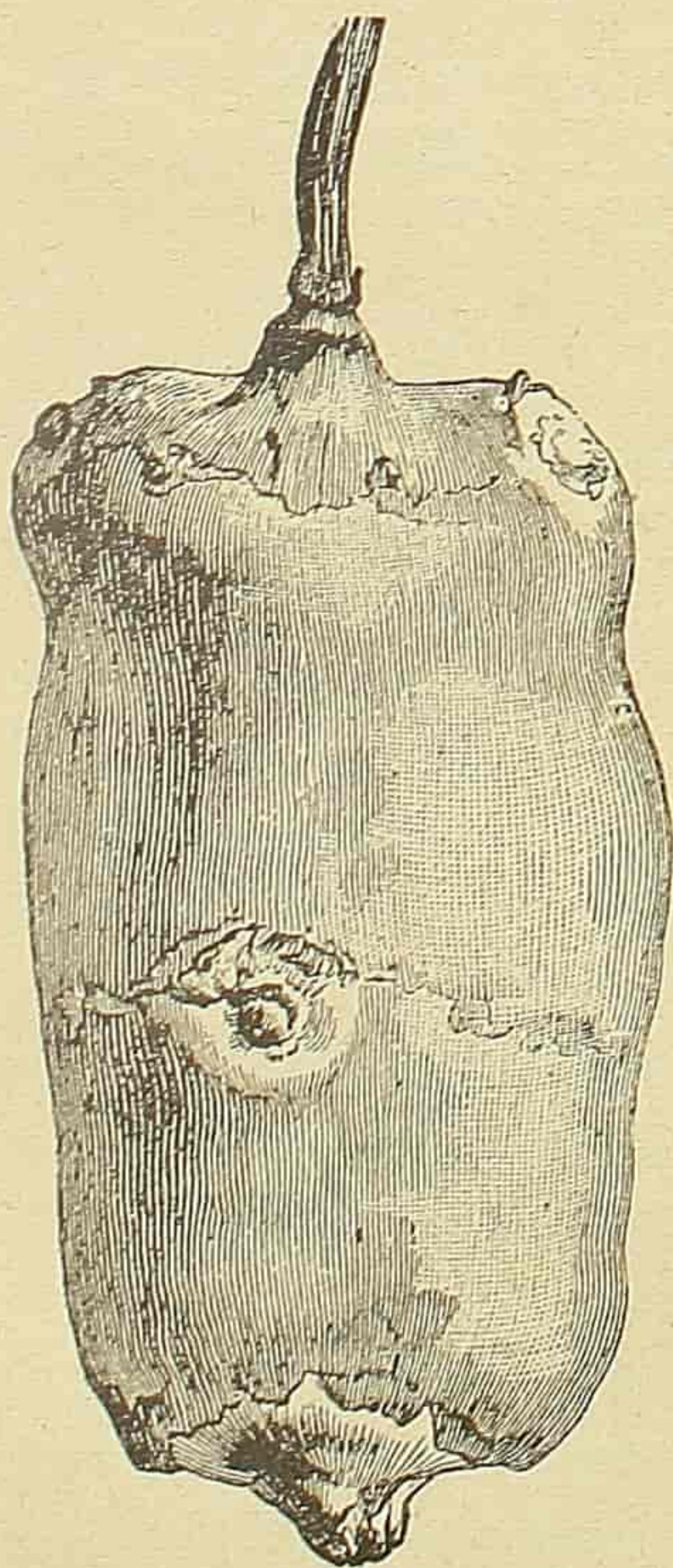
Гаји се за употребу подземних кртола, које се кувају у сланој води или готове на други начин, те служе као врло укусно јело.

Производи се скоро на исти начин као и кромпир, само што Морска репа није осетљива на хладноћи, те може да се сади раније и оставља да презими у земљи. Сем тога не тражи ни много неге, задовољава се са 1—2 копње.

Сади се Фебруара — Марта месеца закопавајући под мотиком по једну кртолу на сваких 40 с/м растојања.

Да се засади 1 ха. треба 1200 до

Морска Репа бела Јерусалимска. 2000 кг. кртолица Морске репе.



Оставља се преко зиме напоље у земљи и вади према потреби, јер извађена Морска репа није постојана.

Принос морске репе може да се креће око 30.000 кг. на 1 ха.

Сорте Морске репе. *Црвена обична*, има кртолу црвено љубичасте боје, плодна сорта, згодна за њивску културу. — *Бела јерусалимска*, са кртолом дугуљастом и белом у средини.

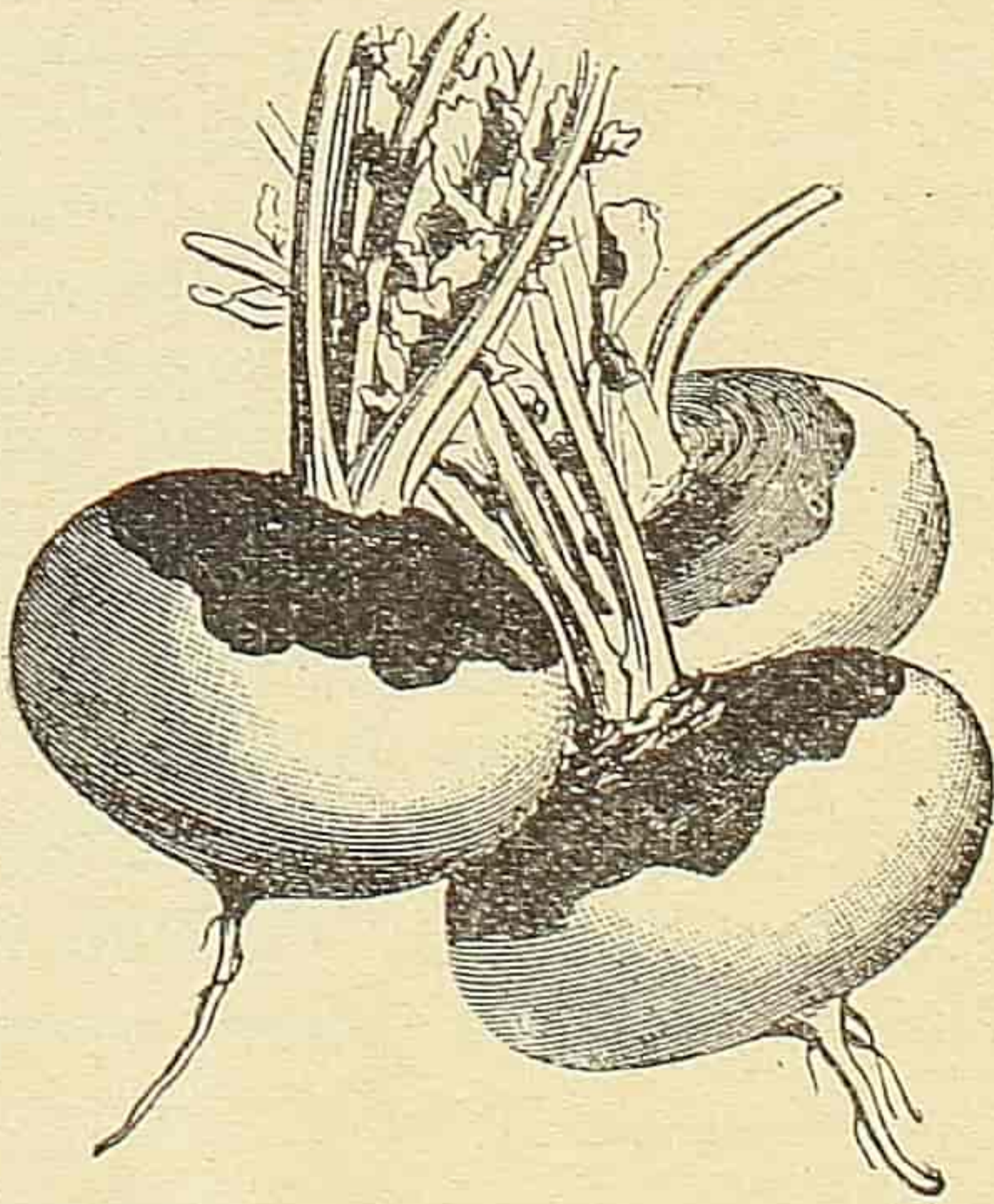
РЕПЉА

Brassica napus L.

Синоними: Репчица, Мајска репа, Бела репа, Ротквина репа, Угарњача, Пострма репа, Репиола, Репа округлица.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*). — **Постојбина:** Северна Европа. — **Дво-**

годишња биљка. — **Корен:** грудваст, изнутра бео, споља плавкаст, црвенкаст, црнкаст, зеленкаст, потпуно бео или промешане боје. По облику може бити округлао, пљоснат, овалан или репаст. — **Лишће:** посебно, дугуљасто, ободом урезано, избија из кореновог теме на поврх земље. — **Стабло:** избија у другој години. — **Цветови:** жути. — **Семе:** ситно, округло, црвенкасте и загасито мрке боје. У 1 грам иде око 500 зрна, а 1 л. мери 670 грама. Моћ клијања траје 5 година, а ниче за 4 дана. За сејање боље је устојано семе од 2—3 године дана.



Репља Оверњача.

Гаји се за употребу грудвастог корена, који је заокружљен, сочан, укусан, са мало пријатне љутине. Готови се за јело слично келераби, или риба на резанце и кисели за зимницу.

Према свом пореклу Репља воли прихладну, влажну климу, а прекомерну топлоту, сушна лета и припеку сунца не подноси никако. Јако подлеже утицају промењених околности.

Код нас успева само рано с пролећа или с јесени, кад је ваздух хладнији и влажнији, а за време жарких летњих дана, треба гајење Репље избегавати. Због те своје особине највише се гаји у нашој земљи, по плапинским крајевима, где је топлота умерена.

Воли лако, растресито земљиште са довољно влаге, које се не суши брзо, које мора бити плодно са много хумуса, али не и непосредно ђубрено. Ђубрење земљишта стајским ђубретом, треба да је извршено бар за годину дана раније.

Урадити треба земљиште што боље, као и за све градинарске усеве. После орања или копања нека се земљиште уситни и остави да слегне пре сејања.

Време сејања код нас може бити Марта-Априла за бербу Јуна Јула. У том времену треба садити само брзостасне сорте, са округластим и пљоснатим кореном, јер једино оне могу уз много пажљиве неге успети. Друго је време сејања Јуни-Август-Септембар, када је успех сигурнији и потрошња коренастог поврћа јача.

Од краја Јуна, па све до првих дана Августа, може оређе да се сеју све споростасне сорте Репље. Од прве половине Августа, па до половине Септембра опет само брзостасне, пљоснате и округле сорте, којима корен почиње да дебља, чим избије неколико листа.

Најпознији усев, ако није могао стасати до позно у јесен, може са мало покривача од сламе или сувог шумског лишћа да проведе зиму.

Сеје се ретко, омакше по 50 грама семена, или на редове размакнуте на 20 с/м, са 30—40 грама семена на 1 ар површине.

Посејано семе треба да се заграбуља, а по могућству и утаба и преваља; кад усев изникне, разређује се на 10—20 с/м струк од струка према крупноћи сорте. За време развитка треба усев бранити од корова редовним окопавањем и плевљењем.

Да се залива мора изобиљно за то, јер Репља не сме да застане у свом развиту; од застоја услед суше одмах окрпави, прозукне и потера у семе. У томе је нарочито осетљив пролетњи усев Репље; њега треба редовно заливати сваког дана тако, да земља никада не засуши.

Ако се вади за потрошњу док је време још топло и пре потпуног развитка, треба то чинити постепеним проређивањем најкрупнијих примерака. Сваки пут после вађења добро је да се залије, да би се земља слегла око заосталог корења и спречило сушење истог, услед претераног додира са топлим ваздухом. И покрај највеће пажње, ипак не може лети да се спречи, да оно корење, које остане у земљи за вађење на послетку, не окрпави и не заматори.

У јесен стасала Репља вади се по сувом времену, очисти од земље, одсече лишће са мало кореновог темена и склања у подрум или у трап између земље, у колико неће да се нареже и закисели

Принос брзостасних сорти креће се око 200 кгр., а споростасних око 350 кгр. на 1 ар површине.

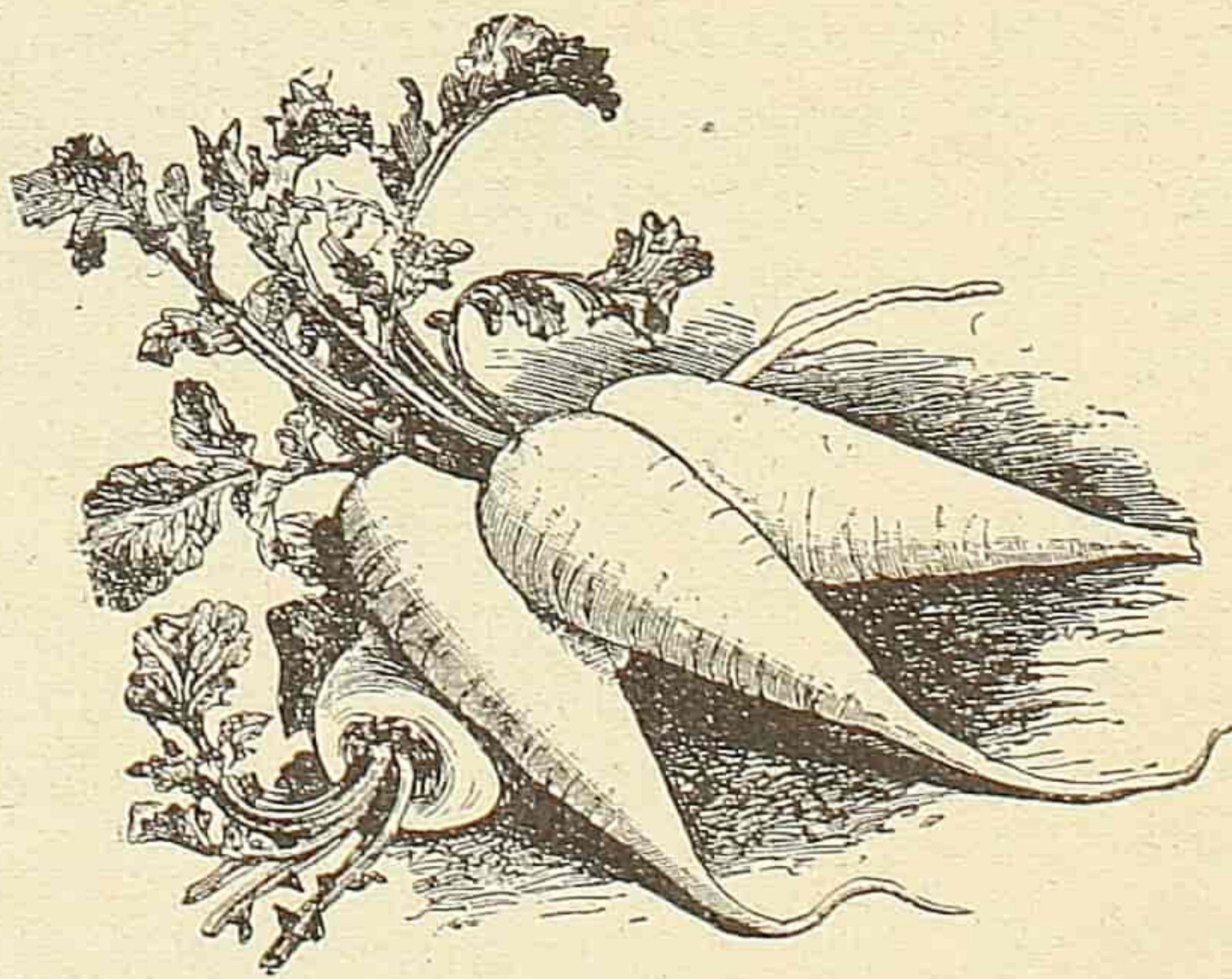
Сорте. *Холандска раносјасна*, са белим пљоснатим кореном, брзостасна сорта. — *Црвена њљоснајша брзосјасна*, слична горњој, само што је на темену црвена. — *Верџус округла*, са лепим белим кореном; брзостасна сорта. — *Округла њлава*, има леп крупан корен, доле бео, а на темену плав; средњестасна сорта. — *Округла црна*, средње крупноће, веома укусна, споља црна. — *Злајшна лојша*, има корен крупан, округлао, споља жут, изнутра бео, укусан. Средњестасна сорта. — *Оверњача*, врло крупна, пљосната, на темену црвена споростасна сорта. — *Лимузинка*, округласта, бела, врло крупна споростасна сорта. — *Маршо*, бела, дугуљаста, брзостасна. — *Монџесонска зимска*, дугачка бела, на темену црвена, крупна споростасна сорта.

РОТКВА

Raphanus sativus L.

Синоними: Ротквица, Повртница, Редкев.

Племе: Крсташице (*Cruciferae*.) — **Постојбина:** Азија. — **Двогодишња** биљка. — **Корен:** грудвасто задебљао, дугуљаст, вретенаст или округлао; споља



Роткве летње беле.

бео, црн, сив, жут, црвен, румен или плав, а изнутра само бео. — **Лишће:** посебно, просто, дељено, избија из кореновог темена у облику китке. — **Стабло:** зељасто, разгранато, високо 150 с/м. — **Цвет:** бео или љубичаст. — **Плод:** члановита љуска. — **Семе:** црвенкасто, дугуљасто. У 1 грам иде око 120 зрна, а 1 л мери 700 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 3–4 дана.

Гаји се због меснатог корена, који је сочан са нешто љутине и пријатног укуса. Троши се искључиво у пресном стању као закуска.

Према пореклу свом, Ротква спада у ред биљака умерено топлог и влажнијег климата. Под топлим и сушним поднебљем, са толико сувим ваздухом као што је код нас, лети Ротква тешко развија леп задебљао корен, радо пушта плодносно ста-

бло још у првој години, цвета, доноси семе и свршава као једногодишња биљка.

Многобројне сорте Роткве повртарство је расподелило на 4 главне групе и то: 1.) *Рошквице месечарке*, које су ситне и брзостасне. — 2.) *Лешње рошкве*, које су крупније и средњестасне; 3.) *Јесење рошкве* крупне и споростасније и 4.) *Зимске рошкве*, најкрупније и најспоростасније.

Свака од поменутих група обухвата много сорте, које се разликују по облику корена, као и по његовој боји. Према том има: *округлих, полудугачких, зашубасних, овалних, коничних и врешенасних* сорти. А свака од њих понаособ, има боје: *беле, сиве, црне, жуће, румене, црвене, љубичасте*, као и *мешовите*, на пр. до *половине беле*, а од *половине црвене* и т. д.

Осим наведене опште поделе, саме Ротквице месечарке може да се деле још и на брзостасне сорте са *ситним листом* и на споростасније, које опет имају више и *крунијег* лишћа.

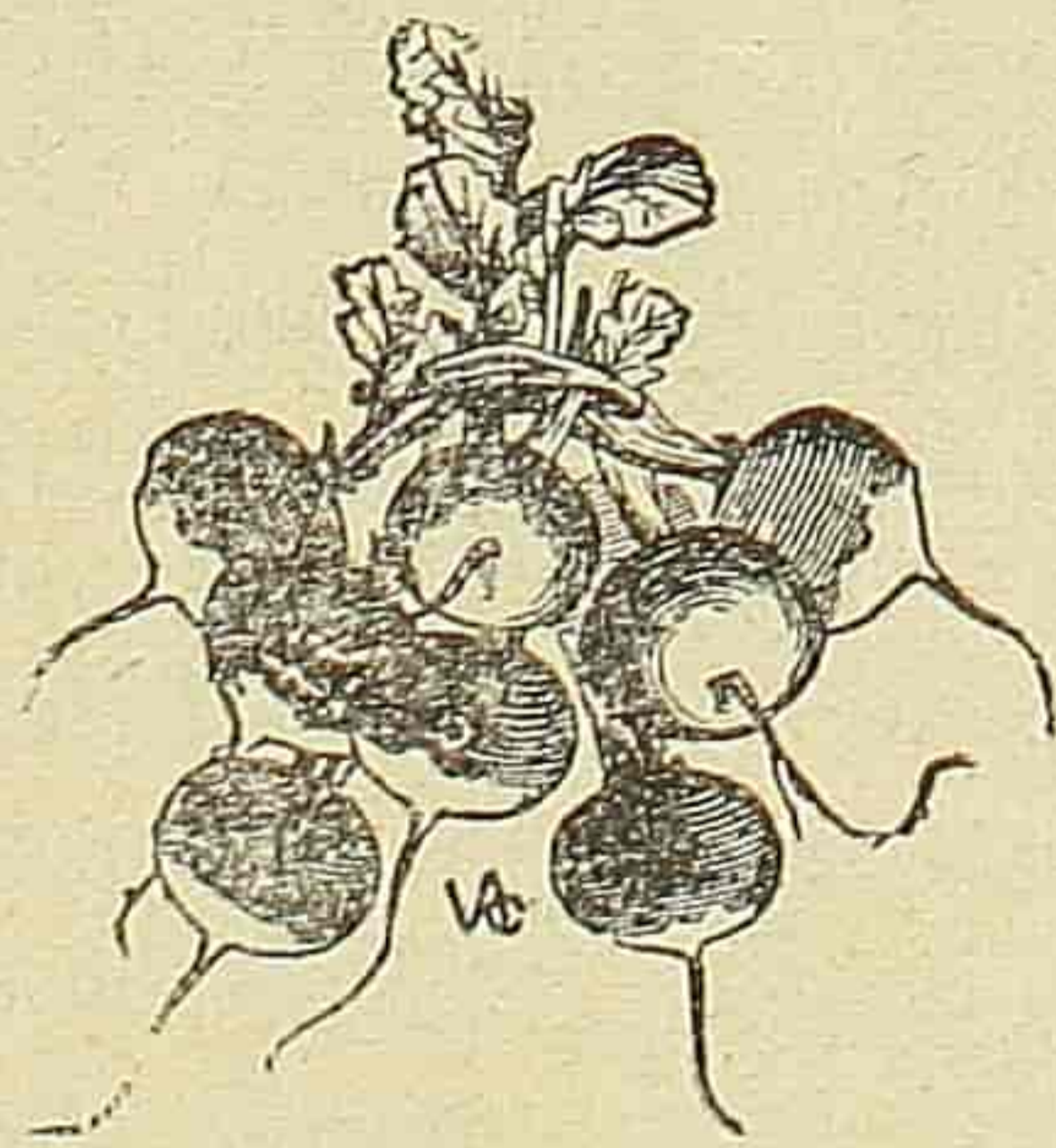
Све сорте Роткве за своје успевање имају подједнаке захтеве, како по погледу климата, тако и у погледу земљишта. Једино се разликују по времену сејања због рока стасавања, као у погледу густине сејања због разне крупноће.

