

Рођење Христово, прва половина XI века. Манастир  
Осиос Лукас, главна црква (католикон).

Манастир Осиос Лукас је православни манастир у  
Грчкој, коју је основао Свети Лука Јеладски по коме  
манасти и носи име. Налази се на западним  
обронцима планине Хеликон близу места Дистомо у  
округу Беотија, 37 км од града Делфи. Манастир је  
познат по велелепним византијским мозаицима, од  
којих најранији датирају из XI века.

Др Зоран Д. Симоновић  
Др Александар В. Костић

ГЕОПНИКА ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ

Институт за економику пољопривреде, Београд

Др Зоран Д. Симоновић  
Др Александар В. Костић

# ГЕОПНИКА

## ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ

Монографија

ISBN 978-86-6265-064-7

Београд, 2019

ГЕОПНИКА ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ

Др Зоран Д. Симоновић, Др Александар В. Костић

МОНОГРАФИЈА

Институт за економику пољопривреде Београд  
**ГЕОПНИКА**  
**ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ**  
Монографија

Аутори

Др Зоран Д. Симоновић  
Др Александар В. Костић

Рецензенти

Проф др. Часлав Оцић, академик  
Проф. др Рајко Буквић, научни саветник  
Проф. др Зоран Његован, редовни професор  
Проф. др Соња Јовановић, редовни професор  
Др Предраг Вуковић, научни сарадник

Издавач

„Институт за економику пољопривреде, Београд  
11060, Волгина 15  
Телефон: 011 6972858  
телефон факс: 011 6972858

За издавача

Проф. др Јонел Субић, ИЕП директор

Корице

Владимир Г. Стојановић

Техничко уређење монографије

Милан Д. Ранђеловић

Штампа

DIS PUBLIC Д.О.О. Београд  
11000 Београд, Браће Јерковић 111'25,  
телефон: 011 397 97 89

Тираж 300 примерака

ISBN 978-86-6249-064-7

Штампање ове монографије је у целини финансирано од стране  
Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Институт за економику пољоприведе, Београд

Др Зоран Д. Симоновић  
Др Александар В. Костић

**ГЕОПНИКА  
ЕНЦИКЛОПЕДИЈА  
ПОЉОПРИВРЕДЕ**

Монографија

Београд, 2019



Опет рече Бог: нека пусти земља из себе траву, биље што носи семе, и дрво родно, које рађа род по својим врстама, у којем ће бити семе његово на земљи. И би тако.

И пусти земља из себе траву, биље, што носи семе по својим врстама, и дрво, које рађа род, у којем је семе његово по његовим врстама. И виде Бог да је добро.

*Стари Завјет, Прва књига Мојсијева које се зове постање,  
Глава 1. 11. и 12.*



## САДРЖАЈ

<b>ПРЕДГОВОР .....</b>	<b>25</b>
<b>I ГЕОПОНИКА – НАСТАНАК ТЕКСТА</b>	
1. Увод .....	29
2. Текст и преводи .....	32
3. О редактору „Геопонике“ .....	40
4. О садржају текста „Геопонике“ .....	58
5. О ауторима чија се имена спомињу у ”Геопоници” .....	67
<b>II ПОЉОПРИВРЕДНА ПРОИЗВОДЊА У ВИЗАНТИЈИ</b>	
1. Клима и њен утицај на пољопривредну производњу .....	81
2. Годишњи календар радова у пољопривреди .....	84
3. Одбрана од града .....	87
4. Ратарска производња .....	88
5. Виноградарство и винарство .....	99
6. Воћарство .....	101
7. Повртарство .....	102
8. Вртларство .....	104
9. Маслинарство .....	105
10. Пчеларство .....	106
11. Сточарство .....	108
12. Рибарство .....	116
<b>III ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКЕ ПРИЛИКЕ У ВРЕМЕ НАСТАНКА ГЕОПОНИКЕ</b>	
1. Слободно сељаштво и развој феудализма .....	119
2. Црквена и манастирска пољопривредна имања .....	125
3. Монаси и епископи и њихов став о стицање имовине .....	127
4. Феудализам на византијском селу у XI веку .....	130
5. Порези у пољопривреди у периоду од VIII до X века .....	132
6. Плате државних службеника .....	134
<b>IV СОЦИЈАЛНО – ЕКОНОМСКЕ ПРИЛИКЕ НА ВИЗАНТИЈСКОМ СЕЛУ</b>	
1. Сељаштво у Византији .....	136
2. Празноверице земљорадника .....	145
3. Тумачи земаљских и астралних метафора .....	148
4. О економским приликама .....	150
5. Сиромаштво као узрок друштвених промена .....	154
6. Промене и законодавство .....	158



7. Традиција и Византинци .....	161
8. Духовни живот византијског сељака .....	165
9. Усамљеност и византијско друштво .....	168
10. Златни век Византије .....	170
Закључци .....	177

## ГЕОПЕНИКА

или

## СХОЛАСТИКА КАСИАНА БАСА ИЗБОР О ПОЉОПРИВРЕДИ

<b>УВОД</b> .....	185
<b>КЊИГА I</b> .....	186
ГЛАВА 1. О подели године на годишња доба и о равнодневницама ..	186
ГЛАВА 2. Знацима лепог времена .....	187
ГЛАВА 3. Знацима непогоде; по којим наговештајима треба очекивати кишу .....	188
ГЛАВА 4. Знацима који обећавају дугачку зиму .....	188
ГЛАВА 5. Знацима колико ће рано или касно наступити врућина .....	189
ГЛАВА 6. О лунарном месецу .....	189
ГЛАВА 7. О томе шта је неопходно знати када је месец над земљом и када је под земљом .....	189
ГЛАВА 8. О изласку Пса и о предзнацима с њим повезаних .....	191
ГЛАВА 9. О изласку и заласку видљивих звезда .....	191
ГЛАВА 10. О предзнацима праћених за време првог у години невремена после изласка Пса .....	192
ГЛАВА 11. О називима ветрова и о томе какви су они и откуда сваки од њих дува .....	193
ГЛАВА 12. Дванаестогодишњица Зевса и шта се догађа када он обилази дванаест “кућа Зодијака” .....	193
ГЛАВА 13. О сунцу и месецу .....	196
ГЛАВА 14. О граду .....	196
ГЛАВА 15. Још о граду .....	197
ГЛАВА 16. О грому .....	197
<b>КЊИГА II</b> .....	198
ГЛАВА 1. Да је за поље веома корисно присуство домаћина .....	199
ГЛАВА 2. Да су за земљорадничке послове нарочито погодни младићи; за сваку врсту посла треба бирати раднике одговарајуће грађе и за сваки посао одредити одговарајућег човека .....	200
ГЛАВА 3. На каквим местима и у каквим климатским условима треба стварати дом и према којим звездама треба бити окренут, а такође и о парним купатилима. ....	200

ГЛАВА 4. О тражењу воде .....	201
ГЛАВА 5. Још нешто о тражењу воде .....	201
ГЛАВА 6. Демокрит о тражењу воде .....	202
ГЛАВА 7. О води и о томе како треба сакупљати кишницу .....	205
ГЛАВА 8. О томе да на великим пољима мора бити и шумовитих места са густим сеновитим садницама и како се те саднице гаје .....	206
ГЛАВА 9. Која је земља боља .....	206
ГЛАВА 10. О одређивању квалитета земље .....	207
ГЛАВА 11. Још о одређивању квалитета земље .....	207
ГЛАВА 12. Које биљке треба сејати на плодном земљишту, које на средњем и које на неплодном земљишту .....	208
ГЛАВА 13. Које биљке треба сејати на влажној, а које на сувој земљи ...	208
ГЛАВА 14. О времену сетве жита и јечма .....	208
ГЛАВА 15. По којим знацима се може предвидети које ће семе дати добар род .....	209
ГЛАВА 16. О одабиру семена, које семе треба сејати и када .....	209
ГЛАВА 17. О томе да за сетву треба одабирати семе са места супротних онима где се спремају да га посеју.....	209
ГЛАВА 18. О томе како семе предвиђено за сетву сачувати после сетве.....	210
ГЛАВА 19. Шта треба чинити и шта не треба чинити како би се добила добра летина.....	210
ГЛАВА 20. Како се може одредити да ли је количина семена сразмерна величини поља.....	211
ГЛАВА 21. О ђубриву.....	211
ГЛАВА 22. Припрема ђубрива.....	212
ГЛАВА 23. У које време треба обрађивати коју земљу.....	212
ГЛАВА 24. О окопавању после сетве и о спаљивању корова.....	213
ГЛАВА 25. Када треба жети.....	214
ГЛАВА 26. О припреми гумна.....	214
ГЛАВА 27. О амбарима за жито или житницама и о чувању жита.....	214
ГЛАВА 28. О томе како да се семе стављено у амбар увећава.....	215
ГЛАВА 29. О томе да мрави не нападају пшеницу.....	215
ГЛАВА 30. О чувању јечма и о томе како да он дуго остане у житницама читав.....	215
ГЛАВА 31. О чувању брашна.....	216
ГЛАВА 32. О одређивању количине пшенице и како израчунати тежину испеченог хлеба.....	216
ГЛАВА 33. Како да испечен хлеб буде укуснији и без квасца.....	216
ГЛАВА 34. О птисани.....	217
ГЛАВА 35. О бобу.....	217
ГЛАВА 36. О пасуљу.....	217
ГЛАВА 37. О сочиву.....	218
ГЛАВА 38. О просу.....	218

ГЛАВА 39. О дивљој кафи.....	218
ГЛАВА 40. О свим махунаркама, конопљи и лану.....	219
ГЛАВА 41. О томе како да се лако кувају махунарке које се сеју.....	219
ГЛАВА 42. О вркути коју понекад зову и воловод (ogobanche).....	219
ГЛАВА 43. Који усеви трпе штету од ког корова.....	219
ГЛАВА 44. О надзорнику имања или економу.....	220
ГЛАВА 45. О томе да управник мора да има дневник рада и о томе на који начин он треба да распоређује раднике.....	220
ГЛАВА 46. О премеру радова.....	221
ГЛАВА 47. О здрављу земљорадника.....	221
ГЛАВА 48. О томе да не треба селити ни земљораднике, ни биљке са боље земље на гору.....	222
ГЛАВА 49. О томе да у насељима или у близини треба имати коваче, тесаре и грнчаре.....	222

### **КЊИГА III** ..... 223

ГЛАВА 1. Дневник и које радове треба обављати ког месеца. [2] Јануар: .....	223
ГЛАВА 2. [3] Фебруар: .....	224
ГЛАВА 3. [4] Март: .....	224
ГЛАВА 4. [5] Април: .....	225
ГЛАВА 5. [6] Мај: .....	225
ГЛАВА 6. [7] Јун: .....	226
ГЛАВА 7. [8] Прављење прекрупe .....	227
ГЛАВА 8. [9] Прављење прекрупe .....	227
ГЛАВА 9. [10] Прављење птисане .....	227
ГЛАВА 10. [11] Јул: .....	227
ГЛАВА 11. [12] Август: .....	228
ГЛАВА 12. [13] Септембар: .....	228
ГЛАВА 13. [14] Октобар: .....	229
ГЛАВА 14. [15] Новембар: .....	229
ГЛАВА 15. [16] Децембар: .....	230

### **КЊИГА IV** ..... 231

ГЛАВА 1. О лози која се пење уз дрвеће.....	231
ГЛАВА 2. Још о таквој лози.....	233
ГЛАВА 3. Како лако и брзо пресадити винову лозу која је ухватила корен.....	233
ГЛАВА 4. О миртином грожђу.....	234
ГЛАВА 5. О раним сортама грожђа.....	234
ГЛАВА 6. О касном грожђу.....	234
ГЛАВА 7. О грожђу без кошчица.....	234
ГЛАВА 8. О лековитом грожђу које чисти.....	235
ГЛАВА 9. О ароматичном грожђу.....	235

ГЛАВА 10. Шта учинити да осе не дирају винову лозу и друго воће ....	235
ГЛАВА 11. Како сачувати грожђе свеже на лози до пролећа.....	236
ГЛАВА 12. О калемљењу грожђа.....	236
ГЛАВА 13. О калемљењу бушењем.....	237
ГЛАВА 14. Шта учинити да на истом грозду буду различита зрна: бела и црна или црвена.....	237
ГЛАВА 15. О чувању грожђа.....	238
<b>КЊИГА V .....</b>	<b>240</b>
ГЛАВА 1. О земљи погодној за винову лозу.....	241
ГЛАВА 2. Коју врсту винове лозе треба садити на којим местима и какво земљиште по свом карактеру одговара виновој лози.....	242
ГЛАВА 3. О расаднику.....	243
ГЛАВА 4. О клими.....	243
ГЛАВА 5. О приморском и речном земљишту.....	244
ГЛАВА 6. О времену садње винове лозе.....	244
ГЛАВА 7. О томе да треба предвидети какво ће вино дати земља на којој намеравају да саде.....	245
ГЛАВА 8. Какав мора бити расад и од кога дела лозе се узима, да ли од старије или млађе лозе.....	245
ГЛАВА 9. Како треба садити винову лозу и шта треба радити да она брже ухвати корен и да ли саднице треба садити право или косо.....	246
ГЛАВА 10. Ког дана лунарног месеца треба садити лозу и да ли треба да се сади када је месец пун или млад.....	247
ГЛАВА 11. Шта се може сејати у виноградима.....	247
ГЛАВА 12. О дубини на којој треба садити лозу.....	247
ГЛАВА 13. Да ли у рупу треба садити два расада или само један.....	248
ГЛАВА 14. О разлици између винове лозе посађене са кореном и лозе посађене као расад.....	248
ГЛАВА 15. О томе да приликом садње не треба мешати сорте грожђа, нарочито беле са црнима.....	248
ГЛАВА 16. Корисно је да се саде различите сорте грожђа, али одвојено....	249
ГЛАВА 17. О различитим сортама грожђа.....	249
ГЛАВА 18. Како треба вршити садњу младица грожђа.....	250
ГЛАВА 19. О врсти радова.....	250
ГЛАВА 20. О окопавању у виду левка.....	251
ГЛАВА 21. О одржавању винове лозе.....	251
ГЛАВА 22. Које гране треба оставити на четворогодишњој лози и за какво коље је треба везивати.....	251
ГЛАВА 23. О резидби.....	252
ГЛАВА 24. О родности лозе и о добром квалитету вина.....	252
ГЛАВА 25. Када треба окопавати стару лозу и у чему је корист од окопавања.....	253

ГЛАВА 26. Како треба ђубрити када се окопава у виду левка.....	253
ГЛАВА 27. О кољу.....	254
ГЛАВА 28. О скидању споредних изданака.....	254
ГЛАВА 29. О поновном скидању споредних изданака.....	254
ГЛАВА 30. Шта радити да лозу не оштете ваши и гусенице и да је не уништи мраз.....	255
ГЛАВА 31. Шта радити да иње или рђа не оштете лозу.....	255
ГЛАВА 32. Још о ињу.....	255
ГЛАВА 33. О рђи.....	255
ГЛАВА 34. Лечење лозе на којој се грожђе суши.....	256
ГЛАВА 35. О неплодној виновој лози.....	256
ГЛАВА 36. О лози спрженој сунцем.....	256
ГЛАВА 37. О болесној лози.....	257
ГЛАВА 38. О лози из које тече сок.....	257
ГЛАВА 39. О лози са које опада грожђе.....	257
ГЛАВА 40. О лози која иде у лишће.....	258
ГЛАВА 41. О лози на којој грожђе трули.....	258
ГЛАВА 42. О лози оштећеној мотиком.....	258
ГЛАВА 43. Како је могуће пре бербе грожђа знати да ли ће бити много доброг вина или ће оно бити лоше.....	258
ГЛАВА 44. Прављење ограде.....	258
ГЛАВА 45. Када треба брати грожђе и који су знаци његове зрелости....	259
ГЛАВА 46. У којој „кући“ треба да се налази месец приликом бербе грожђа и о томе шта треба да се скида када је млад месец....	260
ГЛАВА 47. Шта чинити са киселим и уопште поквареним грожђем и како „лечити“ вино [које се добија] од њега.....	260
ГЛАВА 48. Како спасити лозу од штеточина.....	260
ГЛАВА 49. О шпанској мушици и крупнијим инсектима који оштећују плод.....	261
ГЛАВА 50. О често испробаном магијском средству Демокрита које штити од штеточина, посебно од крупних, и виноград, и дрвеће, и њиве, и све.....	261
ГЛАВА 51. О цвету грожђа.....	261
ГЛАВА 52. О припремању сувог грожђа.....	261
ГЛАВА 53. О садњи трске.....	262
<b>КЊИГА VI .....</b>	<b>263</b>
ГЛАВА 1. О муљачи, каци под пресом и о преси којом цеде маслиново уље.....	263
ГЛАВА 2. О винском подруму и припреми бокала.....	264
ГЛАВА 3. О изради бокала.....	265
ГЛАВА 4. О времену и начину премазивања смолом.....	265
ГЛАВА 5. О одређивању квалитета смоле.....	266
ГЛАВА 6. Припрема смоле.....	266

ГЛАВА 7. Општа правила за премазивање смолом.....	267
ГЛАВА 8. Други испитани начин премазивања бокала смолом.....	267
ГЛАВА 9. О премазивању бокала.....	267
ГЛАВА 10. О припреми и берби грозђа.....	268
ГЛАВА 11. Шта треба да раде посматрачи који пазе на канфилије и на који начин треба цедити грозђе, и како се морају понашати у муљачи они који су ту због цеђења грозђа ...	268
ГЛАВА 12. Како сипати ширу у бокале после коначног цеђења грозђа....	268
ГЛАВА 13. Како направити такозвану фамну од комине која се одмах издваја из муљаче.....	269
ГЛАВА 14. Да се ширира не прелива преко врха.....	269
ГЛАВА 15. Да ширира буде одмах спремна за коришћење.....	269
ГЛАВА 16. Да ширира има током целе године и како знати да ли у њој има воде.....	269
ГЛАВА 17. Како одредити да ли ширира садржи воду.....	270
ГЛАВА 18. О гипсирању.....	270
ГЛАВА 19. Средство које ће помоћи да ширира не прокисне.....	270
<b>КЊИГА VII</b> .....	271
ГЛАВА 1. О разликама грозђа .....	272
ГЛАВА 2. За која вина је потребна просторија под отвореним небом, а за која под кровом.....	272
ГЛАВА 3. О разлици између младог и старог вина и између вина од белог и црног грозђа.....	273
ГЛАВА 4. Како „лечити“ и учинити трајним вино од грозђа које је, због кише која је падала док је још висило на лози, сувише водњикаво; као и од грозђа које је постало водњикаво због кише која је падала после бербе.....	273
ГЛАВА 5. Како отворати бокале и о чему треба водити рачуна када их отвараш.....	273
ГЛАВА 6. О точењу вина и о томе како треба претакати вино и о томе да се вино сипано у једну исту посуду разликује.....	273
ГЛАВА 7. О времену и начину дегустације вина.....	274
ГЛАВА 8. Како одредити да ли у вину и ширири има воде.....	275
ГЛАВА 9. Како одвојити вино од воде.....	275
ГЛАВА 10. У које време вино обично прокисне.....	275
ГЛАВА 11. Шта урадити да вино не прокисне од грома и муње.....	276
ГЛАВА 12. Шта треба предузети како вино не би прокисло и како би било трајно.....	276
ГЛАВА 13. Необично биље које се зове <i>панакија</i> и које чини вино трајним.....	277
ГЛАВА 14. Натпис који на најсигурнији начин спречава да вино прокисне.....	277
ГЛАВА 15. Знаци да је вино прокисло и особине вина, трајних и прокислих.....	278

ГЛАВА 16. како лечити вино које је почело да кисне.....	279
ГЛАВА 17. Шта учинити да се вино приликом превоза преко мора не поквари.....	279
ГЛАВА 18. Како се треба бринути о виновој лози тако да буде сласти у вину које се од ње добија.....	280
ГЛАВА 19. Како ћемо направити од шире слатко вино.....	280
ГЛАВА 20. Шта учинити да вино буде мирисно и укусно.....	280
ГЛАВА 21. Како бело вино учинити црвеним, а црвено белим.....	281
ГЛАВА 22. Како учинити да вино буде провидно.....	281
ГЛАВА 23. Како мешати вино тако да га буде више и да се многи задовоље малом количином.....	281
ГЛАВА 24. Како младо вино учинити старим.....	281
ГЛАВА 25. Шта учинити да вино нема „цвет“.....	282
ГЛАВА 26. Како уклонити влагу у вину.....	282
ГЛАВА 27. Како лечити вино покварено змијским отровом.....	282
ГЛАВА 28. Како таложити вина мутна и прљава.....	282
ГЛАВА 29. Како сакрити употребу вина.....	282
ГЛАВА 30. Како да не миришете на вино које сте пили.....	283
ГЛАВА 31. Како се не напити после много попијеног вина.....	283
ГЛАВА 32. Како прекинути страст ка вину.....	283
ГЛАВА 33. О трежњењу пијаних.....	283
ГЛАВА 34. О томе да се може напити не само од вина, већ и од других напитака.....	283
ГЛАВА 35. Како без грожђа добити вино.....	283
ГЛАВА 36. Правилан начин припреме беспрекорног вина које чува здравље до старости.....	284
ГЛАВА 37. О цеђеним винима.....	284
<b>КЊИГА VIII .....</b>	<b>285</b>
ГЛАВА 1. Рецепти за медицинска вина.....	286
ГЛАВА 2. Руже у вину.....	286
ГЛАВА 3. Мирођија у вину.....	286
ГЛАВА 4. Анис у вину.....	286
ГЛАВА 5. Крушке у вину.....	287
ГЛАВА 6. Копитњак у вину.....	287
ГЛАВА 7. Метвица у вину.....	287
ГЛАВА 8. Вино са племенитим ловором.....	287
ГЛАВА 9. Вино са коморачем.....	287
ГЛАВА 10. Вино са конизом.....	287
ГЛАВА 11. Вино од сока незрелог грожђа.....	288
ГЛАВА 12. Вино са першуном.....	288
ГЛАВА 13. Вино са рутом.....	288
ГЛАВА 14. Вино са пискавицом.....	288
ГЛАВА 15. Вино са изопом.....	288

ГЛАВА 16. Вино са целером.....	288
ГЛАВА 17. Вино са дуњама.....	289
ГЛАВА 18. Припрема вина за испирање.....	289
ГЛАВА 19. Припрема вина, од кога долази млеко код жена, и које спречава било које друге болести.....	289
ГЛАВА 20. Вино против дизентерије и дијареје.....	289
ГЛАВА 21. Вино са пелином (вермут).....	289
ГЛАВА 22. Израда Аминиског вина.....	290
ГЛАВА 23. Израда вина са Тасоса .....	291
ГЛАВА 24. Израда вина са Коса.....	291
ГЛАВА 25. О мешавини вина и меда.....	291
ГЛАВА 26. Мед са широм.....	292
ГЛАВА 27. Смеша сока од јабуке, воде и меда.....	292
ГЛАВА 28. Припрема медовине.....	293
ГЛАВА 29. Пиће од меда са ружама.....	293
ГЛАВА 30. Припрема вина са целером.....	293
ГЛАВА 31. Припрема вина зачињеног са бибером.....	294
ГЛАВА 32. Припрема најбоље куване шире (сирупа) од грожђа.....	294
ГЛАВА 33. Припрема различитих типова сирћета и како направити од сирћа вино.....	294
ГЛАВА 34. Прављење сирћета без вина.....	294
ГЛАВА 35. Сирће које подстиче добру пробаву и здравље.....	295
ГЛАВА 36. Припрема слатког сирћета.....	295
ГЛАВА 37. Припрема киселог сирћета.....	295
ГЛАВА 38. Чување киселости сирћа.....	296
ГЛАВА 39. Прављење сирћета са укусом бибера.....	296
ГЛАВА 40. Тестирање да ли сирће садржи воду.....	296
ГЛАВА 41. Како да удвостручите количину сирћета.....	296
ГЛАВА 42. Производња сирћета са морским луком.....	297

<b>КЊИГА IX .....</b>	<b>298</b>
ГЛАВА 1. Легенда о маслини.....	299
ГЛАВА 2. О садњи и неговању маслина и о томе како се брига о њима богато награђује.....	299
ГЛАВА 3. О погодној клими за маслине о и природи тла.....	300
ГЛАВА 4. О времену за сађење маслина и на каквом тлу их треба садити.....	300
ГЛАВА 5. О расаднику.....	301
ГЛАВА 6. О рупама за сађење маслина.....	302
ГЛАВА 7. Какве требају бити саднице маслине.....	302
ГЛАВА 8. Како учинити маслине плодноним.....	302
ГЛАВА 9. О узгајању одраслих маслина.....	303
ГЛАВА 10. Како учинити да маслине имају више цветова, и буду плодносније, и како „лечити“ болесна стабла маслине...	304



ГЛАВА 11. О томе, да се садња стабала маслина може вршити на много и различитих начина.....	305
ГЛАВА 12. О томе, да плод маслине не отпада са стабла.....	306
ГЛАВА 13. О резивању маслина.....	306
ГЛАВА 14. О калемљењу винове лозе на маслини.....	306
ГЛАВА 15. О стајском ђубриву за маслине.....	307
ГЛАВА 16. О калемљењу маслине.....	307
ГЛАВА 17. Како и када није потребно скупљати и брати плодове маслине.....	307
ГЛАВА 18. Како је могуће без плода маслина добити биљно уље.....	308
ГЛАВА 19. Производња уља из зелених маслина.....	308
ГЛАВА 20. Производња ароматичног уља.....	309
ГЛАВА 21. Како да очистите уље.....	309
ГЛАВА 22. Како третирати ужегло уље.....	310
ГЛАВА 23. Како поправити непријатан мирис уља.....	310
ГЛАВА 24. Како учинити уље прозачним.....	310
ГЛАВА 25. Шта учинити, уколико миш или било која друга животиња уђе у уље и поквари мирис уља.....	310
ГЛАВА 26. Како направити уље, које личи на шпанско .....	311
ГЛАВА 27. Како припремати уље, које личи на Истарско.....	311
ГЛАВА 28. Начин производње најбољег уља.....	312
ГЛАВА 29. Начин производње уља уз помоћ смесе меда и сирћета....	312
ГЛАВА 30. Начин производње уља уз помоћ муста (шире).....	312
ГЛАВА 31. Начин производње уља уз помоћ виноградарских комина....	312
ГЛАВА 32. О згњеченим маслинама.....	313
ГЛАВА 33. О <i>колимбадес</i> .....	313
<b>КЊИГА X .....</b>	<b>314</b>
ГЛАВА 1. О врту.....	316
ГЛАВА 2. У које време и када треба садити дрвеће.....	317
ГЛАВА 3. Неко дрвеће треба садити помоћу семена, неко од бочних грана, неко као саднице, а неко од гране.....	318
ГЛАВА 4. О садњи урме.....	318
ГЛАВА 5. О томе шта учинити да урме буду одличне.....	319
ГЛАВА 6. О листовима дрвета урме и плетењу са њима.....	319
ГЛАВА 7. О времену садње лимуновог дрвета, о његовој нези и шта учинити да лимунови буду лепи.....	319
ГЛАВА 8. Још о садњи лимуна.....	320
ГЛАВА 9. О томе да лимун може да добије облик неке птице или облик људског лица или животињске њушке.....	320
ГЛАВА 10. Како чувати и складиштити лимун.....	321
ГЛАВА 11. О садњи дрвета морског лешника.....	321
ГЛАВА 12. Још о садњи дрвета морског лешника.....	321
ГЛАВА 13. О садњи брескве и бризи о њој.....	321

ГЛАВА 14. Како одгајити брескве са натписом.....	322
ГЛАВА 15. Шта урадити да бресква буде црвена.....	322
ГЛАВА 16. Како одгајити брескве без кошчица.....	322
ГЛАВА 17. О калемљењу доракина.....	322
ГЛАВА 18. О времену садње јабука и о њиховој нези.....	322
ГЛАВА 19. Шта учинити да јабуке буду црвене.....	323
ГЛАВА 20. О калемљењу јабуке.....	323
ГЛАВА 21. О чувању јабука.....	323
ГЛАВА 22. О садњи крушака, о њиховој нези и о томе шта учинити да не буду „каменасте“.....	324
ГЛАВА 23. Још о садњи крушака.....	325
ГЛАВА 24. О калемљењу крушака.....	325
ГЛАВА 25. О чувању крушака.....	325
ГЛАВА 26. О садњи дуње.....	326
ГЛАВА 27. Како да плодови дуње поприме облик разних животиња.....	326
ГЛАВА 28. О чувању дуње.....	326
ГЛАВА 29. О садњи нара, о нези и пажњи која му се посвећује.....	326
ГЛАВА 30. Шта учинити да нар не прсне.....	327
ГЛАВА 31. Шта учинити да нар буде без кошчица.....	327
ГЛАВА 32. О томе да грана нара тера звери.....	327
ГЛАВА 33. Шта учинити да нар буде више црвен.....	327
ГЛАВА 34. Како да кисели нар постане слатак.....	327
ГЛАВА 35. Шта урадити да нар буде плодан.....	327
ГЛАВА 36. Како рећи колико кошчица има нар убран са дрвета.....	328
ГЛАВА 37. О калемљењу нара.....	328
ГЛАВА 38. О чувању и складиштењу нара.....	328
ГЛАВА 39. О садњи шљива.....	329
ГЛАВА 40. О чувању шљива.....	329
ГЛАВА 41. О садњи вишње.....	329
ГЛАВА 42. О чувању вишања.....	329
ГЛАВА 43. О садњи жижуре.....	329
ГЛАВА 44. О чувању жижуре.....	329
ГЛАВА 45. О времену садње смокава и о њиховој нези.....	329
ГЛАВА 46. Како заштити посађене смокве од црва.....	330
ГЛАВА 47. Шта учинити да на смоквама буду натписи.....	330
ГЛАВА 48. Шта учинити да плодови смокве не опадају.....	330
ГЛАВА 49. Како дивљу смокву претворити у питому.....	331
ГЛАВА 50. О смокви обраслој лишајевима.....	331
ГЛАВА 51. Из Демокрита: како смокву искористити као средство за чишћење и како натерати дрво да рано доноси плодове.....	331
ГЛАВА 52. О калемљењу смокава.....	331
ГЛАВА 53. Шта учинити да смокве са једне стране буду беле, а са друге црне или црвене.....	331
ГЛАВА 54. Шта учинити да осушене смокве не труле.....	332

ГЛАВА 55. О веома раним смоквама.....	332
ГЛАВА 56. Како сачувати смокве да буду свже као на дрвету.....	332
ГЛАВА 57. О времену садње бадемовог дрвећа, о нези и калемљењу.....	333
ГЛАВА 58. Када треба брати бадем.....	333
ГЛАВА 59. Шта учинити да горак бадем постане сладак.....	333
ГЛАВА 60. Шта учинити да се на плоду бадема нађе натпис.....	333
ГЛАВА 61. Шта учинити да неплодно бадемово дрво постане плодно.....	334
ГЛАВА 62. О калемљењу бадемовог дрвећа.....	334
ГЛАВА 63. О времену садње кестена.....	334
ГЛАВА 64. О времену садње ораха и њиховој нези.....	334
ГЛАВА 65. О калемљењу ораха.....	335
ГЛАВА 66. Шта учинити да се добије го орах без љуске.....	335
ГЛАВА 67. Шта учинити да се орах или неко друго дрво осуши.....	335
ГЛАВА 68. О понтијском такозваном ситном ораху.....	336
ГЛАВА 69. О дуду и о томе како да његови плодови буду бели.....	336
ГЛАВА 70. О чувању дуда.....	336
ГЛАВА 71. О садњи мушмуле.....	336
ГЛАВА 72. О садњи цератоније.....	336
ГЛАВА 73. О тачном значењу назива неког воћа и плодова дрвећа.....	336
ГЛАВА 74. О разлици назива „ἄρρα“ и „κρῖ δρυά“.....	337
ГЛАВА 75. О времену и начину калемљења дрвећа.....	337
ГЛАВА 76. О калемљењу под кору и у пресеку, као и о томе које дрвеће се може калемити на први начин, а које на други.....	338
ГЛАВА 77. О времену и начину калемљења.....	339
ГЛАВА 78. Када треба вршити резидбу дрвећа.....	340
ГЛАВА 79. О дрвећу које је страдало од муње.....	340
ГЛАВА 80. Шта учинити да се птице не приближавају дрвећу.....	340
ГЛАВА 81. Нега садница.....	340
ГЛАВА 82. Шта урадити да свако дрво буде плодносно.....	340
ГЛАВА 83. Шта учинити да неплодно дрвеће буде плодносно.....	341
ГЛАВА 84. Лечење оштећења која се догоде дрвету.....	341
ГЛАВА 85. Како пресађивати велико и плодносно дрвеће.....	341
ГЛАВА 86. Како вршити садњу семења које је донешено из далека.....	342
ГЛАВА 87. Шта урадити да плодови са дрвећа не опадну.....	342
ГЛАВА 88. О лечењу дрвећа са којег опадају цветови и лишће.....	342
ГЛАВА 89. Шта урадити да дивље или домаће животиње не оштете саднице и семење – средство које препоручују Демокрит и искуство.....	343
ГЛАВА 90. Шта урадити да црви и друга бића не оштете дрвеће и винограде.....	343
<b>КЊИГА XI</b> .....	344
ГЛАВА 1. Колико и које дрвеће је зимзелено и никада не губи лишће преко зиме.....	345

ГЛАВА 2. Прича о ловору .....	345
ГЛАВА 3. О калемљењу ловоровог дрвећа, о садњи преко семена и од изданака.....	345
ГЛАВА 4. О чемпресу.....	346
ГЛАВА 5. О садњи чемпреса.....	346
ГЛАВА 6. О мирти.....	346
ГЛАВА 7. О садњи мирте.....	346
ГЛАВА 8. О чувању плодова мирте.....	347
ГЛАВА 9. О шимширу.....	347
ГЛАВА 10. О бору.....	347
ГЛАВА 11. О садњи бора.....	347
ГЛАВА 12. О тришљи.....	348
ГЛАВА 13. О иви.....	348
ГЛАВА 14. О зимзеленим храстовима.....	348
ГЛАВА 15. О тамјановом дрвету.....	348
ГЛАВА 16. О садњи тамјановог дрвета.....	348
ГЛАВА 17. О ружи.....	348
ГЛАВА 18. О ружама и шта учинити да буду мирисније и да их има увек.....	349
ГЛАВА 19. О љиљану.....	350
ГЛАВА 20. О љиљанима.....	350
ГЛАВА 21. О ирису.....	351
ГЛАВА 22. О љубичици.....	351
ГЛАВА 23. О садњи љубичица.....	351
ГЛАВА 24. О нарцису.....	351
ГЛАВА 25. О садњи нарциса.....	352
ГЛАВА 26. О садњи шафрана.....	352
ГЛАВА 27. О мајорану, хости и балзаму.....	352
ГЛАВА 28. О босиљку.....	352
ГЛАВА 29. О бршљану.....	352
ГЛАВА 30. О садњи бршљана.....	353

<b>КЊИГА XIII .....</b>	<b>354</b>
ГЛАВА 1. О скакавцима.....	354
ГЛАВА 2. О бескрилним скакавцима.....	355
ГЛАВА 3. О ласици.....	355
ГЛАВА 4. О кућним мишевима.....	355
ГЛАВА 5. О пољским мишевима.....	356
ГЛАВА 6. О мачкама.....	357
ГЛАВА 7. О кртицама.....	357
ГЛАВА 8. О змијама.....	357
ГЛАВА 9. О шкорпионима.....	358
ГЛАВА 10. О мравима.....	359
ГЛАВА 11. О комарцима.....	360

ГЛАВА 12. О мувама.....	361
ГЛАВА 13. О слепим мишевима.....	362
ГЛАВА 14. О бубама.....	362
ГЛАВА 15. О бубама у кући.....	363
ГЛАВА 16. О шпанској мушици .....	364
ГЛАВА 17. О пијавицама.....	364
ГЛАВА 18. О жабама.....	364
<b>КЊИГА XIV .....</b>	<b>365</b>
ГЛАВА 1. О голубовима.....	365
ГЛАВА 2. Да голубови не би одлетели, и да остану да се паре.....	366
ГЛАВА 3. Да голубови не би одлетели заувек и доводили са собом друге туђинце.....	366
ГЛАВА 4. Да мачка не узнемирава голубове.....	367
ГЛАВА 5. Да змије не улазе у голубарник.....	367
ГЛАВА 6. О голубарнику.....	367
ГЛАВА 7. О кокошкама.....	368
ГЛАВА 8. Како је могуће добити пилиће без квочке.....	370
ГЛАВА 9. О товљењу пилића.....	371
ГЛАВА 10. Како урадити натписе на јајима.....	371
ГЛАВА 11. Шта урадити да би птице носиле велика јаја, и о чувању јаја.....	371
ГЛАВА 12. Да кокошке немају кијавицу.....	372
ГЛАВА 13. Да кокошке не пате од вртоглавице.....	372
ГЛАВА 14. Да кокошке не носе неразвијена јаја.....	372
ГЛАВА 15. Да мачке не дирају кокошке.....	372
ГЛАВА 16. О петловима.....	373
ГЛАВА 17. О лечењу различитих болести код кокошака.....	373
ГЛАВА 18. О пауновима.....	374
ГЛАВА 19. О фазанима, ждраловима, јаребицама и лештаркама.....	374
ГЛАВА 20. О јаребицама.....	375
ГЛАВА 21. О лову на јаребице и остале птице.....	375
ГЛАВА 22. О гускама.....	375
ГЛАВА 23. О паткама.....	376
ГЛАВА 24. О грлицама, препелицама, дроздовима и осталим ситним птицама.....	376
ГЛАВА 25. О чавкама.....	377
ГЛАВА 26. О јастребовима.....	377
<b>КЊИГА XV .....</b>	<b>378</b>
ГЛАВА 1. О природним „симпатијама“ и „антипатијама“.....	378
ГЛАВА 2. О пчелама, и о томе како се из бика рађа оно што се зове <i>биков плод</i> .....	380
ГЛАВА 3. О пчелама.....	382

ГЛАВА 4. Да пчеле не одлете.....	383
ГЛАВА 5. Када треба сакупљати пчелињи мед и восак.....	384
ГЛАВА 6. Да не уједају онога ко сакупља мед.....	384
ГЛАВА 7. О меду и лечењу њиме.....	384
ГЛАВА 8. Да пчелињи рој не поквари ни поља, ни куће, ни штале, ни радионице.....	385
ГЛАВА 9. Да се уништавају трутови.....	385
ГЛАВА 10. Да вас не уједу осе.....	385
<b>КЊИГА XVI</b> .....	386
ГЛАВА 1. О коњима .....	386
ГЛАВА 2. Спољашњи изглед коња .....	387
ГЛАВА 3. О лечењу разних болести.....	388
ГЛАВА 4. О грозници.....	388
ГЛАВА 5. О очним болестима.....	389
ГЛАВА 6. О мрени на оку.....	389
ГЛАВА 7. О нервима.....	389
ГЛАВА 8. О проливу .....	389
ГЛАВА 9. О коликама .....	389
ГЛАВА 10. О упали плућа .....	390
ГЛАВА 11. О кашљу .....	390
ГЛАВА 12. О нејасним болестима .....	390
ГЛАВА 13. О дизурији .....	391
ГЛАВА 14. Уколико се јави крв у мокраћи .....	391
ГЛАВА 15. О гнојним чиревима .....	391
ГЛАВА 16. О флегмони .....	391
ГЛАВА 17. Облога за зглобове .....	391
ГЛАВА 18. О шуги .....	391
ГЛАВА 19. О пијавицама .....	392
ГЛАВА 20. Како се лече ране од уједа шкорпије и инсеката .....	392
ГЛАВА 21. О магарцима-пастувима .....	392
ГЛАВА 22. О камилама .....	393
<b>КЊИГА XVII</b> .....	394
ГЛАВА 1. О крвама.....	395
ГЛАВА 2. Краве или јунице.....	395
ГЛАВА 3. О биковима.....	395
ГЛАВА 4. Спречавање слабости код волова.....	395
ГЛАВА 5. Парење.....	396
ГЛАВА 6. О предвиђању потомства.....	396
ГЛАВА 7. Коњске муве или обад.....	396
ГЛАВА 8. О храћењу телад.....	396
ГЛАВА 9. Спречавање исцрпљености приликом рада волова.....	397
ГЛАВА 10. Од које године говеда морају бити спречена да се паре....	397

ГЛАВА 11. Спречавање мува да узнемиравају говеда.....	397
ГЛАВА 12. Тов стоке.....	397
ГЛАВА 13. Како да их спречите да гутају кости.....	398
ГЛАВА 14. Непознате болести.....	398
ГЛАВА 15. О главобољи.....	399
ГЛАВА 16. Дијареја.....	399
ГЛАВА 17. Лоша пробава.....	399
ГЛАВА 18. О обаду.....	399
ГЛАВА 19. Грчеви.....	399
ГЛАВА 20. О грозници.....	400
ГЛАВА 21. О болесном кашаљу.....	400
ГЛАВА 22. О апсцесима.....	400
ГЛАВА 23. Хромост.....	401
ГЛАВА 24. О крастама.....	401
ГЛАВА 25. О жучи.....	401
ГЛАВА 26. О прехлади.....	401
ГЛАВА 27. О црвима.....	402
ГЛАВА 28. О одбојности према храни.....	402
ГЛАВА 29. Ваши, крпељи (пликови).....	402

## **КЊИГА XVIII ..... 403**

ГЛАВА 1. О избору оваца и одређивању квалитета мужијака и женки....	403
ГЛАВА 2. Брига о овцама и њихов опстанак.....	404
ГЛАВА 3. Парење и јагњење.....	405
ГЛАВА 4. Како да учинити да вас овце прате.....	406
ГЛАВА 5. Како да спречите овна да напада.....	406
ГЛАВА 6. Како да унапред сазнате, које је боје јагње које бременита оваца носи.....	406
ГЛАВА 7. Како да јагањци не буду болесни.....	406
ГЛАВА 8. Када и како да стрижете овце.....	406
ГЛАВА 9. Јарци и козе.....	407
ГЛАВА 10. Како да направите да козе дају више млека.....	407
ГЛАВА 11. Како да спречите да се оваце и козе не разболе од заразних болести.....	407
ГЛАВА 12. О млеку, и како да домаће животиње дају довољно млека....	408
ГЛАВА 13. О лечењу болести оваца.....	408
ГЛАВА 14. О лову на вукове.....	408
ГЛАВА 15. О крастама.....	409
ГЛАВА 16. О вашкама.....	409
ГЛАВА 17. О разним болестима.....	410
ГЛАВА 18. О стадима коза.....	410
ГЛАВА 19. О производњи сира. Исти аутор.....	411
ГЛАВА 20. Како да одредите квалитет млека.....	412
ГЛАВА 21. Брзо прављење киселог млека (мелке).....	412

<b>КЊИГА XIX</b> .....	413
ГЛАВА 1. О псима.....	413
ГЛАВА 2. Више о псима.....	414
ГЛАВА 3. О лечењу паса.....	415
ГЛАВА 4. О зечевима.....	415
ГЛАВА 5. О јеленима.....	415
ГЛАВА 6. О свињама.....	416
ГЛАВА 7. О лечењу свиња.....	417
ГЛАВА 8. Дивље свиње.....	417
ГЛАВА 9. Сољење свих врста меса.....	417
<b>КЊИГА XX</b> .....	419
ГЛАВА 1. О гајењу риба .....	420
ГЛАВА 2. Како сакупити рибу на једно место .....	420
ГЛАВА 3. Како ловити речну рибу .....	421
ГЛАВА 4. Како сакупити различиту рибу на једно место.....	421
ГЛАВА 5. Мамац за све рибе .....	421
ГЛАВА 6. О риболову .....	421
ГЛАВА 7. Мамац за рибе .....	422
ГЛАВА 8. О саставу мамца .....	422
ГЛАВА 9. Мамац који је због своје величини погодан само за крупну рибу, такозване <i>јастребове</i> .....	423
ГЛАВА 10. Мамац за крупну речну рибу који је користио Анос .....	423
ГЛАВА 11. Мамац на који риба кидише.....	423
ГЛАВА 12. Мамац у врши за ситну речну рибу.....	423
ГЛАВА 13. Мамац за морско прасе.....	423
ГЛАВА 14. Мамац за јегуљу.....	423
ГЛАВА 15. Мамац за морску рибу шило.....	424
ГЛАВА 16. Мамац за морску рибу шило.....	424
ГЛАВА 17. Друго добро средство уз помоћ кога се лове само одлична шила .....	424
ГЛАВА 18. Такозвани птолат – морско јело које се спрема као мамац за морску рибу .....	424
ГЛАВА 19. Мамац за крупне рибе морске петловце и рибе оскар који се баца у воду и коме се због његовог брзог деловања не приближава ниједна ситна риба. По свом саставу он привлачи крупне рибе .....	424
ГЛАВА 20. Мамац за сваку рупну морску рибу као што су, на пример, морска ластва, хуј, јаз и сличне .....	425
ГЛАВА 21. Мамац за морску мрену .....	425
ГЛАВА 22. [Тако се прави] мамац за хоботнице и сипе .....	425
ГЛАВА 23. Тако се прави мамац за корњаче и мекушце .....	425
ГЛАВА 24. Мамац за сваку рибу и за свако време .....	425
ГЛАВА 25. Мамац за сваку ситну рибу која се лови удицом .....	426



ГЛАВА 26. Мамац за сваку рибу .....	426
ГЛАВА 27. Мамац за сваку рибу .....	426
ГЛАВА 28. О вршама .....	426
ГЛАВА 29. Још о вршама .....	426
ГЛАВА 30. О морској риби шило .....	426
ГЛАВА 31. О шкорпијама .....	426
ГЛАВА 32. О морским рибама фагрима .....	427
ГЛАВА 33. О морским иглама .....	427
ГЛАВА 34. О тунама .....	427
ГЛАВА 35. О гирама .....	427
ГЛАВА 36. О морском скалару .....	427
ГЛАВА 37. Други [рецепт] за исто .....	427
ГЛАВА 38. О салпи .....	428
ГЛАВА 39. О морским ластама, амиама и калихтијама .....	428
ГЛАВА 40. О чврсторепкама и црнорепкама .....	428
ГЛАВА 41. О шилима и ципалима .....	428
ГЛАВА 42. О хоботницама .....	428
ГЛАВА 43. Само о сипама .....	428
ГЛАВА 44. О крабама и спаровима .....	428
ГЛАВА 45. О црнорепкама .....	429
ГЛАВА 46. Припремања рибљег соса гарона .....	429
<b>КОРИШЋЕНА ЛИТЕРАТУРА .....</b>	<b>431</b>
<b>РЕЦЕНЗИЈА .....</b>	<b>445</b>

## ПРЕДГОВОР

Можемо слободно да кажемо да питања која се односе на византијску пољопривредну теорију и праксу до краја XX века су привлачила мало пажње науке. Већини истраживача, ова тема није била довољно свеобухватна, јер није давала детаљну слику стања пољопривредне производње. Енциклопедија из пољопривреде "Геопоника" се као извор спомиње само узгред са другим изворима који се баве аграрном историјом Византије и, то углавном на основу фрагментарних података који су доступни на ову тему у изворима који се баве законодавством и хагиографијом. Значај „Геопонике“, се огледа у томе што она представља једини извор са детаљним и систематски представљеним информацијама о пољопривредној производњи у Византији. Питања која се односе на расветљавање смисла текста „Геопонике“ бавило се више истраживача разних струка. Они су дали своје анализе садржаја и историјског значаја пољопривредне енциклопедије.

„Геопоника“ у својој суштини представља компилацију информација о пољопривреди које су настале у грчком и римском свету кроз разна искуства која су стечена експериментисањем, с нагласком на доброј пракси, али са истакнутом свести о естетици, као што је расправа о смештају и уређење природне околине око села. Са друге стране неке одреднице које се налазе у овом тексту су, ипак, више маштовите него реалне и у пракси представљају више резултат размишљања која се граниче са нестварношћу, као што је на пример рецепт који ствара неплодна стабла плодним, стварање хибрида калемљењем дуда на белој тополи, производњу белих бобица или стављање посебних ознака на воћу које настају гравирањем на семену из којих се стабло узгаја итд. Но и поред оваквих записа значај „Геопонике“, се огледа у томе што она представља једини извор са детаљним и систематски представљеним информацијама о пољопривредној производњи у Византији.

Посебан подстицај за превођење и приређивање текста „Геопонике“ – енциклопедије из пољопривреде дала нам је чињеница да до сада није објављен у целости текст овог знаменитог рукописа на српски језик. Мишљења смо да текст енциклопедије из пољопривреде који је настао у X веку у Византији може бити интересантан научној јавности као и другим заинтересованим читаоцима. О значају текста „Геопонике“ говори чињеница да је

у рукописним фондовима сачувано више од педесет рукописа који садрже текст пољопривредне енциклопедије.

У нашем раду приликом превођења, али и приређивања текста енциклопедије ослањали смо се на текстове руског превода урађеног од приређивача и преводиоца Липшицове, која је као основу за превод узела грчки текст. Текст је преведен 1960. године. Наслов дела је Геопоники, Византијская сельскохозјайственная энциклопедия X Века, Введение перевод с греческого и комментарий, Издательство Академии наук СССР, Москва—Ленинград. Користили смо превод на енглески језик који је урадио Андреј Далби. Превод је објављен 2011. Наслов дела је Geoponika: Farm Work interpr. Andrew Dalby. Totenais 2011. Поред ових превода у нашем раду консултовали смо и преводе на француски језик који су урадили Жан Пјер Грелос и Жак Лефорт. Наслов дела је Géoponiques, Jean-Pierre Grémois, Jacques Lefort, АСНСВуз који је урађен 2012 године. Превод на пољски језик који је урадила Ирена Миколајчек. Наслов дела је Bassus Kassianus, Geoponika. Bizantyńska encyklopedia rolnicza, Mikołajczyk Ireneusz, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, и превод на шпански из 1998. Наслов шпанског превода је *Geopónica, o, Extracto de agricultura de Casiano Baso / traducción y comentarios de María José Meana, José Ignacio Cubero, Pedro Sáez. Matriti.*

У току превођења самог теста Енциклопедије трудили смо се да останемо што вернији преводима Геопонике који су урађени са горе поменутих језика. Тај принцип смо применили приликом превођења следећих глава (8, 14, 17, 18, 19). Сматрали само да ћемо на тај начин најбоље сачувати оригиналност самог текста. У самом преводу појединих глава велику помоћ су нам пружили проф. др Вукашин Костић (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 15, 16 и 20) и проф. др Александар Б. Ђурић (9 и 13).

Структуру монографије смо урадили тако што у првом делу упознајемо читаоца са настанком енциклопедије Геопонике и са свим сачуваним текстовима и преводима овог дела који су до сада познати. У наставку дајемо напомене о редактору енциклопедије, о самом садржају текста као и о ауторима чија се имена директно спомињу у тексту Геопонике. У наставку следе рукописи и сама структура Геопонике. У другој глави монографије бавимо се пољопривредном производњом у Византији. Трећу главу смо посветили друштвено економским приликама у време настанка „Геопонике“, а четврту социјалном животу сељака. У другом делу монографије дајемо превод свих двадесет књига енциклопедије „Геопонике“.

На крају желимо да истакнемо да је наше мишљење да овај извор и даље треба проучавати. Драго нам је да се у последњих десетак година

појавило велико интересовања за овај текст. О томе у прилог говори податак да су се у овом периоду појавили нови преводи на енглески, француски, пољски и италијански језик. Надамо се да ће се у будућности наставити тренд интересовања за овај текст

Ова Монографија је део резултата истраживања и рада аутора на пројекту III - 46006 „ОДРЖИВА ПОЉОПРИВРЕДА И РУРАЛНИ РАЗВОЈ У ФУНКЦИЈИ ОСТВАРИВАЊА СТРАТЕШКИХ ЦИЉЕВА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ У ОКВИРУ ДУНАВСКОГ РЕГИОНА“ финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

На овом месту желим да се захвалим рецензентима који су ми у току писања пружили значајну подршку, као и свима који су ми помогли у реализацији монографије.

*Београд, о св. Трифуну  
14. 02. 2019. године*

Аутори



# I ГЕОПОНИКА – НАСТАНАК ТЕКСТА

## 1. Увод

„Геопоника“<sup>1</sup> је једина сачувана енциклопедија на грчком језику, а која се односи на пољопривреду и сточарство. Она је настала као део великог енциклопедијског пројекта византијског цара Константина VII Порфирогенета (913-959), коме је увод овог дела посвећен, али није, као што се раније мислило био, његов рад. Већина поглавља ове енциклопедије су написана у времену пре владавине цара Константина. Име аутора односно редактора овог дела које је настало у X веку остало је за сада непознато.

Међу бројним факторима, који отежавају идентификовање текста спада и чињеница да је оригиналну Енциклопедију, односно Зборник текстова или Еклогу написао Касијан Бас у VI веку, од кога је анонимни редактор из X века преузео текстове које је потом посветио цару Константину VII. За нас је данас овај текст на жалост потпуно изгубљен.<sup>2</sup> Сачуване, су ипак, неке верзије текстова које су настале у источном делу Римског односно Византијског царства. Текстови се могу квалификовати у треће разредне изворе. И поред тога ови текстови нам дају добру прилику помоћу које можемо да покушамо да утврдимо колико је текст анонимног византијског приређивача директно зависио од модела писања који су се примењивали у касној антици. Који би у случају Геопонике представљао резултат рада ревизије и модернизације од стране новог компилатора, односно приређивача.<sup>3</sup>

Најчешће питање које се постављало било је ко је био аутор тих књига? Који су извори које је користио анонимни византијски компилатор? Један од аутора који је највише писао на тему Геопонике Роберт Роџерс истако је

---

<sup>1</sup> Геопоника- геор'пника - латински у односу на грчку реч *γεωπονική*: која је настала од речи *γε* –земља и *понеο*- радити. 1) Заједно ове две речи чине реч земљорадња. 2) Скуп знања која су у вези са радом у пољу и врту. Чудинов А.Н., (1910). Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка.

<sup>2</sup> Липшиц Е. Э., (1960). *Геопоники: Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X Века, Введение перевод с греческого и комментарий*, Издательство Академии наук СССР, Москва—Ленинград.

<sup>3</sup> Amato E., (2006). Costantino Porfirigenito ha realmente contribuito alla redazione dei Geoponica? GFA. *Göttinger Forum für Altertumswissenschaft*, 9(9), 1-6. ISSN 1437-9090, 1-6.

да се о пореклу аутора и изворима текста „не може рећи ништа конкретно.“<sup>4</sup> Аутор Барбара Коутаве-Деливорија, у чланку који се појавио у приближно исто време, пише да датирање и идентификација појединих врста биљака које се налазе у књизи 11 доказује да овај текст анонимног приређивача био у рукама цара Константина VII, поткрепљујући, тако, хипотезу његовог директног укључивања у припрему Геопонике. То значи да се цар није само ограничио тиме да даје подршку, већ је активно учествовао у изради ове Енциклопедије.<sup>5</sup> Само на основу ова два става може се приметити колико је велико спорење око порекла аутора и извора из којих је настала Геопоника.

Текст који је дат у Геопоници у суштини представља модификовану верзију грчког текста Виндонија Анатолија из Бејрута који је настао у IV веку нове ере. Текст је носио наслов „Synagoge georgikon epitedeumatou“ (Збирка из пољопривредне праксе).<sup>6</sup> Анатолије вероватно може бити идентификован као познати правник из IV века, који је био префект Илирика и пријатеља Либа-ниуса. Његов рад је базиран на ранијим радовима аутора као што су Колумела (Columella) и Плиније Старији (Gaius Plinius Secundus). Ови аутори узимали су радове неких још ранијих аутора. Пре свега мислимо на расправу Картагињанина Мага (чије је дело преведено на латински језик у II п.н.е. по налогу римског Сената). Овај текст је у VII веку адаптирао, Касијан Бас (Cassianus Bassus Scholasticus).<sup>7</sup> Дело је носило наслов „Peri georgias eklogai“ (Одабрана питања о ратарству), и опстало је само на арапском језику, у нешто измењеном облику.

Анатолијев текст Синагоге имао је несумњив значај јер је превођен директно или преко Касијана Баса, на сиријски и пахлави (персијски) језик, а потом је преведен као што смо већ написали на арапски језик. Постоје неколико арапских верзија превода овог текста. Текст је преведен и на јерменски језик. Патријарх Фотије је имао приступ грчком тексту Анатолија Винданија у касном IX веку. Тврдио је да га је користио у практичне сврхе на свом имању. Данас је само пола странице текста који је патријарх Фотије користио остало сачувано.<sup>8</sup>

---

<sup>4</sup> Rodgers, R. (2002). Garden making and garden culture in the Geoponika. *Byzantine garden culture*. Washington, DC: *Dumbarton Oaks Research Library and Collection*, 159-175.

<sup>5</sup> Koutava-Delivoria, B. (2002). La contribution de constantin porphyrogénète à la composition des Geoponika. *Byzantion*, 72(2), 365-380.

<sup>6</sup> Sánchez, E. G. (Ed.). (1994). *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus: Textos y estudios* (Vol. 3). Editorial CSIC-CSIC Press, 171.

<sup>7</sup> Teall, J. L. (1971). The Byzantine agricultural tradition. *Dumbarton Oaks Papers*, 25, 39-40.

<sup>8</sup> Littlewood, A. R. (2012). *Geoponica. The Encyclopedia of Ancient History*, Wiley-Blackwell.

Патријарх Фотије није знао за Касијанову књигу, јер није стигао да коригује текст ове књиге. Поставља се питање када је рад Касијана Баса дошао у руке арапског аутора ал-Разија који је стварао у IX веку, и зашто Фотије који је савременик овог другог, мада је био старији од њега четрдесет година, наводи само рад Виндонија, а не и Касијана? Зар није чудно да се за Касијанов текст није знало у IX веку, а био је у употреби од VII века.

Анђело Алвеш Карера сматра да према свему наведеном Касијанова Еклога је највероватније написана у IX или X веку. Он каже: ” ...ми се не бавимо различитим радовима, или са радом низа различитих редактора ни са ревидираним издањима истог дела. Дакле, Константинопољска Геопоника из X није ништа друго до римејк Касијанове Еклогe, која је, такође била реиздање Виндонијевог текста.” Овакво мишљење би објаснило подударност која постоји у рукописима Анатолија Виноданија и Касијана.<sup>9</sup> Употреба термина ”уништавање Арапа” и позивања на 40 јерменских мученика (1.5.5). То се објашњава чињеницом да је овај текст преношен из руке у руку и при томе је пролазио кроз промене. Из руку Касијана оригинални текст је прешао директно у руке анонимног редактора из X века, који је био одговоран за неколико стилских детаља, као што су на пример промена имена египатских месеци.<sup>10</sup> Скраћена верзија ове компилације је преведена на арапски и касније на јерменски језик у XIII веку, а његови делови су преведени на латински у XI веку.

Горе поменути аутор Анђело Алвеш Карера је недавно устврдио да се Геопоника директно ослања на Колумелино дело, а можда и на дело Картагињанина Мага.<sup>11</sup> Сматрамо да коначна компилација није урађена у X веку. До недавно се нешто слично тврдило и за књиге из ветерине које се односе на лечење коња. И за ове књиге се тврдило да су настале у X веку. Ови текстови личе једни на друге јер се састоје од ”Извода из колекција”, то јест, из одређених цитата који су узети од наведених аутора, а потом су организовани под одређеним главама.

У сваком случају шта год да су били циљеви Касијана, да посвети свој рад претпоставља се свом сину Басу, да напише текст како су му наредили, или нешто треће, крајњи резултат његовог рада било је велико интересовање Константина VII за то шта је он написао. Сам Касијан објашњава свр-

---

<sup>9</sup> Bassus, C. (1994). *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici de re rustica eclogae* (Vol. 1387). Walter de Gruyter, IV-VII.

<sup>10</sup> Carrara, A. A. (2006). Geoponica and Nabatean Agriculture: A new approach into their sources and authorship. *Arabic sciences and philosophy*, 16(01), 103-132.114-115.

<sup>11</sup> Carrara, (2006), исто 105-106.



ху писања свог рада кроз следећи текст: ”Зато сам и ја сматрао за неопходно да у свом делу сакупим најчудније примере ове појаве. Јер ја настојим да у мојим радовима пронађу понешто корисно не само љубитељи земљорадње, већ и да моја дела задовоље и љубитеље знања.” (15.1.2).<sup>12</sup>

Из свега изложеног можемо да кажемо да је текст „Геопонике“, био главни извор информација везаних за пољопривреду који се користио на истоку, баш као што је то био латински приручник Паладија из V века на западу све до уједињења ова два извора у дело „*Liber ruralium commodorum*“ које је саставио Петар Кресенције (Pietro de' Crescenzi) у XIV веку.<sup>13</sup>

Енциклопедија у својој суштини представља компилацију информација о пољопривреди које су настале у грчком и римском свету кроз разна искуства која су стечена експериментисањем, с нагласком на доброј пракси, али са истакнутом свести о естетици, као што је расправа о смештају и уређење природне околине око села. Многе одреднице које се налазе у овом тексту су, ипак, више маштовите него реалне и у пракси представљају више резултат размишљања која се граниче са нестварношћу, као што је на пример рецепт који ствара неплодна стабла плодним, спречавајући на тај начин да их посеку, стварање хибрида калемљењем дуда на белој тополи, производњу белих бобица или стављање посебних ознака на воћу које настају гравирањем на семену из којих се стабло узгаја.

## 2. Текст и преводи

Питања која се односе на византијску пољопривредну теорију и праксу су до краја XX века привлачио мало пажње науке. Већини истраживача, ова тема није била довољно свеобухватна јер није давала детаљну слику проблематике која се односила на пољопривреду. Овај извор се спомиње само узгред са другим изворима који се баве аграрном историјом Византије и, то углавном на основу делимичних података који су доступни на ову тему у изворима који се баве законодавством и хагиографијом.<sup>14</sup>

Значај „Геопонике“, се огледа у томе што она представља једини извор са детаљним и систематски представљеним информацијама о пољоприв-

<sup>12</sup> Dalby, A., Bassus, C., & Constantine, V. I. I. (2011). *Geoponika: Farm Work: a Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*. Prospect Books.

<sup>13</sup> Crescenzi P., (1486). *Liber Ruralium Commodorum*. Pr. Georg Husner, Strassburg.

<sup>14</sup> Тако на пример: *Липшиц Е. Э.*(1945), Византийское крестьянство и славянская колонизация. Виз. сб.; *Каждан. А. П.* (1949), Византийское сельское поселение. ВВ, II; *Каждан. А. П.* (1952), Аграрные отношения в Византии XIII—XIV вв.

вредној производњи у Византији. Овај извор у суштини није довољно истражен. Питања која се односе на расветљавање смисла текста Геопоника бавило се више аутора разних струка од филолога до историчара. Они су дали своје анализе садржаја и историјског значаја пољопривредне енциклопедије. Наше је мишљење да овај извор и даље треба проучавати. У последњих десетак година поново долази до великог интересовања за овај текст. Надамо се да ће се будућности наставити тренд интересовања за овај текст

У рукописним фондовима сачувано је више од педесет рукописа који садрже текст пољопривредне енциклопедије. Најстарији од ових рукописа је из XI века. Он садржи два рукописа из Фиренце (Laur., IX, 32, 28), један рукопис из Венеције (Marc., 524) и један рукопис који се од 1939. године налази у Британском музеју у Лондону (Egerton, 3154).

Поред великог броја грчких верзија енциклопедије, што указује на велики популарности овог текста у средњем веку на Балкану, постоје и сиријске и арапске верзије превода ове енциклопедије.<sup>15</sup>

Такав је на пример, текст рукописа из VIII или IX, који је доста искварен. Овај текст се чува у Британском музеју. Објавио га је Лагарде у XIX веку. У питању је текст који је писан сиријским језиком.<sup>16</sup> Према неким ауторима овај рукопис представља скуп епитопа који потичу из IV века. Сматра се да је овај текст написао Винданије Анатолија из Бејрута. Ова збирка Винданија Анатолија, написана је на грчком језику и била је позната патријарху Фотију (ср. Библиотека, cod. 163).<sup>17</sup> Према Фотију рукопис је садржао 12 књига. Превод је с грчког на сиријски језик урађен, по свему судећи, још током VI века од стране познатог Сиријски научника Сергија од Решајина.<sup>18</sup>

Сличан став о пореклу овог рукописа изразио је Баумштарк, а усвојили су га и каснији истраживачи. Са друге стране аутор Дувал, у свом раду истиче да је сиријски текст који је објављен од стране Лагарда, садржи 12 књига (о овом броју књига говори податак који износи патријарх Фотије у тексту изнад). А он (Дувал) је утврдио да тај сиријски текст има 14 књига (Дувал је открио постојање фрагмента 14. књиге, који почиње од 4. погла-

<sup>15</sup> Duval. P. (1907), *La littérature syriaque*. Paris, 276—277.

<sup>16</sup> Lagarde P. (1860), *Geoponicon in sermonem syriacum versorum quae supersunt*. Lipsiae; ср.: *Land. Anecdota syriaca*, IV, 100; Baumstark A. (1894), *Lucubrationes syro-graecae*. Lipsiae.

<sup>17</sup> Migne. *Patrologia graeca*, t. 103, coll. 457-459.

<sup>18</sup> Пигулевская. Н. В. (1949), Сирийский врач Сергей Решайнский. *Уч. зап. ЛГУ*, № 98, 43-64.

вља). Из свега тога произилази да је сиријски рукопис био допуњен с неким другим сличним рукописима („Гипиатрики“ или неки други текст).<sup>19</sup>

Винданије Анатолије је живео, по свему судећи, у IV веку. Могуће је да је овај аутор особа која је идентична са познатим адвокатом из Бејрута, који је умро у 360 или 361 години, а носио је исто име (према. Амијану Марцелину, књига XXI, 6, 5).<sup>20</sup> Доказ за ову тврдњу налазимо у томе да је овај текст са насловом „Георгики“ Винданија Анатолија био познат римском агроному Паладију Рутилу Тавром Емилијану, који је носио високи ранг *Vir illustris* и писао је своју расправу о пољопривредним техникама у 15 књига у IV, односно на почетку V века.<sup>21</sup>

На основу овог сиријског текста у IX веку урађена је слободна арапска верзија Кусте (или Касте) Ибн Луке од Балбека, која је носила наслов „Књига грчке пољопривреде”.<sup>22</sup>

У XII веку у Севиљи настала је агрономска расправа на арапском језику Ибна ал-Авама, која садржи бројне цитатате из набатејских агрономских дела, али и цитате из грчког односно византијског рукописа „Геопоника“. У овом делу је чак и споменуто име Касијана, као једног од најзаслужнијих за састављање ове збирке.<sup>23</sup>

Такође постоји и јерменски превод ове византијске енциклопедије. Овај превод не може прецизно да се датује. Сматра се да је превод настао на основу арапске верзије текста. Превод је објављен у Венецији 1877. од стране Гевонда Алишана.<sup>24</sup>

<sup>19</sup> Duval P. исто, 277.

<sup>20</sup> Марцелин А. (1998), *Историја, књига XXI*, Просвета, Београд, 228.

<sup>21</sup> *Свенунг* (Svennung. 1. c) Односи се као *terminus post quem* за титулу „*Vir illustris*», која је била чврсто успостављена као појам, који означава одређени ранг на крају IV века. *Terminus ante quem* даје референце код Паладија и код Касиодора (Svennung. 1. c).

<sup>22</sup> Куста Ибн ал-Лука Балбаки, (Costa ben Luca, Constabulus или Константин) рођен је 820. године, а умро 912. године, био је родом из Балбека у Сирији. По пореклу је био Грк, а у религији хришћанин, по професији је био лекар а занимала га је филозофија, астрономија, математика, и музика. Он је путовао по византијским земљама, и вратио се у Багдад са много научних радова на грчком језику. Знајући добро грчки и сиријски језик, и наравно арапски, у којем је он наводно био мајстор стила, населио се у Багдаду и бави се преводом тих научних текстова. Притом запошљавајући и остала лица у преводу и редактури постојећих превода. Giuseppe Gabrieli, (1912-1913), *Nota bibliografica su Qosta ibn Luqa*, in *Rendiconti della reale Accademia dei Lincei*, Serie 5, XXI, Roma, 361 и W. H. Worrell, (1944), *Qusta ibn Luqa on the use of the celestial globe*, in *Isis*, xxxv, . 285–93.

<sup>23</sup> Yaḥyà b. Muḥammad Ibn al-‘Awwâm, (1864), *Le livre de l'agriculture*. Tr. par J.-J. Clément-Mullet, Paris.

<sup>24</sup> Brockelmann C. (1896), *Die armenische Übersetzung der Geoponica*. B. Z., V, 1896, p.385—410. и

Из свега напред наведеног може се приметити да је у Византији и на Истоку за, енциклопедију владало велико интересовање. О томе сведочи не само велики број примерака овог грчког текста, који су сачувани до сада, већ и солидан број превода овог текста.

„Геопоника“ је такође уживала велику популарност и на Западу. Пизанац Бургундије, који је боравио током 1157. године у Цариграду, је сакупио низ грчких рукописа. Међу тим рукописима се налазила и „Геопоника.“ Овај аутор је делимично превео део текста ове енциклопедије (књиге посвећене виноградарству 6-8) на латински језик. Овај превод, остаје необјављен и познат је по копијама које су била расположиве у рукописним зборницима који се налазе у Француској и Италији. Петар Кресценције из Болоње, аутор је агрономског трактата са насловом „О предностима пољопривреде“ који је објављен 1305. године. Он је у свом раду користио ове преводе.<sup>25</sup>

У XVI веку Енциклопедија поново почиње да привлачи пажњу научне јавности. О томе сведочи значајан број грчких рукописа „Геопонике“ који се објављују на грчком или се преводе на латински и друге језике.

Два рукописа „Геопонике“ заинтересовали су сараднике професора и реформатора Мартина Лутера. То су били универзитетски професор из Витенберга Матеја Аврогало и швајцарски лекар Симон Гринеуа. Тако је Аврогало предао један од тих рукописа познатом преводиоцу грчких текстова Јанусу Корнариу. Корнарио је превео текст „Геопонике“ на латински језик. Његов превод је објављиван у више наврата током XVI века. У Базелу (1538), у Венецији (1533, 1541), и у Лиону (1543). Ово нам показује да је постојао континуирани интерес за овај текст. У наставку дајемо пуне наслове издања овог превода. 1533 *Constantini Caesaris selectarum præceptionum de agricultura libri viginti*, Iano Cornario, medico physico interprete. Venetiis 1538; Basileae 1538, 1539, 1540; Lugduni 1541; *Cassii Dionysii Uticensis de agricultura libri XX*, desyderati diu et falso hactenus Constantino Caes. adscripti, Lugduni 1543; *Geoponicon libri XX*. qui à nonnullis Dionysio Uticensi, ab aliis Constantino Magno imperatore attribuuntur, Lugduni 1658. [Превод на латински језик а Iano Cornario] *textus editionis 1541 textus editionis 1543*.

Текст енциклопедије написане на грчком језику објављен је такође у истом XVI веку, односно 1539. године. Ово издање представља рад Александра Брасикана а предговор је написао Симон Гринеуа. 1539. *Geoponika*:

---

John A. C. Greppin, (1987), „The Armenian and the Greek Geoponica“, *Byzantion* vol. 57, 46-55.

<sup>25</sup> Gaulin, J. L. (1984). Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de'Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgundio de Pise. *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, 96(1), 95-127.

*De re rustica selectorum libri xx Graeci, Constantino quidem Caesari nuncupati* a Ioanne Alexandro Brassicano edita. Basileae 1539. [такст на грчком]

У XVI веку интересовање за ову енциклопедију је доста порасло и појавила се потреба да се текст овог дела превода на италијански и француски језик. Током 1542. године су се појавили италијански преводи које су урадили Петро Лауро и Никола Вителиј. Оба превода су објављена у Венецији. 1542. *Constantino Cesare de li scelti et utilissimi documenti de l'agricoltura*, nuovamente dal latino in volgare tradotto per M. Nicolo Vitelli. Venetiis 1542, 1554. [Италијански превод урадио Nicolao Vitelli] и 1542 *De notevoli et utilissimi ammaestramenti dell'agricoltura, di greco in volgare novamente tradotto*, per Pietro Lauro modonese. Venetiis 1542, 1549. [Италијански превод од Petro Lauro].

Превод на француски језик објављен у Поитиерсу. Превод је урађен са латинског језика. Текст је превео Јанус Корнарио. Превод на француски језик имао је најмање пет издања која су настала средином XVI века. 1543. *Les XX livres de Constantin Cesar*, ausquelz sont traictez les bons enseignemens d'agriculture tr. Anthoine Pierre. Poitiers [Pictaviae] 1543, 1545; Parisiis 1550. [Превод на француски] textus librorum 6-8.

У овом периоду појављује се такође још један превод на латински језик „Геопонике“. 1543. *Ex commentariis Geoponicis, sive De re rustica, olim Diuo Constantino Caesari adscriptis, octo ultimi libri*. Coloniae 1543. [Превод на латински librorum 13-20 ab Andrea a Lacuna] textus.

Средином XVI века појављује се и први превод Енциклопедије на немачки језик. Превод је урадио Михаел Херн. Овај превод је издат у Стразбуру 1551. године. *Geoponica: Der Feldbaw, oder das Buch von der Feldarbeyt, vor tausent Jaren von dem christlichen Keyser Constantino III. inn griechischer spraach beschriben, vnnd durch D. Michael Herren verdolmetscht*. Strassburg [Argentorati] 1551. [Превод на немачки].

Нова издања енциклопедије која се појављују током XVIII и XIX века могу се довести у везу са поновним буђењем интересовања у проучавању средњовековне, нарочито византијске културе. Многи аутори у западној Европи почињу да показују све више интересовање за проучавање историје, културе и традиције Византије.

