

љим јабукама наших стародревних епископа, краљица удова, престојаследника и самих краљева.

Г. Никетић је написао и штампао нарочиту брошуру *Будимка*, у којој је зналачки изнео и добре и лоше стране ове јабуке. Пошто је о њојзи писао и Г. Јосифовић, наглашавајући тачан суд о њојзи: да је она за масу ипак довољна, јер маса није у стању плаћати скупоценије јабуке.

Д. Л.

Домаћинство.

Конзервисање воћа.

2. Кување слатка.

Наше домаћице много кувају слатка од трешања, вишања, јагода, кајсија, шљива, бресака, гуња, а ређе од орашчића, смоквица и лубеница. Слатко се више кува у вароши, а мање на селу.

Воће за слатко мора да буде по квалитету најбоље, да је зрело, ненагњечено, лепо по боји и свеже.

Многе домаћице не знају кад и како треба да употребе лимун, а у чуду се питају, како је слатко појединих домаћица по боји и по укусу боље. Да би се одржала боја и укус, на очишћени и опрани 1 кр. воћа треба исцедити 1—2 лимуна и посути га са 50—100 гр. ситна шећера. Тако ће воће задржати природну боју и укус. Зато га не треба кадити сумпором као нпр. шљиву, гуњу и др. Овај је начин много лакши за домаћице, а са хигијенског гледишта далеко здравији.

Воће као зелена смоква, орашчић, кора од лубеница, мора да се бари неколико пута у кључалој води, па постане мекано и добро спремно за слатко. Затим се њему додаје два пута више шећера, пошто га у себи нема. Ово су слатка скупа, зато их домаћице ређе кувају.

За слатко ма које врсте воћа, главно је да се сируп добро укува. На 1 кгр. шећера сипа се 3 чаше воде. Сируп мора бити укуван као мед, па се тек онда додаје воће. Додавањем воћа сируп се разблажи (воће има 80% воде) зато се поново кува све дотле, док сируп не постигне потребну густину. Тада се скида са ватре, па док је још вруће слатко, скида се пена. Слатко се остави да се расхлади и хладно се сипа у тегле. Оне се повезују и остављају на сухо, промајно место.

3. Кување пекмеза.

За кување пекмеза домаћица може узети воћа које није првог квалитета. Пекмез се може скувати од сваког воћа: јагода, вишања, кајсија, бресака, шљива. 1 кгр. процеђеног (пропасираног) воћа дода се $\frac{1}{2}$ кгр. шећера. Код пекмеза од шљива, ово може да изостане, јер шљива има доста шећера у себи.

Пекмез се кува у шерпи или чистом калајисаном суду. Добро је скуван само када са варјаче падају комади. Пекмез се сипа у чисте, опране и избрисане тегле, док је још врућ. Због тога се морају тегле претходно да загреју. Тегле са пекмезом се повезују тек онда, када се пекмез расхлади. Он се чува на сухом, промајном месту.

4. Справљање мармеладе.

Ако помешамо две или више врсте воћа, добијамо мармеладу од крушака и јабука и то: два килограма крушака један килограм јабука; од шљива, процеђеног парадајза и шећера и то: два килограма шљива, килограм процеђеног парадајза и један кгр. шећера; од крушака, јабука и грожђа: два килограма крушака, један килограм јабука, 3 килограма грожђа; од кајсија и бресака: један килограм кајсија 1 кгр. бресака и $\frac{1}{2}$ кгр. шећера.

Све су мармеладе добре ако се кувају у чистом суду, а ако је бакарни, мора бити калајисан. Мармелада се укува нешто гушће него пекмез. Она се може држати у малим сандучићима, обложеним пергамент хартијом, и може се ножем сећи. Чува се такође на сухом, промајном месту.

При кувању компота, слатка од кајсија, бресака, гуња, јабука, крушака, љуске се не морају бацити. Ако домаћица има већу количину од 2—3 кгр., може их обарити, пропасирати, затим додати једну или две врсте свежег воћа нпр. крушака, јабука или др. за онолико колико има пропасираних отпадака. Свеже воће обарити, процедити (пропасирати) затим додати и процеђене отпатке и на 4 кгр. те масе додати 1 кгр. шећера.

Поново се кува као свака друга мармелада. На овај начин домаћица не мора никада бацити љуске од воћа, а са мало труда доћи ће до које тегле више мармеладе.

5. Искоришћавање незрелог воћа.

У нашој држави пропадне много воћа само зато што се нема умешности и знања како да се искористити. Много

воћа отпада као незрело или га ветар омлати. Један мали део употреби се за исхрану домаћих животиња, а остало потруне. Међутим, воће, које није зрело или је отпало као незрело услед ветра, може се искористити овако: покупљено воће се опере, очисти и бари. Када је потпуно меко, пропасира се, па се затим на 10 кгр. масе дода 2 кгр. шећера и комад лимунтуса величине лешника. Сад се кува као и свака друга мармелада. Док је још врућа сипа се у сандучиће обложене пергамент хартијом. Чува се на хладном, промајном месту до употребе.

Да би наше домаћице на селу знале да прераде воће, тј. да га конзервирају, потребно је организовати течајеве да се оне увере и виде користи тога рада. Течајеви треба да се одржавају у селама и то сезонски како воће наилази. Сем тога, домаћини морају им пружити средства да набаве: тегле, посуђе и шећер.

Ми верујемо, да би наше сеоске домаћице тада обављале овај посао са љубави и успехом.

Наталија Д. Ђуровић.

Рад Српског пољ. друштва и његових подружина.

Подружина у Ракарима.

У једном делу среза колубарског основана је фебруара 1933 г. 4 пољ. подружина са седиштем у Ракарима. Иста подружина основана је из реда млађих пољопривредника. Значај рада исте подружине јесте, што је по своје програму рада поред набавке потребних средстава пољопривреднику у алату и материјалу, одржавала везе са свима пољопривредним установама које раде на подизању пољопривреде, те је тако и пружила сва потребна саветовања члановима и околини. Одмах је образовала своју књижицу снабдевајући је пољопривредним књигама, где је своје чланове скупљала у празничним данима, ради добивања просветних знања, воље и морала за предузимање потребних и напреднијих радова, те су их могли обавити савесно и на време на својим имањима.

Управа подружине се веома заузимала да створи вољу у обнови и подизању уништеног воћа најездом штитасте ваши, у чему је прилично и успела, јер се виде велики простори новог шљивака засађеног. У смислу тога приредила је подружина у марту тек. год. велики воћарски калемарски курс, не само ради обуке у калемљењу воћа, већ и ради уношења племенитих