Ротква је сразмерно брзостасна биљка, скромна у погледу простора; воли веома плодно, хумусно земљиште са изобиљно влаге, које мора бити и оцедно. Не подноси подводна, барска места исто, као што не воли ни непосредно ђубрење. Ако се мора ђубрити, онда треба употребити само потпуно прегорело ђубре.

Ни једна сорта Роткве не успева код нас у најтоплије доба године. И поред заливања и најбрижљивије неге и све могуће заштите, не може нам Ротква дати задовољавајући резултат, кад наиђу топли летњи дани.

Урадити и спремити земљиште треба дубоко, да би се створио што већи резервоар за влагу у земљи. Површину треба испланирати на удубљене леје, да се може заливати и плевити. За тим треба добро да се уситни и што је врло важно, мора спремно земљиште да се што боље утаба, односно сабије и слегне.

Ротквице месечарке стасавају за 20—40 дана, према крупноћи сорте. Најскромније су у погледу простора, стога престављају нај-



Ротквице месечарке.

погоднији усев, за гајење између редова осталог поврћа, које се на већем растојању развија.

По природи, најподесније време за успевање Ротквице код нас је прва половина пролећа; у том времену не тражи друге неге осим да се плеви и по неки пут, када преко мере засуши време и да се залије. Већ више пажње и неге тражи Ротквица, кад се производи рано под прозорима у топлој леји, а највише за време летњих жарких дана.

Време сејања за сорте Ротквице са ситним листом почиње Јануара, у топлој леји и траје све до Марта месеца. За тим, све до друге половине Септембра сеју се напоље у леји, крупније и отпорније сорте Ротквице, са више лишћа. Сетва може да се обнавља сваких 15—20 дана тако, да потрошња никако не оскудева у свежим Ротквицама.

Важно је за успешну производњу Ротквице, осим испуњавања свих прописа за гајење, још и погодан избор сорте. За гајење под стакло узимају се најситније и најбрзостасније округле сорте, које образују ротквицу, чим избије неколико листића. Те исте сорте нису погодне за гајење напоље, прво јер су сувише ситне, а друго, кад отопли дан одмах прелазе — „прозукну“.

За сејање напоље најподесније су крупније сорте Ротквице са крупнијим лишћем, које неће тако брзо да прозукну. Ове опет нису подесне за гајење под прозорима, јер се спорије развијају, те заузимају сувише дуго времена топлу леју. За топло и сушно поднебље мора и између крупних Ротквица да се бирају нарочите сорте, које су на топлоти најиздржљивије и најтеже прозукну. Таквих сорти има највише међу дугуљастим и дугачким ротквицама, а најмање међу округлим.

Семена је потребно око 10—15 грама на 1 м. □ јер се сеје оретко. Може Ротквице да се сеју и на редове са малим растојањем, али највише их сеју омашке, а на малом простору често и убадањем зрна у земљу. У сваком случају треба сејати плитко, само под површином тако, да семе не буде покривено дебљим слојем земље од 1 с/м.

Рано с пролећа сеју се ротквице на следећи начин. Са прописно припремљене леје, грабуљом се скине површина земље у дебљини од 1 с/м и извуче на путању са стране. По тако оголелој леји, треба омашке да се баци семе и утаба даском. За тим се усев равномерно покрије помоћу лопате и грабуље, оном скинитом земљом и поново утаба. Напоследку добро је још и да се

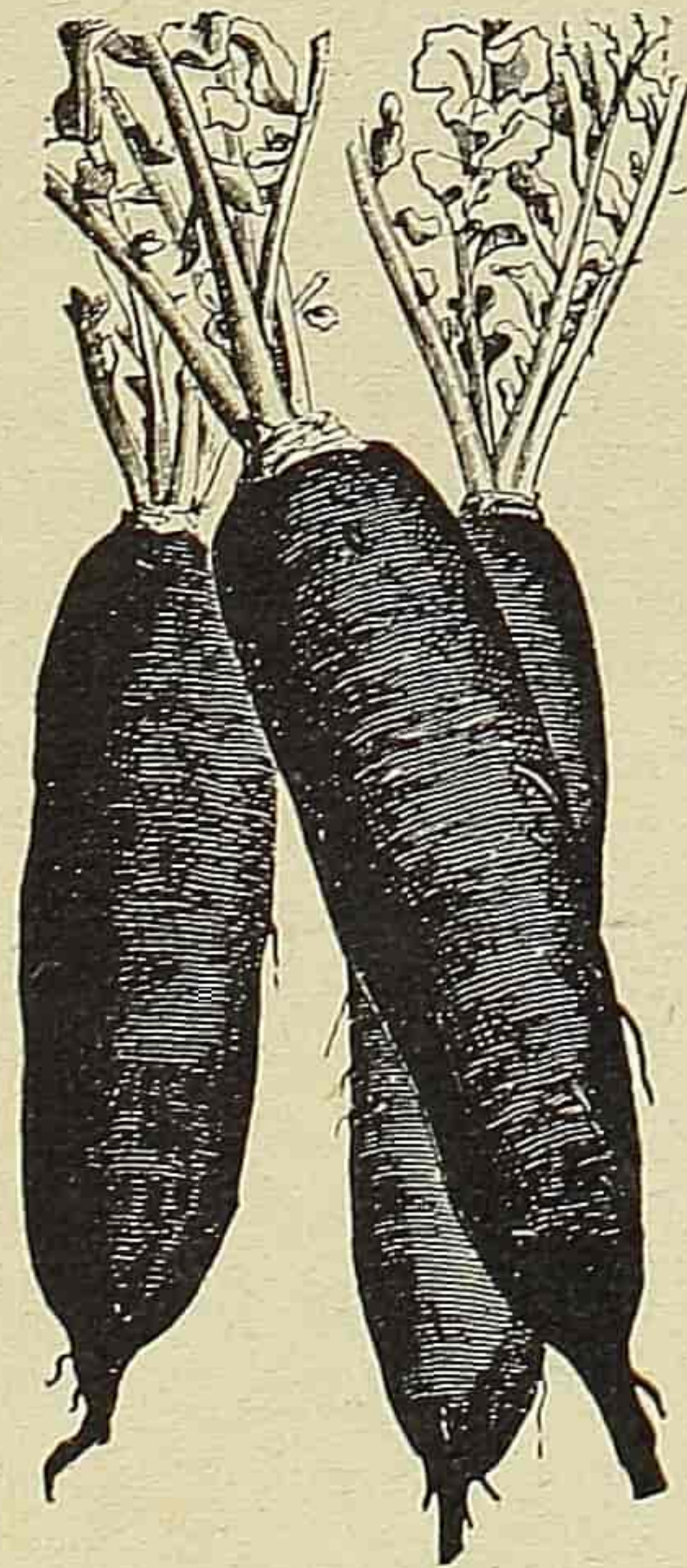
усев препокрије, танким слојем компоста или угорелог ђубрета и залије помоћу решетке.

Доцније када време отопли, за сетву спремљену леју треба најпре тако натопити водом, да се земља сва раскваси и направи као блато. Тек по тако изобиљно наквашеној леји, може да се посеје семе, које мора одмах да се покрије слојем од 2—3 с/м компоста, угорелог ђубрета или у оскудици овога, земљом црницом у дебљини од 1 с/м. Корисно је, да се преко затрпаног усева растури још један слој сламастог ђубрета и тиме сачува влага у земљи.

Изникао усев мора редовно да се плеви и брани од корова, који је велики непријатељ ротквице, а осим тога мора изобиљно и да се залива. Нарочито је од значаја летње заливање усева ротквице, јер не сме земља никако да засуши, иначе хоће производ одмах да прозукне, окрпави и постане без вредности. За то лети мора земља под усевом ротквице стално да се одржава у влази изобиљним заливањем, у противном и најбоља сорта ротквице, мора да изгуби своје добре особине. Ко је у могућности да лети, за време јаког сунца, сваког дана осенчи усев ротквице асурама или другим застором, наградиће му се труд богато.

Чим се ротквице заокругле и пређу половину своје крупноће, треба вадити и не чекајући да се потпуно развију, јер су онда најкусније. Све што се извади, треба истог дана да се потроши или прода, јер ротквица не може дуго да се држи.

За изношење на пијацу, везује се у китке по 12—20 ротквица, према крупноћи.



Париске дугачке роткве.

Као принос ротквице на 1 м. □ рачуна се око 30 китке.

Летње крујне сорће Роткве сеју се Априла—Маја, омашке или на редове, раздалеко по 25 с/м ред од реда. Може се посејати и између редова расађеног купуса, патлицана и др.

Семена треба од летње роткве, око 6 грама на 1 м. □.

Кад усев изникне, треба га тако разредити, да струк од струка добије растојање од 10 с/м.

И ако се летње роткве производе у топлије доба године, много мање неге захтевају од ситних ротквица, јер су на топлоти отпорније. За то ипак, Летње роткве знатно се мање производе, јер по каквоћи не може да се упореде са ротквицама.

Летње роткве стасавају за вађење, на два месеца дана после сејања. Не треба сачекати, да се развију до потпуне крупноће, довољно је да достигну три четвртине, јер су онда укусније.

На пијацу се износе у киткама по три роткве везане за лишће.

Принос Летње сорте роткве на 1 м. □ може да буде око 12 китке.

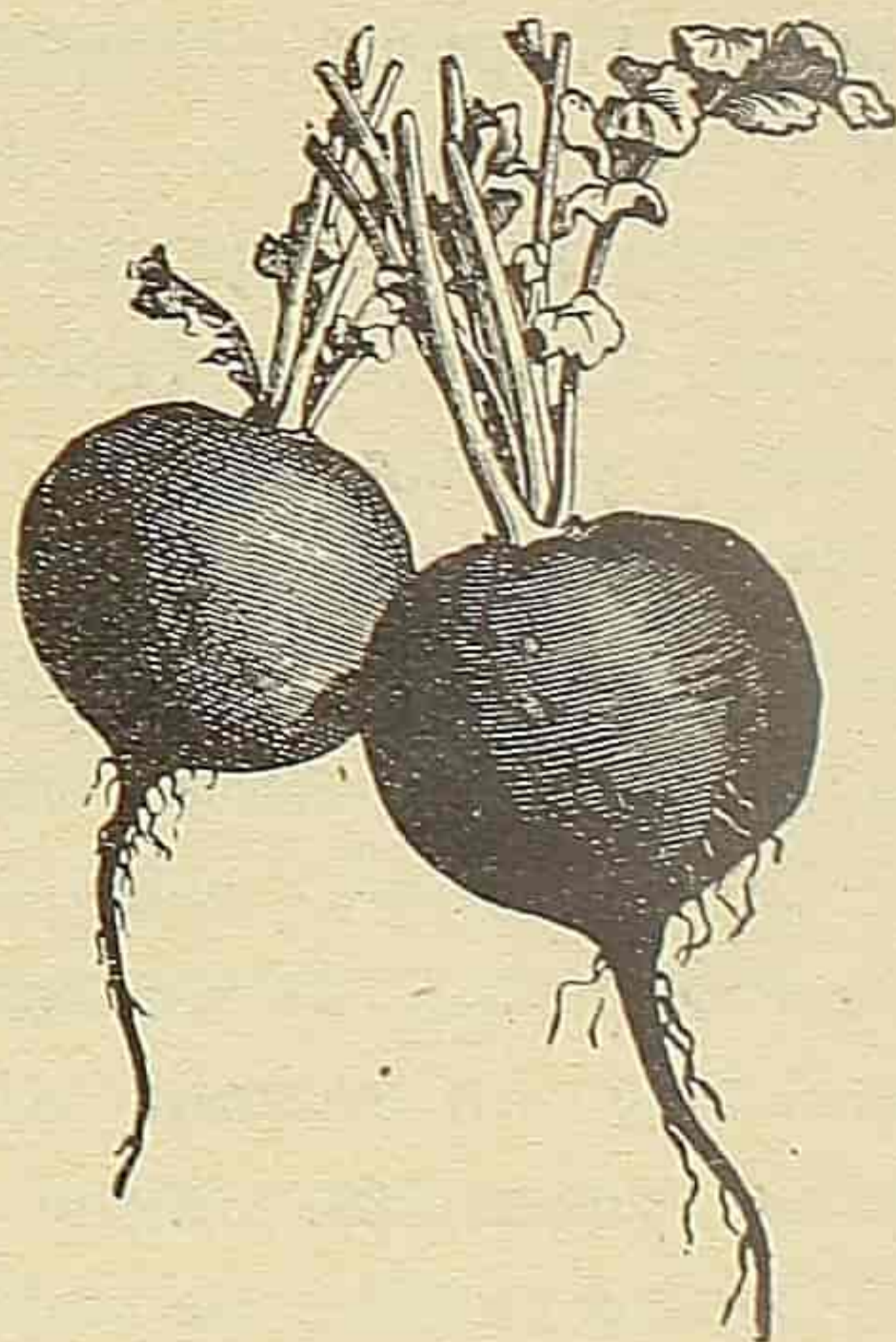
Јесење сорће роткве гаје се на исти начин као и летње. Време сејања пада на Јули месец. Сеју се на веће растојање, јер су крупније. Редови се постављају на 30 с/м један од другог, а за тим разређују струкови на 15 с/м. Да се залива треба свака ротква за време суше, јер од тога постаје сочнија и укуснија.

Семена треба око 6 грама на 1 м. □; приноса даје 100 кгр. на 1 ар.

Зимске роткве треба да се посеју у првој половини Августа на редове размакнуте за 30—40 с/м. Семена је потребно око 5 гр. на 1 м. □. Изникао усев разређује се на 15 с/м струк од струка. Окопавати и бранити од корова, мора се усев редовно.

Зимске сорте роткве, стасавају за вађење за три месеца дана после сејања, а дају као принос око 200 кгр. на 1 ар.

Како јесење тако и зимске сорте роткве, пошто се поваде и уклони лишће, за оставу мора да се међу у трап, односно у влажан песак, у подрум, да би се очувале сочне преко целе зиме.



Зимске црне округле роткве.

Зимска ротква може у трапу да се очува до пролећа, а јесења само до половине зиме. По укусу најсочније, најнежније и најфиније су ротквице месечарке, за тим летње, за њима долазе јесење и најпосле зимске роткве.

Сорте ротквице. *Румена брзосјасна округла са ситним листом*, стасава за 18 дана. — *Црвена округла брзосјасна се ситним листом*, стасава за 18 дана. — *Црвена округла брзосјасна, са белом коренком и са ситним листом*, стасава за 18 дана. — *Црвена округла брзосјасна са белом доњом половином*; ситно-лисна сорта, стасава за 20 дана. — *Триумф*, раностасна са ситним листом, округла, бела, прошарана црвеним пругама, стасава за 18 дана. — *Холандска бела округла брзосјасна* са ситним листом, стасава за 20 дана. — *Крајка ваљкаста румена са белим коренком*; брзостасна сорта са ситним листом, стасава за 16 дана. — *Крајка ваљкаста црвена са белим коренком брзосјасна*; има лист ситан, стасава за 16 дана. — *Овална румена брзосјасна*, са ситним листом, стасава за 20 дана. — *Овална бела, брзосјасна*, са ситним листом, стасава за 16 дана. — *Округла румена крујна*, са крупним листом, стасава за 25 дана. — *Округла румена крујна са белим коренком*; сва је румена, само жилица остаје бела, лист крупан, стасава за 25–28 дана. — *Округла крујна румена до половине бела*, са крупним лишћем, стасава за 30 дана. — *Округла крујна црвена*, са крупним лишћем, стасава за 25 дана. — *Округла крујна црвена до половине бела*, са крупним лишћем, стасава за 30 дана. — *Округла црвена веома крујна позна*, стасава за 40 дана. — *Овална румена крујна*, стасава за 25 дана. — *Овална крујна румена са белим коренком*, стасава за 25 дана. — *Полудугачка црвена крујна*, стасава за 25 дана. — *Дугачка врећенаста румена крујна*, стасава за 30 дана. Веома нежна и укусна сорта. — *Дугачка врећенаста црвена са белим врхом*, крупна са великим листом, стасава за 35 дана. — *Бела ледењака, вретенаста, крупна*, стасава за 30 дана.

Летње роткве: *Мајска бела*, кратка, шиљата, стасава за 40 дана. — *Бела округла*, стасава за 35 дана. — *Бела полудугачка „Деликајес“* или *Бела Шјрасбуришка*, доста љута сорта, стасава за 40 дана. — *Жуја округласта*, нешто ситнија, стасава за 35 дана. — *Жуја овална*, лепа сорта, стасава за 40 дана. — *Сива округла*, стасава за 35 дана. — *Црна округла мајска*, стасава за 45 дана. — *Мајска црна дугачка зајубаста*, веома укусна, стасава за 45 дана.

Јесење роткве: *Минхенска полудугачка бела*, стасава за 60 дана. — *Кинеска румена, полудугачка, затубаста*, стасава за 70 дана. — *„Памир“ црвена округла*, по изгледу као округла ротквица, само много крупнија, стасава за 70 дана.

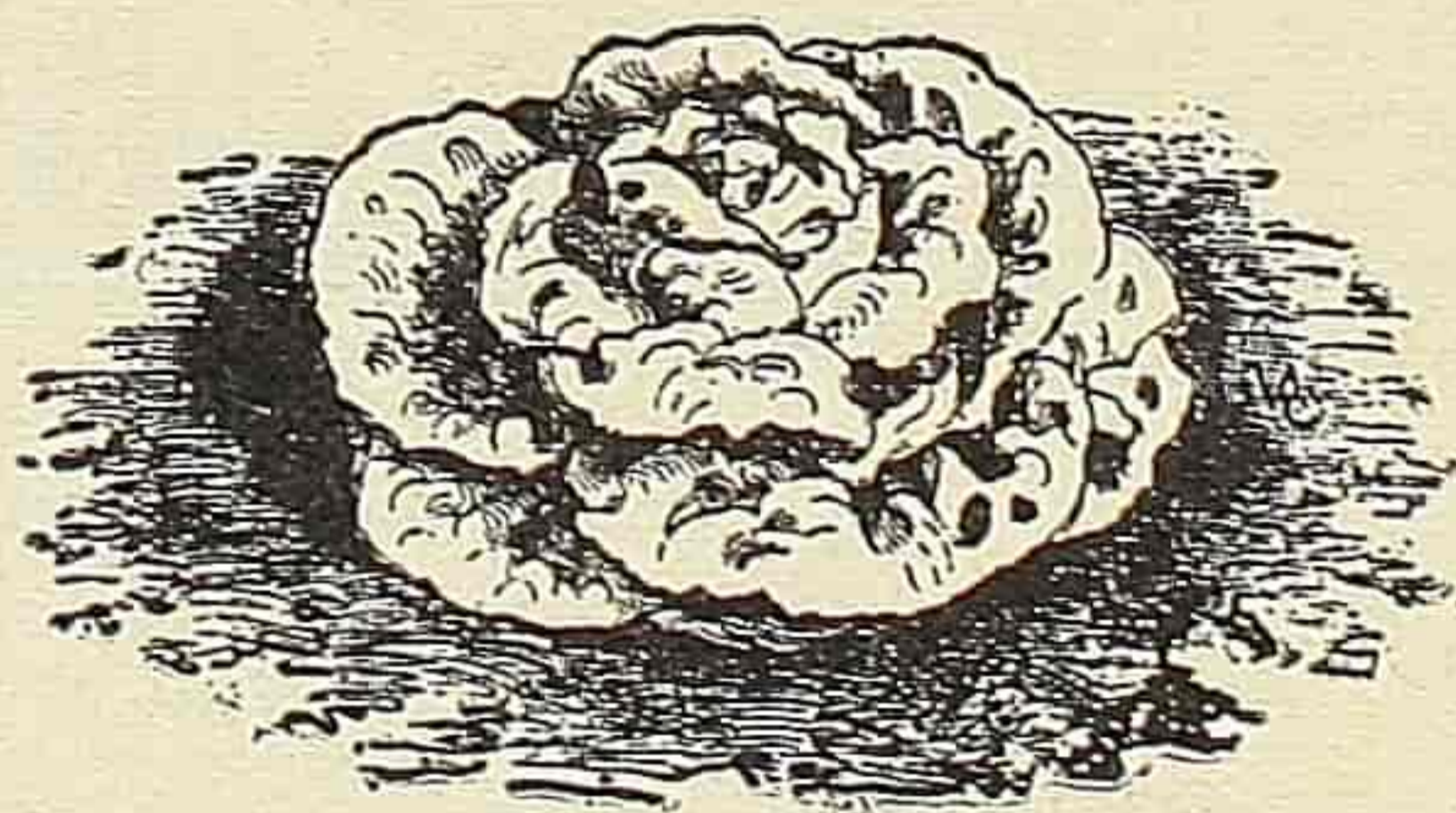
Зимска ротква: *Црна округла крујна*, стасава за 80 дана. — *Црна дугуљаста крујна*, стасава за 90 дана. — *Париска црна за-*

шубасџа, најукуснија и најсочнија зимска ротква, стасава за 90 дана. — *Бела округла круйна*, стасава за 80 дана. — *Бела дугачка позна*, стасава за 90 дана. — *Љубичасџа округла*, крупна, стасава за 80 дана.

САЛАТА

Lactuca sativa L.

Племе: Главичасте биљке (Compositae). — **Постојбина:** Азија. — **Једно-**годишња биљка. — **Лишће:** широко, избија из корена поврх земље, образујући



Салата Мајска Краљица.