У овом периоду појавиле су четири превода која су издата у посебним књигама. На првом месту то је Нидамово издање (Кембриц, 1704), затим Никласово (Лајпциг, 1781.), Овеново (Лондон 1804-1805) и на крају Беково (Лајпциг, 1895). Беково издање темељи се на основу шест грчких верзије рукописа „Геопоника“ које су повезане са сиријским преводом. 1704. *Geoponika: Geoponicorum sive De re rustica libri XX* Cassiano Basso

scholastico collectore ed. Peter Needham. Cantabrigiae 1704. [Грчки са латинским преводом]; 1781. *Geoponicorum sive De re rustica libri XX* Cassiano Basso, scholastico, collectore ed. Io. Nicolao Niclas. Lipsiae (Лајпциг) 1781. [Грчки са латинским преводом P. Needhami et commentario variorum]; 1804. *Geoponika Agricultural Pursuits* tr. Thomas Owen. Londinii 1804-1805. [Енглески превод] и 1895. *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici de re rustica eclogae* ed. Henricus Beckh. Lipsiae (Bibliotheca Teubneriana) 1895; Stutgardiae 1994. ISBN 3-598-71387-8. [Грчки језик са разним лекцијама].

У XX веку Енциклопедија је такође привлачила пажњу и интересовање научне јавности. У овом веку појавила су се два превода. По први пут Енциклопедија је преведена на руски и шпански језик. Липшицова је као основу за превод на руски језик узела грчки текст. 1960. Геопоники, Византијская сельскохозјайственная энциклопедия X Века, Введение перевод с греческого и комментарий, Издательство Академии наук СССР, Москва—Ленинград, превод Е. Э. Липшиц, [Руски превод] и 1998. *Geopónica, o, Extracto de agricultura de Casiano Baso / traducción y comentarios de María José Meana, José Ignacio Cubero, Pedro Sáez*. Matriti 1998. ISBN 8474984629 [Шпански превод].

У XXI веку се за пар година појавио читав низ превода. Прво то су два грчка издања са преводима на савремени грчки језик. Прво издање је из 2008. године са насловом Γεωπονικά, Αρχαιότητα, Βυζάντιο, Κασσιανός Βάσσος, превод је урадио Малаинос Еп. Μαλαίνου, издавач је Κουλτούρα, ISBN: 9789608431270. У питању је превод на модеран грчки језик свих двадесет књига. Друго издање је из 2009. године аутора Монахоса Агапија ΜΟΝΑΧΟΣ ΑΓΑΠΙΟΣ (ΛΑΝΔΟΣ), ΒΙΒΛΙΟΝ ΚΑΛΟΥΜΕΝΟΝ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΝ - ΓΕΩΠΟΝΙΚΑ ΒΑΣΣΟΥ ΚΑΣΣΙΑΝΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΛΛΙΑΣ, ISBN-13:9789609044622, издавача ΜΙ-ΝΑ. У овој књизи су обављена три преведена поглавља о пољопривреди. То су поглавља о селацима и њиховом раду у пољопривреди, шта они треба да раде током сваког месеца у години и на крају су дати савети о гајењу маслина.

Потом следи италијански превод Емануеле Лели из 2010. године. *L'agricoltura antica, I Geoponica di Cassiano Basso a cura di Emanuele Lelli*, Rubbettino Editore 2011. ISBN: 9788849823899 (италијански превод). У 2011. години урађен је други превод на енглески језик који је урадио Андреј Далби. Превод је урађен на енглески језик. 2011. *Geoponika: Farm Work interpr.* Andrew Dalby. Totenais 2011. ISBN: 9781903018699 (енглески превод). На крају то су преводи из 2012. године на француски језик који су урадили Жан Пјер Грелос и Жак Лефорт. *Géoponiques*, Jean-Pierre Grélois, Jacques Lefort, АСНСВyz ISBN-13: 978-2916716350 (француски превод). И

превод на пољски језик из 2012. године који је урадила Ирена Миколајчек Bassus Kassianus, *Geoponica*. Bizantińska encyklopedia rolnicza, Mikołajczyk Ireneusz, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, ISBN: 978-83-231-2966-0.

После кратког прегледа свих издања и превода енциклопедије можемо да приметимо да је овај текст привукао велику пажњу. Што је неубичајено само по себи, јер се за јако мали број византијских текстова може рећи да је у свом историјском постојању привукао толико интересовање.

У XIX и XX веку започео је студиознији рад на многим питањима везаним за изучавање енциклопедије. Појављује се солидан број радова разних аутора. У XIX веку то су Одер<sup>26</sup>, Гемола<sup>27</sup>, Барариски<sup>28</sup>, Бек<sup>29</sup> и други који су поставили низ питања на која још увек нема правих одговора. На пример то су питања о изворима које је користио творац енциклопедије, ко су њени аутори итд. Током XX века постојало је не смањено интересовање за текст енциклопедије. Читав низ аутора бавио се овом темом. На првом месту то је Еуген Ферле.<sup>30</sup>

У другој половини XX века имамо ауторе попут J. L. Teall, "The Byzantine agricultural tradition" in *Dumbarton Oaks papers* vol. 25 (1971) pp. 35-59. За њим следи и John A. C. Greppin, "The Armenian and the Greek *Geoponica*" in *Byzantion* vol. 57 (1987) pp. 46-55.

Стела Гергуди је урадили превод XVI и XVII књиге. Ове књиге се баве проблемима везаним за узгој коња и крупне стоке. Stella Georgoudi, *Des Chevaux et Des Boeufs dans Le Monde Grec: Réalités et représentations animalières à partir des livres XVI et XVII des Géoponiques*. Paris, 1990.

Професор Јоханес Кодер је књигу "Johanes Koder, *Gemüse in Byzanz: Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponica*. Wien 1993." написао као „споредно дело уз главну студију са коментари-

---

<sup>26</sup> Oder E. (1890), Beiträge zur Geschichte der Landwirthschaft bei den Griechen in *Rheinisches Museum* vol. 45. 58-98, 202-22, vol. 48 (1893), 1-40.

<sup>27</sup> Gemoll W, (1883), *Untersuchungen über die Quellen, der Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica*. Berolini.

<sup>28</sup> Barariski A., (1885), Die Hippiatrica und Geoponica in *Oesterreichische Vierteljahrsschrift für wissenschaftliche Veterinärkunde* vol. 64, 173-183.

<sup>29</sup> Beckh H, (1886), *De Geoponicorum codicibus manuscriptis* (Dissertatio inauguralis facultatis philosophicae Universitatis Erlangensis). Erlangae. Цитирана исте године у часопису *Acta seminarii philologici Erlangensis* vol. 4

<sup>30</sup> Fehrle E., (1913) *Zur Geschichte der griechischen Geoponica*. Lipsiae: Teubner. И од истог аутора Eugen Fehrle друга књига *Richtlinien zur Textgestaltung der griechischen Geoponica*. Издата у Heidelberg 1920.

ма, односно Књигу Епарха – која представља збирку византијских прописа о уређењу градских цехова и гилди Цариграда. Међутим, ова књига у ствари представља, оригиналну студију која се бави проучавањем употребе поврћа у исхрани у Цариграду од VI до XII века. Рад се заснива на само једној књизи из византијске енциклопедије Геопоника. У питању је књига 12 Геопонике, која је преведена са оригиналног грчког текста, на немачки језик. У књизи се налазе коментари о врстама поврћа које се узгајало, као и три главна текста која се односе на снабдевање поврћем у Цариграду (стр. 67-74), берби и снабдевању поврћем у току једне календарске године (стр. 75-84), и на крају се дају информације о кувању (стр. 85-94). Ту је додатни текст под називом *Überlegungen über die Getreideversorgung in Konstantinopel im Mittelalter* (односи се на снабдевање житарицама у Цариграду у средњем веку).

У периоду од 1985. до 1986. године одбрањене су четири докторске дисертације под надзором проф др Joachim Voessneck са Института за Палаеоанатомију, припитомљавање и историју ветеринарске медицине Универзитета у Минхену. То су следеће тезе:

- Sommer, Josef: Buch 14 und 20 der Geoponika. Übersetzung und Besprechung. Vet.med. Diss., München 1985.
- Wapmann, Ulrike: Buch 16 und 17 der Geoponika. Übersetzung und Besprechung. Vet.med. Diss., München 1985.
- Jung, Hildegard: Buch 18 und 19 der Geoponika. Übersetzung und Besprechung. Vet.med. Diss., München 1986.
- Krauss, Christine: Buch 13 und 15 der Geoponika. Übersetzung und Besprechung. Vet.med. Diss., München 1986.

Можемо слободно да истакнемо да је проучавање текста Геопонике порасло у XXI веку. На то нам указује велико интересовање не само за превођење текста већ и за проучавање истог. Поменимо ауторе који су писали на ову тему:

R. H. Rodgers, “*Kêporoiia: Garden-Making and Garden Culture in the Greek Geoponica*” in *Byzantine Garden Culture* ed. A. Littlewood et al. (Washington, 2002), 159-175.

Angelo Alvares Carrara, “*Geoponica and Nabataean Agriculture: a new approach into their sources and authorship*” in *Arabic Science and Philosophy* vol.16 (2006) pp. 103-132.

Anne McCabe, *A Byzantine Encyclopaedia of Horse Medicine: the sources, compilation, and transmission of the “Hippiatrica”*. Oxonii: Oxford University Press, 2007. ISBN 978-0-19-927755-1.



За сада је у XXI веку одбрањена једна докторска дисертација. У Италији на Универзитету у Катанији. Дисертација носи следећи наслов: *Il VI libro dei Geoponica: introduzione, tradizione e comment*. Дисертација је брањена 2012. године.

Код нас интересовање за овај текст показао је проф. др Радивој Радић. Он је у својој књизи „Друго лице Византије“ једно поглавље (стр.173-204) посветио „Геопоници“. Књига је изашла 2014. године у издању Еволуте из Београда, ISBN 978-86-85957-51-2.

### 3. О редактору „Геопонике“

„Геопоника“ по замисли свога састављача требало је да представља енциклопедијски рад. У самом делу је дата свеобухватна слика о гранама пољопривреде и то на првом месту земљорадњи, виноградарству, винарству, гајењу маслина, воћарству, повртарству, живинарству, пчеларству, узгоју коња и стоке, рибарству итд. У ту сврху, састављач је користио метод прикупљања, а потом и систематизовања претходно написаних радова и зборника, који су се широко користили у књижевној и научној пракси Византије у X века.

Време настанка „Геопоника“ одређује се на основу расположивих података који су у дати у самом уводу. Из уводног текста може се приметити да аутор посвећује свој рад цару Константина VII Порфирогениту. Аутор енциклопедије истиче да је цар урадио много добротина својим поданицима, да је уништио њихове непријатеље, али да се посветио и многим другим пословима који су унели ред у свакодневни живот. У наставку аутор истиче посебне цареве заслуге. Одаје му признање на његовој несебичној подршци у развоју науке, културе, уметности и економије следећим речима: „Прво, ја скрећем пажњу на филозофију и реторику, које су већ упале у декаденцију, загњурене у нему дубину реке заборава у подземном свету; оне су сада добро и разумно организоване и развијене твојом управљачком руком. Затим, све друге науке и уметности си обновио. Затим, сазнавши о три сфере, које се разликују у државном животу, односно о војсци, свештенству и земљорадњи и способности владања. Затим си са теби својственом величином и дубином мисли, наредио коришћење искуства древних писаца о земљорадњи и гајењу биљака, о времену, карактеру и месту, које им одговара, и још о местима тражења воде, и припреми за радове које ћеш обавити и с каквим нагибом, као и све друго велико, сабрао си у једно корисно за све дело.“<sup>31</sup>

<sup>31</sup> Липшиц Е. Э., (1960). *Геопоники исто Византијская сельскохозяйственная энциклопедия X Века, Введение перевод с греческого и комментарий*, исто, 6 и Dalby, A., Bassus, C., &

Приређивач нам дакле, указује у уводу, да је у вези, између осталих области свакодневног живота цар и у пољопривреду „донео пуно жара“. Пољопривреда као грана привреде је имала велики утицај на економију Царства. Зато и не чуди царско интересовање за њу. Цар Константин VII је наредио да буду пронађени сви текстови античких писца који су писали на тему пољопривреде. Да се њихови радови индетификују, сакупе, преведу и објаве на једном месту. Са тиме нас упознаје и састављач „Геопоника“ који сам истиче да његов рад није оригинално дело, већ представља компилацију, која је направљена коришћењем других извора, укључујући и оне који су постојали као зборници разних других компилација, као што су на пример „Συναγωγή γεωργικῶν ἐπιτηδεύματων“/Слике из пољопривредне праксе Винданија Анатолија у 12 књига.

Из тог рада произашла је „Геопоника“ које представља складану и свеобухватно урађену тематску целину од двадесет књига, које су распоређене по гранама привреде, а у исто време са цитатима који указују на ауторе и преводиоце појединих књига или делова књига, са кратким уводом који је дат у свакој од књига посебно на њеном почетку. Књиге су разврстане следећим редоследом:

1. Астрономска и астролошка временска наука
2. О општим припадајућим питањима о пољопривреди, и о различитим врстама жита
3. О разним пољопривредним дужностима погодним за сваки месец
- 4-5. О узгој винове лозе
- 6-8. О прављењу вина
9. О узгоју маслина и изради уља
10. О воћкама и њиховом пресађивању
11. Украсно дрвеће, цвеће и лековито биље
12. О поврћу и биљу
13. О животињама и инсекатима штетним по биљке
14. О голубовима и другим птицама
15. О узгоју пчела
16. О коњима, магарацима, и камилама
17. О узгоју стокe
18. О узгоју оваца и коза
19. О псима, зечевима, јеленима, свињама, и о сољењу меса
20. О рибама

На основу свега изложеног може се поставити питање да ли у таквим околностима Енциклопедија може да представља пољопривредну теорију и праксу која је важила у византијској држави у X веку? Да ли је сам аутор остварио неку практичну примену радећи на овој енциклопедији? Да ли је био упознат са пољопривредном праксом свог времена? Какав је био његов властити допринос у раду на енциклопедији?

На ова питања одговор се може наћи на основу података који се могу издвојити из самог текста „Геопоника“, где постоји више од четрдесет ауторских примедби које су наведене у првом лицу, а унете су у текст.

Одређени закључци могу да одговоре на питање о практичној примени текста од стране аутора. На првом месту могуће је утврдити подударане текста „Геопоника“ са сиријским преводом текста Винданија Анатолија. Ово поређење још није у потпуности урађено од познаваоца сиријског језика. Али на основу већ објављеног сиријског текста Винданија Анатолија које је урадио Лагард може да се закључи да:

- 1) поглавља књиге и неки делови „Геопоника“ углавном су уређена на потпуно другачији начин него што је то урађено у сажетку Винданијевог текста;
- 2) у сличним деловима који су дати у Винданијевом тексту, измењен је редоследу речи, постоје пропусти, допуне и преуређења.<sup>32</sup>

Из свега што смо напред изложили можемо да видимо да ”Геопоника” има сложену историју, која се може пратити само на основу извесних обриса. Као што смо већ истакли главни текст ”Геопонике” је формиран из дела Винданија Анатолија из Бејрута. Књига је настала у IV веку и изгубљена је у грчком оригиналу, али је позната преко следећих преведених верзије:

- 1) Арапска верзија, у четрнаест књига, под називом *Yūnīūs* (искварено име Винданије).<sup>33</sup> Овај рукопис се чува у Ирану. Такође чини се да је овај рукопис најтачнији приказ рада Анатолија.<sup>34</sup>
- 2) Јерменска верзија, под називом „Књига о раду“ (грчки *vastakos*). У овом рукопису је изгубљен садржај. Текст је ипак преведен и сложен на основну арапске верзије текста.<sup>35</sup>

<sup>32</sup> Lagarde P., (1866), *De Geoponicon versione syriaca. Gesammelte Abhandlungen*, 124-138 а нарочито на страни 123.

<sup>33</sup> Rodgers, R. H. (1978). The Apuleius of the " Geoponica". *California Studies in Classical Antiquity*, 197-207.

<sup>34</sup> Guignard, C. (2009). Sources et constitution des Géoponiques à la lumière des versions orientales d'Anatolius de Béryte et de Cassianus Bassus. Wallraff et Mecella, 246.

<sup>35</sup> Thomson, R. W. (1995). *A Bibliography of Classical Armenian Literature to 1500 AD*.

- 3) Сиријски верзија, енциклопедије Геопонике, чији се рукопис чува у британском музеју (British Museum Add. 14662, VIII или IX век). На жалост почетак ова верзија је уништена, тако да је наслов непознат. Разлике између овог рукописа су значајне у односу на претходна два, нарочито у погледу његовог садржаја. Овај рукопис је користио Лагард.<sup>36</sup>
- 4) Друга арапска верзија у дванаест књига, која носи име d'Anṭarlīūs 11 (Анатолије), чији је рукопис, открио П. Сбат пре Другог светског рата. Рукопис се чува у Мадриду (Gayangos XXX).

Као што можемо да видимо Анатолијев текст Синагоге имао је несумњив значај јер је превођен директно или преко Касијана Баса, на сиријски и пахлави (персијски) језик, а потом је преведен на арапски језик. Постоје неколико арапских верзија превода овог текста.<sup>37</sup> Текст је преведен и на јерменски језик. Патријарх Фотије је имао приступ грчком тексту у касном IX веку. Тврдио је да га је користио у практичне сврхе на свом имању. Данас је само пола странице текста који је патријарх Фотије користио остало сачувано.<sup>38</sup>

Треба такође напоменути да је цео стил на коме је написана „Геопоника“ указује да је у питању грчки језик који се користио у X веку.<sup>39</sup> Карактеристике писања аутора који су савременици писца „Геопонике“ указују нам на чињеницу да су заједно користили више древних текстова о астролошким расправама, који се приписују читавој групи византијских научника из IX века. На првом месту ту је Лав Математичар<sup>40</sup>; потом следи патријарх Нићифор<sup>41</sup> и Теофан<sup>42</sup>,

---

Turnhout, 55.

<sup>36</sup> Lagarde., (1866), исто.

<sup>37</sup> Carrara, (2006), исто, 108-110

<sup>38</sup> Littlewood, A. R. (2012). *Geoponica. The Encyclopedia of Ancient History*, Wiley-Blackwell.

<sup>39</sup> Krumbacher, K. (1897). *Geschichte der byzantinischen Litteratur von Justinian bis zum Ende des oströmischen Reiches (527-1453)* (Vol. 1). Beck. и Dieterich, K. (1898). *Untersuchungen zur Geschichte der griechischen Sprache von der hellenistischen Zeit bis zum 10. Jahrhundert nach Christ.*

<sup>40</sup> Hertlein F., (1874), *Fragment Leons über Bedeutung von Sonnenund Mondfinsternissen*. Hermes, 173-176. и Липшиц Е.Э., (1949), Византийский ученый Лев Математик: (Из истории византийский культуры в IX в.), *Византийский временник. М., 1949. Т. 2(27)*. С. 106-148., 137. Луčić, Z., (1998), *Vizantijska matematika*, NSJOM Vol 29(3) 143.

<sup>41</sup> Липшиц Е.Э. (1950), Никифора патриарха константинопольского краткая история со времени после царствования Маврикия, *Византийский временник, Том 3 (28)*. 1950. 349-387. 377 стр. и Nicephorus, S., & Mango, C. A. (1990). *Short history* (Vol. 13). Dumbarton Oaks.

<sup>42</sup> Turtledove, H. (1982). *The Chronicle of Theophanes: Anni Mundi 6095-6305 (AD 602-813)*. University of Pennsylvania Press, 90.

„весници“ о природним знамењима која указују на будућа уништавања Арапа (Геопоника, I, 10, 4. Ако је био гром када је месец у знаку Близанаца, онда ће бити нереда и болести, лош род пшенице и страдање Арапа.). О хришћанским обредима који су дати у овој књизи детаљније су писали неки аутори.<sup>43</sup> Липшиц наставља у истом том духу са тврдњом да у тексту Геопонике постоји личне интервенције Касијана.<sup>44</sup> У књигама пише следеће:” Тако говоре старине. Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, који заслужују потпуно пренебрегавање. Ја саветујем да се уопште не обраћа на њих пажња. Ја сам их записао зато да се не помисли да сам нешто пропустио од реченог у древно време.” 1.14.11., и ” Ја сам ово написао, и немислим да сам нешто пропустио. Ја не допуштам, да се појављивање мишева сматра реалним. И свима такође саветујем да не обраћају пажњу на такве смешне појаве.” 13.5.6.

Не можемо а да не обратимо пажњу на чињеницу да, упркос жељи редактора да даје порекло одређених референци и одакле су оне преузете, у тексту не постоји доследност за овакав поступак. Наиме, постоје многе одреднице код којих се не наводи из ког су извора (аутора) преузете. Такав случај имамо у књизи XII, 28 где је дат врло занимљив календар усева и засада који се саде на подручју које одговара медитеранској клими, а дати су за целу годину по месецима. Имамо разлога да верујемо да је у овом делу енциклопедије аутор одступио од метода компилације и уместо тога дао је свој текст.<sup>45</sup> Са друге стране не можемо да кажемо да је одређивање аутора који су написали поједине делове поглавља и мање одреднице коректно наведени. Имена аутора на почетку сваког поглавља не наводе се стандардно исто и не постоји хронолошки приступ приликом навођења, сматрамо да не могу да се наводе краћи ставови унутар поглавља која се приписује другим ауторима.

У неким случајевима, текст енциклопедије подсећа на текстове које налазимо код римских агронома (Катона, Варона, Колумеле и Паладија). Мислимо да ове референце изузев само ретких случајева нису највероватније директно преузете, већ су преузете посредно из других грчких збирки. Међутим, у овим случајевима компилатор односно редактор се поставља веома слободно и врши промене изворног текста. Поред тога, приликом превођења књига и поглавља и одређивања ауторства могле су да се поја-

<sup>43</sup> Hamblenne, P. (1978). Un rite chrétien dans les “Géoponiques”? *L'Antiquité Classique*, Tome 47, 184-187.

<sup>44</sup> Липшиц Е. Э., (1960). *Геопоника: Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X Века, Введение перевод с греческого и комментарий*, исто, 8-11.

<sup>45</sup> Не постоје референце са изворима и код неких других књига „Геопонике“ на пример књиге XX која је посвећена рибарству.

ве грешке у преписивању текстова. Постоје сличности између разбацаних поглавља у енциклопедији која се приписују одређеним индивидуалним ауторима; тако на пример, у првом делу књиге IX.19, која се приписује Апулеју, јасно се наводи да је текст преведен са латинског, јер је текст на грчком језику изгубљен.

И код Варонових текстова овакав начин рада редактора је присутан. У Геопоници се налази петнаест глава, уз које је додато Вароново име. То значи да је редактор Геопонике ауторство за ове главе приписао Варону. Тематика глава је уско повезана. Десет глава је посвећено земљорадњи, две животињама, две прављењу напитака и једна прављењу мелема. Највећи део ових или сличних текстова може се наћи и код других римских аутора попут Катона, Колумеле, Плинија Старијег и Паладија. Као што можемо да видимо у табели ови аутори су били једани другима извор за писање дела.

У табели број 1. дајемо тачке из Вароновог дела „О пољопривреди,“ упоредо са главама и тачкама из Геопонике, којима је анонимни редактор приписао Вароново ауторство.

Табела 1. Упоредни преглед Варонових текстова

Тачке из Вароновог дела „О пољопривреди.“	Главе у „Геопоници“ које се приписују Варону
<p><b>Тачка 2, 3, 4, 5 - Књига 1.28. Варон, „О пољопривреди“</b>                      Први дан пролећа почиње (када је сунце) у Водолији, лето почиње, када је у Бику, јесен почиње када је у Лаву, зима почиње када је у Шкорпији. Како је двадесет трећи дана сваког од ова четири знака, први дан годишњег доба, то чини да пролеће има 91 дан, лето 94, јесен 91, зима 89, како смо избројали, чини се да се смањују према званичном календару који је сада на снази, и који је фиксирао почетак пролећа на 7. фебруар, лета на 9. маја, јесени на 11 Август, зиме на 10 новембар.</p>	<p><b>Књига 1. ГЛАВА 1.</b>                      2. Већина, а пре свих Варон Римски, сматра почетком пролећа оно време када обично почиње да дува зефир (влажни поветарац), а то се дешава на седам дана до фебруарских ида, када се сунце налази у знаку Водолије, пролазећи три или пет њених делова, то јест налази се у Зодијаку три или пет дана. Крај пролећа долази за мајске ноне. 3. Лето почиње за осам дана до мајских ида, када се сунце налази у знаку Бика. Крај лета долази на седам дана до августовских ида. 4. Јесен почиње на шест дана до августовских ида када се сунце налази у знаку Лава. Крај јесени долази на пет дана до новембарских ида. 5. Зима почиње за четири дана до новембарских ида када се сунце налази у знаку Шкорпије. Крај зиме долази осмог дана до фебруарских ида.</p>

**Тачка 1. и 2. – Књига 1.17.  
Варон, О пољопривреди**

Сву пољопривредну производњу обављају мушкарци који су робови, или слободни људи, или и једно и друго; слободни људи, су они који обрађује земљу за себе, уз помоћ својих породица, јер су многи сиромашни; или су наполичари. Када се обављају тежи пољопривредни послови, као што су берба или косидба, које тражи ангажовање слободних људи; и оних које наш народ зове *обаерару*, и међу којима има много њих из Азије, Египта и Илтика.

У Вароновом оригиналном тексту о тачкама 3, 4, 5 и 6 не постоје записи. Записе на ову тему налазимо код других аутора.

Тачка 3. - 18.179. Плиније Старији, Природна историја. и 1.9.3. Колумела, О пољоприврди.

Тачка 4. - 1.9.4. Колумела, О пољоприврди.

Тачка 5. - 1.9.2. Колумела, О пољоприврди.

**Књига 2. ГЛАВА 2. О томе, да су за земљорадничке послове нарочито погодни младићи; за сваку врсту посла треба бирати раднике одговарајуће грађе и за сваки посао одредити одговарајућег човека. [Из] Варона**

1. Сваки узраст је погодан за пољске радове на свој начин. 2. Захваљујући свом узрасту овде су веома погодни младићи које од детињства уче раду: они помажу одраслима, брижљиво прате сваки посао, они се могу лако савијати – чупати пиревину и кидати лишће. Кроз рад и под брижљивим надзором старијих они пре свега проучавају природу своје земље. 3. Орач мора бити крупан човек: он мора снажно да притисне ручицу и свом тежином да се наслони на раоник како бразда не би била плитка. И ударце који пљусте одозго волови више осећају. 4. Они који раде у винограду не морају бити високи, већ ниског раста. Такав радник, гајећи лозу и радећи ниско на земљи, ради без потешкоћа: он не треба никуда да се пење. 5. Сматрамо да воловође морају бити снажни и високи, а не ниски, и морају имати груб глас, зато што волови могу проћи испред и сакрити се од човека ниског раста. Воловођа мора да води рачуна о томе да и на даљину његов груб узвик треба да преплаши волове. 6. Козари морају бити окретни и брзи како би могли да прате трчање коза.



У Вароном оригиналном тексту ова глава не постоји.

На ову тему су писали други аутори попут Колумеле и Плинија Старијег.

Тачка 1 - 2.4. Колумела, О пољоприврди.  
и 1.42. Паладије, Рад из пољопривреде.

Тачке од 2, до 14 нисмо нашли ни код Колумеле ни код Паладија.

## **Књига 2. ГЛАВА 23. У које време треба обрађивати коју земљу. [Из] Варона**

1. Не обрађује се сва земља исто. Збијена земља, у којој има много корења, зарасла у жбуње, копа се дубоко за време јаке суше. 2. Земља тада постаје растресита, а сунце спаљује корење тако, да се не може примити од снаге сунчевих зрака. 3. Плодну земљу, тврду и тешку такође је корисно окопавати баш када је суша. 4. Посно земљиште под зрацима сунца гори и претвара се у прашину: сва масноћа која се у њему налази гори и нестаје. 5. Зато такву земљу треба обрађивати око јесене равнодневице и то не мотикама, нити лопатама, већ плугом, и, пооравши је, одмах је ђубрити. 6. Таквој земљи посебно помаже ђубрење. У Арабији, међутим, избегавају да подижу посно земљиште: оно нема много снаге и приликом преоравања она губи влагу коју има. 7. Они који су у такозваном Гордагу сејали јечам на непоораној земљи, добили су добар род, зато што тамо пада много кише. 8. Јарко-црвену земљу, црвену, песковиту, црну, белу, суву, лаку, белу глину и брдовиту обрађуј исто као и плодну земљу, током зиме. 9. Слану земљу почетком зиме после кише подигни малим плуговима, поспи плевом, најбоље од махунарки: ова плева је најбоља; за њом су јечмена и пшенична. 10. Трулећи, она слану земљу чини погодном за сетву и слатком и она више н прима, као обично, слану влагу из ваздуха. 11. Затим, оставивши је читаву годину да се одмори, на јесен је нађубри крављим или коњским ђубривом, зато што је у њему више слаткоће. Затим посеј јечам и махунарке које немају дубок корен. 12. Места брдовита, хладна, веома сеновита и окренута северу обрађуј лети, по врућини, исто као и плодну земљу коју је, како смо већ рекли, најбоље окопавати мотикама. 13. Ако обрада мотикама није могућа зато што је земље много, онда се она може поорати и лети. Орање треба почети увече и орати читаву ноћ, до изласка сунца, како би се очували влага и масноћа, заклоњени грумењем, а и да волови не страдају од врелине и да би им било лакше да раде, пошто је земља после ноћног рада донекле мекша. 14. Приликом орања треба упрегнути не два, већ четири вола, правећи тако такозвану дуплу запрегу. Приликом другог или трећег орања треба користити теже раонике, како би они дубоко орали масну земљу, преврћући њено грумење.

**Тачка 1. и 2. – Књига 1.16.4. Варон, О пољопривреди.**

...Овај део свог великог имања богати власници неће да повере својим људима; и ако су градови и села далеко од имања, они се снабдевају од ковача и других неопходних занатлија да би их задржали у месту, тако да њихови људи на имању не морају да напусте свој рад и дневни одмор сваког радног дана. На овај начин они чине имања профитабилним јер својим присуством обављају задате дужности...

Тачка 3. се не наводи у оригиналном Вароном тексту.

О овој тематици писали су и: 1.3.3. и 11.1.23. Колумела, О пољопривреди. 1.6. Паладије, Рад из пољопривреде.

**Књига 2. ГЛАВА 49. О томе да у насељима или у близини треба имати коваче, тесаре и грнчаре. [Из] Варон**

1. Земљорадницима није zgodно да иду у градове ради израде оруђа. Стална потреба за оруђем омета такве одласке, а и често посећивање градова чини да се радник олењи. 2. Зато је потребно да на самим имањима или у близини имају коваче и тесаре. 3. Најважније је да имају грнчаре зато што у свакој земљи могу пронаћи грнчарску глину: или на површини, или у дубини, или у скривеним угловима насеља може се пронаћи глина погодна за израду грнчарских производа.

**Тачка 1. – Књига 1.36. Варон, О пољопривреди.**

Орезивање винограда и воћњака. Када рад не може бити изведен на земљишту, кућни послови би требало да буду завршени онда у рано у зимско јутро.

О тачки 2. Пише Катон који је старији аутор од Варона. - 17.1. и 37.4. Катон, О пољопривреди.

Тачке 2, 3, 4, 5, 6 и 7 нисмо нашли у Вароновом делу.

О тачки 7. Пише Колумела у свом делу.

11.2.80. Колумела, О пољопривреди.

**Тачка 8. – Књига 2.1.17. Варон, О пољопривреди.**

...и да се вучијим бобом хране волови, а луцерком и детелином краве музаре...

О тачки 8. Пише и Колумела у свом делу 7.3.19. Колумела, О пољопривреди.

**Тачка 9. – Књига 1.36. Варон, О пољопривреди.**

У осмом периоду, између зимске краткодневнице и почетка западног ветра, треба обавити ове операције: - Било која вода у земљи са зрнима треба да се исуши, али ако постоји суша и земља је трошна издрљати је.

Тачку 10. нисмо нашли у Вароновом тексту.

**Књига 3. ГЛАВА 1. Дневник и које радове треба обављати ког месеца. [Из] Варона и Квинтилија. У месецу јануару**

1. У јануару треба обавити резање винове лозе која се обавија око дрвећа и то у раним или касним вечерњим часовима. 2. Истог месеца треба сећи дрва за градњу и за израду дрвених предмета, али када је пун месец јер од месечеве светлости дрво постаје мекше. Дрвеће исечено у наведено време не трули. 3. Истог месеца треба нађубрити воће, али тако да ђубриво не додирује њихов корен. 4. Истог месеца ћеш калемити дрвеће које прво цвета, на пример шљиве, брескве [4], бадем и вишње. 5. Истог месеца треба обавити резање винове лозе која пузи по земљи и то веома оштрим ножевима користећи за то ведре дане и сате. 6. Винову лозу и остало дрвеће треба садити почев од јануарских ида и све док то дозвољавају локални услови. 7. У овом месецу не треба вршити сетву зато што је земља влажна и тешка, испарава и личи на лоше рашчешљану вуну. 8. Треба нађубрити луцерну и одрезати китис док је зелен. 9. Брда са сувом земљом, лаком и белом, посути и песковиту земљу на којој расту коров и жбунаста трава треба, уколико није узорана у октобру, сада, пре ђубрења изорати кратким плуговима и одмах затим ђубрити. 10. Слану земљу треба узорати малим плуговима и посути плевом од махунарки, а ако ње нема онда пшеничном или јечменом.

<p>О овој тематици нема ништа написано код Варона.</p>	<p><b>Књига 5. ГЛАВА 41. О лози на којој грожђе трули. [Из] Варона</b>  1. Постоје лозе на којима први род, не стигавши да порасте и сазри, трули. Такву лозу излечићеш соком или лишћем тушца. 2. Други додају тушцу јечмено брашно и мажу стабло доле. Други соком тушца мажу грозд до половине. Неки на корен сипају четири бокала старог пепела или песка.</p>
<p>О овој тематици нема ништа написано код Варона.</p>	<p><b>Књига 5. ГЛАВА 42. О лози оштећеној мотиком. [Из] Варона</b>  1. Ако је лоза оштећена мотиком или нечим другим и рана се налази под земљом, онда намажи рану најситнијом прашином, додавши у њу козије или овчије ђубриво, а затим вежи. Затим око лозе оплеви и води рачуна о њој. 2. Ако је оштећен корен, затрпај га ситном прашином са нежним ђубривом; чешће плеви око лозе, померајући гране, али не савијајући их; не ради ништа на силу.</p>
<p>О овој тематици нема ништа написано код Варона.</p>	<p><b>Књига 6. ГЛАВА 9. О премазивању бокала. [Из] Варона</b>  1. После премазивања смолом, мало пре него што сипају ширу, неки премазују бокале. Неки премазују само отвор, други и поклопац. 2. Премаз се састоји од смоле прокуване у врелој морској води. Други узимају сунђер и премазују отвор течном смолом и расолом сипаним у кувану смолу. Неки премазују само поклопце талогом од маслиновог уља.</p>
<p>Ова глава је идентификована као да је написао Варон, али у његовом делу „О пољопривреди“ нисмо успели да нађемо ниједан сличан текст.</p> <p>О овој тематици писао је Паладије:  11.14.10. Паладије, Рад из пољопривреде.</p>	<p><b>Књига 7. ГЛАВА 21. Како бело вино учинити црвеним и црвено белим. [Из] Варона</b>  1. Сипај осам драхми неочишћене соли у десет котила црвеног вина. То ће учинити и сурутка када се сипа у вино. Ако се сипа пепео од грана беле винове лозе, вино се промеша и остави да мирује четрдесет дана, вино ће постати бело. 2. Бело вино ће постати црвено ако се у њега сипа пепео од црне винове лозе.</p>

<p>О овој тематици нема ништа написано код Варона.</p>	<p><b>Књига 8. Глава 33. Припрема различитих типова сирћета и како направити од сирћа вино. [Из] Варона.</b> Узмите корен цвекле, ставите га у вино, три сата касније имаћете сирће. Ако желите, можете га вратити у вино, додајући корен купуса. 8.33. Варон, Геопоника.</p>
<p>У Вароном оригиналном тексту ова глава не постоји. Шта више Варон у својим текстовима нигде не спомиње брескве.</p> <p>О овој теми је писао Колумела. 12,17. Колумела, О пољоприврди.</p>	<p><b>Књига 8. ГЛАВА 34. Како припремити сирће без вина. [Из] Варона.</b> 1. Ставите у земљани лонац меке брескве, додајте печени јечам и оставите их да одстоје (...) <sup>46</sup> дана, онда процедите течност и можете да је користите. 2. Такође можете правити сирће без вина на следећи начин: ставите у земљани лонац свеже смокве, печени јечам и лимуну кору. Повремено промешати енергично садржај у лонацу и када се све закисне (ферментише), процедите течност и можете да је користите. 3. Направите сирће без вина на следећи начин. Кувајте заједно гипс и морску воду додајте речну воду, оцедите и користите.</p>
<p>О овој тематици нема ништа написано код Варона.</p> <p>О овој теми је писао Сотин. 9.9.5-10. Сотин, Геопоника.</p>	<p><b>Књига 9. ГЛАВА 13. Орезивање маслине. [Из] Варона.</b> Маслине треба орезивати након што се оберу плодови. Немојте мислити да ћете уклањањем одређених грана смањити следећу жетву. Имаћете много више плодова из нових изданака.</p>
<p>Иако на почетку ове главе пише Вароново име, тешко је закључити да ли је Варон стварни аутор, међутим, у његовом раду могу се наћи расути слични текстови, посебно они који се односе на винову лозу.</p> <p>О овој теми писали су</p> <p>Тачка 3. - 5.6.9. Колумела, О пољоприврди. и 1.6.9. Паладије, Рад из пољопривреде.</p> <p>Тачка 5. - 2.21.3. Квинтилије, Геопоника.</p>	<p><b>Књига 10. ГЛАВА 81. Нега садница. [Из] Варон</b> 1. Саднице чија се садња врши у касну јесен не треба дирати до пролећа. На почетку пролећа треба их четири пута окопати мотиком. 2. Биљке посађене у пролеће треба почети окопавати онда кад видиш да су се примиле. Тако поступај и са пресађеним биљкама. 3. Прву годину саднице треба заливати и вишак са њих скидати рукама, не резати гвожђем. Ако је биљка нежна, онда је то лако урадити, у супротном боље је све оставити него дотаћи гвожђем још младу садницу, зато што од додира гвожђа биљке обамирају. 4. Око садница треба побити коље како би оне имале ослонац. 5. Плодоносно дрвеће треба ђубрити у јануару и не у самом корену, зато што их ђубриво јако греје.</p>

<sup>46</sup> Број недостаје у оригиналном тексту.

<p>Варон није био извор за писање ове главе.</p>	<p><b>Књига 12. ГЛАВА 16. О различитом поврћу и о лечењу помоћу њега. [Из] Варона</b></p> <p>1. О лечењу сам недавно детаљно писао објашњавајући хексаметре и елегике мудрог Нестора у његовој „Стражи вртова“. 2. Овде, кад већ помињемо различито поврће, морамо, посебно због користи земљорадника, додати и податке о лечењу поврћем.</p>
<p>Ништа код Варона не налазимо написано на ову тему.</p>	<p><b>Књига 12. ГЛАВА 39. О артичокама. [Из] Варона</b></p> <p>1. Сади артичоку у новембру: посађена у то време она даје плодове у пролеће. Ако се посади у пролеће плодови ће једва стићи до апорасту следеће године и сама биљка ће бити кржљава, а плодови ситни. 2. Узми изданке артичоке који расту на њиховим крупним стабљикама, извади их оштрим ножем из земље, претходно је ископавши околу, и узми заједно са изданцима и део корена. 3. Засади те изданке, поспи старим ђубривом, лети заливај све време. Тада ћеш имати нежне и једре артичоке. 4. Артичоке ће бити мирисне ако на три дана потопиш њихово семе у сок руже или љиљана, ловора или неке друге мирисне биљке и затим их посадиш. Артичоке неће имати трње ако иступиш оштре крајеве њиховог семена од камен. 5. Неки тврде да, у које год доба године посадиш артичоку, у то доба године она ће дати плодове, и зато је можеш имати целе године. 6. Артичока ће имати укус ловора ако се узме плод ловора, пробуши се, у рупу се стави семе артичоке и тако се посади. 7. Порашће такође без трња ако се узме корен зелене салате, са ње се скине кожица, ситно се насече, у сваки део се стави семе артичоке и тако се посади. 8. Корен артичоке радо једу мишеви који долазе из далека. Затворићемо им пролаз ако корен увијемо у вуну или око артичоке ставимо свињско ђубриво или пепео од смокве јер све то тера мишеве због „антипатије“ или смрада. 9. Артичоке ће ти бити слатке ако њихово семе потопиш у млеко са медом и, осушивши га, посадиш.</p>

<p><b>Тачка 1. – Књига 3.6. Варон, О пољопривреди.</b> Варон у свом делу у трећој књизи пише детаљно о пауновима.</p> <p><b>Тачка 2. – Књига 3.9.20-21. Варон, О пољопривреди.</b> Код ових кока перје се исчупа из крила и репа, а оне се тове јечменим куглицама направљеним од брашна, понекад је брашно помешано са коровом, или са семеном лана које је био натопљен у свежој води... Неки узгајивачи за тов користе и пшенични хлеб који је омекшао у води помешаној са мирисним вином,...</p> <p>Варон у свом делу пише и о бисеркама (нумидијска птица) <b>3.9.1-18</b> и о јаребицама <b>3.11.4.</b></p>	<p><b>Књига 14. ГЛАВА 19. О фазанима, нумидским птицама, јаребицама и тетребима. [Из] Варона</b></p> <p><b>1.</b> И ове птице треба хранити на исти начин као што је описано за паунове. <b>2.</b> Оне се тове затворене. Првог дана оне не једу. Следеће мора да им се да мед са водом или вино, а као храна – тесто од брашна јечма помешано са водом. Треба да им се дају мале количине порција хране. Сваком од њих се појединачно даје храна, и то део по део; потом се скува самлевени пасуљ, јечам у зрну, просо и ланено семе, и све то се помеша заједно са брашном које је направљено од сировог јечма; додаје се маслиново уље, од ове смесе се прави хлеб, који им се даје да га једу да ситости. <b>3.</b> Нека им се даје пет - шест дана пискавица<sup>47</sup>, ако желите да ослободите птице од жучи и очистите их. Оне су углавном тове 60 дана. <b>4.</b> Пилиће третирати са истим горе наведеним средствима.</p>
<p><b>Тачка 1. - Књига 2.5.13. Варон, О пољоприведи.</b> Краве не треба да се паре ако имају мање од две године, оне могу да се паре када су старе три године, а најбоље би било када имају четири године.</p> <p>Тачке 2, 3 и 4 нисмо нашли у Вароном делу.</p> <p>О тачки 3. писао је Колумела. - 6.24.2. Колумела, О пољопривреди.</p> <p>О тачки 4. Писао је Паладије - 4.11.6. Паладије, Рад из пољопривреде.</p>	<p><b>Књига 17. ГЛАВА 10. Од које године говеда морају бити спречена да се паре. [Из] Варона</b></p> <p><b>1.</b> Они не би требало да се паре пре друге године, тако да они могу да се паре у својој трећој години - али у четвртој години је најбоље то урадити. <b>2.</b> Краве се теле највећим делом до њихове десете године. Бикови после три године достигну своју пуну снагу. <b>3.</b> Време за парење истих животиња почиње од изласка делфина, то јест од почетка јуна и траје четрдесет дана. Стелна крава носи телад десет месеци. <b>4.</b> Животиње које су јалове, слабе и старе треба уклонити из стада. Брига за непродуктивне животиње не доноси профит.</p>

<sup>47</sup> Грчко семе или пискавица је један од најраније коришћених зачина, али и не само то. У античка времена у доба старог Египта, Грчке и Рима, грчко семе је коришћено и као лековито средство. Ова биљка је добар диуретик и стимулише органе за варење.

**Тачка 1. - Књига 2.9.3-4. Варон, О пољопривреди.**

На првом месту, они би требало да буду набављени у одговарајућој години живота, немају никакву вредност за чување или за себе или за овце штенци и пси који су стари, они понекад падну као плен дивљих звери. Они треба да буду лепи у лицу, добре величине, са очима или црнкастим или жућкастим, симетричних ноздрва, усана црнкастих или црвенкастих, а горња усна да није подигнута превисоко нити спуштена прениско... велике главе, великих очију и ушију, дебelih рамена и врата...

**Тачка 2. - Књига 2.9.15. Варон, О пољопривреди.**

Да би их заштитили од рањавања од дивљих звери, њима се стављају огрлице тзв *мешум*, то је каиш који се ставља око врата, направљен је од дебеле коже са ексерима којима се испод главе поставља ушивен комад меке коже, како би се спречило да тврдо гвожђе повреди врат.

Тачке 3, 4 и 5 нисмо нашли у Вароном делу.

**Тачка 6. - Књига 2.9.10. Варон, О пољопривреди.**

Такође би требало да их храните јечменим хлебом, али не без да га потопите у млеко; када навикну да једу ту врсту хране неће излазити из стада. Они се такође хране супом од костију, па чак и сломљеним костима.

О тачкама 1 и 6 је писао Колумела. 7.12.2-7 и 7.12.10. Колумела, О пољопривреди.

Тачке 7, 8 и 9 нисмо нашли у Вароном делу.

**Књига 19. ГЛАВА 1. О псима. [Из] Варона**

**1.** Ми ћемо изабрати племените псе као чуваре нашег стада. Та врста није непозната: велики у телу, јаки и упорни, високо мотивисани, са гласним, дубоким тоналитетом и застрашујућим изгледом. Ако ико приступи, они не нападају лудо и без потребе, али знају када да се на дисциплинован укључе у акцију, и на тај начин се ефикасније и јаче носе са нападачем. **2.** Потребно је заштитити ове псе чуваре, стављајући им огрлицу око коже врата, овичену са гвозденим шиљцима који ће заштитити њихово грло и цео гркљан. **3.** Чињеница је да ако дивља животиња зграби пса на том месту да ће је убити. Ако дивља животиња уједе пса на било ком другом месту, једини узрок биће рањавање. **4.** Потребно је узети мужијаке и женке исте старости и исте расе. Уверите се да ти пси који се паре нису од исте мајке. **5.** Кујама које су носеће треба давати јечмени хлеб, а не пшенични, јер је јечмени хлеб храњивији и најбољи је за раст. **6.** Са овим хлебом дајте и овчеће кости, без меса, које сте пре тога прокували и направили супу (срж из кости ће се измешати и направиће супу маснијом): Изломите хлеб у малим комадима и спајте супу преко њега, а затим све уситните и храните кују тиме. **7.** Када кује доје, за храну им је најбоље давати брашно од јечма помешано са крављим или козијим млеком и (са супом) од куваних овчијих костију као што је описано. Нека имају воду да пију. **8.** Новорођену штенад треба дохрањивати, јер немају довољно мајчиног млека. Треба им давати хлеб, натопљену крављим млеком или чорбу од костију. **9.** Треба да им се дају кости да би они себи јачали и оштрили зубе.



Варон је у самом тексту Геопонике четири пута цитиран. Цитати се налазе на самом почетку у књизи 1 у глави 1 у тачкама од 2 до 5. Цитирани текст гласи: „2. Већина, а пре свих Варон Римски сматра почетком пролећа оно време када обично почиње да дува зефир (влажни поветарац), а то се дешава на седам дана до фебруарских ида, када се сунце налази у знаку Водолије, пролазећи три или пет њених делова, то јест налази се у Зодијаку три или пет дана. Крај пролећа долази за мајске ноне. 3. Лето почиње за осам дана до мајских ида, када се сунце налази у знаку Бика. Крај лета долази на седам дана до августовских ида. 4. Јесен почиње на шест дана до августовских ида када се сунце налази у знаку Лава. Крај јесени долази на пет дана до новембарских ида. 5. Зима почиње за четири дана до новембарских ида када се сунце налази у знаку Шкорпије. Крај зиме долази осмог дана до фебруарских ида.“ У Вароном изворном делу „О пољопривреди“ у књизи 1.28 текст је исти са мањим разликама. На пример 8 мај у Геопоници је 9 мај код Варона, 7 август у Геопоници је 11 август код Варона. Начин цитирања је довољан да покаже да Варон није био директни извор за прерађивача Геопонике.<sup>48</sup>

Посматрајући текст који се приписује Варону уочавамо једну важну чињеницу да, упркос жељи редактора да даје порекло одређеним тачкама и одакле су оне преузете, у тексту не постоји доследност за овакав поступак. Наиме, постоји неколико тачака за које се наводи да су преузете од Варона, а не налазимо их у оригиналном Вароном делу „О пољопривреди“. Такав случај имамо код следећих књига и глава у Геопоници: Књига 2. глава 23, Књига 5. глава 41, Књига 5. глава 42, Књига 6. глава 9, Књига 8. Глава 33, Књига 8. глава 34, Књига 9. глава 13, Књига 10. глава 81, Књига 12. глава 16 и Књига 12. глава 39.

У једном броју књига и глава из Геопонике имамо само делимично преузете и прилагођене Варонове текстове. Те Књиге су: Књига 2. глава 2. Геопонике. У овој књизи се налазе две тачке које имају извесну сличност са Вароном текстом. О тачкама 3, 4, 5 и 6 са друге стране не постоје записи код Варона. Записе на ову тему налазимо код других римских аутора. Тачка 3. - 18.179. Плиније Старији, Природна историја. и 1.9.3. Колумела, О пољоприврди. Тачка 4. - 1.9.4. Колумела, О пољоприврди и тачка 5. - 1.9.2. Колумела, О пољоприврди.

Књига 2. глава 49. У овој књизи се налазе две тачке које имају извесну сличност са Вароном текстом. Тачка 3. се не наводи у оригиналном Вароном тексту.

<sup>48</sup> Симоновић З. (2016). Варонови текстови из пољопривреде у византијској енциклопедији Геопоници. *ТЕМЕ: Часопис за друштвене науке*, 40(4), 1421-1440.

Књига 3. глава 1. У овој књизи се налазе три тачке и то 1, 8 и 9 које имају сличност са Вароновим текстом. Тачке 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 10 нисмо нашли у Вароновом делу. О тачки 2. Пише Катон који је старији аутор од Варона. - 17.1. и 37.4. Катон, О пољопривреди. О тачки 7. Пише Колумела у свом делу. 11.2.80. Колумела, О пољопривреди.

Књига 17 глава 10. У овој књизи налазимо сличан текст у само првој тачки. Тачке 2, 3 и 4 нисмо нашли у Вароновом делу. О тачки 3. писао је Колумела. - 6.24.2. Колумела, О пољопривреди. О тачки 4. Писао је Паладије - 4.11.6. Паладије, Рад из пољопривреде.

Књига 19. глава 1. Варон, О пољопривреди. У овој књизи се налазе три тачке које су сличне са Вароновим текстом. То су тачке 1, 2 и 6. Тачке 3, 4, 5, 7, 8 и 9 нисмо нашли у Вароновом делу. Текстови у овим књигама и главама Геопонике нису директно цитирани. Делују више као препричани Варонови текстови, односно ови текстови изгледају као да су преузети посредно од других аутора.<sup>49</sup>

Посматрањем ова два текста упоредо учавамо да не можемо са сигурношћу да тврдимо да ли су Варонови текстови који се налазе у Геопоници преузети са грчког или латинског језика који је био Вароново матерњи језик. Роџерс сматра да Варонове оригиналне текстове, али и радове других аутора који се налазе у Геопоници каснији компилатори попут Касијана Баса<sup>50</sup> и Анатолија<sup>51</sup> нису користили директно већ посредно преко грчког текста, односно имали су на располагању као извор не само расправу „О пољопривреди“, већ и неке друге Варонове радове који су за нас данас изгубљени. Такав је био вероватно рад Парапегма који је написао Квинтилије а био је инспирација редактору Геопонике да у своје дело укључи једну књигу 3.1.<sup>52</sup>

Вергилије је два пута наведен својим именом у „Геопоници“: први пут као Ouirgilius у књизи Геопоника II.14.3, која се односи на време сетве јечма и пшенице (види житарице); и други пут као Virgilius такође у књизи Геопоника II.18.12, а која се односи на третирање семена пре сетве. Текст се у оригиналу налази код Вергилија Virgil (G. 1.208 - 11 и 1.219 - 24). Наведен је на исти начин и истим именом код Колумеле (Columella, De re rustica 2.8.10 и 2.8.11) и Плинија Старијег (Natural History 18.202 и 18.157), од

<sup>49</sup> Симоновић З. (2016). исто, .

<sup>50</sup> Bassus K., Mikolajczyk I., (2012), 35.

<sup>51</sup> Rodgers, R. H. (2011). Varro and Virgil in the Geoponica. Greek, Roman, and Byzantine Studies, 19(3), 202-203.

<sup>52</sup> Lehoux, D. (2007). *Astronomy, weather, and calendars in the ancient world: parapegmata and related texts in classical and Near-Eastern societies*. Cambridge University Press, 212.

којих је један (вероватно бивши) служио као извор Анатолију у V веку. На овај начин Вергилијев утицај је могао да се преноси вековима од стране византијских компилатора. Осим тога, Mynors, Коментаришући *bugonia* G. 4, сугерише на сличности између Вергилијевог текста (G. 4,281-314, 4,538 do 58) и Геопоника 15.2.21-36.<sup>53</sup> Све ово може указивати на то да се исти извор користио између више писаца из хеленистичког доба.<sup>54</sup>

#### 4. О садржају текста „Геопонике“

Као што је поменуто, у многим рукописима и компилацијама „Геопонике“ Касијану Басу схоластику приписује се ауторство. Овакав тренд одређивања Касијана Баса као аутора присутан је од средњег века. У корист ауторства Касијана Баса су се определили и многи каснији истраживачи чак и они који су о овој теми писали у 21 веку.<sup>55</sup> Међутим, треба напоменути да немамо доказ који би у потпуности потврдио исправност ове тврдње. У литератури је већ много пута то наглашавано, а ми суштински верујемо у то да је термин схоластик или научник (*σχολαστικός*) није адекватан са терминологијом која се користила у X веку. И поред оваквог мишљења, име Касијана Баса као аутора Геопонике је и даље фигурирало код неких истраживача. Можда зато што се име самог Баса као „сина Баса“ директно помиње у уводима књига VII, VIII и IX где се он наводи као аутор.

Ми још увек немамо довољно података да можемо са сигурношћу да кажемо како се звао аутор, односно редактор „Геопонике.“ Из тог разлога ми смо се определили да аутора овог дела сматрамо као анонимног аутора. Ипак, да ли можемо у потпуности да тврдимо и да се сложимо са таквим ставом већине истраживача који су се бавили овом темаом, и сматрају да је „Геопонику“ урадио непознати аутор. Из тог разлога ми смо се определили да аутора овог дела сматрамо анонимним. Ипак, поставља се питање да ли можемо у потпуности да тврдимо и да се сложимо са таквим ставом већине истраживача који су се бавили овом темом. Да ли је истина да је Геопонику приредио непознати аутор? На ова питања на жалост још не можемо да дамо прецизне одговоре.

<sup>53</sup> Mynors, R. A. B., & Virgil, *Georgics* (1990). Edited with a Commentary, Oxford, 293-296.

<sup>54</sup> Rodgers R.H. (2011). исто, 277-285.

<sup>55</sup> Bassus K., Mikolajczyk I., (2012). *Geoponika Bizantynska Encyklopedia Rolnicza*, Wydawnictwo Naukowe, Uniwersytetu Mikola Kopernika, Torun.

Мислимо да је на основу захтева цара Константина VII наш анонимни редактор, који је био земљопоседник и пољопривредни агроном почео да ствара енциклопедију. У енциклопедију он је укључио и многе друге сличне зборнике радова из пољопривреде, који су му били познати у том тренутку. Редактор је приликом писања Геопонике посветио посебну пажњу и Цариграду (Константинопољу). На то нам указује и његово писање о престоници у енциклопедији где је у посебном календару наведена клима и распоред пољопривредних радова.<sup>56</sup>

Приликом рада на Геопоници редактор је сматрао да треба да да и сопствени печат. Тако у тексту енциклопедије он често, када говори о „античким изворима“, истиче своје слагање или неслагање са њима. Тако на пример, у књизи I.11.6. можемо да прочитамо следеће: „Флорентин (ми се са њим слажемо) говори да зефир више од свих осталих ветрова одговара земљорадњи.“<sup>57</sup> Или, у књизи II.3.6.: „Неки сматрају да кућа треба бити окренута ка југу како би у њој било више сунца. Ја сматрам да је бољи дом који је окренут ка истоку, зато што је ветар који дува са југа влажан, силовит и изазива болест.“<sup>58</sup>

На другом месту у енциклопедији (I.14.11.), а односи се на рад, који је преузет од Африканца, редактор пише следећи интересантни закључак: „Тако говоре старине. Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, који заслужују потпуно пренебрегавање. Ја саветујем да се уопште не обраћа на њих пажња. Ја сам их записао зато да се не помисли да сам нешто пропустио од реченог у древно време.“<sup>59</sup>

Сматрамо да ови наведени примери представљају ауторске примедбе које по свему судећи припадају редактору текста „Геопоника“, а не ауторима ранијих збирки. Ово нас уверава не само у природу представљања текста, у коме се истиче начин и стил енциклопедије, без обзира на име аутора, које је наведено у скоро сваком наслову одговарајуће главе или одељка. Читање целог текста „Геопоника“ у целини доводи до закључка да су имена аутора написана поред наслова поглавља, и сугеришу да су сви цитирани текстови укључени у главе, а узима се само име датог аутора. Приредилац „Геопоника“ унапред током представљања материјала свога дела одмах се пребацује на 30 других аутора, не поштујући никакав устаљени редослед

<sup>56</sup> Koder, J. (1993). Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika, Wien, 21-25.

<sup>57</sup> Dalby, (2011), исто, 63 и Липшиц, (1960), исто, 26.

<sup>58</sup> Dalby, (2011), исто, 70.

<sup>59</sup> Dalby, (2011), исто, 68 и Липшиц, (1960), исто, 28.

који би био исти за сва употребљене цитате. Често се могу пронаћи везе до истог аутора и наслова, који иду у наставку овог дела.<sup>60</sup> То се може најбоље видети на следећим примерима: У Флорентиновом тексту се каже да је преузет од Дидима: „Добро је калемити нар на мирту и на иву. На нар калеме лимун, како каже Дидим у својим „Георгикама.“ (X, 37, 3 и 4)<sup>61</sup>, а у Дидимовом тексту се каже да је преузет од Флорентина: „Флорентин каже да хлеба испечен у сачу, танко разваљан и осушен на сунцу веома погодује варењу. Хлебови испечени на ватри отежавају варење.“ (II, 33, 5) итд.<sup>62</sup>

По нашем мишљењу, позивање на ауторе наслова, који су дати у одређеним главама, значи то да је редактор дао своје мишљење о тој глави. Ауторство над одређеним бројем текстова потврђују да је сам редактор „Геопонике“ посредно укључио одређени број сопствених текстова, томе посредно доприноси чињеница да редакторови текстови не могу да се нађу у сиријском тексту који је написао Винданије Анатолије (колико можемо судити на основу два извора, која је саставио Лагард)<sup>63</sup>.

То представља доказ да је одређени део текста „Геопонике“ написао сам редактор, који је не само прикупио и уредио материјал на свој начин, већ је унео и много својих личних запажања, исправки и погледа. Дакле, са одговарајућом анализом релевантних текстова „Геопонике“ у сваком случају, они би се несумњиво могли третирати као веома значајан извор за проучавање пољопривредног знања и пољопривредне праксе у Византијском царству у X веку.

Изношење сопственог искуство од стране редактора „Геопонике“ може да се види, на примеру, где се он противи пракси узгајања неких усева у виноградима. Тако, он пише: „1. Неки у виноградима сеју боб и грашак, од чега засад неће имати штету; други саде тикву и краставац. 2. Искуство ме је научило да у виноградима не треба сејати ништа зато што засад узима храну лози, а њему смета сенка. (V, 11, 1-2) 5. И Тарантин говори да не треба ништа садити између лозе; и ја исто то саветујем поучен искуством, својим учитељем. (V, 11, 5).“<sup>64</sup>

Анализирајући питање времена садње лоза, редактор опет пише о свом сопственом искуству. Он пише: 2. Време за садњу лозе је, наравно,

---

<sup>60</sup> Симоновић Зоран, (2016). „Геопоника – дело анонимног редактора“, *Зборник матице српске за друштвене науке*, 67(4), 797-813.

<sup>61</sup> Dalby, (2011), исто, 215.

<sup>62</sup> Dalby, (2011), исто, 92 и Липшиц, (1960), исто, 42.

<sup>63</sup> Lagarde P., (1866), *De Geoponicon versione syriaca. Gesammelte Abhandlungen*, исто, 123.

<sup>64</sup> Dalby, (2011), исто, 130 и Липшиц, (1960), исто, 62.

различито. Неки их саде после бербе грожђа, када са лозе опада лишће; неки – почетком пролећа. 3. Пошто сам проучио ствар у пракси, саветујем да се на местима где нема наводњавања све, а нарочито винова лоза, сади у касну јесен. 4. Тада ће се гране, ослобођене тежине гроздова после бербе грожђа, очврсле, обновљене снаге, још не оштећене мразом најпре примити, тим пре што природа у то време даје највише хране корењу. 5. И тако, како је речено, на местима без наводњавања треба садити лозу у касну јесен како би кише које падају целе зиме замениле неопходно наводњавање. 6. Ја сам то јасно доказао поступајући тако у насељу Маратониме где сам рођен, као и на другим земљама којима владам. Они који су видели шта ја радим и који су ме слушали прво су се негативно односили према мојим поступцима, а после тога су, видевши својим очима како је све добро, радо послушали моје савете којих се и до данас придржавају. (V, 6, 2-6).<sup>65</sup>

Често, редактор улази у полемике са цитраним ауторима. На пример, он се прво слаже са Сотиионом о времену када треба садити винову лозу „Сотиион саветује да се лоза и друго дрвеће сади у дане када нема месеца, тј. првог и другог дана лунарног месеца док се месец још не види, зато што се све што је тада посађено одлично прима. Ја сам често садио и у време када је месец опадао и нисам се покајао.“ (V, 10, 3).<sup>66</sup> У том духу редактор „Геопонике“ износи и своје мишљење када се не слаже са методима које препоручује Сотиион: „Мени се овај начин не допада нарочито; прекопати земљу у потпуности, па садити боље је него садити уз помоћ кочића.“ (V, 9, 11).<sup>67</sup>

У књизи десет која је посвећена садњи воћака, редактор опет пише о својим искуствима у садњи дрвећа у јесен. Он пише: „3. Управо су касну јесен једногласно сви познаваоци који су писали „Георгике“ изабрали за најбоље време за садњу. Тако, наравно, говори и Квинтилије. На пролеће треба да се сади оно што се није посадило на јесен. 4. Ја сам и из сопственог искуства видео да је то истина; посадивши у ово време много грожђа у насељу Маратониме, али и на суседним, такође мојим, пољима добио сам велики род. 5. Посадивши такође веома много различитог воћа у касну јесен, признајем да ово време врши благотворан утицај. 6. И сви у нашем округу, када су видели мој успех, више не врше садњу по старом обичају, само у пролеће, већ, пратећи мој пример, саде дрвеће у касну јесен.“ (X, 2, 3-6).<sup>68</sup>

<sup>65</sup> Dalby, (2011), исто, 126 и Липшиц, (1960), исто, 60.

<sup>66</sup> Dalby, (2011), исто 130 и Липшиц, (1960), исто, 62.

<sup>67</sup> Dalby, (2011), исто 129 и Липшиц, (1960), исто, 63.

<sup>68</sup> Dalby, (2011), исто 201 и Липшиц, (1960), исто, 105-106.

Редактор наводи све оно што он сматра да је неопходно да би оправдао своје гледиште: „7. Мада је и ово искуство сасвим довољно, сматрам да је неопходно да образложим зашто више волим да вршим садњу и касну јесен.“ (X, 2, 7). Он у свом тексту истиче да је природно да се сади током јесени. Он истиче да је за биљке најбоље, када јој опадне лишће, тада врх не добија храну уопште, али корењу природа даје храну. У пролеће се обично храни и врх биљке, тада, наравно, цвеће цвета и расте дрвеће. У том смислу он истиче следеће: „12. Зато и треба бирати за садњу време када се природа бави корењем.“ (X, 2, 12).<sup>69</sup>

Следећи одломци из „Геопонике“ које дајемо у нашим наредним разматрањима нису преузимани из сиријске верзије, или другог извора кога смо раније спомињали. Мишљења смо да ови одломци припадају аутору „Геопонике“, односно нашем редактору. Оно што је за нас интересантно је да анонимни редактор има потребу не само да их „поправља“, већ нам указује и на праксу која је постојала у ранијим временима и која је вероватно примењивана и касније. Редактор нам својим текстовима указује на то да је у X веку у Византији, направио истраживање које се односи на побољшање систем пољопривредне производње. Он је покушао да изложи своје најбоље аргументе који би по његовом мишљењу, ишли томе у прилог. На примеру садње можемо јасно да видимо који је систем убеђивања он користио и како је јасно означио оне начине који су другачији, односно мање су ефикасни.

Редактор се на своје искуство, позива и на неким другим местима „Геопонике“. На пример, у глави које се бави питањима везаним за птице, он говори о начинима које би требало користити да би се заштитили голубови у случају да их нападну гмизавци. Он детаљно објашњава како је изградио голубарник за голубове да би их сачувао, да их нико не дира (XIV, 6, 7).<sup>70</sup> Ови текстови нам указују да Геопоника садржи доста информација, које описују разне методе гајења биљака и узгоја стоке, који су се примењивали на византијском селу у време настанка овог дела.

На основу примедби редактора добијамо прилику да сазнамо неке ствари из његове биографије. Примедбе нам омогућују да одредимо друштвену класу којој је редактор припадао и поставимо питање коју категорију земљишта он описује и које технике он практикује у пољопривреди. На основу ауторских примедби које су растркане широм текста овог дела, ми можемо да откријемо нешто из живота редактора. Тако из текстова који су дати

<sup>69</sup> Dalby, (2011), исто 201 и Липшиц, (1960), исто, 105-106.

<sup>70</sup> Dalby, (2011), исто 283 и Липшиц, (1960), исто, 149.

у Гепоници можемо да приметимо да је аутор, по свему судећи, био пореклом из Битиније у Малој Азији. Он о својој родној покрајни често пише у својим текстовима. На тај начин је показао веома велико интересовање за њу.<sup>71</sup> Избор материјала који се односе на Битинију, аутор у исто време допуњују и текстовима о сопственом искуству и искуству својих земаљака.

Из горе наведених пасуса могли смо да прочитамо да је аутор имао у власништву имање у Маратониму, а поред њега земљу, да се углавном бави узгојем грожђа и садњом разних других усева. Он сам каже следеће: „Ја сам то јасно доказао поступајући тако у насељу Маратониме где сам рођен, као и на другим земљама којима владам.“<sup>72</sup> (V, 6, 6). Можемо да приметимо да из истог места одакле су му некретнине добијао велике приходе. Претпостављамо да је радна снага која се користила у раду на овом имању била састављена од зависних сељака (γεργ<sup>ο</sup>). На својој земљи аутор је спровео експерименте на побољшању пољопривредних техника. Своје искуство преточио је у савете у пракси, често су ови савети били у супротности са античким ауторима, али и са његовим савременицима (δδακα<sup>ο</sup>α).

На позив Константина Порфирогенита наш земљопоседник и пољопривредни агроном почео је да пише енциклопедију. У енциклопедију су морали да се додају и многи други зборници радова писани на тему пољопривреде. Редактор посвећује посебну пажњу Цариграду што указује и писање о престојници у енциклопедији где је у посебном каленадру наведена клима.

Но и поред тога рад редактора је усмерен, како он сам истиче, првенствено ка љубитељима пољопривреде. Под љубитељима пољопривреде он је подразумевао све оне који су желели да се баве пољопривредном производњом. У том смислу он каже: „1. Као што је Плутарх рекао у другој књизи својих „Разговора за столом“, природа је уложила много пажње у стварање својих креација „симпатичних“ и „антипатичних“. 2. Због тога, је било потребно да се прикупе у моје дело најбизарнији примери ових појава. Ја сам тежио да моји списи буду корисни љубитељима пољопривреде који могу да их читају, али и да сачувам свој рад за љубитеље знања.“ (XV, 1, 2).<sup>73</sup> (Dalby, 2011, стр. 296) и (Липшиц, 1960, стр. 155).

У појединим главама и тачкама редактор је покушао да прилагоди и побољша текст енциклопедије. За ову тврдњу налазимо доказ у цитатима

<sup>71</sup> Битинија се спомиње у следећим главама: IV, 1, 3 и 14; IV, 3, 10; V, 2,10; V, 3, 1; V, 17, 3; V, 17, 4; V, 17, 5; V, 32, 2; V, 36, 3; VII, 18, 1; XIII, 5, 3; XX, 46, 3.

<sup>72</sup> Dalby, (2011), исто 126-127 и Липшиц, (1960), исто, 60.

<sup>73</sup> Dalby, (2011), исто 296 и Липшиц, (1960), исто, 155.



који се налазе у следећим главама: „6. Ја сам ово написао, и не мислим да сам нешто пропустио. Ја не допуштам, да се појављивање мишева сматра реалним. И свима такође саветујем да не обраћају пажњу на такве смешне појаве.“ (XIII, 5, 6).<sup>74</sup> И други цитат: „11. Тако говоре старине. Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, и они заслужују потпуно пренебрегавање. Ја саветујем да се уопште не обраћа на њих пажња. Ја сам их записао зато да се не помисли да сам нешто пропустио од реченог у древно време.“ (I, 14, 11).<sup>75</sup> Испада да је ове текстове редактор укључио у интересу целовитости дела, и да су му многе ствари које је укључио у Геопонику изгледале нејасно и сумњиво.

Ако узмемо у обзир изречену независност коју је имао редактор Геопонике у односу на античке ауторе, можемо да дамо закључк да је његов рад заслужио пажљиво посматрање и да представља византијску студију о пољопривреди из X века.

Међутим, пре него што наставимо да разматрамо текстове Геопонике из којих можемо да сазнамо доста информација везаних за историју пољопривредне производње у Византији, неопходно је напоменути још један аспект рада нашег редактора. Наиме, он можда превише упадљиво истиче неке ствари у Енциклопедији, приморавајући нас да овај извор третирамо са извесном сумњом и неповерењем. Мислимо, пре свега, на текстове који се односе на астрологију и разна сујеверја. Редактор у тим текстовима покушава да да разумна објашњења за природне феномене, у мери у којој је то било могуће у тадашњем развоју научне мисли. Он је у својим ставовима типични средњовековни писац. Њега одликује веровање у натприродне појаве, често је склон да им да објашњења која се граниче са фантастиком и даје савете који изгледају смешно савременом читаоцу. Тако, на пример, у првој књизи он прихвата као апсолутно тачна учења из антике о потреби да се престане са радом током раста месеца: „Други не саветују да се нешто сади од десетог до дванаестог датума лунарног месеца, да не би лунарна светлост уништила усев.“ (I, 6, 3).<sup>76</sup> Потом он у тексту Геопонике касније пориче овако изнет свој став и на основу сопственог искуства, каже следеће: „1. Многи стари тврде да винову лозу треба садити почев од првог, па до четвртог дана лунарног месеца; неки саветују да се сади током читавог времена док месец расте, а да се реже када он опада. Други забрањују да се садња врши док месец расте. 2. Међутим, једногласно је признато да лозу

<sup>74</sup> Dalby, (2011), исто 279 и Липшиц, (1960), исто, 143.

<sup>75</sup> Dalby, (2011), исто 68 и Липшиц, (1960), исто, 28.

<sup>76</sup> Dalby, (2011), исто, 59.

треба садити када је млад месец, као што и дрва треба сећи када је млад месец.“ (V, 10. 1,2).<sup>77</sup>

У истој књизи (поглавље 2), аутор у потпуности прихвата и дели ставове астролога на догађаје из јавног живота са покретима звезда и расположењима светаца. Из оваквог његовог писања можемо да уочимо велику недоследност коју је применио приликом састављања односно компилирања енциклопедије.

У глави 8 исте прве књиге читамо да када је месец у периоду изласка пса, који је видљив од 20. јула, а налази се у знаку лава: „...онда ће бити добар род пшенице, маслиновог уља и вина, све ће бити јефтино. Биће буна и убистава, ступање на престо (императора), благо време, напади племена једних на друге, земљотреси и поплаве.“ (I, 8, 2). „Ако је месец у то време у знаку Ваге, онда ће бити премештање императора, продаја стоке, буна у народу, недостатак маслиновог уља, лош род пшенице, мало вина и плодова.“ (I, 8, 4).<sup>78</sup> На основу оваквих текстова можемо да закључимо да у извесном смислу, Геопоника представља и својеврсни зборник астролошких расправа, које су имале највећи утицај на живот у Византији у периоду VIII и IX века, али и раније.

И други редакторови текстови су у том стилу. На пример његово разматрање потенцијалних поступака који могу да утичу да неплодно стабло постане плодно. У том духу он пише: „1. Опасавши се и обукавши се, узми секиру и бесно приђи дрвету као да намераваш да га исечеш. 2. Када ти неко приђе и почне да те моли да не сечеш дрво, зато што он, наводно, гарантује да ће оно да даје плодове, прави се да су те убедили да га поштедиш – надаље ће оно давати плодове. 3. Мекиње од махунарки сипане поред стабла чине дрво плодно.“ (X, 83, 1-3).<sup>79</sup>

Можемо сврстати, у исту ову категорију и оне главе у којима редактор пише о разним магичним чаролијама и натписима са чудесним дејством. Он пише следеће: „1. За време орања и сетве напиши на плугу fruPl и земља ће дати одличну летину. 2. Кажу да, како би се добила добра летина, треба сејати семе са места супротних њиви која се сеје: на пример, семе из планинских места треба сејати у равници и обрнуто. 3. Како би повећали род неки приликом сетве са семеном мешају птичији измет, превасходно голубији. На сувим местима, међутим, то треба избегавати да се не спржи семе. 4. Сејач треба да пази да семе не доспе у посуду од биковог рога.

