

1.

Читав скуп шљива произлази од двају разних врста, а на име: од *округле шљиве* (*prunus syriaca*, дамасценка, Pfplume) и од *дугуљасте шљиве* (*prunus domestica*, Zwetsche), куда спада и наша домаћа шљива, са свима својим добрим и лошим одликама (варијететима).

Отуда су постале културом, а на име — разумном негом и укрштањем, све садашње сорте и одлике шљиве, које зовемо општим именом „шљиве“, и разликујемо их по њиховим класама (разредима), родовима, одликама, сортама и подсортама.

Али и занемаривањем културе и утицајем туђега поднебља рађају се одлике, а за такву одлику *in rebus* држимо округлу „облу“ шљиву *prunus insititia* (трновача, siboga, Kriche, Hafersplume, Haferschlehe, St. Julien), а нипошто је не држимо, како неки хоће за матицу свима округлим сортама шљива.

Prunus cerasifera, или Мираболан (Myrabolan), турска шљива*), (*Kirschplume*) са својим чисто црвеним или загасито црвеним плодовима, коју одавно познајемо, јесте свакојако матица више наших сада култивираних шљива.

Dr. Лигл (Liegl), највештији познавалац целог скупа шљива поделио је шљиве врло сходно и кратко у 4 класе без обзира на боју, и то овако: шљиве; дамасценке; шљиве — дамасценке; дамасценке — шљиве. Као што се види, Лигл је засновао своју поделу на првобитном пореклу шљива и на њиховом укрштању, као производима културе од много векова.

По природним родовима поделио је чувени Dr. Лукас (Lucas) све коло шљива тако, да је створио: прво 6 дугуљастих, а за тим 4 округла или обла, укушно дакле 10 родова. Ти родови јесу: шљива домаћа; шљива подутанка; шљива дугуљаста; шљива јајаста (није за сушење); шљива урмаста (није за сушење); шљива белица — белошљива (*Spilling* није за јело); — за тим бардакаије (*seleston* дамасценке нису за сушење); племенке (*reinclaudes*); зерделије (мирабеле, вошћенке); трноваче (*sibore Haferschlehe*, нису за јело).

Наша је домаћа шљива (*prunus domestica*, мацаруша, пожегача, цепача, читловка, модрица, бистрица) матица свих дугуљастих културних сората, те је не само у целом суну, него и међу свима кошћуницама најважнија за кућанство, ратарство и трговину, а за воћарство је и најзахвалније дрво. Ко је од нас не би познавао, кад јој је класична земља и права домовина управо Исток (Ориент). Дрво је 4—6 метара високо, са голим, већином без трња, гранама, двородним цветовима и петелкама с меким маљем. Цвет је зеленкасто бео понајвише с листовима заједно и развија се у априлу. Плод је дугуљаст, голишав, висећ; кожица је пергаменаста тамно мора, посута модрим воштаним пенељком (муком); укус је угодно киселасто-сладак, а месо жућкасто и од кошћунице се лако одваја; кошћуца је сплоштено дугуљаста, са стране мало браздаста, оштра гребена, с оба краја зашиљена, на површини хранава.

2.

Домаћа наша шљива у успевању и роду свом најсигурнија је од свих осталих сората; зато заслужује првенство, и треба да се најревносније сади, јер:

1, нема ни једне њезине суврети, које би се свеже с толиком слашћу јести могле, а с хлебом је дивна храна као ниједно друго воће;

*) У Србији позната и под именом цанарика.

2, она се најбоље суши, што је од свих суврета најслађа и најмање водена, и укувак јој је сладак, — није кисео као код других суврета, месо јој је укусно и једро као код ниједне друге суврете, нити је оно трпко до саме кожице нити киселастије око кошћуце, како то бива не мало код свих суврета, већ је једнакога укуса;

3, служи најбоље за справљање пекмеза (маџуна) и за печење ракије, што је ракија старија то је и скупља, те ће њезина цена све више и више расти, а ми јој дајемо у сваком случају претежност над коњаком (виновицом);

4, као ољуштена нема од ње бољег куваног воћа;

5, она дозрева свагда поступно на дрвету, може се на стаблу дуже времена оставити не губећи своју вредност уроди обилно родом уз подесну културу.

3.

Културом под најразличитијим климатским одношјама, разноликостима оранице и здравице, као и укрштањем с другим одликама, добила је наша домаћа шљива сијасет промена у спољашности дрвета као и у облику, доброту и укусу плода, тако да има од ње много одлика. Тачном истраживању и испоређивању пошло би јамачно за руком у сваком повећем пределу, котлини долини пронаћи засебне било боље било лошије особине које припадају само шљиви истога предела, и које нису само последице укрштања него и последице тамошње културе, положаја, поднебља и састојака тамошње земље. Као такве одлике наше шљиве, које су себи стекле гласа због својих добрих особина, можемо навести: Ремску шљиву из долине реке Рема (*Rems*) у Виртембершкој, која је раширена по свој Виртембершкој и Баденској; Ердељску шљиву; Босанску шљиву Ажанску шљиву или Катаринку из јужне Француске, у долини Гароне која је одонуд раширена по свој Француској, па се опет изродила; Италијанску шљиву у северној и средњој Италији; Доланску шљиву у Чешкој; Лоренску шљиву око Меца, и друге.

(НАСТАВИТЕ СЕ)

Б Е Л Е Ш К Е

Нешто о хранењу свилюбуба шпанском скорцонером. — Пре шест или седам година кад је професор Харц у Минхену, обзнанио своје опите у погледу навикавања свилюбубе на храну Скорцонером, није се ни помишљало да ће већ после малог низа година, тај нови начин одгајивања, бити усавршен, да се место 34, 38 процента, учуравају скоро све бубе, и то уместо за 38 до 64 дана за 30 до 32 дана. То је заслуга два Руса, професора госпође Тихомирове у Москви и господина Вердеревског у Петрограду. Њима се има да захвали што је тако брзо постигнут тај циљ и Руска влада наредила је, да се учитељи основних школа изуче код њих гајењу свилюбуба па да то после распростиру по селима. У Данској и Немачкој и у опште свуда тамо где дуд теже успева, занимају се тим питањем такође живље но до сада.

Шпањолска скорцонера (хрватски, шпански змијак; француски, *Lalsifis*; немчки *Schwarzwurzel*; латински *Scorzonera hispanica*), има већи пораст од обичних ниских скорцонера разликује се она дужиим и већим лишћем; цвет јој пак мирише на ванилу. Лишће оне шпанске скорцонере која је на мршавијем земљишту, боље је за свилюбубу, јер шпанска скорцонера са бујнијег земљишта, даје сочно лишће које лако изазива болести. Зато се и узима за храну свилюбуба, тек лишће од двогодних биљака. Корен скорцонериног споља је црн а унутра бео и садржи бео слузав