лабаву главицу, облика округлог или дугуљастог. — **Стабло:** зељасто, високо по 1 м., разгранато, израсло из средине главице. — **Цветови:** жути са језичастом круницом, скупљени на врховима грана у главичасту цваст. — **Семе:** танко, дугуљасто, на једном крају шиљато, беле, црне или жуте боје; у 1 грам иде 800 зрна, а 1 л. мери 420 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 8 дана.

Салата се гаји за потрошњу лишћа и главица, пре но што крене стабло, јер чим потера у семе, губи својства потребна поврћу. Употребљава се за јело пресна, зачињена са уљем и сирћетом, може зелена салата и да се кува по примеру спанаћа.

Право порекло Салате није познато; према извесним траговима тврди се, да су Салату гајили још стари Египћани, а грчка митологија наводи, да је Венус положила мртво тело свога, у лову убијеног Адониса на леји салате.

Према тим казивањима види се, да су још и прастари народи гајили салату; у осталом многобројност сорти и варијетета, који се данас гаје, служи као позитиван доказ, да је Салата давњашња културна биљка.

Салату производе у великој мери скоро сви делови света, према том прилагођена је готово сваком поднебљу, па ипак боље успева под умерено-топлим и влажнијим климату, него под сушним, где влада прекомерна жега. Наша жарка и сушна лета, Салата не подноси и једва је могуће, да се одабере бар неколико сорти, које се могу нарочитим угађањем да задрже, од превременог терања у семе.

Све сорте Салате, распоређене су према добу године, за које су најподесније у 3 групе: *пролетње* или *брзосјасне*, *летње* или *средњосјасне* и *зимске* или *сиоросјасне* салате.

Осим тога деле се и према своме облику на: *главичасте*, са округлим главицама; *римске* са издуженом главицом, која се образује само, ако се повеже и на *лиснате* салате, које никако не завијају главицу.

Брзостасне или пролетње сорте Салате образују малу главицу, због чега може да се гаје на малом растојању и тескобном простору, као на пр. у топлим лејама, или на празнинама између другог посађеног поврћа. Напоље успевају само рано с пролећа, за то их треба сејати одмах чим прође зима, јер доцније кад земља отопли, терају у семе, пре него што направе главицу.

Растојање, на које се брзостасне сорте Салате гаје, то је 15 до 20 с/м струк од струка. Стасавају за 40 до 60 дана од времена сејања, а дају просечан принос од 25 главица на 1 м. \square или 1 кгр. укупне тежине.

Летње сорте салате стасавају спорије, образују крупнију главицу, а главна им је одлика релативна отпорност према топлоти. Може да се сеју почев од Марта месеца, па све до половине Августа напоље без заштите, а раније само под прозорима за производњу расада, који се пресађује, кад топлота у слободи то дозволи. Или може да се сеју и доцније, после Августа, онда мора чим захладни време, да се леје заштите прозорима и сандуцима, које треба још обложити топлим ђубретом, да би се омогућило главичење салате и по хладноћи.

Међусобно растојање, које се струковима летње салате мора дати, то је 30 с/м. Све сорте стасавају за 2—3 месеца дана, а дају просечан принос на 1 ар од 1000—1200 главица у тежини од око 120—150 кгр. укупно.

Зимске сорте Салате развијају се споро, издржавају зиму без икакве заштите, главиче се само при умереној пролетњој топлоти; на врућини истерују стабло, без да праве главицу. Лишће је у зимске салате чврсто и грубо, због чега се код многих више цене пролетње сорте и ако се ове морају гајити под прозорима, да би истовремено приспеле за потрошњу кад и зимске.

Озима салата сеје се Августа—Септембра на растојање од 30 с/м струк од струка. Стасава за бербу Марта—Априла идуће године, односно после 7 месеци, а даје принос од 1000 главица на 1 ар у просечној укупној тежини од 180 кгр.

Добро је сејати зимску салату у два маха у размаку од 15 дана. Ако би први расад пропао од зиме, да се има на расположењу други млађи и губитак надокнади.

У опште узев, све сорте Салате успевају на сваком баштен-

ском месту. Летњим сортама више одговара хладнији положај, заклоњен од Југа и сунчеве жеге, а за зимску салату подеснији је топал и заклоњен од севера.

Земљиште треба добро да се припреми и сразмерно дубоко уради. Салата воли ђубрење угорелим ђубретом, јер успева најбоље на плодном земљишту са много хумуса и биљске хране, али ђубрити треба само горњи слој земље, пошто Салата не тражи храну у дубини. Иначе у погледу врсте земљишта није пробирач, јер народ каже: „Салату не гоји земља, него вода!“

Салата може да се произведе сејањем на стално место, па кад изникне, да се разређи на прописно растојање. А, може да се предходно произведе расад у семеништу, па за тим пресади на стално место. Овај други начин бољи је од првога у толико, што се добијају лепше главице и рационалније искоришћује земљиште, јер се не заузима одмах у првом времену целокупан простор. За то се у главном, производња помоћу расада узима у обзир, при опису гајења Салате.

У одређену и припремљену леју за производњу расада салате, треба посејати семе оређе. Може да се сеје омашке или на блиске редове, али сваки пут ретко, јер салата већ у прво доба живота тражи простора, да развија лишће у ширину. Семе не сме да се затрпа дубоко, довољно је, да се усев покрије само танким слојем компоста или прегорелог ђубрета, за тим утаба и залије.

Семена треба 5 грама на 1 м. \square . Од тога се добија просечно око 2000 струкова расада, са којом количином може да се засади око $1\frac{1}{2}$ ар земљишта. Ако семе ређе клија, онда треба узети више, према $\%$ клијавости.

Биљка салате не сме да застане у порасту, од ницања усева па све до бербе главице, јер чим застане због суше, слабог земљишта или других узрока, одмах креће у семе. За то за семениште мора леја дубље да се уради и горњи слој земље оснажи са прегорелим ђубретом.

Кад усев изникне и ако се на неком месту покаже гушћи, треба разређити биљчице на прописно растојање. За то треба плевити, ситнити земљу да се не окоре и редовно, односно често заливати.

Расад салате приспева за пресађивање обично после месец дана.

Не ваља сачекати да заматори, боље је пресадити млађи расад него старији, јер тада биљка мање болује; довољно је кад развије 4—5 листа. Пред вађењем расада, треба леја добро да се натопи водом. Да се пресађује Салата, најбоље је по облачном времену и пред

кишом. У случају да не падне киша одмах, по завршеном расађивању треба добро да се залије. При ведром и сунчаном времену, најбоље је да се расађује с вечера за хладовином.

Расад Салате не сме да се сади дубоко, него само до кореновог врата, јер се мора дати могућност лишћу и главицама, да се рашире по површини земље. Добро је, да се пресађен расад за два три дана држи под застором у полумраку, јер тако биљке долазе лакше к себи и боље се примају.

За време развитка, а нарочито преко лета, мора салата да се залива изобиљно тако, да се земља никако не осуши; само један дан суше повлачи неповољне последице, одмах ће биљке потерати у семе. Али ако је салата почела да завија главицу, не сме да се залива по сунцу, па ни с вечери док је земља још загрејана. Треба сачекати, да се земља мало расхлади и усев поврати од врућине, па тек онда може да се приступи заливању, иначе под утицајем хладне воде хоће биљке да страдају.

Што чешћа окопавања убрзавају знатно пораст салате, а сем тога врло је корисно, да се земљиште око усева застре сламастим ђубретом, јер то чува влагу у земљи и држи хладовину. Окопавање може да се обустави, кад се салата толико развије, да сама покрије земљу и потисне коров; најмање мора да добије две копње.

Ако је салата посејана на стално место без расађивања, гаји се на исти начин, једино што се мора постепено у току пораста да разређује. При томе, извађени струкови може да се употребе као млада салата у листу. Једно преимућство не треба губити из вида, а то је, да салата посејана одмах на стално место, ни мало не дангуби услед пресађивања, него непрестано расте и стасава за десетак дана раније од оне, која је произведена из расада.

Летња салата може да се сеје више пута, у размацама од 2—3 недеље дана. Може да се гаји сама, или у комбинацији са другим поврћем.

Чим салата завије главицу, одмах је треба сећи, јер иначе хоће да пређе и потера у семе.

Салата, као врло нежан производ може да се износи само на оближњу пијаци, јер при даљем преносу хоће да се угрува и да изгуби вредност.

Римска Салата („Везаница или „Лоћика“), разликује се од главичасте салате једино по издуженом облику главице и дугачком листу. Гаји се на исти начин све док не почне да се главичи, онда јој треба притећи у помоћ везивањем.

Везује се разним везивом на пр. ликом, рафијом или пак ражном сламом, која треба да је покошена у зелен и осушена, а пред употребом топљена у води за добрих $\frac{1}{4}$ сата.



Римска Салата.

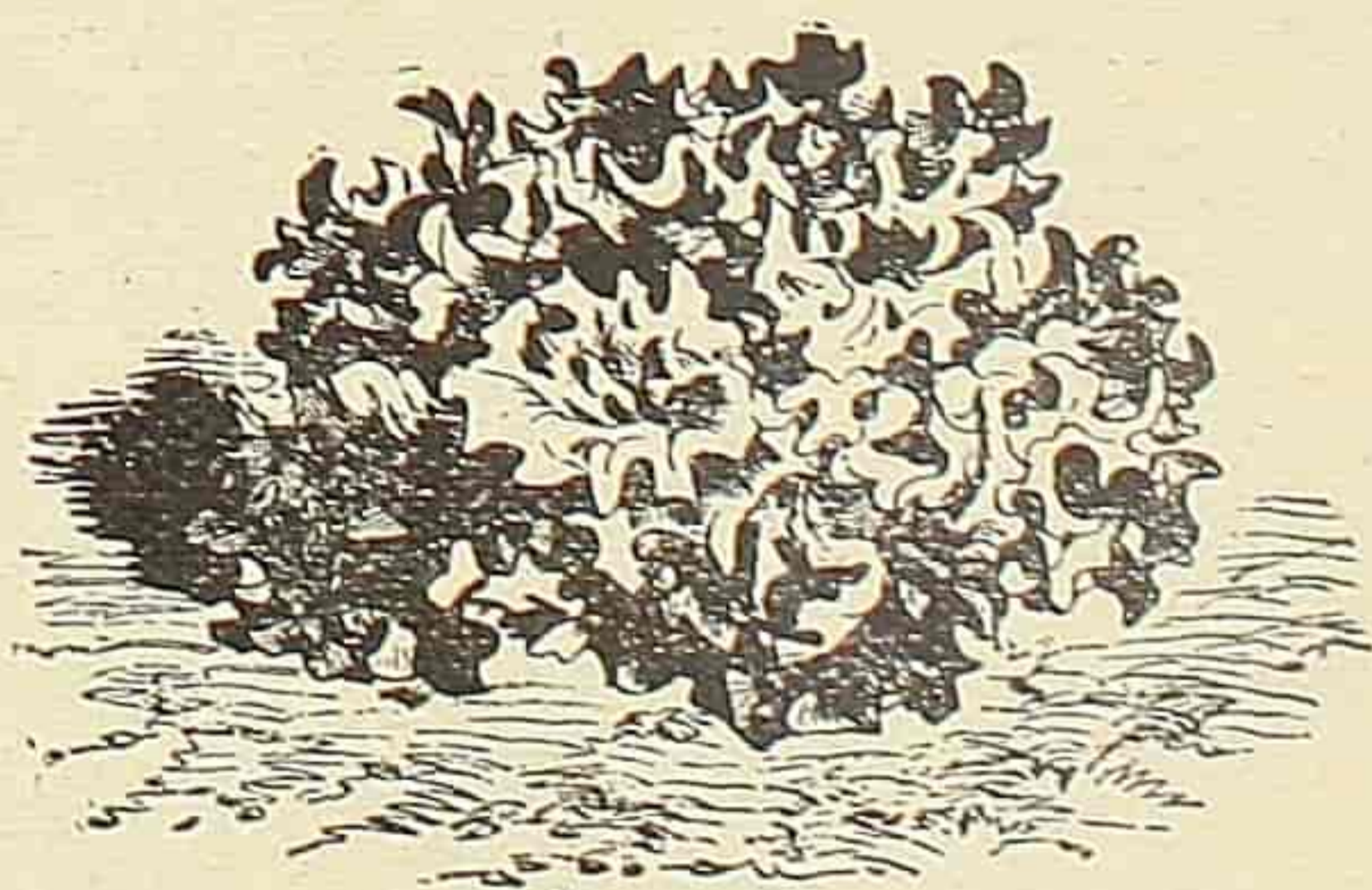
Да се везује не сме пре времена, јер неће ни правилно нити брзо да развије главице. Опасује се на $\frac{2}{3}$ висине једним струком везива. Обично се крајеви сламе састављају, уврну неколико пута и подвуку под везу.

Везивање Римске салате мора да се врши само по сувом времену, када биљке нису ни мало влажне. Везана салата може да остане најдуже за 15 дана. Један раденик може да веже по 10 салате за 1 минут.

И Римске салате има брзостасне, летње и зимске сорте. Брзостасне саде се на 30 с/м, а споростасне на 40 с/м растојања.

Римска салата знатно је крупнија од обичне главичарке, за то и њен принос у тежини много је већи, јер достиже 240—250 кг. на 1 ар земљишта. По каквоћи врло је нежна и укусна тако, да има много љубитеља, који више цене Римску салату од сваке друге сорте.

Лиснате сорте салате не завијају никако главицу, него развијају само изобиљно лишћа, које може више пута да се бере и употребљава као врло укусна и нежна салата.



Лисната Салата американска.

Лиснате салате стасавају врло брзо, за месец дана после сетве може већ да се беру. Лишће треба да се одсеца мало даље од средине тако, да може одмах без боловања друго да истера. Довољно је, ако се са једног усева по 2—3 пута обере лишће, а после сваке бербе треба усев залити.

Сеје се на стално место оретко на редове, размакнуте за 15 с/м један од другог и то у више махова, почев од Марта, па све до Септембра месеца.

Сорте главичасте салате: *Рана Гошница*, са црним семеном. Главича ситна, округласта, бледо зелене боје; брзостасна сорта. — *Рана Лошница*, са белим семеном. Главича мала, чврста, жућкасте боје; брзостасна сорта. — *Царска ранка*, са белим семеном. Главича ситна, округла, бледо зелена, брзостасна. — *Рана каменка* са црним семеном. Главича ситна, чврста, зелене боје, брзостасна, не тера лако у семе ни као летња салата. — *Кордонка* или *Викторија*, са белим семеном. Главича пљосната, зелена са црвеном ивицом на лишћу, нешто крупнија, али и споростаснија од осталих раних салата. —

Мајска Краљица, са белим семеном. Главича средње крупноће, зелена са једва приметним руменилом, држи се доста дуго. Сорта познија од брзостасних салата, а ранија од средњестасних. — *Алжирска лешња*, са црним семеном. Главича нешто ситнија од средње крупних, чврста са мало руменила и мало слободног лишћа око главиче. Средњестасна сорта. — *Казарка жуша*, са црним семеном. Главича округла, чврста, трајна, у средини нежна. Средњестасна летња сорта. — *Берлинска жуша*, са црним семеном. Главича округла, крупна, доста мекана, средњестасна. — *Лимунка*, са белим семеном. Главича округла, средње крупноће, жута средњестасна. — *Жуша Версаљка*, са белим семеном. Главича округла, врло чврста, крупна, бледо зелене боје, врло отпорна на врућини, средњестасна сорта. — *Тврдоглавка жуша*, са белим семеном. Главича округла, чврста, жуте боје, средњестасна сорта. — *Мрка Тврдоглавка*, слична жутој, само што главича и лист имају мрку боју. — *Бавија Париска*, са белим семеном. Лишће наборан главича округла, жута, крупна, истрајна. Средњестасна сорта. — *Љубљанска Леденка*, са белим семеном. Главича крупна, округласта, мекана, жута са дебелим ребрима на крецавом лишћу. Ако се залива, не тера брзо у семе. Одлична средњестасна сорта. — *Трокадеро*, са белим семеном. Главича пљосната, чврста, бледо зелена са мало руменила. Одлична сорта за даљи пренос; летња салата. — *Мадера мрка зимска*, са белим семеном. Главича крупна, округла, доста чврста, жуте и мрке боје; зимска сорта салате. — *Жуша Зимњача*, са белим семеном. Главича округла, жуте боје чврста, отпорна зимска сорта. — *Црвена Зимњача*, са белим семеном. Главича округла, чврста, прошарана црвеним. — *Куйусара зимска*, са белим семеном. Главича округла, мекана, жуте боје.

Римске Салате. *Зелена Париска*, крупна дугуљаста главича, раностасна са белим семеном. — *Римска Балонка*, са црним семеном. Главича врло крупна, зелене боје; летња средњестасна сорта. — *Римска Зимњача*, главича крупна, дугуљаста или дугачка, зелене боје, отпорна на хладноћи. — *Лачуга*, зелена са црвеном нервуром, средње крупноће, отпорна на зими. —

Лиснате Салате: *Париска рана жуша*, јако крецава и гргурава. — *Американка*, крецава и гргурава, прошарана са руменом бојом.

У Европи се гаји око 105 сорти брзостасне и летње салате, затим око 16 сорти зимске салате главичарке, 33 сорте римске салате и најзад, око 12 сорте лиснате салате.

СОЧИВО

Ervum Lens L.

Синоними: Лећа, Сочивица.

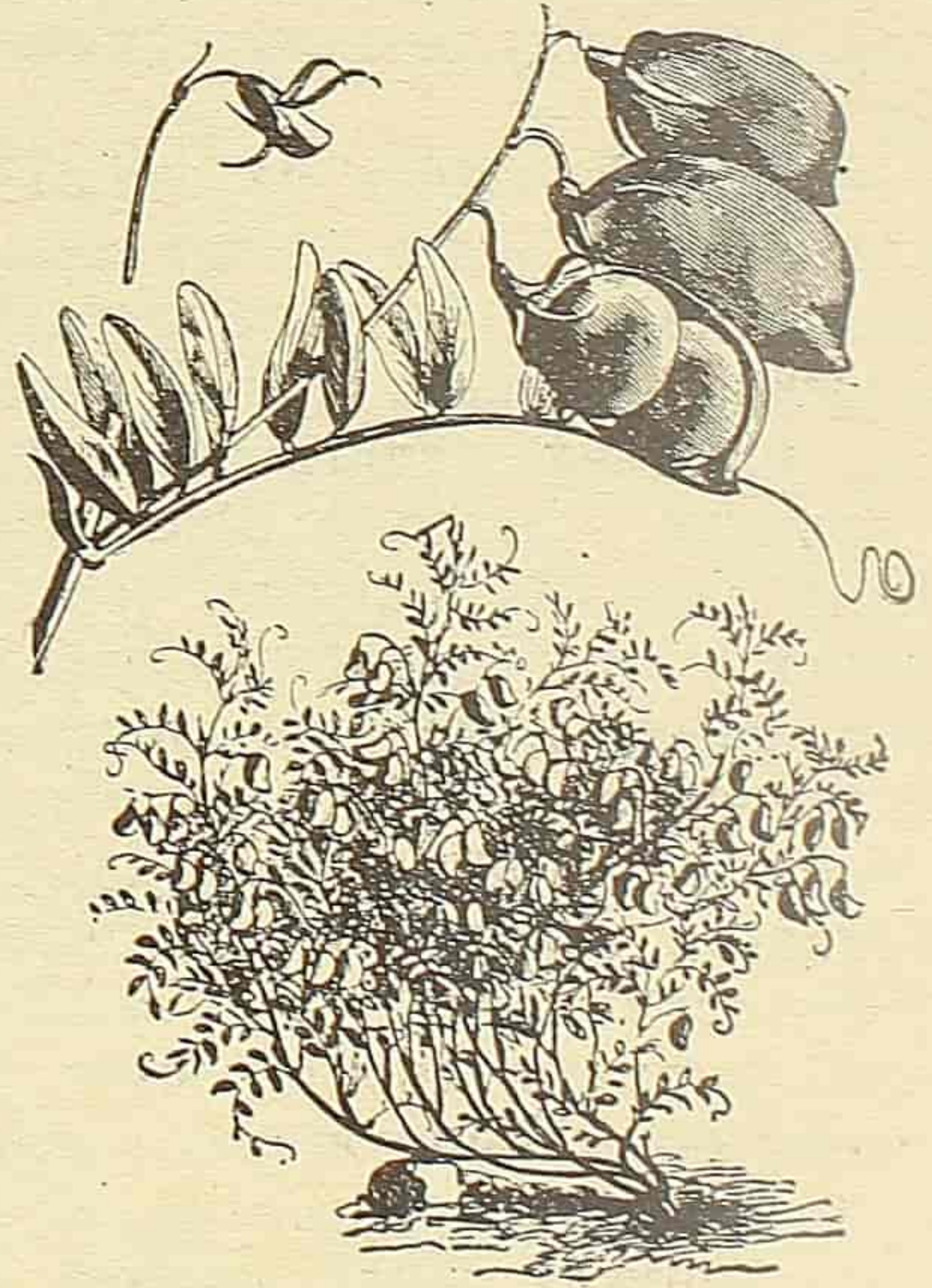
Племе: Махунарке (Leguminosae). — Постојбина: Азија. — Једногодишња биљка. Као поврће припада вариву. — Стабло: зељасто танко, разгранато. — Лишће: посебно, перасто сложено из дугуљастих листића и завршено вршиком. — Цвет: потпун, лептираст, беле боје. — Плод: четвороугласта махуна. — Семе: пљоснато, са две испупчене стране, боје сиве, мрке, црвенкасте или зелене. У 1 грам иде по 10—15 зрна, а 1 л. мери 800 грама. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 7 дана.

Гаји се за потрошњу зрелог зрна, које се готови на више начина и које даје веома укусну, пријатну и врло снажну храну, богату у азотним материјама.