<sup>77</sup> Dalby, (2011), исто 129-130 и Липшиц, (1960), исто, 64.

<sup>78</sup> Dalby, (2011), исто, 61.

<sup>79</sup> Dalby, (2011), исто 231 и Липшиц, (1960), исто, 122.

Такво семе неки зову рожнато; кажу да је неплодно и да се чак ни на ватри не може скувати. 5. Семе ће бити равномерно бачено ако имате сејалицу од вучје коже са тридесет отвора величине палца.“ (II, 19, 1-5).<sup>80</sup> На сличан начин редактор пише и у књизи четрнаестој: „1. Змије неће узнемиравати голубове, ако у четири угла голубарника напишеш „Адам“. Ако у њему постоје прозори, тад напиши ово и на њима. 2. Ти ћеш избацити змије окадивши коморачем.“ (XIV, 5, 1-2).<sup>81</sup>

Читајући ове наводе можемо да стекнемо утисак да је оваквих примера доста. Међутим, њихово учешће генерално посматрано у Геопоници је безначајано. У овом обимном раду посвећеност аутора научним описима и објашњењима разних феномена, ипак доминира, и то у оквирима у којима је то било могуће по сазнањима средњовековне науке. Аутор савесно и студивно даје све шта су о одређеним питањима, рекли његови претходници - римски и грчки агрономи. Он користи, мада углавном не директно, већ преко каснијих дела, и Варона, и Катона, и Колумелу, и Плинија Старијег, и Паладија. У описима рада о биљкама присутно је редакторово истраживање о биљкама старогрчког аутора Теофраста и о здравственим проблемима, са расправама о лековитим травама Диоскорида итд. Из текстова ових аутора сазнајемо која се пракса примењивала у њиховом времену. Захваљујући анонимном редактору неки од ових текстова су прилагођени условима времена када је настала Геопоника, односно X веку.

За нас је посебно интересантно да проучавамо, проверавамо, потврђујемо или демантујемо савете и технике које су предложили писаци антике и средњег века. Из текстова ових аутора сазнајемо која се пракса примењивала у њиховом времену. Захваљујући анонимном редактору неки од ових текстова су прилагођени условима времена када је настало ово дело, односно X веку. Рад на „Геопоници“ сам по себи је представљао обиман посао, који се огледао пре свега у коришћењу великог обима материје о пољопривреди класификованих у двадесет књига, које су подељене на појединачне главе. Овај извор пручава византијску пољопривреду (ратарство, виноградарство, воћарство, повртарство, сточарство, пчеларство, рибарство итд) у целини. Из тог разлога можемо да истакнемо да у правом смислу речи представља пољопривредну енциклопедију. Већина материјала који су дати у енциклопедији, представља богатство разноврсности. Највреднији аспекти овог извора односи се на питања која су везана за економику пољопривреде Византије.

<sup>80</sup> Dalby, (2011), исто 85 и Липшиц, (1960), исто, 38.

<sup>81</sup> Dalby, (2011), исто 283 и Липшиц, (1960), исто, 145.

## 5. О ауторима чија се имена спомињу у ”Геопоници”

У главни изворе Геопонике спадају првенствено Плинијеви текстови из пољопривреде, али и разни изгубљени хеленистички и римски текстови који се односе на пољопривреду и ветерину. Свакако да допринос настанку Геопонике даје и раније поменути текст карагиниског агронома Мага, као неки текстови који су преузети од персијског пророка Зороастера. У том смислу имена главних извора за свако од поглавља са одредницама су дата од стране анонимног редактора у самом тексту Геопонике. Њихова старост и исправност, као и стварно порекло одредница односно ауторство над истим не може бити прецизно одређена.

Од грчких аутора поименично у Геопоници су заступљени: Ксенофонт, Аристотел, Никандар из Колофона, Менекрат из Ефеса, а од Римљана Катон Старији, Варон, Вергилије, Колумела, Јулије Хигин, Корнелије Целзо, Јулије Атик, Јулије Грецин, Гаргилије Марцијал, Паладије.

**Секст Јулије Африканац** (латински: *Sextus Iulius Africanus*), хришћански путник и историчар из позног II и раног III века наше ере. Његово дело остварило је значајан утицај на Еусебија, и на све касније писце црквене историје. Такође његово рад је утицао и на формирање школе летописаца.

Судећи по његовом имену, био је из Африке. Suidas га назива “либијским филозофом”, а Гелзер сматра да је био римског порекла<sup>82</sup>. Сам Јулије је себе називао Јерусалимцем — што неки историчари сматрају његовим родним местом<sup>83</sup> - а живео је у суседном Емаусу. Његова хроника указује на познавање топографије Палестине.<sup>84</sup>

О његовом животу се мало зна, сви датуми су неизвесни. Једни аутори га смештају у време цара Гордијана III (238-244), други га спомињу за време владе Александра Севера (222-235). Изгледа да је познавао Абгара VIII, хришћанског краља Едесе (176-213). Могао је служити и под царем Септимијем Севером (193-211) у рату против Парћана 195. године. Био је члан посланства које је ишло код цара Александра Севера да моли за обнову разрушеног града Емауса. Његова мисија је била успешна, па је Емаус од тада био познат као Никополис.

Јулије је путовао у Грчку и Рим. Ишао је у Александрију на студије, привучен славом тамошње катихетске школе, могуће око 215. године<sup>85</sup>. Од

<sup>82</sup> Gelzer, (1898). *Sextus Julius Africanus und die Byzantinische Chronographie*, Leipzig, 4.

<sup>83</sup> Wallraff M. (ed.), (2007). *Iulius Africanus: Chronographiae. The Extant Fragments*, reviewed by Hagith Sivan (Bryn Mawr Classical Review), Berlin-New York: Walter de Gruyter.

<sup>84</sup> Gelzer, исто, 10.

<sup>85</sup> Gelzer, исто, 11.

језика је знао грчки (којим је и писао), латински и хебрејски. Једно време је био војник. У младости је био паганин. Сва дела је написао као хришћанин. Нејасно је да ли је Јулије Африканац био лаик или клерик. Tillemont, на основу тога што се свештенику Оригену обраћа са ”драги брате”, тврди да је и Јулије морао бити свештеник<sup>86</sup>, али Гелзер указује да то не мора бити тако.<sup>87</sup> Неки га називају епископом, али тек у IV веку.

Написао је историју света (*Chronographiai*, у пет књига), од Постања до 221. године н.е., што према његовим прорачунима обухвата 5723 године.<sup>88</sup> Израчунао је да је од Постања до Исуса прошло 5500 година, што би Инкарнацију поставило на први дан АМ (*Anno Mundi*) 5501. (тј. 25. март 1. године п.н.е.; према Venance Grumel, *La Chronologie*, 1958). Овај начин рачунања је довео до неколико ера Постања коришћених на грчком истоку Медитерана, које су Постање смештали унутар једне деценије од 5500. пне. (в. Византијски календар, Датирање постања).

Историја, писана с апологетским циљем, није сачувана, али се доста цитата из ње могу наћи у Еусебијевом делу *Chronicon*-у, (Хронике) где је доста коришћена у састављању спискова раних епископа. Фрагменти се такође могу наћи код Ђорђа Синкела, Кедрена и у *Chronicon Paschale* (Ускршњој хроници). Еусебије у свом делу (Црквена историја и. 7; ви. 31) даје неке одломке из његовог писма неком Аристиду, у којем се разрешава неслагање између Матије и Луке у Христовој генеалогiji позивајући се на јеврејски закон левиратског брака, који је налагао мушкарцу да се ожени братовљевом удовицом, ако би овај умро без потомства. Сачувани је и његово сажето и умесно писмо упућено Оригену у којем Јулије пориче ауторитет оног дела Књиге Данијелове који преноси причу о Сузани, као и Оригенов распричани и некритични одговор.

Јулију Африканцу је приписано и енциклопедијско дело под насловом *Kestoi* (Κεστοί или Извежени), које се бави пољопривредом, природном историјом, војном науком итд. Међутим неки писци оспоравају даје ово дело написао Јулије и то на основу тога што дело садржи текстове који су писани на секуларни и често лаковерни начин. Авугуст Неандер сугерише да га је Африканац написао пре него што се посветио верским темама. Један фрагмент *Kestou*-а је нађен међу Папирусима из Oksirinhusa.

<sup>86</sup> Louis-Sébastien (1693). Le Nain de Tillemont, Mémoires pour servir à l'histoire ecclésiastique, III, Paris, 254.

<sup>87</sup> Gelzer, исто, 9.

<sup>88</sup> Свети Фотије Велики. (2016), Библиотека, Том 1, Кодекси 1-64, Предањске студије, Београд, 51.

Према Новој Шаф-Херцоговој енциклопедији религијског знања, *Кестои* су “изгледа замишљени као нека врста енциклопедије матаријалних наука са сродним математичким и техничким дисциплинама, али које садржи велики удео тек необичних, тривијалних или чудесних ствари, на основу чега је Јулијево ауторство доведено у питање. Међу објављеним деловима су одељци о пољопривреди, литургиологији, тактици и медицини (укључујући ветерину)”.<sup>89</sup>

**Амфијарај** (грч. Ἀμφιάραος) је био, у грчкој митологији, син Оикла и Хипермнестре те супруг Ерифилин. Према миту, Амфијарај је био краљ Арга и равноправно је делио власт са Ифидом и са Адрастом, братом своје супруге Ерифиле. Амфијарај је поседовао пророчки дар и био врло цењен у своје време. Био је миљеник Зевса и Аполона, а од Зевса је и добио на дар способност прорицања. Амфијарај је, једну генерацију пре тројанског рата, учествовао у лову на калидонског вепра.<sup>90</sup>

**Апсирт или Апсиртос**, (лат. *Apsyrtus*) се сматра „за оца ветеринарске медицине.“ Апсиртос је рођен 300. године у Клазомерасу, Егејском приморском граду, који се налазио на западној обали Мале Азије. Студирао је медицину у Александрији. Био је главни ветеринар у Константиновој војсци током рата против Сармата на Дунава, између 332. и 334. године. После рата, донео је уметност исцељивања животиња у градове Пруса и Никомидија, у Малој Азији, стварајући школе ветерине. Међу темама које је описао Апсиртос, издвајамо и сакагију, емфизему плућа, тетанус, грчеве и преломе, описао је пуштање крви са својим пореклом и модалитетима, дао је сиписак напитака и масти. Његове две књиге о ветеринарској медицини нису сачуване, али су често цитиране од стране каснијих аутора који су писали на тему ветерине. Списи Апсиртосови сматрају се као главни извори који су коришћени приликом писања Хипиатрике.<sup>91</sup>

**Апулеј** (лат. *Apuleius*) (Мадаура, Нумидија, о. 125. - ?, о. 180.), римски књижевник и филозоф. Следбеник је мистичног платонизма, а познат је као аутор дјела *Метаморфозе* или *Златни магарца*, фантастично-сатиричног романа, у којем се младић претвара у магарца и спознаје велике људске

---

<sup>89</sup> Schaff, P., Hauck, A., & Herzog, J. J. (Eds.). (1908). *The New Schaff-Herzog Encyclopedia of Religious Knowledge*. Funk and Wagnalls Company.

<sup>90</sup> Srejović, D., & Cermanović-Kuzmanović, A. (2000). *Rečnik grčke i rimske mitologije*. Srpska književna zadruga, 14.

<sup>91</sup> McCabe, A. (2007). *A Byzantine encyclopaedia of horse medicine: the sources, compilation, and transmission of the Hippitrica*. OUP Oxford 66-70.

грехе све док му богиња Изида не врати људско обличје.<sup>92</sup> Друга важнија дела су *Апологија*, одбрана на суду због оптужбе за магију, и *Флорида*, збирка говора и предавања.

Родио се 124. године у римској провинцији Нумидији. Отац му је био провинцијски званичник, који је након смрти њему и брату оставио мало богатство.<sup>93</sup> Школовање је започео у Мадаури, где је научио латински и грчки, а образовање је наставио у Картагиини, Атини и Риму учећи књижевност, граматику, реторику и филозофију.

Много је путовао. Тако је дошао у контакт с источно средоземним културама и религијама, нарочито с египатском религијом и култом Изиде што је касније употребио за писање свог дела *Метаморфозе*. Након школовања у Риму, кренуо је у Александрију, али је застао у граду Оеа, близу данашњег Триполија, где га је стари познаник Сициниус Понтианус, замолио да се ожени његовом мајком удовицом, Аемилијом Пудентилом. Након Понтианусове смрти, његова се родбина окренула против Апулеја и оптужила га да је служећи се магијом наговорио Аемилију на брак. Апулеј је на суду изнео своју одбрану која је постала позната као *Апологија* или *Де магија*<sup>94</sup>.

**Арат** (грч. Ἄρατος ὁ Σολεῦς), (лат. *Aratus Solensis*) је грчки песник који је живео у III веку пре нове ере. Рођен је у Солију у Киликији, био је савременик Калимаха и Теокрита. Зна се да је учио код Менекрата у Ефесу и Филите на Косу. Као ученик перипатетичког филозофа Праксифана у Атини, сусрео је стоичког филозофа Зенона, као и Калимаха из Кирене и Менедама, оснивача Еретријске школе. Око 276. пне. позван је на двор македонског краља Антигона II Гонате, чију је победу над Галима 277. пне. забележио у стиховима. Овде је написао своју најчувенију поему, Фаеномена (Phaenomena-Појаве).<sup>95</sup> Затим је неко време провео у Сирији, на двору Антиоха I Сотера, али се касније вратио у македонску Пелу, где је умро 239/240 године пре нове ере.<sup>96</sup> Његова песма о астрономији "Феномена" је заправо садржала информације које су пренесене у Геопонику.

<sup>92</sup> Vujić, A. (2007). Орца i nacionalna enciklopedija u 20 knjiga, XX. *Knjiga Ti-Ž, Zagreb: Pro Leksis doo*, 276.

<sup>93</sup> <http://www.answers.com/topic/apuleius>

<sup>94</sup> Buhvald V., Hoveg A., Princ O., (2003). *Pisci filozofi i teolozi antike i srednjeg veka*, Dereta, Beograd, 39.

<sup>95</sup> Aratus, P. (1997). edited with introduction, translation and commentary by Douglas A. Kidd. Cambridge: University Press, 15.

<sup>96</sup> Callimachus, L. (1921). *Callimachus: Hymns and Epigrams, Lycophron and Aratus (Loeb Classical Library No. 129)*.

**Аристотел**, (грч. Αριστοτέλης); живео је од 384. Пре нове ере до 322 пре нове ере), старогрчки филозоф и беседник.<sup>97</sup> Приписано му је да је написао четири референце које се налазе у Геопоници. Ове референце се не могу наћи у његовом сачуваним делима.

**Виндоније Анатолије Бејрутски** (лат. *Vindanionius Anatolius Berytius*), вероватно је у питању једна особа, са три различита имена: Берјутски значи да је био из Бејрута. Аутор је пољопривредног приручника "О Земљорадњи" који је био директна претеча Геопонике. Њега и његов рад спомиње патријарх Фотије.<sup>98</sup> Био је грчки аутор из IV века, и могуће да је био преторијски префект Илирика кога је поменуо Амијан Марцелин.

Виндоније је аутор дела "Колекције из пољопривредне праксе" које је саставио на основу бројних ранијих аутора као што су Јулијан Африканац, Псеудо Демокрит, Апулеј, Квинтил, Флорентин, Тарентин и др. Осим неколико фрагмената, рад Виндонија је изгубљен. Доказ да је текст постојао имамо из следећих извора:

- Био је главни извор за рад из VI века који је саставио Касијан Бас *Eclogae de re rustica* или на грчком *Synagoge georgikon epitedeumaton* (Збирка из пољопривредне праксе, који је такође изгубљен, али је одломак текста остао Сачуван у Геопоници.
- Патријарх Фотије је информације о раду Виндонија дао у свом делу (Cod 163).
- Сиријски превод који је настао у VI или VII веку, и арапски и јерменски преводи који су настали у IX и X веку.
- Једна страна од оригиналног дела која је опстала чува се у Националној библиотеци Француске (Bibliothecae Nationalis Francicae) B.N.Gr. 2313 f. 49v.

**Марко Теренције Варон** (лат. *Marcus Terentius Varro*, 116–27. ст. е.), познат и као Реатински (*Reatinus*, јер је рођен у граду *Reate* на сабинској територији) да би се разликовао од његовог савременика Варона Атацинскога, био је највећи полихистор у римској књижевности, кога је Квинтилијан (X, 1) назвао „најобразованијим од Римљана“ (*Romanorum eruditissimus*).

Варон је рођен у граду Реата (данашња Ријети) у породици која је припадала витешком сталежу. Био је ученик римског филолога Луција Елија Стилона, а касније је у атинској Академији учио код филозофа Антиоха из Аскалона. У политици је био Помпејев присталица те је достигао поло-

<sup>97</sup> Russell, B. (2013). *History of Western Philosophy: Collectors Edition*. Routledge, 159-160.

<sup>98</sup> Photius: Bibliotheca., cod. 163. [http://www.tertullian.org/fathers/photius\\_01toc.htm](http://www.tertullian.org/fathers/photius_01toc.htm)



жај претора, након што је обављао дужности народног трибуна, квестора и курулног едила. Након Цезарове победе над Помпејем у грађанском рату избегао је казну за подршку Помпеју јер га је Цезар два пута помиловао, једном пре а други пут након битке код Фарсала. Варон је био и члан двадесеточлане комисије која је 59. године пре н. е. спроводила Цезарову аграрну политику насељавања ветерана на територије Капуе и Кампаније. Године 47. пре н. е. Цезар га је поставио за надзорника прве јавне библиотеке у Риму.<sup>99</sup>

Након Цезарове смрти Марко Антоније је 43. пре н. е. почео је да прогони Варона, због чега је он изгубио велики део своје имовине. Како је постепено нестајала Република, Варон је привукао пажњу Октавијана Августа. Коначно под окриљем његове заштите и у условима мира који је успостављен с увођењем принципата, могао је да се посвети науци и књижевности.

Варон је био песник, сатиричар, антиквар, правник, географ, граматичар и научник. Писао је и дела из области образовања и филозофије. Написао је више од 600 књига и умро је с пером у руци.<sup>100</sup>

Од свих дела које је написао у целини сачуван је једино спис „О пољопривреди (De re rustica).“ Када га је написао Варон је имао већ 80 година. Спис се састоји од три књиге и има дијалогски облик, не без дозе драматичности: први се дијалог прекида вешћу о неком убиству, а трећи инцидентима до којих је дошло на изборима. Прва књига бави се самим сеоским имањем, зградама и опремом на њему, те уопште пољопривредном годином. Друга књига бави се узгојем крава и оваца. Трећа књига бави се ситнијим животињама: пилићима, рибама, пчелама итд. Дело је по књижевној вредности боље од сличног дела Катона Старијег, а карактеришу га повремене живахани хумор и истанчани осећај за сеоски живот.<sup>101</sup>

**Публије Вергилије Марон** (лат. *Publius Vergilius Maro* 70. пре н. е. - 19. ст. е.) био је римски песник, најпознатији као аутор *Енеиде*, највећег епа у римској књижевности. Рођен је 15. октобра 70. пре н. е. у селу Анди (*Андес*) близу Мантове (*Мантуа*), у северној Италији. У овом крају је било келтских и илирских насеља па латинитет Вергилијевог имена није сасвим поуздан. Није био из богате породице, али је од младости веома пажљиво

<sup>99</sup> Buhvald V., Hoveg A., исто, 335.

<sup>100</sup> Lindberg D. (2007). *The Beginnings of Western Science*. Chicago: University of Chicago Press. s. 137.

<sup>101</sup> Harrison F. (1918). *Note Upon the Roman Agronomists*. Roman Farm Management. New York: The Macmillan Company. pp. 1–14.

образован, за шта се побринуо његов отац. Младост је Вергилије провео делимично у школама Кремоне и Милана (*Медиоланум*).<sup>102</sup> Потом је дошао у Рим где је учио реторику, медицину и филозофију, првенствено Епикурову код епикурејца Сирона. У младости је почео да пише мање песме по узору на александријске песнике и неотерике Катупове групе, у којима се ученост мешала с изрицајима субјективне интимае. Налазимо тако у његовој младости оне елементе који ће бити значајни и за његово песништво: близину селу и природи, солидно и широко образовање прожето реториком, која стоји поред поезије склоне ерудицији и артизму. Није младог Вергилија обишло ни оно колебање између филозофије и реторике, карактеристично за античко образовање у коме су се филозоф и реторичар непрестано борили око вођства.

У Риму је Вергилије пријатељевао с елегичарем Корнелијем Галом, с историчаром и полихистором Азинијем Полионом и са Алфеном Варом, који је по свој прилици такође писао песме. Овим пријатељима посветио је неке од својих *Пастирских песама*, и то Галу десету, Полиону четврту и осму, Вару девету. Ову збирку пастирских еклога певао је Вергилије на наговор Азинија Полиона, и то по узору на Теокрита. Такође пише и дидактички еп *Песме о земљорадњи* или *Георгике*, које се састоје од четири књиге и у којима се на песнички начин дају упутства о ратарству, воћарству, сточарству и пчеларству.<sup>103</sup>

Последњих десет година живота Вергилије је провео углавном близу Напуља, а понекад и на Сицилији. Године 19. п. н. е. полази на пут у Грчку и Малу Азију с намером да упозна те крајеве пре него доврши спев Енејиду и посвети се потом сасвим филозофији, јер га ова жеља из младости није напустила. У Атини се срео са Августом који га је наговорио да се врати. Нежна здравља, Вергилије се у Грчкој разболео. Успео је тако болестан да стигне бродом до Бриндизија у Апулији где умре 20. септембра 19. године пре н. е. Тело му је пренесено у Напуљ и ту сахрањено. Његово савременици кажу да је, био, сељачког лика, омањи и пуначак, али нежног здравља. Тих, скроман и јако стидљив избегавао је јавност, па су га стога звали Parthenias.<sup>104</sup>

<sup>102</sup> <http://legacy.fordham.edu/halsall/pwh/suet-vergil.asp>

<sup>103</sup> <http://www.virgil.org/vitae/a-donatus.htm>

<sup>104</sup> Virgil, (1916). *Eclogues, Georgics, Aeneid*. Translated by Fairclough, H R. Loeb Classical Library Volumes 63 & 64. Cambridge, MA. Harvard University Press.

**Дамигеронт** је један од аутора за кога се мисли да је живео у I веку нове ере. О њему се ништа не зна. Такође није познато ни порекло његових навода који се налазе у „Геопоници“.<sup>105</sup>

**Дидим** је познат као Дидим из Александрије. Не треба га мешати са Дидимом који је живео у I веку пре нове ере<sup>106</sup>. Познат је по делу Георгике које је написао у 15 књига. Тачно време његовог живота не може се прецизно одредити. Претпоставља се да је живео крајем III века или у периоди од краја IV века до почетка V века. За Дидима из Александрије постоји претпоставка да је био доктор, и да је поред Георгика можда био и аутор других радова. Претпоставља се да је написао дело у осам томова „О лечењу уз помоћ лековима“. Георгике су наведене у знаменитој књизи Суда, и представљају један од главних извора који су кориштени за израду Геопонике. Дидим у Геопоници има 70 поглавља које су презета из његовог дела Георгика. Није познато да ли је Георгика настала као компилација коју је Дидим саставио на основу дела других аутора.<sup>107</sup>

**Диофан из Никеје** (Битинија) - аутор „Παράδοξα–Paradoxa,“ дела које је постало део збирке, коју је саставио Анатолије Винданије (види Фотија, Bibl., cod. 163). Диофана у својим делима спомињу Варон (I, 10),<sup>108</sup> Катон (31),<sup>109</sup> Колумела (I, 1, 10)<sup>110</sup> и Плиније (I, 8: „Diophane qui ex Dionysio eritomas fecit“). Ово спомињање Диофана нам доказује да су овај аутор и његово дело били познати римским писцима. Постоји и претпоставка да је овај аутор био познат Катону, и да је његово име захваљујући томе било преузимамо од каснијих аутора.

**Демокрит**, аутор, чије се име често налази у наслову глава у „Геопоници.“ Овај аутор није идентичан са чувеним филозофом Демокритом из

---

<sup>105</sup> Eugenius Abel. Berolini, (1881) Orphei lithica accedit Damigeron de lapidibus recensuit, S. Calvary et socios, 156.

<sup>106</sup> Buhvald V., Hoveg A., исто, 68.

<sup>107</sup> Ireneusz Mikołajczyk(2012). Wstęp. W: Kassianus Bassus: *Geoponika. Bizantyńska encyklopedia rolnicza*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, 19–20.

<sup>108</sup> Cato, Varro, (1934). On Agriculture, Translated by W. D. Hooper and Harrison Boyd Ash, Loeb Classical Library, 165.

<sup>109</sup> Исто, 47.

<sup>110</sup> Columella, (1941,1954, 1955). On Agriculture, Volume I- III, Books 1-4, 5-9, 10-12., Translated by Harrison Boyd Ash and Edward H. Heffner, Loeb Classical Library 361, 33.

Абдере.<sup>111</sup> Демокрит и његово дело су по свему судећи, били уврштени у енциклопедију Суда. То је доказао у свом раду Велман.<sup>112</sup> Он претпоставља да је Демокрит живео у Александрији, око 200 година пре нове ере. Фрагменти његових радова који су сачувани посвећени су углавном пољопривреди. Прикупљени су на основу текстова који се налазе у „Геопоници“ али и у радовима Варона, Колумеле, Плиније, Паладија, Ибна Авама и других писца истиче Велман у свом напред наведеном раду. Велман даље указује на то да су Демокритови списи из којих је формирана нека врста енциклопедије природних наука касније су употребљавали и други аутори попут Памфила који користи ове списе у свом делу Фусика, али и Јулије Африканац, Дидим, и др.<sup>113</sup>

**Дионисије**, је аутор кога не треба мешати са Касијем Дионисијем из Утике који је живео у II пре нове ере, а који је на грчки језик превео Магову 28 књигу *О пунској пољопривреди*.<sup>114</sup> Једина глава Геопонике у којој се наводи име Дионисије је I.11. У овој глави се не говори о пољопривреди већ о грчким именима за ветрове.

**Диофан из Никеје** или **Диофан из Битиније** (грч. Διοφάνης ) је био грчки аутор који је писао текстове из пољопривреде. Живео је у I веку пре нове ере. Био је родом из или је био у вези са градом Никејом из Битиније (северозападна Анатолија).

Диофан је скратио веома дуго дело *О пољопривреди* које је написао Касије Дионисије. Ово дело је имало двадесет књига. Диофан га скратио на шест књига. Оба дела су носила наслов *Георгика* (Пољопривреда). Свој рад је посветио краљу Деитору Келту Галатијском који је владао у централној Анадолији, југоисточно од Диофанове домовине.<sup>115</sup>

Према Колумели дело Касија Дионисија садржи осам књига. Од овог дела, две петине је било у целини, преведено из ранијег рада Мага (*О пун-*

---

<sup>111</sup> Демокрит из Абдере (грч. Δημόκριτος) (око 460. п. н. е. - око 370. п. н. е.) је антички грчки филозоф рођен у Абдери, Грчка. Био је утицајан пресократски филозоф и ученик Леукипа, који је развио атомску теорију о космосу. Демокрит је написао 52 дела, међутим од тога је сачувано само 299 фрагмената и то углавном етичког карактера. Демокрит је учио од Леукипа, гимнофиста, Египћана, Етиопљана, Хелена. Често је путовао од Средоземног до Црног мора и тако купио информације.

<sup>112</sup> Wellmann, M. (1921). *Die Georgika des Demokritos*. Verlag der Akademie der Wissenschaften, 1-58.

<sup>113</sup> Wellmann, M. (1921), исто, 43

<sup>114</sup> Dalby, A., Bassus, C., & Constantine, V. I. I. (2011). *Geoponika: Farm Work: a Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*. Prospect Books, 41.

<sup>115</sup> Columella, *De Agricultura* 1.1.10.

ској пољопривреди).<sup>116</sup> Диофанов рад је садржавао велики број извода и цитата из Маговог дела о пунској пољопривредној пракси. Диофанова скраћена верзија била је више популарана у античким временима него у изворном оригиналном делу Касија Дионисија. Оба дела су данас за нас изгубљена. Диофана једном цитира у свом делу и познати римски пољопривредни писац Варон.

**Заратустра** или **Заратуштра** (авестански: *Zarathuštra*), познат и као **Зороастер** (грчки: *Zoroáστρης*) је био древни персијски филозоф и пророк, оснивач маздаизма, култа мудрости, и централна фигура потоње религије, зороастризма. Сматра се да је живео око 1200. п. н. е. Оксфордски речник га поставља на прво место хронологије филозофа, као оснивача филозофског система мазда-јасна (авестански: *мазда* – мудрост, *јасна* – обожавање). Претпоставља се да су заратуштровци, поштоваоци мудрости, преносили знање персијским Грцима, који су касније употребљавали сличан појам, философија.<sup>117</sup>

Знаменита енциклопедија Суда<sup>118</sup> помиње и велики број Зороастерових радова: „О природи“ (4 књиге), „О драгим камењу“ (1 књига), „О посматрању звезда“ (5 књига), итд. И поред свих ових наведених дела за нас остаје нејасно, који су делови из његових књига цитирани у „Геопоници“ под именом Зороастер. Разни текстови и астролошке расправе сачувани са под именом Зороастера и често су кориштени у Византији. Они су очигледно настали од више разних аутора (на пример Плиније, VII, 72; XXX, 3 итд.).

**Квинтилије** (лат. *Sextus Quintilius Valerius Maximus* и *Sextus Quintilius Condianus*) су била славна браћа која су радила заједно. Написали су дело «Георгки» за време владавине цара Комода (180-192 г.).<sup>119</sup> Имали су своје

---

<sup>116</sup> Pliny, *Naturalis Historia*, 18.22, Varro, *De re Rustica*, 1.1.10; Columella, *De Agricultura* 1.1.13, 12.4.2.

<sup>117</sup> Bouker, D. (2006). urednik: Kembridž Ilustrovana istorija religije. *Stylos, Novi Sad*, -219).

<sup>118</sup> Суда (грч. Σοῦδα) назив је за византијску енциклопедију из X века, која се раније наводила као Суида, јер је приписивана непознатом аутору тог имена. Овај енциклопедијски лексикон написан је на средњовековном грчком језику и садржи око 30.000 одредница. Садржина многих одредница ослања се на античке грчке изворе који су у међувремену изгубљени. Састављање овог лексикона, које се датира у средину 10. века, било је условљено потребом за извесном рекапитулацијом научног и књижевног стваралаштва античког, хеленистичког и византијског раздобља, као и нагомилавањем знања и дела из разних области. Захваљујући богатој и разноврсној грађи, Суда је важан извор за реконструкцију појмова, знања, па и извесног броја изгубљених књижевних дела из старогрчке и византијске књижевности.

<sup>119</sup> Boll, F., Rehm, A., Bianchi, L., & Vogt, H. (1911). *Griechische kalender, herausgegeben und*

политичке каријере, у Римском царству у II веку нове ере. Водили су близак паралелни живот док обојица нису су убијени по наређењу цара Комода. Секст Квинтилије Максим и Секст Квинтилије Кондијан (су рођени у Троа. Умрли су у Риму 182. године ), били су римски политичари и сенатори. Секст Квинтилије Кондијан је био родом из Александрије Троа из провинције Азија и био је син Секта Квинтилија Валерија Максима који је 151. године био конзул. Према Касију Диу Кондијан је био 177. и 178. године у Панонији, ради учешћа у војним операцијама. По свему судећи, тамо је био све док није замењен 179. године. Током 180. године изабран је за конзула. Кондијан је 182. године погубљен од цара Комода.

Максим је такође дошао из Александрије Троа која се налазила у провинцији Азија. Био је син или Секста Квинтилија Кондијана или Секта Квинтилија Валерија Максима. У 172. години Максим је постао конзул. По свему судећи, Максим је био легат у провинцији Горња Панонија. Према Касију Диу у периоду 178. и 179. године у Панонији су била два Квинтилија која су учествовала у војним операцијама. Превладава став, да је Максим био гувернер провинције Горња Панонија а његовог брата или рођака Секст Квинтилије Кондијан легат у Доњој Панонији. Он је можда 175. године постао гувернер провинције Доња Панонија. На положају гувернера остао је вероватно до 179. године, када се као Кондијан вратио у Рим да би 180. године постао конзул. Максим је такође убијен 182. године од стране Комода.<sup>120</sup>

Њихово школовање и њихова знања о пољопривреди су била подједнака. У једној референци (11.3) један од Квинтилија је цитирао другог.<sup>121</sup>

**Леонтије** или Леонтин (Leo) је аутор о коме ништа не знамо. Време његовог живота је такође непознато за нас. Помиње га Фотије под именом Лав.<sup>122</sup> Рад овог аутора је у свом делу доста користио Винданије Анатолије.

**Паксам** је аутор рада о пољопривреди („Георгики“). У Суду је о њему написано да је био познати аутор који је пре свега писао текстове из кулинарства. Помиње га и Колумела као познатог међу грчким писацима (XII, 4).<sup>123</sup>

---

*erläutert* (No. 1). C. Winter.

<sup>120</sup> Petersen, L., & Burian, J. (1983). *Prosopographia imperii romani*. Walter de Gruyter.

<sup>121</sup> Квинтилије каже да се ловор може калемити на ловор, дрен (?) и на јасен.

<sup>122</sup> Photius: Bibliotheca., cod. 163. [http://www.tertullian.org/fathers/photius\\_01toc.htm](http://www.tertullian.org/fathers/photius_01toc.htm)

<sup>123</sup> Columella, (1941,1954, 1955). исто , 195.

**Памфила**, поред Секста Јулија Африканаца, спомиње и Фотије. Вероватно је истом аутору писао и Гален као писцу разних ботаничких радова, а који је живео у II веку пре нове ере.

**Сотион**, (лат. Sotion) је грчки аутор које писао текстове из пољопривреде. Сотион је можда био, аутор дела *Περὶ ποταμῶν καὶ κρηνῶν καὶ λιμνῶν*, како га је прочитао Фотије (Bibl., cod. 189).<sup>124</sup> Он је живео и писао, вероватно после Виндонија Анатолија, зато се не помиње у списку извора које сакупио патријарх Фотије.

**Тарантин**, **Тарантинос (Tarantinos)** или **Tarantinus**. Био је грчког порекла. О њему се ништа поуздано не зна, осим да се његово име повезује са јужним италијанским градом Тарасом данас Тарантом. Претпоставља се да је аутор живео у овом граду и да је у њему стварао. Старији аутори који су се бавили проблемом Геопонике односно пореклом аутора чија су цитати узимани за ову знамениту енциклопедију нису могли да утврде ко је у ствари био Тарантинос. Тако на пример аутор који је објавио Геопонику почетком XVIII века истиче да је Тарантинос можда сам Варон с тим да је његово име у Геопоници написано на више различитих начина.<sup>125</sup> Поменути аутор наставља у истом духу да нагађа да је Тарантинос можда Колумела или Хераклидије, Тарант који се у ствари бавио медицином и чије је дело преузео знаменити лекар Галијен. То нам само потврђује да Тарантинос није био познат од времена средњег века, а да је његово дело највероватније изгубљено.

Тарантиносово дело је било извор другим каснијим ауторима, који су писали на тему пољопривреде. Овде пре свега мислимо на Паладија, аутора који је стварао у V веку. Паладије је из Тарантиносовог дела преузео четири цитата, која се односе на маслине и маслиново уље.<sup>126</sup> Ове цитате је касније преузео и анонимни редактор знамените византијске енциклопедије Геопонике.<sup>127</sup> То нам на несумњив начин указује да је Тарантинос био стварни аутор а да је његово дело постојало и да је било познато Паладију, а касније вероватно и византијском анонимном редактору пољопривредне енциклопедије.<sup>128</sup>

<sup>124</sup> Photius: Bibliotheca., cod. 189, исто.

<sup>125</sup> Needham P. (1704). *Geoponica Cassiani Bassi*, Cantab.

<sup>126</sup> Fitch, John G. (2013). *Palladius, The Work of Farming*. Prospect Books, 214-215.

<sup>127</sup> Dalby, A., Bassus, C., & Constantine, V. I. I. (2011). *Geoponika*, исто, 81-340.

<sup>128</sup> Simonović, Z., Đurić, A., & Kostić, A. (2015). *Tarantinosovi tekstovi koji su sačuvani u Paladijevom delu "Radovi u poljoprivredi" i u Poljoprivrednoj enciklopediji - Geoponici*.

**Флорентин**, (лат. Florentius) је римски писац који је писао о пољопривреди. Претпоставља се да је живео у раном III веку нове ере. Био је један од често коришћених извора у Геопоници. Његов текст "О пољопривреди", који је био написан у 12 књига су користили и други аутори који су писали на тему пољопривреде, а чија су дела претходила Геопоници. Овде пре свега мислимо на Виноданија Анатолија из Бејрута који је живео у IV веку. Флорентина у свом делу спомиње патријарх Фотије (Bibl., cod. 163).<sup>129</sup> Бројни радови из Флорентиновог дела "Георгики" су укључени у текст "Геопонике". Флорентинови текстови се налазе у 11 књига.

**Фронтон**, је римски аутор чије име је наведено у Суди.<sup>130</sup> Живео је током владавине цара Александра Севера. О овом аутору не знамо ништа више.

---

*Ekonomika*, 61(4), 11-20.

<sup>129</sup> Photius: Bibliotheca., cod. 163, исто.

<sup>130</sup> Bekker, I. (1854). *Suidae Lexicon: ex recognitione Immanuelis Bekkeri*. Typis et impensis G. Reimeri.





## II ПОЉОПРИВРЕДНА ПРОИЗВОДЊА У ВИЗАНТИЈИ

### 1. Клима и њен утицај на пољопривредну производњу

Са географског становишта, Византија се развијала у контексту који је био у основи, мада не искључиво, оријентисан на Медитеран. Релевантни критеријум за одређивање медитеранске климатске зоне је првенствено тај где се маслине могу узгајати, и то често заједно са житарицама које се не наводњавају и виновом лозом. Та територија се углавном односила на уске и увучена полуострва Италије и Грчке, оштре западне обале предње Мале Азије и острва која су се налазила на целом Средоземном мору. Медитеранску климу карактеришу врла топла, жарка и сува лета и такође топле зиме, готово у потпуности без мраза, са различитом количином падавина. Овај тип климе се назива и климом ”маслиновог дрвета” пошто средња температура током најхладнијег месеца не пада испод 0 степени. Тиме је омогућено гајење маслина, у већем делу приморских области Византије.<sup>131</sup>

Одлика континенталне климе је да су температуре понегде имале екстремне разлике, са обично ниском влажношћу ваздуха и количином падавина које су се разликовале од области до области. На местима у унутрашњости полуострва као што су северни Балкан и Анадолија, континентална клима је имала преовлађујући утицај такав је случај био и са Сиријом, где на већој надморској висини клима била хладна и влажна. Утицај медитеранске климе је био смањен и ограничен само на уски појас дуж обале. Таква ситуација је била присутна и унутрашњости Балканског полуострва (територија бивше Југославије и дуж јужне обале Мале Азије која се налазила испред Анадолије). Медитеранска клима је била заступљена на већини територија. Није била заступљена у унутрашњости Балканског полуострва и у регионима око реке Дунава или дуж јужног приморја Црног мора (Трапезунт). Медитеранска клима је била под ути-

<sup>131</sup> Кодер, Ј.(2011). *Византијски свет, Увод у историјску географију источног Медитерана током византијске епохе*, Утопија, Београд, 39

цајем различитог степена деградације, који су настајали од суседних био климатских зона.<sup>132</sup>

На примеру јужне Италије можемо да приметимо које су пољопривредне културе гајене. Једине житарице које се помињу у текстовима су пшеница и јечам. Пшеница се чешће наводи од јечма. У Пуљи, обиље каснијих докумената указује на то да су само ове две житарице гајене, као што је било уобичајено у врло сувој клими са високим летњим врућинама. Међутим, у Калабрији, клима има више нијанси и разликује се од места до места. Дакле, поставља се питање да ли, су као у Кампањи, гајене друге житарице. Са ове временске дистанце тешко је то рећи. Не помињу се ни махунарке. Живот светог Фантина нас упознаје са тим да су монаси овог доба јели пасуљ леблебије и грашак. Ове биљке су такође узгајале у Кампањи. У Пуљи супротно, од тога први пут се помињу махунарке око 1100. године. Мислимо да су се ове биљке појавили релативно касно. Разлог за ову тврдњу треба тражити у чињеници да је овде највлажнија клима у целој Тиренској области и различита надморска висина различито утиче на исте усеве. Описи гајења винове лозе боље заступљени у документацији.<sup>133</sup>

Умерено континентална и медитеранска клима су утицала на разноврсност воћа које се узгајало. На првом месту то су: јабуке, крушке, дуње, вишње, брескве, ораси, кестен, шипак, бадем, пистаћи итд. Производња пистаћа су били специфичност византијске (и исламске) пољопривреде у односу са оном на Западу. Воће не само да је имало важну улогу у исхрани сељака, оно је истовремено било и извор прихода за пољопривреднике који су живели у близини великих или мањих градова или за друга подручја у која су могли да извозе и суво воће.<sup>134</sup> У IX веку у шумама Македоније и јужне Италије, кестен је узгајан или је једноставно сакупљан.<sup>135</sup> Бољи климатски услови од почетка IX века и касније утицали су на повећање пољопривредне производње.<sup>136</sup>

<sup>132</sup> Симоновић, З. (2018). Календар пољопривредних радова у Византији у X веку. *Агроэкономика* 47/78, 109-120.

<sup>133</sup> Jean-Marie, M., & Ghislaine, N. (1989). Les campagnes de l'Italie méridionale byzantine (Xe-XIe siècles). *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age*, 101(2), 575-576.

<sup>134</sup> Kaplan, M. (1992). *Les hommes et la terre à Byzance du VIe au XIe siècle: propriété et exploitation du sol* (Vol. 10). Publications de la Sorbonne, 36.

<sup>135</sup> Brubaker, L. (Ed.). (1998). *Byzantium in the Ninth Century: Dead or Alive?* Ashgate, 229-243.

<sup>136</sup> Geyer, B. (2002). Physical factors in the evolution of the landscape and land use. *The Economic History of Byzantium, from the 7th through the 15th centuries*, 31-45.

Временске прилике су утицале на квалитет земљишта које се користило у земљорадњи. Када говоримо о врстама земљишта која су се користила у пољопривредној производњи неопходно је да прво размотримо како су пољопривредници сами одређивали и разумевали квалитете земље коју обрађују. Њихов приступ свакако није био научни. Они су о квалитету земље коју обрађују судили емпиријски, и то тако што су мерили свој принос у производњи и то у односу према различитим методама гајења и различитим културама које су сејали целе године. Том приликом они су обраћали пажњу на карактеристике боје, текстуре и друге физичке аспекте земљишта. Водили су рачуна колико се задржава вода на земљишту. Мерили су дубину земљишта које су обрађивали. Тако да се у Геопоника 2.9.1. наводи да су најбоља земљишта она која су црна, што указује на несумњиву предност коју су имала муљевита и алувијална земљишта, која су се углавном налазила дуж обале и у областима Месопотамије. Други су одређивали њен квалитета према очигледним особинама: ”ако је дрвеће које на њој расте високо и разгранато, онда се она може сматрати одличном; ако је дрвеће средњег квалитета, онда је и земља таква; ако је обрасла трњем, ситним жбуњем и ниском травом, онда значи да је земља слаба и не вреди много.”(Геопоника 2.10.2).<sup>137</sup> Трећи су квалитет земљишта одређивали према топлоти, или укусу. Ако су слатка по укусу сматрана су да су најбоља за садњу винове лозе и дрвећа. Земље које приликом пробе на укус била слане њих је требало избегавати. Према Анатолију само урма може да преживи на сланим земљиштима (Геопоника 2.10.8.9).<sup>138</sup> Урма је највероватније била сађена на плантажама у Анатолијевој родној Феникији (Либан). Одатле толико његово интересовање за ову биљку. Поред тога, неке врсте култура је боље садити на одређеним врстама земљишта: ”Житарице је боље сејати на плодној земљи и у равници; јечам – на земљи средњег квалитета; махунарке – на лошој. Махунарке се могу сејати и у равницама одмах после жетве житарица. Захваљујући њима земља се одмара и постаје растреси-та зато што им је корен, осим код грашка, танак” (Геопоника 2.12).<sup>139</sup> Из овог Тарантиносовог текста који је уврштен у Геопонику сазнајемо како су се сејале одређене пољопривредне културе. Из овог примера можемо да приметимо присуство сложеног система ратарских култура, у чијој обради се користило релативно интензивно орање са коришћењем техника, који су биле познате у античким временима и средњем веку, а доприносиле су

<sup>137</sup> Dalby (2011), исто, 79-80.

<sup>138</sup> Dalby (2011), исто, 79.

<sup>139</sup> Dalby (2011), исто, 81.

повећању приноса усева. Ратарство је у раном средњем веку имало екстензиван карактер. Током овог периода дошло је до напуштања метода који су важили у пољопривреди у време постојања Римског царства. Разлоге за то треба тражити у смањењу становништва, земље је били много, исцрпљена земља се остављала без обраде, јер се могла обрађивати друга земља. Због оваквог начина обраде земље приноси су били мали.<sup>140</sup>

Из свега изложеног може да се закључи да земљишта морају бити правилно упарена са усевима, добро управљање са њима је потребно наставити ради одржавања плодности, а то је представљало константан напор сељака овог времена. Квалитет земљишта зависи и од усева који се узгајају на њему.<sup>141</sup>

## 2. Годишњи календар радова у пољопривреди

Годишњи календар о радовима у пољопривреди који се налази у „Геопоници“ нам пружа доста информација које радикално мењају слику, која је била позната из других извора. Треба рећи да су питања која су везана за ратарство, нису довољно добро обрађена од стране редактора. Када читате текст можете да уочите да редактор фаворизује само оне сфере економике пољопривреде, које је он лично проучавао и наравно описао их са више детаља. Међу ауторовим текстовима нема описа поступака који се примењују приликом орања. То нам указује на његову незаинтересованост за ову проблематику. Али, и поред тога добијамо прилично комплетну слику и у том погледу, мада са неким противречностима у смислу радова у пољопривреди који се могу објаснити различитим климатским условима који су владали у провинцијама које су описане у овој византијској енциклопедији.

Дакле, према овом календару у неким областима у јануару се врши ђубрење луцерке. Процес развоја семена зависи од сунчеве светлост и да ли сте орали оранице у октобру. Због обиља сланог земљишта у подручјима близу мора, најбоље је да се у то време да предузме мере у циљу побољшања квалитета земљишта и то орањем лаким плугом и сађењем пасуља и пшеничних мекиња.

У фебруару је потребно претходно припремити земљу за производњу летњих усева и то је најбоље учинити три месеца пре сејања пшенице. Исто

---

<sup>140</sup> Simonović, Đurić, Kostić, (2015), исто, 17

<sup>141</sup> Winiwarter, V. (2014). Environmental History of Soils. In *The Basic Environmental History*. Springer International Publishing. (79-119).

тако, треба поступити и приликом садње сусама<sup>142</sup> и конопља.

Главни послови плугом раде се у марту. На пример у марту се оре за први род пшенице која је бела и дугуљаста и позната је као Александријска. Истовремено, на земљишту са кога је раније уклоњена жетва житарица (пшеница), поново смо посејали пшеницу која се користи у производњи хлеба. Приликом радова у пољу у ратарству током сетве коришћен је систем плодореда у комбинацији са другим пољопривредним културама. Као што смо то већ истакли напред у нашем тексту овај метод је био познат и широко распострањен у Византији.

У марту, као и у претходном месецу, сади се сусам и конопља. У „Геопоници се такође помињу сетве, проса и јечаме које се врше на одговарајућим земљиштима. Истовремено у месецу марту сејана су поља луцерком, и то у другом орању плугом.

У неким областима, у мају и јуну се припремају поља за нове усеве. Током ових месеци према редактору „Геопонике треба припремити терен ђубрењем са природним ђубривом односно стајњаком и то ако се сеју житарице. Биљку Вучјак покосите до средине маја. Поље се оре плугом тек када се покоси Вучјак. Много пажње редактор посвећује уништавању корова. У јуну, се сеју и сточне траве (грахорица). Након кошење одмах се предузимају мере да се од ливада направе оранице и то орањем плуговима. У том смислу, у „Геопоници“ је написано следеће: „Ако се у земљи налази много корења, посеј на њој обрнику, покоси је у цвату, поори земљу како би покрио то што је пожњевено, затим посипај по њој ситно ђубриво и остави тако. После дванаест дана поново поори и посеј оно што се може посејати на тој земљи, додајући семењу малу количину сочива.“(III, 10, 8-9).<sup>143</sup>

У месецу јуну почиње припреме за прву вршу: „Почев од деветога дана пре јулских календи треба кренути са вршом зато што тих дана нема ни кише, нити росе.“(III, 6, 8).<sup>144</sup> У месецу јулу добро је: „...преорати земљу са које су побране махунарке: одмах после жетве треба поорати земљу да се не осуши.“(III, 10, 5).<sup>145</sup> Током лета до краја августа најбоље је обавити вршу житарица. „До деветога дана пре септембарских календи обавићемо вршу зато што тих дана нема ни росе, ни кише.“( III, 11, 9).<sup>146</sup>

---

<sup>142</sup> Сусам води порекло са истока, потиче из породице махунарки. Од његових плодова се од античких времена, али и сада прави уље, које се користи за исхрану и за осветљење.

<sup>143</sup> Dalby (2011), исто, 108.

<sup>144</sup> Dalby (2011), исто, 106-107.

<sup>145</sup> Dalby (2011), исто, 108.

<sup>146</sup> Dalby (2011), исто, 109.

Од почетка јесени, односно од краја септембра, може се почети са сејањем вучике посебно на сувом терену. Од тада почиње период који је погодан за сејање житарица, нарочито јечама, а затим и пшенице. (III, 13, 9-10).<sup>147</sup> Као крајњи датум за сетву житарица према „Геопоници“ је крај децембра (II, 14).<sup>148</sup> У овом дугом периоду, у зависности од терена и климатских услова који владају, а утичу на календарску различитост сетве на појединим сеоским газдинствима. У децембру се предузима читав низ радњи. Тако на пример: „У децембру се такође може садити винова лоза. У новембру и децембру је потребно, чим младо вино престане да превире, очистити га и истрљати пискавицом или чистим рукама нечистоћу и пену са грлића бокала. У децембру и новембру је добро садити младице свог дрвећа које рано цвета, а такође калемити дрвеће и сећи када је млад месец дрва за градњу. Треба такође окопати младу винову лозу, а нађубрити старију; није обавезно ђубрити младу. Пошто се убери плодови, маслине треба на време орезати зато што ће на младим изданцима род бити већи. Сада је право време да се окопају маслине и остало дрвеће и да се око слабијег дрвећа положи довољна количина козјег ђубрива или да се полије са 20 чаша талоба од маслина. Сада је добро садити кестење и право је време да се сеју махунарке.“ (III, 15, 1-7).<sup>149</sup>

Преглед најважнијих радова на пољу, са којима нас упознаје редактор, указује на присуство сложеног система ратарских култура, у чијој обради се користило релативно интензивно орање са коришћењем техника, који су биле познате у античким временима и средњем веку, а доприносиле су повећању приноса усева. Ратарство је у раном средњем веку имало екстензиван карактер. Током овог периода дошло је до напуштања метода који су важили у пољопривреди у време постојања Римског царства. Разлоге за то треба тражити у смањењу становништва, земље је били много, исцрпљена земља се остављала без обраде, јер се могла обрађивати друга земља. Због оваквог начина обраде земље приноси су били мали.

Чак и са општим упознавањем са овим делом „Геопонике“ немогуће је а не закључити да описани систем обраде поље је у супротности са оним што описује други познати извор битан за сагледавање пољопривреде Византије, односно „Земљораднички закон“, али и други извори који су настали у то време.

---

<sup>147</sup> Dalby (2011), исто, 110-111.

<sup>148</sup> Dalby (2011), исто, 81-82.

<sup>149</sup> Dalby (2011), исто, 111.

### 3. Одбрана од града

Морамо истакнемо да текст који се односи на град се налази првој књизи Геопонике. Ово поглавље написано је нејасно. Садржи списак неколико метода за спречавање штете која може настати од града (Геопоника I. 14).<sup>150</sup> Ауторство ове главе се приписује Јулијану Африканцу. Цела ова глава даје савете за одбрану од града са применом неких од начина. Начини одбране од града, који се нуде са ове временске дистанце изгледају доста нестварно. Претпостављамо да је аутор за писање ове главе користио античке изворе. Ово поглавље било је од посебног интереса за научнике који се баве магијским радом у антици. Један од тих аутора био је Еуген Феџрле током 1920. године.<sup>151</sup> У свом делу он даје детаљно објашњење овог проблема. У Геопоници текст који се односи на град налази се заједно са информацијама о календару, годишњим добим, звездама, и времену. Бољим увидом откривамо да је текста који се односи на град више у складу са другим текстовима из пољопривреде, који се односе на питања виноградарства. У овом тексту су дате углавном препоруке узгајивачима како би им се помогло да избегну оштећење која би била проузрокована градом у њиховим виноградима.<sup>152</sup>

Као што смо већ написали за главног аутора текстова наводи се Јулијан Африканац.<sup>153</sup> Редактор „Геопонике“, нема ништа против лаковерности и незнања која су исказана у текстовима које је преузео. Он текстове преноси са задивљујућом непристрасношћу, а затим им додаје и шарм. Према овим текстовима град се спречава на следеће начине:

1. Ако жена за време периоде покаже је граду, одвратиће га. Од њеног изгледа и звер ће побећи.
2. Ако се баци насред поља прва девичанска крпа, ни лоза ни семе неће страдати од града.
4. Неки говоре, да ако се покаже огледало наткриљеном облаку, онда ће град проћи мимо.
5. Град неће пасти, ако опашеш цело место кожом хијене, крокодила или фоке и ако је обесиш испред врата куће.
6. Ако окачиш око целог места на конопима мноштво кључева од разних просторија, онда ће град проћи мимо.
7. Веома ће бити корисно, ако поставиш на крововима дрвене стубове.
8. Ако нађеш у блату корњачу, окренеш је на леђа у десној руци и прођеш око целог винограда

<sup>150</sup> Dalby (2011), исто, 67-68.

<sup>151</sup> Fehrle, E. (1920). *Studien zu den griechischen Geoponikern*. BG Teubner.

<sup>152</sup> Rodgers, R. H. (1980). Hail, Frost, and Pests in the Vineyard: Anatolius of Berytus as a Source for the Nabataean Agriculture. *Journal of the American Oriental Society*, 1-11.

<sup>153</sup> Rose, H. J. (1933). The folklore of the Geoponica. *Folklore*, 44(1), 57-90. 65.



и обишавши га станеш насред винограда, положиш живу корњачу на леђа, наспеш око ње мало земље да се она не би могла окренути и отпузати назад; она то неће моћи зато што ће земља код ње да се слегне и она нема зашта да се ухвати; она ће тако и остати на том месту. Ако све то урадиш, град неће пасти ни на њиве, ни на то место. 9. Постоје и они, који говоре, корњачу треба носити у круг и оставити у шест сати дана или ноћи. 12. Парчад коже воденог коња на свакој међи одвраћају град. (Геопоника I.1-2.,4-9, 12.).<sup>154</sup>

Редактор је у ово поглавље унео текстове других антички писци који су писали на тему одбране од града. Овде мислимо на Филострата и Апулеја. Филострат прича о својим ”искуствима” , тако, ако окачи на највиднијој лози каиш од фокине коже, онда виноград неће страдати од града. Апулеј – Римљанин говори да ако нацрта грозд и освешта га у винограду при заласку сазвежђа Лире, онда ће се род сачувати у целини. Лира почиње да залази за десет дана до децембарских календи и завршно залази првог дана фебруарских нона. У следећем пасусу Апулеј наставља: ”Тако говоре старине. Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, који заслужују потпуно пренебрегавање. Ја саветујем да се уопште не обраћа на њих пажња. Ја сам их записао зато да се не помисли да сам нешто пропустио од реченог у древно време.” (Геопоника I. 3.10-11.).<sup>155</sup>

Јулијан Африканац је писао о спречавању удара муње и грома. Закопај кожу воденог коња насред имања и муња ту неће пасти. (Геопоника I. 16).<sup>156</sup>

#### 4. Ратарска производња

Пољопривредници раног средњег века нису могли са својим знањима много да побољшају земљиште које су обрађивали. Земљиште је у овом времену у неким подручјима било више плодно, а у неким мање. Људска активност је често било од кључног значаја за дугорочну одрживост земљишта. Најбољи пример за ову тврдњу је ерозија која је настајала од претеране сече стабала, и често је утицала на пољопривредну производњу. Мислимо да земљиште на Леванту се и данас није битно променило у односу на то какво је било у раном средњем веку. За ову тврдњу немамо на располагању прецизне податке да бисмо могли бити у потпуности сигурни. Све у свему, претпостављамо да је стање земљишта било слично дана-

<sup>154</sup> Dalby (2011), исто, 55-67.

<sup>155</sup> Dalby (2011), исто, 57-58.

<sup>156</sup> Dalby (2011), исто, 68.

шњем. Данас, већина земљишта које се налази дуж обалног подручја источног Средоземља је продуктивна и њоме се лако управља. Цепови црвене земље која је добра за винову лозу и маслине и даље је присутна у приморском медитеранском региону, посебно на висоравнима Израела, Либана, и Северне Сирије. У Месопотамији, као и у приобалним зонама, доминирају земљишта састављена углавном од деградираног кречњака. Ово земљиште је најпродуктивније када се наводњава. На овај начин се обезбеђује добар принос на земљиштима која су углавном сува. Алувијална земљишта која се налазе у речним долинама углавном су се лако користила, јер имају изузетан пољопривредни потенцијал када се добро залију.<sup>157</sup>

Наше знање о приликама у пољопривреди Византије у периоду од VII до IX века је мало. Разлог за то треба тражити у чињеници да није остало много сачуваних извора који се баве овом проблематиком. Најбоље сачувани извор из овог периода је Земљораднички закон који је настао највероватније у периоду између VIII и IX века. Прецизно датирање закона због недостатка информација још увек није утврђено. Сам текст закона се углавном односи на својинске односе између суседа у руралној заједници. Са ове временске дистанце не може се сигурношћу одредити да ли је закон донесен за целу територију Царства или се примењивао само на неки одређени регион.<sup>158</sup> Управо мали број сачуваних писаних извора из ове епохе отежава проучавање и сагледавање аграрне праксе Византије овог периода. Временог средњег века у Византији који обухвата период од VII до IX века обележавају својеврсна транзициона кретања у својинско-земљишним односима која доводе до пропадања старе земљишне аристократије и до развитка новог војног племства. У периоду раног византијског феудализма долази до јачања провинцијске администрације која својим мерама доводи до консолидовања и јачања привредног живота. Овај период транзиције византијских социјалних структура обележава независни поседник земље који производи на својој земљи, за себе, а плаћа порез директно држави.<sup>159</sup>

Ситуација у сагледавању и проучавању византијске пољопривредне праксе се променила на боље захваљујући „Геопоници“ која је настала у X веку. „Геопоника“ је једина сачувана енциклопедија из пољопривреде на грчком језику. Захваљујући својој свеобухватности „Геопоника“ постаје

<sup>157</sup> Decker, M. (2009). Tilling the hateful earth: agricultural production and trade in the late antique east. *OUP Catalogue*. 15-17.

<sup>158</sup> Brubaker, L., & Haldon, J. (2011). *Byzantium in the Iconoclast Era, c. 680-850: a History*, 568-569.

<sup>159</sup> Harvy A. (2002). *Economic expansion in the Byzantine empire 900 – 1200*, Cambridge University Press, Cambridge, 14.

главни извор за проучавање пољопривреде Византије у средњем веку. Најбољи доказ ове тврдње је да не налазимо довољно информација о пољопривреди у Земљорадничком закону, али и у радовима историчара и хроничара овог доба.

На бази свега изложеног можемо да поставимо отворено питања: Да ли је током последња два века од настанка „Земљорадничког закона до компилирања „Геопонике“, дошло до обogaћивања искустава, побољшања начина култивисања биљака, побољшања алата, побољшања у целини целокупне аграрне праксе? Да ли треба да се закључи из горе наведеног да од времена када је донешен „Земљораднички закон“ који је написан у периоду пре „Геопоника“ дошло до радикалних промена у области ратарства?

Да се подсетимо Земљораднички закон - *Nomos Georgikos* представља законски текст који је настао највероватније у периоду између VII и VIII века. Закон има осамдесет пет чланова. Чланови су поређани без икаквог правилног редоследа. Не постоји никакав систем у распоређивању чланова. Од 1 члана закључно са 22 чланом закон се бави земљорадњом. У себи садржи одредбе које су везане за земљорадњу, сточарство, воћарство и виноградарство, шумарство, као и о правима везаним за приватну својину покретних и непокретних ствари. Земљораднички закон садржи доста одредби из области кривичног права које одговарају сеоским приликама. Тако се на пример говори о крађи стоке, о штети коју начини стока, о оштећењу воћњака, о разним врстама и висини глоба које се плаћају за аграрне штете, као и о телесним казнама – шибању и одсецању руке итд.<sup>160</sup>

На примеру крчења земљишта можемо да приметимо да је дошло до промена у начину обрађивања поља. Као што смо већ нагласили Земљораднички закон садржи низ одредби које регулишу свакодневни живот сељака и њихове међусобне односе. Закон регулише нова насеља настала колонизацијом опустошене земље. Та нова насеља су се вероватно налазила у шумовитим пределима, јер се спомиње крчење шума, обрађивање ледина и напади дивљих звери на сеоска стада.<sup>161</sup>

Неколико чланова закона обрађују питање крчења шума. Члан 17 дозвољава могућност да земљорадник уђе и обрађује туђу пошумљену земљу. Он по закону има право да са такве земље убире плодове три године, а после да је врати власнику.<sup>162</sup>

<sup>160</sup> Симоновић З., (2007), *Економска политика византијских владара*, Економика и Свен, 35-39.

<sup>161</sup> Острогорски Г., (1969), *Историја Византије*, Просвета, Београд 1969, 149.

<sup>162</sup> Медведев И. П., (1984), *Византиски земљедельчески закон*, Наука, Ленинград 1984, 103

С друге стране члан 20, напротив, истиче следеће: „Тко сече туђу шуму без знања њезина господара те обрађује и сеје, нека нема ништа од природа“.<sup>163</sup> Можемо да закључимо да се по члану 17 крчење туђе шуме може обавити уз дозволу власника, а по члану 20 без дозволе. Према мишљењу Маргетића који покушава да протумачи став законодавца истиче се да је по члану 17 дозвољено крчење шуме јер је у питању шума слабијег квалитета (шипражије), а по члану 20 није јер је у питању права шума која има своје привредне вредности.<sup>164</sup> Алан Харвеј сматра да је период обраде земље од три године кратак и да земљорадник у том периоду не може да оствари неке велике приносе. Шумовито земљиште је највероватније крчено ватром.<sup>165</sup> У таквим условима земљиште је могло да даје боље приносе. Да би земљиште постигло плодност коришћен је паљевински систем земљорадње. Назив је добио по томе што се земљиште предвиђено за сетву житарица добијало на тај начин што се шумски прекривач најпре крчио а потом палио. После пожара земљу би прекрио дебео слој пепела. На овакав начин припремљено земљиште могло је да даје добар род неколико године.<sup>166</sup> Дакле, као што можемо да приметимо у Земљорадничком закону је доста присутан паљевински систем обраде поља (законом је регулисан), а са друге стране у „Геопоници“ нигде нисмо нашли да се спомиње овај начин обраде поља.

Даљим читањем текста, „Земљорадничког закона“ можемо да приметимо да се земљиште третира недовољно добро, користи се релативно мали спектар биљних култура, оре се са веома примитивним обликом плуга који је нека врста рала.<sup>167</sup> На основу увида у законски текст нигде не можемо да

---

и 153-154.

<sup>163</sup> Маргетић Л., (1982), Земљораднички закон (Nomos Georgikos), *Зборник Правног факултета свеучилишта у Ријеци*, број 3, 89.

<sup>164</sup> Маргетић Л., (1982), исто, 99.

<sup>165</sup> Harvey A., (2002), исто, 19.

<sup>166</sup> Симоновић З., (2003), *Византија и Србија економски односи и утицаји*, Градина и Економика, Ниш, 100.

<sup>167</sup> Рало као ораћа справа познато је још од античких времена. Римљани су на просторе Балканског полуострва донели плуг. Између рала и плуга постоји разлика. Словенско рало било је састављено од једног стабла чији је корен при врху био заоштрен у виду куке. Покретањем рала оно је рило и донекле разбацивало земљу. Током седмог века ралу се додаје на крају куке гвоздена лоптица која је добила назив раоник а на горњем делу стабла додаје се дршка за управљање. Приликом покретања рала земљорадник је користио вучни снагу животиње (стоке). Процес преласка рала у плуг представља велики помак у погледу усавршавања метаода обраде земље. Оваква врста плуга улазила

нађемо да је примењивана било каква интензивна обрада поља, употреба природних ђубрива, припрема терена за дубоку садњу итд.

Неслагање између ова два византијска извора треба тражити у чињеници, да ова два текста баве са потпуно различитим категоријама пољопривредних газдинстава.

„Земљораднички закон“, као што је утврђено у многим претходним студијама и расправама, даје информације које описује сељаке који се баве пољопривредом у руралним областима. Овај закон карактерише појава великог броја слободних сељака с правом слободног кретања. Многобројне одредбе овог закона прилагођене су заштити права сељака везаних за покретну и непокретну имовину. Намена закона није имала за циљ да ослободи сељаке њихове обавезе према земљи. Постојање слободних сељака са правом кретања одређују историјску вредност закона, јер сведочи да је у периоду када је настао у Византијском царству постојао слој независних пољопривредника. Главну карактеристику привредног живота овог периода Царства обележавају мала независна сељачка имања.<sup>168</sup> Истовремено, као што смо већ рекли, закон одражава и карактеристике које нам указују да је земљиште о којем се говори, било доста запостављено, или је било потпуно напуштено, односно није се користило у пољопривредној производњи.

Са друге стране „Геопонику“ пре свега карактерише пољопривредна производња на имањима која су била у приватном поседу средњих или можда великих земљопоседника. У овом тексту редактор нам представља пољопривредне културе које су познате у приобалним областима Мале Азије, Тракије и непосредној околини Цариграда. Као што смо већ истакли у нашем тексту, највећи број референци у „Геопоници“, је везан за ове просторе, захваљујући томе што је редактор, био родом из Битиније, и вероватно је живео у Цариграду.

Врло је вероватно да је у IX веку на овим великим имањима било световним било манастирским, а која су се налазила у овим областима, била су предмет пажње редактора „Геопонике“. Сматрамо да су управо у овим областима извршена главна истраживања онако како су описана у овом извору.

Подаци који се налазе у „Геопоници“ нам са једне стране откривају стање пољопривреде у X веку, а са друге стране нам омогућавају да сазнамо за постојање читавог низа промена која су настала у пољопривреди у претходном периоду.

Обратимо пажњу прво на земљорадњу.

---

је 12 cm у дубину земље.

<sup>168</sup> Острогорски Г., (1969), *Привреда и друштво у Византијском царству*, исто, 65 – 66.

Када говоримо о врстама земљишта неопходно је да размотримо како су пољопривредници сами одређивали и разумевали квалитете земље коју обрађују. Њихов приступ свакако није био научни. Они су о квалитету земље коју обрађују судили емпиријски, и то тако што су мерили свој принос у производњи и то у односу према различитим методама гајења и различитим културама које су сејали целе године. Том приликом они су обраћали пажњу на карактеристике боје, текстуре и друге физичке аспекте земљишта. Водили су рачуна колико се задржава вода на земљишту. Мерили су дубину земљишта које су обрађивали. Тако да се у Геопоника 2.9.1.<sup>169</sup> наводи да су најбоља земљишта она која су црна, што указује на несумњиву предност коју су имала муљевита и алувијална земљишта, која су се углавном налазила дуж обале и у областима Месопотамије. Други су одређивали њен квалитета према очигледним особинама: ”ако је дрвеће које на њој расте високо и разгранато, онда се она може сматрати одличном; ако је дрвеће средњег квалитета, онда је и земља таква; ако је обрасла трњем, ситним жбуњем и ниском травом, онда значи да је земља слаба и не вреди много” (Геопоника 2.10.2).<sup>170</sup> Трећи су квалитет земљишта одређивали према топлоти, или укусу. Ако су слатка по укусу сматрана су да су најбоља за садњу винове лозе и дрвећа. Земље које приликом пробе на укус била слане њих је требало избегавати. Према Анатолију само урма може да преживи на сланим земљиштима (Геопоника 2.10.8.9).<sup>171</sup> Урма је највероватније била сађена на плантажама у Анатолијевој родној Феникији (Либан). Одатле толико његово интересовање за ову биљку. Поред тога, неке врсте култура је боље садити на одређеним врстама земљишта: ”Житарице је боље сејати на плодној земљи и у равници; јечам – на земљи средњег квалитета; махунарке – на лошој. Махунарке се могу сејати и у равницама одмах после жетве житарица. Захваљујући њима земља се одмара и постаје растресита зато што им је корен, осим код грашка, танак” (Геопоника 2.12).<sup>172</sup> Не само да су земљишта морају бити правилно упарена са усевима, добро управљање са њима је потребно наставити ради одржавања плодности а то је представљало константан напор сељака овог времена. Квалитет земљишта зависи и од усева који се узгаја на њему.<sup>173</sup>

<sup>169</sup> Dalby (2011), исто, 79.

<sup>170</sup> Dalby (2011), исто, 80.

<sup>171</sup> Dalby (2011), исто, 80.

<sup>172</sup> Dalby (2011), исто, 81.

<sup>173</sup> Winiwarter, V. (2014). Environmental History of Soils. In *The Basic Environmental History* (pp. 79-119). Springer International Publishing.

Из текста „Геопонике“ можемо добити мање или више комплетну листа усева који су се узгајали у Византији. Редактор се не ограничава да спомене неке од њих. Он нам даје детаљне информације о томе како и где расту, и како да се повећа њихова продуктивност. „Геопоника“ садржи много техника за природно побољшање квалитета земљишта кроз употребу природних ђубрива. Из текста сазнајемо да је потребно да се ђубрење ради на јесен. Тада је најбоље земљиште нађубрити крављим или коњским ђубривом.

Један од начина помоћу кога се враћала изгубљена плодност земљишта био је паљевински систем. Земљиште предвиђено за сетву житарица добијало се на тај начин што се шумски прекривач најпре крчио а потом палио. Након пожара земљу би прекрио дебео слој пепела. На овакав начин припремљено тло могло је да даје добар род неколико година ако се на њему саде житарице. Када се земљиште исцрпи земљорадници би га напуштали. Онда су прелазили да крче други део шума. На напуштеном земљишту остављало се да поново шума порасте. Ватра се правила уз помоћ металних кресива.

У земљорадњи се усавршава метод обраде земље преласком на вишепољни систем. Дуго је систем обрађивања земље био двопољни плодоред који су сачињавали житне културе укључујући и сува сочива и угар.<sup>174</sup> Двопољни плодоред се састојао од два поља од којих је једно поље засејано, а друго лежи на угару. Недостатак оваквог начина обраде земље је у томе што се за сетву користи само једна половина постојећих ораница. Технике обраде земље које су примењивале у X веку познате су нам углавном из Геопоника али и из других записа које налазимо у манастирским и другим документима. Према овим изворима примењиван је систем двопољног плодореда. Овај циклус је делимично примењен на пољима која су препуштена испаша (а самим тим и ђубрењу) након бербе и пре орања. Сетва махунарки и лежање поља на угару повећало је плодност. Исти резултат је такође добијен праксом одабира семена. Приноси, се наравно, веома разликују и зависе од квалитета земљишта, као и од климе. У савременој Грчкој, приноси по хектару је варирао од 5 мц, на Хиосу 9,8 мц у Македонији 11,5 мц у Аркадији. У раном XII веку, у македонском селу Радолибос, документи показују минимални принос житарица од око 5,3 мц по хектару.<sup>175</sup> Ове калкулације су спроведене на просечном газдинству, које се састојало од једног

---

<sup>174</sup> Ставити земљу на угар значи не обрађивати је те године.

<sup>175</sup> Kaplan, M. (1992), исто, 80-4 и Harvey A., (2002), исто, 139.

вола и 25 модија<sup>176</sup> земље, и под претпоставком да се за одржавање газдинства имао уравнотежени буџет. Прорачуни узимају у обзир потребне усева, потрошњу и дугове у житарицама који су познати. Истовремено, прорачун је заснован на прилично произвољној, мада не неразумној чињеници да је једна осмина укупне земље пољопривредног газдинства стављена на угар. Том приликом су коришћене пролећне (озиме) житарица или махунарке.<sup>177</sup> Ову хипотезу је предложио Н. Кондов и односи се на XIV век у чланку који је објављен 1974, за који Лефорт сматра да можда није добио довољну пажњу научне јавности.<sup>178</sup>

Тропољни плодород је укључивао поделу обрадиве земље на три дела, три поља. Прве године се на једном делу земље сеје жито (пшеница, јечам или зоб), на другом делу окопавине, а на трећем делу се на ради ништа него се ставља на угар. Следеће године на земљишти где се сеје жито, сеју се окопавине<sup>179</sup>, тамо где су биле окопавине тај део се ставља на угар, а на оном делу што претходне године није ништа сејано, сеје се жито. Треће и наредних година обраде земље се врши истим редом у истој смени култура. Примена тропољног плодореда знатно је допринела побољшању продуктивности тла.<sup>180</sup>

Рало као ораћа справа познато је још од античких времена. Римљани су на просторе Балканског полуострва донели плуг.<sup>181</sup> Између рала и плуга постоји разлика. Словенско рало било је састављено од једног стабла чији је корен при врху био заоштрен у виду куке. Покретањем рала оно је рило и донекле разбацивало земљу. Током седмог века ралу се додаје на крају куке гвоздена лоптица која је добила назив раоник а на горњем делу стабла додаје се дршка за управљање. Приликом покретања рала земљорадник је користио вучни снагу животиње (стоке).<sup>182</sup> Процес преласка рала у плуг

---

<sup>176</sup> Количина семена потребног за сетву зависи од више чинилаца, а највише од квалитета земље, тако да се слабије користи. Византинци су узимали да је за сетву једног модија површине (939,18м<sup>2</sup>) потребно семена колико захвата морски царски модиј (17,08 л), који је напуњен житом тежио 40 тежинских литара (12,76 кг).

