

суше у красте и нема на овци нигде гнојних рана, сме се и њено месо јести.

Коже треба добро на сунцу осушити. Док су још сирове, може се њима разнети болест.

Вуну треба попарити лукшијом (цеђем) и осушити.

Овце које угину од болести, не ваља дерати ни стрићи. Најбоље је одмах их дубоко закопати.

Ако се тако буде радило, брзо ће нестати ових богиња из наше земље.

Д-г. А. Вуковић

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ.

Питање: Имам доста разноврсних шљива, нарочито ранкиње, па хоћу да их сушим у сушници као зимску храну; могу ли се сушити све врсте шљиве; шта се додаје њима при сушењу; како се у опште суше и у чему се чувају за зимницу, а као најглавније како треба направити сушницу? Имам повећу количину крушака, па хоћу да их филујем; молим за упутство како се филују? Шта се још додаје њима и у чему се чувају?

Извор (Тимочки)

Алекса М. Вељковић

Одговор: Раношљиве, ранке и у опште летње шљиве нису подесне за сушење, јер садрже велику количину воде, те се и више и горива за њихово сушење потроши, јер имају релативно мало шећера, те ни осушене нису довољно слатке, и јер имају доста киселине у себи, те осушене постају још киселије. Те и такве шљиве се претварају у ракију, а могу се употребити и за конзервисање у кутијама, као и за израду разноврсних мармелада уз додатак шећера било подвојено само од шљива, било помешано са другим воћем.

Ми не би молиоцу препоручили сушење раних шљива, јер оне се не могу ни продати као такве поред сувих шљива, које се добијају од јесењих шљива пожегача. Боље би било, ако молилац нема јесењих шљива да их посади, и то тако да му један део воћњака обухвати пожегачу (мађарке, читловке) а други део крупну Којдићева шљиву Краљицу Босне. На тај начин до-

биће за кратко време и изврсне шљиве за сушење, а тако исто и за продају у свежем стању. И једна и друга сорта шљива врло су подесне за сушење, а нарочито за извоз у свежем стању, који се код нас све више и више развија и који ће имати лепе будућности.

За сушење шљива молилац би могао набавити преко Српског Пољопривредног Друштва књиге: Једна практична сушница — цена 3 дин., Берба и прерада шљива — цена 15 дин. и Домаће Конзервисање воћа и поврћа сушењем — цена 12 дин. од Д-г В. Стојковића, где ће наћи сва потребна упутства за рад.

Што се пак тиче филовања крушака, познато је да се само суве шљиве филују орасима. Ништа не смета да се и у осушене крушке увуче језгра од ораха. Међутим тај посао је врло пипав и може га радити молилац, ако има више слободног времена на расположењу и само за потребу своје куће. Иначе филоване крушке нису познате у трговини, док се суве шљиве филоване орасима јако цене.

Др В. Н. Стојковић

Питање: У мојој ливади расте једна трава која израсте у висину до 1.5 метар, бледо сиве боје, при врху од грана и гранчица има узано лишће као четинар, корена је врло јаког, стабљика је пуна. Код нас је називамо „девесиље“. Чупати се не да, а копањем кварим ливаду, зато молим за извештај преко Тежака да ли има нека течност којом би заливањем ову биљку уништио.

Липница

Добросав Караклајић

Одговор: „Девесиље“ — према Панчићу — спада у ботаничку фамилију Umbelliferae, — код којих цваст има форму амрела, као напр. мрква, мирођија, першун и т. д., и има батаничко име *Seseli rigidum*, и ако Панчић — изгледа — није налазио ову биљку на ливадама, већ више на кршевитим местима. За тачније одређивање ове биљке потребно би било, да нам г. Караклајић пошаље један примерак, ископани у периоди цветања. Али у сваком случају тачно је, да је ова биљка доста јака, дакле представља један прилично опасан коров за ливаду и мора бити свакако