До сада није познато, да ли Сочиво постоји у неким крајевима света као саморасла биљка, али за то нађена су зрна гајеног Сочива, као остатци из преисторијског доба. На пр. у садањој Угарској, месту званом Агтелек, нађено је Сочиво међу разним предметима заосталим још из Каменог Доба. У Египту опет, нађена су зрна Сочива у гробницама XII. династије, која је владала на 2400 година пре Христа. Та прастара зрна не разликују се ни мало од сочива, које се и данас у Египту гаји.

Изгледа, да су познији европски народи упознали Сочиво преко Славена. Латински назив „Lens“, који нема корена у латинском језику, вероватно да је постао из славенског „Ленса“; из истог су стварали и други језици свој назив, па и наша „Лећа“ из тога је постала.

Са привредног гледишта, производња Сочива за нас је од великог значаја. Јер, осим што даје произвођачу леп приход и потрошачу одличну храну, Сочиво представља робу способну за међународну трговину. За то треба знатно да повећамо производњу Сочива у земљи и да створимо и вишак производа за



Сочиво широкозрнасто.

извоз на страну. Ми међутим увозимо Сочиво из иностранства и за садању, релативно скромну потрошњу.

Производња Сочива код нас, није могла да се развије у главном због „жижка“ (*Bruchus pallidicornis*) инсекта, који се залеже у сваком зрну домаћег Сочива, те изазива одвратност од стране потрошача. Наш је потрошач радије плаћао већу цену за стран чист производ, који није заражен „бубицама“, а није хтео да узима домаће жижљиво сочиво ма и по најнижој цени.

И у другим земљама има инсеката, који нападају Сочиво у истој мери као и код нас, али произвођачи се бране, примењујући разне вештине и за то њихов производ није жижљив.

Биљка Сочива најбоље напредује под умерено топлим климатом. Суво и жарко поднебље утиче исто онолико неповољно на развитак Сочива, колико и преко мере хладно и влажно. Изгледа, да наше топле и сушне равнице нису тако погодне за гајење сочива, као наши питоми, умерени, планински крајеви, на пр. Руднички, Чачански или Ужички округ.

На спрам хладноће, Сочиво није тако осетљиво као пасуљ, али није ни онолико отпорно, колико је отпоран грашак. За то је најпогодније време сејања, чим прође зима и чим се земља толико просуши, да се може да ради, а то је између половине Марта и половине Априла.

Од свих врсти земљишта, Сочиво највише воли лакшу иловачу са довољно креча. Сув топал песак не подноси никако, а не одговара му ни тешко и хладно земљиште са много влаге, јер тера више у стабло и лист, а не замеће махуне.

Земљиште треба преко зиме дубоко урадити, преорати или ашовом прекопати и оставити непограбуљано да измрзне. С пролећа може се још један пут плитко преорати и подрљати, или прећи само екстирпатором. Воли ситно урађену земљу, за то добро је осим дрљаче или грабуље, још и ваљак да се употреби.

Непосредно ђубрење Сочиво не подноси, између сејања и последњег ђубрења стајским гнојем треба да прође 2—3 године.

Сеје се на три разна начина, на оцаке раздалеко по 30—40 с/м, спуштајући по 6—8 зрна под мотиком. За тим сеје се на редове, размакнуте за 35 с/м један од другог, а може се сејати и омашке. У сваком случају треба семе плитко да буде посејано, најдубље 2—3 с/м.

Чистог семена треба око 80—100 кгр. на 1 ха.

Кад се сеје омашке, најбоље је промешати са нешто јечма, који треба да послужи слабом стаблу Сочива као потпора. Не

треба мешати више од 20 кгр. јечма на 80 кгр. сочива. Никако не треба сејати сочиво у смеси са овсем, јер те две биљке не сазревају истовремено.

Мешаног семена Сочива са јечмом треба око 150 кгр. на 1 ха. Таква смеша може да се сеје и врстачном сејалицом, на редове размакнуте на 20—25 с/м, у ком случају треба скоро за половину мање семена.

Изникао усев, ако је посејан омашке, или на блиске редове, не може да се негује за време пораста, иначе ако су редови или оцаи на веће растојање, може да се окопава. Сочиво се обично задовољава са једним прашењем кад изникне, за тим једном копњом и једним малим огртањем пре цветања.

Приликом цветања треба усев осмотрити, па ишчупати сваки струк, који не би имао бео цвет, јер зрна разне уродице јако побијају цену Сочива.

Сочиво стасава за жетву после 4 месеца дана; посејан у другој половини Марта, сазрева у другој половини Јула месеца. Стасало је, кад зрно толико очврсне, да се не може голим прстима да прегњечи. Жетву, као и све радове око њеног збирања, треба обављати за хладовином, јер Сочиво хоће лако да се отреса.

Ако је само сочиво произведено без смесе са јечмом, онда треба сазреле струкове чупати из корена, покупити у руковети, везати у снопчиће, па поставити на земљу окренуте наопачке тако, да корен струкова буде у вис окренут. После неколико дана дозревања, може да се здене у камару или склони под кров и одмах за тим омлати.

Ако је сочиво сејано у смеси са јечмом и сазрело, може да се пожње српом или покоси са узродицом заједно. Оборене редове треба најпре покупити у навиљке и оставити за 2—3 дана да се просуше. За тим треба један пут преврнути, бирајући згодан моменат изјутра, кад се роса подигла, а сунце није сувише припекло. Тако треба да остане још за 2—3 дана, да се и друга страна просуши, па тек за тим може да се покупи и здене у пласт.

Пожњевено сочиво треба да се омлати и издвоји зрно што пре, док се није у њему испилио „жижак“ и док је одбрана могућа. Јер, инсекат се под утицајем летње топлоте врло брзо развија тако, да је у стању за неколико пропуштених дана, потпуно да упропасти квалитет плода.

Развитак жижка у сочиву може на више начина са сигурним успехом да се спречи. Најобичнији начин то је помоћу топлоте од 60° С; кад се печен хлеб извади из пећи, док је ова још за-

грејана, у њу се стави семе сочива, или у мањој количини може и целе биљке и држи за 1 сат времена. Код тог поступка жижак се не појављује, али и клијавост семена јако се смањује, сем тога такво сочиво теже се кува.

Други сигуран начин, то је примена угљеног дисулфида (CS_2), који у херметички затвореном простору продире у поре зрна, а на ваздуху опет ишчезава потпуно тако, да се сочиво може употребити за јело без икакве опасности. Под утицајем тога гаса семе не губи клијавост, не суши се и не губи тежину, а жижак нестаје потпуно.

Примењује се на следећи начин: за 100 кгр. сочива узима се 20 гр. угљеног дисулфида, саспе у једно чанче и херметички затвори за време од 48 часова заједно са семеном у неки нарочит простор, у коме не остаје много празнине. То може бити нарочито саграђена комора од бетона, или за мали рад, неко дрвено или метално буре са отвором, које се може облепити артијом и лепком од брашна тако, да гас не може никако да пробије напоље.

Угљени дисулфид долази у промет у течном стању, затворен у металним бурадима, одакле може помоћу славине да се разлије у флаше. Испарава се нагло, његово је испарење отровно, а сем тога и врло лако запаљиво, за то треба при руковању чувати се, не удисати га и не прилазити ватром близо.

После 2—3 дана дејства треба затворе уклонити, да би гас изветрио и оставити отворене за 12 часова. За тим може да се са сочивом слободно рукује и преспе у џакове, у којима треба да престоји још 15—20 дана на сувом, топлим и по могућству промајном месту, па тек после тога може за јело да се употреби.

Осим угљеног дисулфата још се може жижљивост сочива да спречи и другом средствима, као што је на пр. Хлоропикрин, Бензин, Цијановодоник и т. д., али њихова употреба није згодна за сочиво, које је намењено за потрошњу као људска храна, једино може да послужи за усев.

Још треба обратити пажњу и на то, да се међу зрнима сочива не нађу мрве земље, зрнца песка и др. нечистоћа, јер то јако побија вредност производа. За то треба чистим радом да се жетва прибира, а добивена зрна добро очисте и отребе.

Као принос на 1 ха. рачуна се око 1500 кгр. сочива и скоро исто толико сламе, којом се може стока врло добро да храни.

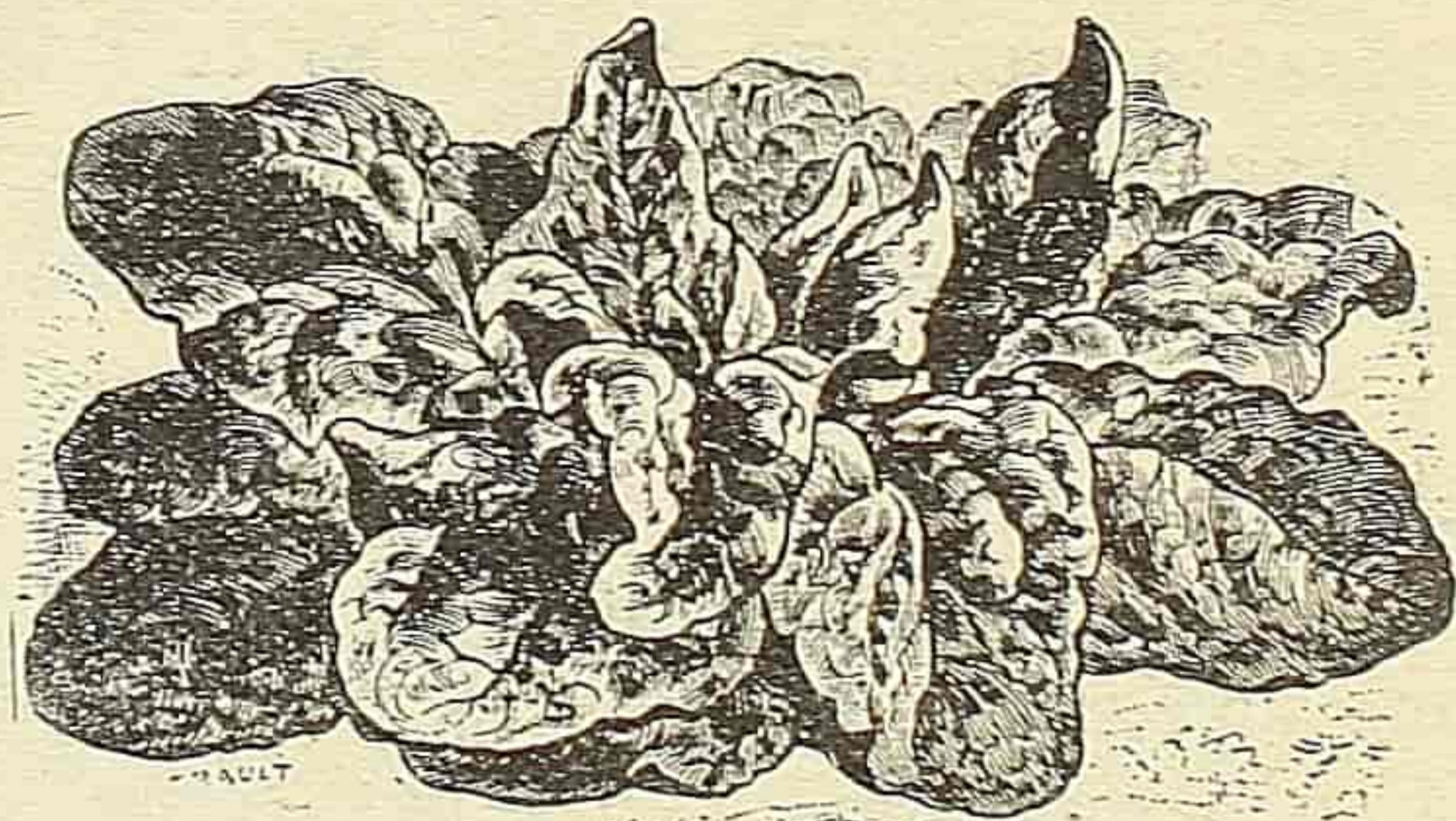
Сорта. Крујно ђљоснаџо, са крупним широким зрном. — Сиџно сиво сочиво, зрно ситно, али веома слатко. — Сиџно црвено сочиво, сеје се с јесени, врло је укусно за јело. — Француско зелено сочиво, зрно ситно, пупчасто, зелене боје и веома укусно.

СПАНАЋ

Spinacia oleracea L.

Синоними: Шпинат, Спинача.

Племе: Пепељуге (*Chenopodiaceae*). — **Постојбина:** Азија. — **Једногодишња** биљка. — **Лишће:** посебно. широко срцасто, образује при земљи розету



Спанаћ Гаудри.

из чије средине избија Стабло, које је зељасто, високо по 1 м. и разгранато. — **Цветови:** дводоми, на једној биљци налазе се само мушки, а на другој само женски цветови. — **Семе:** сиве боје. Код извесних сорти округласто, а код неких опет снабдевено са по три бодљике. Бодљикавог семена, 1 л. мери око 370 грама, а у 1 грам иде око 90 зрна. Моћ клијања траје 4 године, а ниче за 6 дана. Ново

семе одмах после жетве, често неће да никне док се не устоји до идућег пролећа. Бодљикаво семе имају старије сорте Спанаћа, а округло је семе производ новије културе.

Гаји се за употребу младог зеленог лишћа, које се бере и кува пре него што биљка потера у семе. Лишће је благог укуса, сразмерно меснато, интензивно зелене боје, коју задржава и кад се скува. Зготовљен спанаћ даје веома здраву храну, која садржи много гвожђа.

Спанаћ је донешен у Европу из Персије у XV. веку, предали су нам га Арапи, код којих је био сматран као „Краљ поврћа“, и био познат под именом „Есбанаш“. Та је арапска реч дала корен називу исте биљке готово свима европским народима, који су је морали прилагодити фонетичким захтевима свога језика; из ње је створен и наш назив „Спанаћ“.

И ако биљка Спанаћа води порекло из топлих крајева, ипак у топлим делу године, дакле лети код нас не успева онако, како би корисна била као поврће. Под утицајем нашег жарког и сушног лета, после неколико првих, танких, прозрачних и неупотребљивих листова, одмах тера стабло за семе. Међутим, у хладном и влажном делу године, дакле с јесени, зиме и пролећа тера бујно, једно, широко, дебело и сочно лишће, које се одржава за дуже времена и које се јако цени као квалитетно поврће.

Спанаћ спада у ред оног поврћа, које се троши преко целе године, без престанка, за то и производња мора бити подешена тако, да потпуно задовољи тражњу. Мора се сејати непрестано

преко целе године, без обзира, да ли је повољно доба или не. Способан повртар послужиће се разним вештинама и произвести спанаћ у сред лета кад је време најтоплије, јер зна да ће се труд добро наградити вишом ценом производа.

Ако је могуће, да се положај земљишта бира, онда треба изабрати за летњу производњу спанаћа хладан и влажан положај, заклоњен од Југа и јаког сунца. За зимску производњу опет топал, осојан и оцедан положај, где се вода не задржава никако, јер спанаћ то не подноси.

Иначе за спанаћ одговара свако плодно баштенско земљиште, богато у биљској храни. На непосредно ђубреном земљишту развија лепо, једно и широко лишће, али и повлачи укус ђубрета.

Орање или прекопавање земљишта за усев спанаћа треба да буде плитко, јер воли да се ухвати жилама за чврсту подлогу.

Спанаћ може да се сеје омашке, по 500 грама на 1 ар. Растурено семе треба заграбуљати тако, да би се покрило са око 3 с/м земље, а за тим корисно је, да се усев потаба или сабије ваљком.

Много је боље сејање на редове, јер може усев боље да се негује, праши и лакше бере, пошто је омогућен пролаз међу биљкама. Редови се постављају на 20—30 с/м један од другог. Кад се засејава мањи простор, онда може да се извлаче 3—4 с/м дубоке браздице уз канап и у њих затрпава семе. А на већем простору најбоље је, да се сеје машином врстачом са једним или више редова.

При сејању на редове треба семена 250—300 грама на 1 ар земљишта. Покривено семе треба још и утабати или преваљати. Завршен летњи усев спанаћа корисно је покрити ситном сламом, да сачува влагу у земљи, а за тим залити водом.

Изникао усев добро је, да се разређи на растојање од 10 с/м струк од струка. Са разређивањем може да се причека док се струкови не развију толико, да се могу употребити.

За време даљег развитка, летњи спанаћ ваља бранити од корова, прашити и заливати толико, да се земља никако не сасуши. По сунцу не треба никад заливати; најбоље је изјутра или с вечери, чекајући да се биљке најпре расхладе од дневне жеге. Спанаћу највише годи квашење саме земље, а не и биљке. Веома је корисно за летњи усев спанаћа, заливање хладном бунарском водом, одмах после сваке топле кише, да се тиме расхлађује и задржава од терања у семе.

Да би се могао добити леп спанаћ и за време топлих летњих дана, треба усев бранити сенчењем од јаког сунца. Може да се

покрива асурама или другим застором, раширеним изнад пободеног коља, за време најсунчанијег дела дана. Или пак, може да се усев спанаћа сенчи и разним високим биљкама посејаним у густе редове тако, да служе као заклон од јаког сунца, као што је н. пр. сирак за метле, сунцокрет, кукуруз, конопља и т. д.

Спанаћ се гаји и као међуусев између другог поврћа, које се сади на веће растојање и које стасава позније, на пр. купус, карфилол, патлиџан и т. д.

Зимски спанаћ не тражи скоро никакве неге, осим што је корисно, да се септембарски или октобарски усев зими пре снега заштити сламом, да би се могао брати и кад напада снег. За тај циљ најбоље је, да се изнад усева направе ниске скеле од пободеног коља и привезаних летава, које се могу покрити разређеним даскама, а преко њих опет сламом или асурама. На тај се начин може спанаћ брати преко целе зиме.

Време сејања разно је према топлоти доба године. Од Априла, па све до Септембра месеца, може спанаћ да се сеје сваких 15 дана и то само летње сорте, које су постојаније на топлоти. Овај летњи усев стасава за бербу на месец дана после ницања. — Од половине Септембра, па до краја Октобра посејан спанаћ стасава за бербу преко зиме. А од свршетка Октобра, па на даље преко зиме, сеје се за пролетњу потрошњу, чије време стасавања не може тачно да се одреди, јер развитак зависи од топлоте времена. С пролећа опет све до половине Априла, сеје се за бербу до краја Јуна месеца. Почев од првих дана Августа, код усева спанаћа престаје склоност терања у семе исте године.

Берба спанаћа почиње кад лишће достигне дужину од 8—10 с/м. С јесени и преко зиме могу се сваких 15 дана подбирати само доњи, крупнији листови, штедећи ситније лишће око срца биљке. Пошто се скине бар по једна берба лишћа, и поново развију биљке, одсецају се цели струкови, јер иначе спанаћ ће потерати у семе и постати без вредности.

Ако зими наиђе сувомразица, нарочито ако је у пратњи хладног ветра и „опрљи“ усев спанаћа, треба очувати пожутело лишће и причекати са бербом, да се развије преостали ситан лист.

Брати спанаћ треба чисто, да се лишће не упрља блатом, иначе мора да се пере, што је дозвољено само, ако ће брзо да се употреби. За даљу експедицију или за држање дуже времена, мора спанаћ да буде потпуно сув, иначе хоће да се упали у гомили.

Промрзли спанаћ може да се поврати, ако се опере у хладној води, па просуши на ваздуху.

У околини великих вароши сеју спанаћ на њиви са пшеницом заједно.

Принос на 1 ар даје спанаћ, око 100 кгр.

Све сорте спанаћа подељене су на две главне групе на: *зимске*, које су отпорније на хладноћи, а на топлоти одмах терају у семе; и на *летње*, које су на врућини више отпорне, него на зими.

И од зимског, као и од летњег Спанаћа има сорте са бодљикавим и са округлим семеном. Ове последње новијег су постанка, али према извесним знацима изгледа, да не воде порекло из исте првобитне биљке, из које потичу сорте са бодљикавим семеном. Никад округло семе неће да дегенерише и изметне се у бодљикаво, што значи, да их не рађају потпуно сродне биљке. И по особини биљке има извесне приметне разлике, н. пр. струкови Спанаћа са округлим семеном мање су китњасте, прибранији су и усправнији. Доњи струкови Спанаћа са бодљикавим семеном, китњастеји су, више полажу лишће по земљи и спорије крећу семе.