<sup>177</sup> Lefort, J. (2002). The rural economy, seventh-twelfth centuries. *The Economic History of Byzantium*, Dumbarton Oaks, Washington, 259-260.

<sup>178</sup> Kondov, N. (1974). Über den wahrscheinlichen Weizenertag auf der Balkanhalbinsel im Mittelalter. *Études balkaniques*, 10, 97-109.

<sup>179</sup> Окопавине су културе које се обрађују мотиком: купус, пасуљ, репа итд.

<sup>180</sup> Симоновић, З. (2003). *Византија и Србија: економски односи и утицаји*. исто, 99-100.

<sup>181</sup> Дера Ђ. (1901). *Аграрни покрети у старом Риму*, Матица Српска, Нови Сад, 13.

<sup>182</sup> Каждан А.П., Литварин, Г.Г. (1998). *Очерки историји Византији и јужних Славјан*.



представља велики помак у погледу усавршавања метода обраде земље. Оваква врста плуга улазила је 12 cm у дубину земље.<sup>183</sup> Постојала је и срава слична дрљачи која је служила за изравњавање и нивелисање терена.

У „Геопоници“ су дате информације о темељном и поновљеном орању, урађеном са различитим пољопривредним оруђима (тешки и лаки плугови, лопате, итд), који су коришћени у зависности од природе посла и особина земљишта. У овом периоду од оруђа и алата су се употребљавали двокрака мотика (трнокоп), лопата, нож, секира. Ови алати кориштени су пре свега за крчење и баштенске радове. Секире су имале двоструку улогу служиле су и као оруђе али и као оружје. Од алата такође су се користили и ашови, грабуље, клинови и друго.<sup>184</sup>

Табела 2. Упоредни преглед појединих алата

<i>Земљораднички закон</i>	<i>Геопоника</i>
Плуг	Плугови (тешки и лаки)
Мотика	Мотика
Лопата	Лопата
Срп	Срп
Калемар	Калемар
Секира	Секира
Нож	Нож

Извор: Аутори према текстовима из Земљорадничког закона и Геопонике.

Житарице су гајене у Тесалији, Тракији, Македонији, Битинију и Понту.<sup>185</sup> Ова подручја су била под сталном контролом цара и то пре свега у делу њихове репопулације. Ова подручја заузимају главно место у дистрибуцији жита. То знамо на основу очуваних печата “анонариои” или “хореиариои”, званичника задужених за бригу о царским амбарима. Немамо расположивих информација о релативном односу цена пшенице у односу на јечм, раж или овас.

Цариград, са великом популацијом, био је велики центар потражње за прехранбеним пољопривредним производима и сировинама. У случају прехранбених производа, држава је имала посебан интерес да становништва

---

Санкт-Петербург: Алетея, 68.

<sup>183</sup> Bryer, A. (2002). исто, 102-113, 107.

<sup>184</sup> Поповић И. (1988). *Античко оруђе од гвожђа у Србији*, Народни музеј, Београд, 198.

<sup>185</sup> Teall J., (1959), *The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330–1025*,” *DOP 13*, 89–139, и 117–28; Hendy, *Studies*, pp. 46, 49–50.

буде снабдевано по адекватним приступачним ценама. Односно да свако може да купи основне намернице које су неопходне за живот. Овакав став државних власти је настао као последица страха од немира, који су стално били присутни. Отуда је постојала потреба да се заштите потрошачи путем разних регулација цена. На пример, постојала је регулација од максималног профита на хлеб, забрана продаје робе у неспецијализованим продавницама, као и рибе. Отуда произилази чињеница да је било присутно ограничено мешања државе у трговини житом. Претпостављамо да је у VIII веку била регулисана трговина жита. Држава је у овом периоду имала делимичну контролу. У IX - X веку, чини се да је мешање владе у ову трговину регулисано и код приватних бродова који носе жито у Цариград. Али трговина жита није била организована од стране државе, нити је цена жита које улази у Цариград била регулисана, због чега су ово биле краткорочне флукуације које су доприносиле коначној цени жита. Држава је била заинтересована да путем интервенције обезбеди одговарјуће залихе жита. Тако на пример, постојао је захтев који је био упућен власницима бродова да жито из Битиније транспортују, једном годишње, за царске ризнице. У кризним временима, када је дошло до несташице житарица, царска влада би жито допремала из других делова Царства.<sup>186</sup> У оваквим ситуацијама влада је сигурно отворла царска складишта и одатле би била вршена дистрибуција жита. На овај начин би се и даље одржавала ниска цена жита. Овакав приступ, као и царски закон чији је циљ био спречавање нагомилавања роба и профитерство, несумњиво је имао утицај на формирање цена. Али важно је напоменути да колико ми знамо ово мешање је била ограничено искључиво на сам град Цариград, и није представља правило које би важило за територију целог Царства.<sup>187</sup>

Поред тога што је влада створила институционални оквир за економску активност, држава је интервенисала у жељи да својим мерама обликују економску активност у Цариграду. На овај начин се сматрало да се даје конкретан облик економском развоју Царства. У IX и X у Цариграду, то је учињено кроз регулисање добити на неким пословима. Уопштено говорећи, постојао је покушај да се омета акумулације средстава у рукама појединаца. О овим проблемима се много расправља јер су сложени, и укључују политичке, економске и идеолошке факторе.

У Цариграду, према Књизи Епарха држава је наметнула максималне стопе прихода на продају неких роба али и на друге економске активнос-

<sup>186</sup> Laiou, A. E., & Morriison, C. (2007), *The Byzantine Economy*. Cambridge University Press, 56-57.

<sup>187</sup> Maniatis, G. C. (2004). The wheat market in Byzantium, 900-1200: organization, marketing and pricing strategies. *Byzantinoslavica*, 62(1), 103-124.

ти као што су: продаје хране по нижим ценама, регулисање профита од препродаје робе из Бугарске, опорезивање добити која је остварена од продаје свиле и додатно опорезивање трговца који препродају робу сиромашнијим занатлијама. Сви ови случајеви су посебно поменути, али је могуће да су максимални профити који су наметнути другим трансакцијама били дозвољени. Влада свакако није замрзавала цене, јер нема доказа да је цена робе која је улазила у Цариград на било који начин била под контролом. Замрзавање профита је међутим, поред утицаја на коначну цену, такође утицало на рад трговца који су покушавали да реализују свој посао. Због оваквог приступа трговци нису могли да максимизирају свој профит куповином јефтине робе и касније њеном продајом другима из простог разлога што они нису могли да остваре максимални промет а да притом задрже своје капиталне трошкове на ниском нивоу.

На примеру цеха артоплија или пекара може да се примети до које је мере било присутно мешање епархове канцеларије. Пекари су куповали жито по строго прописаној цени која се утврђивала у епарховој канцеларији. Епарх је цену жита утврђивао према количини допремљеног жита у свакој ситуацији посебно. То жито су мелели и од њега су правили хлеб. Приликом продаје хлеба на сваку златну номизму зарађивали су један кератиј и два сребрна миларесиона. Један кератиј је остајао као чиста зарада, а два миларесиона су служили за издржавање радника, на трошкове за ложење пећи, осветљења просторија и на храну за коње помоћу којих се мелело жито.

Зграде у којима се правио хлеб односно пекаре су морале да буду прављене на местима која су била удаљена од зграда за живот. Становници престонице са друге стране нису смели да поред пекара складиште лако запаљив материјал попут, сена, дрва или папируса. Ова мера је уведена ради предострожност да би се предупредили пожари који су често избијали у престоници.

Онима који нису знали пекарски занат било је забрањено да се баве овим послом. Правилник је такође утврдио и правило да мора да постоји одређени стандард приликом прављења хлеба. Није се смело правити хлеб ниског квалитета који би се касније јефтине продавао.<sup>188</sup>

Поред приватних пекара постојале су и јавне, које су се налазиле свуда по граду.<sup>189</sup> Успенски сматра да термин маникипи означава оне који су пекли друштвени хлеб који се делио народу.<sup>190</sup> Хлеб и уопште снабдевање

<sup>188</sup> Симоновић З. (2004). *Епархова књига*, Економика, Ниш, 93-95.

<sup>189</sup> Магдалино П, (2001), *Средњовековни Цариград*, Клио, Београд, 24.

<sup>190</sup> Успенски Ф., (2000), *Историја Византијског царства*, Zepher Book World, Београд, 187.

становника њиме је била социјална категорија у Византији. Постојало је доста грађана који су се снабдевали хлебом из јавних пекара. Институција дељења хлеба сиромашнима датирала је из времена римског царства из друге половине III века. У Византији она је настављена. Сматрало се богоугодним даривати сиромашне. Сами цареви су предњачили у томе да сви становници имају довољно хлеба за живот.<sup>191</sup>

## 5. Виноградарство и винарство

Назнаке побољшања економских прилика у времену у коме је настао овај текст најбоље може да се уочи на примеру воћарства и виноградарства. Редактор у „Геопоници“ посвећује доста пажње овој проблематици, дајући читаоцу много различитих информација, не само о свакодневном раду, већ и методама и средствима које се користе за побољшање сорти грожђа, за повећање приноса у виноградима и како да припремите вино и како да га очувате. Књиге „Геопонике“ које се односе на ову проблематику имају много тога заједничког са старијим агрономским расправама из античких времена. Ми смо мишљења да редактор у овом делу врло често наводи своја лична искуства као и праксу својих земљака, односно староседелаца из Битиније. О питањима везаним за виноградарство и производњу вина редактор је посветио чак пет књига (IV—VII).

У првој књизи аутор описује различите сорте грожђа, посебна пажња посвећује се грожђу, које се пење уз дрвеће. Сорти која се гајила на простору византијског медитерана.<sup>192</sup> У даљем тексту много простора је дато различитим методама калемљење винове лозе, сам редактор је више пута писао на ову тему али о калемљењу разних врста воћки.

У наредној књизи, аутор детаљно разматра питања која се односе на гајење грожђа. Он пише о земљишту које је погодно за садњу, о расадницима, о њиховом уређењу, о климатским условима који погодују узгоју грожђа, о доброј берби грожђа, дубини и методама сађења итд. Посебну пажњу редактор је посветио питању побољшања разних сорти грожђа. Поред читавог низа радова који се предузимају у току гајења грожђа попут

<sup>191</sup> Цар Роман Лакапин је једну раскошну зграду која је прешла у његово власништво почетком X века претворио је у верску фондацију. Ова задужбина је требала да храни монахе, старе, болесне као и сиромашне за које је Роман у свом тестаменту предвидео свакодневну поделу 30 000 хлебова. (Магдалино П. Исто 27).

<sup>192</sup> Kaplan, M. (2014). La culture de la vigne en Grèce à l'époque byzantine d'après les archives de l'Athos. *Food and History*, 11(2), 177-196.

окопавање винове лозе, орезивање, итд. редактор „Геопонике“ је дао и неке корисне савете о сузбијању штеточина.<sup>193</sup>

Редактор обаћа посебну пажњу на различите биљне болести које утичу на погоршање квалитета плодова грожђа. У овој књизи, „Геопонике“ можете наћи доста занимљивих савета у вези са третманом и лечењем винове лозе. Поред лечења винове лозе налазе се информације о садњи и обрађивању винове лозе, о томе када треба брати грожђе, и о заштити од штеточина, о прављењу оградe, о припремању сувог грожђа и о садњи трске.

Припремама које се предузимају приликом бербе грожђа дата је посебна пажња у првих десет глава VI књиге. Редактор нам у овој књизи даје информације о преси за грожђе (муљачи) и о уређењу винског подрума, о припреми бокала, њиховој изради и премазивању смолом, о припреми за бербу плодова, о томе како се врши цеђење грожђа, како се у бокале улива шира, шта чинити да се она не прелива, како имати ширу током целе године, како одредити да ли она садржи воду, које ће средство помоћи да она не прокисне и о гипсирању. Седма књига је у потпуности посвећена вину. Редактор је приликом писања ове књиге показао велико знање које се односи на припрему доброг вина. Дати су рецепти који се односе на производњу разних вина са основним подацима о различитим винима. Такође дате су информације о лечењу уз помоћ вина, о дегустацији, о точењу и о још о другим корисним стварима. Осма књига садржи рецепте за разна медицинска вин, напитке са вином и разна сирћа.<sup>194</sup>

Треба напоменути да су питања виноградарства и винарства посвећујућу пажњу и у другим византијским изворима. Виноградарство и винарство представљају веома важну грану пољопривреде која заузима значајно место у економији средњовековне Византије. Често срећемо у минијатурама византијских рукописа као и у представама на мозаицима слике разних радова у виноградима.

Доста пажње виноградарству и винарству посвећено је и у хагиографској литератури. И у Земљорадничком закону се налазе информације о овој теми.<sup>195</sup> Међутим, ниједан од познатих византијских извора за које знамо

---

<sup>193</sup> Симоновић З.(2017). Пољопривредна пракса у Византији од Земљорадничког закона до Геопонике”, *Зборник матице српске за друштвене науке, ЗМСДН*, 68(3), стр. 507–525, 515.

<sup>194</sup> Симоновић З.(2017). Пољопривредна пракса у Византији од Земљорадничког закона до Геопонике, исто 515.

<sup>195</sup> Информације које се могу наћи у овом закону се не односе на начине производње већ се углавном баве заштитом права својине. Тако да су виногради, воћњаци и вртови били по правилу ограђени. Земљораднички закон дозвољавао је власнику земље на којој се налази

није на овај начин посветио пажњу овој врсти пољопривредне производње, као што је то урађено у „Геопоници“.

Чињеница је да ове књиге „Геопонике“, како се може приметити из навода, имају много сличности у агрономским римским списима. Поред тога у њима налазимо и информације које је у пракси на основу личног искуства стекао сам редактор.

Желимо да напоменемо да у области виноградарства постоје јасне индикације да је аутор обављао експерименте који су ишли у корист побољшања постојеће праксе, која је кориштена у узгоју грожђа. Такође сматрамо да је редактор дао детаљне описе о примени ових искуства, али не само својих већ, нам је пренео и искуства која је сазнао од својих суседа.

Производња грожђе је била значајна јер јо оно могло опстати свуда где год су биле благе зиме и где је то надморска висина дозвољавала. Али квалитет вина свакако да је опао у односу на античка времена. Од X века долази до побољшања стања у производњи грожђа и вина. Од овог времена узгајају се више сорти грожђа а самим тим и производе се више врста вина, које доводе до веће дистрибуције и трговине вином.

## 6. Воћарство

Поред виноградарства омиљена тема редактора је воћарство. Он о овој проблематици пише са посебном пажњом. Притом показује велико познавање саме материје која се односи на садњу воћа. У десетој књизи у којој се налазе подаци о воћарству, он нас упознаје са тиме када треба садити разне врста дрвећа и које од њих постају квалитетније због калемљења у пресеку, а које због калемљења испод коре.

Што се тиче начину гајења воћака (сејањем семена, садњом садница, сађење уз помоћ бочних изданака, односно такозваних положница, садња калемљених стабала). Редактор сматра да је најбоља објаснити сваки од ових начина јер се различити начини користе за различите воћке. Током својих излагања у овој књизи редактор се користи, и изводима из дела других аутора, углавном су то анатички агрономи, али и из свог искуства. Информације о садњи сваке воћке комбиновао је у зависности од врсте дрвета. Са великом пажњом и вештином у овој књизи редактор нам говори о начину садње и заштите палме, лимуна, дрвета пистаћа, брескви, јабуци, дуњи, дрвету нара, крушки, мушмули, шљиви, вишњи, смокви, бадему, кестењу, орасима итд.

---

виноград или воћњак или врт да постави око свог земљишта опкоп или ограду.

Као и његови претходници из античких времена, редактор посвећује велику пажњу различитим начинима калемљења дрвеће. Глава о овој теми написана је са великом прецизношћу, што указује на вероватно добро, практично знање аутора са овом темом. Он разликује три начина калемљења, од којих је сваки треба да се користи у зависности од природе стабла које се калемли. Та три начина калемљења дрвећа су: онај који се зове калемљење у пресеку, други, калемљење под кору и трећи, калемљење клицама.

Описи различитих начина калемљења воћки имају много сличности са радовима римских агронома. На првом месту то је Варон.<sup>196</sup> Редактор је и у овом делу „Геопонике“ дао нека сопствена искуства по овом питању: „Треба знати да је калемљење у пресеку добро обавити после јесење равнодневнице и пре зимског солстицијума, као и пошто почне да дува поветарац, тј. од 7. фебруара до летњег солстицијума.“(X, 75, 20).<sup>197</sup> Липшицова сматра да је ова књига највреднија у целом тексту „Геопоника.“<sup>198</sup>

Детаљним увидом у текст ове књиге можемо да приметимо да их је саставио неко ко је имао или исуство у баштованству или му је помагао искусни баштован, јер садржи доста стручних информација. Треба напоменути да у овој књизи која се односи на баштованство и садњу воћака, редактор поново пише о неким „чудима“ и поново се „фокусира“, на неке ствари које су више производ нестварности и маште. Погледајмо на примеру једног од ових текстова који су базирани на веровањима које потиче из а антике: Шта учинити да се на плоду бадема нађе натпис. За ову главу редактор истиче да ју је преузео од античког писца Демокрита. У глави пише: „Пажљиво отвори бадем и ако видиш да му је једро читаво, отвори љуску, напиши унутра шта желиш, завежи бадем опет папирусом, посади премазавши га глином и свињским ђубривом и затрпај земљом.“ (X, 60, 1).<sup>199</sup> Исти аутор (Демокрит) даје сличне савете и у вези са бресквама.

## 7. Повртарство

Башта представља наредно подручје где редактор настоји да преко својих текстова утиче на побољшање постојећих познатих метода а који су се користили у пољопривредној производњи. Редактор нам у овој књизи

<sup>196</sup> Cato, Varro, 1934, исто, 283.

<sup>197</sup> Dalby, 2011, исто, 227-228.

<sup>198</sup> Е. Э. Липшиц. (1960), исто, 43.

<sup>199</sup> Dalby, 2011, исто, 222.

дванестој по реду даје детаљно објашњење шта све треба предузети у вртларству у једној календарској години.<sup>200</sup> У овој књизи се наводи које су то обавезе које треба предузети у сетви различитих врста баштенског поврћа, као и шта треба садити и сејати сваког месеца и како направити савршену башту и шта треба урадити да поврће буде квалитетно. Према нашем мишљењу најдетаљнију студију ове књиге урадио је професор Јоханес Кодер.<sup>201</sup> Професорову пажњу у овој књизи пре свега заокупљује снабдевање Цариграда свежим поврћем. Прво, он истиче да постоји веома мало византијских извора у којима могу да се нађу подаци о поврћу и, друго, да су византолози углавном концентрисани на проблеме који се односе на снабдевање града хлебом.<sup>202</sup> Ова два елемента привлаче његово интересовање за проучавање ове теме. Он с правом истиче да је узгајање поврћа било могуће само ако се оно налазило у близини потрошача. На примеру града Цариграда он је израчунао да простор између два бедема има око 12 или 15 квадратних километара и био је довољан да нахрани око 300.000 људи.<sup>203</sup>

Дакле, према нама једна од најинтересантнијих књига „Геопонике“ је књига XII која је посвећена садњи поврћа и хортикултури. То је књига која се у посебним главама бави месечним засадима поврћа које се производи у областима око византијске престонице, али и у самом Цариграду. Годишњи календар, који је дат у овој књизи не може да се упореди ни са једним другим извором. Он је потпуности јединствен.

Значајно место у привреди Цариграда заузима баштованство. У ранијим временима се показивало велико интересовање за ову грану пољопривреде. Тако се у Јустинијановој новели 64, описују права и дужности колегија, који се бавио баштованством и хортикултуром.<sup>204</sup> Неке информације су доступне у другим изворима, али су оне углавном наративног карактера. Међутим, овако састављена и систематски обрађена слика засађеног врта са различитим врстама поврћа које се узгаја, са временом и начином бриге за њих, не налазимо ни у једном од познатих византијских извора овог периода.

Сама књига је написана са великим познавањем вештина које се користе у баштованству ствара упечатљив утисак о великом значају овог важног

---

<sup>200</sup> Dalby, 2011, исто, 246-267.

<sup>201</sup> Koder J, (1993), *Gemüse in Byzanz: Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*. Wien.

<sup>202</sup> Koder J, (1993), исто, 17.

<sup>203</sup> Koder J. , (1993), исто, 71 и табла 84.

<sup>204</sup> *Auth. LXV ; Ep. Theod. 64 ; Ath. 21, 1 ; Iul. const. LVIII*. <http://droitromain.upmf-grenoble.fr/Corpus/Nov64.htm>



сектора урбане економије у Х веку. Редактор нас упознаје са значајем башти у снабдевању становништва јер су оне биле неопходне не само за исхрану, већ су кориштене за лечење различитих болести (купус, лук, бели лук, салата итд).

Гајење махунарки је имало велики значај због ефикасности ових култура у враћању плодности земљишта и њиховој значајној улози у свакодневној исхрани, посебно код сиромашних. Сува поврће (леблебија,<sup>205</sup> сочиво, грашак, грахорица, итд.) су гајене у свим сељачким вртovima. То знамо на основу житија светаца из тог периода и каснијих манастирских документима. У предграђима, па чак и у урбаним баштама, они коегзистирају са великим избором другог свежег поврћа.<sup>206</sup>

У наредним главама ове књиге дате су различите врсте информација које се односе на гајење поврћа. Спомињу се узгој тикви и лубеница.<sup>207</sup> Као и обично, редактор и у овој књизи посвећује велику пажњу на заштити биља од разних штеточина.

Борба против штетних животиње и инсекта обрађена је у књизи XIII.

## 8. Вртларство

Редактор је у текстовима које је обрадио, а односе се на питања везна о структури врта сугерише да је садња дрвећа у врту пожељна и да није у супротности са естетским принципом. Такође он даље у свом тексту истиче како је потребно све урадити како би се осигурало да слабије биљке у врту не буду потиснуте од јачих. За редактора је важно да сви простори између дрвећа буду искоришћењи за садњу цвећа: ружа, љиљана, љубичице, шафрана и другог цвећа, које је лепог изгледа и мириса, и које је корисно за пчеле.

Редактор посвећује пажњу садњи зимзеленог дрвећа, као и цвећу, у следећој - XI књизи. У овој књизи се налазе подаци о дрвећу од којег се плету венчићи, о зимзеленом дрвећу, и садњи ружа, и љиљана, и љубичица, и другог мирисног цвећа. Централни делови књиге садрже текстове који се односе

---

<sup>205</sup> Rossi, M., Germondari, I., & Casini, P. (1984). Comparison of chickpea cultivars: chemical composition, nutritional evaluation, and oligosaccharide content. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 32(4), 811-814.

<sup>206</sup> Koder, J. (1995). Fresh vegetables for the capital. in Dagron and Mango, *Constantinople and its Hinterland*, 49-56.

<sup>207</sup> Paris, H. S., Daunay, M. C., & Janick, J. (2012). Occidental diffusion of cucumber (*Cucumis sativus*) 500-1300 CE: two routes to Europe. *Annals of botany*, 109(1), 117-126.

на садњу зимзеленог дрвећа (чемпрес, бор, мирте, итд). Као посебну занимљивост можемо навести које способности има ива у сузбијању сексуалних жеља и плодности:<sup>208</sup> „Демокрит каже да се стока тови ако се у храну дода истуцано семе иве. Ако га попије човек, изгубиће плодност.“ (XI, 13, 2).<sup>209</sup>

Детаљним увидом у текст ове књиге можемо да приметимо да их је саставио неко ко је имао или искуство у баштованству или му је помагао искусни баштован, јер садржи доста стручних информација.

## 9. Маслинарство

У јужним областима Византије биле је развијено маслинарство. Редактор у „Геопоници“ узгоју маслина и производњи маслиновог уља посвећује пажњу у књизи IX. Употреба маслиновог уља је била најраспрострањенија, слободно може да се каже да се исхрана Византије заснивала на три основна елемента, а то су: хлеб, вино и маслиново уље. Из тога произилази да је маслиново уља представљало важан елемент у исхрани становништва. Поднебље и не превише компликован начин производње маслина и маслиновог уља довеле су до њихове велике употебе. Поред коришћења за исхрану маслиново уље је употребљавано и у припреми различитих лековитих напитака. Редактор и његови претходници агрономи из античких времена, посвећивали су велику пажњу овој грани пољопривреде. Књига је према свом садржају подељена на два дела. У првом делу одређени број глава бави се питањима садње, узгоју и побољшању квалитета маслина. Пружају се информације о садницама. Дају се савети о лечењу болесних и слабих стабала маслине. Друге део у овој књизи односи се на проблематику производње уља. Редактор даје неколико рецепата за прављење уља, чишћење уља, а истовремено наводи и неколико метода за производњу јефтинијих врста уља.

Маслиново дрво је углавном узгајано у већини случајева у приобалним подручјима од јужне Италије до острва Пелопонеза, као и Битинију и Лидији.<sup>210</sup>

Са друге стране у Земљорадничком закону се нигде не говори о гајењу

<sup>208</sup> Guignard, C. (2012). Un passage de Méthode d'Olympe parmi des extraits agricoles. *Augustinianum*, 52(1), 155-158.

<sup>209</sup> Dalby, 2011, исто, 239.

<sup>210</sup> Hendy, M. F. (1985). *Studies in the Byzantine monetary economy c. 300-1450*. Cambridge University Press., 49-57; Harvey, *Economic Expansion*, исто, 145-7.

маслина и о производњи маслиновог уља. Разлог за то треба тражити у препоставци да је закон настао на територији са новим становништвом, које још није почело да гаји маслинова стабла. Све то нас упућује да се ради о простору Балкана, на коме је дошло ново словенско становништво које се населило у близини неког великог византијског центра. Тај центар је највероватније био Солун.

## 10. Пчеларство

Као што је познато из Земљорадничког закона, али и других извора, углавном хагиографских, значајно место у животу византијског села заузима гајење пчела. Ми често наилазимо у византијским рукописним књига минијатуре слика кошница и пчела како лете око њих.

Приређивач „Геопонике“ посвећује целу XV књигу пчеларству. Упркос чињеници да има доста античких, али и средњовековних празноверија, која су описана у овој књизи, у другим деловима ове књиге ипак се налазе важне информације о начинима бриге о пчелама, о производњи меда као и његовим благотворним особина. У књизи је пчелама посвећено осам глава. Књига о пчелама према Витфилду је посебно интересантна због одсуства утицаја Аристотелових текстова.<sup>211</sup> Књига почиње са текстовима Зороастера и Флорентина. Флорентин је дао детаљно упутство како се треба бринути о пчелама. У његовом тексту можемо да нађемо и чудну теорију која каже да 15.2.9.<sup>212</sup> Овај инсект највише воли самоћу и не воли људске посете. Зато пчелар треба околу да направи ретку камену ограду, такву да пчеле могу да пролазе кроз отворе бежећи од птица и од плуска. Међу непријатељима пчела он спомиње осе, сенице, златне пчеларице, ласте, крокодиле, гуштере. Са друге стране Дидим, лекар из петог века и пољопривредник из Александрије, готово лирски у свом хвалоспевном тексту пише о интелигенцији, организацији, и чистоти пчела, и посебно истиче да. Овог инсекта очарава и лепа мелодија. 15.3.7.<sup>213</sup> Зато их пчелари терају свирком на цимбалу или их сакупљају ритмично ударајући у дланове. Он завршава са леком који би "...спречио уједе пчела, онај ко сакупља мед мора да се намаже соком дивљег мушког црног слеза, који се још назива и дрвени црни слез.

---

<sup>211</sup> Whitfield, B. G. (1956). *Virgil and the bees: a study in ancient apicultural lore. Greece & Rome*, 3, 109-110.

<sup>212</sup> Dalby, 2011, исто, 300-301.

<sup>213</sup> Dalby, 2011, исто, 303.

Корисно је и мазање матичњаком и цветом сочива. Ово спомињање црног слеза код Дидима се надовезује директно на Паксамов текст. Диофан цитира Демокритов рецепт за здрав и дуг живот: „Ако споља мажу тело маслиновим уљем, а изнутра медом.“. Од Леонтина нам је остао сачуван сигуран лек против ројења пчела, и кварења штала, или кућа, и то што се користи на почетку пола копита црног магарца и некувана смола, со и у наставку даје дугачак списак разних биљака. Коначно ова књига се завршава Демокритовим текстом који говори о чуданом начину уништавања трутова, и на самом крају преузима се цитат из Аристотела (*De Mirabilibus Auscultationibus*) "... да мед који је узет са шимшира има тежак мирис. Најевши се њега здрави губе разум, а епилептичари одмах умиру."<sup>214</sup>

Из Геопонике сазнајемо да су Византинци радо у својим баштама држали кошнице. „Сав простор између дрвећа мора бити испуњен ружама, љиљанима, љубичицама и шафраном – цвећем најпријатнијег изгледа и мириса и најзгодније и најкорисније за пчеле.“ (10.1.3.).<sup>215</sup>

Византинци су употребљавали велике количине меда и воска. Мед је употребљаван у исхрани, медицини и козметици. Восак је био користан не само у изради козметичких и медицинских препарата, него и у занатству и уметности (у бродоградњи, ливењу металних предмета, као и у вајарству, архитектури и сликарству). Будући да локална производња није могла да покрије све ове потребе, мед и восак су увожени из Русије и Бугарске. Гајење пчела је било традиционално развијено у неким крајевима Царства (Атика, Халкидика, Понт), а посебно у светогорским манастирима, као што сведоче њихови типичи. Неки манастири су чак могли и да извозе мед или восак и морали су да плаћају посебан данак — *melissoennomion*.<sup>216</sup>

Из знамените Епархове књиге сазнајемо да је трговина воском представљала битну ставку у животу Византинаца. Трговина воском морала према Епарховој књизи да се врши у продавницама које су биле одређене за ту намену. Трговцима није било дозвољено да постављају тезге на било ком месту и да на њима тргују. Трговина воском је морала бити јавна, није се дозвољавала продаја у приватним кућама. Размак између ових радионица је одређен на тридесет хвати.<sup>217</sup> Овај податак нам показује да није било дозвољено груписање радњи или тезги које продају восак на једном месту.

<sup>214</sup> Dalby, 2011, исто, 303.

<sup>215</sup> Dalby, 2011, исто, 200.

<sup>216</sup> Liveri, A. (2010). Die Biene und ihre Produkte in der Kunst und im Alltagsleben (Frühchristliche und Byzantinische Zeit). *Zbornik radova Vizantološkog instituta*, 47, 9-38.

<sup>217</sup> Један хват је износио 2,13 метара.

Изузетак су биле тезге које су се налазиле у храму Свете Софије. Продаја ове врсте робе ван назначених места за то била је строго забрањена.

Восак је купован у иностранству али и у цркви као што смо већ рекли. Најстроже је било забрањено прављење залиха маслиновог уља у случају несташица истог.

Честе злоупотребе везане за мерење робе принудиле су епархову канцеларију да уведе мере контроле. Ознаке за тежину или тегови морали су да имају епархов печат. Сви они који су користили фалсификоване мере за тежину или тегове без епарховг жига подвргавани су кажњавању.<sup>218</sup>

## 11. Сточарство

Поред земљишта на којима су гајене пољопривредне културе, биле су заступљене и прилично велике површине земље која је била неплодна, и самим тим је била маргинална у смислу бављења конвенционалном пољопривредом. Ово не значи да се у овим областима нису користили ресурси који се нуде. Напротив, ове области су биле важан ресурс у економској мрежи касног античког и раног средњовековног Истока. Мештани бројних насеља која су се налазила на просторима Мале Азије, сиријско-арапске пустиње која се простирала од Црвеног мора до Месопотамије су имали на располагање територије богате степом. Ова степа је првенствено била кориштена за испашу. Шуме у високим планинама Либана су биле у поседу цара и, као царска земља, биле су заштићене. Дрво је могло да се сече само на основу специјалне дозволе.<sup>219</sup> На другим подручјима, Медитерана шуме храста су преживеле до касне антике и раног средњег века. У њима се налазио жир, дрво и дивљач. Друга не култивисана подручја такође су се користила за друге економске активности, такви су на пример били разни каменоломи.

На необрађеној земљи, као и на плодним ливадама сточарство је било распрострањено на различити начин у зависности пре свега од терена који су се користили за узгој стоке. За дивља подручја која су се налазила у суседству култивисаних зона и која су била у царском власништву важило је правило: да се концентрација царских имања (Салти како је наведено у писаним изворима) обично налазила у ретко насељеним областима.<sup>220</sup> На овим

<sup>218</sup> Симоновић З. (2004). Исто, 86-87.

<sup>219</sup> Breton, J. F. (1970). *Les inscriptions forestières d'Hadrien dans le Mont Liban*. P. Geuthner.

<sup>220</sup> Cooper, J. E., & Decker, M. (2012). *Life and Society in Byzantine Cappadocia*. Palgrave Macmillan, 52.

просторима, пастири су били најуспешнији у експлоатацији овог предела. Према закону који је цитиран у Теодосијевом Кодексу (7.7),<sup>221</sup> чини се да је било покушаја да се регулише наплата пореза пастирима за коришћење пашњака. С обзиром на велику дужину територије која се граничила са пустињом у источним деловима Царства, врло је вероватно да је царска администрација била успешна у наметању ових плаћања пастирима, који су користили пашњаке, а који су се налазили ван територије царских имања (Салти).<sup>222</sup>

На некултивисаним периферијама насеља налазило се земљиште које се користило за испашу и брање шумских производа (као што су: жир, дивљач, дрво за изградњу, дрво за гориво, храна за стоку, мед и восак). Водени токови, како природни тако и вештачки кориштени су за пиће и наводњавање. Понекад са на овим местима секла трска, правили су се алати и ловиле су се птице. На другим некултивисаним земљиштима брало се лековито биље и друге врсте јестивих биљки које су прикупљене за свакодневну употребу. Биљке су кориштене у исхрани као и за прављење лекова.<sup>223</sup> Експлоатација ових пејзажа зависила је од сељака који су се бавили економским активностима које су биле изван конвенционалне земљорадње. Важно је нагласити, да су шумари и пастири били важан сегмент у привредним активностима Царства почетком средњег века.

Свако село је морало да има неколико говеда за орање и превоз, као и магараце, оваце за вуну и месо, и друге животиње, као што су краве, козе, свиње и живине. Све ове животиње су се користиле за трговину. Познато је да су потреба Цариграда за животињама за клање обезбеђиване у Битинији у X веку.<sup>224</sup> У великим областима као што су на пример оне у теми Кападокија, царске ергеле су обезбеђивале коње свих врста, од оних скупих за рат или јахање, до товарних коња и других животиња које су се користиле за превоз људи и роба (мазге и слично). Упркос претеривања које је дао у свом животопису Филарет Милостиви<sup>225</sup> наговештава важности која

<sup>221</sup> Cth.7.7.1. Императори Валентинијан и Валенс са благодетним Германијаном: Дали смо писмо људима који су најистакнутији официри страже, управитељи покрајина, да свим људима са њихових територија, повећају наплату на земљишту које није у приватној својини, да то ураде на местима где се животиње воде на пашу, на пашњацима. Датирано 5. марта у Риму од Валентинијана и Валенса (368?). <http://ancientrome.ru/ius/library/codex/theod/liber07.htm#7>

<sup>222</sup> Decker, M. (2009), исто, 17.

<sup>223</sup> Frayn, J. M. (1979). *Subsistence Farming in Roman Italy*. Fontwell, 1979, 57–72.

<sup>224</sup> Geyer, B., & Lefort, J. (2003). *La Bithynie au moyen âge*, éditions P. Lethielleux, Paris, 75

<sup>225</sup> Филарет Милостиви (702—792) је византијски православни светитељ. Живео је у Малој

су стада имала на великом приватним имањима крајем VIII века. Према овом светитељу просечно имање је требало да поседује 600 крава, 200 говеда, 800 коња, 80 мазги и товарних коња и 12.000 оваца.<sup>226</sup> Филарет, када пише о просечном имању мисли највероватније на поседе који су били у власништву аристократа у X веку у Анатолији. На основу његовог текста можемо да уочимо какав је однос постојао између села и имања у руралној економији Византије тог периода.<sup>227</sup>

Са друге стране узгој стоке на малим газдинствима је био другачији. Претпоставља се да на овим газдинствима није било довољно говеда, коња и друге стоке. Мала газдинства су имала обавезу као и велика да снабдевају, месом и млечним производима, пергаментом, и предметима од коже и вуне војску. Овај намет је за њих представљао значајан захтев који се тешко испуњавао. Овај захтев су могла да испуне само велика газдинства која су имала довољно стоке. Са ове временске дистанце мало знамо о начину организовања сточарске производње у Малој Азији. Територија Мале Азије је одиграла одлучујућу улогу за опстанк државе. На територији Мале Азије су се налазили велики поседи, од којих су многи били дати на поклон од стране цара или су били стечени на неки други начин од стране великих аристократских породица, чије је власништво на овим територијама почело да се увећава после IX века.<sup>228</sup> Држава је узгајала своје коње и све друге потребне животиње за војску на својим имањима у Анатолији.<sup>229</sup> Међутим, издржавање једаног војника и његовог коња о коме се старало сеоско газдинство по свему судећи није имао велики значај, јер су прилози који су убирани са аристократских и црквених имања су били главни извор снабдевања коњима и мазгама који су кориштени у ратовима против Арапа.<sup>230</sup> Провинција Пафлагонија је такође била позната као велика сточарска област. Била је важан за снабдевање месом у X веку. У овој провинцији

---

Азији, у покрајини Пафалгонији.

<sup>226</sup> Nesbitt, J. W. (1969). The Life of St. Philaretos (702-792) and its Significance for Byzantine Agriculture. *The Greek Orthodox Theological Review*, 14, 150-8.

<sup>227</sup> Rydén, L. (2002). *The Life of St Philaretos the Merciful Written by his Grandson Niketas: a critical edition with introduction, translation, notes, and indices*, Uppsala University, Disciplinary Domain of Humanities and Social Sciences, Faculty of Languages, Department of Classical Philology.

<sup>228</sup> Hendy, M. F. (1985). исто, 100-108.

<sup>229</sup> Hendy, M. F. (1985), исто, 611.

<sup>230</sup> Lemerle, P. (1979). *The agrarian history of Byzantium from the origins to the twelfth century: the sources and the problems*. Officina Typographica, Galway University Press, 131-156.

узгајана су: говеда, свиње, овце, магарци, краве и коњи. Одавде је стока пребацивана у Никомидију, одакле је превожена бродовима у Цариград.<sup>231</sup>

Многе територије Балканског полуострва су кориштене за сточарство. Нарочито су то били терени на северу. На Пелопонезу, су се налазила велика узгајалишта коња. Са ове територије је узето хиљаде коња за кампању против Лонгобарда која је вођена почетком X века.<sup>232</sup> Ово је такође био случај са неким деловима Халкидикија, посебно полуострва Атос (Света Гора). Када су на ову територију дошли монаси крајем IX века, они су дошли у сукобу са локалним власницима стада, и пастирима који су навикли да напасају животиње на овом подручју.<sup>233</sup> Манастир Коловос<sup>234</sup> код Јерисоса је на превару до краја IX века стекао власништво на скоро целој територији Свете Горе. Полуострво је привремено претворено у пастирски посед (*nomadikon proasteion*). Коришћено је за узгој манастирских стада а део територије је даван у закуп локалним власницима стада и крда.<sup>235</sup> Лав VI ставио је тачку на ову ситуацију 908. године. Пресудио је у корист манастира. Но и поред тога 943. године становници тврђаве Јерисос су почели поново да напасају своја стада. Ситуација се поново променила 972. године када је манастир Коловос, поново стекао право да врши смештај и испашу својих животиња на Светој Гори и то у случају непријатељских упада. Тако да је манастир Лавра чувао овце овде до средине XI века а и касније им је дозвољено да овде изводе стада крва на испашу.<sup>236</sup>

Сточарство поред земљорадње представља једану од најважнијих грана пољопривредне производње. Из анализа које су дате у Земљорадничком закону а урађене су у неким ранијим студијама, као и из других извора може се закључити да се велика пажња поклањала овој важној грани византијске пољопривреде.<sup>237</sup> У књизи XVI Геопонике се говори о узгоју коња.

<sup>231</sup> Hendy, M. F. (1985), исто, 55.

<sup>232</sup> Porphyrogenitus, C. (1967). *De Administrando Imperio*, ed. and trans. G. Moravcsik and R. Jenkins, DOT, 1, 52.

<sup>233</sup> Morris, R. (2010). 8 Reciprocal gifts on Mount Athos in the tenth and eleventh centuries. *The Languages of Gift in the Early Middle Ages*, 171-92.

<sup>234</sup> Манастир Коловос је основао монах Јован Коловос (Κολοβος) између 866 и 883. године. Налази се у близини Јерисоса на Светој Гори.

<sup>235</sup> Harvey, исто, 154-155.

<sup>236</sup> Lefort, J. (2002), исто, 264.

<sup>237</sup> Ashburner, W. (1910). The farmer's law. *The Journal of Hellenic Studies*, 30(01), 85-108.; Липшиц Е. Э. (1951) Земледельчески закон Византии, *Сборник документов по социально – экономической истории Византии*. М., Изд. АН СССР. и Медведев И.П., (1984),



У земљорадничком закону се нигде не спомињу коњи, а са друге стране срећемо се стално са животињама као што су бикови, магарци, овце, свиње и пси.<sup>238</sup> Неки аутори сматрају да је Земљораднички закон био само допуна другим законима. Наводе да римско – византијско право често спомиње коње у разним ситуацијама на пример у вези са најмом, те писац закона није сматрао да било шта треба да напише о коњима.<sup>239</sup> За разлику од Земљорадничког закона који нигде не спомиње коње или узгој коња „Геопоника“ садржи низ информација које се односе на ову тему. Дати наводи су преузети од античких писаца, који пуно пажње посвећују разним болестима коња као и начинима њиховог лечења.

Коњи и мазге су се највише користили за војне потребе. Можда их зато не спомињу у Земљорадничком закону јер се закон бави пре свега питањима везаним за пољопривреду. Сељаци који су имали коње били су у обавези према држави односно вршили су дужност стратиота (војника – сељака). Они су били у привилегованијем положају од осталих сељака. Били су повезани са војном службом односно користили су коње и мазге. Овај одговор не објашњава у потпуности зашто закон не спомиње коње и мазге. Вероватно је да је у мирнодопским условима стратиота живео са осталим сељацима и ступао са њима у разне односе. Незамисливо је да је штета коју би причинио коњ или мазга пресуђивала на неки други начин од штете коју би причинила друга стока. Из тог разлога Маргетић сматра да је Земљораднички закон само допуна другим законима.<sup>240</sup>

Тешко је објаснити зашто закон не спомиње ни у једном од 39 чланова који се баве стоком и у опште домаћим животињама, коње и мазге. Мало је вероватно да их није било на подручју за који је закон писан. Царство је било у непрекидним ратовима са разним народима и државама а систем стратиота је био окосница одбране. Стратиоте не би могле да буду стратиоте без коња. Ипак остављамо могућност да је држава у граничним деловима Царства формирала посебна села стратиота. Она су вероватно потпадала под војне прописе а не под одредбе Земљорадничког закона. У унутрашњости Царства није био коња и мазги због евентуалних пљачкашких похода и могућности да се непријатељ домогне важног средства за вођење рата.<sup>241</sup>

---

*Византискии земледельчески закон*, Наука, Ленинград.

<sup>238</sup> Симоновић З., (2003), исто, 44.

<sup>239</sup> Маргетић Л., (1982), исто, 113 – 114.

<sup>240</sup> Маргетић Л., (1982), исто, 113-114

<sup>241</sup> Симоновић З. (2003), исто, 44.

Узгоју и бризи за крупну рогату стоку посвећена је XVII књига „Геопонике“. У овој књизи налазе се многе информације и савети који су везани за лечење стоке. Као и претходне, ова књига је тесно повезана са старијим искуствима, која потичу из антике, а баве се овом проблематиком.<sup>242</sup>

Говеда су се користила углавном приликом орања поља, доказе за ову тврдњу налазимо у „Геопоници“ (у главама које се баве радовима у пољу). Сличне информације могу да се нађу и у другим писаним изворима, као и минијатурама, где смо пронашли слике земљорадника како ору са плуговима које вукови волови. Узгој стоке је био важан због производње меса и млечних производа. Млекарство је детаљно описано у „Геопоници“. Даје се информације о производњи и потрошњи млека, сира и маслаца. Маслац се далеко мање користио у свакодневном животу за разлику од маслиновог уља.<sup>243</sup>

Табела 3. Упоредни преглед узгоја појединих врста стоке

<b>Земљораднички закон</b>	<b>Геопоника</b>
Узгој говеда	Узгој говеда
Узгој магараца	Узгој магараца
Не спомиње се гајење коња	Гајење коња
Узгој оваца	Узгој оваца и коза
Свиње	Узгој свиња
Гајење паса	Узгој паса
Не спомиње се гајење живине	Гајење живине
Гајење пчела	Гајење пчела
Производња млека	Производња млека
Не спомиње се производња меса	Производња меса

Извор: Аутори према текстовима из Земљорадничког закона и Геопонике.

Селекција оваца, коза, производња млека, као и производња сира је предмет књиге XVIII.<sup>244</sup> Ту нас редактор упознаје са начинима шишање оваца и пише о производњи вуне. Што се тиче козије длаке, налазимо у овој књизи информације да се ова длака употребљава у производњи ужади, које се користила као опреме за бродове. Текстови у овој књизи такође су посвећени разним начинима лечења болесних животиња.

<sup>242</sup> Georgoudi, S., & Detienne, M. (1990). *Des chevaux et des boeufs dans le monde grec (Réalités et représentations animalières à partir des livres XVI et XVII des Géoponiques)*, Paris- Athènes, Daedalus (Diffusion De Boccard).

<sup>243</sup> Dalby, (2011), исто, 318.

<sup>244</sup> Dalby, (2011), исто, 325-332.

У XIV књизи налазе се информације о голубовима, пернатим птицама, о њиховом храњењу и о бризи за њих. Помињу се голубови, кокошке, гуске, патке, али и орлови, јастребови, грлице, препелице итд.

Разним другим животињама редактор посвећује и XIX књигу. Већи део ове књиге је посвећен дивљим и домаћим животињама које се убијају због хране (зечеви, срне, домаће свиње, дивље свиње). Земљораднички закон штити посебним члановима псе чуваре од намерног наносења повреда и кажњава починиоце тих дела строгим казнама.<sup>245</sup> У Геопоници се посвећује пажња на другачији начин пастирским псима.<sup>246</sup> Редактор препоручује унапред читав низ мера које треба предузети да би се заштитили пси од могућих напада, а које би могле да предузму дивље звери. У даљем тексту у овој књизи можемо да нађемо разне рецепте за прављење хране за псе посебно за штенце, и упутства за бригу о њима, као и о мерама које треба предузети да би их заштитили од напада паразита и разних болести. Лечење разних болести је детаљно описано у овој књизи.<sup>247</sup>

Глава 6 XIX књиге посвећена је гајењу свиња, њиховом исхраном, утврђивањем њиховог добар квалитет и њиховом продајом. Према Епарховој књизи месарима је одређено да тргују стоком и да се истовремено баве њеним клањем. Забрањено им је било да купују прасиће односно свиње, да их кољу и прерађују. Куповина робе обављала се на сточној пијаци на Стратигиону.<sup>248</sup> Стока која се клала морала је да има епархов жиг који је доказивао да је за њу плаћена трошарина. Цене меса утврђивао је епарх.

---

<sup>245</sup> 75. Онај који отрује пса чувара стада, нека буде ишибан са сто шиба и плати двоструку вредност пса његовом власнику: ако пропадне стадо, онда убица нека надокнади сву штету, као кривац за угинуће пса чувара. Својства пса се морају вештачењем утврдити и ако је био пас који напада дивље звери - нека буде онако како је речено горе; ако је био обичан пас, који се свуда срећу, онда (нека плати) вредност пса - само.

76. Ако се кољу два пса и власник једног удари туђег мачем или батином или каменом, па он од тог ударца ослепи или угине или на други начин настрада, онда убица нека надокнади штету његовом власнику.

77. Ако неко има јаког пса, који напада на друге, па тог јаког пса нахушка на слабијег од њега, па се деси да неки пас буде повређен или цркне, онда нека надокнади штету његовом власнику и да добије дванаест шиба. Кандић Љ., (1977), Одабрани извори из опште историје државе и права, Савремена Администрација, Београд.

<sup>246</sup> Dalby, (2011), исто, 333-335.

<sup>247</sup> Симоновић З. (2017), исто, 521.

<sup>248</sup> Стратегион је био у ранијим вековима цариградске историје трг са бронзаним статуама које су га окруживале. У каснијем периоду постаје пијаца ситне стоке. Пол Магдалино, исто, 60.

Продаја робе обављала се у складу са набавном ценом по грлу. У корист месара остајала је глава, ноге и изнутрице животиња.<sup>249</sup>

Месарима је било забрањено да дочекују стада која су била допремана у Никомидију и друге градове да би са гоничима стоке склапали посао. Са друге стране цариградски месари су имали обавезу да купују стоку у Сангарији. Дозвољена је била продаја робе преко посредника односно агената (прекупаца). На Стратигијону је било одређено да месари могу да кољу крупну стоку све до почетка Великог поста. Овнови и јагњад су могли да се кољу на тргу Тавра од Ускрса до свете Тројице. Притом се плаћало за једно убијено грло крупне стоке номизма а за јагње стоти део номизме. Месари су имали право да купују и кољу крупну стоку, овнове и јагњад. Свиње нису могли да купују и кољу из разлога што је постојао посебан цех који се бавио куповином и клањем свиња. Још једанпут нас законодавац подсећа да свака цех или корпорација имају јасан делокруг свога рада. Никоме није дозвољено да ради туђи посао.<sup>250</sup>

Трговцима свињама дозвољено је да тргују само на тргу Тавра. Ван овог места било је забрањено склапати послове са власницима свиња. Није се смело ићи у сусрет трговцима који су допремали стоку у град из других крајева Царства. Исто тако трговина свињама није дозвољена на другим местима у престоници. Старешина корпорације био је дужан да купљену робу сваки пут стави на увид епарху и није имао право да прекупцима продаје свиње на мало. Продаја је морала бити јавна.

У одредби 16.4. Епархове књиге се спомиње забрана трговцима да тајно продају свиње у дворишту архонтског дома. Претпостављамо да је могла да постоји спрега између архонта или припадника племства и свињарских трговаца око покушаја богаћења мимо контроле епархове канцеларије. Појава је очигледно попримила веће размере па је нагнала епарха да уведе ову забрану у Правилник. Такође је најстроже било забрањено и гомилање залиха свињетине у случају несташнице ове робе. Овакво складиштење робе је могло да доведе до неконтролисаног богаћења свињарских трговаца.<sup>251</sup>

Службеници епархове канцеларије су проверавали да ли ознаке за тежину које користе свињарски трговци имају епархов жиг. Свињарски трговци нису смели да закидају на мери купцима приликом продаје свињетине.

<sup>249</sup> Симоновић З. (2004), исто, 91.

<sup>250</sup> Симоновић З. (2004), исто, 91.

<sup>251</sup> Симоновић З. (2004), исто, 92.

## 12. Рибарство

Последњу књигу „Геопонике“ редактор посвећује питањима која се баве рибама и риболовом. Рибе су биле најчешћа храна која се доста користила у исхрани већине становништва Царства. Риболов се стално помиње као један од најразвијенијих грана пољопривреде у византијским изворима. Рибе које се лове у рекама и морима византијске државе су биле једна од најомиљенијих и најприступачних намирница. У рибарству су били ангажовани и сиромашни, али и богати поседници, као што је био на пример манастир Студион у Цариграду.

Међусобни односи између морепловаца, рибара и власника бродова био је регулисан Поморским законом. Поморски закон се првенствено бавио проблемима везаним за поморство и поморску трговину. Нека од ових решења, која су везана за морепловство и поморску трговину, пренешена су из Јустинијановог законодавства. У периоду раног средњег века долази до одступања у појединим решењима која се базирају на римском праву а примењују се у Поморском закону. Прилике које су важиле у раном средњем веку утицале су да закон одступи од неких традиционалних решења римског поморског права. Најбољи пример за то представља принцип контрибуције који је у римском праву примењиван само у случају *iactusa*, а у византијском праву овај принцип се проширује и на друге случајеве као што су судар, бродолом, штете од гусара, штете настале од грома итд.<sup>252</sup>

Законски текст садржи четрдесет седам чланова, којима су регулисане разне ситуације које се односе на: одговорност бродара за терет, плаћање посаде, поморски зајам, регулисање питања везаних за крађу бродске опреме, оштећење брода и бродолом, уговарање изнајмљивања брода, полагање депозита, оштећење робе која се превози, и др. Из текста Поморског закона можемо да приметимо да су обухваћени углавном међусобни односи чланова посаде брода (капетана и морнара) и трговаца за време утовара, пловидбе и истовара робе.<sup>253</sup>

Трговци рибом представљају посебан цех и одвојени су од рибара. Риба се продавала у великим градским подрумима који су се звали камаре. У свакој продавници која се налазила на пијаци риба постојали су простасти (старешине трговаца рибом) који су проверавали да ли се продаја риба врши у складу са набавном ценом на мору. Зарада при том није смела да

<sup>252</sup> Pezelj B. (2006). Pomorske havarije u dalmatinskom statutarnom pravu, *Zbornik radova Prvanog fakulteta u Splitu*, br. 1, Split, 85.

<sup>253</sup> Симоновић, З. (2009). Поморско осигурање према византијском *Nomos Rhodian nautikosu* у случајевима потапања брода, гусарског напада или олује. *Теме*, 33(3), 905-915.

прелази више од једног милиаресиона на сваку номизму.<sup>254</sup>

Није било дозвољено трговцима рибом да врше прераду рибе у смислу њеног димљена односно сушења. Исто тако досељеницима за које ми мислимо да су у питању странци није било дозвољено да купују рибу. Мера је донета вероватно из разлога што у многим случајевима није било довољно рибе и за домаће становништво.

Трговци рибом куповали су рибу на обали мора, у пристаништима са чамца који пристају уз обалу. Забрањено је било да трговци рибом иду код рибара у риболовишта да би куповали рибу тамо. Мера је донета да би се спречило разбијање трговине. Епархова канцеларија не би имала увид у овакву трговину која би се обављала далеко од обале без присуства епархових чиновника и надзорника. Ово је још једна мера из које видимо колико је византијска економија у престоници била под директном контролом државе односно епарха.

Старешине трговаца рибом односно простати сваког јутра су били дужни да обавештавају епарха о количини уловљене рибе протекле ноћи. У складу са овим подацима епарх је одређивао продајну цену рибе за тај дан. Риба се дакла продавала према тржишним законима понуде и тражње и није била социјална категорија.<sup>255</sup>

На крају да се вратимо поново на XX књигу „Геопонике“, која углавном садржи информације о различитим мамацима за рибе, који су специфични за сваку врсту риба посебно. Списак имена риба би могао да нам да детаљнију слику које врсте су највише ловљене. Нажалост, редактор не даје никакве детаље о врстама риба, под претпоставком да је очигледно да су све ове врсте биле познате читаоцима. Стога, само мали број назива риба може бити одређен. Значајан део имена риба наведених у овој књизи не налази се у речнику грчког језика, било античком или модерном.

Но и поред свега тога можемо на бази неких истраживања да сазнамо која се риба ловила у области око Цариграда. Тржиште рибе у Цариграду се снабдевало од миграторних риба (посебно из породице туна и скуша), и од полу-миграторних и врста риба које су ту стално боравиле. Мраморно море и Црно море су биле главне риболовне површине за улов рибе. Улов у овим морима зависио је од разних сезонских миграцијских образаца, као и од добрих и лоших временских услова који су важили током године, као и од промењивих климатских услова који су могли да значајно утичу на количину годишњег, сезонског и дневног улова рибе. Састав улова се у ве-

<sup>254</sup> Симоновић, З. (2004), исто, 93.

<sup>255</sup> Симоновић, З. (2004), исто, 93.

ликој мери могао разликовати. Ловила се беле рибе која је се сматрала за квалитетну рибу и била је високо цењена и разне врсте слабије рибе која је могла да чине највећи део улова. Риба слабијег квалитета је уједно имала и знатно нижу цену. Ова врста риба се користила за исхрану сиромашнијих слојева становништва у главном граду. У овом контексту треба поменути да већина савремених научника претпоставља да су беле рибе наведене у одредби 17.4 Епрахове књиге биле туне.<sup>256</sup> Појам да је бела риба туна није баш тачан, с обзиром да опис белих риба (бело месо) једва одговара нискоквалитетним, миграторним тунама и скушама са тамнијим месом, које су биле доступне локалном становништву и то у великим количинама.<sup>257</sup>

---

<sup>256</sup> 17.4. Простати трговаца рибом дужни су сваког јутра, рано, долазити код епарха да му кажу о количини улова беле рибе за протеклу ноћ, како би, сагласно, одлуци епарха, била утврђена продајна цена житељима престонице. Прекршиоци овог правила нека буду батинани, ошишани и искључени из корпорације. Симоновић, #. (2004), исто, 58.

<sup>257</sup> Maniatis, G. C. (2000). The organizational setup and functioning of the fish market in tenth-century Constantinople. *Dumbarton Oaks Papers*, 54, 13-42.

### III ДРУШТВЕНО ЕКОНОМСКЕ ПРИЛИКЕ У ВРЕМЕ НАСТАНКА ГЕОПОНИКЕ

#### 1. Слободно сељаштво и развој феудализма

Период од VIII до почетка X века се обично описују као период у коме доминирају сеоске заједнице које се састоје од слободних сељака који имају земљу у свом поседу и који су колективно одговорали за плаћање пореза држави. Ова фискална обавеза дефинише постојање византијске руралне заједнице. Што се тиче насеља, она су била груписана као станишта, на карактеристичним медитеранским пејзажима. Овакав тип насеља је представљао доминантан облик живота и рада сеоских заједница. Тек крајем X века и касније долази до стварање многих засеока на периферији оваквог типа насеља који мењају овај образац. Функционисање ране средњовековне сеоске заједнице (хориона) је описан у Земљорадничком закону.<sup>258</sup> Неки аутори су сматрали да се статус сељака (Георгос) мало побољшао. Колона старог типа је било све мање вероватно због несташице радне снаге. У неким случајевима им је дозвољено да могу да се слободно крећу и продају своје производе слободно. Могли су да стичу власништво на земљу коју су могли да отуђе или размене без великих ограничења. Доступност земљишта објашњава чињеницу да необрађено земљиште, без обзира да ли је било дуго напуштена или је то постало недавно, може бити стављено на заједничко коришћење, или може бити подељена међу члановима сеоске заједнице.

Управо Земљораднички закон алудира на равноправност припадника сеоске заједнице који су могли самостално да обрађују своје пољопривредно земљишта. Међутим, ми сматрамо да су друштвени односи између припадника сеоске заједнице били мање мирољубиви и њихова једнакост је била мања него што то неки научници желе да преставе. У закону се помињу робови (доулои) који су радили као пастири, али и као радници који раде друге послове на имању. Са друге стране извори овог доба нам не откривају више о њиховој улози и значају за пољопривредну производњу.

<sup>258</sup> Ashburner, W. (1910). The farmer's law. *The Journal of Hellenic Studies*, 30(01), 85-108; Lemerle, (1979), исто, 27-67; Harvey, (2002), исто, 15-19.



Директни облици експлоатације који су спроведени на пољопривредним произвођачима важили су и касније у XI веку, а вршени су преко обавезе разних плаћања која дугују сељаци који живе на имању. На почетку овог периода, производња на пољопривредном газдинству је вероватно била мање маргинална него што је касније био случај. У Геопоници се даје опис радова који обављају сељаци, колони, и робови, који обрађују земљу мотиком у ритму који им је постављен од стране управника имања. ”Када су тако подједнако рапорешени радници који копају земљу, усаглашеност у послу је омогућена самом том једнакошћу; и леђи су приморани да раде заједно са прилежнима, зато што се лопате подижу и спуштају у равномерном ритму.” (Геопника 2.45.5).<sup>259</sup>

Сељаци су могли да напусте своје село и обавезу фискалних давања и могли су да иду негде другде. Мортит је представљао десетак и био је однос у коме онај који обрађује земљу има обавезу да даје власнику земље десетину од укупног прихода. Овај однос очигледно указује да је закупац морао да испуњава фискалне обавезе.

Питању мортита односно десетка посвећени су чланови 9. и 10.<sup>260</sup> Чланом 9. регулише се обавеза земљорадника да не сме без знања земљодавца да жање, у супротном третираће га као лопова и биће лишен свих својих плодова. У наредном 10. члану се објашњава колики је део удела, а колики је део десетка. Сам удео износи девет снопова, а онај један преостали сноп припада земљодавцу. Овај један сноп је у ствари представљао мортит или десетак. Други део члана 10. садржи неку врсту религиозне клетве којом законодавац покушава да обезбеди несметано спровођење овог члана. Сама клетва гласи: ”Онај који другачије поступи нека буде проклет од бога”.<sup>261</sup>

Знамо да је у време настанка Земљорадничког закона држава била та која је давала земљораднику земљу на обраду и коришћење. То значи да је сељак мортит плаћао цару, односно држави. Мортити дакле представљају закупце земље. Станојевић сматра да ”нема основа за закључак да су ови закупци били у личној зависности од власника, нити нас било шта у закону овлашћује на закључак да су били везани за земљу.”<sup>262</sup>

<sup>259</sup> Dalby, (2011), исто, 98.

<sup>260</sup> Медведев И. П., (1984). *Византиски земљедельчески закон*, Ленинград, 148-150.

<sup>261</sup> Kandić, Lj., (1992). *Odabrani izvori iz opšte istorije države i prava*, Beograd: Savremena administracija, 154.

<sup>262</sup> Stanojević, O. (1967). O karakteru države i prava Vizantije od VII do XI veka. *Anali PFB, Beograd*, 227-228.

Захарија фон Лингентал истиче да у случају мортита имамо појаву где сељак обрађује сопственим средствима имања цркава и манастира. Претпоставку за ово мишљење Лингентал заснива на основу казне која се спомиње у члану 10. а која је по изреченој клетви црквена.<sup>263</sup> Ашбурнер одбацује мишљење Лингентала и истиче да се значај мортита огледа у следећем:

- Мортит је дуготрајан однос
- Реч је о обрађиваној земљи а не о крченој
- Закупнина је утврђена обичајем а не уговором
- Мортит има највероватније и друге додатне обавезе.<sup>264</sup>

Маргетић са своје стране истиче да је обавеза мортита или једне десетине била врло блага обавеза јер је настала у време када је било размерно мало радне снаге, а земље размерно у обиљу.<sup>265</sup> Ми можемо да закључимо да се поменути члановима регулише обавеза земљорадника да натуралну ренту која се овде појављује у облику мортита извршавају под својом одговорношћу. Натурална рента се састојала и томе што је земљорадник плаћао земљодавцу (у нашем случају држави или цркви) у производима (у натури).<sup>266</sup>

Поред натуралне ренте држави се у овом периоду плаћао порез и у новцу. За десет модија<sup>267</sup> (око један хектар) земље прве класе плаћао се порез који је износио један златни солид.<sup>268</sup> За земљу другог квалитета плаћао се порез у износу половине солида или семис, а за земљу трећег квалитета 1/3 златника или тремис. Овај систем наплате пореза заснива се на катастру и убирао се сваке треће године.<sup>269</sup> Према овом порезу појединачне сеоске заједнице су представљале посебне фискалне јединице. Земља и куће свих сељака су биле пописане и забележене у катастру. На крају сваке треће године надлежни државни органи су формирали износ који су сељаци тог села морали колективно да плате. Ако неко од сељака

---

<sup>263</sup> Simonović, Z. (2012). Економска реализација земљишне својине према византијским законима VII и VIII века (еклога и земљораднички закон). *Теме-Ћасопис за Друштвене Науке*, (01), 321-333.

<sup>264</sup> Ashburner, W. (1910). The farmer's law. *The Journal of Hellenic Studies*, 30(01), 85-108.

<sup>265</sup> Margetić, L., *Zemljoradnički zakon (Nomos Georgikos)*, Rijeka: ZPFR, Broj 3/1982, 96-97.

<sup>266</sup> Симоновић, З., (2007). исто, 50.

<sup>267</sup> Један модиј је износио 889 м2.

<sup>268</sup> Oikonomides, N. (2002). The role of the Byzantine state in the economy. *The Economic History of Byzantium*, 3, 1001.

<sup>269</sup> Laiou, A. E., & Morrisson, C. (2007). *The Byzantine Economy*. исто, 50-51.

није могао да плати свој део пореза, његов износ дуга су плаћали други сељаци из истог села.

Али није извесно да се наплаћивање мортита на овај начин примењивао и у каснијем периоду. Уговори из каснијих времена показују већи износ који се наплаћивао и до 1/4 у XI веку. 69 Поставља се питање да ли се то могло десити због демографског пораста становништва и самим тим неповољнијег положаја у које запада сељаштво у каснијем периоду.<sup>270</sup>

Имања која се описују у Земљорадничком закону, су опстала и у наредном веку. У VIII и IX веку држава и црква су бринула за одржавање или повећање своје имовине. Нићифор I враћа у царској администрацији на управљање земљиште које је било одузето верским институцијама, а које су ово земљиште добиле од стране царице Ирине.<sup>271</sup> Преписка ђакона Игњатије показује економску моћ митрополита из Никеје који је 820. године, имао под својом контролом зависне сељаке (парике), Жетве које је он убирао морале су да буду заштићене од мешања цивилних власти теме Опсикион.<sup>272</sup>

Истовремено, у IX веку, романсирани живот Светог Филарета може се узети као добар пример експлоатације који су вршили припадници аристократије у Анатолији. Чак и ако је Филарет можда са преувеличавањем помињање његово раније богатство које је имао у Пафлагонија (48 великих имања која се наводњавају, бројне робове, и велика стада говеда)<sup>273</sup> мора да је пренео неки реални утисак о правом стању ствари.

Постепено, покрајински војни команданти били су у стању да акумулирају земљу, посебно ону на граници и у несигурним зонама. Велике аристократске војне породице већ су утврдиле своје велике поседе на Истоку. То су били: Аргири и Фоке у Кападокији, Склири код Мелитине, или Дуке у Пафлагонији итд.<sup>274</sup> Овај тренд је генерално потврђен од стране царева законима из X века (новелама) којима су ограничава стицање земљишта од стране ”моћних.”<sup>275</sup> Ово појава се само још више убрзала у наредном веку као што смо то већ раније описали.

<sup>270</sup> Lefort, (2002), *Rural Economy*, исто, 306–307.

<sup>271</sup> Scott, R. (1997). *The Chronicle of Theophanes Confessor: Byzantine and Near Eastern History, AD 284-813*. Oxford University Press, USA, 668-670.

<sup>272</sup> Ignatius, D. (1997). *The correspondence of Ignatios the Deacon*. C. Mango (Ed.). *Dumbarton Oaks Research Library and Collection*. 127-129.

<sup>273</sup> Scott, R. (1997), исто, 63.

<sup>274</sup> Cheynet, J. C. (1990). *Pouvoir et contestations à Byzance*, Paris, 207-237.

<sup>275</sup> Lefort, (2002), *Rural Economy*, исто, 286–287.

Дакле, из напред изложеног можемо да закључимо да је време пуног развоја византијског феудализма био X век. То је време када је велики земљишни посед стално повећан са отимањем малих поседа „слободним“ заједница сељака. Са политичког становшта прилике у држави су почеле да се стабилизују. До побољшања прилика у држави долази управо за време владавине царева Македонске династије. Држава и друштво почињу полако али сигурно да улазе у период сигурности и благостања. Почине својеврсна обнова економије и до појаве привредног раста. Из тог разлога цареви Македонске династије показали су своју велику заинтересованост за очувањем и заштитом својинских односа у пољопривреди доношењем читавог низ новела током целог X века. Разлог за то треба свакако тражити у томе што је пољопривреда била главна привредна грана државе.

Цар Романа I Лакапина (920-944) новелом из 922. године започиње доношење читавог низа законских одредби помоћу којих је византијска влада покушавала да заштити мале поседнике. Овим одредбама давало се сељацима право предности приликом куповине имања која су продавали њихови суседи. Наредном новелом из 934. године коју доноси исти цар забрањује се моћнима да стичу имања која су припадала сиромашним сељацима, оштро се осуђује грамзивост истих и наређује им се да незаконито присвојена имања врате ранијим власницима.<sup>276</sup> И други цареви Македонске династије као што су Константин VII Порфирогенит (913-959), Роман II (959-963), Василије II (976-1025) су покушавали да својим законима спрече феудализацију друштва и уништавање слободног сељачког поседа.

Константин VII настојао је у свом закону из 947. године да се незаконито купљени поседи врате наследницима без надокнаде. И цар Роман II доносио је нове законе да би спречио продају сељачких и војничких поседа. Царски закони постају све строжи али нису могли да спрече тежњу велепоседника за увеличавањем њихове имовине на рачун малих поседника. Оно што представља можда најважнију чињеницу јесте и то да су жеље самих сељака биле у супротности са интересима централне владе. Превисоки порези принудили су поједине сељаке да заштиту потраже код моћних господара. Они су се овом приликом не често и добровољно одрицали своје слободе ради заштите. Овом приликом поједини од њих нису само продавали своја имања него се дешавало и да су их поклањали. То је могло да значи да су сељаци постајали добровољни кметови земљопоседника да би се заштитили од сиромаштва, несигурности и великих изнуђивања који-

---

<sup>276</sup> Острогорски, Г. (1969), *Привреда и друштво у Византијском царству* (Вол. 2). Просвета, 158.

ма су били изложени од стране државних порезника.<sup>277</sup> Василије II доноси указ 996. године у коме се дозвољавало продавцу да у било које време може откупити своју земљу по продајној цени. Такође овим указом поништено је право на земљишне поседе стечене у супротности са новелом из 934. године и захтевао је хитно враћање таквих поседа ранијим власницима.

Мере царева Македонске династије су биле драстичне, оне понављају исте прописе строже и одлучније, опомене и оптужбе су ригорозније. Примена ових мера нам показује да је државни врх био свестан да основна снага Царства лежи у слободном сељаку и зато га је настојао одбранити. Са друге стране средњи и нижи делови царске администрације, руковођени својим интересима беспштедно су тлачили сељаке.<sup>278</sup> Доводили су слободне сељаке у веома тежак положај изнуђујући од њих, и више него што је држава прописала ради наплате пореза. Овом приликом они су примењивали и мере тортуре и мучења да би дошли до новца за своје лично богаћење.

Поред свих проблема који су постојали за спровођење ових мера оне су се примењивале током X века успевајући да донекле зауставе опадање слободног сеоског поседа. После смрти Василија II овакве законске одредбе у корист малих земљопоседника се нису доносиле. Централна власт се предала а победу је остварила феудална аристократија.<sup>279</sup>

О познавању прилика у пољопривреди као о и распрострањености руралних заједница у периоду који претходи настанку „Геопонике“ (VI - IX века) имамо мало информација. Захваљујући „Геопоници“ која је настала у X веку ситуација се драстично променила. Овај документ постаје главни извор за проучавање прилика у пољопривреди Византије у X веку. Не налазимо довољно информација у „Земљорадничком закону“ у раду хагиографа и хроничара. Узмимо на пример Земљораднички закон. Главна карактеристика Земљорадничког закона је појава великог броја слободних сељака с правом слободног кретања. Многобројне одредбе овог закона прилагођене су заштити права сељака везаних за покретну и непокретну имовину.<sup>280</sup> Постојање слободних сељака са правом кретања одређује историјску вредност закона, јер сведочи да је у периоду када је настао, у Византијском царству постојао слој независних пољопривредника. Привредни живот овог

<sup>277</sup> Острогорски, Г. (1969), исто, 75-76.

<sup>278</sup> Антонић, С. (1995). *Изазови историјске социологије*. Институт за политичке студије, 276.

<sup>279</sup> Острогорски, Г. (1951). *Пронија: прилог историји феудализма у Византији и јужнословенским земљама*. Издав. Предузеће Народне Републике Србије, 9.

<sup>280</sup> Симоновић, З. (2012). исто, 321-333.

периода Царства обележавају мала независна сељачка имања.<sup>281</sup> Сељаци на оваквим имањима нису били у потпуности слободни јер су морали да плаћају порезе, односно налазили су се у зависном односу према држави. О питању слободних сељака Максимовић истиче следеће „иако су извори и у овом домену недовољни, прилично је сигурно да су овакви сељаци располагали властитом земљом, као и да су живели у сеоским општинама. Извесна добра (шуме, ливаде, итд.) уживали су заједнички у оквирима општине, као што су и порезе плаћали заједнички према подацима из пореских спискова, у сваком случају најкасније од VIII века.“<sup>282</sup> Дакле можемо да приметимо да се овај извор не бави у довољној мери питањима која се односе на пољопривреду у ширем смислу. Из читања овог законског текста можемо да уочимо његово само делимичан утицај на сагледавање прилика у византијској пољопривреди, управо из разлога што не даје свеобухватну слику пољопривреде.