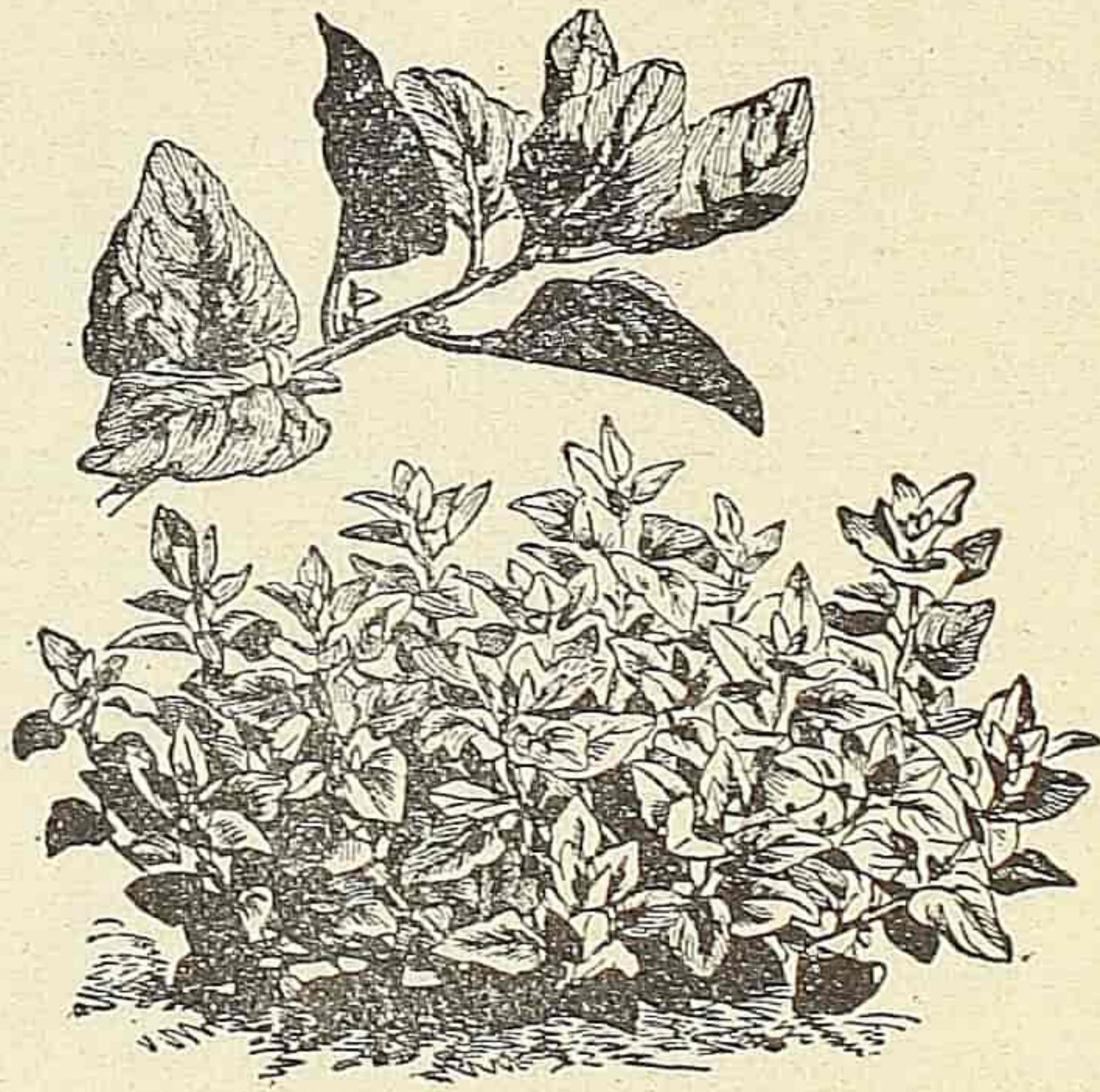
Сорте. *Енглески дуголисни зимски*, са великим и изобиљним лишћем, које је шиљато завршено. Семе бодљикаво. — *Холандски зимски*, са лишћем широким и заокругљеним. Семе округласто, без бодљике. — *Вирофлеј*, са широким троугластим лишћем. Зимска сорта, бујног пораста, тражи јаку земљу; семе округласто, — *Версаљски сџанаћ*, по свему слична биљка сорти Вирофлеј, једино што спорије креће у семе; важи као летња сорта. Семе округласто. — *Гаудри*, са овалним, средње широким лишћем. Зимска сорта са округластим семеном. — *Кељ сџанаћ*, има лишће широко, меснато и наборано по примеру кеља. Зимска сорта са округластим семеном, брзо тера стабло. — *Викџорија*, летњи спанаћ са округластим лишћем, загасито зелене боје и округластим семеном. Доста постојана сорта на топлоти. — *Триумф*, са широким, меснатим и набораним лишћем. Споро тера у семе, за то је подесна сорта за летњу производњу; семе округласто. — *Књегиња Јулијана*, са меснатим, дугуљастим лишћем средње крупноће и округластим семеном. Сорта, која врло споро тера у семе.

СПАНАЋ НОВОСЕЛАНДСКИ

Tetragonia expansa MURRAY.

Синоними: Пузави Спанаћ, Тетрагон.

Племе: Чуваркуће (*Mesembrianthemaceae*.) — Постојбина: Нови Зеланд. — Једногодишња биљка. — Стабло: зељасто, слабо, те полеже, дугачко по 50—100 с/м — Лишће: цело, у форми развученог четвороугаоника (ромбус), дебело и меснато. — Цвет: ситан, зеленкаст, без крунициних листића. — Плод:



Спанаћ Новоселандски.

ћошката, дрвенаста чаура са шиљцима, у којој се налази семе. Цео плод употребљава се као семе; у 1 грам иде 10 - 12 зрна, а 1 л. мери 300 грама. Моћ клијања траје по 4 године, а ниче за 8 дана, ако се предходно бар за 24 сата потопа у млакој води.

Гаји се за употребу листа, који се готови на исти начин, као и спанаћ. Биљка није осетљива на топлоти или суши, те стога замењује са успехом преко лета спанаћ.

Новоселандски Спанаћ донешен је у Европу 1772 године и веома радо примљен у топлим крајевима, где обичан спанаћ

за време лета тешко успева. Цени се као одлично и здраво поврће, које лечи Скорбут. То је једина биљка за јело, коју нам је дала Аустралија.

Успева на сваком плодном баштенском земљишту и готово на сваком положају, али највише воли растресито, хумусно земљиште и топал положај. Да се уради и припреми земљиште, треба исто као и за обичан спанаћ.

Најподесније време сејања то је јесен, у ком случају ниче тек на идуће пролеће. Може да се сеје и Априла - Маја месеца, али онда тешко ниче, за то треба предходно да се потопа и држи семе за 2 - 3 дана у млакој води, да би дрвенасто ткиво одмекло.

Може да се сеје по 3 - 4 зрна у оцаке, на 60 с/м растојања, или на редове, размакнуте за 80 с/м спуштајући по једно семе, на сваких 15 - 20 с/м.

Семена треба око 100 грама да се може засејати 1 ар земљишта.

Кад усев изникне, треба га још једанпут опрашити, после чега ће толико да се развије, да ће се моћи брати лист по лист за употребу.

За време лета може лишће и врхови грана стално да се беру, а чим се појаве цветићи, треба их закидати. Обране гранчице могу се и целе одсецати, да би потерале младе. Ако је могуће, корисно је, да се залива, јер се тиме појачава развитак листа, а сем тога постаје и сочнији.

Новоселандски Спанаћ простире се по земљи, образујући

круг од 120 с/м у пречнику. Брани земљиште од корова и сама биљка, али за то ипак по потреби, може се притећи у помоћ, плевљењем и копкањем.

Биљка престаје да даје бербу и пропада, чим наступи мало јача хладноћа. Али у току лета сазрело семе, већ се налази у земљи и с пролећа, појављују се самоникле биљке на истом месту

ХРЕН

Cochlearia Armoracia L.

Племе Крсташице (*Gluciferae*). — Постојбина: домаћа, дуговечна биљка. — Стабло: подземно, меснато, вишегодишње, садржи нарочиту љутину. Кад истера надземно стабло, оно је зељасто, разгранато, високо по 50—60 с/м. — Лишће: велико, дугуљасто, ивицом зупчато. — Цветови: бели, ситни, већином јалови, образују класасту цваст. — Семе ретко замеће, за то хрен се умножава искључиво резницама подземног стабла.

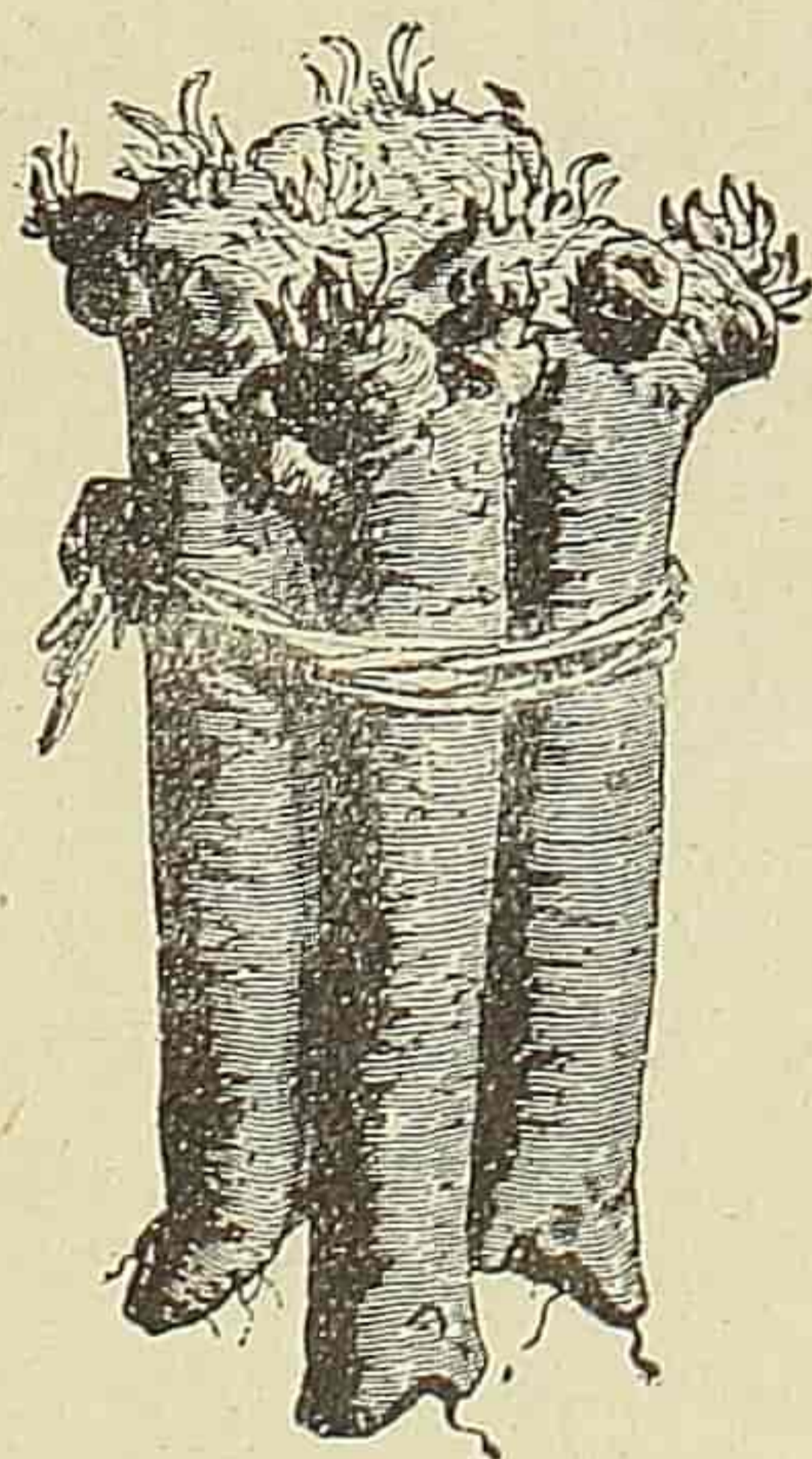
Гаји се за употребу корена, односно подземног стабла, које се струже на ренду и служи својом љутином и нарочитим укусом као зачина разних јела, а нарочито меса. Хрен се налази код нас по градинама, где сам расте и множи се без икакве неге и пажње, али тај саморасли хрен даје корен танак, жилав и сувише љут. Пре употребе мора да се попари, да би се ублажила љутина, али тиме губи онај нарочит, пикантан укус, који се од хрена тражи.

Гајен хрен међутим даје меснат, сочан, слadak и ароматичан корен, који је споља гладак, дебео и правилан као облица.

Хрен воли низак влажан положај, где расте сам, а за гајење боље је оцедно место, које може да се залива или и наводњана, јер без заливања не може да се добије сочан и слadak корен.

Има две врсте земљишта, на којима добро успева хрен, једно је црни песак, пун хумуса и биљске хране, а друго је плодна, шљунковита иловача. На истом земљишту, једном посађен хрен даје бербу по двадесет година, само земља мора да се држи у снази изобиљним ђубрењем, помоћу добро угорелог ђубрета.

Земљиште за хрен мора да се изриља 60—70 с/м дубоко, што се обнавља сваке године приликом вађења из земље, када се може истовремено и прегорело ђубре да закопа.



Гајени Хрен.

На прериљаном земљишту треба помоћу линијатора или канапа да се избележе места, где ће резнице да се усаде. На равној површини хрен се сади на 65 с/м растојања, струк од струка у сваком правцу. Или може да се гаји на 20—30 с/м високе банке, које треба направити на растојање од 80 с/м један од другог и по чијем се врху сади на 45 с/м струк од струка. Банкови одговарају највише тамо, где се може да наводњава или где је земљиште по природи сувише влажно.

Резнице којима се хрен умножава, секу се од споредних жила, које расту при дну корена, или може за сађење да се употреби и тање корење. Свака резница или садница, треба да има 30—40 с/м дужине и 1 с/м дебљине, ситније резнице дају и ситније корење за бербу.

За 1 ха. земљишта потребно је око 24.000 садница хрена.

Сади се обично дрвеном 50 с/м дугачком и 5—6 с/м дебелом садиљком, која може да се утискује и ногом у земљу. Садиљком се буше рупе тако дубоко, да спуштене резнице у њих може да се покрију још и са 5 с/м земље изнад врха. На сувом земљишту сади се усправно, а на влажном у косо, уз пободене саднице притискује се земља истом садиљком. После тога мора добро да се залије и накваси земља водом, заравни површина грабуљом и дотерају банкови, ако су негде искварени.

Хрен може да се сади с јесени Октобра—Новембра и с пролећа Марта месеца. Јесење сађење боље је, јер одмах наступа влажно доба године, те се лакше прима и не мора одмах да се залива. А за пролетње сађење опет, може земљиште преко зиме да се уради и припреми.

Приликом пролетњег сађења нужно је, да се резнице предходно потопе у води за 3—4 сата или и дуже, све док добро не набрекну. А кад се сађење заврши, после поливања, корисно је да се површина застре слојем сламастог ђубрета, које ће да чува влагу и хладовину у земљи.

Посађен Хрен креће Априла, у том времену треба га окопати, а за остало време пораста задовољава се још са једном или две копње, према стању траве. Истовремено почиње и потреба заливања, које мора да се обнавља сваких 14 дана, или ако се појави јача суша, онда и сваких седам дана.

Крајем Јуна месеца предузима се орезивање корена. Један раденик зађе од струка до струка и са једне стране помоћу ашова или нарочите мотике одкопа тако земљу, да корен остане до дна разголићен, пазећи при том, да се не повреди главно „вретено“.

За њим залазе 4—5 женске, које оштрим ножем сасецају све околне жилице, које избијају са стране корена, остављајући сасвим при дну само по две јаче жиле, које треба да хране биљку и послуже као саднице за идућу годину. Осим резивања још се сваки корен и обрише оштријом крпом, да се поскидају и све коренове длаке, које расту са стране.

По завршеној операцији треба сви отпадци жила да се покупе и уклоне, а корен поново затрпа земљом као што је и раније био. За тим се земља заравни, банкови дотерају у исправно стање и добро залије.

Влажне године хоће корење поново да пусти жиле са стране, за то мора Августа месеца, на неколико раздаљених места још један пут да се одгрне по неки корен и прегледа. Ако се жиле појаве, операција резивања понавља се на исти начин, као и први пут. Тим се поступком Хрен гоји и добија лепо, обло, право, глатко и дебело корење, које се јако цени. На исти начин мора корење да се орезује и чисти сваке године.

Берба Хрена почиње у другој половини Октобра и може да траје све до краја јесени. Неки сачекају да прва слана „опрљи“ лист, па тек онда предузимају бербу хрена. Приликом вађења, одкопа се ашовом земља око сваког струка до 45—50 с/м дубине и ту пресече корен водоравно. За тим се руком скида лишће и корење класира према дебљини, на 4 класе. Најтање корење може да остане још једну годину у земљи, да одебља или пак да послужи као саднице.

Доњи крај корена остаје у земљи, те на месту пресека задебља и образује као неку главицу, из које ће у идућој години да израсте нов корен и биљка. Ново корење може да се сече само до оне главице, која се приликом прве сече образовала у земљи и то може да се обнавља сваке јесени све док биљка не малакше, што наступа после 15—20 година.

По себи се разуме, да за време развитка преко лета мора земљиште да се држи чисто од корова, редовно окопава и као што је описано залива.

Коме је потребан већи број садница за умножавање хрена, може да извади цео корен заједно са жилама. Од жила могу да се секу резнице и прво са одговарајућим бројем засади исто земљиште, а за тим вишак употреби за засађивање новог простора.

Као принос гајеног Хрена, рачуна се преко 20.000 кг. на 1 ха земљишта.

Повађено корење мора да се држи у влажној земљи или влажном песку, јер иначе хоће да се суши. Време потрошње хрена почиње од Божића и траје све до Априла. С пролећа има већу цену него преко зиме.

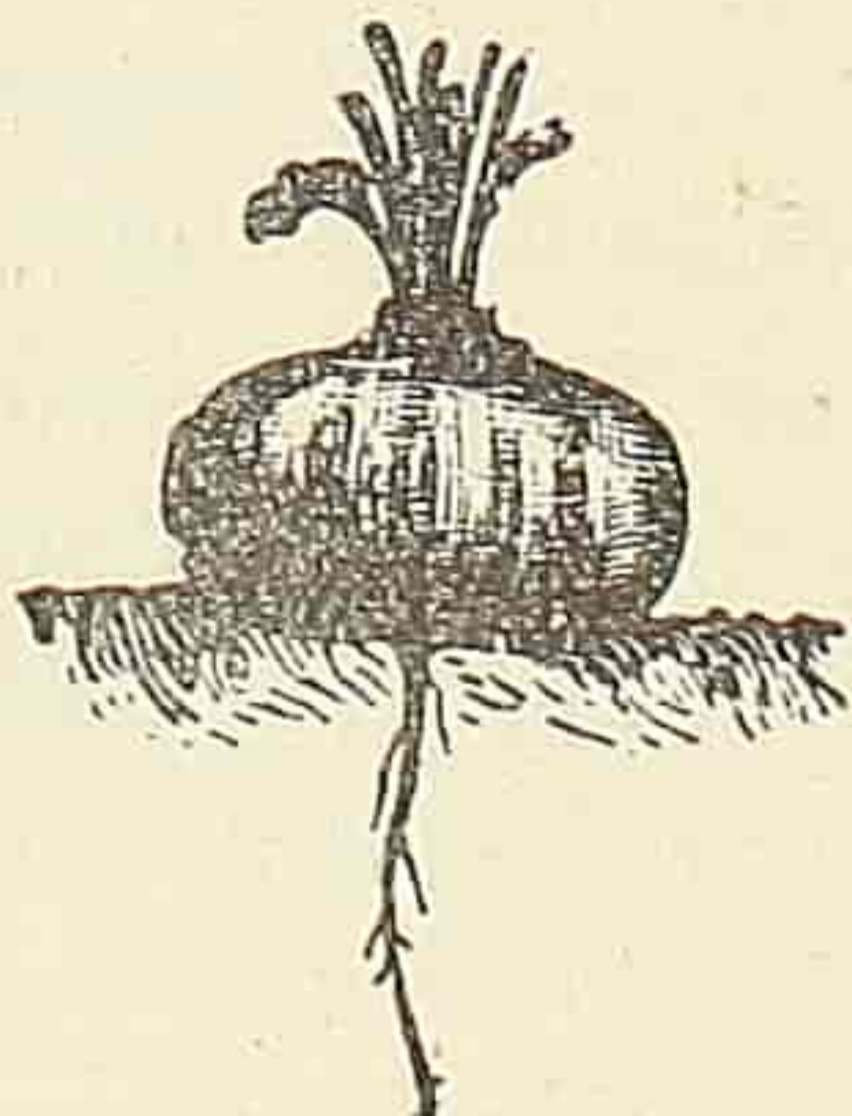
Сорте. У трговини постоји више сорти, међу којима је најчувенији: Нирнбершки, Тулнски, Чаславски и Маковски хрен. И ако се сви именовани сматрају, као засебне сорте, ипак разлика је тако незнатна, да се њен постанак може да припише искључиво утицају различитог земљишта и климе. Променом места и начина гајења, Хрен јако мења особине.

ЦВЕКЛА

Beta vulgaris var. rapacea cruenta L.

Синоними: Црвена цвекла, Цикла, Салатна песа, Црвена Блитва.

Племе: Пепељуге (Chenopodiaceae). — **Постојбина:** Јужна Европа. — **Једногодишња** биљка, која је културом претворена у двогодишњу. **Корен:** задебљао, вретенаст или грудваст према сорти, загасито црвене, румене или жуте боје, на дугачкој дршци, избија из кореновог темена — **Стабло:** расте у другој години, разгранато, високо 1 м. — **Цветови:** имају само чашицу као цветни омотач, зеленкасте боје, груписани су по 2–6 дуж грана, ближе врху. — **Плод:** мрке боје, смежуран садржи по једну или више семенке скривене нараслом и сасушеном чашицом. Тако сасушен плод у целини сматра се у пракси, као семе за сејање. — **Семена** иде у 1 грам око 60 зрна, а 1. мери 250 грама. Моћ клијања траје 6 година, а ниче за 8 дана.



Цвекла египатска
црвена.

Гаји се за добијање корена прве године и то највише од црвене сорте Цвекле, који се употребљава као салата, пошто се најпре испече у пећи или скува у води. Највише се троши зими у смеси других салата, међу којима Цвекла својом лепом црвеном бојом, чини веома пријатан утисак.

Цвекла најбоље успева под умереним климатом са довољно влаге у ваздуху, као што је онај, који се налази одмах изнад појаса винове лозе. Под хладним климатом не напредује никако, а под сувише топлим и сушним, постаје корен безукусан, дрвенаст и тера одмах у семе.

Због тих особина Цвекла код нас најбоље резултате даје, ако за свој развитак заузме другу половину лета и јесен. Прво време развитка најбоље је, ако падне на топлије доба године тако, да се грудва развија за време јесени, кад је ваздух влажнији и топлота умерена.

Положај воли хладнији, више окренут северу, али не и потпуно заклоњен од сунца. Воли влагу у земљи, али пролазну а не стајаћу, дакле оцедан положај.

Плодна, хумусна и хладнија иловача највише одговара Цвекли, али за то успева и на сваком другом плодном, баштенском земљишту, нарочито ако садржи и по мало креча.

Ђубрење Цвекла подноси, али само са потпуно угорелим стајским гнојем, који треба још с јесени да се растури и заоре. Од сламастог и неугорелог ђубрета хоће корен да се рачва, што побија цену производа.

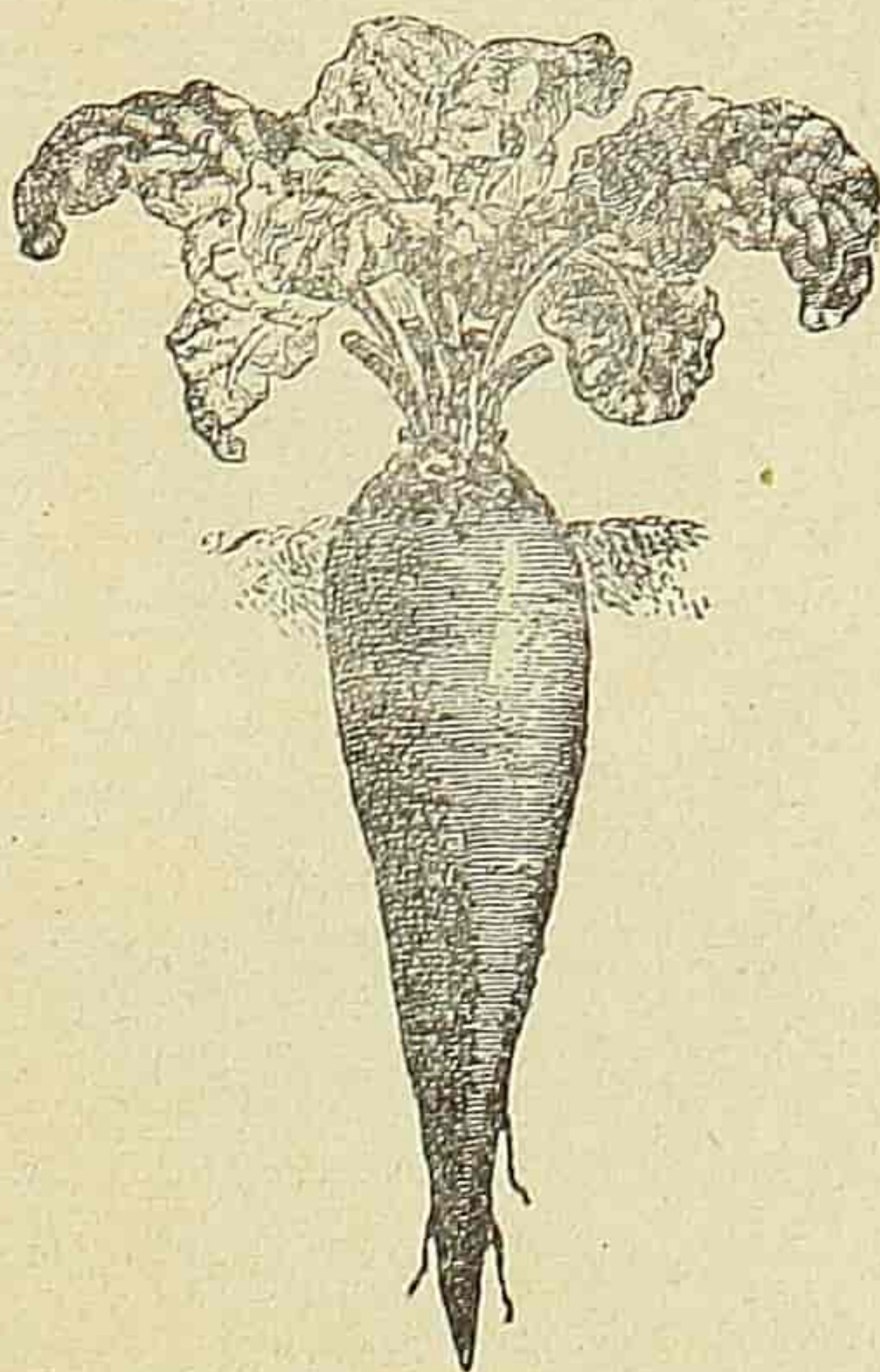
Земљиште мора за усев Цвекле дубоко да се уради преко зиме и остави неуситњено, да добро измрзне. Да не би земљиште остало неискоришћено до лета, кад настаје време сејања цвекле, може да се предходно одгаји и збере по један усев неког другог брзостасног поврћа, на пр. салате, ротквице, спанаћа, ране келерабе и т.д.

Семе цвекле клија при топлоти од 4—5° С, али слабо и споро, за то не треба сејаги пре него што се топлота дигне на 10° С. Према том, могућност сејања код нас настаје већ крајем Априла или почетком Маја, али то је сувише рано. Пре половине лета посејана Цвекла може да израсте крупна, али, због жеге никад неће дати добар квалитет производа.

По квалитету најбоља је Цвекла док је ситнија, округлао корен не сме да буде крупнији од неранце и то, ако се биљка развијала без застоја услед суше. Чим земља засуши и цвекла застане у порасту, одмах почиње да крпави и да добија бледе прстенове у средини.

Најзгодније време сејања Цвекле код нас почиње првих дана Јула и траје све до првих дана Августа. Доцкан посејана Цвекла остаје ситнија, али је много нежнија и укуснија за употребу. А, сувише рано посејана и остављена до јесени, раскрупни се преко мере, заматори, изгуби боју, избледи изнутра и постаје крпава.

Цвекла може да се производи из расада, а може и сејањем семена на стално место. Оба начина имају велики број присталица, за



Цвекла црвена дугачка.

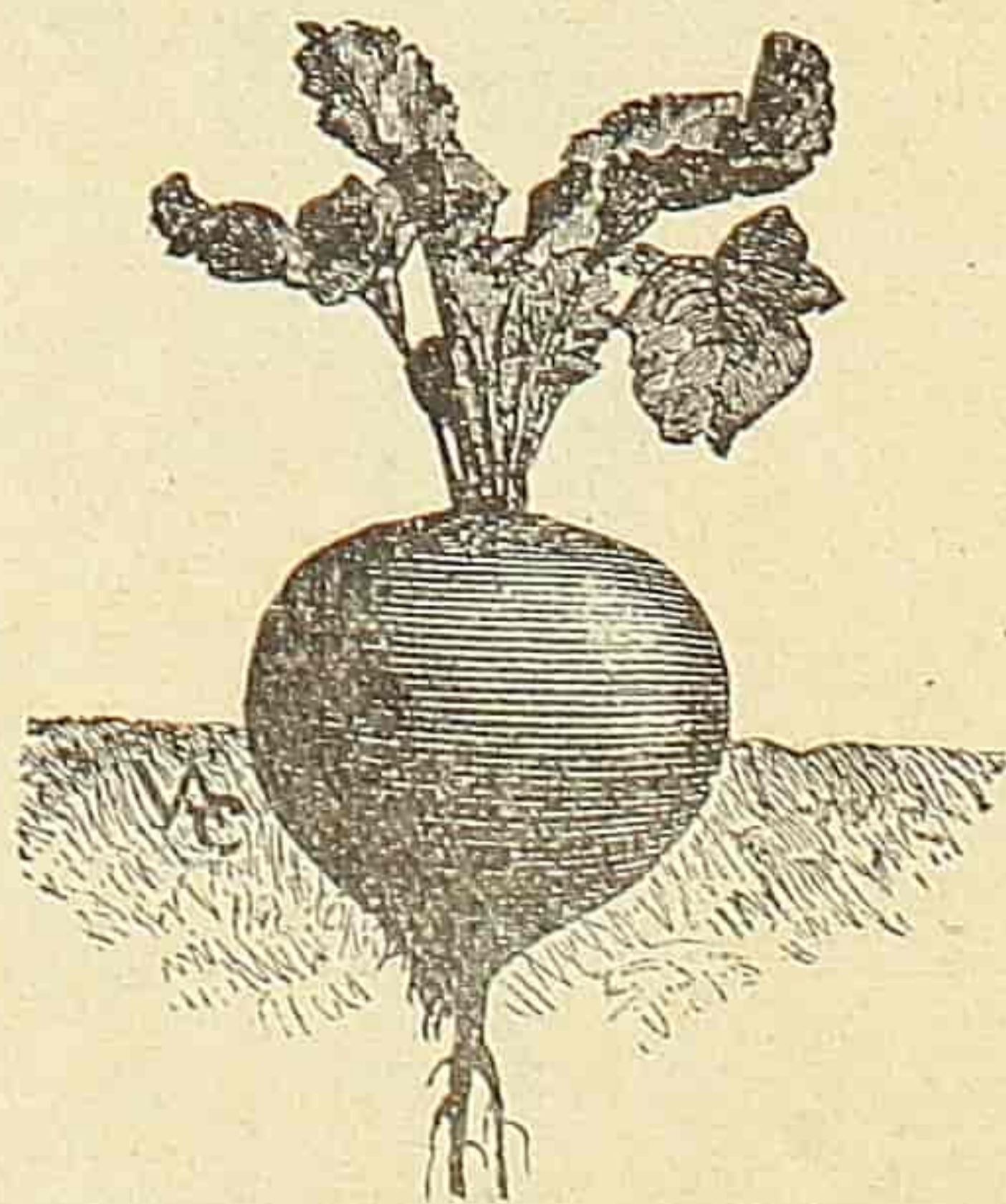
то је тешко изрећи суд, који је начин бољи. Нарочито је потребно, да се предходно произведе расад, ако је земљиште заузето другим усевом, па докле се овај не скине, нека расте расад Цвекле у леји.

За производњу расада треба да се спреми нарочита леја од 100—135 с/м ширине, која има да послужи као семениште. Величина семеништа, односно дужина леје одређује се према количини расада, који мора да се произведе. У семеништу може да се сеје омашке или на редове од 10 с/м растојања. На 1 м. □ семеништа, може да се произведе око 1000 струкова расада, са којим бројем може да се засади $\frac{1}{2}$ ара земљишта.

Семена треба, да се произведе 1000 струкова расада 25 грама. Према том, да би се засадио Цвеклом 1 ха. земљишта, потребно је 200.000 струкова расада, који број може да се произведе на 200 м. □ семеништа из 5 кгр. семена.

Цвекла мора плитко да се посеје, за то, кад се руком сеје у семениште, треба семе грабуљом да се угура у земљу под самом површином, ако се пак машином сеје, онда треба удесити, да ова не сеје дубоко. За тим неопходно је, да се посејани усев утаба или пређе ваљком, а корисно је и да се покрије танким слојем прегорелог ђубрета. Да се залива мора семениште Цвекле редовно, јер семе доста споро ниче. А осим тога, за сво време пораста, мора усев у леји да се редовно плеви и копка.

Кад биљчице у семеништу добију 3—4 листа, готове су за пресађивање на стално место. На извађеном расаду, треба врхове жилица и лишћа скресати и за тим садити пажљиво, да се корен у земљи не искрене на горе. При расађивању треба одмах сваки посађен струк, да се залије помоћу канте без решетке. Најбоље је, ако је могуће, да се расађује пред самом кишом, иначе само с вечера и за хладовином.



Цвекла црвена Еклипс.

Цвекла се сади на растојање, ред од реда на 30 с/м, а струкови међу собом на 20 с/м. На исто толико растојање, треба да се разређује и приликом сејања на стално место.

Да се цвекла сеје на стално место, може ретко омашке, или на редове, размакнуте за 30 с/м један од другог, На редове може да се

сеје извлачењем ровчића уз разапет канап, или може и помоћу машине сејалице. У сваком случају мора се имати у виду, да семе

Цвекле не сме дубоко да се посеје и да земља по завршеном усеву, мора да се сабије помоћу ваљка.

Кад се сеје на стално место, за 1 ар земљишта треба 100 грама семена или 10 кгр. на 1 ха.

Изникао усев Цвекле мора да се разреди и то, ако је сејан омашке, оставља се простор између струкова по 10 с/м у сваком правцу, а ако је посејан на врсте, онда се оставља опет по 10 с/м растојања, али у правцу редова. Уједно мора да се омашке посејан усев оплеви, а онај у редовима и оплеви и опраши.

За сво време пораста мора на исти начин, да се усев брани од корова. А кад се у земљи заметну и образују мале цвеклице у величини кокошијег јајета, разређује се још једанпут, вадећи при том сваки други струк тако, да остане растојање од 20 с/м између сваке биљке. Повађени струкови може да се потроше, као млада и врло укусна цвекла.

После другог разређивања треба да се усев окопа, а по могућности и залије. Цвекла не захтева заливање, али ако се залије веома је захвална. Нарочито треба заливати за време суше, да не би застала у порасту.

Цвекла не треба да се остави у земљи до потпуног развитка, не би смела да пређе величину обичне неранце, јер кад се сувише раскрупни, губи добар укус и боју. У колико се млађа вади, у толико даје укуснију салату. Раније сорте стасавају за вађење после 3—4 месеца дана, а најпозније не заузимају земљиште дуже од 5 месеци.

Принос даје Цвекла око 150.000 развијених комада на 1 ха. или око 25.000 кгр. тежине.

Оставља се преко зиме у простору, где не мрзне или у трапу, по примеру зимске роткве, пошто се претходно уклоне све повређене цвекле.

Цвекле са дугачким кореном загаситије су боје, нежније и укусније од округластих. Осим тога и лепше, могу да се режу на кришке, али теже се ваде из земље, за то произвађачи избегавају да их гаје.

Сорте. *Круйна дугачка Цвекла*, корен црно црвен, ваљкастог облика, веома нежан и укусан; лишће црвено. — *Рајавка*, дугачка са рапавим кором, иначе загасито црвена одлична сорта. Лишће зелено. — *Штрасбуршка овална*, загасито црвена, облика крушке; лишћа има много зелене боје. — *Девинг*, американска сорта, са црвеним округластим кореном; лишће зелено, прошарано црвеним. — *Еклијс*, округла као лопта, загасито црвена, раностасна цвекла. — *Округла раностасна*, загасито црвена, са

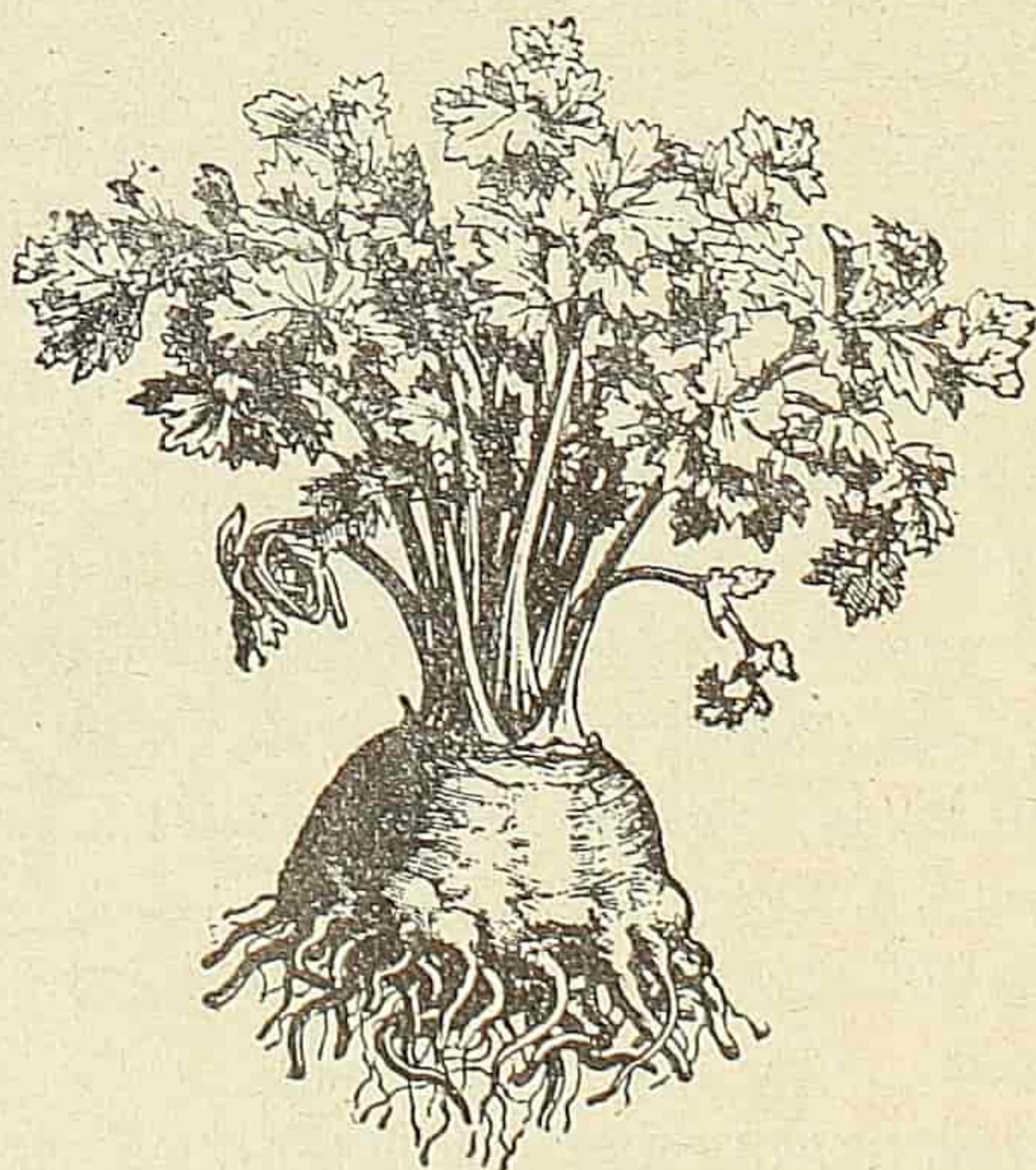
зеленим и црвено прошараним лишћем. — *Египћанска Месечарка*, доле, пљосната, а горе заокругљена, црно црвена брзостасна цвекла. Лишће црвено, неки пут промешано зеленим. — *Тревизо*, ситна, пљосната, црвена, брзостасна сорта цвекле, са врло мало лишћа. *Жуша округла* цвекла, врло укусна и слатка за јело, лепе жуте боје.

ЦЕЛЕР

Arium graveolens L.

Синоними: Черевиз, Зелена.

Племе: Штитиноше (*Umbelliferae*). **Постојбина:** домаћа, двогодиша биљка. — **Корен:** развијен, задебљао и меснат, доле жиличаст. У култури створене су



Целер Париски крупни.

сортe са грудвастим кореном. — **Лишће:** ароматично, посебно, перасто делено са скоро троугластим лискама и дугачким дршкама, које су меснате и олучасте. — **Стабло** се развија тек у другој години, високо ј: до 80 с/м и разгранато. — **Семе:** ситно, троугласто, са јаким мирисом, зеленкасто сиве боје; у 1 грам иде 2500 зрна, а 1 л. мери 480 грама. Моћ клијања траје 8 година, а ниче у грејаној леји за 12, а напоље за 20 и више дана.

Биљка Целера садржи једну врсту јако ароматичног, волатилног уља, које се прве године задржава у корену и лишћу, а идуће прелази кроз стабло, у цвет и семе. Према том у првој години, употребљава се корен, дршке од лишћа т. зв.

„ребра“ и лишће, а у другој семе, но употреба семена већ излази изван оквира повртарства.

Да би Целер као поврће што више задовољио укус потрошача, култура је утицала на развитак сваког дела биљке засебно и тако створила посебне сорте Целера, чији се само корен троши т. зв. *Целер Корењак*. За тим сорте, чије се само дршке од лишћа употребљавају, т. зв. *Целер ребраш* и најпосле сорте, чије се ситно лишће шиша и троши т. зв. *Целер Лишћар*. Све су то сорте, које су добиле нарочите особине са гледишта потрошње, као и нарочите захтеве у погледу гајења.

Код нас се највише троши *Целер Корењак* за употребу округластог, крупног, меснатог, белог и укусног корена, који се додаје чорби при кувању или пак пресан реже за салату. Лишће није за употребу, јер је жилаво и тврдо.

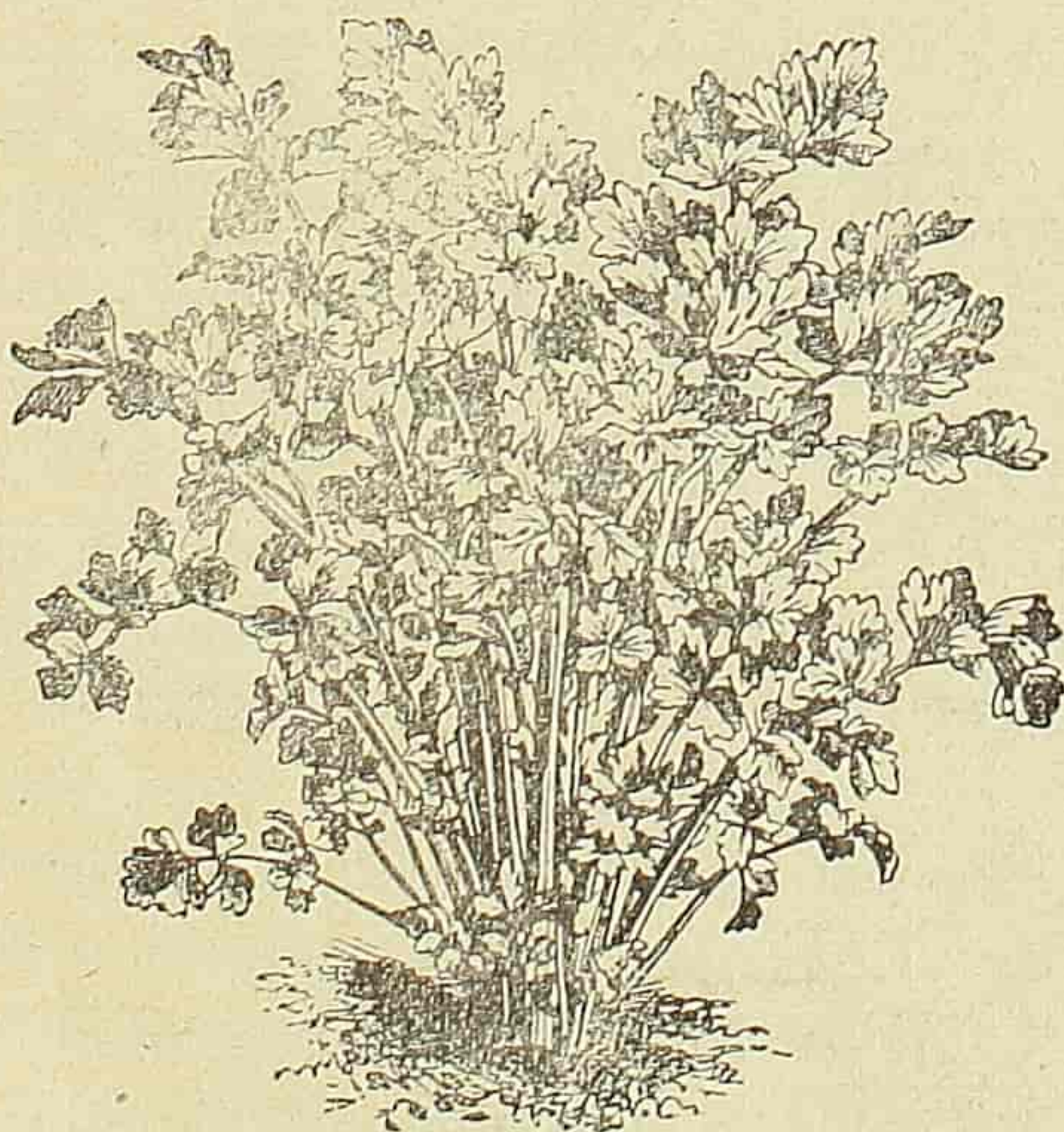
Целер корењак најбоље се развија под умерено топлим и влажним климатом. Сушан и преко мере топал климат штетно утиче на Целер. Према том и положај за Целер више одговара низак, хладан и влажан, који може још и да се залива, него издигнут, сув и топал. Највише воли ниско и оцедно поречје, затим исушене ритове. Земљиште тешко, хладно, масно, богато хумусом и биљском храном, даје најлепши Целер. Плодан иловачаст речни нанос, умерено влажан ритски хумус и свака тежа црница, подесна је за гајење Целера.