## 2. Црквена и манастирска пољопривредна имања

Црквена и манастирска пољопривредна имања су почела да се формирају неколико векова пре владавине царева Македонске династије. Са стварањем првих монашких заједница долази до потребе стварања пољопривредних имања. Монаштво је започело своје постојање у Египту у IV веку. Зачетници монаштва били су Антоније Велики, и Пахомије. Прве монашке заједнице формиране су у египатској пустињи. Антоније се сматра оснивачем отшелничког, анахоретског монаштва, а Пахомије општежитељног или киновијског монаштва.<sup>283</sup> Из Египта монаштво се у доста кратком времену проширило у Палестину, Сирију, Месопотамију, Малу Азију и даље преко Балканског полуострва у Италију.

Монаштво није започело као установа или институција Цркве, већ је било стихијна и спорадична појава. Манастири су у почетку од стране црквених и световних власти сматрани за појаву која делује изван званичних институција. У овом периоду постојала је тензија између црквеног клира и монашких заједница. Временом је црква прихватила постојање

---

<sup>281</sup> Острогорски, Г.,(1969). *Привреда и друштво у Византијском царству*, Просвета, Београд, 65-66.

<sup>282</sup> Максимовић, Л. (2001). Тематски војници у византијском друштву-прилог новом процењивању проблема. *Зборник радова Византолошког института*, (39), 29-30.

<sup>283</sup> Карташов, А. (1996). *Васељенски сабори*, Београд, 209-216.

монаштва и почела је да диже манастире.<sup>284</sup> Поједини монаси су одлазили и из манастирских заједница, јер су и оне ипак биле у додиру са светом. У периоду од касног IV века до VI века били су развијени различити облици монашког живота. Од екстремне испосничке изолације до друштвених заједница. Ове различите врсте монашког живота наставиле су да се развијају и кроз цео средњи век.

Заједно са монашким покретом развијало се и византијско друштво. О развоју социјалних структура Византијског царства у VII, VIII и IX веку се мало зна. Претпостављамо да су главну карактеристику сеоског друштва у Царству представљале слободне сеоске заједнице са сељацима који су поседовали земљу у свом власништву на којој су узгајали разне пољопривредне културе. Велики поседи који су заостали из римских времена су и даље постојали. Власници ових поседа су били из редова старе аристократије чији су представници заузимали важне цивилне и војне положаје у Царству. Поред ових представника цивилне и војне аристократије постојали су и припадници провинцијске аристократије. Постојање овог новог слоја аристократа потврђено је у многим изворима. Нова провинцијска аристократија тежила је да се изједначи са старом аристократијом. Они су то чинили или куповином потребних титула или уласком у бирократски апарат Царства. Многи од њих су били сељачког порекла. Титуле су добијали тек након стицања великог богатства.<sup>285</sup>

Провинцијска аристократија је представљала класу која се у законодавним споменицима X века називала "моћни". Истој овој класи такође су припадали и високи црквени и манастирски великодостојници. У друштвеној и економској структури Византијског царства манастирска и црквена имовина као и они који њоме управљају су имали значајан утицај. Процењује се да је крајем VII века око једне трећине земље која се користила у пољопривредне сврхе у Царству била у поседу цркава и манастира. Иконокластички покрет је смањио ширење монаштва и одузео је већи део имовине манастирима, али то је било само привремена појава. Монаштво је било дубоко укоренењено у византијском друштву. Разне манастирске зајед-

---

<sup>284</sup> Халкедонски сабор је 451. године регулисао питање монаштва. Одлукама овог сабора су дата овлашћења епископима над монасима у њиховим. Такође је епископима дато право да дају дозволу или забрану оснивања нових манастира. Временом је дошло до повратка монаштва у црквену организацију и постепено прераста у црквену институцију. Овај процес се и у физичком смислу изражавао у враћању монаштва у свет то јест подизањем манастира и у градовима.

<sup>285</sup> Симоновић З. (2018), Црквена и манастирска пољопривредна имања за време владавине царева Македонске династије, *Црквене Студије* 15(1), 493-508.

нице су вршиле значајан утицај на свакодневни живот у Византији. То је представљало главну чињеницу која у великој мери је допринела коначном поразу иконоклазма.<sup>286</sup> Поразом иконоклазма црквени и манастирски поседи су почели да се увећавају, као и њихова имовина, стечена поклонима и куповином. То повећање је довело до тога да је црквена имовина до X века поново била у сличном, ако не и већем обиму, него што је била у VII веку.<sup>287</sup>

### 3. Монаси и епископи и њихов став о стицање имовине

Код монаштва није постојала заинтересованост за стицање материјалног богатства. Праве монахе је интересовало посвећивање живота искључиво духовним стварима (молитви, контемплацији и подвижништву) и повлачењу од света. Имовина и власништво над њом нису имали никакав значај за монахе. Са друге стране овакав изричит став према стицању материјалног богатства нису имали други представници свештенства. Црква је временом постала богата јер су многи побожни хришћани почели да јој уступају своју имовину. Имовина је давана из разних разлога. Неки од тих разлога су били жеља за већим приближавањем богу, милосрђе или окајавање грехова. У имовину коју су побожни хришћани поклањали улазиле су покретне и непокретне ствари. У многим случајевима дониран је и новац. Како су векови пролазила црква у Византија постаје не само утицајни духовни чинилац већ и веома богата заједница. Црква постаје велики поседник земље, али не само земље. Сами цареви и богати представници аристократије цркви поклањају читава села са њиховим становницима, који су били у обавези обрађивања црквених и манастирских земљишних поседа.

Византинци су оснивали своје манастире на планинама или на теренима који су били тешко приступачни. После губитка источних провинција у VII веку, манастири су почели да се оснивају на брдовитим теренима Кападокије, на планинама Аукентиоса, Олимпа, Сигријане, Галесиона, и Латроса који су се налазиле у западним приобалним регионима Мале Азије. Временом овде су формиран велики манастирских центри. Оба Олимпа и Латрос рано су постали познати као свете планине. У Европи је од друге половине X века формиран велики број манастирских центара. На првом месту то је била Света Гора Атонска. Друга места су такође постала ма-

<sup>286</sup> Иконоклазам или иконоборство је израз којим се ужем смислу описује противљење поштовању икона.

<sup>287</sup> Charanis, P. (1948). The monastic properties and the state in the Byzantine Empire. *Dumbarton Oaks Papers*, 4, 54.



настирски центри попут Ганоса на обали Тракије односно на Пропонтису, Папикиона, у близини садашњег Комотинија у западној Тракији, Цитаерона на Атици, и на крају, Метеори у Тесалији који су постали важан духовни центар у XIV веку.<sup>288</sup>

Манастири су такође оснивани и у градовима. Може се слободно рећи да је Цариград био највећи манастирски центар Царства.<sup>289</sup> Јанина је идентификовала 325 цркве и манастира који су се налазили у византијској престоници али и њеним европским предграђима.<sup>290</sup> Манастири су се налазили и у Солуну и његовој непосредној околини. Идентификовано је двадесет четири манастира. Манастири су постојала и у другим градовима Царства.

Монаштво је од самог свог почетка имало извесну анархичну црту која је била уочљива. Оно је тежило удаљавању од града и цивилизације, од префињених јела, од античког образовања, али и од сваке врсте државног и црквеног ауторитета. Овим лагодностима монаси су супротстављали повлачењем у пустињу, у неприступачне планине, па чак и на усамљени стуб, са жељом да воде живот испуњен добровољним строгим постом, одрицањем од сна и молитвом. Током ових првих векова постојања хришћанске цркве жеља за поседовањем имовине и уопште земље која би се користила у пољопривредне сврхе је била минимална. Монахе није занимало да стичу непокретну и покретну имовину. Нису их занимале лагодности које је пружао световни живот. Из тог разлога многи монаси су према епископима осећали извесну духовну ароганцију, будући да су они живели у градовима, купали се у купатилима и читали класичну литературу. Овај антагонизам између монаштва и епископа није се угасио ни када су у градовима и њиховим предграђима изграђене раскошне манастирске заједнице, и када су многи имућни Византинци на својим сеоским имањима подигли сопствене манастире, који су изгледали као виле, како би могли да се у њих повлаче у контемплативни живот. Од тог тренутка контроверзе су се развијале на два различита начина: идејном и материјалном. У питању је са једне стране, била морална надмоћ, а са друге стране, контрола над манастирским поседима који су често били огромни. Током времена ово богатство се акумулирало до огромних размера. Такво богатство било је неуобичајено међу лаицима. Уопштено посматрано манастири су били највећи поседни-

---

<sup>288</sup> Charanis, P. (1971). The monk as an element of Byzantine society. *Dumbarton Oaks Papers*, 25, 61-84.

<sup>289</sup> Магдалино (2001), исто, 28-33.

<sup>290</sup> Janin, R. (1975). *Géographie ecclésiastique de l'Empire byzantin: les églises et les monastères des grands centres byzantins*. institut français d'études byzantines, 24.

ци земље. Манастир Лавра је био најбогатији манастир у Светој Гори. Овај манастир је добар пример. У 1321. години, манастир је поседовао 185,000 модија (18,500 хектара) земље у ”темама” Солун и Стримон и на острву Лемнос. Његови годишњи фискални приходи, који се састојали од пореза (пароикои) и разних других пореских олакшица (које нису биле реални приходи, него уштеде на трошковима), износиле су 4.000 златника. Економски приходи Лавре су износили између 4.300-4.900 златника.<sup>291</sup>

Са становишта права ситуација је била потпуно јасна. И канони и световни закони давали су епископима јурисдикцију над монасима и њиховим манастирима у свим питањима монашке дисциплине и исправног управљања манастирском имовином. У пракси ситуација је била потпуно другачија, јер је обема странама стајало на располагање мноштво могућности којима су могли да заобиђу законе и каноне. Многи епископи су имовину манастира под својим надзором бесрамно користили за властито богаћење. Такође је било и монаха који су измицали дисциплинској контроли епископа чији духовни ауторитет нису признавали. Све ово објашњава практичне и духовне дилеме од којих су често патили побожни монаси који су били постављени на епископске положаје. Најбољи пример за ову тврдњу је случај светог Теодора из Сикиона који је као веома цењени архимандрит изабран за Анастасиопољског епископа у централној Малој Азији. У новој служби он је претрпео потпуни неуспех, јер није могао да се избори са практичном страном своје дужности. Није му пошло за руком да изглади спор између измучених радника на црквеним имањима, с једне стране, и моћних закупаца са друге стране, тако да се спор на крају завршио са крвопролићем. Епископ је затим оптужен и за расипање црквене имовине, да би на крају уследио и покушај тровања. Свети Теодор се на крају одрекао епископата и вратио се својим монасима.<sup>292</sup>

Са друге стране потпуно је другачија прича, која говори о предузимљивости појединих црквених великодостојника из града Родоста.<sup>293</sup> Они су зарађивали новац тако што су давали пијачне тезге у закуп. Порез на

---

<sup>291</sup> Laiou, A. (2002). The agrarian economy, thirteenth-fifteenth centuries. *The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century*, 349–50.

<sup>292</sup> Фалкенхаузен, В. (2006). Епископ, у: Византинци, прир. Г. Кавало, прев. С. Бураковић et al., Београд, 243-244.

<sup>293</sup> Родосто или сада Текирдаг раније се звао Визант (грчки: Βισανθη / Βυσανθη). Име Родосто (Ραιδεστος) се користи од времена касне антике. Овај други назив је коришћен до краја постојања Византије. Родосто је освојен од стране Турака Османлија у 14. веку. Османлије му мењају име у Текирдаг. Налази се на северној обали Мраморног мора, удаљен је 135 километара западно од Цариграда.

овакву врсту трансакције (комеркион) је прикупљала држава. Министар финансија Нићифорица је 1070. године покушао да уведе реформе у овакву врсту трговине. Он је забранио директну и децентрализовану продају жита. Уместо тога, он је организовао централно место продаје, које се налазило ван града. Све трансакције су одвијале ту, а држава је прикупљала ренту и порез на трансакције. На овај начин дошло је до развоја олигопола, јер су купце сада чинили само неколико великих трговаца. Резултати су били потпуно предвидљиви: трговци су куповали по ниским ценама, и робу су препродавали у Цариграду (према олигополистичким условима) по веома високим ценама. Цена жита, каже византијски историчар Аталеј, је директно утицала на остале цене а посебно цене рада, које су приморавала људе да траже веће плате.<sup>294</sup> Према оваквом начину пословања свако је претрпео штету, изузев неколико трговаца који су куповали жито у расутом стању и државе која је прикупљала порез (комеркион). То је била веома непопуларна мера, која је убрзо после њеног доношења укинута. Овај случај је много пута коментарисан, и често је цитиран у литератури.<sup>295</sup> Да закључимо ово није био покушај од стране државе да се успостави монопол у трговини житом, или да контролише цене жита, већ је то била мера са фискалним намерама која је свакако имала важне економске последице. Осим овог случаја, не постоје други докази било каквог мешања државе у трговину житом у овом периоду. Сам град Родосто задржао је пијацу жита, али сада оријентисану на тржишним принципима. Наравно црквени великодостојници су могли и даље да држе своје тезге и да на њима продају жито.<sup>296</sup>

#### 4. Феудализам на византијском селу у XI веку

Систем који је успостављен у X веку био је подржан идеолошким ставом који је тражио баланс између жеље појединца за профитом и друштвене потребе за стабилношћу и фискалном правдом. Правда је давана као и заштита онима који су били слабији и сиромашнији. Концепт заштите слабијих имао је широку употребу не само у текстовима новела које су биле

<sup>294</sup> Attaleiatēs, M., Kaldellis, A., & Krallis, D. (2012). *Michael Attaleiates* (Vol. 16). Harvard University Press, 332-333.

<sup>295</sup> Harvey A. (2003), исто, 236–8; Kaplan M. (1992), исто, 468–70; Magdalino, P. (1995). The grain supply of Constantinople, ninth-twelfth centuries. *Publications-Society for the Promotion of Byzantine Studies.*, 40–1.

<sup>296</sup> Oikonomides, N. (1997). *The Economic Region of Constantinople: From Directed Economy to Free Economy, and the Role of the Italians.* na. 229.

написане са отворено идеолошким ставом, него и у државним мерама, које су предузимане у циљу заштите сељаштва, али и у законском регулисању стицања профита. Као резултат свега тога је било да је привреда прошла кроз период постепеног развоја и просперитета. И становник града и сељак могли су да преживи са својим примањима или од своје производње, иако се у периодима кризе дешавало да резерве стечене на овакав начин нису биле довољне.

На овај начин је у X веку успостављен систем уравнотежене економије. Овакав начин управљања економијом је имао противнике који су повремено изазивали тензије. Временом је дошло до смањење отпора сеоских заједница приликом формирања великих имања. Овом приликом држава је одиграла не доследну улогу, јер је усвајала одређене мере које су доводиле до промене постојећег система. Да не говоримо о томе да је задатак државне администрације требао да иде у правцу очувања постојећег стања. Продаја земљишта појединцима доводила је до веће акумулације земљишта. У овом периоду држава је и даље била највећи власник земље. Осим тога, систем који је горе описан добро је служио за неке потребе, али је и уједно представљао препреку за даљи економски раст.

Мере царева Македонске династије су биле драстичне, оне понављају исте прописе строже и одлучније, опомене и оптужбе су ригорозније. Примена ових мера нам показује да је државни врх био свестан да основна снага Царства лежи у слободном сељаку и зато га је настојао одбрани. Са друге стране средњи и нижи делови царске администрације, руковођени својим интересима беспштедно су тлачили сељаке.<sup>297</sup> Доводили су слободне сељаке у веома тежак положај изнуђујући од њих, и више него што је држава прописала ради наплате пореза. Овом приликом они су примењивали и мере тортуре и мучења да би дошли до новца за своје лично богаћење.

Овакав однос државних службеника је довео до тога да су цареви у другој половини XI века одустали од напора који су у претходним деценијама предузимали представници Македонске династије, а односили су се на покушај заустављања или смањења отимања земље слободним сељацима. Одлика овог периода је прогресивно напуштање државе од своје традиционалне фискалне политике, која је била заснована на наплати пореза од власника земље. Истовремено држава почиње да даје све више и све чешће привилегије појединим земљопоседницима, али и црквама и манастирима. Привилегије су се састојале од изузећа корисника од плаћања пореза. Ако власник некретнине или земље није био изузет од опорезивања, плаћао би

<sup>297</sup> Антонић, (1995), исто, 276.

порез држави на своју имовину. Изузећа од наплаћивања пореза најбогатијим поседницима земље и најбогатијим црквама и манастирима су крајем XI века, постали честа појава. Готово да су постала систематска.

У периоду скоро целог XI века, државна земља је стално смањивана, јер је поклањана црквама и манастирима, али и представницима провинцијске аристократије. Све је то довело до смањења наплате пореза који је држава прикупљала. Дошло је до ситуације да се повећају трошкови државе са једне стране, а да се са друге стране до тада сигурни приходи смањују. Фискалне услуге су у овом времену постале крајње поједностављене. Неки цареви су покушали да зауставе овај процес. Међу првима цар Исак I Комнин (1057-1059). Он је сагледао државне трошкове и потреба новца који је био неопходан за војне кампање. Закључио је да је неопходно да покрене штедњу, повећа порез, смањи плате функционерима, и, што је најважније, да врати земљу у стање у које је она била у време његових претходника.<sup>298</sup> Цар је решио да конфискује извесне поседе, и то како световне тако и црквене. Овај поступак цара изазвао је оштар сукоб са моћним патријархом Михаилом Керуларијем.<sup>299</sup>

Ипак, и поред свих ових проблема дошло је до брзог економског раста у XI веку. Брзи економски раст је био условљен са неколико фактора. Прво, систем који је био успостављену X веку није се показао као добар. Друго, држава је била у стању да се прилагоди потребама новог времена. Треће, континуирани раст је омогућио да аграрна производња дође до стадијума када је могла да одговори на нове услове, који су стварали могућност за остваривање профита. И на крају створени су општи услови за просперитет Средоземља. У овом периоду долази до отварања тржишта у западној Европи. Све ово заједно указује на важну чињеницу да је византијска привреда на ову ново насталу ситуацију могла да одговори са изузетним флексибилношћу.

## 5. Порези у пољопривреди у периоду од VIII до X века

Пољопривредна производња је имала велики значај у пореском систему византијске државе. Основни порез који је уједно и био најважнији, је порез на земљиште. Њега су плаћали сви власници земљишта. Плаћање пореза било је само по себи доказ о власништву. Од почетка VIII века, мож-

<sup>298</sup> Attaleiatēs, Kaldellis, и Krallis (2012), исто, 101.

<sup>299</sup> Острогорски, (1969а), исто, 321.

да и раније, вршена је процена вредности земљишта свима онима који су имали земљу у свом власништву. Процењиван је квалитет, али и квантитет земљишта које се опорезивало.<sup>300</sup> Земљиште је имао фискалну вредност, успостављену од стране финансијских служби: један модиј (који је износио око 889 м<sup>2</sup>, нешто мање од 1/10 од хектара) земљишта првог квалитета имао је вредност једаног златника (солид); други квалитет земљишта је имао вредност пола златника (семис), а трећи квалитет земљишта, који је у суштини представљао пашњаке, имао је вредност једне трећине златника (тремис). Виногради су имали знатно већу вредност. Порез је утврђиван на 1/24 од ове фискалне вредности. Могући удео пореза на годишњу производњу жита, износио је око 23 одсто.<sup>301</sup> Ова врста пореза зависила је од катастра, који је био сређиван сваких тридесет година. Село као заједница је било важна јединица у фискалном систему. Земља сваког сељачког домаћинства је регистрована, а укупна фискална вредност узимана је као основа за процену количине новца коју треба да плати село, које је било колективно одговорно за њену исплату.<sup>302</sup>

Организација пореског система је крајем VIII века ревидирана од стране надлежне финансијске службе која је имала седиште у Цариграду. Регистравање становништва и земљишта и даље је рађено на локалном нивоу, као и сама наплата пореза. Порез у овом периоду није био претерано велики. Плаћања пореза у пољопривреди су била јасно одређена. Повећање пореза нису била претерана, а царска администрација је чинила напор да се наплата врши на праведнији начин. Овако успостављени порески систем је почео је да се мења током средине X века. У овом периоду долази до територијалног проширења Царства. Држава има велике трошкове, који су настали као последица финансирања рата. Све ово доводи до неминовног повећања пореза у пољопривреди, који је често убиран насилним методама. Ова повећања пореза често су била праћена и са произвољним опорезивањем.<sup>303</sup>

---

<sup>300</sup> Treadgold, W. T. (1988). *The Byzantine Revival, 780-842*. Stanford University Press, 38.

<sup>301</sup> Oikonomides, (2002), *The role of the Byzantine state in the economy*, исто, 1154.

<sup>302</sup> Laiou, A. E., & Morrisson, C. (2007). исто. 51-52.

<sup>303</sup> Oikonomidès, N. (1996). *Fiscalité et exemption fiscale à Byzance (IXe-XIe s.) (Vol. 2)*. Fondation nationale de la recherche scientifique, Institut de recherches byzantines. 146-147.

## 6. Плате државних службеника

У X веку, држава је прераспоређивала велики део својих прихода кроз исплату плата цивилним, војним и црквеним званичницима. Вршена су улагања у инфраструктуру и прављени су трошкови за војне кампање или су давани поклони, било добровољно или принудно страним владарима. Плате су биле највећи годишњи трошак. Делимично, плате су финансиране и продајом титула. Један број административних места и почасних титула могао је да се купи, и за живота њихових носиоца. Ово је представљало значајно инвестирање самих носиоца права, посебно зато што се овај капитал никада није могао повратити. У овом случају купци титула добијали су годишњу плату која је износила 2,5 - 3,5 % од оригиналне суме, или, у случају високих звања, она је била у распону 5,55 - 8,33 %. Поред оваквих случајева, који нису били толико чести већина плата била је чиста потрошња, за државу. Високи званичници примали су плате из руку цара, једном годишње, у злату и свиленим хаљинама. Лиутпранд из Кремоне је оставио незабораван опис сцене дељења плата и поклона у палати на Цвети 950. године.<sup>304</sup>

Војницима је плаћано у готовини само једном у четири године, и то када би ишли на војне походе изван њихове покрајине. Захваљујући војсци држава је успела полако, али сигурно да врати безбедне услове за живот и рад. И то пре свега од VIII века стварањем мреже утврђених градова. Већина градова је била стављена под сигурност зидина током IX века.<sup>305</sup> Градовима, у којима је била стационирана војска постојале су фискалне услуге. Савршен пример, за функционисање овог система је Битинија. Ова провинција се налазила преко мореуза односно самог Цариграда. Због интереса државе, Битинија није била оптерећена порезима колико и остатак Царства. Из економске кризе VII и VIII века, опоравак је овде почео рано, и богатство ове територије је јасно видљиво већ у раном IX веку. Како је популација расла, појавила се потреба да држава ово становништво запосли. Најбољи пример за ову тврдњу је интервенције локалних власти у смањивању ниво воде у језеру Никеја, како би се добило више земље која би могла да се користи у пољопривредној производњи.<sup>306</sup> Само да подсетимо да је редактор Геопонике потицао пореклом из ове провинције.

<sup>304</sup> Лиутпранд из Кремоне (2011), *Два посланства у Константинопољ*, Карпос, 25-27.

<sup>305</sup> Laiou, A. E. (2005). The Byzantine village (5th–14th century). *Les Villages dans l'Empire byzantin (IVe-XVe siècle)*, Paris, 31-54, 41–2., Bazzana, A., Guichard, P., & Poisson, J. M. (1983). Habitats fortifiés et organisation de l'espace en Méditerranée médiévale. *Travaux (Les) de la Maison de l'Orient Lyon*, (4), 1-219.

<sup>306</sup> Geyer B. Lefort J. (2003). La Bithynie au Moyen Âge. 173–4, 318, 323, 329–30, 392, 408, 487, 538–45.

#### IV СОЦИЈАЛНО – ЕКОНОМСКЕ ПРИЛИКЕ НА ВИЗАНТИЈСКОМ СЕЛУ

Још у уводу за књигу „Византинци“ Гуљелмо Кавало приметио је да је „данас пажња усмерена на византијског човека, на одређене карактере по којима се је разликовао од осталих, у односу на наслеђе прошлости, али и на специфичну културну типологију Византије: типологију која је сазрела и чије се потпуне форме појављују између VII и XII века, у оквиру ширег периода који почиње рођењем нове Константинове престонице око 330. године и траје до њеног пада под турску власт 29. маја 1453.“<sup>307</sup>

Време о коме пишемо богато је веровањима, сујеверјима, страховима од цара и Бога оваплоћеног у природним појавама које су тумачене у оквиру метафизичког дискурса меандрирајућег између неба и земље, демона и анђела. Тај стереотип динамике одоздо на горе и одозго на доле последица је предрасуда са којима се гледало на Византију. Да је то тако најбоље потврђује запажање Јована Цвијића који истиче да је за разлику од Европе која је била још варварска са карактеристичним блатњавим варошима и саратовима феудалних господара Византија имала уметнике и песнике слушала мудре учитеље и славне проповеднике одушевљавала се позориштем, уживала у рафинираном благостању и луксузу, у њој је праћена мода и све што карактерише једно развијено друштво.<sup>308</sup> Све ово не значи да се у руралним деловима Византијског царства није живео паралелни живот људи који су једва преживљавали, о позоришту су можда само чули. Пошто нас интересује живот земљорадника ми смо се бавили веровањима и интересовањима тих људи. Они су имали своје муке које су биле у контрапункту са „раскоши... велелепних царских процесција али и другим стварима-у тихом ходу епископа одевених у брокат или у кретању чиновника вишег ранга и богатих.“<sup>309</sup> Наспрам таквог живота живе своје трошне дане сељаци који се хране својим сујеверјем, метафизиком, неизрецивом везом са небесима.

<sup>307</sup> Каждан А, (2005). Византинци, приредио Гуљелмо Кавало, СЛЮ, Београд. 5.

<sup>308</sup> Цвијић Ј, (1966). Балканско полуострво Југословенске земље, Завод за издавање уџбеника СР Србије Београд, 108.

<sup>309</sup> Каждан, (2005) , исто, 11.



Између њих и богатих стоје у још већој беди „просјаци, умно поремеће-ни, одбегли сељаци, болесни којима нема ко да помогне, проститутке које лутају улицама тражећи уточиште у страћарама, капијама, на тремовима, на ђубриштима.“<sup>310</sup> Из овог пасуса издвајамо синтагму: „одбегле сељаке“. Поставља се питање од кога или чега и куда кренуле? Одговор на питање се не може једноставно дати. Живот сељака у Византији имао је, социолошки гледано, две парадигматичне црте. Прва је, сељак је даноноћно радио за порез и намете, и друга, је садржана у његовом метафизичком отклону који произилази из природних и друштвених непогода и сталне тежње да се оне превазиђу. Предрасуда је да су земљорадници у Византији због свог сујеверја и празноверица недовољно познавали свој посао. Па се зато нису на прави начин бавили производњом коју би смо са данашње тачке гледишта могли назвати „интензивно“. Све књиге „Геопонике“ указују да су за оно доба земљорадници производили најбоље што су могли. Знали су да одреде квалитет земљишта, његову припрему. Разликовали су болести биљака, квалитет ђубрива, оптимално време садње итд. Све су то забележили древни аутори попут Флорентина, Винданионија, Анатолија, Виритија, Диофана, Леонтија, Тарантина, Демокрита, Парадокса, Африкана, Помфила, Апулеја, Варона, Фронтоне, Паксома, Дидима, Сотиона, Квинталијаца и др.<sup>311</sup> У књизи геопоника или сколастика Касијана Басе избор о пољопривреди дата су сва искуства из ондашње пољопривреде и горе наведених аутора.

## 1. Сељаштво у Византији

Социјални положај сељаштва у Византији је био незавидан, пре свега, због високих пореза. Тако је „Никола Музалон, цариградски патријарх (1147-1151) написао песму у којој описује свој боравак на Кипру и невоље кипарских сељака. Између осталих неприлика истиче сакупљаче пореза који су куљали селима, хватали сељаке због немогућности да измире своје дугове и везивали за дрвеће заједно са изгладнелим псима. Шибање је било редовно средство за изнуђивање новца.<sup>312</sup> Већ сам овај запис говори колико је сељак подјармљен. У то време је најбитније било извући што више пореза не питајући сељака да ли такав намет угрожава његову егзистенцију. Сељак није имао времена за друштвени живот јер је све било подређено

<sup>310</sup> Каждан, (2005), исто. 11.

<sup>311</sup> Геопоника или сколастика Касијана Басе, избор о пољопривреди..

<sup>312</sup> Каждан, (2005), исто, 86.

измиривању дугова како не би постао беземљаш. Он је често био приморан да позајмљује новац како би платио порез. То је била нека врста интабулације јер је сељак да би добио новац обично давао у залог своју земљу. Уз то он је на позајмицу плаћао интерес. Многи сељаци нису успевали да врате новац па су тако остајали без своје земље. Беземљаша је у то време било много. Земљу нису преузимали само зеленаши „познат нам је само један сегмент овог процеса. Наиме, сачуване су само монашке архиве, оне су једностране будући да превасходно приказују пораст монашког имања. Без сумње, световни земљопоседници имали су удела у преузимању земље од сељака а понекад и од манастира“.<sup>313</sup> Оставши без имања многи сељаци су узимали у најам земљу и улазили у зачарани круг који је значио губљење слободе. То свакако није било својом вољом али се тако објашњавало. Сељаци су практично сами себе препуштали зајмодавцима за које су одрађивали кулук. Део таквих „слободних“ сељака се често селио бежећи од порезника, господара, турских освајача итд. Они су се речју борили за голи живот. Сељаци који су некако успели да плате порез и сачувају своја имања живели су у сталном страху од природних непогода које би их учиниле беземљашима, односно бегунцима без наде. Управо тај страх помешан са веровањима, сујеверјем, религијом и остацима паганства стварао је код њих фантазмогоричне слике којим би се могли похвалити и најбољи данашњи писци. Тако наилазимо у првој књизи геопонике пасус где, између осталог, пише: „шта је неопходно знати када је месец над земљом и када је под земљом, дванаестогодишњица Зевса и шта се догађа када он обилази дванаест кућа зодијака... о знацима колико ће рано или касно наступити врућина, о изласку пса и предзнацима с њим повезаним...“<sup>314</sup> Даље се каже да „ако пас излази када се месец налази у знаку лава онда ће бити добар род пшенице, маслиновог уља и вина, све ће бити јевтино. Биће буна и убистава, ступања на престо (императора), напади племена једни на друге, земљотреси и поплаве“.<sup>315</sup> Очигледно је да као у неком постмодернистичком роману постоји велики број контрапункталних места: „онда ће бити добар род пшенице, маслиновог уља и вина, све ће бити јевтино... биће буна и убистава... напади племена једних на друге, земљотреси и поплаве. Из наведеног контрапункта који је осморонског карактера просто подтекстним значењем отвара се и трећи код а то је располоућеност појединца, у овом случају сељака, која је иманентна слуђености насталој, односно из-

<sup>313</sup> Каждан, (2005), исто, 87.

<sup>314</sup> Геопоника, књига прва, 2.

<sup>315</sup> Геопоника, књига прва исто, 5.

раслој из времена као таквог. Тај сукоб у души сељака имао је за резултат стални страх од људи, од времена, од природе, од свега што га окружује. Он све што се догађа често не уме до краја да дешифрује. Још је парадигматичнији пример астралних метафора која астролошка знања претвара у визију онога што ће се догодити. Тако се „зодијак дели на дванаест ‘кућа’: 3 пролећна овна, бика и близанаца; 3 летње ‘куће’ рака, лава и девице; 3 јесење: ваге, шкорпије и стрелца; 3 зимске: јарца, водолије и рибе“.<sup>316</sup> У зависности у којој се „кући“ налази звезда Зевса знаће се који ће од дванаест ветрова дувати. Овакво тумачење астрологије имало је свој одзив у стању у друштву које чине групе као што су сељаци, војници, професори, пословни људи, епископи, чиновници, светитељи и цар. Овај последњи најближи је Богу или је сам Бог у зависности како га који појединац доживљава. Наиме, „царска власт ће сама од себе, да тако кажемо, потаћи светлост политике и њоме ће обасјати највише државне службе које су јој потчињене, преко којих ће, помоћу научног система владати службама другог и трећег реда и свим осталим; тако ће истакнути чланови друштва праведно учествовати у животу државе и располагаће стварима у савршеном складу, иако се свако бави само својим послом; и сви остали редови државе ће на крају бити уређени на најбољи могући начин“.<sup>317</sup> Очигледно је да сваки човек Византије без обзира на место које заузима у друштву непорециво припада Богу. У складу са тим „поредак на земљи није ништа друго до несавршени одраз небеског поретка. Ако је најузвишенији члан цар ‘божји намесник’ онда је његов двор одраз оног небеског или, боље речено, просечни византинац је небески двор замишљао као узвишени архетип царског двора“.<sup>318</sup> Осмоза је облик који гарантује свест о потчињености цару и она се, пре свега, изражава преко плаћања пореза. Греси су се могли окајати самим чином исповести и то на „вратима“ постављеним између неба и земље. Кајање и исповест су могућност очишћења од греха. Византинци су изједначавали „палату на небу“, односно божју палату са царском палатом на земљи.<sup>319</sup> Међутим, искупљење за „грех“ неплаћеног пореза пред „божјим намесником“, односно царем плаћало се са каматом или тешким мучењем. Чак и сирома-

<sup>316</sup> Геопоника, књига прва исто, 5.

<sup>317</sup> Mazzucchi, C. M. (Ed.). (2002). *Menae patricii cum Thoma referendario: de scientia politica dialogus: iteratis curis quae exstant in codice Vaticano palimpsesto* (Vol. 17). Vita e Pensiero., 60-61. О трактату видети: Pertusi, A. (1990). *Il pensiero politico bizantino*, a cura di A. Carile, *Patron, Bologna.*, 6-16.

<sup>318</sup> Mango C. (1980), *Byzantium. The Empire of New Rome*, London, 151-153.

<sup>319</sup> Giardina, A. (1985). *L'impero e il tributo (Gli "hermeneumata" di Sponheim a altri testi)*. *Rivista di Filologia e di Istruzione Classica*, 113, 307-327.

си који због тога што нису имали ништа били су „ослобођени“ пореза али су зато морали даноноћно да раде код другог а да то често буде само за храну. Љубав према цару а преко њега и према Богу увек је имала опипљиви сјај који је цар добијао кроз порез. Ове чињенице уместо да изазову одијум према таквом поретку ствари код већине Византинаца изазивале су страхопоштовање. Највећи грех је био дићи се против цара. Они који су то чинили називани су варварима, безбожницима итд. То је она нит која чини везу између Римског царства и Византије. Моћ владара да се супротстави таквим „варварима“ продужавала је живот Римском царству, а тако је било и са Византијом. Међутим припадање Царству је више било изражено у Византији и „управо се ова свест налазила у темељима и представља спас континуитета Новог Рима и Истока, за разлику од пропасти Запада“.<sup>320</sup> Геопоника је створена управо на искуствима пређашњег паганског и владајућег хришћанског света. Та размеђа нудила је посебну метафизику која има елементе сновихјења, визије и практичног духа. Чиме ову тврдњу доказујемо? У глави 8 књиге I „Геопонике“ о изласку Пса и о знацима с њим повезаним где се каже „ако је месец у знаку Девице онда ће бити много кише, веселја, смрти, породилја, јевтиноћа робова и стоке“.<sup>321</sup> Као што видимо астролошки знак наговештава „кишу, весеље“, док у другом делу исказа да ће бити „смрти, породилја“. Ова контрапунктална осморонска констатација се не може приписати „практичном духу“, већ пре сујеверју, метафизичкој визији. Јер, ако ће бити кише значи да ће година бити родна, а ако је тако нема разлога да не буде веселја. Поставља се питање: откуда онда „смрт, породилја“? Одговор се може пронаћи у метафизичком дискурсу који произилази из веровања и самој духовној трансверзали која сеже у паганско са свим замршеностима и посебностима паганства и хришћанства. Наиме патина се са паганског искуства још није избрисала па тако хришћанство и нехотице црпе енергију из метафизике паганског фантазмогоричног погледа на природне појаве што даје и животу Византинаца посебну боју коју уметници још формулишу-златном. Уметнике разумемо јер све што је ирационално, неизрециво носи дубљи и тајанственији садржај такав се садржај у душама оних који пате мултипликује. Па је веза неба и земље код нпр. сељака или пуких сиромаша онтолошка без хипокризије. Они се боре за опстанак увек уз помоћ невидећег и свевидећег, фантазмогоричног и опипљивог, могућег и немогућег. Овакви спојеве извиру из искуства које баштини небес-

<sup>320</sup> Mazzarino, S. (1990). *Stilicone: la crisi imperiale dopo Teodosio*. Rizzoli, 232-244.

<sup>321</sup> Геопоника књига I, исто,

ки одраз у земаљском и обрнуто. Наравно све што је небеско има своју магију која је повезана са смрћу, значи страхом, а страх ствара могућност за метафизику која ће небеско и земаљско повезивати златним нитима час са кадифе епископа, час са царева раскошне одоре, час са купола велелепних храмова, час са царског двора који у машти сељака сличи небеској палати где пребива сам Бог. Очигледно да се о „Геопоници“ може говорити и са становишта поетике – узмимо само једну слику из књиге I, глава 12, описује се : дванаестогодишњица Зевса и шта се догађа док он обилази дванаест „кућа“ Зодијака (из) Зороастре. „Ветар наговештава: Таласе на мору, грмљавине на морском приобаљу, јасно видљиве планинске врхове, трње и суво лишће носеће ветрови у свим правцима“.<sup>322</sup> Ова слика се лако могла наћи и опстати у модерном књижевном делу, што говори да „Геопоника“ није само збир записа о земљорадњи, времену итд., већ има вредност народног предања из доба Византије. Она је својеврсно лирско искуство обичног човека, земљорадника византијског доба чија онтолошка везаност за природу и земљу не значи да његова машта не досеже до астралног миљеа попут у глави 10 књиге I „Геопонике“ где се каже: „ако први гром удари, кад се месец налази у знаку овна, то наговештава да ће у том крају људи силазити с памети, биће пометње, мораће да беже, али ће затим наступити мир“.<sup>323</sup> Исказ „силазак с памети“ употпуњава слику фантазмогоричне несреће, смрти, страха, апокалиптичног доживљаја природне појаве-грома. Он изазива страх, али оваква слика као да је стигла из Дантеовог пакла. Доживљај удара грома је вишеструко хиперболисан. У чему лежи социопсихолошка потка оваквих слика у „Геопоници“? Пре свега у чињеници да сељак живи свој аутентичан живот, страх је његово природно стање, а хаос у души у складу је са природном појавом грома. Природа је за њега и усуд и уточиште. Невоља и срећа уосталом ево како се завршава овај необичан пасус: „затим ће наступити мир“. Онтолошка истрајност и трпеливост сељака превазилази сваку несрећу. Та врста снаге земљорадника одржава у животу па савети из „Геопонике“ да „земљорадници би требали да знају кад излазе и залазе звезде“.<sup>324</sup> Делују више пежоративно него смислено. Но, без обзира на стање земљорадње и земљорадника „у периоду раног византијског феудализма долази до јачања провинцијске администрације која својим мерама доводи до консолидовања и јачања привредног живота. Овај период транзиције византијски социјалних структура обележава независни поседник земље који производи на својој

<sup>322</sup> Геопоника књига I, исто, 7.

<sup>323</sup> Геопоника књига I, исто, 6.

<sup>324</sup> Геопоника књига I глава 9. 6

земљи за себе, а плаћа порез директно држави“.<sup>325</sup> Ова дискрепанца између неписмености земљорадника и релативно организованог административног апарата произашла је из потребе византијског друштва да наплаћивање пореза учини транспарентнијим и на тај начин заштити сам земљорадник. Отуда и појава Земљорадничког закона (*nomos georgikos*) између VII и VIII века који је правно регулисао област земљорадње што је имало огроман значај у оно време. Тачно време настајања овог закона није могуће одредити јер постоје и другачија мишљења. Тако „Захарије фон Лигентал тврди да закон датира из времена владавине Лава III Исавријанца (717-741) и његовог сина Константина V (740. године)“<sup>326</sup>. Наравно овај закон не би био контроверзан да не постоје и мишљења истакнутих византолога који сматрају да закон иако је написан никада није имао званичан карактер. Они то објашњавају чињеницом да закон нема у наслову имена царева Исавријске династије што је до тада била пракса.<sup>327</sup> Овај се закон још сматрао „словенским законом“. Разлоге за тако нешто треба тражити у самом закону који је заснован на обичајном праву словенских племена која су настањивала одређене делове Византије. Земљораднички закон је побуђивао пажњу историчара, нарочито словенске провениенције. То се посебно односи на руске ауторе који су разрадили теорију Захарија фон Лигентала посебно истичући постојање бројних преписа Земљорадничког закона на словенске језике. О томе је на широко писао Фјодор Успенски.<sup>328</sup> Византијско царство је преузело, како сматрају руски аутори, део словенских аграрних институција, као што су селска општина која је подразумевала заједнички посед као и деобу територије која јој је припадала.<sup>329</sup> Зашто ми посебну пажњу поклањамо овом закону у нашем истраживању? Са социолошког становишта гледано земљорадници су у Византијском царству у великој мери били обесправљени. Сељак је био препуштен сам себи. Друштвени односи на селу су се сводили на међусобну интеракцију поводом сталних проблема који су сељаци имали са влашћу. Они до тада нису имали организацију и административно уређење у складу са својим животним потребама. Словенска колонизација од VI до VIII века

<sup>325</sup> Haryu A. (2002). *Economic expansion in the Byzantine empire 900 – 1200*, Cambridge University Press, Cambridge, 14.

<sup>326</sup> Васильев А.А. (2000). *История Византийской империи – Время до Крестовых походов*, Алетейя, Санкт-Петербург, 330.

<sup>327</sup> Успенски Ф., (2000), *Историја Византијског царства*, Zepfer Book World, Београд, 632.

<sup>328</sup> Успенски Ф., (2000), исто 220.

<sup>329</sup> О томе више видети у Симоновић З.(2007). *Економска политика Византије*, Економика-Свен Ниш, 2007, 37-38.

на свој начин је освежила не само демографски него и културно Византијско царство. Са својим навикама они су са собом носили и тежњу да се искажу у пољопривреди „захваљујући томе, истрошено Царство доживело је дубок економско-социјални препород“<sup>330</sup> Закон је имао 85. чланова и тиче се целокупне пољопривреде где се уз земљорадњу убраја сточарство, воћарство, виноградарство, шумарство итд. „Земљораднички закон садржи доста одредби из области кривичног права који одговарају сеоским приликама“.<sup>331</sup>

Међутим, „Геопоника“ о којој пишемо представља сублимирано искуство које није апстраховало антику, паганство и нарочито утицај словенског духа и инвентивности. Контрорверзе које произилазе из Геопонике имају посредне везе са паганским дискурсом, јер аутор не каже случајно: „Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, који заслужују потпуно пренебрегавање. Ја саветујем да се уопште не обраћа пажња. Ја сам их записао зато да се не помисли да сам нешто пропустио из реченог у древно време“.<sup>332</sup>

Наиме, веровања, сујеверје, митологија божанстава још увек су код византијског сељака дубоко укорени. Посебно је веровао, као што смо већ писали, у астролошке знаке и предказања. Тако аутор у „Геопоници“ тумачи знакове који су праћени за време невремена после изласка Пса (из зороастре). „Ако је у знаку Девике онда ће Император умрети и цароваће у земљи други, пловидба по мору биће опасна, усеви ће захватити болест“.<sup>333</sup> Наравно у овој глави је задржан нараторски стил којим се описује све што ће се догодити, а што је у вези са тумачењем читање астралних метафора. Тако анализом ове главе закључујемо да одређени знаци (у овом случају знак Девике), ако се тумаче „за време првог невремена после изласка Пса“ доћи ће до велике несреће која има значај катастрофе библијских размера, јер ће „умрети Император“, односно бог на земљи после чега ће и море бити немирно, усеви ће пропасти јер његова смрт представља засигурно трагедију која не погађа само људе већ и воду, усеви, земљу, шуме итд. Та повезаност ланчаних несрећа продукт је маште земљорадника јер они виде у Императору бога на земљи, јер да није тако катастрофу би пре изазвао земљотрес или невреме које би срушило градове, куће и дворце властодр-

<sup>330</sup> Острогорски Г. (1969). *Привреда и друштво у Византијском царству*, Просвета, Београд 1969. 105-106.

<sup>331</sup> Симоновић З.(2007), исто, 39.

<sup>332</sup> Геопоника књига I глава 14, 10.

<sup>333</sup> Геопоника књига I глава 14, исто, 7.

жаца, него све оно од чега зависе сељаци (усеви, вода, стока итд). То је она вертикала успостављена још пре Византије између неба и земље када су многе појаве потицале од богова. Сада је тај дискурс са астралног миљеа пресељен на земљу преко знакова које су посвећени и надарени тумачили. Социолошки гледано сељаштво у свом *страху* од администрације Императора стиче зависност која има психолошко објашњење јер је Император био слика бога на земљи. Његову смрт је могао да предкаже само неки небески знак који долази после невремена, дакле лошег догађаја. Он омогућава да се на небу појави слика чија порука продубљује несрећу. Она долази као последица астралне фантазмогорије која ће се спојити са догађањем на земљи (смрт Императора). Сељак не тражи кривце у Императору за своје недаће јер као што видимо из предказања са његовом смрћу страда и све од чега сељак живи. То трауматично искуство је предложак за продубљени страх и својеврсну менталну испрепетаност несреће на земљи и предказања са неба. Наиме, небо је одраз земље и обратно. Таква веза вуче своју антолошку, значењску димензију из прастарих времена и која се вишеструко енергетски обнавља и доводи до експлозије метафоричких кодова којима се астролози служе па није ни чудо што су и данас радо посећивани од оних који верују у таква тумачења.

Тако и глава 12. говори о Дванаестогодишњици Зевса и шта се догађа док он обилази 12 „кућа“ Зодијака (из зороастре). У зависности од тога у каквој ће се „кући“ наћи звезда Зевса, теку догађаји који су хронолошки поређани понекад „несрећу“ директно лоцирају (Сирија), што само указује да имагинарни и опипљиви-бар по топониму-реалан дискурс се мешају стварајући дубљи метафизички слој који земљорадника држи у веровању, али му и омогућава да прикупи психолошку снагу како би ухватио у коштац са предказаним усудом (несрећом). Међутим, шта бива ако се предказање не оствари? Онда живот тече даље. Сељак се не упушта у спор са небом већ све пребацује на несавршеност читача или живота као таквог. Догађа се да за своју несрећу понекад окриви и самог цара нарочито ако је присутна и етничка димензија проблема. Тако хунски емисар излаже свој приговор преко писменог емисара који говори цару: „искуство ме је научило, а речи је о једном од оних ствари који неотесани Варварин треба да научи: пастири узму пса док још сиса и брижљиво га подижу тако да је звер захвална ономе ко га храни и узвраћа му непрестаном љубазношћу. Сва је прилика да то пастири раде из следећег разлога: кад вукови нападну стадо пси ће их зауставити... Али опет... Мислим да није поштено да ти гостољубиво дочекујеш народ Кутригура, себи позиваш лоше суседе и домаће правиш од народа које донедавно ниси могао да поднесем ни изван својих граница...



Док ми једва животаримо на пустој и сасвим неплодној земљи, Кутригур и имају жита на претек и лако успевају себи да приуште све сласти овог света“.<sup>334</sup>

У Византији је постојала хијерархија која се тешко могла мењати. Ипак недодирљиви са божанским имицом, Император је понекад изазивао одиум код својих поданика. Највећи део народа су чинили земљорадници који су били нека врста „громобрана“ за све непогоде и несреће коју су погађале Византију. Понекад и они „забораве“ на недодирљивост цара, његову „земаљску слику Бога“, нарочито ако је последица његовог стварања тешка и због царске неувиђајности, синекуре и слично непремостива. Геопоника је формирана кроз векове и на тој традицији па се кроз саме препоруке како обрађивати земљу мешају астрално и земаљско, божанско (Император) и ништавно (земљорадник). Међутим, колико год да је онтологијом предодређен земљорадник да прихвата божанску природу Императора он, што је социолошки обрађено, понекад усамљене гласове из групе прихвата као своје и спреман је на критику Императора. У том контексту Геопоника има материјала да се детаљном анализом посредно дође до социолошке, етнографске, културолошке, историјске и сваке друге димензије живота земљорадника у Византији. Тако на пример социолошко-културолошко гледање на жену најбоље је проанализирати из 14. главе. О граду. „Ако жена за време периоде покаже граду одвратиће га. Од њеног изгледа и звер ће побећи“.<sup>335</sup>

Већ ова слика сама за себе говори како је било гледање на природу жене и њену физиологију у то време. Примитивизам и суровост извиру из саме слике. Социолошки гледано није тешко закључити да је положај обичне жене у Византији био тежак. Жена земљорадника се по много чему разликовала од градске жене. Иако се у претходно наведеном пасусу не помиње којем друштвеном слоју припада жена која треба да „уплаши“ гром, није тешко закључити да се ради о жени која се бави земљорадњом.

У Геопоници немамо више материјала за даље разматрање положаја и места жене у друштву Византије када је у питању сељаштво. Међутим, многе закључке можемо извести из појединих слика које упућују на недовољну самосвесност жене о својој улози у друштву. Њено неразумевање физиологије свога тела долази из дубине таме средњевековља. Њена самоспознаја извири из примитивног дискурса одређења „по природи ствари“

<sup>334</sup> Procopius (Caesariensis), Haury, J., & Wirth, G. (1964). *Procopii Caesariensis opera omnia: Peri ktismatōn libri 6 sive De aedificiis cum duobus indicibus*. Teubner, 586-589.

<sup>335</sup> Геопоника књига I глава 14, исто, 9.

које је одваја од мушкарца. Наиме, мушкарца не можемо ни да замислимо да већ својим физиолошким статусом, односно интимним делом тела и слично може да уплаши нежељену природну појаву као што су гром, муња, невреме итд.

## 2. Празноверице земљорадника

Строги читалац би могао да дође до погрешног закључка да је цела Геопоника у ствари књига празноверја. То, наравно, није тачно, јер се мора узети у обзир време и искуство одакле је црпљен материјал за књигу. Многа искуства која су онда важила о обрађивању земље важе и данас. Међутим, велики је број навода који се могу приписати празноверицама. Оне су у византијско време схватане као готове чињенице чиме су стварани одређени стереотипи и култови о натприродном, божанском итд. Овим не апстрахујемо чињеницу да празноверица има и данас али се за све њих не може рећи да вуку корене из Византије или времена пре ње. Пре би се рекло да оне имају етничку, религијску, па и географску димензију где су настале као скуп метафизичких премиса које се тичу смрти, љубави, рођења, или како би књижевници рекли вечних тема. Отуда и термин „магија“ који се често употребљавао у византијско време када су се посебна надприродна својства приписивала појединцима у преовладавању на пример природних непогода и слично. Наравно, магијска својства живе и данас у многим крајевима света. Тако је на нашим просторима посебно позната влашка магија. Ми у нашем истраживању пишемо пре о појавама које формулишемо као празноверице. Сам аутор „Геопонике“ наводи да стварајући књигу није могао да избегне сугестије које и сам види да су беспредметне када је реч и квалитетној обради земље. Па он наводи да „тако говоре старине. Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, који заслужују потпуно пренебрегавање“.<sup>336</sup> Ту се не ради о препорукама и тумачењима астралних знакова већ о знаковима афричке провенијенције. Тако када се ради о граду аутор наводи „5(град неће пасти, ако опашеш цело место кожом хијене, крокодила или фоке и ако је обесиш испред врата куће. 6(ако окачиш око целог места на конопима мноштво кључева од разних просторија, онда ће град проћи мимо... 7(ако нађеш у блату корњачу окренеш је на леђа у десној руци и пођеш око целог винограда, положиш живу корњачу на леђа, наспеш око ње мало земље да се она не би могла окренути и отпузати назад:

<sup>336</sup> Геопоника књига I глава 14, исто,10.

она то неће моћи зато што ће земља код ње да се слегне и она нема за шта да се ухвати, она ће тако остати на том месту. Ако све то урадиш, град неће пасти“.<sup>337</sup>

Већ на први поглед јасно је да географски статус земаља, а тиме и народа са својом флором и фауном, животињама које тамо обитавају и митологијом везаном за њих попримају натприродне моћи јер већ сама њихова одрана кожа спречава појаву града, док кључеви имају своју митолошку функцију затварања, спречавања од нежељених упада и што их је више то је заштита боља. Поставља се питање зашто баш од грома штите а не од лопова? Ту се мешају рацио и метафизика: град је нежељени уљез који ће попут лопова однети летину. Кључеви, и то бројни, поступком метафизичког преношења значења штите од непогоде, несреће. Страх је онај трећи ослобођени код који ситуацију за сељака чини још енигматичнијом и сложенијом. Очигледно је да се ради о дубљим садржајима онтологије празноверја где је успостављен однос страха, паганске метафизике, па град мора бити у вези са „чудесима“ која су небески усуд.

Град није једнозначан а одбрана од њега није могућа без магије. Метафорика коју оваке слике носе је кодирана на несрећу, у овом случају на невреме и гром. Очигледно је да се небеско и земаљско искуство сусрећу посредством земљорадника који би да спасе летину. Са становишта социопсихолошког земљорадник се брани оним што му је на располагању у изобиљу, а то је машта. Она га одржава да кад га скале несреће остане ментално присебан и не очајава већ своју одбрану гради на оксиморонском дуализму реалности и метафизике. Овако сагледан проблем упућује на чињеницу да земљорадници у свим временима и околностима својом метафизиком сами себе упућују на енигму која произилази из небеског, земаљског и парапсихолошког дискурса. У ствари, сељака његова машта чини посебним и занимљивим за проучавање са социопсихолошког становишта: „подразумева се да је византијско село било хришћанско по својим веровањима и обредима. Сеоско паганство још се понегде одржало по забитима у 6. столећу, али је потом искорењено, остављајући за собом само неке трагове: дрвне богове претворене у демоне, свечаности и предсказивање судбине“.<sup>338</sup>

Ми се не можемо до краја сложити са тврдњом да је паганство на крају 6. века било искорењено. Трагова паганских обичаја има и данас. У време после 6. века јесте била вођена борба против укорененог паганства и паганских обреда који су често упражњавани. Тако иако је „византијско село

<sup>337</sup> Геопоника књига I глава 14, исто, 10.

<sup>338</sup> Каждан А. (2006), исто, 89.

било хришћанско по својим веровањима и обредима. Сеоско паганство је остављало за собом неке трагове: древне богове претворене у демоне (а понекад у свеце?), свечаности и предсказивања судбине. Каноничари 12. столећа забранили су ова веровања и тако нам омогућили да се с њима укратко упознамо. Један од ових каноничара, Валсамон, осудио је ‘демонску навику’ коју је забранио патријарх Михаило III (1170-1176). Описао ју је уз неке појединости. На навечерје 23. јуна мушкарци и жене окупљали би се на плажама на обали мора или по одређеним кућама и оденули би најстарију девојку као невесту. Пошто би затим вечерали и играли у баханалском заносу, крећући се у круг и узвикујући... Током целе ноћи палили би пластове сена, прескакали их и прорицали добру и злу срећу<sup>339</sup>. Међутим, и данас у влашким крајевима постоје обичаји који подразумевају прескакање ватре, играње у заносу, падање у транс, разговор са душама мртвих, посета заумном свету итд. Управо је зато констатација о искорењености паганства непосредно после 6. века преурањена и прејака. О том проблему се може говорити и у супротном смеру: „без обзира што је хеленистичка цивилизација била политеистичка идеја о једном Богу, ствараоцу света, није била одсутна у хеленизму. Напротив!“<sup>340</sup> Из истог кључа можемо гледати на паганство и његовим траговима у време хришћанства. Његово манифестовање је трајало преко различитих обичаја па никаква забрана није могла да избрише памћење. Искуство нас учи да забране понекад изазивају супротан ефекат, а Валсамон је „истицао сексуални потекст оваквих светковина, жалећи се како су и празници светих постали тако непристојни да су побожне жене бежале с њихових прослава, страхујући да их не нападну похотни учесници“<sup>341</sup>. Валсамон је претеривао у својим закључцима јер се овакве светковине нису завршавале оргијама и само се њихова спољашња манифестација могла повезивати са сексуалним ритуалом. То је пре био увод у метафизичко ступање у везу са заумним светом као искуство које је имало пагански предзнак. Ипак, у то време су устаљени обреди били везани за одлазак на литургију, причешћивање и опште цркву као такву. Готово све сеоске средине имале су своју богомољу, а неке и више њих. Све су оне биле посвећене различитим великомученицима као што су Свети Георгије, Јован Крститељ, Свети Христифор, Свети арханђел Михаило, пресвета Богородица итд. То само показује да је хришћанство било у замаху, али не зна-

<sup>339</sup> Каждан А. (2006), исто, 89.

<sup>340</sup> Ристић Георгијев С. (2008). Неки филозофски разлози прихватања хришћанства у позном Римском царству, *Ниш и Византија (зборник радова VI)* НКЦ, Ниш, 350.

<sup>341</sup> Каждан А. (2006), исто, 90.

чи да одблесци паганства нису у различитим светковинама били присутни. Социолошки гледано то и није могло да буде другачије јер је често једно веровање произишло из другог. Нешто што је претходно вековима трајало настајало је да живи у односима, веровањима, метафизичком импулсу и много чему другом.

### 3. Тумачи земаљских и астралних метафора

Богати Византинци по аналогiji са данашњом глобализацијом делили су исте вредности. Сан већине чланова византијског друштва је био да живи као елита Византије. И тада и сада све је то на нивоу сна. Данашње потрошачко друштво са својим „вјерују“ не разликује се много од жеља великог броја чланова византијског друштва (разлика је само у броју). „Свет је брод који се креће под руководством искусног крманоша, и посматрање сврсисходности тога кретања већ само мора да наводи на мисао о крманошу и при том, једином. Ипак, већина људи примају брод за крманоша, и клањају се творевини уместо творцу“.<sup>342</sup> Управо овај трактат указује да је и онда и сада, иако нас раздвајају векови, материјално стање је идеал са неком врстом примата у односу на духовно јер чињеница је да су се и онда људи „клањали и творевини и творцу“. У време Византије сељаштво је, ипак, у својој свакодневној борби за голи опстанак тражило излаз у метафизичком дискурсу који се тицао тумачења природних појава, односно знакова преко којих је унапред „сазнавало“ шта ће се догодити на пример са летином, стоком, здрављем итд. Наравно, све је „писало“ на небу шифровано. Запис није могао свако да протумачи. За тако нешто требало је много маште и интуиције. Сlike које су талентовани тумачи из астралног миљеа пребацивали на рационални дискурс изгледале су овако: „ако су код месеца 3. или 4. дана рогови (врхови) тупи и магловити, то значи да предстоји киша. Ако је месечев круг црвен или ватрен, онда ће бити бура. Ако се око пуног месеца види нешто тамно, онда ће бити кише. Ако око пуног месеца има два или три круга, онда ће бити јака бура, нарочито ако су они тамне боје“.<sup>343</sup>

За тумачење ове врсте потребно је надахнуће, нека врста усменог стваралаштва. Разумевање у метафизику слике која је у зависности од положаја, окружења, сјаја, метафизички поливалентна али с циљем да на крају тумач дешифрира поруке и све сведе на један код-резултат који ће

<sup>342</sup> Мајоров Г.Г. (1982)., *Формирање средњевековне филозофије*, Београд, 69.

<sup>343</sup> Геопоника књига I, исто, 3.

бити користан. Са становишта данашње науке-метеорологије знаци које су тумачили виспрени и „талентовани“ земљорадници, бар кад је овај пасус у питању не могу се сматрати релевантним што значи да „тумач“ није био у праву. Свеједно, њему се веровало јер ако буде другачије све се пребацивало на Бога-„он је тако хтео“. За разлику од хришћанства у паганству за неодговарајући резултат су криви богови, остало је све исто.

Са друге стране војсковође и цареви водили су са собом неку врсту професионалних „тамача неба“, односно астролога. Земљорадник из разумљивих разлога то није могао себи да приушти. Зато је његова машта била непресушна а веровање и празноверице рађале су све сложенија тумачења небеских слика. Таква тумачења данашњем социологу дају могућност да из потекста одреди социјалне односе, стање и проблеме у вези са друштвеним статусима итд. Тако земљорадника који четири дана осматра месец како би видео да ли су му рогови тупи или не, велика невоља нагони на то. Разлоге за такву жртву најчешће треба тражити у дуготрајној суши али је у класним односима јер он живи у страху од губљења земље. Уколико род не понесе он неће моћи да плати порез или закуп ако је земљу већ једном губио па ће постати потпуно завистан што је за њега горе од пропасти. Страх је код сељака покретач а не парализатор. Инвентивност из страха потпаљује машту и његова тумачења астралних слика постају мала ремек дела о којим са чуђењем али и одушевљењем сазнајемо из „Геопонике“. Ово је сасвим посебан угао посматрања ове књиге која је инспиративна за мултидисциплинарно истраживање у коме има места и за социолога. У том смислу „охоли византијски интелектуалци с презиром су гледали на сељаштво. Агрикос је замишљен као бедно одевен, прљав и неписмен. Цар Лав VI издао је акт према коме је за састављање опоруке у граду било потребно пет сведока, док су на селу била довољна три. Још изричитији је био у 43. новели наводећи да сведок у граду мора бити писмен, пошто у граду не недостаје писмених људи, док другде тј. на селу, где образовање и ученост нису уобичајени писменост није била обавезна за сведока“.<sup>344</sup> Очигледна је класна нетрпељивост. Сељаци нису били писмени као људи у граду али су свакако били маштовитији што смо већ елаборирали.

---

<sup>344</sup> Каждан А. (2006), исто, 92.

## 4. О економским приликама

Што се тиче економске политике Византије она је, пре свега, зависила од византијских владара. За нас је интересантно да ли су постојали закони који су регулисали ову област, и ако су постојали на шта су се све односили. Још у VII и VIII веку „Главне карактеристике економске политике Византије... јесу непрестано мешање државних органа у односе везане за привредни живот. Мере које је предузимала држава имале су за циљ заштиту постојећег стања у друштвено-економским односима. Према свему државни протекционизам био је заступљен у свим сферама привредног живота, од аграрних односа преко трговине до поморства“.<sup>345</sup>

Државни протекционизам није важио за земљораднике нити за маргинализоване социјалне групе, већ, пре свега, за повлашћене трговце, велепоседнике, администраторе, па све до људи који су припадали царској породици и на крају самом цару. Земљорадник се борио за голи опстанак. Његова преокупација је била да обезбеди храну за чланове породице и плати порез. Његов друштвени живот ван свакодневних тешких земљорадничких послова одвијао се о празницима који су се славили у селима и значили су породично окупљање. Колективно слављење светаца обично се одвијало једном или два пута годишње.

Земљораднике је карактерисала заједничка мука која је извирала из маћехинског односа државе према њима. Ретко је ко смео да јавно изнесе неправду јер се та врста нелојаности према надређенима строго кажњавала. Тако обавеза десетка или мортита остаје терет који велики број сељака није могао да регулише. О томе нам сведочи земљораднички закон у чијем се 9. члану налази: „Да ако земљорадник без знања земљодавца жање биће третиран као лопов и биће лишен свих плодова“.<sup>346</sup> Из наведеног се види да је и само сакупљање летине за земљорадника био проблем, јер је оно зависило од тога да ли ће земљодавац доћи на време пошто овај посао није смео да се обавља без присуства зајмодавца. Уколико би сељак који је узео земљу под најам због најаве лошег времена или слично морао да обави жетву без присуства зајмодавца за казну он би остајао без плодова. То је било могуће јер није постојала одредба која би обавезивала земљодавца да у време кад највише одговара земљораднику присуствује жетви. Тако је некажњено земљодавац могао да манипулише и одлаже долазак и на крају све плодове узме за себе. Социјални слој таквих земљорадника је растао и био раштркан

<sup>345</sup> Симоновић З. (2007), исто, 5.

<sup>346</sup> Симоновић З. (2007), исто, 50.

широм византијског пространства па се није могло очекивати њихово евентуално организовање, побуна и сл. Ова неспокојавајућа и поразна чињеница чини сељаштво због недоречености земљорадничког закона угроженим. Са трговцима је било другачије што се види из Епархове књиге.<sup>347</sup> Трговина је у „условима натуралне привреде била доста ослабљена. Ради заштите трговаца али и заштите сопствених интереса императори су наређивали да се трговци морају организovati у колегије или удружења“.<sup>348</sup>

Ово је квалитативна разлика између статуса који су имали трговци у Византији и статуса земљорадника. Трговци организовани у удружења могли су у значајној мери да одлучују о својој судбини. Они су поседовали реални потенцијал да се изборе за свој социјални статус и да њихова евентуално нарушавана права могу да буду „на оку“ Императора. Земљорадницима је недостајало овакво квалитетно удруживање за шта се и сам Император није залагао јер је био свестан да њихов број и угроженост могу да представљају реалну опасност за саму власт. Поставља се питање ко су били сеоски господари у Византији? „У византијској терминологији то су били ‘моћници’, *динати* значење овог израза није сасвим јасно. Њиме су обухватане две главне категорије: световна и црквена власт, с једне стране, и земљопоседници, са друге“.<sup>349</sup> Оно што налазимо у литератури о византијском сељаштву указује да су месни епископи често играли позитивну улогу у одбрани сељаштва. Тако „у граду Анастасиопољу, Теодосије Протиктор се јавља у Житију Теодора Сикеонског као моћан човек који може да нанесе неправду сељацима... Они су свој случај изнели пред месног епископа (тј. Теодора Сикеонског) који је очигледно имао нека права у односу на сељаштво. Теодор је позвао Теодосија и укорио га због његових неправедних дела према сељацима, али се овај није променио. Затим су се становници *хориона* Ефкратус побунили, дигли на оружје... и протерали Теодосија. Теодор је поново искритиковао *протиктора* и замолио га да се клони управљања, *епитропи* селима, но овај је отпужио Теодора да подстиче побуну и затражио од њега две фунте злата, што Теодосије није успео да прикупи у побуњеном селу. Сукоб двеју власти разрешила је натприродна сила: страшни младић у сјајној одори (вероватно св. Георгије) јавио се Теодосију и привео га покајању“.<sup>350</sup>

<sup>347</sup> Епархова књига представља зборник правила из занатства и трговине Лава VI Мудрог уз коју је уводни текст и коментар дао Зоран Д. Симоновић.

<sup>348</sup> Симоновић З. (2004). *Епархова књига*, Економика, Ниш, 15-16.

<sup>349</sup> Каждан А., (2006), исто, 83.

<sup>350</sup> Каждан А., (2006), исто, 84.



Све у свему, црква понекад и веровање у натприродне силе (обично када проблем буде решен) играли су значајну улогу у сељачко поимање правде. Надприродна сила, односно „страшни младић“ решава проблем пошто се Теодосије покајао иако је највероватније иза тога решења стајао Теодор који у почетку није имао успеха у покушају да помогне сељацима. Повезаност двеју категорија: црквених службеника и надприродних сила је очигледна. Међутим, средњовековно сељаштво није било само жртва природних и социјалних катастрофа већ и политичких катастрофа које су „обухватале непријатељска освајања, побуне или нападе пирата. Попут болести и смрти, оне су погађале и град и село, а сељаци су вероватно били покретљивији па су од њих страдали мање од градских житеља. Планине и шумовита брда пружили су им привремено прибежиште, стока је већ била прилагођена полуномадском обичају периодичног сељења у друге крајеве, а једноставне куће лако су се могле поправити или изнова саградити. Села су мање привлачила пажњу освајача-у њима је било мало плена, ако се изузме храна за људе и стока. Како год било, она су преживљавала велика освајања 7. столећа“.<sup>351</sup>

Сељаци су за разлику од градског становништва трпели због сукоба њихових световних и црквених господара. Сакупљачи пореза и зеленаши су били највећа мора ондашњих сељака. Они су као представници државне бирократије састављали нереалне фискалне процене.

Међутим, да би смо боље разумели привредне прилике треба нешто рећи и о занатству и трговини у Византији. Многи закони који су важили до 10. века су прерађивани и прилагођавани па је тако настао и познати Зборник правила под називом Епархова књига. Књига је објављена за време владавине Лава VI Мудрог (886-912). Иначи књига је објављена 6420. године по старом византијском календару, односно 912. године по новом, садашњем рачунању времена. То је време када је Лав VI Мудри склопио уговор са русима у коме је једна од основних тачака била трговина.<sup>352</sup> Он је као врхунски интелектуалац свога времена уз помоћ својих служби донео различите прописе који се тичу управљање градовима и упоште привредом у то време.<sup>353</sup> Ми се нећемо бавити различитим мишљењима о тачном

<sup>351</sup> Каждан А., (2006), исто, 86.

<sup>352</sup> Николић Д. (2000), *Древноруско словенско право*, ЈП Службени лист СРЈ, Београд, 78.

<sup>353</sup> За време Лава VI Мудрог објављена је највећа кодификација у Византији-Василике које су се састојале од 60 књига (сврстане у 6 томова). У исто време објављене су и Новеле, односно збирка од 113 наредби. Оне су се тичале исправљања и модернизовања старих закона.

настанку ове књиге<sup>354</sup>, јер за нас је значајнија чињеница да знамо оквирно време када је књига објављена, од тога да ли је то било за време владавине Нићифора II Фоке или Лава VI Мудрог с обзиром да је Епархова књига била стално дорађивана онако како су расле корпорације током 10. века. Значај Епархове књиге је у некој врсти правне регулације понашања у оно време 22 трговачко-занатлијске корпорације. Данас знамо да је увод написао Лав VI Мудри. Иначе правилник садржи 22 поглавља везана за „занатско-трговачке корпорације:

1. Тавуларији – нотари,
2. Агриропрате – јувелири,
3. Трапезити – банкари или мењачи новца,
4. Вестиопрате – продавци скупоцене свилене одеће,
5. Прандиопрати – трговци сиријским свиленим тканинама,
6. Метаксопрати – трговци сировом свилом,
7. Катартари – цех прелаца,
8. Серикарије – бојације и ткачи свиле,
9. Офониопрати или мифани – трговци платном,
10. Мировари – продавци миришљаве робе,
11. Керулари – трговци воском,
12. Милотрговци – трговци сапуном,
13. Салдамари – снабдевачи животним намирницама,
14. Лоротоми – кожари,
15. Макелјари – месари,
16. Свињарски трговци,
17. Трговци рибом,
18. Артополије – пекари или манкипи,
19. Крчмари – власници угоститељских радњи,
20. Легатари – заступници,
21. Вофри – трговачки посредници приликом куповине коња и рогате стоке,
22. О лицима која узимају на себе извршење посла, тј. о столарима, лепиоцима гипса, каменорсцима, браварима, молерима и осталима“.<sup>355</sup>

Већ саме наведене корпорације указују на структуру привреде за време Византије. Јасно се може запазити које су корпорације могле имати сарадњу са ондашњим сељаштвом. То су у првом реду керулари – трговци воском,

<sup>354</sup> Успенски Ф. (2000), Историја византијског царства, том I Цептер бук, Београд 2000, 181.

<sup>355</sup> Епархова књига, Византијски зборник правила из занатства и трговине Лава VI Мудрог (уводни текст и коментари Симоновић З.(2004)., Економика Ниш, 29-30.

салдамари – снабдевачи животним намирницама, лоротоми-кожари, макељари – месари, свињарски трговци, трговци рибом, вофри – трговачки посредници приликом куповине коња и рогате стоке. Структура Епархове књиге показује да је на посредан начин она утицала и на статус сељаштва које је својим производима омогућило и само постојање ових корпорација. Држава је контролисала квалитет робе што је морало да се одрази на начин производње различитих производа на селу. Већ само постојање корпорација давало је могућност сељацима да пређу на интензивнију производњу тражених производа. Наравно увек се поставља питање о постојању манипуланата, односно заштићености сељака и вредновања њиховог посла. Већ смо навели да су понегде избијале побуне које су решаване. Међутим, из саме те чињенице посредно сазнајемо да је са преласком на интензивнију производњу расла свест земљорадника о сопственој важности и улози у држави. У таквим околностима код неправде могла се формирати критична маса истомишљеника која би представљала претњу по власт и властодршце. Очигледно је да је развој економских односа и постојање различитих социјалних статуса условило и сазревање политичке мисли која није привилегија елите и императорове администрације. Другим речима, морало се мислити и о сељаштву као битном чиниоцу. Наравно, његова снага је била у повоју, али се не може порећи да већ само регулисање односа у друштву извлачи на површину актере многих догађања и њихову контролу.