Као ђубре, Целер највише воли добро угорео говеђи гној, кога треба из раније, дакле још с јесени растури и заорати. Од непотпуно угорелог ђубрета, хоће корен Целера да постане шупаљ, исто тако утиче и ако се доцкан, пред сејањем земљиште пођубри. Најбоље је, да се још преко лета растури ђубре и земљиште засеје неким брзостасним усевом, који може да се збере до зиме.

У току зиме корисно је, да се растури на 1 ар земљишта, пре орања по 4—5 кгр. пепела од изгорелог дрвета и тиме унесе довољна количина калија. Јака азотна ђубрива Целер не подноси, постаје шупаљ и безукусан. И кречно ђубре годи Целеру, нарочито на тешком земљишту.

Целер захтева дубоку припрему земљишта, дубоко орање са подубљавањем помоћу подривача. А, најбоље успева на риљању, које треба да се изврши у току зиме и изложи благотворном утицају мразева.

И за Целер мора најпре у нарочитим лејама да се произведе расад, који се за тим пресађује на одређено стално место. Као споростасна биљка, Целер захтева што раније да се посеје, јер



Целер Лишћар.

само ницање семена траје по три недеље дана, а развитак расада до пресађивања по 8—10 недеља.

Време за сејање Целера најбоље је у почетку Фебруара месеца под прозорима. Без топлих леја може да се посеје напоље тек у другој половини Марта, јер је усев Целера осетљив на хладноћи.

Леју за семениште треба спремити од смесе плодне црнице и компоста, или сасвим прегорелог ђубрета. Површина мора због ситног семена, да се што боље ситни и поравни. У тако спремљену леју може да се усеје семе што равномерније, омашке или на редове од 5 с/м растојања. Посејано семе може да се покрије танким слојем компоста, прегорелог ђубрета или сасвим ситног песка, пуштајући одозгор кроз сито. За тим, површина треба да се утаба и добро залије смлаченом водом, помоћу канте и ситне решетке.

Земља у семеништу мора стално да се одржава влажна и топла све до ницања усева, од ког времена може топла леја по мало и да се проветрава. А кад усев добије 2—3 права листића, треба да се пикира одн. пресади оређе у растило на 10 с/м ред од реда и 5 с/м струк од струка. Приликом пресађивања добро је, да се жилице скрате на половину. Пикиран расад мора првих 2—3 дана да се засени, а за тим постепено привикава на светлост.

Све до времена расађивања на стално место, мора растило са расадом да се плеви, копка и редовно залива, као и проветрава, да би биљке постале што чвршће и што правилније развијене. Расад је стасао за пресађивање на стално место, кад израсте за 12—16 с/м дужине.

Да би се расадио 1 ха. земљишта, мора да се произведе од крупних сорти Целера око 53.000, а од ситнијих сорти око 62.000 струкова расада.

На 1 м. \square семеништа може да се посеје 6 грама семена, из тога се добија око 12.000 биљчице, које може да се пикирају на 50 м. \square растила и које дају око 8000 струкова доброг расада,

Према томе за 1 ха. земљишта да се произведе нужна количина расада, потребно је око 55 грама семена, 9 м. \square леје за семениште и 450 м. \square леје за растило. А, за 1 ар земљишта треба од свега узети по сто пута мање.

Крупне сорте Целера саде се на 50 с/м. растојања ред од реда и 40 с/м. струк од струка, а ситније сорте на 40 с/м. ред од реда и 35 с/м. струк од струка. Биљка Целера корењака тражи

сразмерно велико растојање, да би се грудва што крупнија направила, за то не треба да се сади на мање растојање од прописног.

Земљиште за расађивање Целера, треба да се испланира на леје према начину заливања, који је усвојен. Ако је наводњавање могуће, праве се нарочите, удубљене леје, а без наводњавања може да се сади у обичне леје или и на равној површини. У сваком случају мора се имати у виду, да целер тражи много воде и често заливање.

Време расађивања Целера почиње првих дана Маја месеца, кад довољно отопли. При расађивању добро је, да се најпре уз канап извуку 5 с/м дубоке бразде, па на дно истих помоћу саличке посади расад. При доцнијој обради земље, те се бразде постепено заравњују и корен постаје све дубље и дубље затрпан, што је од веома повољног утицаја по његов развитак.

На извађеном и спремљеном расаду, пре сађења, треба да се по мало скрате жилице и лишће, од тога се умножавају коренове длаке и спречава нагло испарење влаге.

Посађен расад треба одмах да се залије помоћу канте без решетке, сипајући воду непосредно уз сам струк. Најбоље је, да се расађује пред самом кишом, иначе само с вечера или по облачном времену.

За време развитка мора усев Целера редовно да се окопава и изобиљно залива. Ако заливање није могуће, онда треба земљу око усева застрти слојем сламастог ђубрета, сламе или струготине од дрвета, да се бар сачува влага и хладовина у земљи.

У половини Августа по облачном времену, треба око сваког струка Целера да се одкопа земља и оштрим ножем сасеку жилице до самог корена, које су израсле са стране, остављајући при том само оне, које се налазе сасвим доле испод коренове грудве. После тога треба узети у руке оштру крпу и њоме трљајући корен са стране, треба још да се униште и све сићушне жилице и коренове длаке. Ако у том времену има полеглог лишћа, треба да се одреже и уклони, да не смета раду.

После тога мора Целер добро да се залије и остави око месец дана откривен, заливајући за то време редовно и изобиљно. Затим може поново да се навуче земља на корен, па мало загрне чак и струк изнад корена.

Кад се нема довољно воде за редовно заливање и одржавање земљишта у влажном стању, онда мора орезан, обрисан и заливен корен, да се одмах поново загрне земљом. После месец дана треба поново да се открије, ореже, отрља и залије, па опет загрне.

Тим поступком добијају се ванредно лепе, округле и крупне грудве Целера, које су много више цењене од обичних.

Целер корењак стасава за вађење Октобра месеца. На извађеном корењу треба сасећи жиле, осим неколико средњих ситнијих. Исто тако и сво крупно лишће мора да се уклони, изузев оних ситних, што из срца избијају. На тај начин ошишане и очишћене грудве, држе се преко зиме у песку и подруму утрапљене једна до друге тако, да остаје само лишће откривено. Остава мора да

се чува од мишева, који радо нагризају Целер и тиме наносе штету.

Принос даје Целер Корењак просечно 45.000 комада у приближној тежини од 15.000 кгр. на 1 ха. земљишта.

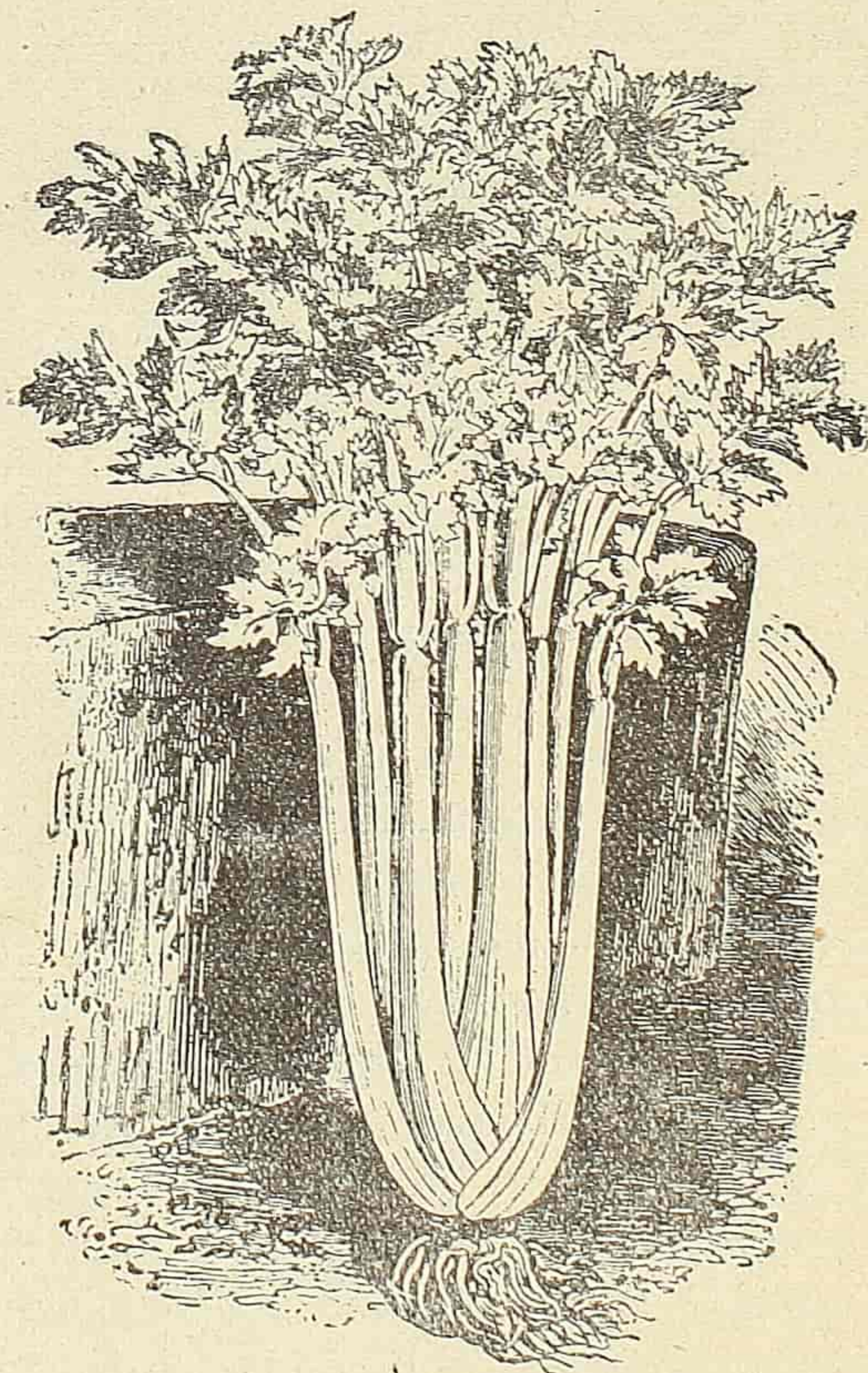
Целер Ребраш, не развија грудваст корен, гаји се за употребу дебелих, меснатих и сочних дршки од лишћа, које су врло ароматичне и деликатне. Пресна, нарезана ребра, служе као зачина салате, или пак кувана као примеса извесних јела.

Ребраш целер гаји се на истоветан начин као и корењак све до друге половине развитка биљке. Воли јако хумусну и плодну земљу.

Сади се расад на 30 с/м ред од реда и толико исто

струк од струка. Расада треба за 1 ар површине око 1100 струкова, који се производе на исти начин као и расад за Целер корењак.

На 5—6 месеци после сејања, Целер ребраш стасава за употребу. За 15 дана пре борбе, треба да се приступи блеђењу струкова на тај начин, што се биљке загрћу до две трећине земљом или сламом, пошто се предходно сво лишће прикупи и веже ликом



Целер Ребраш Паскалов.

или другим везивом. Загртање мора да се изведе у два пута, огртајући најпре једну трећину, а после неколико дана и другу. Добро је, да се још раније почне са постепеним загртањем, приликом сваке копње навлачећи по мало земље на струк.

Пред зиму може струкови Целера да се пресаде у подрум или трап и загрну песком и тако бледе.

Као просечан принос Целера ребраша рачуна се око 800 струкова на 1 ар земљишта.

Целер лишћар, гаји се за употребу лишћа, које је веома ароматично и које служи као зачина разних јела.

Сеје се на стално место у редове, размакнуте за 20 с/м један од другог. Семена је потребно 200 грама на 1 ар. — Кад усев изникне, треба да се разређи на 10 с/м струк од струка. Проређивање може да се врши постепено, а при том извађени струкови могу да се употребе.

За сво време пораста, треба усев бранити од корова, окопавати и заливати, да би лист био нежан.

Лишће се шиша мало више од корена и везује у китке за пијацу.

После сваке бербе треба да се добро залије и тиме изазове избијање новог листа.

Сорте Целера Корењана. *Париски круџни*, са јако развијеним, доле широким кореном и крупним лишћем. — *Ерфуртски рани*, са малим округлим кореном. — *Јабучар*, има корен гладак без жилица са стране. Раностасна сорта са мањим кореном и ситним лишћем. — *Прашки круџни*, са округлим кореном и крупним лишћем.

Сорте Целера Ребраша. *Бели меснаџи Ребраш*, висок 40—50 с/м, при блеђењу добија бело жуту боју. — *Бели Злашан*, фина и нежна сорта, висока 30—30 с/м.

Паскалов Целер, има кратке и широке дршке, јасно зелене боје. Одлично се држи у остави. — *Бели Американски целер*, сребрнасто беле боје, али ипак мора да се бледи за то, да би дршке постале нежне. — *Дебели љубичастии ребраш*, има ребра широка, загасито зелене боје са љубичастим шарама; по укусу врло фина и нежна сорта.

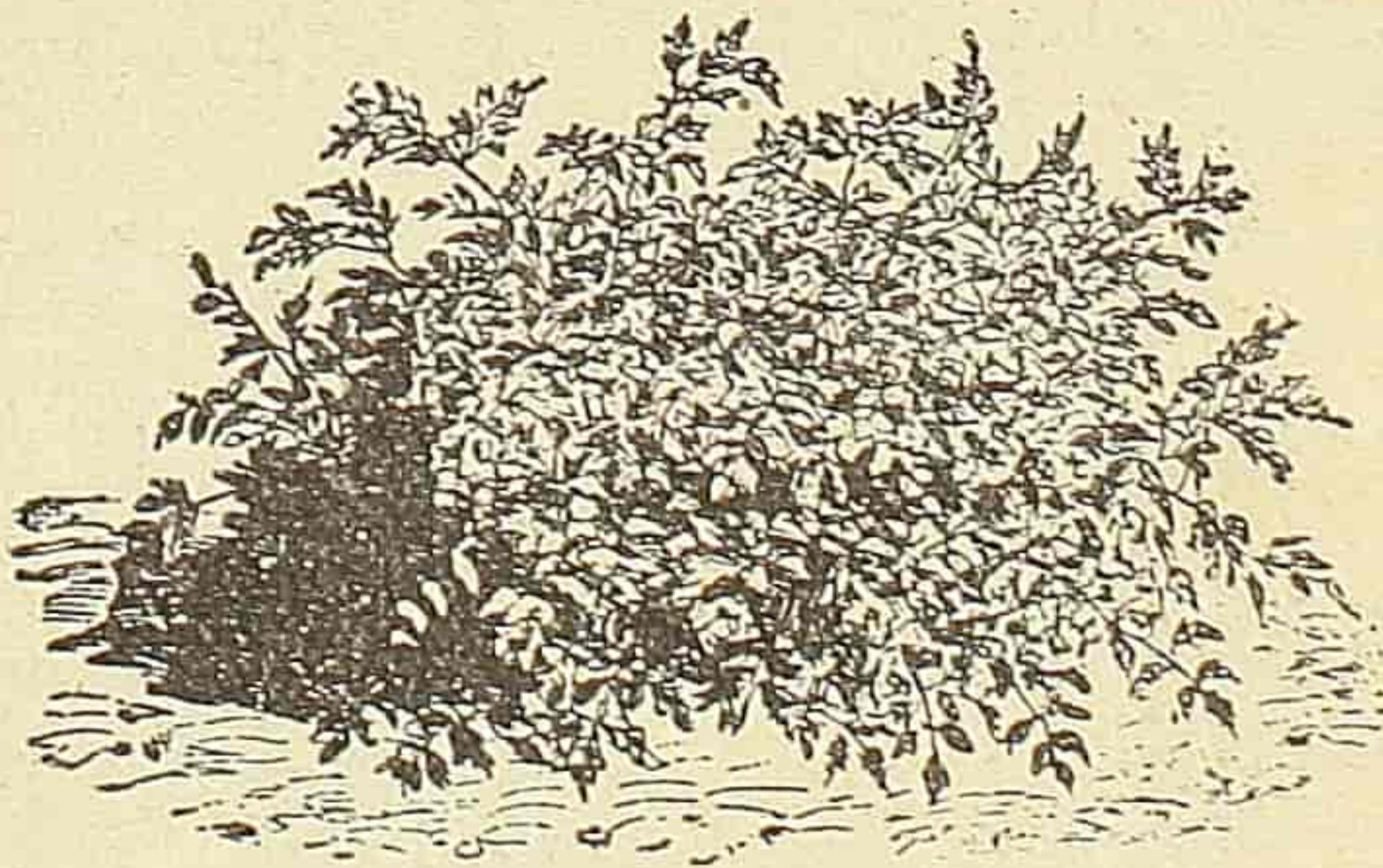
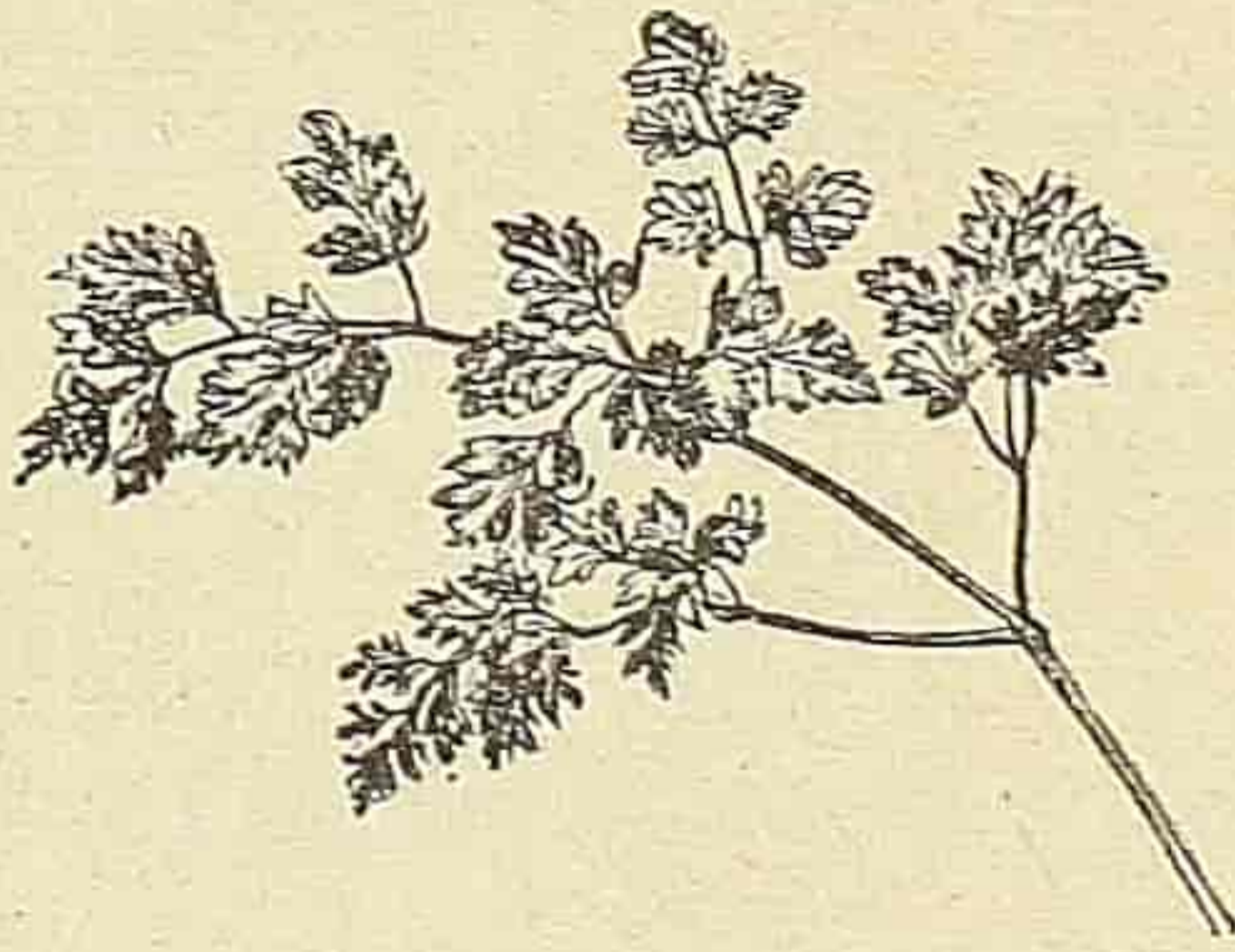
Сорте Целера Лишћара. *Холандски фини*, бујног пораста са много лишћа. — *Римски ситнолистни*, са танким и малим дршкама.