## 5. Сиромаштво као узрок друштвених промена

Ратови вођени током VII века су оставили трага како на привреду Византије тако и на друштвене односе. У Византији је, као и усталом и у савременој глобализацији, постојала изразита неједнакост између Севера и Југа. Унутар тако устројеног друштва неједнакост је постала карактеристика која је била занимљива за истраживање. Она је доводила до социјалних потреса, заоштравања економских односа, раста различитих антагонизама који су се из економске сфере преносили у област политике, културе итд. Узрока за такав след је било много. Један од главних је био гломазни административни апарат на чијем је врху био цар који најчешће није имао добар увид у то колико се правилно користе хијерархијске надлежности па је самим тим у доношењу својих одлука често полазио од погрешних претпоставки. Обесправљени сиромашни слојеви друштва нису тражиле непријатеље само у порезницима, зеленашима ткзв. елити, већ су све више размишљали о цару као израбљивачу. Крилатица да је власт од Бога постала је анах-

рона кад су многи црквени великодостојници почели да стају у заштиту обесправљених и сиромашних. Хагиографије за време IX века бивају све бројније. Оне почињу озбиљно да се баве темама сиромаштва. Тако је „Житије Теофилакта Никомидијског (око 765-око 840), које је око 900. године написао један клирик те цркве дало опис карактеристичног лика епископа, који као да је настављао традицију епископске помоћи. Теофилакт је, пише тај хагиограф, припадао најпре особљу патријарха Тарасија (784-806), који је и сам чинио милосрђа. Чим је ступио на дужност у Никомидији, дао је да се изгради један комплекс зграда уз храм Св. Козме и Дамјана опремљених креветима, покривачима, свим што је било неопходно ‘убогима’, па и приходом; ту је сместио лекаре, помоћно особље и све је добило изглед манастира... Угледајући се на Христа Теофилакт је готово свакодневно посећивао, а петком, након целоноћних молитви је сопственим рукама купао топлом водом, посебно лепрозне“.<sup>356</sup>

Оваква помоћ је била драгоцена, али проблем сиромаштва није решавала већ га само ублажавала и то тренутно. Са протоком времена јаз између сиромашних и богатих је постајао још већи. Ова врста помоћи сиромашнима подсећа на данашње народне кухиње широм земаља у регији и, наравно, у Србији. Међутим, та традиција је у византијском свету имала велики одзив па је и „овај изузетан пример одговарао примерима епископа с краја IV века и двострукој помоћи убогим, здравим и болесним“.<sup>357</sup> Друштво се ипак мењало, социјални односи заоштравали па је „тешко одолети искушењу да ту промену не покушамо да објаснимо промењеним распоредом становништва, до чега је дошло на штету градова, као општом демографском дефлацијом... У VII и VIII веку сигурност живота у унутрашности Царства била је угрожена. Становништво је било изложено узастопним епидемијама, куге, све до средине VIII века када је епидемија јењавала све до XIV века. Ако се та општа претпоставка узме као тачна, постаје схватљиво зашто су градови губили своју привлачност. Против њих био је и неповољан стицај околности. Теријорија Царства била је подељена на округе, *теме*, који су одговарали држави у рату, а градови су изгубили свој некадашњи значај“.<sup>358</sup> Као што видимо са смањењем броја становника у градовима унутрашности је драмачно промењена демографска структура што је морало да доведе до различитих друштвених аберација у унутрашњости. У селу више нису били само немоћни и заборављени. Социолошки гледано

<sup>356</sup> Каждан А. (2006), исто, 39-40.

<sup>357</sup> Каждан А. (2006), исто, 40.

<sup>358</sup> Каждан А. (2006), исто, 41.

незапосленост, миграције, лоша законска регулатива, деспотизам, необра-  
зованост чине миље који погодује повећању тензија између царске власти и  
обесправљеног становништва, посебно сељаштва, од кога се највише уби-  
рао порез. Са смањеним бројем радно активног становништва, помором  
стоке, због изгубљених територија са пашњацима царска власт је некри-  
тички повећавала порез и приступала одмаздама због неуспеха фискалне  
политике и то према погрешним људима-сељацима. Друштво је постајало  
све подељеније и подложно разним заразним болестима, посебно куге. „У  
IX и X веку сиромаштво у селима постало је опште стање, уз друштвено  
устројство које је у првом реду било фискално ‘сиромах’ (пенис) се у њему  
налазио наспрам ‘богаташа’ (плусиос), а нарочито наспрам ‘моћника’ (ди-  
натос), у пару који свакако није био ништа ново, али који се тада предста-  
вљао као грчки еквивалент, истоветан каролиншком пару *potens/pauper*“.<sup>359</sup>

У византијском свету сиромах је био друштвено немоћан, с тим што  
је последица те немоћи била понижавајући однос који се највише огледао  
приликом регрутовања сиромашних војника. За такве људе, а њих је било  
много, њихово село је морало да обезбеди опрему. Временом друштвени  
односи су се све више заоштравали, а сиромаштво је постало друштвено  
стање „Друштвена структура на селима се није нимало населила. Сељаци  
су и даље били власници или закупци земљишта које су обрађивали. То  
земљиште је најчешће припадало сеоским заједницама, од којих су неке  
биле независне, а неке државне. То ће рећи да су пореска управа и држав-  
ни земљопоседници делили закупнину-у интересу ових других било је да  
имају што више закупаца и да плаћају што мањи порез“.<sup>360</sup> Сиромашне није  
имао ко да заштити, њих су злостављали скоро сви. Ако би се неко и усудио  
да им помогне он би то скупо морао да плати, понекад и главом.

Друштвена структура се ипак није мењала. Сељак је постајао све за-  
виснији. Сељаци-власници били су са огромним обавезама према држави,  
закупци такође. Државни велепоседници давали су земљу у закуп трудећи  
се да обезбеде што већи број закупаца како би им порез био мањи. „Закони  
који су потом уследили супротстављали су се роковима закупа, што није  
било ништа ново, али је тим законима давало изглед савремености. Циљ је  
био да се сељачка добра, а тиме и интереси пореске управе, сачувају од го-  
милања богатства моћних, који су на разне начине долазили до земљишта,  
често успевали да преузму целу сеоску заједницу... Није потребно овде де-  
таљно наводити царске мере у вези с тим. Такво чињеничко стање остало је

<sup>359</sup> Каждан А. (2006), исто, 43.

<sup>360</sup> Каждан А. (2006), исто, 44.

до великог закона из 996. године, што показује да се томе није могло стати на пут“.<sup>361</sup>

Очигледно је да економска политика Византије зависи од успостављених односа између различитих државних органа који су по хијерархији често били корумпирани. Ако се томе дода протекционизам, који је значајно мешање државе и фаворизовање једних актера привредног живота на рачун других, онда је јасно да је реч о кризи за коју је тешко било наћи решење. Ипак, нешто се морало предузети: „Проблем малог сељачког поседа био је унутрашња драма Царства која га је узнемиравала за све време постојања. Нестанак слободног сељаштва био је један од разлога његове пропасти“.<sup>362</sup>

Промене су постајале све очигледније током XI и XII века. „На селима је сучељавање ‘моћних’ и ‘сиромашних’ очигледно било актуелно и средином XI века о чему сведочи мноштво одлука судије Евстатија. Положај сељака је и даље карактерисала алтернатива између независности и зависности, под окриљем државе, која се, за време владавине династије Комнина, ставила на страну ‘моћних’, против којих се један век пре тога борила“.<sup>363</sup> Ово само показује да се Царство „љуљало“ под тензијама које су настајале због унутрашњих и спољашњих разлога. У унутрашње разлоге спадају похлепа и незајажљивост власти и богатих, односно њихова неспособност да правимо сагледамо ситуацију и поднесу део терета како би евентуалне реформе успеле. Напротив, „моћни“ су се свим силама трудили да све остане по старом, а промене буду козметичке. То је само убрзало процес пропадања. „У византијском друштву сиромашни су се од тада налазили на два различита списка. С једне стране, имали смо традиционалну категорију сиромашних, са смањеним помињањем у литургији и дискриминацији у погледу световних права а, с друге, јављао се доста модеран облик сиромаштва“.<sup>364</sup>

Шта се подразумева под модерним обликом сиромаштва? Реч је о паду вредности валуте као последице, политичких превирања, заоштрених социјалних односа и раста цена. Сиромаштво постаје несношљиво и у селу и у граду. Огроман је број сељака који лутају византијским простором у потрази за послом. Сиромаштво је захватило и градове као што су и Цариград и Солун. Као последица декаденције друштва царују прељубе, магије, враџбине итд. Одлажу се реформе организације институција. У борби про-

<sup>361</sup> Каждан А. (2006), исто, 46.

<sup>362</sup> Бреје Л. (1976), *Византијска цивилизација*, Нолит, Београд 1976, 160.

<sup>363</sup> Каждан А. (2006), исто, 49.

<sup>364</sup> Каждан А. (2006), исто, 52.

тив пропадања једино још истрајава неупитан Христ, односно његов пример жртвовања за добро и човека. У таквим временима, нажалост, и поуке његово учења узмичу пред кордонима проститутки, порезника, намесника али и супер богаташа који по сваку цену желе да увећају своје богатство. То су они чинили преко леђа сиромашних. Црква у таквим околностима узимала је вернике под своје окриље на два начина: богати су и поред своје бахатости осећали потребу да „окају грехе“, док су се сиромашни обраћали Богу тражећи помоћ преко молитве. За цркву се не може рећи да није саосећала са сиромашнима, али су јој и богати били потребни како би јачао њен утицај. Све у свему, и црква је водила врсту политике иако јој се не може порећи да није било милосрђа описаним у различитим Житијима као и хришћанске љубави према сиромашнима.

## 6. Промене и законодавство

Законски текстови из периода од VII до VIII века показују сву сложеност друштвених односа који су карактерисали то време али и каснији развоји Византије. Иако је реч о „византијском мрачном средњем веку“ закони као што су Еколога, Земљораднички закон, Поморски и Војни закон пресудно су утицали на промене које су се догађале и које ће тек доћи. Закони су последица друштвено-економских односа у Византији. Економски живот византијске државе из оскудне литературе тог времена је тешко било свеобухватно сагледати. Држава се мешала у односе везане за привреду и привредни живот. Али када се држава није мешала за време великих криза, (то се догађа и данас), у привредни живот у нади да ће поправити постојеће стање у друштвено-економским односима. Зато је веома важно и законодавство када је реч о избору закона (*Ekologe Ton Nomon*) насталом у раздобљу од VII до VIII века за време владавине цара Лави III и Константина V велика су спорења тачног датирања овог закона јер различити аутори различито гледају на тај проблем. Острогорски<sup>365</sup> сматра да је то 726. година, Васиљевски такође, а за исту годину се опредељује и Лујо Маргетић<sup>366</sup>. Док аутор Лудвиг Бургман сматра да је Еколога донета 741. године, али у исто време релативизира свој закључак тврдњом да „сва мишљења о да-

<sup>365</sup> Острогорски Г. (1969), *Историја Византије*, Просвета, 161-162.

<sup>366</sup> Маргетић Л. (1980), Еколога из 726. године и њезина важност за нашу правну повијест, *Зборник правног факултета свеучилишта у Ријеци*, 53.

тирању у целини имају несигурну научну подлогу“.<sup>367</sup> Постоје и научници који сматрају да овај закон никада није имао званичан карактер. Они то објашњавају да је пракса за све законе које доноси влада морају имати у наслову имена царева исавријске династије.<sup>368</sup>

Контрадикторности који и данас прате овај закон не умањују његов значај јер ако ништа друго он је посебан по томе што „одредбе овог закона разликују су у потпуности од концепције римског права када су у питању својински односи. Наиме, у римском праву није постојала заједничка својина на земљи“.<sup>369</sup> Са друге стране, Георгије Острогорски сматра да је зависне позноримске велепоседнике заменио слој независних земљопоседника словенског порекла.<sup>370</sup> И једна и друга тврдња показују у суштини да овај закон својом појавом доноси низ новина што има везе и са тим јер је „настао на територији са новим становништвом које је имало своје обичајно право, које још није почело да гаји маслинова стабла, и коме није дозвољено да држи коње. Све нас ово упућује да се ради о простору Балкана, на коме је дошло ново словенско становништво које се населило у близини неког великог византијског центра. Тај пример је највероватније био Солун“.<sup>371</sup> Карактеристично је да у текстовима који се баве проблематиком Екологе има велики број неодређеница типа „неког“, „највероватније“, што упућује да Земљораднички закон није или га није могуће било истражити, бар кад је у питању место његовог настанка као и објашњења, на пример, разлога за сличност Земљорадничког закона са члановима лангобардских закона. Објашњења која су нам доступна нису довољно уверљива. За нас је интересантан зато што се бави земљорадњом, затим кривичним правом које се односи на сеоску проблематику: крађа стоке, штете итд. Такође, он се бавио земљишно-својинским односима, проблемима сточарства, системом аграрне одговорности сељака. Закон је у ствари регулисао свакодневне проблеме који се јављају у селу попут: међе, размене земље, заштите непокретне имовине, крчења шума, неподељене земље, наполице, закупа, најма или деобе земље, мортита, односно десетка итд. Земљораднички закон спомиње оруђе и алате који су се употребљавали у Византији што је за

<sup>367</sup> Burgmann L. (1983), *Ecloga, Das gesetzbuch Leons III und Konstantinos V*, Löwenklau – E. V. Frankfurt am Main, 10-12.

<sup>368</sup> Pantazopoulos, N. J. (1971). Peculiar institutions of Byzantine law in the Georgikos Nomos. *Revue des etudes sud-est europeennes, Bucarest*, 9(3), 541.

<sup>369</sup> Pantazopoulos, N. J. (1971). Исто, 542.

<sup>370</sup> Острогорски Г., *Привреда и друштво у Византијском царству*, исто 105-106.

<sup>371</sup> Симоновић З. (2007), исто, 39.



наше истраживање о Геопоници занимљиво јер је могуће упоређивати те текстове. Ту се могле већ могле видети иновације које је словенско становништво прихватило јер је њихово рало било састављено од једног стабла и при врху је било у виду куке што је разбацивало земљу више него што је потребно. Већ средином 7. века направљен је раоник, а на горњем делу стабла дршка за управљање што је омогућило лакше покретање рала уз помоћ вучне снаге (стоке).<sup>372</sup> Ова и друге иновације су допринеле да се производња интензивира. Под другим иновацијама подразумевамо увођење у употребу жрвњева, воденица уз помоћ природних водених токова као и вештачких канала, који су били дугачки и по неколико километара и коришћени су за иригацију башта.<sup>373</sup> Значај овог закона је и у осавремењавању аграрне и пореске политике. Њиме је регулисано плаћање пореза чак и уколико сељак оде из села он мора да плаћа порез. Тиме се борило против постојања запарложене земље. Тај проблем и после толико векова, на пример у Србији, постоји и није на прави начин решен. Земљораднички закон је регулисао да земљорадник који је напустио земљу, када се врати нема права да добије исту натраг, јер је држава већ одредила другог ко ће је обрађивати и плаћати порез држави.<sup>374</sup> Савременост овог закона се огледа у спречавању стварања парлога, редовном плаћању пореза и што је такође битно да земља припада ономе ко је обрађује. Наравно овај закон је имао и своје мане јер је било земљорадника који нису могли да плате порез па је одговорност плаћања прелазила на целу локалну заједницу. То је значило да су порез плаћали они који су имали довољно средстава, односно који су квалитетно обрађивали своју земљу.<sup>375</sup> Савременост овог закона се огледа и у постојању институције кредитирања што је сељацима давало могућност да релативно несметано производе. Иако је овај институт постојао и у римском праву овај закон је далеко савременији јер одобрава право да се у првих седам година обрачунава само половина прихода у отплати главнице.<sup>376</sup> Земљорадник је био заштићен и на тај начин што је уговор о кредиту био закључиван пред

---

<sup>372</sup> Каждан А. П., Литварин Г. Г. (1998). *Очеркии истории Византии и южных Славян*, Алетеия, Санкт-Петербург, 1998, 68.

<sup>373</sup> Поповић И., (1988). *Античко оруђе од гвожђа у Србија*, Народни музеј, Београд, 196

<sup>374</sup> Острогорски Г., (1969). *Приврета и друштво у Византијском царству*, Просвета, Београд, 224.

<sup>375</sup> Harvy A., исто, 17-18 и *The Economic History of Bizantium*, и Lefort J., (2002). *The Rural Economy, Seventh – Twelfth Centuries*, *Dumbarton Oaks*, Trustees for Harvard University, Washington, D.C., 279.

<sup>376</sup> Маргетић Л. (1982), исто, 102.

судом који обрачунава камату.<sup>377</sup> Ове примере смо навели као потврду значаја Земљорадничког закона јер су многе савремене норме када је у питању пољопривреда почеле да се спроводе у дело. Сељак који жели да ради био је сигурнији него до тада управо због правне заштитености и могућности када је кредитирање у питању да нађе излаз приликом кризе.

Из саме анализе закона уочавамо да су „многи институти аграрне политике преузети из Римског царства. То је свакако логичан ток јер је Византија као Источно римско царство и наследник тих института. Нарочито се ово односи на проблематику поседовних односа, на проблеме економске реализације земљишне својине (натурална рента) или на проблеме односа према држави (пореска и кредитна политика). Није изостала ни проблематика колективне својине (испаша) за коју можемо да кажемо да је институт словенског друштва.

По неким институтима Земљораднички закон је и данас актуелан. То се може видети на примеру института наполице. Ова збирка прописа, донешена је у средњем периоду постојања Византијског царства. Њеним доношењем озакоњени су и изграђени аграрни односи али су истовремено ударени и темељи за будуће аграрне односе. Аграрна производња имала је пресудан значај за опстанак и развој друштва“.<sup>378</sup>

## 7. Традиција и Византинци

Традиција је „она свеопшта духовна основа без које извесно не би постојала и опстајала друштва, културе и цивилизације“.<sup>379</sup> Она представља „скуп вредности, идеја, норми, обичаја који су садржани у историјском памћењу, културном идентитету поједница, група народа и човечанства“.<sup>380</sup> Међутим, традиција је у човековој онтолошкој структури, његовом бићу, и као таква она је услов његовог живота. Шта је традиција за Византинце? Пре свега потчињеност ауторитету у политичком животу, поштовање хијерархије, односно надређености без обзира на њихову способност. *Посвећеност* и *помирљивост* су две основне особине које карактеришу традиционално схватање врлине Византинаца. У таквом менталитетском ок-

<sup>377</sup> Кандић Љ., (1977). *Одабрани избори из опште историје државе и права*, Савремена администрација, Београд, 158.

<sup>378</sup> Симоновић З. (2007), исто, 80-81.

<sup>379</sup> Марковић Д., Булатовић И., (2006). *Социологија*, МБ Графика Ниш, 191.

<sup>380</sup> Марковић Д., Булатовић И., (2006). Исто, 191.

ружењу сиромаша је предмет филантропије. Ту је реч о филантропији која се односи на добротворну делатност, о човекољубљу која се изражава у помагању сиромашним и немоћним. Тако Алексеј I брине о болеснима, сирочади, старима које његова кћи Ана Комнена овако описује: „У време obroка, цар би себи позивао све жене и мушкарце које је мучила нека болест или старост, нудио им највећи део сопственог јела и позивао своје госте да учине исто“.<sup>381</sup> Та врста добротворачког поступања била је традиционална у Византији. Међутим, она су могла да краткорочно помогну, ублаже муке угроженима али то није било системско решење. Уз то сиромашан и гладан човек упућен на милосрђе је немоћан и унижен. Он и престаје да трага за одговорима које не може да реши. Сав је у метафизичком дискурсу, у ирационалном и мистериозном где су ониромантија, магија, астрологија, пророчанство, излаз ка коме га гура *страх*. Онда се онострано види као нека врста наде у избављење од пошаста које се као на траци ређају. То је нека врста идентитетског места сиромашних. То је и објашњење зашто сиромаштво није угрожене натерало на делотворније поступање, односно зашто није дошло до озбиљнијих промена. Традиција трпљења, поштовања бога на земљи-Императора, помирљиво прихватање свега што долази од власти је узрок и последица недаћа. Многи су видели спас у манастирима: „Манастири су требали да пруже уточиште бегунцима. Човек који је примао анђелски образ добијао је ново име и нови друштвени статус под релативном заштитом унутар монашке изолованости. Зато су синови уморни од родитељског притиска, одбегли робови и пропали сељаци стизали у манастире. Неке монашке заједнице слободно су прихватале бегунце-као пуноправну браћу или као зависне раднике. Св. Никон касније прозван Метаноит, јер је позивао на опште покајање, метаније, побегао је од своје породице у манастир, али је касније био приморан да избегне и из свога прибежишта јер је отац пошао у потрагу за њим. За длаку је измакао својој породици која му је била на трагу и само је чудом успео да умакне: сама Богородица пренела га је преко реке ван домашаја његовог оца.“<sup>382</sup> Већ ова „прича“ показује да традиција живота у манастиру је најчешће проузрокована сиромаштвом али и веровањем. Традиција веровања у чуда је стална константа духовног живота у Византији. Такође традиција рата саставни је део животне реалности „делатност војника и војно окружење, материјално и социјално залеђе, улога војника у држави, војник и смрт, вера и религија,

<sup>381</sup> Comnena Anna, (1945). *Alexias*, 15, 7, 2-7, ed.B.Leib, III, Paris, 1945, 215-216.

<sup>382</sup> Каждан А. (2006), исто, 88.

и сјај су и беда војника.<sup>383</sup> Војник је још у Античкој Грчкој део традиције. Нажалост наука није довољно посвећивала пажњу војницима иако данас знамо да је традиција ратовања и плена, а потом и славodobитног враћања у земљу после великих похода била ритуал који корене вуче из Античке Грчке. Традиција је незамислива без разумевања односа војника према смрти у Византији: „Стална спремност војника на погибију заједничка је свим културама. ‘Рат је сликар смрти’, рекао је један византијски војсковођа, да би на другом месту војнике ословио као људе који се непрекидно увежбавају у умирању. Војна реторика, врста византијске књижевности која још није подробно проучена, нуди извесне назнаке о томе како је у оно време доживљавана смрт на бојном пољу. Можда донекле изненађује чињеница да су се очувале римске представе о слави коју храбри ратници уживају код потоњих генерација, док се, с друге стране, стиче утисак да се на хришћанска схватања о небеској награди ретко наилази. Извесни војсковођа, који тешко да је читао Хорација, још у VI веку понавља како нема ничег слађег од смрти у борби. Иста мисао поново се јавља и у роману митрополита Константина Миниса из XII века, који тврди да је боље изгубити живот у боју него умрети у кревету.“<sup>384</sup> Традиција смрти у боју у Византији је нека врста наставка римске представе о слави и као што видимо ретко се говори о хришћанском поимању о небеској награди. Победа у боју је највећа награда. Можда одговор за овакав след ствари, када је хришћанство у питању, треба тражити у чињеници да је то религија мира. Наиме, „у првим вековима хришћанства верницима војничка служба у суштини није била прихватљива. Прави ратници за њих нису били војници у царевој служби, већ мученици за хришћанску веру.“<sup>385</sup> Тек касније са чврстим утемељењем хришћанства у ратове се одлазило под знаменом крста. Са друге стране традиција је незамислива без цркве. Традиција црквеног живота се на неки начин преносила и на паство. Вредновање епископске врлине се најбоље види са једног надгробног епиграма посвећеном митрофану, митрополиту Смирне у другој половини IX века где се каже:

„Тежиш ли светом монашком животу?  
Митрополитов живот тад нек ти је узор.  
Тражиш ли праведну реч духовног поглавара?  
Тражи је онда у његовим списима.  
Желиш да делиш опомене и савете

<sup>383</sup> Каждан А. (2006), исто, 97

<sup>384</sup> Шрајнер П. (2006). *Византинци*, (приредио Гуљелмо Кавало, CLIO, Београд, 2006, 112.

<sup>385</sup> Шрајнер П. (2006), исто, 114.

и да се ко отац бринеш о сваком?  
Подражавај онда његов мудри слободни говор.  
Брига о сиротињи нек буде твоје богатство.  
Тако је овај дошао у рај  
оставивши само сенку свог тела земљи.<sup>386</sup>

Већ површна анализа овог епиграма показује да се праведна реч духовног поглавара може наћи најпре у његовим списима, а да је брига о сиротињи његово највеће богатство, другим речима пут у рај се обезбеђује филантропијом. Године које је провео у манастиру не значе да он није имао друштвени ангажман. Напротив. Идеалне особине епископа се садрже у његовом позиционирању као добротвора, саветодавца за немоћне. Без обзира што је Византијско царство у току своје хиљадугодишње историје доживљавало различите социјалне и идеолошке промене, црквено свештенство, и поред своје образованости, се није мењало већ је неговало култ самоодрицања и помагања другима што спада у вредност традиције византијског друштва. Епископи су успевали у време Византије да, захваљујући својој безбрачности, духовности и образованости развију друштвену свест о потреби да се друштво бори са невољама и нерегуларностима за шта је у оно време, па и данас, неопходна велика лична храброст и ауторитет. Без ауторитета он не би био у стању да се бори против злоупотреба моћних, односно припадника владајуће класе. Да би се правилно разумело колика је то снага била наводимо да је на „Иконоборачком сабору из 754. године учествовало 338 епископа, архиепископа и митрополита, а на Другом сабору у Никеји 787. године њих 365. Према службеном попису епископија с почетка 10. века цариградском патријарху била је подређена 51 митрополија, 51 архиепископија и 531 епископија, премда неке од њих више нису биле у оквиру граница Царства.“<sup>387</sup>

С обзиром на величину Византије број епископа, архиепископа и митрополита и није био велики. Разлог за тако нешто лежи у критеријумима. Та чињеница је подизала ауторитет цркве. Традиција квалитетних епископа је један од стожера византијског друштва.

<sup>386</sup> Mercati, S. G. (1930). *Inno anacreontico alla SS. Trinita di Metrofane, arcivescovo di Smirne*, *Byzantinische Zeitschrift* 30, 60.

<sup>387</sup> Фалкенхаузен Ф.В. (2006). *Византинци-Епископ*, исто, Београд: CLIO, 220.

## 8. Духовни живот византијског сељака

Већ смо писали о склоности византијског сељака према метафизици, о интеракцији земаљског и небеског, односно астралног и заумног. Имамо у виду да је византијско село било хришћанско, где су иконе, молитве и сводови цркава изазивали страхопоштовање и посебно осећање немоћи. Нарочито их је привлачила недокучивост и неизрецивост која је долазила са икона. Међутим, готово да нема трагова како је византијски сељак гледао на уметност, на пример поезију „можда смо очекивали да ће тзв. вернакуларна поезија, која је цветала од XII столећа надаље, одражавати идеале сељака – али она је заправо потекла из средине градских интелектуалаца, гладних и презривих, који су се тискали пред вратима царског двора. Поезија на говорном језику више је била чедо племићке уобразиље него узвик сељака. О њиховом погледу на свет знамо врло мало.“<sup>388</sup> Познатије нам је оно што се односи на празноверице, обреде о празницима итд. Међутим, није тешко претпоставити шта је могао потлачени, презрени и тешким радом (често узалудним) намучени сељак да осећа. Овоземаљски, стварни, опипљив свет њему је доносио само невоље. У том контексту, тумачење да је дуалистичко поимање света Византије блиско сељаштву има смисла јер су „средњовековни богумили учили да је видљиви свет, укључујући и људско тело, творевина Бога зла који је супарник Бога добра, творца људске душе. Тако су и Космос и људско биће поприште доброг и злог бога, а најбољи начин да се савлада зло јесте уздржавање од тварних елемената живота, посебно конзумирања брака и прекомерног узимања хране (меса и вина). Богумили су одбацивали Цркву, њене свете тајне и обреде, али створили су сопствену хијерархију са ‘савршеним’ и ‘обичним’ верницима, према чијем понашању су били снисходљивији. Богумилство се очигледно раширило међу сељаштвом.“<sup>389</sup> То је прилично поједностављено гледање на проблем духовног живота сељаштва, посебно његово поистовећивање са Манихеизмом<sup>390</sup> и јереси којој су били подложни богумили. Каждан није био сигуран колики је број богумила односно манихејаца био са села. Константа у изучавању духовног живота сељака по нама не сме бити генерализација

<sup>388</sup> Каждан А. (2006), *Византинци-Сељак*. У: Гуљелмо Кавало, Београд: СЛЮ, 89.

<sup>389</sup> Каждан А. (2006), исто, 91-92.

<sup>390</sup> Манихеизам, [грч. Manichaeism, према Манију] 1. рел. учење персијског вероучитеља Манија у III веку н.е. које са хришћанством спаја традиционално схватање о свету као вечној борби добра и зла, светлости и таме. 2. фиг. до крајности изражено дуалистичко гледиште о политици, филозофији, идеологији; црно-бели поглед на свет, без смисла за нијансе.

јер и поистовећивање са богумилском одвојеношћу од Цркве. Наиме, то није карактеристика целокупног византијског сељаштва као што није ни дуализам добра и зла ексклузивитет који припада само богумилима. Имамо у виду да само хришћанско учење не искључује супротстављање добра злу. Сама Библија је написана и почива на тој супротстављености. Уосталом зашто би целокупно византијско сељаштво носило печат богумилске јереси по којој је конзумирање брака и предност Цркви нешто прокажено што нагиње на страну зла? Византијски сељак је пре имао разлога, социолошки гледано, да зло види у намесницима и посебно порезницима. Црква им је најчешће била једино уточиште. Духовна вертикала је имала пре одзив у вери, него у неком јеретичком ставу према њој. Уистину, аутор се бавио и сеоским легендама до којих је дошао преко хагеографских текстова. Он издваја чуда Светог Георгија. Радња неких чуда се одвија на селу. Што је сведочанство о постојању свести о натприродним моћима Свеца. Сељак „у судару“ са Свцем користи своју лукавост и оштоумност, што значи да је у појединим тренуцима нека врста такмаца Свцу. Међутим, он је прорачунат али и уплашен пред њим. Тако ће Свети Георгије ипак изаћи у сусрет сељаку, па је крај чуда срећан. Ова прича о имућном сељаку из Кападокије Теофисту и његовом искуству са Светим Георгијем враћа нас на праву константу, а то је метафизика, односно сан који је помогао да сељак Теофист схвати наредбу Светог Георгија. Зашто баш сан? Напросто, то има везе са културним обрасцем византијског сељака: он верује у предсказања која долазе са сном, то је нека врста, како би рекли савремени информатичари, реалне виртуелности. Победа над злом не захтева од сељака као код богумила апстиненцију од брака и Цркве. Напротив, сан је дискурс Свемогућег, оно што се да видети али не и опипати. Истина је у овом случају легенда, а легенде ствара народ преносећи причу с колена на колена коју ће неко забележити. То је могло да учини само припадник Цркве – летописац. Све у свему, погрешно је, по нама, гледати на византијског сељака као на човека чији се таленат исцрпљује у празноверицама, тумечењу астралних метафора и сл. Сељак има и дубоко осмишљен и приповедачки, односно стваралачки дар. Он се може изразити преко „чуда“. Сва чуда имају заједничку нит: захваљујући свецима добро побеђује зло. Наравоученије је најчешће: веруј јер ниси самом себи добољан; светац ти је најближи уколико истински верујеш. Очигледно да је византијски сељак имао особену културу у којој се преплићу реалност и натприродно, сан и јава. Између та два антипода он је живео свој мали живот у коме је машта и те како била инвентивна. Позната су житија светих са села попут Николе Сианског, Теодора Сикеонског, Филарета Милостивога, Јоаникија Великог, за које А. Каждан сумња да

заиста представљају опис сеоске средине. Он, наиме, сматра да је реч само о хагеографском канону пренесеном у сеоско окружење<sup>391</sup>. Мишљења смо да је ова дилема израз неприхватања да је природно циклично време и све што се у њему догађа о празницима на селу. Требало би имати у виду и то да су празници слављени у оквиру, а не изван вере. „Праволинијски проток времена настао унутар богословске теологије“<sup>392</sup> је прихватљиво мишљење јер се више односи на свакодневну молитву, предан однос према Богу. Онда је разумљиво да Црква и „праволинијско време“ како га је Каждан формулисао имају везу пошто оно призилази из канона. То не значи да циклично поимање времена није блиско сељаку с обзиром на његов начин живота и обавезе које из године у годину извршава. Мишљења смо да и једно и друго време пре објашњавају природу културног обрасца византиског сељаштва него што ствара дилему шта је ближе истом. Наиме, једно време није искључивало друго. Устаљени обреди „чији су учесници били сељаци или житељи престонице, сматрали су себе православним хришћанима, одлазили су на литургију и причешћивали се у цркви. У сеоским срединама било је много цркава.“<sup>393</sup> Овде издвајамо реченицу „Чији су учесници били сељаци или житељи престонице“ одакле се види да образац када је упражњавање вере у питању исти и на селу и у престоници. То упућује да је постојала интеракција између сегмената живота у граду и на селу без обзира на посебности када је у питању поглед на свет, морал и искреност у вери. Сељак је другачије приступао свакој молитви јер се искрено надао у Божју помоћ и разумевање светих како би изашао из зачараног круга у коме се није својом кривицом нашао. Градско становништво је и онда и данас имало више шанси да се избори за квалитетан живот јер је било на извору збивања, а уз то није се на исти начин гледало на морал у селу и граду. У селу је страх сељака више приближавао Богу. Овде мислимо на страх од намесника, власника имања, порезника и остале представнике царске администрације. Тај страх га је учвршћивао у вери и цркви као једином уточишту и нади да ће се молитвом и самопрегорним радом изборити за праведно место у друштву.

---

<sup>391</sup> Каждан А. (2006), 95.

<sup>392</sup> Каждан А. (2006), 95

<sup>393</sup> Каждан А. (2006), 90.



## 9. Усамљеност и византијско друштво

Дуализам горњих и доњих светова, небеса и земље астралног миљеа и земаљског оксиморонског тумачења живота није ништа друго до немоћ појединца да разреши супротности које владају у друштву. Појединац је окреће самоме себи али не да би се реорганизовао, потражио излаз из љуштуре коју је направио несвесно, несигуран и пун страха да ће остати сам и напуштен. „Сељак који је (након VII-ог века) заједно са војником стуб византијског друштва, остављен је да се бори са фискалним притиском, са похлепним и окрутним порезницима. У систему у коме влада строга хијерархија, као што је био византијски, сваки чиновник се сам суочава са својим надређеним, и чланови који се на лествици моћи налазе на вишим местима сами излазе пред цара који може да их лиши делова тела, па и самог живота. А цар је затворен у усамљеност Палате, окружен често неверним царицама и евнусима, интригама и заверама, свестан да може да буде предат на милост и немилост окрутној гомили. Нико се не осећа сигурним; најчешће стање духа је опрезност, несигурност живота. Отуд толико поверење у светитеље, опсесивно обраћање икони али и окретања о култним наукама, ониромантији, астролошким предвиђањима. На то нису били имуни ни цареви ни интелектуалци. У таквој нестабилности која је значила и недостатак поверења у друштво, етика које се треба придржавати управо је она која позива на праву меру, на умереност. И круг се затвара.“<sup>394</sup>

Цар, царица и високо постављени чиновници нису у нарочито бољој позицији када је у питању усамљеност од земљорадника који има изнад себе све њих па и Бога у кога се без остатка узда. Његова је самоћа, самоћа одузетости и страха пред читавом хијерархијом надређених са свим правима, па и правом одузимања живота. Он је кажњен већ самом чињеницом што је сељак. Научио је да се склања, покорно слуша, моли, ћутке пати. Његова везаност за земљу је онтолошка. Кад га одвоје од ње он не зна шта ће са собом, губи ионако редуковану комуникацију са околином. Остављен, стално је на размеђи која нуди висину (небо) и дубину (заум). Склон је да у себи разговара са горњим и доњим световима, са сопственим страхом на чијем врху као на чиоди или свепостојећем престолу чека Бог с анђелима до кога се не може стићи без молитве и иконе. Управо икона омогућава трансдетално преко своје раскоши преобраћање усамљености у наду коју појачава ауторитет ирационалног. Сваки је сељак врста монаха чији је алат којим обрађује земљу направа коју је Бог дао, смислио, а

<sup>394</sup> Византинци, из предговора Гуљелма Кавала, СЛИО, Београд 2006. стр. 18-19

молитва начин да се превазиђе туробна свакидашњица и зађе у небеске бескраје. То је у ствари карактеристика времена у којима је настајала Геопоника као скуп ирационалних и рационалних карактеристика Византије када је у питању земљорадња. Међутим, „Пошто не познајемо културу византијског сељаштва, било би веома тешко да претпоставимо какав је утицај она имала на преовлађујуће културне обрасце у Византији. Да ли је ‘природно’, циклично поимање времена са годишњим добрима и празницима који су се понављали из године у годину, производ живота на селу, док је замисао о праволинијском протоку времена настала унутар богословске телеологије? Да ли је поштовање људског тела, које се задржало код неких православних византијских списатеља, потекло и из једноставних сеоских обичаја или води порекло само из класичног предања? Не знамо. Византијски сељак остаје далеко загонетнији од византијског цара или цариградског интелектуалца.“<sup>395</sup>

Све ове дилеме произилазе из потцењивачког односа ондашњих интелектуалаца према земљорадницима. Склони смо да њихово време поделимо на Велико и Мало. Велико у разумевању бескраја и недокучевих путева божанских преко којих се стиже до самога себе и Мало као однос према овоземаљским мукама, порезницима, господарима, царским намесницима па и самом Цару. Иако када је Цар у питању код византијског сељака је постојао својеврстан дуализам. Прво, ако је власт дата од Бога онда је и Цар нека врста бога на земљи. Међутим, поступци који су се огледали у царској заштити порезника и зеленаша и стајања на њихову страну често је код сељака изазивала недоумицу. Зато се сељак као и сваки обични византинац с вером обраћа светом човеку, јер он успева „да савлада дивље звери греха чиме стиче поверење Бога-својим молитвама, бдењима, постом и понизношћу може да гарантује спасење појединца и здравље царства пред страховитим небеских ауторитетом, који је често изигран због људске слабости. Али, ову унутрашњу и спољашњу мисију монах остварује својом духовношћу, савлађивањем својих слабости, односно победом над самим собом. Он то чини за спас других. Монах у ствари спроводи у својој самоћи божанску мисију, зато га одликује јак индивидуализам. Усамљенички живот, заборављен је на телесне потребе. У поређењу монаха са корумпираним Царем, који је уз то и неспособан, они су посвећени Богу и самим начином облачења. Они носе одећу драгу Богу.“<sup>396</sup>

<sup>395</sup> Каждан А. (2006), 95.

<sup>396</sup> Choniatae Nicetae, *Historia*, 1. c. 558, 31-36.

Усамљеност је готово општа категорија у византијском друштву. Она је референца у сваком иоле озбиљнијем истраживању Византије. И поред чињенице да претерани индивидуализам може да пређе у егоизам, односно да је појединац важнији самом себи него друштву, па и Богу, јер молитва може за појединца да значи пријатељство, оданост и исправност само према Богу у нади да ће због кризе у друштвеним односима окренут преко Бога самом себи успети да се самооствари. Социолошки гледано индивидуализам се налази код Византинаца у свим друштвеним сферама, што значи да је самоизолација у ствари одбрана од друштвених односа који се све више заоштравају па несигурност постаје стање духа, а опрезност израз неповерења у другог човека. Отуда и опсесивно обраћање икони.

## 10. Златни век Византије

Византија је доживела своју ренесансу у X веку. Византијска држава почиње да јача. То је време законодавства и смислене, самосвојне политике. Тада је цар Лав VI Мудри закључио уговор о пријатељству за Русима. Промене се огледају у процвату трговине и занатства тако се и цела структура Епархове књиге Лава VI Мудрог тиче квалитета робе, цене, понашања колегија (цеха). Посматрајући Епархову књигу долазимо до закључка да је унутрашњи живот цехова и њихово уређење производње, места трговања, цене рада и профита били дубоко осмишљени. Прописи су доношени из потребе да се увоз и извоз стави под контролу државе. Тако да слободна трговина и производња нису постојали. Држава је била та која је пресудно утицала на економску политику.<sup>397</sup> Она води рачуна о индустрији, трговини, занатству. Увод и протекционистичке мере које су се тичале забране увоза готових производа, забрана боравка странаца, тако је Византија својеврсна претеча меркантилистичке политике која ће тек у новом веку добити свој потпуни смисао о чему је писао др. Гојко Грђић.<sup>398</sup>

За боље разумевање Епархове књиге требало би сагледати шта је то ново што је битно утицало на промене и привредни раст. О томе ће нам најбоље посведочити 13. поглавље о салдамарима односно снабдевачима животним намерницама. Они „могу отворати своје ергастерије по читавом граду, на трговима и улицама, како би било могуће лако наћи неопходне

<sup>397</sup> Васиљев А.А. (2000)., исто, 452-453.

<sup>398</sup> Грђић Г. (1952), *Привредна историја Европе, позна антика – средњи век*, Научна књига, Београд, 104.

намернице и предмете за живот. Они могу продавати сланину, димљену рибу, кобасицу, сир, качкаваљ, мед, биљно уље, разне врсте зрнастог поврћа (боб), вутир, смолу суву и течну, кедрово уље, канапе, ланене конце, гипс, глинене посуде, флаше, ексере и такође разноврсну другу робу која се продаје помоћу мерења на вагу. Ни у ком случају они се не могу бавити продајом онога што припада трговини продаваца етеричним уљем, сапуном, ланеним тканинама, бавити се пословима трговине напицима или меса. Ако, пак, ко буде утврђен у кривици да продаје забрањено, нека буде батинан, ошишан и подвргнут прогонству.

§ 2. Ако, пак, ко од салдамара буде користио тегове и мере које немају жиг епарха, или, пак, буде резао и обрезивао златне монете или одбијао да прими монете тетартерона или у две тетарте које имају оригинални лик императора, нека буде батинан, ошишан и подвргнут прогонству.

§ 3. Ако, пак, ко од салдамара буде утврђен у кривици за покушај преваре другога при куповини робе или, пак, за повишење цене, он нека буде новчано кажњен са десет номизми.

Такође, ако ко од салдамара у недељу или у дан било ког другог Господњег празника изложи своју робу изван своје ергастерије, нека буде подвргнут истом кажњавању.

§ 4. Салдамари су дужни пратити робу која долази изван граница, ако таква (роба) представља предмет продаје у њиховим дућанима, да не би неко ко не припада њиховој корпорацији правио залихе ове робе, чекајући време несташице. Такве људе треба јавно открити и о њима обавестити епарха ради одговарајућег кажњавања.

§ 5. Салдамари су дужни продавати робу на мало, тако да са сваком номизмом добијају не више од два милиаресиона зараде. Ако, пак, при њиховој контроли буде установљено да они (салдамари) остварују већу корист, такви нека буду батинани, ошишани и даљени са посла.

§ 6. Ако ко тајно или јавно повећава закупнину стана другоме, нека се подвргне истом кажњавању.<sup>399</sup>

Из текста се може закључити да је тачно утврђено чиме се салдамари могу бавити и како их спречити у манипулацији и прављењу фалсификата, односно чињења преваре. Другим речима циљ текста Правилника епархове књиге био је да се спречи свака врста корупције што је свакако један од услова онда и сада привреднога раста. То се још боље види из поглавља о нотарима (тавуларијима).

<sup>399</sup> Симоновић З. (2004), исто, 54-55.

„У даљем тексту Правилника везаног за корпорацију Тавуларија следи читав низ параграфа везаних за међусобне односе тавуларија. У питању су параграфи: 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 20. Конкретно параграфи 6, 7 и 8 се односе на међусобне односе два тавуларија у случају састављања документа и евентуалних сукоба интереса који могу да се јаве међу њима. Параграф 9 говори о правима нотара када буде у канцеларији другог нотара. Следећи 10 параграф говори о случају да се појави сумња у вези са ценом документа, онда случај решава примикрија, а ако је свота велика спор решава епарх. Затим следи 11 параграф који говори о томе ко је надлежан да решава спорове у случају сукоба два нотара. Прва инстанца за решавање спорова је примикрија а после тога се сукобљени нотари могу обратити епарху. Параграф 20 говори о томе да сваки нотар има своју територију у оквиру које врши свој посао. Други тавулар нема право да га истисне са те територије.

Приликом састављања документа нотар је дужан да га састави пред сведоцима и присутним грађанима. Документ је морао да овери на одговарајући начин. У случају да не поштује ово правило нотар је кажњаван бичевањем и шишањем косе и браде од стране епарховог суда.<sup>400</sup>

Нотари су и онда и данас на цени. Очигледно да је нотарски посао био прецизан и захтевао је лично поштење и јасну правно регулисану контролу. Правна држава се није могла замислити без нотара који су били обучени за тај посао па се тако „неколико чланова који се односе на предаваче правних наука и њихове асистенте (наставнике закона и учитеље). У питању су параграфи 13, 15 и 16. То су била лица која су обучавала тавуларије за њихов позив. Колегиј тавуларија је оцењивао правну способност кандидата за предавање припремног курса правних наука. Сваки од ових учитеља права долазио је на чело катедре пошто би био изабран за њеног шефа по предлогу своје сабраће. Епарх је потврђивао његово постављање. Према параграфу 15 предавачи правних наука нису се смели бавити послом тавуларија. Ако би то прекршили телесно су кажњавани батинама и губили су право да се баве својом професијом.“<sup>401</sup>

Као што видимо за време процвата Византије велика је пажња поклањања правним наукама као и борби против сукоба интереса што је и данас важно за сваку здраву економију. Пословни свет у X а посебно у XI веку се развија до неслућених граница и долази до „процвата византијског пословног света, почела се правити јасна разлика између оних који обављају физички рад, ‘попут штавилаца кожа’, чије су професионалне организације називане *сома-*

<sup>400</sup> Симоновић З. (2004), исто, 67-68.

<sup>401</sup> Симоновић З. (2004), исто, 68.

тија, и оних ‘који не раде, као што су увозници тканина из Сирије’, који су били чланови *систимата*. Наведени примери одређивања те две категорије говоре сами за себе – штавиоци кожа баве се занатом који спада међу најтеже и најштетније по здравље, те се, кад год је то могуће, обавља ван града. У исту категорију са њима, Никита Хонијат ставља и кобасичаре, обућаре и кројаче, који су чинили најниже друштвене слојеве тог тржишта. Насупрот томе, увозници тканина бавили су се ‘најчистијим’ и најмање заморним занимањем које се може замислити, а да сами уопште нису учествовали у производњи своје робе – оно се засновало на користи која је остваривана од робе која је купована и потом продавана, те се улога трговца сводила на чисто посредништво. Очеvidно је да су у X веку занимања која нису укључивала физички рад била друштвено привилегована и да их је чак и држава уважавала. Та занимања су подразумевала и имућно стање.<sup>402</sup>

Занимања су се, као што видимо, разликовала и омогућавала различиту зараду. С тим што се поставља јасна граница између физичког и умног рада. Физички рад је био мање плаћен јер се схватало да успех пословног човека зависи, пре свега, од његовог талента, образовања и на крају поштења. У време пословног успеха у унутрашњости Царства ширио се грађански начин живота. Организовани су сајмови, продавала се своја и куповала туђа роба, растао је углед градова у унутрашњости. Град који је представљао значајну луку и центар са мноштвом трговаца и обиљем робе био је Солун. Балканско залеђе је имало огромне користи од тога „у X веку се већ говорило о злату, сребру, драгом камењу, свиленим и памучним тканинама, предметима од свих метала, као и о прозорским стаклима. У граду су постојала бар два стална тржишна места, од којих је једно било познато као унутрашње или словенско тржиште. Ту се чак, у XI веку на празник Св. Димитрија, заштитника Солуна, одржавао посебно значајан сајам, на који су долазили трговци из Италије, из западне Европе, из Бугарске и из земаља које су се налазиле северније од ње. Солун је био други град по значају у Царству.

Помињу се сајмови и у више других градова као што су Коринт, Алмирос, Негропонт (Еубеја), Хиос, Андрос, Хрисопољ, Родосто, Адрамитион, Аталеја. Може се рећи да су сајмови ницали свуда и да се број трговаца брзо повећавао.<sup>403</sup>

Очигледно је да је у време процвата Византије и трговина била у великом замаху. Постало је уобичајено да у сваком граду буде лоцирана мењач-

<sup>402</sup> Иконоmidес Н. (2006), Византинци (приредио Гуљелмо Кавало, СЛИО, Београд, 183.

<sup>403</sup> Иконоmidес Н. (2006), исто, 190-191.

ница новца. Почели су да се оснивају картели. То значи да су трговци одређеном врстом робе (кожом или свилом на пример) удруживали се и тако оснажени остваривали већу добит. Они су тако бивали конкурентнији кад су се појављивали на тржиштима изван области у којој су били лоцирани. „Ширење пословања неизбежно је јачало тражњу капитала. Први знаци те тенденције јавили су се већ крајем IX века – горња граница камата званично је повећана на око 4,1%. У XI веку камате су прешле на знатно виши ниво, од 5,55% за сенаторе и 8,33% за обичне људе, до 11,71% за пословне људе и 16,66% за позајмице које су се односиле на поморску трговину. Тај ниво каматних стопа задржао се и у XII веку. Приходи од њих су били веома привлачни, али је друштвени систем настојао да најбогатији људи у Царству, аристократија, из моралних разлога остану ван тих активности – давање позајмица уз камату и даље се сматрало веома нечасним послом.“<sup>404</sup>

То не значи да су аристократе остајале ван тога јер је та врста активности била веома исплатива па је био чест случај да су многи трговци и пословни људи добијали позајмице уз камату. Очигледно ни онда као ни сада са путевима новца се није могло тако лако изаћи на крај. Велики градови попут Цариграда остваривали су добит и од на пример сиријских трговца коју су остајали уз дозволу од три месеца да тргују а да притом немају никакве проблеме. Тако су они тргујући свиленим тканинама, остало је забележено, плаћали 432 солидијуса (номизми) за куповину продавнице, а за закуп исте ренту која је износила 15 солидијуса.<sup>405</sup>

Корист од трговине је била вишеструка: подизале су се нове продавнице, плаћао држави закуп, вршила се замена новца, што је суштински подизало привреду Византије и сваким даном је јачало.

„У Царству у X веку се врши обележавање тегова и вага од стране епарха односно од његових органа путем жига. Ова мера је онемогућавала крађу приликом мерења робе коју су могли да изврше метаксопрати. Познато је да су метаксопрати улазили у пословне односе са локалним произвођачима свиле, прелцима или другим заинтересованим купцима. Сви они су могли да буду оштећени у случају да су ваге и тегови били неисправни.

Предвиђало се да се роба продаје јавно и да се налази у одређеним складиштима и да не сме да дође у туђе руке. Сирову свилу нису смели да купују земљишни господари и богаташи (параграф 10). Дозвољавало се странцима да врше несметану продају сирове свиле. Олакшице које су им овом приликом пружане нису се само на њих односиле већ и на оне који су куповали од

<sup>404</sup> Икономидес Н. (2006), исто, 192.

<sup>405</sup> Mango С. (1998), *Byzantium the empire of the new Rome*, Phoenix giant, London 1998, 56.

њих. Олакшице су садржавале ослобађање од разних трговинских царина. На овај начин држава је желела да поспешу трговину сировом свилом.<sup>406</sup>

За време XI века, односно 1082. године Млечани су стекли велике привилегије. Имали су „право да непосредно конкуришу византијским трговцима у престоници, и то још у привилегованим условима. То је била главна новина споразума из 1082. године – нестало је недодирљивости пословних људи из Цариграда и, упоредо са отварањем радњи млетачких трговаца, у византијској престоници увођена је слободна конкуренција.

Споразум из 1082. године био је закључен из нужде, у тренутку када је Царство трпело притиске са свих страна. Касније су цареви покушали да укину привилегије Млечана, али више нису имали снаге да се супротстављају њиховој флоти. Зато су морали да се прилагођавају ситуацији и да исте привилегије (осим потпуног ослобађања дажбина) дају и осталим западњацима, као што су били трговци из Пизе и Ђенове. Најзначајнији део тих споразума била је одредба о слободној трговини у Цариграду, који је и даље био далеко највеће тржиште.<sup>407</sup>

Ови уступци странцима су се временом осетили па је Цариград попримио космополитски изглед. Конкуренција је постајала све већа и уместо да доводи до привредног раста византијски трговци су чинили огромне притиске на власти „Тако је 12. марта 1171. спроведена велика акција – у току једног дана византијске власти су притвориле све млетачке држављане који су стално боравили у Царству и конфисковале су сву њихову имовину, робу и бродове. Али италијански трговци су одлучили да напусте Цариград тек након истинског погрома Латина 1182. године и тек пошто је Андроник Комнин почео да води изразито антилатинску политику, иако је она била неефикасна. А и то привремено.

Било је очигледно да је крајем XII века, као последица конкуренције Италијана, положај византијских трговаца у Цариграду постао веома тежак. Непрестано су настојали да их се отарасе, било насилним мерама државе, било сопственим непосредним акцијама. Ништа од тога није дало жељене резултате. Цариградска економска регија остала је најпожељније тржиште, али је контрола коју су византијски пословни људи настојали да врше бивала све слабија. Они су, у ствари, вршили политичку контролу, и то су успевали захваљујући својој бројности. Но, у економској контроли нису били успешни.<sup>408</sup>

<sup>406</sup> Симоновић З. (2004). 79-80.

<sup>407</sup> Икономидес Н. (2006), исто, 206-207.

<sup>408</sup> Икономидес Н. (2006), исто, 207-208.



Све је то доводило до протекционизма, тражења могућности да се што више избегну обавезе према држави. То је доводило до различитих контроверзи што је представљало почетак слабљења византијског царства после периода у X и XI веку.

Када је реч о законима они имају смисла само ако се примењују без икаквих преседана. Чим су почели да се праве компромиси све се то одразило доминантно ефектом на готово све привредне гране у Византији. Са развојем трговине, на пример кожом, развијало се и сточарство. Међутим, са појавом нелојалне конкуренције многи сточарски крајеви у Византији су почели да доживљавају колапс. Суштина је да је ранији Земљораднички закон допринео учвршћењу и расту привреде уопште и као што смо показали са политичком попустљивошћу према Млечанима Цариград је остао значајан по свом географском положају. Међутим, економски је полако али сигурно слабио. Фиренца, Венеција и Ђенова полако преузимају примат. Тако, „1261. године, Царство је било принуђено да поново призна привилегије западним трговцима и да им дозволи настањивање, Млечанима у Цариграду, а Ђеновљанима у Галати, и даље уз ослобођење од свих дажбина и уз све могуће привилегије. Конкуренција је била ту и грчки трговци су јој тешко одолевали – били су присиљени да се прилагоде ситуацији и да прихвате стварну превласт својих латинских колега.

То је био чин помирења са стварном ситуацијом, наметнут економском реалношћу. Већ дуго, а нарочито 1204. године, Грци су имали непријатно осећање у вези са Латинима, који су се наметали економски и који су желели да се наметну и духовно и да их потчине Римској цркви. Два дела хришћанства раздвајала је жестока нетрпељивост. Но, када је реч о пословима, договори су били неизбежни, нарочито имајући у виду да су италијанске моћне државе и даље могле да пружају потребну заштиту и да отварају врата највећим пословним подухватима тога доба. Чак је и већи број Византинаца похитао да стекне млетачко или ђеновљанско држављанство да би могли да користе привилегије које им је оно доносило, али при том нису заборављали на своју безусловну мржњу према тим простим, насилним и похлепним Латинима, чија је побожност била сумњива, а верска убеђења ‘сасвим природно погрешна’.<sup>409</sup>

Све је то изазвало велику нетрпељивост Византинаца према Латинима. Економски империјализам западних трговаца био је неукротив. Византинци су своју инфериорност јавно исказивали захтевајући да се нешто предузме. Тек је Цар Јован VI Кантакузен предузео мере преко смањења дажбина византијских трговаца на 2% што је колико-толико смањило притисак западних трговаца.

---

<sup>409</sup> Икономидес Н. (2006), исто, 209.

## Закључци

У ширем смислу посматрања текстови који су дати у „Геопоници“ пре свега се баве пручавањем византијске пољопривреде (ратарство, виноградарство, воћарство, повртарство, сточарство, пчеларство, рибарство итд) у целини. Рад на овом делу је био велики посао, који се пре свега огледао у прикупљању, редиговању, класификовању и писању о материји, који је био великог обима, а који се односио на пољопривреду и пољопривредну производњу. Редактор је ово дело саставио у двадесет књига, које је потом поделио на појединачне главе, које су потом подељене на одреднице. Из тог разлога можемо да кажемо да је Геопоника у правом смислу речи била енциклопедија. Већина материјала који су дати у енциклопедији, представљају богатство разноврсности. Ти текстови се односе на разне начине и методе гајења биља и узгоја стоке. За нас, највреднији аспекти овог извора односе се на питања, која су везана за пољопривредну производњу.

Саматрамо да „Геопоника“ представљала важно дело, које је утицало на развој византијске пољопривреде. Редактор је покушао да у текстовима Геопонике укаже на то, да је направио научно истраживање, које се односило на приказ стања пољопривредне производње кроз сублимирање до тада познатог знања, са додатком личних искустава, која је утиснуо у цео текст, а која садрже разне предлоге за побољшање производње. Он је кроз цео текст енциклопедије покушао да изложи и објасни своје најбоље аргументе који су, ишли у прилог томе. Лични допринос редактора у писању појединих одредница енциклопедије је значајан. На основу његових текстова можемо да пратимо шта се променило у византијској пољопривредној пракси у односу на античка времена. Редактор се својим текстовима трудио да осавремени методе које су се примењивали још из античких времена. Текстове других аутора који су писали на тему пољопривредне производње, он је према налогу цара Константина VII прикупио, обрадио и разврстао на свој начин. Прикупљање текстова свих других аутора којима је могао да уђе у траг, такође представља велики допринос за очување идеја и ставова ових аутора. Дела велике већине ових аутора за нас су данас непозната. На основу свега изложеног можемо да кажемо да је „Геопоника“ дело које наставља праксу античке књижевне традиције о пољопривреди, и да представља јединствено сведочанство овога времена.

Календар радова у пољопривреди дат је према „Геопоници“ и представља добар пример који нам са ове временске дистанце даје увид када и у ком месецу су се вршили одређени радови. Временске прилике су имала велики утицај на пољопривредну производњу у Византији. Пољопривредни

произвођачи овог времена су своју производњу прилагођавали са годишњим календаром радова. У складу са духом времена у „Геопоници“ су записана разна сујевеља и празноверице које са ове временске дистанце изгледају нестварно. И поред тога овакви ненаучни текстови, којих у целини узев нема много не умањују вредност и значај пољопривредне енциклопедије „Геопонике“. Она је за нас једини извор са детаљним и систематски представљеним информацијама о пољопривредној производњи у Византији.

Пољопривредна производња за време Римског царства је ушла у фазу када долази до све веће рационализације рада. Под рационализацијом рада подразумевамо најцелисходнију организацију производног процеса рада. У пољопривреди средство за рад представљају алати а предмет рада су земљиште, пољопривредене културе, домаће животиње. Алатима рукује човек. Ефекат рада уз употребу алата зависи од њиховог рационалног коришћења. Технике које су се примењивале у пољопривредној производњи стално су усавршаване. Аграрна техника која се користила у овом периоду развила се до високог степена. Дошло је до примене наводњавања, ђубрења тла, одабирање племенитих врста итд. Од III века долази до застоја у развоју пољопривреде. Овај период карактерише стагнација и опадање, а на многим територијама Царства долази и до потпуног престанка пољопривредне производње. Прве назнаке консолидације у пољопривредној производњи почињу да се називају од почетка VIII века. Поновни раст пољопривредне производње почиње да се примећује тек од IX века.

Стање у Византијској пољопривреди у периоду од VIII до X века можемо да пратимо на основу малобројних извора који су остали сачувани до данашњих дана. То су пре свега „Земљораднички закон“ и „Геопоника“. Текстови који се налазе Земљорадничком закону односе се углавном на законску регулативу и на обичајно право. На основу тога слободно можемо да кажемо да се овај извор не бави у довољној мери питањима која се односе на пољопривреду производњу. На основу тога можемо да закључимо да је „Земљораднички закон“ извор који има само делимичан утицај на сагледавање прилика у византијској пољопривреди. Управо из разлога што се из самог текста закона не може стећи свеобухватна слика стања у пољопривреди Византије.

Са друге стране текстови који су дати у „Геопоници“ углавном се баве проучавањем византијске пољопривреде (ратарство, виноградарство, воћарство, повртарство, сточарство, пчеларство, рибарство итд.) у целини. Због своје свеобухватности „Геопоника“ представља важно дело из кога може да се прати развој византијске пољопривреде. Са ове временске дистанце можемо да кажемо да „Геопоника“ представља научно истраживање,

које се односило на приказ тренутног стања пољопривредне производње са додатком сублимираног до тада познатог знања, и са применом личних искустава самог редактора, која су дата кроз цео текст, а која садрже разне предлоге за побољшање производње. Значај „Геопонике“ се огледа и у томе што на основу редакторових текстова можемо да пратимо шта се променило у византијској пољопривредној пракси до X века у односу на античка времена.

Ако посматрамо стање економије уопштено уочавамо да привредни систем који је успостављен у X веку давао је лажан утисак да постоји равнотежа у економији државе. Тај утисак се можда стиче, зато што је централизована привреда добро функционисала. Развој села и пољопривредне производње био је у рукама слободних сељака организованих у сеоске општине. Показало се да је село овог доба функционисало као организациона јединица у руралној економији и било је добро прилагођено економији, која је још увек имала релативно ниске људске ресурсе и које се кроз цео овај период релативно споро развијала. Држава је извучила ресурсе, у виду пореза, пре свега од сељачке популације. Из тог разлога она је покушавала да заштити слободног сељака и спречи ширење великих имања. Својим деловањем држава је већим делом била оријентисана у том правцу, мада је било и изузетака. Прикупљањем пореза у злату, држава је исплаћивала плате у злату, које су биле неопходне за добро функционисање бирократије, као и њене друге трошкове.<sup>410</sup> Царска администрација је контролисала не само ковање новца, већ и процес стављања у промет веома значајног процената кованог новца. Мењачи новца су имали кључну улогу у мењању бакра у сребро или у злато.<sup>411</sup>

Византијски цареви до IX века су спорадично ограничавали богатство и величину имања које је поседовала црква. Од IX века законодавство царева македонске династије покушава да спречи концентрацију земљишта у власништво неколико богатих појединаца, који су били или припадници аристократији или богати сељаци, али не и само они. Поједини црквени великодостојници су под својом контролом имали велике земљишне поседе. Сви они су искористили раст пољопривредне производње да стекну богатство које су потом покушавали да инвестирају у куповину земље малих поседника. Ово је један од главних разлога што овај систем, који промовише социјалну стабилност и спречава експанзију богатих је у својој суштини представљао препреку на путу брзог привредног раста. Покушај заштите малих поседника земље није дао позитивне резултате на генералном плану.

<sup>410</sup> Симоновић (2018), Црквене студије, исто, 506..

<sup>411</sup> Симоновић (2004), Епархова књига, исто, 40-41.

Није могао да спречи оно што је било неминовно. Другим речима није могао да спречи феудализацију друштва.

На самом крају желимо да напоменемо да су у тексту „Геопонике“ дати детаљни прикази одређених врста пољопривредних и производних процеса који карактеришу X век, а битни су за проучавање пољопривредне производње. Те информације се односе на:

- категорије пољопривредних произвођача,
- однос занатске производње према пољопривреди,
- о степену учешћа робно-новчаних однос у византијској селу,
- о природи приградских пољопривредних газдинстава, која су се налазила у близини великих урбаних центара, итд.

Због материјала који су доступни у „Геопоници“ можемо да пратимо развој производних снага у пољопривреди у Византији и то на солидан и конкретан начин.

Садржај „Геопонике“ нам показује да је византијска феудална пољопривредна производња, као и занатска техника нису ишле уназад, као што се то веровало. У Византији је у X веку била у употреби античка агрономска техника, која се и даље пажљиво проучавала и тестирала у пракси, али појавиле су се и новине које су настале због промене услова живота.

Редактор „Геопонике“, је у извесној мери, као и његови савременици, веровао у моћи које произилазе из празноверја, а граниче се са фантастиком. Међутим, и поред тога чини се да он и даље покушава читаоцу да да, научно објашњење природних појава. Наравно, можемо говорити само о степену развоја науке, која је била могућа у оквирима средњег века. Као што знамо наука овог времена, је имала веома ниску базу развијености, научни експерименти у правом смислу речи нису били познати. Резултати рада у науци настајали су мање или више као плод напорног рада многих генерација предака, а преносили су се на потомство усменим путем. Непознати и мало испитани феномени природе често дају основ за разна сујеверија а понекад и фантастичне идеје, како смо већ раније констатовали, приликом описа неких глава „Геопонике.“

У суштини, редактор „Геопонике“, је кроз анализу коју је дао кроз целу енциклопедију, показао да чврсто верује у могућност рационалног коришћења природних закона у оној мери у којој су ови закони били разумљиви просечном средњовековном човеку. У својим текстовима он је размишљао о могућностима унапређења света биљака кроз активне људске интервенције које су се састојале, од бриге, пажње и великог рада. Он је веровао у могућност промене природе животиња.

Стручњаци из агрономије са ове временске дистанце могу да нам потврде да ли су савети који су дати у овој пољопривредној енциклопедији могу и данас да се практично користити. Ми мислимо да неки од њих могу.

Без обзира на то да ли је проблем решен у позитивном или негативном смислу, вредност „Геопонике“ за историчаре, али и економисте је очигледна. Верујемо да је значај овог споменика византијске пољопривредне науке велики и у том смислу, не сме бити потцењен.

Овај извор у суштини није потпуно истражен. Наше је мишљење да овај извор и даље треба проучавати. У последњих десетак година поново долази до великог интересовања за овај текст. Објављени су нови преводи, студије и чланци. Надамо се да ће се у будућности наставити тренд интересовања за ово значајно дело.



**ГЕОПНИКА**

**ИЛИ**

**СХОЛАСТИКА КАСИАНА БАСА  
ИЗБОР О ПОЉОПРИВРЕДИ**





## УВОД

1. Тај велики град се поноси многим другим брижним императорима и њиховим подухватима и врлинама исто онако како се издвајају разноврсним богатством. Али се он не би сложио да има бољег императора од тебе: никада није било ничег већег од оног што је остварено за време твог царовања. 2. Пошто си сматрао малим достигнућа других императора и ступио у такмичење само са првим хришћанским императором ( ја говорим о Константину-оснивачу и чувару тог града ), којег си у многоме превазишао својим предивним делима, трофејима, победама и другим великим достигнућима. 3. О томе, колико си урадио добротина својим поданицима или уништавајући непријатеље могло би се надугачко говорити што би захтевало много времена. Међутим, као и над животно неопходним пословима, ти се трудиш да у све остало унесеш ред. 4. Прво, ја скрећем пажњу на филозофију и реторику, које су већ упале у декаденцију, загњурене у нему дубину реке заорава у подземном свету; оне су сада добро и разумно организоване и развијене твојом управљачком руком. 5. Затим, све друге науке и уметности си обновио. 6. Затим, сазнавши о три сфере, које се разликују у државном животу, односно о војсци, свештенству и земљорадњи и способности владања. 7. Затим си са теби својственом величином и дубином мисли, наредио коришћење искуства древних писаца о земљорадњи и гајењу биљака, о времену, карактеру и месту, које им одговара, и још о местима тражења воде, и припреми за радове које ћеш обавити и с каквим нагибом, као и све друго велико, сабрао си у једно корисно за све дело. 8. Јер сада свако ко се упозна са тим могао би да одреди до детаља од чега се састоји његов живот и све потребно и неопходно ( од чега се састоји човечији живот ), и то, што га занима могао би да сазна у свеколикој лепоти и реду. 9. И не само неопходно, него и сувишно, могао би да разматра ради јединственог задовољства. 10. Јер, будући да си љубитељ свега лепог, или тачније, истински филантроп, свим начинима и свакојаким старањем, сједињујеш у једно све неопходно, увек имајући у виду будућу корист својих поданика. 11. Али буди срећан о најправеднији императоре Константине, слатки цвету порфире ( мантије тамно црвене ), и нек руководи са тобом Бог и да увек владаш над непријатељима, чинећи најбоље за твоје потчињене.

## КЊИГА I

Ја сам сјединио у једну књигу све што је прикупљено из различитих исказа древних аутора о земљорадњи, о неговању биљака, о усевима и о много другом корисном. Та је књига састављена од књига Флорентина, Винданионија, Анатолија, Виритија, Диофана, Леонтија, Тарантина, Демокрита, « Парадокса » Африкана, Памфила, Апулеја, Варона, Зораистра, Фронтоне, Паксама, Дамигеронте, Дидима, Сотииона, Квинтилијеваца. Ја сам сматрао неопходним и редним да изложим по реду прво баш оно што је корисно да знају, пре свега, људи који се баве земљорадњом. Ја сам написао у тој првој књизи о предвиђеном добром и лошем времену, о изласку и заласку звезда које се виде и о последицама које су проистекле од утицаја који их окружују.

1. О подели године на годишња доба и о равнодневницама
2. Знацима лепог времена
3. Знацима непогоде; по којим наговештајима треба очекивати кишу
4. Знацима који обећавају дугачку зиму
5. Знацима колико ће рано или касно наступити врућина
6. О лунарном месецу
7. О томе шта је неопходно знати када је месец над земљом и када је под земљом
8. О изласку Пса и о предзнацима с њим повезаних
9. О изласку и заласку видљивих звезда
10. О предзнацима праћених за време првог у години невремена после изласка Пса
11. О називима ветрова и о томе какви су они и откуда сваки од њих дува
12. Дванаестогодишњица Зевса и шта се догађа када он обилази дванаест « кућа Зодијака »
13. О сунцу и месецу
14. О граду
15. Још о граду
16. О грому

### **ГЛАВА 1. О подели на годишња доба и о равнодневицама. / Из / Флоринтина**

1. Надзорнику пољопривредног домаћинства је неопходно да зна о годишњим добима и о смени равнодневице; тада он може да опреми земљо-

раднике у складу са радовима сваке сезоне и на тај начин да донесе велику корист имању. 2. Већина, а пре свих Варон Римски сматра почетком пролећа оно време када обично почиње да дува зефир (влажни поветарац), а то се дешава на седам дана до фебруарских ида, када се сунце налази у знаку Водолије, пролазећи три или пет њених делова, то јест налази се у Зодијаку три или пет дана. Крај пролећа долази за мајске ноне. 3. Лето почиње за осам дана до мајских ида, када се сунце налази у знаку Бика. Крај лета долази на седам дана до августовских ида. 4. Јесен почиње на шест дана до августовских ида када се сунце налази у знаку Лава. Крај јесени долази на пет дана до новембарских ида. 5. Зима почиње за четири дана до новембарских ида када се сунце налази у знаку Шкорпије. Крај зиме долази осмог дана до фебруарских ида. 6. Што се тиче равнодневице зимска бива на осам дана до јануарских календи, а летњи-за осам дана до јунских календи, иако неки сматрају да оне долазе за шест дана до нона. 7. Што се тиче равнодневице пролећна долази за осам дана до априлских календи; неки сматрају за девет. Јесен је за осам или шест дана до октобарских календи. 8. Плејаде почињу да излазе за четири дана до јунских ида, а залазе за четири дана до новембарских нона. 9. Празник брум почиње за осам дана до децембарских календи.

## **ГЛАВА 2. Знаци лепог времена. / Из / Арата**

1. Ако месец трећег или четвртог дана буде узан и јасан онда ће бити лепо време. Ако је пун месец јасан биће лепо време. Ако на половини месеца месец изгледа јасно то наговештава лепо време. Ако је он црвен биће ветра. Ако изгледа као да на њему има нечег тамног биће киша. 2. Сунце кад изгреје јасно наговештава лепо време. Ако је до изласка сунца мала облачност биће лепо време. Ако су при заласку сунца облаци распоређени око њега онда кише неће бити. 3. Јасни залазак и одсуство облака на западу наговештава да ће сутрадан бити лепо време. 4. Ако при изласку и на заласку сунчани зраци бивају скупљени заједно и облаци се тискају према сунцу онда ће бити лепо време. Ако се лаки облак пружа по планини али врх јасно из њега избија биће лепо време. Облак који се појави над морем наговештава престанак непогоде. Ако сунце залази на небу без облака, а затим се на том месту појаве црвени облаци, онда ни ноћу ни сутрадан неће бити кише. 5. Црвени разбацани облаци при заласку наговештавају да неће бити падавина. 6. Ако се сова све време оглашава ноћу, ворана тихо гракће дању, а воране лете у јатима гракћући као да се радују, то наговештава време без кише.

### **ГЛАВА 3. Знаци непогоде; по каквим знацима треба очекивати кишу**

1. Ако су код месеца трећег или четвртог дана рогови (врхови) тупи и магловити то значи да предстоји киша. Ако је месечев круг црвен или ватрен онда ће бити бура. Ако се око пуног месеца види нешто тамно онда ће бити кише. Ако око пуног месеца има два или три круга, онда ће бити јака бура, нарочито ако су они тамне боје. 2. Ако сунце изгрева мутно - црвено онда ће бити кише. Ако се при изласку сунца напоредо са његовим зрацима укаже тамни облак онда ће бити кише. Ако се на заласку лево од сунца укаже тамни облак, онда убрзо треба очекивати кишу. 3. Гром и муња указују на буру отуда одакле долази невреме. Ако муње севају на југу, северу или на југо-истоку, онда треба предвидети да ће са те стране доћи киша и почети да дува ветар. 4. Ако се мочварне и морске птице све време купају у води, онда ће бити бура. 5. Дупла дуга наговештава кишу. 6. Ако се на лонцу или бакарном котлићу појаве искре, онда ће бити кише. 7. Ако вране стојећи на обали спуштају главе у воду или се спуштају пливајући, а ноћу јако гракћу то наговештава кишу. 8. Ако се кокошке ваљају у прашини и кокодачу, вране и чавке се гомилају и гракћу, а ласте цијучући лете и круже око језера, јама или река биће кише. 9. Ако муве јаче уједају, гуске гачући кидишу на храну, а паучина лети по ваздуху без ветра, пламен светиљке мрачи и овце скачу биће бура. 10. Ако краве гледају на јут, облизују своја копита и мучући иду у шталу биће кише. 11. Исто тако, ако се вук осмели да приђе близу насеља и ако пси копају земљу онда ће бити бура. И ако жабе крекећу ујутру, а птице устремљују на жал то наговештава буру. Убрзано кретање ждралова наговештава да ће се убрзо разбеснети бура. 13. Ако мишеви циче биће бура. 14. Ако низ знакова наговештава једно те исто онда се са увереношћу може очекивати предсказано. 15. Нарочито треба пратити четвртине долазећег и нестајућег месеца пошто од тога зависе промене времена.

### **ГЛАВА 4. Знаци који обећавају дугачку зиму**

1. Ако на крупнијем камењу и пањевима има много жирева зима ће бити дуга. 2. Ако козе и овце после парења поново имају жељу, то наговештава дугу зиму. 3. Ако стока копа копитима земљу и окреће главу према северу онда то наговештава дугу зиму.

## **ГЛАВА 5. Знаци колико ће рано или касно наступити врућина. / Из / Дидима**

1. Боље је предвидети унапред хоће ли рано или касно наступити врућина. Ако наступи касно онда је боље утрошити више семена за сетву, зато што ће се део семена лежећи у земљу покварити. 2. Ако после жетве до заласка Плејаде буде кише, онда ће раније отоплети. Ако кише крену после заласка Плејаде, то значи да ће отоплети касно. 3. Демокрит и Апулеј говоре, да је судити о томе, каква ће бити зима, могуће по дану празника, који римљани називају бруми, тј. двадесетчетвртог датуму месеца Дија, или новембра. 4. Други пак сматрају, на основу праћења, да какав буде двадесетчетврти датум месеца Дија или новембра када се празнују бруми, такав ће бити и цео децембар; какав буде двадесетпети новембар такав ће бити цео јануар; какав двадесетшести новембар такав ће бити и цео фебруар. То се некада оствари, а некада не. 5. И говоре такође, на основу праћења да од осмог па до четрнаестог марта време обично захладни, пошто су тих дана доживели мучеништво у леду четрдесет мученика.

## **ГЛАВА 6. О лунарном месецу. / Из / Диофана**

1. Неки тврде да не треба ништа садити за време заласка месеца: то треба радити само приликом његовог изласка. Други саветују да треба сејати у време од четвртог до осамнаестог дана лунарног месеца. 2. Неки дозвољавају сађење само у оне дане када се месец још не види, тј. у прва три дана после рађања. 3. Други не саветују да се нешто сади од десетог до дванаестог датума лунарног месеца, да не би лунарна светлост уништила усев. Боље је чинити следеће: вршити сађење за време младог месеца, а сећи дрва у време пуног месеца.

## **ГЛАВА 7. О томе, шта је неопходно знати, када месец бива над земљом и када је под земљом. / Из / Зороастре**

1. Пошто треба обављати многе земљорадничке радове у време када је месец или видљив или невидљив треба указати почев од младог месеца, до тридесетог датума лунарног месеца за сваки дан у које време ноћи и у које време дана је месец видљив, а у које невидљив. 2. Млад месец није видљив од половине првог сата ноћи до половине првог сата дана. 3. Другог дана од половине другог сата ноћи до половине другог сата дана. 4. Трећег дана од два

сата и четрдесетшест делова ноћног времена<sup>412</sup> до два сата и четрдесетшест (делова) дневног. 5. Четвртог дана од два сата и два дела ноћног времена до три сата и два дела дневног. 6. Петог дана од три сата и 10 и шестнаестог дела ноћног времена до истог таквог времена дана. 7. Шестог дана од четири сата и девет делова ноћног времена до истог таквог дана. 8. Седмог дана од пет сати и шездесетшест делова ноћног времена до исто таквог времена дана. 9. Осмог дана од шест сати и четири дела ноћног времена до таквог времена дана. 10. Деветог дана од седам сати и шестнаест делова ноћног времена до исто таквог времена дана. 11. Десетог дана од седам сати и једанаест делова ноћног времена до исто таквог времена дана. 12. Једанаестог дана од осам часова и осамдесетшест делова ноћног времена до исто таквог времена дана. 13. Дванаестог дана од девет сати и шест делова ноћног времена до исто таквог времена дана. 14. Тринаестог дана од десет сати и тридесетшест делова ноћног времена до исто таквог времена дана. 15. Четрнаестог дана од једанаест сати и три дела ноћног времена до исто таквог времена дана. 16. Петнаестог дана од изласка сунца до његовог заласка. Тај дан је најлепши пошто у току целог дана можемо радити успешно. 17. Шеснаестог дана од половине првог сата дана до истог таквог времена ноћи. 18. Седамнаестог дана од једног сата и седам делова дневног времена и до истог таквог времена ноћи. 19. Осамнаестог дана од два сата и четрдесетшест делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 20. Деветнаестог дана од три сата и два дела дневног времена до исто таквог времена ноћи. 21. Двадесетог дана по три сата и десет и шеснаест делова дневног времена до истог таквог времена ноћи. 22. Двадесетпрвог дана од четири сата и девет делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 23. Двадесетдругог дана од пет сати и шездесетшест делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 24. Двадесеттрећег дана од шест сати и четири дела дневног времена до исто таквог времена ноћи. 25. Двадесетчетвртог дана од седам сати и шеснаест делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 26. Двадесетпетог дана од седам сати и једанаест делова дневног времена до истог таквог времена ноћи. 27. Двадесетшестог дана од осам сати и осамдесетшест делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 28. Двадесетседмог дана од девет сати и шест делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 29. Двадесетосмог дана од десет сати и тридесетшест делова дневног времена до исто таквог времена ноћи. 30. Двадесетдеветог дана од једанаест сати и три дела дневног времена до истог таквог времена ноћи. 31. Тридесетог дана од заласка сунца до његовог изласка.

---

<sup>412</sup> Ове и доње цифре у различитим рукописима се битно разликују једна од друге. Текст је, очигледно искварен копирањем.

## **ГЛАВА 8. О изласку Пса и о знацима с њим повезаним**

1. Пас излази двадесетог јула. Потребно је пратити у каквој « кући » се налази месец за време његовог излажења. 2. Ако Пас излази када се месец налази у знаку Лава онда ће бити добар род пшенице, маслиновог уља и вина, све ће бити јевтино. Биће буна и убистава, ступање на престо (императора), благо време, напади племена једних на друге, земљотреси и поплаве. 3. Ако је месец у исто време у знаку Девице онда ће бити много кише, веселја, смрти породиља, јевтиноћа робова и стоке. 4. Ако је месец у то време у знаку Ваге, онда ће бити премештање императора, продаја стоке, буна у народу, недостатак маслиновог уља, лош род пшенице, мало вина и плодова. 5. Ако је месец у знаку Шкорпије, онда ће бити побуна међу свештенством, помор пчела и куга. 6. Ако је месец у то време у знаку Стрелца, онда ће година бити добра, биће много кише, обиље пшенице и радост међу људима. Биће помора стоке, али ће птица бити много. 7. Ако Пас изађе када је месец у знаку Јарца, онда ће бити покрета војске, много кише, велика количина пшенице, вина, маслиновог уља и јевтиноћа свега. 8. Ако Пас изађе када је месец у знаку Водолије, онда ће бити смрт императора, мали род пшенице, најезде скакаваца, суша и куга. 9. Ако Пас изађе када је месец у знаку Рибе, онда ће бити много кише, птица, вина, пшенице али ће људи побољевати. 10. Ако Пас изађе када је месец у знаку Овна, онда ће бити много стоке, много кише, веома мало пшенице, али изобиље маслиновог уља. 11. Ако је у знаку Бика, онда ће бити много кише, града, ражи и много погубљења. 12. Ако је у знаку Близанаца, онда ће бити велики род пшенице, вина и свакојаких плодова, одрицања од престола императора. 13. Ако је у знаку Рака, онда ће бити суша и глад.

## **ГЛАВА 9. Излазак и залазак звезда које се виде. / Из / Квинтилија**

1. Земљорадници би требало да знају када излазе и залазе звезде које се виде, о томе сам писао на тај начин да буде разумљиво и за неписмене људе. Слушајући моју причу, они знају време када бива излазак, а када залазак. 2. Првог дана јануара излази Делфин. 3. Двадесетшестог фебруара увече-Арктур. 4. Првог дана априла Плејаде скривају се на почетку ноћи. Шеснаестог априла Плејаде скривају се увече. Двадесеттрећег априла Плејаде излазе заједно са сунцем. Двадесетдеветог априла Орион залази увече. Тридесетог априла Хиаде излазе заједно са сунцем. 5. Седмог дана Плејаде појављују се ујутру. Деветнаестог маја Хиаде појављују се ујутру. 6. Седмог јуна Арктур залази ујутру. Двадесеттрећег јуна почиње да из-



лази Орион. 7. Десетог јула Орион излази ујутру. Тринаестог јула излази Прокион. Двадесетчетвртог јула Пас излази ујутру. Двадесетшестог јула почињу да дувају етесије. Тридесетог јула излази јарка звезда на грудима Лава. 8. Двадесетпетог августа залази Стрелац. 9. Петнаестог септембра излази Арктур. 10. Четвртог октобра излази ујутру Венац. Двадесетчетвртог октобра Плејаде залазе заједно са изласком сунца. 11. Једанаестог новембра Плејаде залазе ујутру и почиње да залази Орион. Двадесетдругог новембра залази ујутру Пас.

## **ГЛАВА 10. Значење знакова праћених за време првог невремена после изласка Пса. / Из / Зороастре**

1. Треба сматрати првом олујом у години која се догоди после изласка Пса. Треба пратити у каквој „кући“ Зодиака се налази месец када се огласи први гром. 2. Ако први гром удари, када се месец налази у знаку овна, то наговештава да ће у том крају људи силазити с памети, биће пометње, мораће да беже, али ће затим наступити мир. 3. Ако је гром ударао када је месец у знаку Бика то ће страдати пшеница, јечам и биће најезда скакаваца. У царском дворцу биће радост; у источним областима – насиље и глад. 4. Ако је био гром када је месец у знаку Близанаца, онда ће бити нереда и болести, лош род пшенице и страдање Арапа. 5. Ако је у знаку Рака, онда то наговештава лош род јечма, сушу и угинуће рогате стоке, као и кише у марту и априлу. 6. Ако је у знаку Лава, онда ће бити лош род пшенице и јечма, а у планинским местима напашће шуга и лишајеви. 7. Ако је у знаку Девице, онда ће император умрети и цареваће у земљи други, пловидба по мору биће опасна, усеве ће захватити болест. 8. Ако је у знаку Ваге, онда ће бити рата, много рањених и општа безродица. 9. Ако је у знаку Шкорпије, биће глади и обиље птица. 10. Ако је у знаку Стрелца биће земљотреса, биће добар род пшенице у планинским местима и лош род у равницама. 11. Ако је у знаку Јарца, онда ће бити кише у току педесет дана, против императора биће завера, хулиће их и биће непристојни према њима. Са истока појавиће се други император који ће завладати целом Васељеном. Биће изобиље плодова, смрт прослављених мушкараца и доста оваца. 12. Ако је у знаку Водолије, онда ће бити великих ратова на приобаљу мора, лош род плодова и боба. 13. Ако је у знаку Рибe биће лош род пшенице и смрт моћнога мушкараца.

## **ГЛАВА 11. О називима ветрова и о томе какви су они и откуда сваки он њих дува. / Из / Дионисија**

1. Са четири стране света дуваће четири главна ветра: апелиот, зефир, бореј и нот. 2. Апелиот који долази с центра истока има за своје сапутнике евр и кајкиј. 3. Зефир дува из центра запада и има за своје сапутнике ветрове јапиг и лив. 4. Бореј дува из северног центра и има за своје сапутнике ветрове фраскиј и апарктиј. 5. Нот долази са југа и има за своје сапутнике ветрове ливанот и еврнот. Треба знати да има свега 12 ветрова. 6. Флорентин ( ми се са њим слажемо ) говори да зефир више од свих осталих ветрова одговара земљорадњи. 7. Ветар наговештава: таласе на мору, грмљавине на морском приобаљу, јасно видљиве планинске врхове, трње и суво лишће носиће ветар у свим правцима. 8. Са оне стране одакле је стигло невреме отуда очекуј и ветар. Тамо где су нестале звезде падалице, отуда треба очекивати и ветар.

## **ГЛАВА 12. Дванаестогодишњица Зевса и шта се догађа док он обилази 12 „кућа“ Зодијака. / Из / Зороастре**

1. Зодијак се дели на 12 „кућа“ : 3 пролећна – Овна, Бика и Близанца; 3 летње „куће“: Рака, Лава и Девице; 3 јесење: Ваге, Шкорпије и Стрелца; 3 зимске – Јарца, Водолије и Рибе. 2. У складу с тим, у каквој „кући“ се налази звезда Зевса, наводимо догађаје који ће се остварити. 3. Ако се звезда Зевса налази у знаку Овна који пребива у „кући“ Ареја, онда ће целе године дувати бореј, а с њим и евр. Зима ће бити хладна и богата снегом са непрекидним кишама и поплавама. 4. У пролећној равнодневници ваздух ће се заситити топлим и густом влагом. Лето ће бити умерено и здраво, а јесен топла. У то време ће почети болести, пре свега главобоље, катар и кашаљ. У равницама биће више рода. Треба се молити да не би било рата. 5. Демокрит говори, да ће вино бити добро и јако и да ће година одговарати само за садњу лозе. 6. Пшеницу треба ускладиштити због могуће кише. Птица ће бити мало; добро ће се развијати вртови. 7. Када се звезда Зевса покаже у знаку Бика у „кући“ Афродите, зима ће у почетку бити блага и кишовита, у средини снежна, а на крају хладна. 8. Ако хладноће наступе средином зиме и до пролећне равнодневице, онда ће пролеће бити благо до самог изласка Пса. 9. Лето ће бити врело; јесен са мразевима и нездрава; посебно ће побољевати омладина. Биће и очних болести. 10. У равницама рода ће бити више него у планинским крајевима, вина неће бити јер ће се касно обрати виногради. Биће изобилје воћа, птица мало, за пловидбу по мору

неће бити доброг времена. У тој години умреће најславнији мушкарац. 11. Демокрит говори да ће те године пасти много града и снега и етесије ће дувати неравномерно. Треба се молити да се не догоде земљотреси и ратови. 12. Када се Зевс нађе у знаку Близанаца, у „кући“ Хермеса, целе године ће дувати нот и лив. 13. Зима ће у почетку бити ветровита, у средини блага, на крају мразовита и ветровита. 14. Пролеће благо, без падавина; пшенице ће бити много. 15. Лето ће бити благо зато што ће етесије дувати веома дуго. Пшеница ће изневерити очекивања посебно у Сирији. 16. Јесен ће донети болести, посебно код младих људи, затим људи средњих година и код жена. Страдаће и очи пошто ће јесен бити веома топла. Умираће жене. Биће у изобиљу воћа. Извори ће пресушити. Боље је сачувати род пошто ће следеће године бити безродица. 17. Демокрит говори да ће бити града. Треба се молити да не буде куге. 18. Када се Зевс налази у „кући“ Селене, у знаку Рака, зима, најчешће у источним областима, биће хладна, тмурна са честим градом. Реке ће бити богате водом. Око зимске равнодневице реке ће подивљати. После јесење равнодневице често ће падати град. Каменита места ће давати већи род. Година ће бити здрава са изузетком јесењег времена. 19. Демокрит говори да ће се у јесењим данима појавити код људи оспе око уста; зато је потребно у пролеће јести поврће, очистити желудац ( посебно младим људима ) и пити вино које није помешано са водом. Маслине ће добро родити. 20. Када Зевс буде у знаку Лава у „кући“ Хелиоса, зима ће у почетку бити хладна и кишовита, са јаким ветровима таквим да ће они чупати дрвеће. У средини зима ће бити блага, а на крају веома хладна. 21. Пролеће ће бити кишовито; лето ће бити слично пролећу. Лети ће извори пресахнути и недостајаће храна за испашу животиња. 22. Јесен ће бити топла и нездрава: доносиће катар и кашљеви. Зато је потребно јести мање хлеба и пити више вина. Пшенице ће бити довољно. Виногради и маслине даваће добар род. Година ће бити пријатна за калемљење, али не за сађење. Биће помор крупне стоке, биће много дивљих животиња. Умреће знаменити мушкарац. Треба се молити да не би било земљотреса и рата. 23. Када се Зевс покаже у знаку Девике, у „кући“ Хермеса зима ће у почетку бити хладна, блага у средини и на крају ветровита са великим мразевима и кишама: реке ће се разлити и потопити многа места. 24. Пролеће ће бити кишовито и неповољно за дрвеће. Крајем пролећа местимично ће падати град. Лето ће бити кишовито и тмурно. 25. Треба пожурити са скупљањем пшенице да је не би искварила киша. 26. Јесен ће бити ветровита и здрава; виногради ће родити. Година ће бити добра за сађење винове лозе. Жито ће бити подложно кварењу. Цела година ће бити здрава; никаквих болести неће бити, треба се молити за добар род. 27. Када се Зевс покаже у „кући“

Афродите у знаку Ваге, онда ће зима у почетку бити кишовита, блага и ветровита у средини, на крају тмурна и мразовита. Пролеће ће бити благо; људи ће патити од главобоље. Лето ће у почетку личити на пролеће. Та година је опасна за жене у благословеном стању. 28. Демокрит говори да у тој години неће бити поплава ни јаког града. Јесен по његовим речима биће тмурна. 29. Када се Зевс покаже у „кући“ Ареја у знаку Шкорпије, онда ће зима бити у почетку хладна са градом, у средини топла и на крају блага. Пролеће ће бити хладније до летње равнодневице са кишама и олујама. Извори ће пресахнути. Род пшенице ће бити просечан; винова лоза и маслине обимно ће родити: крупна рогата стока ће страдати. Демокрит говори, да ће се реке јако разлити и у јесен ће почети болести. 30. Зато се треба молити да не би било куге. Треба, каже он, јести мало и пити више. 31. Када се Зевс покаже у својој „кући“ у знаку Стрелца, онда ће зима бити блага и влажна, нити топла, нити хладна. Реке ће бити богате водом. По завршетку зиме почеће ветрови и хладноће. Пролеће ће бити влажно и кишовито; лето – благо, али убрзо хладно. Треба заштити гумна од кише. Јесен - здрава, пошто дувају етесије. 32. Рани и касни плодови биће добри; они који стижу средином лета – лоши, пшеница ће добро родити и у равницама и у планинама. Вино из винограда касније обраног биће јако. Воће ће добро родити. Та година је повољна и за сађење и за све остало. Крупне стоке биће веома много. Биће помор кучића. На мору биће буре и јаки касни ветрови. Умреће славни мушкарац. 33. Када се Зевс нађе у „кући“ Кроноса, у знаку Јарца, зима ће у почетку бити блага, у средини веома влажна и хладна, а на крају ветровита. Од воде ће страдати усеви и други радови и биће веома много киша, мрза и снегова. 34. Лето до изласка Пса биће лоше, а после изласка топло и нездраво, издашно ће дувати етесије; догодиће се земљотреси. У равницама биће више рода. Вино ће пропасти од мразева, плодова са дрвећа биће у изобиљу. За ситне животиње година ће одговарати, за крупну стоку, посебно за краве, биће штетна. У јесен људи ће патити од главобоље, очних болести, шуге. Треба се молити да род не страда од мразева и ветрова. 35. Када се Зевс покаже у знаку Водолије, у „кући“ Кроноса биће стални ветрови – корисни за пшеницу и посебно за воће. 36. Зима ће бити у почетку веома хладна, а на крају ветровита. Пролеће влажно и убрзо хладно и мразовито; лето – ветровито. Етесије ће бити веома јаке. Лети ће бити кише, и пшеница биће често потопљени. У јесен биће влажни ветрови, штетни за род. 37. Због влаге биће тешких болести код младих људи и људи средњих година. Биће мразева и у многим местима уништиће грожђе. Пшеница ће бити изузетна: и јара и озима. Биће помор птица и дивљих звери. Биће многобројни бродоломи. Умреће познати мушкарац. Потребно је молити се да

не би било чуме, земљотреса и олуја. 38. Када се Зевс покаже у знаку Рибe, у својој сопственој „кући“, онда ће зима у почетку бити кишовита, у средишњи ветровита, на крају богата снегом и градом. У пролеће ће дувати зефир. Лето ће бити топло; јесен ће донети грознице посебно за жене и девојке. 39. Дуваће тешки ветрови, а плодови на дрвећу биће божанствени. Усеви ће бити добри. Треба заштити гумна од киша. Година ће бити опасна за жене у благословеном стању. 40. Демокрит говори да ће винова лоза и маслине добро родити. Потребне су молитве, да не би било земљотреса.

### **ГЛАВА 13. О сунцу и месецу. / Из / Птоломеја**

1. Сунце, суво и ватрено по својој природи гута влагу. Месец као последицу присутне влажности меша и сједињује једно с другим. 2. Сотион назива данима без месеца дане од 29. лунарног дана до 2. дана, тј. Дане када се месец скрива испод зрака сунца и људи га не виде.

### **ГЛАВА 14. О граду. / Из / Африканца**

1. Ако жена за време периоде покаже је граду, одвратиће га. Од њеног изгледа и звер ће побећи. 2. Ако се баци насред поља прва девичанска крпа, ни лоза ни семе неће страдати од града. 3. Филострат прича о својим « искуствима », тако, ако окачи на највиднијој лози каиш од фокине коже, онда виноград неће страдати од града. 4. Неки говоре, да ако се покаже огледало наткриљеном облаку, онда ће град проћи мимо. 5. Град неће пасти, ако опашеш цело место кожом хијене, крокодила или фоке и ако је обесиш испред врата куће. 6. Ако окачиш око целог места на конопима мноштво кључева од разних просторија, онда ће град проћи мимо. 7. Веома ће бити корисно, ако поставиш на крововима дрвене стубове. 8. Ако нађеш у блату корњачу, окренеш је на леђа у десној руци и прођеш око целог винограда и обишавши га станеш насред винограда, положиш живу корњачу на леђа, наспеш око ње мало земље да се она не би могла окренути и отпузати назад; она то неће моћи зато што ће земља код ње да се слегне и она нема зашта да се ухвати; она ће тако и остати на том месту. Ако све то урадиш, град неће пасти ни на њиве, ни на то место. 9. Постоје и они, који говоре, корњачу треба носити у круг и оставити у шест сати дана или ноћи. 10. Апулеј – римљанин говори да ако нацрта грозд и освешта га у винограду при заласку сазвежђа Лире, онда ће се род сачувати у целини. Лира почиње да залази за десет дана до децембарских календи и завршно залази првог дана фебру-

арских нона. 11. Тако говоре старине. Ја неке од наведених савета сматрам апсолутно лошим, који заслужују потпуно пренебрегавање. Ја саветујем да се уопште не обраћа на њих пажња. Ја сам их записао зато да се не помисли да сам нешто пропустио од реченог у древно време. 12. Парчад коже воденог коња на свакој међи одвраћају град.

### **ГЛАВА 15. Још о граду. / Из / Африканца**

*Xyla daphnesas parthenou knemas alleoresai: tes de hekastou kath' hekaston klema chre einai te kai chosai.*<sup>413</sup>

### **ГЛАВА 16. О грому. / Из / Африканца**

Закопај кожу воденог коња напред имања и муња ту неће пасти.

---

<sup>413</sup> Овај део текста није разумљив. Није био разумљив ни Корнариусу. Овен, Липшиц, Герлоис и Лефорт ову главу нису укључили у своје преводе Геопонике.

## КЊИГА II

У овој књизи – другој по реду са одабраним текстовима о земљорадњи – налазе се подаци о свему што се тиче поља и различитих пољских култура, - имам у виду пшеницу, јечам и остале такозване жбунасте биљке; подаци су подељени по главама. Неопходно је, најпре, изнети оно што је најважније:

1. Да је за поље веома корисно присуство домаћина.
2. Да су за земљорадничке послове нарочито погодни младићи; за сваку врсту посла треба бирати раднике одговарајуће грађе и за сваки посао одредити одговарајућег човека.
3. На каквим местима и у каквим климатским условима треба стварати дом и према којим звездама треба бити окренут, а такође и о парним купатилима.
4. О тражењу воде.
5. Још нешто о тражењу воде.
6. Демокрит о тражењу воде
7. О води и о томе како треба сакупљати кишницу
8. О томе да на великим пољима мора бити и шумовитих места са густим сеновитим садницама и како се те саднице гаје.
9. Која је земља боља.
10. О одређивању квалитета земље.
11. Још о одређивању квалитета земље.
12. Које биљке треба сејати на плодном земљишту, које на средњем и које на неплодном земљишту.
13. Које биљке треба сејати на влажној, а које на сувој земљи.
14. О времену сетве жита и јечма.
15. По којим знацима се може предвидети које ће семе дати добар род.
16. О одабиру семена, које семе треба сејати и када.
17. О томе да за сетву треба одабирати семе са места супротних онима где се спремају да га посеју.
18. О томе како семе предвиђено за сетву сачувати после сетве.
19. Шта треба чинити и шта не треба чинити како би се добила добра летина.
20. Како се може одредити да ли је количина семена сразмерна величини поља.
21. О ђубриву.
22. Припрема ђубрива.

23. У које време треба обрађивати коју земљу.
24. О окопавању после сетве и о спаљивању корова.
25. Када треба жети.
26. О припреми гумна.
27. О амбарима за жито или житницама и о чувању жита.
28. О томе како да се семе стављено у амбар увећава.
29. О томе да мрави не нападају пшеницу.
30. О чувању јечма и о томе како да он дуго остане у житницама читав.
31. О чувању брашна.
32. О одређивању количине пшенице и како израчунати тежину испеченог хлеба.
33. Како да испечен хлеб буде укуснији и без квасца.
34. О птисани.
35. О бобу.
36. О пасуљу.
37. О сочиву.
38. О просу.
39. О дивљој кафи.
40. О свим махунаркама, конопљи и лану.
41. О томе како да се лако кувају махунарке које се сеју.
42. О вркути коју понекад зову и воловод (orobanche).
43. Који усеви трпе штету од ког корова.
44. О надзорнику имања или економу.
45. О томе да управник мора да има дневник рада и о томе на који начин он треба да распоређује раднике.
46. О премеру радова.
47. О здрављу земљорадника.
48. О томе да не треба селити ни земљораднике, ни биљке са боље земље на гору.
49. О томе да у насељима или у близини треба имати коваче, тесаре и грнчаре.

## **ГЛАВА 1. О томе да је за поље веома корисно присуство домаћина**

Стално присуство домаћина чини да његово поље буде много боље: он се брине о свим пољским радовима. Водећи рачуна о ономе што је пропуштено, он тера да се уради неурађено и, хвалећи вредне, грдећи нераднике, свима поставља јединствени циљ: ревност у послу и жељу за поштовањем.



**ГЛАВА 2. О томе, да су за земљорадничке послове нарочито погодни младићи; за сваку врсту посла треба бирати раднике одговарајуће грађе и за сваки посао одредити одговарајућег човека. [Из] Варона**

1. Сваки узраст је погодан за пољске радове на свој начин. 2. Захваљујући свом узрасту овде су веома погодни младићи које од детињатва уче раду: они помажу одраслима, брижљиво прате сваки посао, они се могу лако савијати – чупати пиревину и кидати лишће. Кроз рад и под брижљивим надзором старијих они пре свега проучавају природу своје земље. 3. Орач мора бити крупан човек: он мора снажно да притисне ручицу и свом тежином да се наслони на раоник како бразда не би била плитка. И ударце који пљуште одозго волови више осећају. 4. Они који раде у винограду не морају бити високи, већ ниског раста. Такав радник, гајећи лозу и радећи ниско на земљи, ради без потешкоћа: он не треба никуда да се пење. 5. Сматрамо да воловође морају бити снажни и високи, а не ниски, и морају имати груб глас, зато што волови могу проћи испред и сакрити се од човека ниског раста. Воловођа мора да води рачуна о томе да и на даљину његов груб узвик треба да преплаши волове. 6. Козари морају бити окретни и брзи како би могли да прате трчање коза.

**ГЛАВА 3. На каквим местима и у каквим климатским условима треба стварати дом и према којим звездама треба бити окренут, а такође и о парним купатилима. [Из] Дидима**

1. Најздравије је, обично, приморје, планине и места која се налазе на падинама окренутим ка северу. 2. Места близу стајаћих вода и мочвара, дубоке долине, као и места изложена јужним ветровима и западне падине су нездрава места. 3. Дом треба градити на вишим местима. Таква места су најздравија, са њих се пружа широк поглед и много је бољи преглед околне. 4. Читав дом треба бити окренут ка истоку, као и врата, зато што је источни ветар најздравији, а сунчева светлост која брзо улази у кућу, растерује чврсту густу маглу. 5. Куће не смеју бити ниске и тесне, већ простране, широке и високе. 6. Неки сматрају да кућа треба бити окренута ка југу како би у њој било више сунца. Ја сматрам да је бољи дом који је окренут ка истоку, зато што је ветар који дува са југа влажан, силовит и изазива болест. 7. Парна купатила, напротив, не треба окретати ка северу и не према хладној страни, већ ка западу или југу. 8. Она морају бити пространа, морају имати приступ чистом ваздуху, близу њих не сме бити ни прљавштина, нити

смад, како би ваздух који у њих улази био чист. 9. Пећи у купатилима морају бити у нивоу земље, ложиште мора бити унутра са нагибом наниже како дрва не би испадала напоље и како би пламен давао топлину читавом објекту.

#### **ГЛАВА 4. О тражењу воде. [Из] Паксама**

1. Тамо где расте врба, коју неки називају чиста, водопија, трска, где сам од себе расте колумбат, такозвани трolist, алге и где се сама од себе појављује зуква, тамо је и вода. 2. Ево лакшег начина да се одреди има ли на неком месту воде. На било ком месту ископај рупу дубине три лакта, припреми полукружан оловни бокал или лонац. Кад сунце залази треба намазати посуду маслиновим уљем; затим узети мало опране, суве и чисте вуне, везати у средини вуне мали камен и воском прилепити вуну за дно посуде да не испадне. Затим треба преврнути бокал изнад рупе пазећи притом да вуна виси до средине посуде. Посуду поклопити на висини од једног лакта и оставити је преко ноћи. 3. Ујутру, још пре изласка сунца, све склонити и преврнути бокал. Ако на том месту има воде у лонцу ће бити капи воде и вуна ће бити потпуно влажна. 4. Уколико је влажност толика да је бокал прекривен капљицама, то значи да је вода близу. Ако је бокал само влажњикав, то значи да воде има, али је дубоко. 5. Уколико нема ниједног од ових знакова, онда све то треба поновити на другим местима, поготово оним за која сте сигурни да имају воду.

#### **ГЛАВА 5. Још нешто о тражењу воде**

1. Високе планине са многобројним врховима обилују водом, посебно на падинама окренутим ка северу, ка хладној страни. Земља је на њима црна и плодна, мада каменита. Водом посебно обилују места где се у земљи налази црно и ватрено-црвено камење. 2. Равнице са глиним земљиштем у коме има каменчића и пловучаца, исушене и на изглед голе тј. суве и огољене безводне су. 3. Исто тако је безводна глина од које се прави цигла: ни киша, ни снег не могу у њу да продру. 4. Земљиште има воду ако на њему расту пиревина, женска боквица, сунчац, срчак, трње, нана, танка и нежна трска, венерина влас, медуника, киселица, лисац, зуква, татула, хајдучка трава, патуљаста топола, камелеон. 5. Што је растиње гушће, зеленије и са више цветова ту има и више воде. 6. Ракови су корисни за воде зато што откривају водене жиле и уништавају пијавице. 7. У плодној црној земљи

налазе се неисцрпни водени извори, чак и ако се то земљиште одликује тврдоћом. Земљиште које обилује водом је глинено и још више слаткасто. 8. Ако се на порозном земљишту појави вода, треба се задовољити оним што се појавило и не тражити више да не оде и та вода. 9. Понекад вода бије одоздо, а понекад тече са бочних страна јаме, и може се сматрати да она која бије одоздо неће пресушити. Треба, наравно, копати у дубину до места одакле бије извор и тада водена струја никада неће пресушити. Вода која лије са бочних страна јаме нестаће веома брзо јер таква вода потиче од зимских и пролећних киша. 10. Како би одредили да ли земљиште садржи воду неки раде и следеће. Копāju јаму ширине једног и дубине три лакта и спуштају у њу, са јужне стране, сув сунђер на три сата, прекривши га свежом трском или неком другом нежном травом. Уколико сунђер буде влажан, биће воде. Уколико је сув – воде уопште нема. 11. Попевши се на високо место прате први зрак излазећег сунца све док не сване. И ако зрак задржи нешто попут магле пре него што се издужи, то наговештава постојање воде у земљишту. 12. Прати комарце: ако полећу навише при првом сјају сунца и круже као метеор, то указује на постојање воде. 13. Треба осматрати са високог места лети са јужне стране, када је земља сува и ваздух чист: тада се изнад влажних места појављује пара и види се као мали облак. Зимом се изнад овог места налази магла попут оне која се налази изнад река, језера, мочвара и водених резервоара. Тамо је она густа и личи на облак, а овде је танана и провидна. 14. Ако је вода горка, онда иситнимо корале и бацамо их у воду или иситнимо јечам, вежемо га у крпицу и спуштамо у воду. 15. Пијавице уништавају јегуље и речни ракови пуштени у воду. 16. Карактеристични знаци да има слатке воде су: зуква, трска, лотос и трње.

## **ГЛАВА 6. Демокрит о тражењу воде**

1. Сада ћемо говорити о уметности да се пронађе вода, а што неки називају „испицавање воде“. Искусни људи тврде да су равнице већином безводне, при чему широка пространства у већој мери, него мала. Већина планина обилује водом, обронци су богатији водом у односу на планинске врхове, као што су честари и шумовита места богатија водом од голетних. 2. У равницама вода је углавном слана. На планинама и обронцима она је слатка уколико јој укус не покваре суседна вода, тврда, слана, са примесама нитрата, сумпора, стипсе или нечег сличног. 3. Наведеном додајемо још једну природну особеност: сунце увек извлачи из земље најмекшу и најнежнију воду. 4. Равнице су током целог дана изложене деловању сунца

које из њих црпи воду и испарава је: зато оне, на крају крајева, постају безводне. Тамо где у њима понегде и остаје нешто воде она је увек слана. Мекоћа и слаткост из ње нестају као што се то догађа са морском водом. 5. Вода у планинама не трпи ове промене зато што се она не пржи читав дан под сунчевим зрацима. Они на њу падају искоса и не тако јако. Зато су северне падине богатије водом од јужних, а источне и западне су мање богате водом од северних, али су богатије од јужних; падине прекривене честаром су богатије водом од голетних зато што на њих пада сенка. 6. На обронцима има више влаге зато што вода увек тежи наниже и пада са врха у низину и у подножје планине. 7. Зато веома много извора богатих водом има управо на таквим местима која се налазе у подножју великих и високих планина, обраслих биљкама, са провалијама и клисурама. На таквим местима кише које падају током године продиру кроз земљу, повећавају количину воде на извору. 8. Понекад се вода не појављује на самим обронцима, већ тече неко време испод земље док не избије напоље. Међутим, када пролази кроз околину која води према мору, она се види када се улива у море. 9. Понекад вода која тече ка мору, дуго иде по жилама испод земље и са шумом избија из ње као на пример у Арадијском резервоару или у Хераклеји Понтијској. 10. Кажу да извори који крећу са висина и теку по висоравнима недалеко од такозване Саоке, близу стрмог и стеновитог врха, могу да приме огромну количину кишнице. 11. Постоје извори који из наведених разлога теку споља; у земљи на многим местима постоје водоносне жиле. 12. Кажу да слично као што код живих бића по целом телу постоје повезане жиле и артерије, тако и у земљи постоје плитка удубљења, пуна ваздуха, која садрже водоносне жиле. На неким местима таквих жила је веома много и оне се међусобно преплићу; на другим оне се налазе плитко и, захваљујући томе што их је много, на њих лако налазе приликом копања бунара. 13. Извором се називају и жиле које си избиле на врх: оне не пресушују и теку издалека, примајући једна од друге воду. 14. Ливадама се зове кишница која је продрла кроз земљу и као да је скупљена у подземним посудама на скровитим сеновитим местима: то није вода из жила. Зато ливаде стално пресушују, посебно ако нису нарочито велике. 15. Вода у изворе дотиче и пресушује у зависности од стања атмосфере. 16. Приликом суше извори пресушују; када је година кишна вода доспева у њих зато што, као што је већ речено, њих пуни кишница. 17. Зато су извори нарочито богати водом око зимског солстиција када сунце нема такву снагу, а уз то падају кише. Уочи летњег солстиција дешав се обратно. 18. Ливаде и изворе разликују на следећи начин. 19. Извор који је потекао од велике водоносне жиле тече у почетку мирно; постепено се или повећава и, достигавши одређену величину, такав

остаје, или читавом својом дужином остаје такав, какав је био у почетку и може, између осталог, и да пресуши или да нарасте у зависности од стања атмосфере. 20. Са ливадама, кажу, ствари стоје другачије. Њихова вода у почетку тече бурно и брзо, али ускоро пресушује. 21. Онима који траже воду не саветује се да верују оваквој струју: препоручује им се да, пре свега, размотре каква су, у смислу нагиба, места на којима се спремају да траже воду и шта ће пронаћи руководећи се наведеним карактеристикама. 22. Они морају да размотре има ли рупа које треба истражити и да обрате пажњу и на друге карактеристике које ће видети на самом земљишту и његовом растињу. 23. Знаци да воде на неком месту има су: зуква, срчак, трње и цитерус, набујала пиревина, такозвана индијска трска и густа и мека трска за свиралу. 24. Исто тако бујан бршљан, који понекад зову нежни бршљан, дивља смоква, шаш, бели брест, коњски реп, срчењак и љутић, који понекад зову воловско око. 25. Уколико овде уопште расте дивље растиње, при чему је свеже, крупно и бујно, то је знак да га храни вода која се налази у земљишту. 26. Затим треба, ослонивши се на ове знаке, приступити копању бунара и то, уколико је терен на низбрдици, мало ниже од места где су откривени набројани знаци. Тамо треба ухватити извор који долази одозго. 27. Коњски реп је свој назив добио управо зато што ова биљка личи на коњски реп; лишће му личи на длаку, а стабљика иде од корена до врха. Ова стабљика је унутра празна, као трска, и са чворовима. Из ових чворова расте танко, као длака, лишће. Зато ову биљку зову и цев. 28. Срчак расте у мочварама. Лишће му личи на лишће љиљана. Волови га радо једу. Он расте из једног корена, али нема једно стабло, већ расте као жбун. 29. Срчењак из једног корена даје многобројне танке гране дужине једног педља на којој се налазе плодови. Његово лишће личи на лишће хедиосма, по пет на свакој дршци, ретко више. Крајеви лишћа су рецкасти и личе на зупце тестере. Цвет му је жут. 30. Љутић или воловско око има лишће које личи на целерово, само је крупније; цвет му је златаст. Читава биљка није виша од два педља. 31. Нежни бршљан личи на бршљан, само му је лишће нежније, а стабљика му се обавија око било ког предмета зато што не може сама да стоји. Он расте превасходно на местима на којима се сече трска и на плодној земљи. 32. Код цитеруса лишће личи на перца сасвим ладог празилука, стабљика му је као код зукве, само још тања, на врху се налази семе, као код проса. Корен му је црн као коштица маслине, миришљав. 33. Уколико нема побројаних биљака и трава, то је знак да на том месту нема воде, ни текуће, ни изворске, ни бунарске. Тамо где има овог растиња постоје и подземне воде. 34. И спољни изглед растиња указује на постојање воде. Уколико је кржљаво, то значи да је вода близу површине, да је има мало и да је нема

свуда. Ако је растиње снажно и свеже, то значи да је вода дубоко и да не пресушује. 35. Треба обратити пажњу и на карактер површине: бела глина и пловучац, као и земљиште суво по природи, кажу, никада не садржи воду. 36. У мочварно земљиште, прљаво, које се брзо претвара у блато и у плодну црницу са мноштвом слојева кремена не треба сумњати. 37. Међутим, кремен не треба да буде без реда разбацан у земљи, он мора да буде у вертикалним слојевима, мора бојом да се разликује од земље у којој се налази, мора бити пљоснат и чврст. Места где се налазе различите наслаге земље разликују се, пре свега, по различитом саставу. 38. Места за која се претпоставља да имају воду окружени су црним порозним стенама. 39. Ако на таквој земљи, о којој смо говорили, лежи слој белог земљишта, онда одмах испид њега у недрима земље има воде. 40. Стене различитог састава садрже воду уколико се налазе на поменутих падинама. 41. На каменитом земљишту, на црници, у збијеној и глиненој земљи требало би да се налази многобројне површинске ливаде. Зато на таквим местима треба копати подземне канале идући по ливадама: тако се може спојити велика количина воде. На каменитим местима, са танким слојем земљишта треба се задовољити пронађеним изворима где год они били. 42. Приликом тражења воде треба поступати на следећи начин: треба имати бакарну посуду у облику полулопте. Два-три парченцета опране, добро очешљане овчије вуне треба везати ланеним концем, а њега причврстити воском за дно посуде изнутра. 43. Посуду треба намазати маслиновим уљем и на месту за које се, према наведеним знацима, претпоставља да има воде ископати рупу величине три лакта, затим поставити у ту рупу посуду наопако, прекрити је зеленим лишћем трске или неке друге траве и поново затрпати је отприлике једним лактом земље. 44. Ово треба урадити на заласку сунца: а ујутру треба склонити земљу и, опрезно склонивши траву, преврнути посуду и погледати је. 45. Ако у земљишту има извора, онда ће вуна бити наквашена, а посуда прекривена капљицама воде. Квалитет такве воде може се проценити ако се проба вода исцеђена из вуне. 46. Вода исцеђена из вуне биће, међутим, слађа од воде из извора зато што обично испаравају њени најлакши делови. 47. О начинима за откривање воде речено је довољно.

## **ГЛАВА 7. О води и о томе како треба сакупљати кишницу. [Из Диофана]**

1. О води је неопходно бринути и то не само зато што је неопходна за пиће, већ и зато што присуство воде смекшава ваздух за време суше. 2.

Велика је срећа, наравно, имати изворску воду. Ако такве воде нема, онда сакупљај кишницу онолико, колико је потребно да се задовоље потребе твоје и свих укућана. Не ради оно, што неки ради доводећи воду из дво-ришта за стоку, где се налазе овце и друге животиње и где је пуно стајског ђубрива. Веома пажљиво се мора вода доводити у кућу, брижљиво и стално се мора чистити; дрвеним усецима чисту воду треба сакупљати у воденим базенима. 3. [Из] Африкана. Вода ће бити здрава ако у њу ставите ловорову гранчицу. 4. Лоша вода се може поправити на следећи начин. Сипај је у глинену посуду и остави је под отвореним небом док се не избистри, затим је пажљиво прелиј у друге посуде не мућкајући талог који се формирао на дну.

### **ГЛАВА 8. О томе да на великим пољима мора бити и шумовитих места са густим сеновитим садницама и како се те саднице гаје. [Из] Апулеја**

1. Предивно је ако поље окружују природне висоравни, богате растињем. Ако их нема, онда није тешко посадити шумско растиње. Дрвеће које расте дивље има семе и посадивши га, направитићеш шуму уколико, наравно, ова места нису веома сушна. 2. Ива, медвеђа шапа, сребрна топола, јела, јасен, бели брест и све сличне сорте дрвећа воле влажна места. Бор преваходно успева на песку. 3. Искуство показује да само нар и маслина одлично успевају на веома сувим местима. 4. Храст и кестен, кога зову и Зевсов храст, сади тамо где стално падају кише.

### **ГЛАВА 9. Која је земља боља. [Из] Виритија**

1. Најбоља земља је црница, која све превазилази зато што се не боји ни кише, ни суше. 2. Иза ње следи црвеница и земља, коју су формирали речни наноси и коју зову муљевита: слатка земља и врела. Такво земљиште је погодно за виноград, за дрвеће и усеве. 3. Хвале и плодно земљиште, посебно ако није растресита и ако се лако обрађује; она није погодна само за садњу дрвећа. 4. Црвена земља је одлична за све остало, није погодна само за гајење дрвећа.

## **ГЛАВА 10. О одређивању квалитета земље. [Из] Анатолија**

1. Најбоља земља се може одредити према самом њеном изгледу: ако за време суше превише не пуца, ако се од плјускова не претвара и мочвару, већ упија сву влагу у своја недра, и ако се та вода претворила у лед, онда лед као кора стоји на њеној површини; таква земља се у већини случајева сматра веома добром. 2. Наши преци су пронашли и другачији начин за одређивање њеног квалитета према очигледним особинама: ако је дрвеће које на њој расте високо и разгранато, онда се она може сматрати одличном; ако је дрвеће средњег квалитета, онда је и земља таква; ако је обрасла трњем, ситним жбуњем и ниском травом, онда значи да је земља слаба и не вреди много. 3. Други, не задовољавајући се оваквим мишљењем које настаје само на основу спољашњег изгледа, смислили су другачији начин да одреде својства земље према њеном укусу. 4. Ископавају из дубине комад земље и према његовом мирису одређују особине те земље. Не задовољавајући се тиме, спуштају ово парче земље у посуду, сипају воду за пиће и пробају каквог је укуса земља: каквог је укуса вода са којом је земља помешана, таквог је укуса и земља. 5. Комад земље предвиђене за сетву довољно је ископати са дубине од 1 стопе; земље предвиђене за виноград – са дубине од 3 стопе; за дрвеће – са дубине од 4 стопе. 6. Неки закључују да је земља слатка уколико на њој расту зуква, трска, лотос или трње. Овом растињу обично верују и трагачи за водом. 7. Прецизније, међутим, одређују својства земље према укусу. Како су мислили и наши преци, слану земљу треба избегавати. 8. Уколико избегавамо со у ђубриву, а зналци кажу да дрвеће треба поливати талогом маслиновог уља, добијеног од маслина које нису посипане сољу, а гомиле стајског ђубрива квасимо слатком, а не сланом водом, онда је јасно да одбацују слану земљу, сматрајући је погодну само за урме, које на таквој земљи расту лепе и родне. 9. Баш зато на нашим просторима много плодова даје само урма: читава ова земља је прожета сољу. На сланој земљи треба садити само урме или избегавати је у потпуности, или је, по могућности, побољшати, користећи је само као ђубриво за слатку земљу. 10. Земљу која заудара треба избегавати зато што није погодна за обраду.

## **ГЛАВА 11. Још о одређивању квалитета земље. [Из] Диофана**

Други одређују која је земља боља на следећи начин: копају јаму и, извадивши одатле знатан део земље, поново је враћају у јаму. Ако враћена земља испуни јаму или остане вишак, земљу сматрају изузетном. Ако враћена земља не напуни јаму, земљу проглашавају лошом.



## **ГЛАВА 12. Које биљке треба сејати на плодном земљишту, које на средњем и које на неплодном земљишту. [Из] Тарантина**

Житарице је боље сејати на плодној земљи и у равници; јечам – на земљи средњег квалитета; махунарке – на лошој. 2. Махунарке се могу сејати и у равницама одмах после жетве житарица. Захваљујући њима земља се одмара и постаје растресита зато што им је корен, осим код грашка, танак.

## **ГЛАВА 13. Које биљке треба сејати на влажној, а које на сувој земљи. [Из] Леонтија**

1. Јечам треба сејати на земљи која није веома влажна, већ пре на потпуно сувој земљи. 2. Жито треба сејати на веома влажној земљи, која се брзо претвара у блато: на таквој земљи оно боље расте. И не треба каснити са сетвом жита. 2. Махунарке и грашак треба сејати у блату. На веома сувој земљи они, пре него што проклијају, пуцају и пропадају. Они који не пропаду лоше расту. 4. Остале махунарке се примају и на сувој земљи. Али и оне су боље и лепше ако се посеју на влажном земљишту.

## **ГЛАВА 14. О времену сетве жита и јечма. [Из] Дидима**

1. Најранија сетва биће и најбоља. Треба пожурити са сетвом, посебно на плодној земљи ако је било мало кише. 2. Неки сматрају да је добро сејати почев од касне јесени и током целе зиме, а на хладнијим местима – све до мартовских ида и до пролећне равнодневице, т.ј. до осмог дана пре априлских календи. 3. Неки, који поступају опрезније, овако распоређују време сетве: јечам треба сејати почев од јесење равнодневице, тј. два дана пре октобарских календи, а жито – после заласка Плејада, т.ј. три дана пре новембарских ида. Ово препоручује и Вергилије. Сетву јечма и жита треба завршити за време солстиција, тј. девет дана пре јануарских календа. 4. На основу неких запажања, Демокрит саветује да је најбоље време за сетву пре заласка Венца: тада обично не пада много кише, а и земља је некако физички пријемчивија и обећава да ће летина бити богата. 5. Венац обично почиње да залази у крајевима око Феникије и то седам дана пре децембарских календа. 6. Не треба сејати у дане када дува бореј, нити када дувају јаки хладни ветрови. Јасно је да тих дана земља као да се жежи, дрхтећи од хладноће и не прихвата семе. У дане када дува југо и други топли ветрови, њена напетост пролази и она одмах прихвата семе, тера га да пусти корење

и чини да зрно наједра. 7. Неки саветују да се сеје у време када се пуни месец почев од четвртог дана месеца, па до пуног месеца, тј. до петнаестог дана. 8. Други сматрају да је сигурније ако се не сеје рано и за сетву одређују још и други, трећи и четврти рок, бојећи се непознате будућности.

### **ГЛАВА 15. По којим знацима се може предвидети које ће семе дати добар род. [Из] Зороастре**

1. Неки раније могу да сазнају каква ће бити летина на следећи начин: неколико дана пре изласка звезде Пса на неком месту раде пробну сетву, помало од сваке сорте семена. 2. Када Пас изађе, неко семе пропадне, а неко не. Ово сматрају за добар знак и при изласку Пса сеју она жита, чије је семе остало неоштећено, а жито чије семе је пропало не сеју. 3. Излазак Пса пада 19. јула. Семе које посеју за пробу треба, наравно, 20 или 30 дана пре тога поливати да проклија.

### **ГЛАВА 16. О одабиру семена, које семе треба сејати и када. [Из] Винданионија**

1. За сетву треба бирати добро семе, једро, тврдо и глатко, златасте боје, које ће дати најбољи род. Његов квалитет испитују приликом прављења хлеба. Треба избегавати поломљено и наборано семе. 2. Јечам треба узети пун, једар, свеж, бео и најтежи, који није поломљен. И семе свих махунарки мора бити исто овакво. 3. Неки бирају теже класје, са пуним, сасвим зрелим зрнима и за сетву чувају најбоља од њих. 4. Најбоље зрно је једногодишње; двогодишње је горе, а трогодишње сасвим лоше. Старија зрна су неплодна.

### **ГЛАВА 17. О томе да за сетву треба одабирати семе са места супротних онима где се спремају да га посеју. [Из] Дидима**

1. Неки кажу да, како би се добила добра летина, семе треба узимати са места сасвим супротног ономе где се спремају да га посеју. На пример, семе из планинских места треба сејати у равници, семе из влажних места – на сувим и обрнуто: жеља за супротношћу је својствена и семену и земљи. 2. Треба, међутим, преносити семе са лоше земље на бољу, а не са боље на лошу.

## **ГЛАВА 18. О томе како семе предвиђено за сетву сачувати после сетве. [Из] Африканца**

1. Сеј семе претходно га намочивши у сокове траве која се зове невен: неће га таћи ни птице, ни мишеви, ни мрави и сетва ће бити боља. 2. Ако чемерици додаш мало семена и посејеш то ван круга, птице неће таћи посејано. 3. Ако убациш у воду речне ракове, тј. пагуре, оставиш их тамо осам дана и том водом полијеш међе засејаног поља, птице неће дирнути ни семе, ни биљке. 4. Ако насечеш чемпресово лишће и помешаш га са семеном, то семе нико неће појести. 5. Неки семе посипају опилцима јеленског рога или слонове кости или помешају ове опилке са водом и њоме поливају семе. 6. Апулеј каже да је семе поливено вином мање подложно кварењу. 7. Веома је корисно пошкрупити семе мешавином маслиновог уља и воде. 8. Још боље је, међутим, користити магична средства: ако у мерицу којом се мери семе сипате семе и на неколико дана га затворите кожом хијене, семе ће од ове животиње попримити њену снагу и смрад и нико га неће дирнути. 9. Ако посејавши семе и прекривши га земљом поред посадиш мало семена помешаног са чемерицом, птице које га поједу ће угинути. Тада узми мртву птицу, пободи штап и обеси је за ноге: птице убудуће неће моћи да се приближе. 10. Ако згњечиш корен дивљег краставца, ставиш га на цео дан и целу ноћ у воду и дуго том водом прскаш семе предвиђено за сетву, а затим га прекријеш химатијем и следећег дана посејеш, посејано нико неће таћи и оно ће бити још боље. 11. Семе вики нико неће дирати, ако се са њим, приликом сетве, помеша мало семена грчког сена. 12. Вергилије хвали прскање семена содом и водом. 13. Нико неће таћи семе засејано за време пуног месеца. 14. Апулеј каже да, пре него што се окопа њива, око ње треба пронети жабу, ставити је у глинени бокал, а затим га закопати на средини њиве. Када дође време за сетву, бокал треба ископати и бацити да зрно не буде горко. 15. Апулеј такође каже да семену треба додати мало сочива, зато што је његова природна особина да се одупире лошем утицају ветра. 16. Ако попрскаш семе, дрвеће или лозу старом мокраћом или псећим изметом, онда ће ти се све очувати.

## **ГЛАВА 19. Шта треба чинити и шта не треба чинити како би се добила добра летина. [Из] Сотиона**

1. За време орања и сетве напиши на плугу fruPl и земља ће дати одличну летину. 2. Кажу да, како би се добила добра летина, треба сејати семе са места супротних њиви која се сеје: на пример, семе из планинских места

треба сејати у равници и обрнуто. 3. Како би повећали род неки приликом сетве са семеном мешају птичији измет, превасходно голубији. На сувим местима, међутим, то треба избегавати да се не спржи семе. 4. Сејач треба да пази да семе не доспе у посуду од биковог рога. Такво семе неки зову рожнато; кажу да је неплодно и да се чак ни на ватри не може скувати. 5. Семе ће бити равномерно бачено ако имате сејалицу од вучје коже са тридесет отвора величине палца.

## **ГЛАВА 20. Како се може одредити да ли је количина семена сразмерна величини поља. [Из] Памфила**

1. Рашири прсте и направи отисак руке на земљи. Затим погледај колико ће зрна стати у тај отисак. 2. Зрна пшенице треба да буде највише седам, најмање пет; јечмених зрна – девет или седам; махунарки – шест или четири. Просек ових бројева ће бити пропорција у којој треба узимати семе. 3. На земљи која је често покривена снегом треба сејати гушће зато што семе страда од мраза.

## **ГЛАВА 21. О ђубриву. [Из] Квинтилија**

1. Добру земљу ђубриво побољшава, лошој веома помаже. Добра земља не захтева много ђубрива; посна и слаба захтева веома много. 2. Не треба ђубрити одједном много, већ чешће, а мање. Ненађубрена земља мрзне; превише нађубрена се прегрева. 3. Приликом ђубрења не треба одмах бацати ђубриво на корен биљака: прво треба насути довољну количину ситне земље, а затим ставити ђубриво и поново га прекрити земљом. Таквим начиним ђубрења ђубриво неће спржити биљке, већ ће сачувати топлоту зато што је прекривено земљом. 4. Сваки птичији измет је добар, осим гушчијег и од водених птица: он је водњикав. Али ако га помешаш са изметом других птица, онда ће и он бити добар. 5. Најбољи је голубији измет: он је врућ и зато га неки и не сакупљају, већ га оставе да стоји како јесте, а затим, иситнивши га, разбацују га заједно са семењем: он помаже и најслабијем земљишту, храни га, даје му снагу да одгаји и одхрани летину. Осим тога, он савршено уништава пиревину. 6. После голубијег измета следи људски, који му је сличан по својим карактеристикама. Њихова особеност је што уништавају било какву траву. Са њим у Арабији поступају на овај начин: прво га много суше, затим поливају водом и опет суше. Тврде да је такво ђубриво најбоље за виноград. Пошто је овај посао веома прљав, боље је

не бавити се њиме, већ једноставно додавати измет другој врсти ђубрива. 7. На трећем месту је магарећи измет: он нарочито, захваљујући својим својствима, помаже ницању и веома је користан за све биљке. 8. На четвртом је козији, најоштрији. Затим следи овчији, нежнији; затим – од крупне рогате марве. Најбоље ђубриво је свињско, које, међутим, није погодно за усеве пошто је превише врело и одмах спржи засејано. 9. Најјефтиније и најгоре ђубриво је коњско и од мула. Међутим, ако се помеша са другим, оштријим врстама ђубрива, онда ће и оно бити добро. 10. Треба упозорити земљораднике да не употребљавају овогодишње ђубриво. 11. Од њега нема никакве користи; чак је и штетно и у њему се развија много штеточина. Вубриво које одстоји три-четири године је веома добро. Током времена сваки смрад из њега изветри и све што је било тврдо омекша. 12. О томе да не треба стављати ђубриво када је млад месец, зато што то изазива појаву много корова, већ смо довољно говорили на другом месту.

## **ГЛАВА 22. Припрема ђубрива. [Из] Флорентина**

1. Неки копају дубоку јаму и тамо преносе сво ђубриво, како најбоље, тако и најгоре и остављају га да трули. Ту бацају и пепео из пећи, и смеће, и ђубриво од разних животиња, пре свега људски измет, уливају веома јако ђубриво, које је чак и у чистом облику корисно за све биљке, првенствено за виноград, а то је људска мокраћа; ту бацају и отпатке од кожара. 2. Многи после жетве ваде сламу и простиру је стоци. Угажена и заливена мокраћом она трули и претвара се у ђубриво, које се заједно са свиме горе поменутих баца у јаму. Ако постоји неко смеће или пепео од плеве, бодљикавог жбуња, дрва или сувог грања и то бацају у јаму. Томе додају и алге које је море избацило, пажљиво их оправши слатком водом. Читава ова смеша се у јамама полива слатком водом да би што пре сатрулила. Затим је мешају лопатама све дотле, док се не претвори у уједначену масу, која ће бити одлично ђубриво. 3. Посебно је корисно усмеравати ка гомилама ђубрива кишницу са пута. Ова вода је муљевита и блатњава, повећава количину ђубрива и побољшава га, појачавајући труљење.

## **ГЛАВА 23. У које време треба обрађивати коју земљу. [Из] Варона**

1. Не обрађује се сва земља исто. Збијена земља, у којој има много корења, зарасла у жбуње, копа се дубоко за време јаке суше. 2. Земља тада постаје растресита, а сунце спаљује корење тако, да се не може примити од

снаге сунчевих зрака. 3. Плодну земљу, тврду и тешку такође је корисно окопавати баш када је суша. 4. Посно земљиште под зрацима сунца гори и претвара се у прашину: сва масноћа која се у њему налази гори и нестаје. 5. Зато такву земљу треба обрађивати око јесене равнодневице и то не мотикама, нити лопатама, већ плугом, и, пооравши је, одмах је ђубрити. 6. Таквој земљи посебно помаже ђубрење. У Арабији, међутим, избегавају да подижу посно земљиште: оно нема много снаге и приликом преоравања она губи влагу коју има. 7. Они који су у такозваном Гордату сејали јечам на непоораној земљи, добили су добар род, зато што тамо пада много кише. 8. Јарко-црвену земљу, црвену, песковиту, црну, белу, суву, лаку, белу глину и брдовиту обрађуј исто као и плодну земљу, током зиме. 9. Слану земљу почетком зиме после кише подигни малим плуговима, поспи плевом, најбоље од махунарки: ова плева је најбоља; за њом су јечмена и пшенична. 10. Трулећи, она слану земљу чини погодном за сетву и слатком и она више не прима, као обично, слану влагу из ваздуха. 11. Затим, оставивши је читаву годину да се одмори, на јесен је нађубри крављим или коњским ђубривом, зато што је у њему више слаткоће. Затим посеј јечам и махунарке које немају дубок корен. 12. Места брдовита, хладна, веома сеновита и окренута северу обрађуј лети, по врућини, исто као и плодну земљу коју је, како смо већ рекли, најбоље окопавати мотикама. 13. Ако обрада мотикама није могућа зато што је земље много, онда се она може поорати и лети. Орање треба почети увече и орати читаву ноћ, до изласка сунца, како би се очували влага и масноћа, заклоњени грумењем, а и да волови не страдају од врелине и да би им било лакше да раде, пошто је земља после ноћног рада донекле мекша. 14. Приликом орања треба упрегнути не два, већ четири вола, правећи тако такозвану дуплу запрегу. Приликом другог или трећег орања треба користити теже раонике, како би они дубоко орали масну земљу, преврћући њено грумење.

## **ГЛАВА 24. О окопавању после сетве и о спаљивању корова. [Из Леонтина**

1. Посејано семе ће земљом најбоље прекрити људи: они затрпавају земљом све. Ако је то немогуће, онда треба дрљати воловима. 2. Када се земља више не види испод изданака, окопај је како би уништио коров и прекрио земљом корење, које је оголила вода. Ако усеве окопаш два пута, они ће бити два пута бољи. 3. Када се на пољу појави класје, оплеви га, онда ће зрно бити чисто и веома корисно. Окопај усеве како би се добро прехранили.

## **ГЛАВА 25. Када треба жети. [Из] Флорентина**

1. Када њива у неком свом делу пожути, почни жетву свог жита, а пре свега јечма. Још брже треба брати махунарке: онда ће се лакше кувати и биће укусније. Не треба, наравно, чекати да сва пшеница узри. Ко то чека, тај ће изгубити летину са поља на коме је пшеница почела да се суши раније јер се приликом жетве зрно осипа. 2. Суво зрно дуже стоји, али га је зато мање. Жућкасто зрно је пријатнијег укуса, и плева од њега је пријатнија за стоку. 3. Треба брзо сакупљати летину, пре свитања, док је поље прекривено росом. 4. Провејану пшеницу или јечам треба дан-два или, барем, једну ноћ оставити на гумну, а одвести је пре изласка сунца како би се у амбар сипало хладно зрно. Ово је веома важно за његово очување.

## **ГЛАВА 26. О припреми гумна. [Из] Дидима**

1. Гумно треба поставити на високом месту како би било изложено ветру. Никако га не треба поставити тако да ветар од њега дува ка стамбеним објектима или баштама. 2. Ствар је у томе, што ветар носи најситније делове плеве, који неприметно доспевају људима у очи и оштећују зенице, тако да многи губе вид на једном оку, а неки и на оба. 3. Плева је штетна и за баште, посебно за виноград. Мада је, исто као и ђубриво, стављају на корен, она је штетна за гране и лишће. 4. Ништа мање не штети ни поврћу. 5. Гумно треба често поливати талогом од маслиновог уља и равнати ваљком: тада га неће нападати мрави. Када је сво жито омлаћено, гумно треба поливати талогом од маслиновог уља како на њему не би ништа расло. 6. Сабијену пшеницу треба сместити на гумно окренуто ка југу: тада ће класје бити пуније и лакше ће се млатити.

## **ГЛАВА 27. О амбарима за жито или житницама и о чувању жита. [Из] Тарантина**

1. Жито је добро чувати у горњим просторијама у које свет улази са истока. Ово место треба бити подједнако отворено за северни и западни ветар, а недоступно за јужни и њему сличне ветрове. 2. Тамо треба да буде много цеви кроз које ће излазити топла испарења и улазити хладан ваздух. Не сме да буде влаге, смрада или непријатних испарења. А најважније је, да мора бити удаљено од коњушница, штала и сличних места и од било какве топлоте. 3. Зидови амбара морају бити премазани глином помеша-

ном са длаком уместо са плевом, а затим изнутра и споља такозваном белом глином. 4. После тога стави у воду на два дана корен и лишће дивље краставца, помешај ту воду са такозваном пешчаном прашином и пажљиво намажи овим раствором унутрашњост. 5. Неки у овај раствор додају и мокраћу стоке, зато што она уништава штеточине. Мокраћом поливају и под амбара који се прави од комада црепа. 6. Неки жито посипају пепелом од храстових грана, други лопухом; неки забадају суве гранчице пелина или лопуха, као и суво лишће невена. 7. Најбоље је поливати пешчану праšину талогом маслиновог уља. Он не само да уништава све штеточине, већ чини жито јачим и чвршћим. Зато неки, прокувавши мало овај талог, поливају њиме зидове, пуштају их да се осуше и тек онда сипају жито. 8. Најбоље је раније припремити белу глину и осушити је или осушити и просејати лишће нара. Сипајући жито треба на сваки његов медимн сипати хеник глине или лишћа. 9. Најкорисније је на под испод жита простррти полусуву водопију; исипавши десет медимна жита, опет набацати водопију и поново сипати жито и тако, док се не сипа сво жито. Овако сипано жито неће трулити много година и сачуваће своју тежину током печења хлеба. 10. По својој природу жито од старости много тамни и постаје горко, зато је и потребно предузети горе наведено.

#### **ГЛАВА 28. О томе како да се семе стављено у амбар увећава. [Из] Африканца**

Жито ће бити крупније на следећи начин: соду и шалитру уситни, помешај са ситном земљом и поспи то преко жита. Ово средство ће сачувати жито и од црва.

#### **ГЛАВА 29. О томе да мрави не нападају пшеницу. [Из] Сотииона**

Мрави неће ни таћи жито ако оградиш гомилу белом глином или утакнеш око ње дивљи оригано.

#### **ГЛАВА 30. О чувању јечма и о томе како да он дуго остане у житницама читав. [Из] Дамигеронта.**

1. Јечам ће се сачувати у потпуности ако се у њега стави суво ловорово лишће или се сипа било какав пепео, али најбоље од ловоровог дрвета.



2. Исто тако јечам одржава и суви невен заједно са метвицом и гипсом. 3. Неки напуне посуду сирћетом, затворе га и ставе у јечам. 4. Треба знати да јечам од старости постаје горак.

### **ГЛАВА 31. О чувању брашна. Истог аутора**

1. Пшенично брашно се дуго не квари ако се у њега ставе комадићи смоле. 2. Неки стављају подједнаку количину кима и соли, праве од тога тесто и у њега стављају брашно.

### **ГЛАВА 32. О одређивању количине пшенице и како израчунати тежину испеченог хлеба. [Из] Флорентина**

1. Пшеницу пажљиво очисти, просеј и измери; ако у модију буде четрдесет литара, биће толико литара и печеног хлеба. Ствар је у томе, да колико се смањи тежина од просејаних мекиња, за толико ће је надокнадити вода која се додаје приликом млевења и остале обраде брашна. 2. Приликом печења хлеба његова тежина се смањује за десети и двадести део, тако да ће од десет литара брашна изаћи за пола литре мање хлеба. 3. Исту тежину треба одузети и приликом печења чистог хлеба и хлеба слабијег квалитета.

### **ГЛАВА 33. Како да испечен хлеб буде укуснији и без квасца. [Из] Дидима**

1. Неки хлеба пеку без квасца, стављајући у њега соду: он хлеб чини нежнијим, исто као и место. 2. Други пеку хлеб без квасца на следећи начин: дан пре печења хлеба стављају у воду гроздове; сутрадан ваде оне гроздове који су испливали и цеде их. Тај сок користе уместо квасца и хлеб је укуснији и бељи. 3. Ако хоћеш да направиш квасац за целу годину, уради овако. Када шири у бурадима проври, узми ту пену, помешај је са просејаним брашном, брижљиво умеси тесто, осуши га на сунцу и стави тамо где је влажније. Узми то тесто колико ти је потребно и користи га уместо квасца. 4. Сваки хлеба припремљен без квасца побуђује на љубавна задовољства. 5. Флорентин каже да хлеба испечен у сачу, танко разваљан и осушен на сунцу веома погодује варењу. Хлебови испечени на ватри отежавају варење.

## ГЛАВА 34. О птисани. [Из] Дидима

1. Истуцај јечам, осуши га на сунцу и поново истуцај и осуши на сунцу. Сакупљајући га, поспи га ситним љуспицама које су остале приликом туцања оне ће сачувати јечам од кварења. 2. Код Флорентина се говори да је птисана која се употребљава сирова хранљивија.

## ГЛАВА 35. О бобу. Истог аутора

1. Пази да не ставиш боб у корен дрвета иначе ће се дрво осушити. Боб треба сејати касно: он воли земљу, која се претворила у блато. 2. Да би се боб лепо кувао, дан пре сетве поли га водом са содом. 3. Истраживачи природе кажу да онима који једу боб слаби срце. 4. Сматрају, такође, да боб растерује пророчанске снове зато што изазива надимање. 5. Кажу, такође, да домаћа живина која често једе боб престаје да носи јаја. 6. Питагора каже да не треба јести боб, зато што се на његовим цветовима налазе злослутни знаци. 7. Кажу, такође, да изгризен боб у време младог месеца поново постаје цео и да га ни у којем случају не треба кувати у сланој води, па ни у морској. 8. Први се од боба уздржавао Амфиарај, зато што је имао пророчке снове. Орфеју се приписују следећи стихови:

„несрећници, даље руке од боба

и

јести боб, исто је што и јести главе ваших родитеља“.

9. Црви не једу боб поливен морском водом, исто као и када је поливен екстрактом ласерпицијума.

## ГЛАВА 36. О пасуљу. [Из] Флорентина

1. Ако дан пре сетве потопиш пасуљ у топлу воду, он ће бити крупнији. 2. Неки, који желе да пасуљ буде много крупан праве себи много посла. Они сеју пасуљ у махунама, потопивши га претходно у соду. 3. Ако желе да имају рани пасуљ, сеју га истовремено са јечмом. 4. Да нико не поједе зрео пасуљ, поливај га током пет дана, у свитање, водом у коју ћеш сипати измрвљено семе дивљг краставца и семе пелина. Роса ће испрати горчину за пет дана.

## **ГЛАВА 37. О сочиву. Исто аутора**

1. Сочиво, умазано пре сетве у суву балегу т.ј. кравље ђубриво, расте боље и брже. Његова зрна у махуни ће бити крупнија ако се пре сетве потопа у топлу воду са содом. Оно неће трулити ако се полије сирћетом са ласерпицијума. 2. Египатско сочиво онима који га једу доноси добро расположење.

## **ГЛАВА 38. О просу. Истог аутора**

1. Просо воли муљевито и влажно земљиште, као и песковито, уколико га често заливају. Мала количина његовог семена може испунити читаво поље. Оно захтева често окопавање и плевљење. 2. Сеју га почев од пролећне равнодневице која наступа девет дана пре априлских календи. Ако се посеје превише густо, онда оно страда, зато што на плетар не треба узимати више од једне шаке проса. Приликом окопавања неопходно је превртати просо. Уз такав поступак плетар доноси сигурних четрдесет модија проса.

## **ГЛАВА 39. О дивљој кафи. Истог аутора**

1. Дивљу кафу треба прву сејати после јесене равнодневице, не чекајући кишу. 2. Пре него што дивља кафа почне да цвета, истерај на поље краве, које ће појести сву остлау траву, а дивљу кафу неће ни таћи зато што је горка. 3. Апулеј каже да се дивља кафа сваког дана окреће заједно са сунцем и показује земљорадницима колико је сати, чак и када је дан облачан. 4. Дивља кафа постаје слатка ако се на три дана потопа у морску или речну воду; чим се у њој појави слаткоћа, суше је, сакупљају и, заједно са мекињама, њоме хране стоку. 5. Ако се дивља кафа помеша са јечменим или пшеничним брашном, хлеб ће бити добар. 6. Дивљу кафу треба сејати на посној земљи и за њу није потребно ђубриво, пошто је она сама ђубриво. Она ђубри сваку слабу земљу и чини је плодном. 7. Она цвета три пута. Треба је брати после кише, јер када је сува испада из махуна и губи се. 8. Ако се измрви и стави на стомак, она ослобађа од глиста. 9. Сеју је плитко, узоравши земљу, и она растњ без икакве бриге, као капар. Дивља кафа се крије чим примети да неко ради у пољу.

## **ГЛАВА 40. О свим махунаркама, конопљи и лану. [Из] Квинтилија**

1. Све махунарке, осим боба, воле да се сеју на сувој земљи. Боб воли веома влажна места. 2. Конопља воли котлине и доста влаге. Сеју је почев од изласка Арктура, који долази четири дана пре маровских календи, па до пролећне равнодневице која долази девог дана пре априлских календи. 3. Лан такође воли мочварна места. Сеју га од јесене равнодневице, па до изласка Орла, т.ј. до дана који претходи јануарским нонама.

## **ГЛАВА 41. О томе како да се лако кувају махунарке које се сеју. [Из] Демокрита**

1. Приликом сетве треба им додавати ђубриво и соду и тада се неће тешко кувати. 2. Ако то ниси успео да урадиш, а хоћеш да се махунарке брзо кувају, онда сипај у лонац мало сенфа и вариво ће омекшати, било да је то месо, било да су то махунарке. Ако сипаш много сенфа, све ће се раскувати и изгубиће свој изглед.

## **ГЛАВА 42. О вркути коју понекад зову и воловод (orobanche).[Из] Сотиона**

1. Вркута, коју неки зову и воловод, неће расти на њиви уколико у четири угла њиве и на средини пободеш гране лијандера. Оне ће сачувати све махунарке. 2. Ако хоћеш да ова трава потпуно нестане узми пет црепова, нацртај на њима критском или неком другом белом бојом Херакла како дави лава и стави те црепове у углове и на средини поља. 3. Постоји и друго средство, магично и проверено, о коме говори Демокрит. Нека девојка, боса и нага, без икаквог огртача, распустивши косу и држечи у рукама петла, обиће читаво место: вркута ће одмах нестати и махунарке ће бити боље – ова трава се, као и лав, боји петла. 4. Неки на основу искуства саветују да се петловом крвљу полије семе намењено за сетву и тада га вркута неће оштетити. 5. Неки пишу “@Iabt” и пободу цреп на средини њиве. 6. Пази да не дотакнеш семе за сетву рогом бика: од овог додиром семе постаје неплодно и лоше.

## **ГЛАВА 43. Који усеви трпе штету од ког корова. [Из] Паксама**

Воловод штети бобу и пасуљу, обмотавајући се око њих. Кукољ штети пшеници и, доспевајући у печен хлеб, изазива вртоглавицу. Јечму штети егилопс, а сочиву биљка која се зове секира.