ЧЕРВИЉ

Scandix Cerefolium L.

Синоними: Кервел, Серфељ.

Племе: Штитиноше (*Umbelliferae*). — **Постојбина:** Јужна Русија, — Једногодишња биљка. — **Лишће:** посебно, перасто дељено и ароматично. — **Стабло:**



Червиљ обичан.

глатко, високо по 40—50 с/м. **Цветови:** ситни, бели, скупљени у штитасту цваст. — **Семе:** црно, танко, дугачко и оштро. У 1 грам иде око 450 зрна, а 1 л. мери 380 грама. Моћ клијања траје 3 године, а ниче за 6 дана.

Гаји се за бербу лишћа, које је веома ароматично и служи као зачина за гарнирање салате и разног печења.

Производи се на исти начин као и першун лишћар, чије је лишће доста слично.

Семена треба 5 грама на 1 м. □ са које површине може да се набере преко лета око 3 кгр. лишћа,

Сорте: *Обичан Червиљ*,

има ситно рецкав лист, бледо зелене боје са врло јаким мирисом. — *Крецави Червиљ*, са ситно коврцавим лишћем.

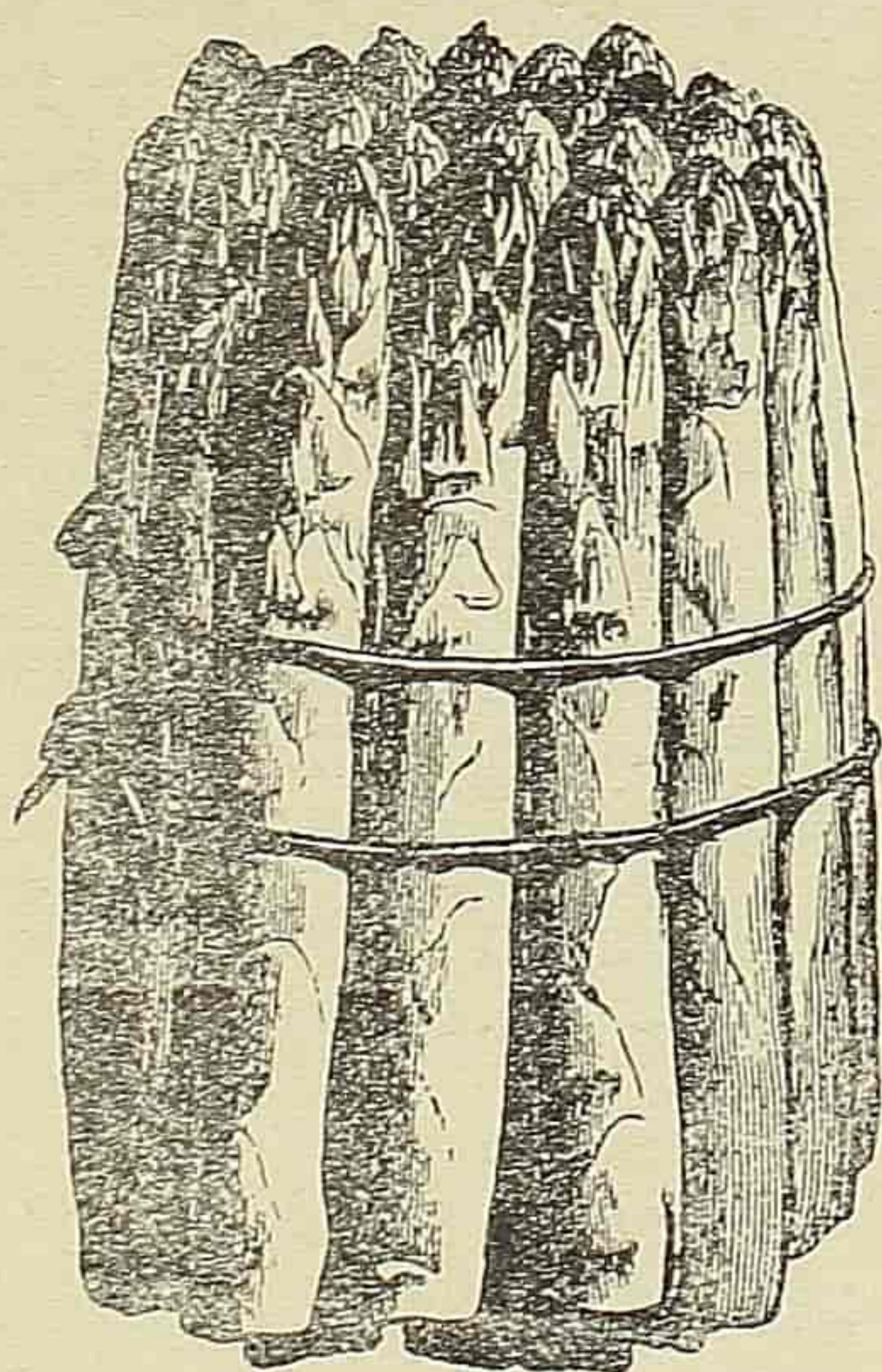
ШПАРГЛА

Asparagus officinalis L.

Синоними: Асперж, Вилина метла.

Племе: Лукови (*Liliaceae*). — **Постојбина:** домаћа, дуговечна биљка. — **Стабло:** подземно, обличасто, из кога избија више надземних грана, у виду зељастих стабла са ситним игличастим зеленим гранама, налик на лишће. — **Лишће:**

при основи грана има облик љуспица. — Цветови: ситни, жуто зелени на дугачким петељкама. — Плод: округла црвена бобица у величини грашковог зрна. — Семе: црно троугласто; у 1 грам иде по 50 зрна, а 1 л. мери 800 грама. Моћ клијања траје 5 година, а ниче за 30 дана.



Шпаргле.

Гаји се за бербу младих, нежних и бледих изданака налик на снажне клице, које су сочне и укусне само док се налазе у земљи, пре него што избију на површину и угледају светлост. Код Шпарглине биљке ти су изданци нарочито меснати и сваког пролећа многобројни, те служе као прво и веома fino и укусно поврће. Млади изданци т. зв. „шпарглине шипке“ троше се барене у сланој води и једу умачући нежнији крај у нарочит сос, или у смесу уља и сирћета са нешто соли.

У Западној Европи гаји се шпаргла на огромном простору, јер се убраја у ред најважнијих поврћа, а код нас је њена култура још слабо позната. Међутим Шпарглу су трошили као поврће још стари Египћани и називали је „Криконалија“. — Стари Грци дали су истој биљци назив „Паспарогос“, кога су Римљани преиначили у „Аспарагус“. — На 200 година пре Христа описао је Като, како се гаји Аспарагус, Тај је исти начин без знатније измене задржан све до половине прошлог века, кад су париски градинари у Аржантељу учинили измене и дали правац модерном начину производње Шпаргле.

Код старих Римљана била је производња Шпаргле јако развијена, за тим код Арапа у Шпанији, чији су градинари сматрани као вештаци у тој култури. Доцније појављује се култура те биљке око Рајне, где су јој Германи дали назив „Шпаргел“ и оданде је тек раширена у остале крајеве Европе.

И ако култивисана Шпаргла код нас није опште познато поврће, ипак за то има приличан број љубитеља, који је јако цене и чија потреба, нашом несразмерно малом производњом, не може да се подмири. За то развитак производње Шпаргле има широког поља код нас, а тим више заслужује пажње, што је то једна од најкориснијих грана повртарства, јер не тражи навод-

њавање и што једном подигнут шпарглењак, може да се бере по 10 и више година.

Биљка Шпаргле захтева топал, сунчан и сув, дакле Југу окренут положај, на коме се вода никако не задржава, јер влагу не подноси.

Воли лако, песковито, пропустно и плодно земљиште, које је богато у хумусу и биљској храни. Успева и на другом снажном баштенском земљишту, ако му се недостатци надокнаде нарочитом културом.

За Шпарглењак мора земљиште да се изриља исто као и за виноград на 60—80 с/м дубине; ако је земљиште по природи растресито, онда се риља плиће, ако је пак збивено и тешко, онда дубље. После или при самом риљању, треба да се ђубри са 5—600 кгр. зрелог стајског, по могућству коњског или овчијег ђубрета на 1 ар, које сме само плитко да се закопа у земљу. Ђубре мора да је потпуно угорело, јер од свежег хоће саднице да натруле. Све те припреме свршавају се преко зиме, а с пролећа Марта или Априла месеца приступа се сађењу.

Саднице Шпаргле или се набављају готове, старе од 1—2 године, или мора градинар сам да их предходно произведе.

За производњу садница Шпаргле треба на дубоко урађеном, снажном и пођубреном земљишту да се направи леја за семениште. Величина леје зависи од броја садница, који има да се произведе и који је потребан за будући шпарглењак, или пак од количине семена, која стоји на расположењу.

Да би се засадио 1 ха. земљишта, потребно је око 13.000 Шпарглових садница, са једним вишком струкова за резерву. Та количина може да се произведе из 500 грама добро клијавог семена, које може да се посеје на 250 м. \square семеништа. Према том рачуну на 1 м. \square може да се посеје 2 грама семена и произведе 50 садница шпаргле.

Најбоље је време сејања Март, а за тим Април месец. Сеје се на редове размакнуте за 20 с/м један од другог, спуштајући семе ретко тако, да на сваки дужни метар не падне више од 25 зрна. Посејано семе треба да се затрпа у дубини од 1 с/м, за тим утаба површина усева и најпосле добро залије водом.

Кад усев правилно изникне и протекне месец дана, настаје време разређивању, којом се приликом оставља по 10 с/м растојања између сваке биљке. Осим тога мора редовно да се плеви, окопава и залива, да би се осигурао бујан развитак и оспособиле биљке већ за једну годину дана, за сађење на стално место.

Ако су саднице прописно неговане, може да се пресаде на припремљено земљиште за шпарглењак. Да се ваде мора само најлепши струкови пажљиво, штедећи жиле, јер свака повреда задржава биљку у свом развиту. При вађењу садница треба одсећи сва осушена стабла, а приликом сађења мора оштрим ножем да се сасеку врхови жила тако, да исте не буду дуже од 20 с/м.

Као растојање за сађење Шпаргле може да се узме 1 м. ред од реда и 80 с/м струк од струка и то, да биљке из једног реда дођу у троугаоник према онима из суседног. Сађење се изводи на два начина, или се за сваку садницу ископа засебна рупа по 30 с/м широка и толико дубока, или пак може да се ископа дуж сваког реда један заједнички ров, у ширини и дубини по 30 с/м.

Најпре треба и рупе као и ровови до половине да се испуне компостом или прегорелим ђубретом, за тим се у средину рупе или у рову на свако место, где ће доћи садница, удари по једна притка, која не мора да буде дужа од 1 м., јер служи само да обележи место биљке, пошто се стабла шпаргле не везују. Обично ту налази употребу из винограда избачено коље. Уза саму притку сади се по један струк шпаргле; пошто се направи мало испупчена подлога, намешта се одозгор садница, распоређујући при том жилице равномерно у ширину. Тако размештене саднице треба за тим затрпати мешавином земље и прегорелог ђубрета, а површину земљишта заравнити.

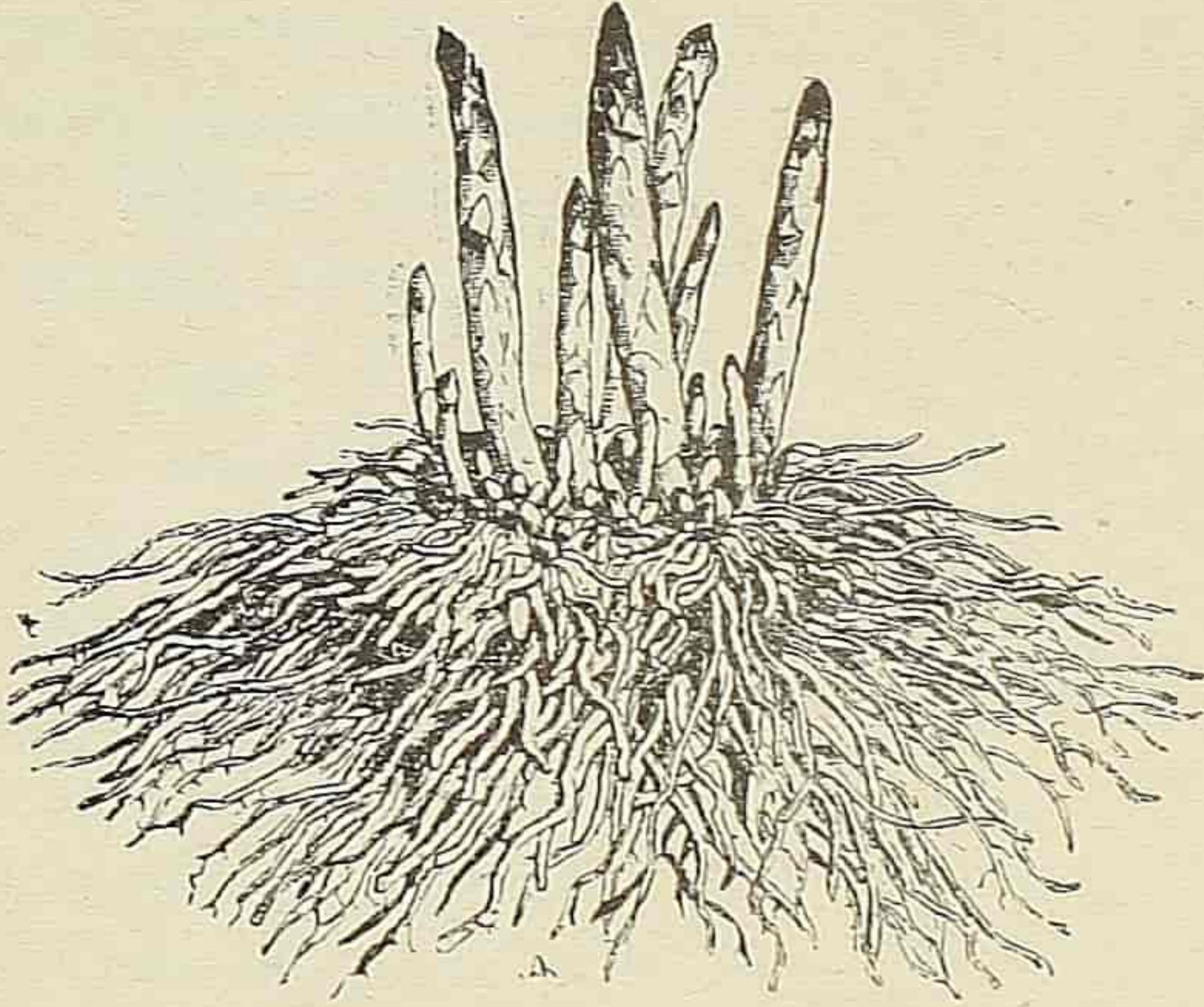
Вишак произведених садница, као и недовољно развијени струкови остављају се у растилу, да се може идуће године да попуне случајне празнине у шпарглењаку. После тога преостатак може да се прода.

У току лета, треба засађен шпарглењак редовно да се окопава и брани од корова. Новембра месеца исеку се стабла до земље, уклоне и сагору, а у земљи остало корење загрне по примеру винограда, навлачећи земљу у виду банкова на целе редове или пак правећи по 30 с/м високе хумке изнад сваке биљке.

Преко зиме корисно је, да се између редова нанесе ђубре, а с пролећа, кад биљке крену, може да се земља одгрне са струкова и навуче на редове ђубрета.

Пошто су биљке расле два лета посађене на сталном месту у шпарглењаку, идућег пролећа може Априла да се приступи берби. За то мора шпаргле да остану загрнуте земљом, све док берба траје и да се хумке дотерују и одржавају у висини од 30—40 с/м.

Првог пролећа, не сме много изданака да се одсече, може највише по 2—4 према јачини биљке.



Изданци Шпаргле.

При берби шпаргле, која се врши само рано изјутра, зађе се по редовима са корпом у левој руци, а широким ножем или нарочитим сечивом за тај посао у десној и осмотри свака хумка. На многој приметиће се, како се површина уздиже или распада местимице под притиском изданка, који избија одоздо. На то место треба пажљиво раскопати земљу до корена, да се може шипка одсећи при

дну, без да се остали млади изданци повреде, који су тек у зачетку и који ће дати бербу идућих дана. Пошто су најкрупније шипке одсечене, треба одмах земља поново да се навуче на хумку.

Ако на хумци нема споља никаквих знакова, онда се може мало површина да разгрне, да се види, има ли одраслих шипки способних за бербу.

Берба се обнавља сваког пролећа и траје обично до првих дана или најдаље до половине Јуна месеца, када се мора обуставити, да би могла биљка да расте и прикупи снагу за идућу годину.

По свршетку бербе, поступа се са шпарглењаком на два начина. Једни пођубре између редова, па одмах одгрђу биљке, извлачећи земљу преко ђубрета, а на јесен поново загрђу. На тај начин остаје биљка одгрнута преко лета, излаже се сунцу и ваздуху, што јој необично годи. Други опет налазе, да се пролетњим, односно летњим разгртањем штете и ломе млади изданци, који треба да се развију у стабла, за то они радије остављају биљке загрнуте све до јесени. Тек пред зиму износе ђубре између редова, одгрђу биљке и одсецају стабла, а преко зиме остављају шпарглу одгрнуту, јер не страда од хладноће. Загрђу поново, тек на пролеће, пре него што се биљке пробуде и потеряју изданке.

И један и други начин има своје оправдане разлоге, али вероватно је, да у крајевима, где је зима љута и дуга, боље је да се примени пролетње разгртање и јесење загртање, јер разгрнуте и прозебле биљке позније крећу с пролећа.

Идућих година шпарглењак даје потпуну бербу, која може

да изнесе у току од 2—2½ месеца дана по 50 кгр. шипки на 1 ар. Убрране шипке везују се помоћу нарочитог калупа у снопчиће од ½ до 1 кгр. тежине. Тање шипке међу се у средину, а дебље околo. Свако снопче опасује се врбовим прућем или ликом на два места.

Сорте. *Аржаншељсна ранка*, даје ситније шипке, али за 15 дана раније од осталих. — *Аржаншељска ђозна*, крупнија, доцније почиње да даје бербу, али доцније и свршава. — *Холандска круйна*, захтева врло снажну земљу; шипке су при врху румено љубичасте боје. — *Бела круйна*, даје беле лепе шипке; прилично је раностасна и плодна сорта. —

СЕМЕ ПОВРЋА

НАЈБОЉЕ КАКВОЋЕ

ПРОДАЈЕ

ПРОИЗВОДЊА И ТРГОВИНА СЕМЕНА ЗА УСЕВ

ТИМА ВЛАДИСАВЉЕВИЋ

БЕОГРАД

КАРАЂОРЂЕВА УЛ. 85.

ТЕЛЕФОН БР. 36·45.



ЦЕНОВНИК И СПИСАК СВИХ СОРТИ СЕМЕНА,
ШАЉЕ СЕ СВАКОМ, НА ЗАХТЕВ, БЕСПЛАТНО.

ШТАМПАРСКЕ ГРЕШКЕ

страна	17	ред	31	место	цветао — а треба	цвето —
„	30	„	12	„	поснија	„ познија
„	33	наслов		„	Бундева	„ Долма
„	41	ред	4	„	Comprositea	„ Compositea
„	122	„	2	„	зеленом	„ зрелом
„	128	„	32	„	са $\frac{1}{2}$ кгр.	„ са $1\frac{1}{2}$ кгр.
„	130	„	10	„	1 хар	„ 1 ар

САДРЖАЈ

	СТРАНА
Предговор	III
Увод	VII
Алма	1
Артичока	2
Аршлама	106
Бамње	5
Боб	6
Боранија види Пасуљ	126
Бостан види Диња и Лубеница	23 и 89
Бросква (Подземна келераба)	8
Бундева Печенка (Дулук, Лудаја)	10
Бундева Шећерка	14
Бундева Восковка	15
Влашац (Дробњак, Шнитлинг)	16
Грашак	17
Диња	23
Долма (Тиквице, Риберке)	31
Ендивија (Штрпка)	33
Ескаркиол Салата	36
Женетрга (Радич салата)	36
Зеље питомо	38
Змијак Шпански (Црни корен)	39
Зобљак бели	41
Јургета	41
Карфиол (Цветача)	42
Келераба (Кораба)	49
Кељ (Врзина)	51
Кељ Пупчар (Проколица)	54
Кисељак	56
Коприва	57
Краставац	59
Крес-Салата Пољска	65
Крес-Салата Водена	66
Кромпир	68
Кукуруз Шећерац	78
Купус (Зеље главато)	80
Лобода	88
Лобода Пепељуга	89
Лубеница	89
Лук бели (Чесник)	93

	СТРАНА
Лук Козјак (Шалота)	98
Лук црни (Мрки лук)	99
Лук црни Рокамбол	108
Лук црни Ченик	109
Маслачак	109
Мирођија (Копар)	110
Морач Талијански	111
Мотовилац (Пољска лођика)	112
Мрква (Шаргарепа)	113
Пазија (Манголд)	118
Паприка	119
Пастрнак	125
Пасуљ (Граx)	126
Патлиџан плави	134
Патлиџан црвени (Парадајс)	138
Першун (Петрожељ)	146
Печурка питома (Гљива)	149
Празилук (Порилук)	151
Рабарбара	153
Репа Морска (Чичока)	155
Репља (Мајска репа)	156
Ротква и Ротквица	158
Салата	164
Сочиво (Леђа)	170
Спанаћ	174
Спанаћ Новоселандски	177
Хрен (Рен)	179
Цвекла	182
Целер	186
Червиљ	192
Шпаргла	192