## **ГЛАВА 44. О надзорнику имања или економу. [Из] Флорентина**

1. Онај коме је поверена брига о имању мора бити пример за све на имању како би га, посматрајући њега, његов живот и понашање, људи више поштовали, него што би га се бојали. 2. Он мора бити човек поштен и приступачан, по могућности да се уздржава од вина (неумерена употреба вина упропашћава мозак), не сме бити незасит и јурити проценат. Нека се задовољава малим и буде увек спреман да помогне онима, којима је то потребно; нека је увек будан и нека се први буди. Нека се чува лажи, посебно од лажних клетви, нека је побожан, да поштује обичне обреде, да не вређа свето дрвеће и друге сличне предмете и да се придржава свега што је неопходно за побожан начин живота. За време рада он је вредан и жустар, за време заједничког одмора љубазан и снисходљив; он дозвољава одмор у току недеље, за то време не даје никакве тешке задатке, већ тера људе да се одмарају, посебно у време месечних и годишњих празника. 3. Он не склапа уговоре за туђ посао, не узима поруцбине за радове на господаревој земљи, не даје зајам од господаревог новца и руководи се само господаревим наредбама. 4. Ако му се чини да је боље да уради другачије, она нека најпре извести о томе господара, уколико је ствар таква да не може да сачека господареve наредбе.

## **ГЛАВА 45. О томе да управник мора да има дневник рада и о томе на који начин он треба да распоређује раднике. Истог аутора**

1. Управник мора да има дневник рада, пажљиво направљен према саветима искусних људи за све дане у месецу: одатле ће он знати и подсетити се да треба урадити и неће пропустити рокове. 2. Ствар је у томе да, ако пропусти макар један дан, читав распоред радова ће се пореметити и то ће нанети штету не само летини, већ ће наштетити и самој земљи. 3. Уколико има много радника, не треба сви да раде заједно, зато што ће, у том случају, лако беспосличити. Не треба да раде ни по два, по три човека зато што је потребно много надзорника. Нека, сходно томе, не раде сви заједно и не по неколико људи, већ у складу са бројем радника и надзорника. 4. Ако има много радника, боље их је распоредити по десетинама; ако их је мало, онда по шесторкама или петоркама. 5. Када су тако подједнако рапоређени радници који копају земљу, усаглашеност у послу је омогућена самом том једнакошћу; и лењи су приморани да раде заједно са прилежнима, зато што се лопате подижу и спуштају у равномерном ритму.

## ГЛАВА 46. О премеру радова. Исто аутора

1, Неки су утврдили да ако се земља припрема за виноград, за ружичњак, за врт или за неку садњу и копају је на дубину од три стопе, онда је за сваки плетар довољно седам радника; ако је земљиште веома тврдо, онда осам. 2. Плетар старих винограда на земљи која се лако обрађује, где нема корова често обрађују три радника, а тврђу земљу, зараслу у траву – петоро. О младој садњи у првих пет година водили су рачуна три радника. 3. Од виноградарских врста лакше је бавити се аминијом него сирентином. Ова лоза захтева много више радника. 4. Како тврде искусни, четири радника могу да окопају лозу на плетру, при чему ће рупе бити широке до две и по стопе, а дубоке до једне стопе. Примећено је да је ово најбоља величина рупа. 5. На обрезивању плетра обично ради четворо радника. Прво обрезивање ради један радник, са другим ће се то завршити за мање од једног дана. 6. Сви стари аутори истичу да најбољи виноградар не може да обради више од осам плетара и већи број не треба ни дозвољавати.

## ГЛАВА 47. О здрављу земљорадника. [Из] Флорентина

1. Добро је ако на имању постоји лекар. Ако нема лекара, сам ћеш лечити болести твојих људи, сазнавши на који се начин лече од оних који болују сличним болестима. 2. Људе који живе на истом месту и који воде скоро истоветан начин живота, ако се разболе од истих болести лече истим средствима. 3. Најбоље је, ипак, спречити болест радника и, колико је могуће, унапред предузимати мере против обољевања. 4. Код људи који раде на сунцу, јако сунце погубно делује на тело и жиле, који нису у стању да издрже таолику врелину. Њима не треба давати да једу једном или два пута: нека једу често, у мањим временским размацима – то је спасоносно и веома корисно за варење. 5. Други праве одварак од рутве и црног слеза, додају га прокислом вину и дају овај напитак између јела. 6. Други мешају млеко и воду, додају мало прокислог вина и дају то пре јела. Ово раде од почетка пролећа, па до касне јесени. 7. Други дају вино у коме је одстојао пелин. Оно се може пити не само пре јела, већ и после и за време јела. Ако немамо одвара од пелина, онда стављамо пелин у врућу воду, кувамо га и дајемо тај напиток. 8. Исто деловање има и вино у коме је одстојао морски лук. Припремају и сирће са морским луком. Ако дајеш вино у коме је одстојао морски лук, дај га пре јела, а ако дајеш сирће, онда га дај после јела. 9. И мочварно вино (тј. вино од лозе која расте на мочварним местима) је веома корисно; здрави људи који га пију не оболевају. 10. Јечмени одвар је веома хранљив и лековит. И хлеб испечен у сачу, танко разваљан и осушен на сунцу, веома је користан за здравље. Хлеб

испечен у такозваним фурунама отежава варење. 11. Ако вода није добра, није погодна за пиће и изазива болести треба је кувати све док десетина не испари; затим је треба охладити и тек тада неће бити штетна. И морска вода после кувања постаје слатка. 12. Пошто земљорадницима и у кући прете отровна створења: змије, тарантуле, шкорпије и отровне ровке треба објаснити земљорадницима да је дивље грождје одлично средство против сваког уједа. 13. Бол од уједа не умањује само вино од дивљег грождја, већ и сирће од овог грождја, само грождје и његова зрна. Пепео од његовог спаљеног лишћа и грана стављен на место уједа умирује бол и спасава човека. 14. Пепео од гране ове лозе може да излечи и од уједа пса, чак и бесног. 15. Снага дивљег грождја може се упоредити са деловањем врелог парног купатила. 16. О томе како гајити дивље грождје и како добити пелиново вино или вино са морским луком биће речи на другом месту.

#### **ГЛАВА 48. О томе да не треба селити ни земљораднике, ни биљке са боље земље на гору. [Из] Дидима**

1. Неки саветују да се не преносе биљке, нити да се пресељавају земљорадници са здравих места на заражена; са лоших места на боље може, а ако се иде на гора места, онда бар да нису много гора. 2. Промена на горе раздражује и узнемирава оне који се селе. 3. Мудраци сматрају да ово правило треба поштовати не само када су у питању људи, већ и биљке.

#### **ГЛАВА 49. О томе да у насељима или у близини треба имати коваче, тесаре и грнчаре. [Из] Варон**

1. Земљорадницима није згодно да иду у градове ради израде оруђа. Стална потреба за оруђем омета такве одласке, а и често посећивање градова чини да се радник олењи. 2. Зато је потребно да на самим имањима или у близини имају коваче и тесаре. 3. Најважније је да имају грнчаре зато што у свакој земљи могу пронаћи грнчарску глину: или на порвшини, или у дубини, или у скривеним угловима насеља може се пронаћи глина погодна за израду грнчарских производа.

## КЊИГА Ш

У овој књизи – трећој по реду са одабраним текстовима о земљорадњи – налазе се подаци о радовима који се обављају сваког месеца.

1. Дневник и које радове треба обављати ког месеца. [2] У месецу јануару:<sup>414</sup>
2. [3] Фебруар:
3. [4] Март:
4. [5] Април:
5. [6] Мај:
6. [7] Јун:
7. [8] Прављење прекрупe<sup>415</sup>
8. [9] Прављење прекрупe<sup>416</sup>
9. [10] Прављење птисане
10. [11] Јул:
11. [12] Август:
12. [13] Септембар:
13. [14] Октобар:
14. [15] Новембар:
15. [16] Децембар:

### **ГЛАВА 1. Дневник и које радове треба обављати ког месеца. [Из Варона и Квинтилија. У месецу јануару]**

1. У јануару треба обавити резање винове лозе која се обавија око дрвећа и то у раним или касним вечерњим часовима. 2. Истог месеца треба сећи дрва за градњу и за израду дрвених предмета, али када је пун месец јер од месечеве светлости дрво постаје мекше. Дрвеће исечено у наведено време не трули. 3. Истог месеца треба нађубрити воће, али тако да ђубриво не додирује њихов корен. 4. Истог месеца ћеш калемити дрвеће које прво цвета, на пример шљиве, брескве [4], бадем и вишње. 5. Истог месеца треба обавити резање винове лозе која пузи по земљи и то веома оштрим ножевима користећи за то ведре дане и сате. 6. Винову лозу и остало дрвеће треба садити почев од јануарских ида и све док то дозвољавају локални услови.

<sup>414</sup> Називи глава садрже називе египатских месеци које аутор наводи насупрот називу сваког месеца

<sup>415</sup> Знак [ ] означава цифре којих у рукопису нема, а које је додао аутор грчког текста.

<sup>416</sup> Знак < > означава интерполације унете у грчки рукописни текст.



7. У овом месецу не треба вршити сетву зато што је земља влажна и тешка, испарава и личи на лоше рашчешљану вуну. 8. Треба нађубрити луцерну и одрезати китис док је зелен. 9. Брда са сувом земљом, лаком и белом, посуна и песковиту земљу на којој расту коров и жбунаста трава треба, уколико није узорана у октобру, сада, пре ђубрења изорати кратким плуговима и одмах затим ђубрити. 10. Слану земљу треба узорати малим плуговима и посути плевом од махунарки, а ако ње нема онда пшеничном или јечменом.

## **ГЛАВА 2. У месецу фебруару**

1. У фебруару ћемо пресадити из расадника винову лозу која је пустила корен – двогодишњу и трогодишњу. Никако једногодишњу зато што је она слабија. Пресађивање винове лозе доприноси и бољој летини и бољем квалитету вина. 2. У овом месецу садимо трску раније, пре него што проклија. 3. У овом месецу, и то приликом изласка месеца, треба садити винову лозу, остало дрвеће, руже и љиљане. 4. Истог месеца треба сејати пшеницу, сезам и конопљу; земљу са луцерном треба поново преорати.

## **ГЛАВА 3. У месецу марту**

1. У марту ћемо узети калем за калемљење и калемити винову лозу и друго дрвеће. 2. У овом месецу треба пре равнодневице посадити трску. 3. У овом месецу ћемо лечити маслине којима је лечење потребно. 4. У овом месецу ћемо на корен бадемовог дрвећа ставити свињско ђубриво; од њега ће горки бадем постати слadak, крупнији и нежнији како каже Аристотел. Теофраст саветује да се корен полива мокраћом. 5. У овом месецу ћемо садити подрезаним гранама сво дрвеће и кестење, нарочито на хладнијим и влажнијим местима. 6. У овом месецу треба окопавати винову лозу и друго дрвеће; окопано у ово време оно ће дати бољи и већи род. 7. У овом месецу треба скидати споредне изданке код трогодишње винове лозе док су ти изданци још нежни. Неки ово раде рукама зато што се раније сматрало да до три године винову лозу не треба дотицати гвожђем. 8. Најбоље је трогодишњу лозу распростирати по земљи у овом месецу. 9. Они који у овом месецу раде калемљење морају све да калеме пре него што почну да расту пупољци зато што се сматра да дрвеће у ово време има више сока. Приликом резања калема код јабука и крушака треба строго водити рачуна да се режу веома оштрим ножем, пажљиво и уредно зато што је код свог тог дрвећа кора танка, те стога неки више воле да калем ломе рукама, уместо

да режу ножем. 10. Треба узорати ледину припремајући земљу за сетву: ако се узоре у ово време на њој неће расти много траве и биће растреситија. Није довољно поорати једном; треба два и три пута. 11. До деветог дана пре априлских календи на лакој земљи, осветљеној сунцем, у брдима, где земљиште пуца, и на безводном песку треба сејати бело жито које се зове ситанија, као и тамније и дугуљасто које се назива александријско. 12. Јечам који се назива лептитид треба сејати на земљи испод жита, а на погодној земљи сејати сезам, рогоз, пир, просо и конопљу. 13. Кад усеви почну да класају треба оплевити траву; тада ће жито бити чисто и крупно. Китис треба резати док је зелен.

#### **ГЛАВА 4. У месецу априлу**

1. У априлу се још могу садити маслине. У ово време је најбоље да се режу: резане оне дају већи принос. 2. Теофраст каже да се у овом месецу може садити на влажним и наводњеним местима маслина, шипак и мирта. 3. У овом месецу ћемо калемити преко расцепа и пупољцима маслине и друго дрвеће; то ће бити право време. 4. Почињу такође у ово време да калеме пупољцима смокве кестен и вишњу. 5. Корисно је у овом месецу завршити поновно окопавање младе винове лозе; треба је такође и резати; лакше ће поднети резидбу која се сада врши. Неки, међутим, сматрају – такво је раније било мишљење – да до три године винову лозу не треба дирати ножем. 6. У овом месецу треба посејати претходно сакупљено семе белог бреста; може се такође пресадити и смоква која је ухватила корен, чак и ако је олистала.

#### **ГЛАВА 5. У месецу мају**

1. Претпостављам да је мај најзгодније време да се калеме винова лоза пре него што олиста. Неки је калеме после брања грожђа. 2. У овом месецу се реже маслина. У овом месецу се врши претакање вина. Посуда се напуни мало испод грлића како би вино имало мало слободног простора. 3. У овом месецу, као што је већ речено, може се калемити винова лоза, чак и ако је формирала стабло, зато што је сок тада лепљив. Калеме који су, разуме се, узети благовремено и пре него што су пропупели, ми смо брижљиво чували испод земље или у посудама, водећи рачуна да не олистају. 4. У овом месецу треба окопавати винову лозу, посебно ако нема кише. Окопавање, кажу, учвршћује лозу, даје јој могућност да дише, а подигнута земља освежава жедну

лозу. Неопходно је такође окопати и расаднике (расадници су места са којих узимамо и пресађујемо биљке на друга места кроз две или три године). 5. У овом месецу треба сваке вечери поливати водом уз помоћ сунђера калемљено дрвеће. 6. Неки се у овом месецу баве садњом на суровим, веома хладним и влажним или на таквим на којима је могуће наводњавање. Тиме се баве не само током читавог месеца, већ све до јунских ида; подразумева се да је свака биљка погодна за садњу док не пропупи. Ниједна биљка која је пропупела не може да се прими осим смокве, мада неки саде већ пропупелу винову лозу. 7. Још треба у овом месецу посути поленом лупинус који је посејан за ђубрење и прочишћавање земљишта; затим се пред иде он покоси, пре него што процвета винова лоза и док још није увенуо; покошен се треба оставити да мало сатрули. После тога треба орати све док покошен лупинус не буде затрпан и док се, на тај начин, не униште сви коренови. 8. У овом месецу ћемо преврнути земљу испошћену обилном пиревином и оставићемо пиревину, извучену заједно са кореном, да се суши. Шеснаестог дана месеца однећемо сву пиревину са тог места зато што ће месец, услед тога што је не подноси, помоћи да она поново не оживи. 9. Посуде у које сипају вино из бокала, треба обрисати и очистити алкохолом: тада се у њима не ствара пуно талога, а онај који се појави неће се осушити што квари вино.

## ГЛАВА 6. У месецу јуну

1. У јуну, пре ида, треба окопати калемљену винову лозу; ако је могуће два и три пута. Треба почети пре мајских ида. И скидање споредних изданка треба завршити у овом месецу. 2. Сада треба одломити изданке младе винове лозе који висе, као и изданак који је израстао у горњим деловима лозе: за младу лозу довољан је један изданак. 3. У овом месецу треба резати гране које висе код старије лозе, која се обавија око дрвећа, уколико на њима нема плодова. 4. У овом месецу ми ћемо на смокве окачити недозреле суве смокве, плодове дивље смокве. 5. У овом месецу, пре јулских ида, калемићемо сво дрвеће; смокву можемо и касније. У овом месецу треба затрпати земљом окопано дрвеће које је остављено откривено. 6. Пре ида се може окопавати тршчар, као и врбове честаре. И баш је време да се у вртовима саде целер, штир и бели слез. 7. У овом месецу треба косити такозвану грахорицу док је још зелена, а затим је сушити у хладовини јер ће тада бити слатка. После косидбе треба одмах сенокос полити и под паром поорати [5]. 8. Почев од деветог дана пре јулских календи треба кренути са вршом зато што тих дана нема ни кише, нити росе.

## **ГЛАВА 7. Прављење прекрупe**

1. Пир треба иситнити, провејати, сипати у кипућу воду и затим исцедити. Затим треба издробити бели гипс, ситно га просејати, узети четвртину најбелег и најситнијег песка и заједно са гипсом мешајући додати иситњеном пиру. Прекрупа се овако прави у дане Пса да не би прокисла. Када се сав пир иситни треба га просејати кроз сито. 2. Најбоља прекрупа је она која је прва просејана. После ње је она која је просејана друга. Она која је трећа просејана је најгора.

## **ГЛАВА 8. Прављење пшеничне прекрупe**

Такозвано александријско жито треба наквасити, иситнити и осушити на сунцу. Затим све то поновити све дотле, док од жита не почну да се одвајају љуске и влакна, На овај начин треба сушити и сипати у вреће прекрупу која се прави од племенитог пира.

## **ГЛАВА 9. Прављење птисане**

Наквашени јечам љуште, дробе, суше на сунцу и онда га користе. У њега сипају и љуске зато што се са њима он очува. Узима се десети део воде у односу на количину јечма. Јечам дробе сипајући у њега крупну со. На тај начин се прави одварак и од пшенице.

## **ГЛАВА 10. У месецу јулу**

1. У јулу је потребно до два сата и касно увече плитко окопавати винову лозу и плевити траву, углавном пиревину. Потребно је такође поравнати испуцалу земљу и попунити пукотине да сунце не би пржило оно што се налази дубоко у земљи. 2. Потребно је лагано окопавати одраслу винову лозу зато што полен помаже сазревању и укрупњавању грождја. 3. У овом месецу треба одсећи сву дивљу траву и трње. 4. У овом месецу се може вршити и сеча дрвећа, ако је то потребно; подразумева се кад је млад месец. 5. Потребно је такође преорати земљу са које су побране махунарке: одмах после жетве треба поорати земљу да се не осуши. 6. Корисно је такође насећи лишће као храну за стоку и сложити га. 7. Око ида у овом истом месецу треба извадити са корењем папрат, срчак, ситину и трску, а такође и иситнити процветалу обрнику заједно са кукутом и тиме посути корење

које је остало у земљи после сечења: ово ће их осушити. 8. Ако се у земљи налази много корења, посеј на њој обрнику, покоси је у цвату, поори земљу како би покрио то што је пожњевено, затим посипај по њој ситно ђубриво и остави тако. 9. После дванаест дана поново поори и посеј оно што се може посејати на тој земљи, додајући семењу малу количину сочива.

## **ГЛАВА 11. У месецу августу**

1. У августу треба у топлијим местима брати зрело грожђе. Лозу на којој грожђе још није сазрело треба лагано окопати исто као маслине; груде земље треба разбити како би се подигао полен; падајући на плодове он им помаже да брже сазребају. 2. Из тог разлога су маслине и лоза који расту поред пута плоднији: разлог томе је полен који подижу пролазници. Не треба окопавати, уколико је земља превише сува, само ону винову лозу која расте на посној земљи зато што ће се она одмах осушити јер је земља под њом плитка и има површински корен. У овом месецу калемљено дрвеће је потребно на залсаку сунца поливати водом помоћу сунђера. 3. У овом месецу треба на сунцу осушити бокале и двадесет дана пре него што се налива вино премазати их смолом. 4. У овом месецу треба скидати споредне изданке на касном грожђу, зато што после тога плодови расту, лепши су и брже сазревају. 5. Са младе и плодне винове лозе треба скинути и нешто плодова иначе ће изданци бити танки, а грожђе неће бити ни за шта. Грожђе које се бере за исхрану мора бити потпуно зрело. 6. Ово је управо време када на врелим местима треба сакупљати већ осушене суве смокве, а такође припремати рупе у које ћемо у касну јесен посадити маслине или неко друго дрвеће. 7. У овом месецу ћемо поливати сенокос који се обично полива и поново покосити папрат, ситину, трску и срчак. 8. Поораћемо тврду, тешку и плодну земљу; брда, хладна, сеновита и окренута ка северу дубоко ћемо поорати плуговима или ћемо обрађивати мотиком. 9. До деветог дана пре септембарских календи обавићемо вршу зато што тих дана нема ни росе, ни кише.

## **ГЛАВА 12. У месецу септембру**

1. У септембру треба посебним ознакама обележити плодну и неплодну винову лозу како би се једна резала, а друга калемила. Ознаке се стављају црвеним оловним оксидом помешаним са маслиновим уљем и смолом. 2. У овом месецу треба раширити на сунцу и осушити лишће платана и плеву

у којима ћемо чувати грожђе. 3. Још треба отрести орахе и, осушивши их, спремити их. 4. До шестог дана пре октобарских календи ризично је обављати сетву: уколико уследи суша, семе ће stradати. 5. Од петог дана пре октобарских календи треба сејати лупинус зато што он не подноси кишу. 6. Посну земљу у којој има много корења и жбуња потребно је, после киша које почињу од септембарских ида, одмах поорати и затим нађубрити.

### **ГЛАВА 13. У месецу октобру**

1. И у октобру треба брати грожђе: прво убрано грожђе даје више вина, оно које је друго убрано – најбоље вино, а оно које је убрано треће – најлепше вино. 2. У овом месецу после равнодневице и првих киша неки обављају садњу пре заласка Плејада. Плејаде почињу да залазе око седмог новембра. 3. У овом месецу је добро окопати винову лозу у виду левка и око корена полити цеђ, стару мокраћу, талогом од вина или посути околу пепелом за цеш, сувим пепелом или плевом. 4. У овом месецу треба калемити бадемово дрвеће, вишње и смокве, Могу се, такође, у парковима садити маслине, бадем, вишње и сво плодносно дрвеће, као и багрем, беле тополе, јасен, борове и јелке, али никако смокве. Добро је такође сејати семе свог овог дрвећа. 5. У овом месецу почињемо припрему зеленог уља сакупљајући за њега незреле маслине. 6. У овом месецу ћемо прекрити лимуново дрвеће које расте на хладном месту; огрћемо њихово стабло лишћем тикве и око корена посипамо пепео од тикве. 7. У овом месецу је најбоље почети резање и после бербе грожђа окопати земљу како би земља коју су берачи угазили, будући да је уситњена, без препрека пропуштала воду од јесених киша до самог корена лозе. Осим тога и корова ће бити мање због магле; корење ће му бити извучено и уништено мразом. 8. Потребно је такође обрати јабуке које се чувају за зиму и ставити их у пиљевину од ароматичног дрвећа као и остале плодове. Сада је потребно рашчистити и мочварну шпарглу. 9. У овом месецу многи почињу сетву. Уколико после 14 дана почне киша, онда ће род бити веома добар, али ако не почне, онда ће сво семе пропасти. 10. Пре октобарских календи, наравно, не треба сејати: треба сачекати излазак и залазак Венца. Сетва ће ових дана бити веома успешна.

### **ГЛАВА 14. У месецу новембру**

У новембру после првих киша треба садити винову лозу на топлим местима без воде. Неки тада на топлијим местима врше и резидбу. Уопште,

резидба која се врши у касну јесен побољшава корен и гране; пролећна резидба доприноси бољем роду.

## **ГЛАВА 15. У месецу децембру**

1. У децембру се такође може садити винова лоза. 2. У новембру и децембру је потребно, чим младо вино престане да превире, очистити га и истрљати пискавицом или чистим рукама нечистоћу и пену са грлића бокала. 3. У децембру и новембру је добро садити младице свог дрвећа које рано цвета, а такође калемити дрвеће и сећи када је млад месец дрва за градњу. 4. Треба такође окопати младу винову лозу, а нађубрити старију; није обавезно ђубрити младу. 5. Пошто се убери плодови, маслине треба на време орезати зато што ће на младим изданцима род бити већи. 6. Сада је право време да се окопају маслине и остало дрвеће и да се око слабијег дрвећа положи довољна количина козјег ђубрива или да се полије са 20 чаша талога од маслина. 7. Сада је добро садити кестење и право је време да се сеју махунарке.

## КЊИГА IV

У овој књизи – четвртој по реду са одабраним текстовима о земљорадњи – налазе се подаци о садњи и радовима везаним за грожђе које се пење уз дрвеће – анадендрадима и о њиховом пресађивању; о миртином грожђу, о такозваном животињском грожђу и о различитим врстама калемљења; о томе на који начин на једном истом грозду могу да се нађу различита зрна; о чувању винограда и многим другим корисним стварима.

1. О лози која се пење уз дрвеће.
2. Још о таквој лози.
3. Како лако и брзо пресадити винову лозу која је ухватила корен.
4. О миртином грожђу.
5. О раним сортама грожђа.
6. О касном грожђу.
7. О грожђу без кошчица.
8. О лековитом грожђу које чисти.
9. О ароматичном грожђу.
10. Шта учинити да осе не дирају винову лозу и друго воће.
11. Како сачувати грожђе свеже на лози до пролећа.
12. О калемљењу грожђа.
13. О калемљењу бушењем.
14. Шта учинити да на истом грозду буду различита зрна: бела и црна или црвена.
15. О чувању грожђа.

### ГЛАВА 1. О лози која се пење уз дрвеће. [Из] Флорентина

1. Лоза која се пење по дрвећу је добра за све: она даје одлично вино, и јаче и слађе; може се садити са размаком, а земља испод ње се може сејати сваке две године. 2. Лозе се не меогу садити испод сваког дрвећа, већ само испод оног које има по један корен, као на пример, бела топола или испод оног код којег корење иде на све стране, а лишће није веома густо: лоза не сме бити кроз у сенци. Такав је бели брест, црна топола, јасен, јавор. 3. Висина треба да јој буде тринаест стопа. У битинијским, тарсијским и воанијским насељима дрвеће на које се лоза пење достиже висину од шеснаест стопа и то не квари вино, већ га чини још бољим, посебно аминијско. 4. На доброј земљи нека то дрвеће расте до висине о којој смо горе говорили;



на посној земљи оно се мора сећи на висини од осам стопа како земља не би трошила сву своју снагу на дрвеће. 5. Гране би требало, ако је то могуће, да буду окренуте према истоку и према западу. Ово дрвеће је потребно, као и грожђе, окопавати и ђубрити. 6. Ова лоза треба да буде висока и јака, треба користити првенствено саднице које су ухватиле корен. Неки су за садњу узимали саднице из расадника; други скоро већ одраслу лозу режу, ваде заједно са кореном и заједно са земљом у којој расте саде је у рупу која се налази поред дрвета. 7. Лоза се гаји на следећи начин: сади је на растојању од три стопе од дрвета; када се потпуно прими тако да се може спојити са дрветом (на то ће указивати њена дебљина), рашири је по тлу и, затрпавајући је земљом, доведи је до дрвета; на растојању од једне стопе од његовог корена остави крај лозе слободним изнад земље; све пуполке који су се можда сачували скини ноктом како би један или два изданка који су остали на врху могли да јачају и расту. Израсли изданак треба пажљиво довести до дрвета и оставити га да се одмори. 8. Треба водити рачуна да на том делу дрвета гране око корена буду брижљиво орезане, да све буде уништено и да ништа не прекрива корен. 9. Треба имати на уму да такву лоз (која се пење по дрвећу) треба заиста орезати и оставити гране не мање од ва лакта. 10. Гране лозе треба тако распоредити по гранама дрвета да се плоносни делови налазе више и да их њише ветар. 11. Редови грана морају се налазити на петнаест лактова један од другог: тада ће и вино бити боље и биће га више. 12. У простору између редова може се садити воће које има мало корења, на пример шипак, јабука, кидонија. На извесном растојању се могу садити маслине, мада неки то не дозвољавају. 13. Неки тврде да се смоква смањује када је поред винове лозе; искуство је показало да то није тако и зато је боље садити смокве са спољне стране винограда. 14. Знамо да у Битинији лоза која се пење уз дрво воли вишњу, нарочиту јесењу; [1] веома је воли и аминијска лоза: она даје и много плодова и много вина захваљујући вишњи. 15. Засејавати земљу испод те лозе је могуће, како је већ речено, сваке две године. Искусни људи кажу да та сетва не само да не штети земљи и не оптерећује је, већ напротив, они кажу да од сетве и вино буде боље. 16. Догађа се да се винова лоза, обавијајући се око стабла, дође до његовог врха. Временом она се гуши зато што та близина са дрветом њу притиска и гуши, зато у Битинији многи између дрвета и лозе стављају клин правећи тако међу њима размак који ће јој помоћи да се одмори.

## **ГЛАВА 2. Још о таквој лози. [Из] Африканца**

Око лозе која се пење уз дрво побии усправно три козја рога оштрим врхом надоле, а другим крајем нагоре, затрпај их земљом тако да из земље вири само њихов крај, нека киша залива рогове и лоза ће бити веома родна.

## **ГЛАВА 3. Како лако и брзо пресадити винову лозу која је ухватила корен.**

1. Пошто почнемо да окопавамо у виду левка, једном или двапут, велику винову лозу видећемо да ће велика брига донети и велику добит. 2. На старијој лози, тј. десетогодишњој и старијој, бирају одоздо (тј. не више од једне стопе от земље) најдужу и најлепшу грану; стављају је у рупу дубине једне стопе и толике дужине да могу да се сместе четири пупољка; њих треба затрпати земљом. Треба, међутим, затрпавши четири пупољка оставити још пупољака на врху, али не више од два-три. 3. Уколико је грана толико дугачка да може да стане у две рупе, онда ћеш од једне лозе добити две саднице са кореном: други део гране ћеш затрпати земљом на исти начин како је наведено. 4. Грану која ће преостати од ове дупле садње која ће ти дати две саднице са кореном, треба одсећи зато што је у већини случајева бескорисна. 5. Треба водити рачуна и посебно пазити да онај део гране који се налази између старог стабла и дела затрпаног земљом не пушта изданке. Дешава се да два-три пупољка која се налазе између почну да се развијају и то смета закопаној грани да хвата корен. 6. Пазећи на то треба ноктом уклонити пупољке тако да не могу да дају изданке; а ако су око лозе кренули млади изданци, треба их исећи. 7. Од два или три пупољка које треба оставити, како смо учили, на врху прпорка (тако се зове), треба оставити изданак само из једног пупољка – најбољи. 8. Поред остављеног изданка треба побости танак прут или трску да се изданак који је још слаб не би уморио, већ да може да се наслони на трску и тако се не криви и не пада на земљу. 9. Корен ће бити јачи када наредне године одсеку грану, наравно винове лозе, и тако садница која се дуго налазила поред мајчинске лозе неће је оштетити исцрпевши од мајке сву снагу. 10. Становници Битиније после годину дана праве само један зарез на поменутој грани и не одвајају од мајке у потпуности прпорак који још није сасвим ухватио корен; на тај начин му не дозвољавају да сувише исцрпе мајчинску лозу, већ помоћу зареза обе биљке чине самосталним. На крају крајева, када дође време за пресађивање, тј. почетком треће године они у потпуности одсеку прпорак. 11. Зато много више воле саднице узгајане у расадницима које су већ ухватиле

корен; и још више - старије гране које саде тако што од њих изрежу расад и пресаде. Оне се могу лепо одгајати не исцрпивши мајчинску лозу; оне се брже примају и постају самостална лоза.

#### **ГЛАВА 4. О миртином грожђу. [Из] Тарантина**

Миртино грожђе расте на мирти. Добија се ако на мирту накалемиш гране винове лозе.

#### **ГЛАВА 5. О раним сортама грожђа. Исто**

1. Ако црну винову лозу накалемиш на вишњу, онда ћеш на пролеће већ имати грожђе: лоза ће родити грожђе у исто време кад и вишња даје своје плодове. 2. Лоза ће брже олистати ако од азота у праху и воде направиш масу густине меда и одмах после резидбе обилно намажеш њене пупољке: кроз осам дана они ће олистати. 3. Учинићеш грожђе раним ако испод лозе ставиш само кошчице од грожђа и то „слатке“, које још нису прокисле. Још боље ће бити ако те кошчице ставиш испод саднице приликом сађења.

#### **ГЛАВА 6. О касном грожђу. Исто**

1. Гроздове који први порасту треба скидати и уместо њих ће порастати други. Треба добро неговати лозу и она ће по други пут дати гроздове који касно сазревају. 2. Узми те гроздове и стави у глинене лонце са рупама на дну, брижљиво их затвори одозго и вежи лонце за лозу тако да их ветар не њише.

#### **ГЛАВА 7. О грожђу без кошчица. [Из] Демокрита**

1. Неки гаје грожђе без кошчица на следећи начин: грану предвиђену за садњу, управо на делу који затрпавају земљом пажљиво ломе на пола, кашичицом ваде срж, затим повезују половине влажним папирусом и стављају грану у земљу. 2. Још боље је ако читав тај део гране који стављају у земљу, стављају заједно са морским луком: морски лук помаже и расту и срастају. 3. Други режу већ плодну лозу, кашичицом ваде срж плодноне гране са што је могуће веће дубине, али грану не ломе као што је наведено горе, већ је остављају целу. Затим разблажују киренајски сок до густине

куваног вина, сипају то у грану, стављају је усправно и везују уз даску да се сок не проспе. Током осам дана овај сок сипају у грану док она не пусти изданке. 4. Исто тако можеш поступити са шипком и са вишњом уколико хоћеш да њихови плодови немају кошчице.

## **ГЛАВА 8. О лековитом грожђу [2] које чисти. [Из] Флорентина**

1. Познато је да је лековито грожђе корисно у многим случајевима, посебно приликом уједа змије. О томе како га гаје сада ћемо рећи. 2. Грану лозе предвиђену за садњу исечемо у дну, на отприлике три-четири палца, и извукавши срж улијемо противотров, а затим окренемо папирусом исечен део и посадимо. 3. Усрднији виноградари поливају и корен противотровом. 4. На исти начин ћемо узгајати и лозу која чисти и то: исечемо грану и ставимо чемерику. 5. Треба знати да грана лековите лозе узета за садњу нема исту ту снагу. Приликом пресађивања или калемљења она слаби, зато што противотров временом слаби. Зато је потребно приликом припреме противотрова њиме мазати корен. 6. Против отровних уједа корисно је пити вино од те лозе, сирће од ње, јести само грожђе и суво грожђе. Ако тога нема онда лишће лековите лозе ситне и стављају на рану. 7. Ако свега тога нема, пале гране лековитог грожђа и тај пепео стављају на рану што спашава човека. 8. Уосталом, гране не само лековите, већ било које винове лозе помажу код уједа пса, само уколико није бесан. О томе говори Флорентин у првој и другој књизи својих «Георгика».

## **ГЛАВА 9. О ароматичном грожђу. [Из] Паксама**

Ако хоћеш да ти простор лепо мирише, расеци гране лозе коју садиш и улиј у њих арому као што је горе наведено. Још боље ће бити ако свеже гране поливене аромом или накалемешиш или посадиш.

## **ГЛАВА 10. Шта учинити да осе не дирају винову лозу и друго воће. [Из] Демокрита**

Узми у уста маслиново уље и попрскај њиме винову лозу, грожђе или друго воће.

## **ГЛАВА 11. Како сачувати грозђе свеже на лози до пролећа. [Из] Виритија**

Поред винове лозе на веома сеновитом месту ископај јаму дубине око два лакта; насипај тамо песак и побииј коље; гране савиј и преплети их једном или два пута пажљиво их савијајући заједно са гроздовима; вежи гране за коље, заклони их да се не квасе и да гроздови не би додиривали земљу.

## **ГЛАВА 12. О калемљењу грозђа. [Из] Флорентина**

1. Виноградар за калемљење мора да одабере винову лозу са дебелим стаблом које може да прихвати једну или две гране. 2. Неки раде калемљење у земљи, на дубини од пола стопе, скоро код самог доњег дела стабла. 3. Други је калеме на нивоу земље и то је боље. Калем који се ставља на врх спаја се са тешкоћом зато што га љуља ветар. 4. Ако се испостави да је потребно калем ставити на врху зато што је стабло доле танко, онда раније припреми коље и за њега завежи калемљен врх као заштиту од ветра. Неки калем стављају на „рамена“ лозе. 5. Ако накалемеиш лозу на вишњу, онда ћеш имати веома рано грозђе. У исто време када вишња обично рађа, тј. у пролеће, она ће дати грозђе. [3] 6. Пролеће је време за калемљење; више нема мрза и када направе рез на лози из ње истиче мало сока и није воден, већ густ и лепљив. 7. Треба узимати округле, чврсте калемове, са честим пупољцима, првенствено из „руку“. Довољно је да на калему буду два-три пупољка; ако га затрпавају земљом, онда три или четири. 8. Са једне исте гране не треба резати више од два калема јер је део гране иза првих седам пупољака неплодан и бескористан. 9. Чвршће се спајају млади калемови са делићем прошлогодишње гране. 10. Нећемо радити калемљење одмах чим одрежемо са лозе калеме. Одрезавши их морамо их одмах сакрити: стављамо их у бокал да се не осуше и калемимо их док још не олистају. 11. Калем који се стављен у само дно стабла боље ће се ухватити зато што ће добијати више хране из земље, али лоза калемљена на тај начин рађа касније као и друге гране посађене у земљу. 12. Калеми стављени високо хватају се са тешкоћом зато што их љуља ветар, али лоза калемљена на тај начин ће брже донети плодове. 13. Висока дивљака мора бити равна и платка, дебљине прста. Неравна места се морају поравнати оштрим ножем. 14. Калем дужине до два и по палца треба са једне стране изрезати онако како то чинимо са трском којом пишемо; са једне стране мора да се види читава срж, са друге – кора. 15. Калем се мора ставити на сам крај реза да не би било пукотине измеђи стабла и калема, а затим се премаже пепелом

или глином; то неће дозволити да унутра прође и задржава се влага. 16. Део стабла код реза треба завезати меким, али чврстим повезом, а затим намазати лепљивом глином. Неки у глину додају дивљи лопух. 17. Код калемљене лозе усред лета, касно увече тај повез се кваси водом помоћу сунђера. 18. Када калем буде величине четири палца онда је потребно редом побости коље и везати га за њега због ветра. 19. Када калем порасте потребно је повез исећи ножем да не би оштетио лозу и да би сок из стабла продирао у калем. 20. Калеме треба резати када је млад месец: калемљење ће тада бити успешније. 21. Неки раде калемљење не само у пролеће, већ и после бербе грожђа: тада је сок у лози гушћи.

### **ГЛАВА 13. О калемљењу бушењем. [Из] Дидима**

1. По мом мишљењу, најбоље је калемљење бушењем: код оваквог калемљења лоза све време рађа; калем који расте заједно са лозом чини са њом једну целину; лоза од бушења нимало не пати, ништа је не гуши и не оштећује. 2. Калемљење бушењем се ради овако: пробушивши стабло такозваним галским сврдлом, повуци грану најбоље суседне лозе и стави је у отвор не режући гране њене раније мајчинске лозе. Грана ће живети добијајући храну од старе мајчинске лозе и срастајући у једно са лозом у коју су је ставили. 4. Онда, на крају, када рана од сврдла зарасте, треба одсећи грану од раније мајчинске лозе и изравнати стабло калемљене лозе изнад пробушеног отвора. Надаље нека калем сам постане главна грана те лозе.

### **ГЛАВА 14. Шта учинити да на истом грозду буду различита зрна: бела и црна или црвена. Исто**

1. Потребно је узети две различите гране од различитих сорти грожђа, расећи их по средини, пазећи да се не оштете пупољци и да не исцури нимало сржи. Једну сорту треба ставити уз другу и спојити их тако да се пупољци по могућству подудару један са другим и да се два споје у један. 2. Затим треба чврсто везати гране папирусом, околом намазати морским луком или лепљивом земљом и тако посадити, а онда током три или пет дана заливати док гране не пуне изданке.

## ГЛАВА 15. О чувању грозђа

1. Грожђе које се бере за зимницу треба резати када је пун месец, лепо време, око четири сата поподне када се роса већ осушила. 2. Треба пазити да сва зрна, тј. кошчице буду цела и зато гроздове треба резати најоштријим ножем како би посао текао лагано, без примене силе. 3. Треба одрезати најзрелије грозђе; не зелено, нити презрело. 4. Неки режу само гроздове; неки заједно са гроздовима режу и гранчице са лишћем; одмах маказама уклањају трула, сува и зелена зрна ако их има како заједно са њима не би почела да труле и остала. Потребно је сваку петељку са оне стране где је одрезана потопити у смолу растопљену на ватри. 5. Гроздове треба прострти по поду, одвојене један од другог, да се не додирују; претходно на под поспу плеву и то, ако је могуће, лупинуса зато што је тврђа и сувља и тера мишеве. Ако нема плевe лупинуса онда је одмах иза ње плева грашка или других махунарки. Од житарица најбоља је јечмена плева. 6. Ако нема ничег од тога, онда накоси суву траву и положи је у танком слоју. 7. Гранчице са лишћем такоже треба прострти по поду или окачити. 8. Неки гроздове на кратко стављају у кувано вино тј. у сапу [5] 9. Други их складиште у сандуке обложене смолом са сувом пиљевином, боровом, јеловом, тополовом или са брашном од проса. 10. Други спуштају гроздове у кипућу морску воду, а ако нема мора онда у слану воду са вином, затим их суше и складиште на горе набројане начине. 11. Неки прокувају пепео од смокве или винове лозе и спуштају у то гроздове, затим их суше и складиште у плеву од горе набројаних биљака. 12. Грожђе се чува јако дуго ако се окачи тамо где се чува жито, посебно ако га тамо веју. Полен који се подиже са жита, спуштајући се на грозђе много доприноси његовом очувању. 13. Сачуваћеш грозђе и на следећи начин: прокувај кишницу тако да од ње остане трећина, стави је на ваздух да се охлади и сипај у посуду премазану кречом. Затим узми зреле гроздове са тврђим зрнима, склони зелена и трула и стави гроздове у воду тако да их она прекрије. Пажљиво затвори и премажи гипсом посуду, а онда је стави на хладно место на коме нема сунца и где се не ложи ватра. 14. Ова вода поприма укус вина: њоме се врло лако могу преварити болесници, а грозђе у њој остаје потпуно сачувано. 15. Неки саветују да се окаче гроздови на тавану, али да се не везују за петељку око места где је исечено, већ да се окрене наопако како би се више проветравало, зато што ће од промаје између зрна бити више простора. 16. Добро је качити их такође и у бокале са широм тако да се не додирују ни са широм, нити један са другим: очуваће се онакви какви су скинути са лозе. 17. Сачуваћеш гроздове уколико их после бербе грозђа целе и нетакнуте ставиш у глинену посуду чији ћеш

грлић пажљиво да премажеш гипсом. 18. Сачуваће се такође и ако их потопиш у иловачу разблажену до густине меда, а затим окачиш; пре употребе се пере. 19. Ако се гроздови намажу соком од тушца и окаче сачуваће се. Неки их чувају и у вину помешаном са водом. 20. Током целе године грожђе ће се очувати ако се обере мало раније, потопи у врелу воду са стипсом и одмах одатле извади. 21. Грожђе се чува и у меду. 22. Ово што је речено о грожђу важи и за јабуке.



## КЊИГА V

У овој књизи – четвртој по реду са одабраним текстовима о земљорадњи – налазе се подаци о садњи и обрађивању винове лозе, о томе када треба брати грозђе, и о заштити од штеточина, о прављењу ограда, о припремању сувог грозђа и о садњи трске.

1. О земљи погодној за винову лозу.
2. Коју врсту винове лозе треба садити на којим местима и какво земљиште по свом карактеру одговара виновој лози.
3. О расаднику.
4. О клими.
5. О приморском и речном земљишту.
6. О времену садње винове лозе.
7. О томе да треба предвидети какво ће вино дати земља на којој намеравају да саде.
8. Какав мора бити расад и од кога дела лозе се узима, да ли од старије или млађе лозе.
9. Како треба садити винову лозу и шта треба радити да она брже ухвати корен и да ли саднице треба садити право или косо.
10. Ког дана лунарног месеца треба садити лозу и да ли треба да се сади када је месец пун или млад.
11. Шта се може сејати у виноградима.
12. О дубини на којој треба садити лозу.
13. Да ли у рупу треба садити два расада или само један.
14. О разлици између винове лозе посађене са кореном и лозе посађене као расад.
15. О томе да приликом садње не треба мешати сорте грозђа, нарочито беле са црнима.
16. Корисно је да се саде различите сорте грозђа, али одвојено.
17. О различитим сортама грозђа.
18. Како треба вршити садњу младица грозђа.
19. О врсти радова.
20. О окопавању у виду левка.
21. О одржавању винове лозе.
22. Које гране треба оставити на четворогодишњој лози и за какво коље је треба везивати.
23. О резидби.
24. О родности лозе и о добром квалитету вина.

25. Када треба окопавати стару лозу и у чему је корист од окопавања.
26. Како треба ђубрити када се окопава у виду левка.
27. О кољу.
28. О скидању споредних изданака.
29. О поновном скидању споредних изданака.
30. Шта радити да лозу не оштете ваши и гусенице и да је не уништи мраз.
31. Шта радити да иње или рђа не оштете лозу.
32. Још о ињу.
33. О рђи.
34. Лечење лозе на којој се грожђе суши.
35. О неплодној виновој лози.
36. О лози спрженој сунцем.
37. О болесној лози.
38. О лози из које тече сок.
39. О лози са које опада грожђе.
40. О лози која иде у лишће.
41. О лози на којој грожђе трули.
42. О лози оштећеној мотиком.
43. Како је могуће пре бербе грожђа знати да ли ће бити много доброг вина или ће оно бити лоше.
44. Прављење ограде.
45. Када треба брати грожђе и који су знаци његове зрелости.
46. У којој „кући“ треба да се налази месец приликом бербе грожђа и о томе шта треба да се скида када је млад месец.
47. Шта чинити са киселим и уопште поквареним грожђем и како „лечити“ вино [које се добија] од њега.
48. Како спасити лозу од штеточина.
49. О шпанској мушици и крупнијим инсектима који оштећују плод.
50. О често испробаном магијском средству Демокрита које штити од штеточина, посебно од крупних, и виноград, и дрвеће, и њиве, и све.
51. О цвету грожђа.
52. О припремању сувог грожђа.
53. О садњи трске.

## **ГЛАВА 1. О земљи погодној за винову лозу. [Из] Флорентина**

1. За виноград је погодна црница, не тешка, која у дубини има одговарајућу количину слатке воде. 2. Таква земља, упивши кишницу, чува је зато што кроз себе не пропушта много, али је и не задржава на површини; на

земљи која воду задржава на површини биљке труле. 3. Према томе потребно је испитати дубину земље: често је одозго црница, а доле глина и обратно. 4. Најбоља земља је муљ који су нанале реке, због чега ми и хвалимо Египат. 5. Укратко, свака црница, која није превише тешка и лепљива, која садржи у себи влагу, добра је за виноград.

## **ГЛАВА 2. Коју врсту винове лозе треба садити на којим местима и какво земљиште по свом карактеру одговара виновој лози. Исто**

1. На поменутој црници која садржи воду и на веома влажној земљи треба садити беле сорте грожђа којима је потребно више хране из земље, зато што је то лоза снажна и чврста и тешко је прехранити је. 2. Глиначито земљиште уколико није у веома танком слоју и уколико нема пукотине, може да одгаји лозу са белим грожђем. 3. Сува земља, посна и пешчана није за такву лозу, али је добра за ону на којој су гроздови густи, са слабом сржи; овакво земљиште је добро превасходно за црно грожђе које даје велике количине изузетног јаког вина и има особине супротне особинама белих и захтевних сорти. 4. Само псифија, керкирија и такозвана иволга које припадају белим сортама воле посно земљиште зато што су „масније“. 5. Сорте које су по својој природи сочније треба садити у сувој клими и на земљишту које је сиромашно влагом, а мање сочне – на хладним и влажним местима: у том случају ће оно што недостаје биљкама допунити природа самог земљишта. 6. Уопште на плоднијем земљишту не треба садити јаку лозу, већ лозу која има супротне особине; на црници треб садити чврсту лозу која може из земље извући своју храну. 7. Ако се јака лоза посади на плодној земљи, грожђе на њој неће сазрети, већ ће то бити само раскошно лишће. Слабије сорте ће на сувљим местима дати слабији род. 8. Зато је потребно познавати и биљке и земљишта како би се могло снаћи са њима и одабрати одговарајуће. 9. Неки преносе биљке из планинских предела у равницу, а из равнице у планинске пределе говорећи да се земља томе радује због „антипатије“. 10. Од свих сорти грожђа најбољи је мерсит. То је она сорта од које се у Битинији прави такозвано дендрогаленое вино; а на другим местима ово вино зову тиарин. У Тији, у Пафлагонији зове се тианин; у Хераклеји на Понти то је најчувеније вино. Уопште, где год да је посађена лоза која даје ово вино, она даје много боље грожђе него остале сорте. За јело је најукусније и подсећа на нектар, чак га и пчеле употребљавају као храну. 11. Ова лоза је веома плодна; окићена је гроздовима од врха до дна; округлог су облика, са провидним зрнима кроз која се јасно виде

кошчице и опна која их окружује; петељке на којима гроздови висе обично су чврсте и дрвенасте. 12. Ова лоза углавном воли дрвеће, његове врхове и густо лишће. Вино од овог грожђа воли да га често чисте од талога. 13. Најбоље вино даје лоза са сувох места и са падина уколико се посади од истока према југу. Лозу која се пење по дрвећу боље је садити на равним местима, у котлинама. 14. Потребно је имати на уму и строго водити рачуна о следећем: за садњу ниске лозе бољи су нагиби и благо нагнуте падине, као и виша и сува места зато што тамо дува ветар и лето није претопло. 15. Места између брда и у подножју планина погодна су за ниску лозу која се простира по земљи. 16. На таква места се посетепено спушта плодно земљиште које храни биљке, а кога има на врховима јер га неприметно надоле односе кише. 17. На планинским врховима не треба садити лозу зато што вода, отичући са њих, одвлачи са собом и земљу, па корење остаје огољено и без хране. 18. Лозе које се пењу по дрвећу треба садити на равним и влажним местима, посебно тамо где је врела клима, где ветрови који нису јаки лагано дувају на лозу која виси са дрвећа и храни је. Јаки ветрови који дувају на хладним местима штете лози која се пење по дрвећу. 19. Најукусније вино неспорно даје животињска лоза и Демокрит признаје да је здраво и изузетно. Гране су јој природно танке и слабе.

### **ГЛАВА 3. О расаднику. [Из] Дидима**

1. Расадник је место на коме саде биљке које ће се даље пресађивати и где се оне, како кажу Битинци, „претходно хране“. 2. Сади биљке у расаднику на дубину не мању од стопе, тада ће бити лако извући биљку уз помоћ двозубе мотике и тада их лакше огреје сунце. 3. Код такозваних првих пупољака склони све што је сувишно као би они кренули у ширину. 4. Сувишно се склања рукама, не ножем зато што млада лоза од додира челика страда. 5. Неки пресађују лозу друге или треће године; лоза која се пресади са три године биће боља. 6. Не треба заливати расаднике уколико нећемо заливати винограде, зато што се у винограду обавезно обављају сви послови који се обављају у расаднику.

### **ГЛАВА 4. О клими. [Из] Демокрита**

1. Потребно је увек уклапати се са природним особинама места. На врелом месту садићемо лозу на северу; на хладнијем – на југу; у умереној и уједначеној клими – боље је на истоку и на западу. Боље је, наравно, на

истоку уколико не смета источни ветар. 2. Понекад су боља места на западу ако су даље од мора и тамо дува поветарац. На топлијим местима кориснији су северни ветрови, а на хладнијим – јужни.

## **ГЛАВА 5. О приморском и речном земљишту. Исто**

1. Приморско земљиште је веома добро за винову лозу зато што је тамо топло и постоји скривена влажност од мора која храни биљке. И морски ветрови су најкориснији за лозу. 2. Многи сматрају непожељним близину реке и нарочито мочвара због честих магли и хладних ветрова који одатле дувају; заједно са њима подиже се влага која оштећује и винограде и усеви и ваздух чини штетним. Зато је, кад год је то могуће, потребно избегавати мочваре. 3. Треба знати да ако се та лоза којој штету наносе ветрови, магла и влага, посади поред дрвећа на које ће се пењати, онда за њих неће бити штете.

## **ГЛАВА 6. О времену садње винове лозе. [Из] Касијана**

1. Неки саветују да се почетком пролећа, када дува поветарац, узму саднице и одмах изврши садња. Неки препоручују да се саднице узму, али да се не саде одмах, почетком пролећа, већ кад се биљке припреме да листају. 2. Време за садњу лозе је, наравно, различито. Неки их саде после бербе грожђа, када са лозе опада лишће; неки – почетком пролећа. 3. Пошто сам проучио ствар у пракси, саветујем да се на местима где нема наводњавања све, а нарочито винова лоза, сади у касну јесен. 4. Тада ће се гране, ослобођене тежине гроздова после бербе грожђа, очврсле, обновљене снаге, још не оштећене мразом најпре примити, тим пре што природа у то време даје највише хране корењу. 5. И тако, како је речено, на местима без наводњавања треба садити лозу у касну јесен како би кише које падају целе зиме замениле неопходно наводњавање. 6. Ја сам то јасно доказао поступајући тако у насељу Маратониме где сам рођен, као и на другим земљама којима владам. Они који су видели шта ја радим и који су ме слушали прво су се негативно односили према мојим поступцима, а после тога су, видевши својим очима како је све добро, радо послушали моје савете којих се и до данас придржавају. 7. Јасно је, наравно, да после пролећне равнодневице не треба садити лозу.

## **ГЛАВА 7. О томе да треба предвидети какво ће вино дати земља на којој намеравају да саде. [Из] Диофана**

1. Сматрам да виноградар мора пре свега да зна какво ће вино дати земља на којој намерава да сади. То се може одредити на следећи начин. 2. Ископавши у земљи на којој намераваш да садиш рупу дубоку две стопе, узми мало ископане земље и баци је у стаклену посуду са чистом кишницом; промућкај и замути воду и остави је да одстоји; када кроз провидно стакло будеш могао да видиш и када вода одстоји, пробај је. Чекај и какав буде укус воде, такав ће бити укус вина. 3. Ако осетиш лош мирис или укус буде горак, слан, мирише на смолу и уопште буде лош, одустани од садње на таквој земљи. Ако вода пријатно мирише, ако је укусна, ароматична, слатка и уопште добра, онда храбро сади на таквој земљи.

## **ГЛАВА 8. Какав мора бити расад и од кога дела лозе се узима, дали од старије или млађе лозе. [Из] Квинтилија**

1. Када је са винове лозе у потпуности обран род, треба прегледати ту лозу која у великој количини даје добро грожђе, има много пупољака и није општењена. Треба је означити и за време садње од ње узети расад. Треба га узети не од младе лозе – она је слаба, и не од старе – она је неплодна, већ од оне која се налази у најбољем узрасту или га је тек прешла. 2. Расад треба узимати не са врха и не одоздо, већ са средине лозе. Гране неравне, плоснате, сличне лењиру, са ретким пупољцима, чији крај личи на мишији реп, треба одбацити. Треба узети округле, равне, чврсте, са честим пупољцима и много младих изданака. 3. Расад треба узети са делићем прошлогодишње гране; одрезавши, одмах га сади, зато што се најбрже прима оно што је тек одрезано пошто сокови из њега још нису испарили. 4. Ако се садња из неког разлога одлаже, онда је, одрезавши расад, потребно одмах га закопати у земљу, притом га одвезати или везати сасвим лагано како би из земље све извукао. Земља не треба да буде ни сувише сува, ни превише влажна, најбоље да буде она са које је расад узет. 5. Ако је потребно чувати саднице дуже време, онда саднице стави у потпуно сув бокал у који је претходно на дно сипана земља, а онда набацај одозго још земље како би садницама било добро. 6. Бокал треба брижљиво намазати глином да ни ветар, ни ваздух не могу да прођу унутра. 7. Расад доведен из далека неки чувају свежим тако што га забоду у морски лук или у главице лука које једемо. 8. Расад који је временом увенуо и осушио се стави у воду на 24 сата, а затим сади. Ако је земља сува, онда је боље наквасити и свеж расад пре него што се посади.

9. Треба погледати да ли неки расад није олистао пре садње; ствар је у томе што се олистали неће примити. 10. Са једне гране је боље узети за садњу део на коме има од једног до седам пупољака. 11. Дobar је за садњу расад који има један пупољак, тј. прошлогодишњи, па све до седам. Остали расад није потребан. 12. Значи неправилно поступа онај ко дугачки расад сече на два-три дела.

### **ГЛАВА 9. Како треба садити винову лозу и шта треба радити да она брже ухвати корен и да ли саднице треба садити право или косо. [Из] Флорентина**

1. Онај који сади треба да зна да корен и врх расада претходно треба намазати свежим лопухом. Кажу да и гмизавци и црви беже од овог мириса. 2. Треба издробити храстов жир и прстохват бацити испод расада. Жиру треба додати грашак самлевен само једном, а онда згњеченог. Овим треба посипати место садње. 3. Ово ће допринети да расад ухвати корен, да вино од њега буде јако и да даје добар род. 4. Неки испод расада стављају плеву од махунарки, нарочито од боба, јер та плева зими греје биљке и тера штеточине. Неки наливају мокраћу. 5. У сваку рупу треба сипати прегршт испечених кошчица грожђа: за црне сорте – кошчице белог грожђа, за беле – кошчице црног. 6. Расад се може садити и право, али је боље стављати га косо зато што ће у том случају брже пуштати корен. 7. Расад посађен било право, било косо треба около обложити са три или четири камена величине длана; затим затрпати земљом са гомиле која се налази поред и добро је утабати заједно са ђубривом, при чему треба скинути све пупољке који се налазе код саме земље. 8. Набацано ђубриво загрева и учвршћује саднице. Кошчице грожђа им помажу да брже пусте корен. Камење спречава да се прави вакуум, а лети корену прави хладовину. 9. Сотион саветује да се сам крај расада врло мало намаже кедровом смолом; она јој неће дозволити да трули и својим мирисом тера гмизавце. 10. Неки не прекопавају земљу, већ просто побиијају кочиће и онда саде расад. 11. Мени се овај начин не допада нарочито; прекопати земљу у потпуности, па садити боље је него садити уз помоћ кочића. 12. Зато што ће у том случају пупољци да страдају, а расад вене. У првом случају расад се сади цео, без било какве штете.

## **ГЛАВА 10. Ког дана лунарног месеца треба садити лозу и да ли треба да се сади када је месец пун или млад. [Из] Анатолија**

1. Многи стари тврде да винову лозу треба садити почев од првог, па до четвртог дана лунарног месеца; неки саветују да се сади током читавог времена док месец расте, а да се реже када он опада. Други забрањују да се садња врши док месец расте. 2. Међутим, једногласно је признато да лозу треба садити када је млад месец, као што и дрва треба сећи када је млад месец. 3. Сотион саветује да се лоза и друго дрвеће сади у дане када нема месеца, тј. првог и другог дана лунарног месеца док се месец још не види, зато што се све што је тада посађено одлично прима. Ја сам често садио и у време када је месец опадао и нисам се покајао. 4. Сотион у дане без месеца убраја и 29. и 30. дан. Расад треба узети за садњу и калеме за калемљење када месец опада.

## **ГЛАВА 11. Шта се може сејати у виноградима. [Из] Виритија**

1. Неки у виноградима сеју боб и грашак, од чега засад неће имати штету; други саде тикву и краставац. 2. Искуство ме је научило да у виноградима не треба сејати ништа зато што засад узима храну лози, а њему смета сенка. 3. Посебно избегавај купус, зато што је он по природи сув и између њега и винове лозе постоји природна „антипатија“. Познато је да ако на купус који се кува капне макар кап вина, он се неће скувати, боја ће му се променити. Онај ко хоће да попије много вина, а да се не напије претходно једе свеж купус. 4. Ако се догоди да се поред винове лозе посади купус, како она буде расла приближиће се купусу и неће расти право, већ ће се окренути на другу страну услед своје „антипатије“ према купусу. 5. И Тарантин говори да не треба ништа садити између лозе; и ја исто то саветујем поучен искуством, својим учитељем.

## **ГЛАВА 12. О дубини на којој треба садити лозу. [Из] Флорентина**

1. Сматрам да рупе за лозу треба копати на дубину не мању од четири стопе; лоза која је посађена на површини брже стари, грожђе на њој strada зато што имају мало земље, а зато и хране има мање; лети се суше. 2. Рупе треба копати на такву дубину на коју придре сунчева топлота; сунчева топлота не пролази даље од наведене дубине ако у земљи нема пукотина. 3. Ако посадиш лозу плиће него што је наведено, онда ти она неће бити



ни за шта и брзо ће остарити. 4. Сматрај да биљке могу да пронађу храну у земљи до дубине од четири стопе; дубље је она неплодна. 5. Није лоше садити ни у рупе дубоке три стопе.

### **ГЛАВА 13. Да ли у рупу треба садити два расада или само један. Исто**

1. Сматрам да у виноградима треба садити не по један расад, већ два заједно: ако се један не прими, онда ће плодове дати други. 2. У расаднику можда и нема потребе да се саде по два расада, зато што тамо расад саде често. Могуће је, међутим, и тамо садити по два расада како би имали могућност да оставе јачи. 3. Ако су у винограду посађена два расада заједно и оба су порасла и ојачала, онда слабији од њих треба уклонити, а преостали привезати за колац и или оставити на том месту или га пресадити. 4. Јер ако два расада остану у једној рупи, онда ће корењу бити тесно и расад неће добити довољно хране, као што је не добијају две бебе које храни једна дојиља.

### **ГЛАВА 14. О разлици између винове лозе посађене са кореном и лозе посађене као расад. [Из] Дидима**

1. Виноградске саднице се разликују од садница-расада по томе, што не сумњамо да ће прве, које су већ ухватиле корен, успешно порасти, док код расада треба још сачекати да пусти корен. 2. Од пресађивања, уосталом, плодови постају бољи. Лоза посађена са кореном рађа друге године, а некад и пре; она која је посађена као расад – тек треће или четврте године. 3. Лоше чине они који дугачки расад сече на два или три дела. 4. Зато што је само онај део расада на коме има од једног до седам пупољака погодан за садњу, остали нису добри како сматрају и Флорентин и Квинтилијин.

### **ГЛАВА 15. О томе да приликом садње не треба мешати сорте грожђа, нарочито беле са црнима. [Из] Фронтон**

1. Природа свих лоза није иста, као што није исто ни време сазревања грожђа: једна сорта сазрева брже, друга – спорије. 2. И само вино се разликује: постоји златно, црно и бело, постоји слатко и кисело, постоји слабо и јако и постоји трајно и лако кварљиво. Једно посстаје боље од старости,

друго је боље пити одмах. Различите сорте лозе имају и различитну природу, па је и брига о њима различита. 3. Зато их не треба мешати како се најгоре сорте не би поквариле најбоље. 4. Ништа тако не квари вино као бербаног грожђа заједно са касним. 5. Посебно треба пазити да се бело грожђе не цеди заједно са црним. 6. Много је боље ако се различите сорте не саде заједно зато што једна према другој осећају неку природну „антипатију“.

## **ГЛАВА 16. Корисно је да се саде различите сорте грожђа, али одвојено. [Из] Сотиона**

1. Веома паметно поступају они који у свом винограду саде одвојено три или четири сорте грожђа. 2. Оне ће или све добро родити или ће се испоставити да су неплодне, али не све истовремено: опасно је рачунати само на једну сорту. 3. Из тог разлога не треба садити грожђе наизменично, већ одвојено по сортама, зато што се сорте грожђа веома разликују међу собом не само по боји, већ и по квалитету. 4. И вино од различитих сорти грожђа се веома међу собом разликују.

## **ГЛАВА 17. О различитим сортама грожђа. [Из] Флорентина**

1. Неће свака винова лоза свугде дати исто вино: добром квалитету вина доприносе својства ваздуха, али му могу и штетити. 2. Аминејска лоза обично свугде даје добро вино, посебно на падинама, у сувој клими или на веома влажним местима посебно онда када се пење по дрвећу. 3. Пријатно вино даје такође и лоза која личи на аминејску, са малим гроздовима и тесно збијеним зрнима. У Битинији ова сорта се зове дрoсалис и неки ово грожђе беру заједно са аминејским. 4. Постоји бела сорта, са крупнијим гроздовима, која се на сувим местима пење по дрвећу и у изобиљу даје предивно вино; ову сорту у Битинији зову белотракијска. Гроздови су јој дугуљасте, зрна равна, округла и пуна. Када сазру постају црвенкаста. Гране су код ове сорте такође црвене. 5. Постоји лоза која се у Битинији зове болина; ова сорта брзо сазрева; веома је рана, са великим, скоро лакат, гроздовима, са једрим и белим зрнима, провидним и округлим. Гроздови висе на веома дугачким петелкама. Ова лоза има једну особину: само код ње се од једног пупољка формирају три, док код других сорти један пупољак са тешкоћом даје само два. 6. Из тог разлога ову лозу треба орезати веома кратко да се не би брзо уморила од сопствене родности. 7. Ова лоза је веома висока, не стари брзо, не постаје гора под утицајем ло-

калних услова и добро подноси најразличитију климу. 8. Она даје одлично вино због својих особина, а можда и зато што се пење по дрвећу, јер то вино по самој њеној природи није јако. 9. Ништа мање није плодна већ поменуто аминијска лоза коју зато треба ставити испред свих других. И Варон тврди да је сваки плетр аминијске лозе доносио триста амфора. 10. Ако се на овој лози остави више грана могуће је да она да већи род. Ова сорта воли да се приликом резидбе гране оставе дуже и да самих грана буде више. 11. Зато свугде треба садити првенствено аминијско грожђе. Ако је земља већ заузета другим сортама, она се може на њих накалемити. Ово калемљење је важно као и садња, посебно ако калемљену лозу друге године простиру по земљи. 12. Међутим, не може се после прве или друге године утврдити да ли је лоза родна, већ тек после више година. Ствар је у томе да често приликом резидбе остављају много грана и то је узрок родности током једне или две године. 13. Лоза је родна ако увек даје исти род када је на њој остављен исти број грана. Не треба сматрати родном лозу која на свакој грани има по један грозд, већ ону која из сваког пупољка даје много грана и гроздова.

## **ГЛАВА 18. Како треба вршити садњу младица грожђа. [Из] Анатолија**

1. Такозване младице ћемо посадити на следећи начин. Ископавши рупу дубине стопе савићемо грану и, не режући је, већ повијајући је ставићемо је у рупу и затрпати земљом оставивши знатан део гране изнад земље како би тај део, повезан са лозом, извлачио из ње храну као из мајчиних груди, а други део би се хранио из земље и младица би пуштала корен док је негују две мајке. 2. Лоза посађена на тај начин брзо ће дати род и биће јака зато што је хране мајчински и свој сопствени корен. Добро је пресадити је са три године.

## **ГЛАВА 19. О врсти радова. [Из] Сотиона**

1. Место на коме ће се вршити садња треба очистити од свог дрвећа и треба га не само окопати, већ и неколико пута преорати плугом, не треба само извадити корење, већ и склонити камење, посебно крупно. 2. Ствар је у томе што се камење које лежи на врху греје од сунца лети и, пошто се у чврстом телу топлота чува, оно пече стабла, а зими камење постаје хладно и ситно, лежи поред стабала и наноси посебну штету. Камење које лежи дубоко у земљи, напротив, за време врућина хлади корен. 3. Земљу

треба окопавати пребацујући горње слојеве доле, а доње извлачећи горе: тада ће се сува земља натопити влагом које има горе, а влажна и отврдла ће се загрејати на површини и постати растресита. 4. Треба се трудити да се, ако је могуће, све бразде изравнају; у винограду се не смеју наћи ровови и удубљења. 5. Окопавши лозу (прве године се од тога треба суздржавати), одмах је потребно веома оштрим ножем орезати корење које се налази на површини, зато што лоза обично пушта корење на све стране, а то му смета да иде у дубину.

## **ГЛАВА 20. О окопавању у виду левка. Исто**

1. Лозу окопавамо у виду левка када је стара две године, две стопе у дубину и три у ширину. 2. На лозама које се пењу по дрвећу орезаћемо корење дрвећа које је у њих урасло. Ако дрво обавије још нежне саднице крупним, јаким корењем, онда ће саднице бити притиснуте и загушене. Зато између садница грожђа и дрвећа размак мора бити велики.

## **ГЛАВА 21. О одржавању винове лозе. [Из] Дамигеронта**

1. Код лозе која је недавно посађена треба орезати вишак, али не косим резом и не око пупољка, већ даље од њега за више од два прста. Рез мора бити окренут на југ, не на север и мора се налазити иза пупољка да сок који тече из реза не оштети пупољак који се налази испод. 2. Ако овај сок тече преко њега, намажи рез несланим прокуваним талогом маслиновог уља. Пупољке треба окопавати у виду левка два, а некада и три пута. Неки додају и ђубриво. 3. Друге године треба окопавати лозу сваког месеца током шест месеци. Почетком треће године пажљиво треба уклонити сав вишак који се налази на површини, а онда у касну јесен ставити ђубриво на дубину од једне стопе. 4. Лозу на влажнијим местима окопаћемо у виду левка и оставићемо површинско корење: због превелике влажности корење које се залива водом не може остати дубоко; нека послужи лози изашавши напоље и нека се храни са површине земље, а не из њене дубине.

## **ГЛАВА 22. Које гране треба оставити на четворогодишњој лози и за какво коље је треба везивати. Исто**

1. Четврте године млада лоза је у стању да пусти две гране на којима не треба оставити више од четири пупољка. Два пупољка која се налазе

код самог стабла треба уклонити ножем и тако им не дозволити раст. Два горња треба оставити како би лоза расла. 2. Почетком пролећа после резидбе треба поред лозе побити чврст и прав колац висине од пет до седам стопа. Нека буде дебљине као добра трска како не би отежавао и бацао сенку на садницу. 3. Најбоље је коље на коме нема коре зато што шпанска мушица и уопште сви инсекти који оштећују лозу улазе у кору и крију се у њој. Извукавши лозу треба је везати за колац. 4. Одраслу шестогодишњу лозу треба орезати до „рамена“ остављајући, у зависности од снаге биљке, три или четири гране; испод сваке гране се поставља необрађен колац који може да поднесе тежину грана и гроздова.

### **ГЛАВА 23. О резидби. [Из] Памфила**

1. Резидбу треба почети од фебруара или марта и орезати лозу од 15. фебруара до 20 марта. 2. Неки почињу резидбу одмах после бербе грожђа говорећи да скидајући гране они олакшавају лози и да лоза сада не губи тако, као на пролеће, заједно са соком и своју храну. 3. Осим тога, лоза орезана у касну јесен у пролеће ће брже олистати и ако се догоди да је пролеће хладно и да има иња, то ће је оштетити. 4. Зато је на хладнијим местима боље вршити резидбу раније и не у потпуности, тј. оставити крупне пупољке и велике гране које је у пролеће неопходно опет орезати. 5. Резидба се не сме почети рано, већ тек тада када се уклони иње и када се гране загреју. Ножеви за резидбу морају бити веома оштри и добро да режу.

### **ГЛАВА 24. О родности лозе и о добром квалитету вина. [Из] Африканца**

1. Лоза ће бити роднија ако је радник који је орезује обавијен бршљаном. Ако се храстови жирови иситне на величину боба и њима се, као и грашком који је само једном пропуштен кроз жрвањ који га је само изгњечио, поспе место на коме расте лоза, то ће допринети и јачини вина и родности лозе. 2. Гране са честим пупољцима чине лозу плодноном, а пресађивање лозе доприноси њеној родности и добром квалитету вина. 3. Лозу ћеш начинити плодноном ако на средини винограда посадиш сладак корен.

## **ГЛАВА 25. Када треба окопавати стару лозу и у чему је корист од окопавања. [Из] Анатолија**

1. Лоза се мора окопавати док још није олистала, зато што се лишће појављује на њој истовремено кад се формирају гроздови и приликом окопавања после појаве лишћа од снажног дрмусања губи знатан део рода. Зато је боље окопавати раније. 2. Често окопавање и виšekратно ситњење земље одржава живот лозе, храни је и доприноси родности. 3. Ономе ко није успео на време да се снађе у послу и лоза, која је олистала, га је претекла, боље је да заустави окопавање и заврши недовршено тек онда када лишће већ буде крупно. 4. Треба пазити да се приликом окопавања мотиком не оштети стабло, зато што оштећена лоза не даје плод.

## **ГЛАВА 26. Како треба ђубрити када се окопава у виду левка. Исто**

1. Становници Ливије и Анатолије, окопавши лозу у виду левка, не затрпавају рупе одмах, већ их остављају током зиме. 2. Становници кишних места затрпавају рупе раније, затварајући корење земљом. Једни праве дубљи левак, други дубине од једне стопе. 3. Уколико је лоза старија, онда у левак стављају кравље, овчије, свињско или ђубриво неке друге стоке. Голубији измет је веома врућ; он помаже брзи раст лозе, али је вино због њега рое. 4. Треба уз сваку лозу насути четири бокала било ког ђубрива од горе наведених. 5. Разуме се да ђубриво треба бацати не на само стабло лозе, већ мало даље како би и удаљено корење добило топлоту и како ђубриво бачено на огољено корење не би оштетило исто. 6. Уколико немаш довољно ђубрива, онда ће довољна бити и плева, од боба и од других махунарки. Она ће заштити лозу од хладноће и неће дозволити штетним инсектима да се приближе. 7. И комина представља ђубриво, а стара мокраћа тим пре. 8. Лозе-једногодке окопавају, разуме се, плитко у виду левка и умерено ђубре; исто тако поступају са лозом од две до пет година, наравно у складу са њиховом величином. 9. На веома хладним местима боље је овај посао обавити после годину дана, док је лоза млада. Ако вода у тим местима мрзне, онда је потребно уз стабла лозе нагомилати земљу. 10. Ђубрење ће бити одлично урађено ако за песковиту земљу виноградар узме овчије или козије ђубриво (то је, како је познато, нежно ђубриво), а за белу глину – кравље. Ова земља је по својој природи слаба и ово ђубриво, слаткасто и масно, даће јој само по себи довољно снаге.

## **ГЛАВА 27. О кољу. [Из] Дидима**

1. Неки секу коље у децембру и јануару, неки у јулу и августу; неки коље стављају ниже, неки више. 2. Испод аминијске лозе коље треба стављати за стопу више него испод других сорти, али не више од шест стопа. 3. На посном, сувом, песковитом земљишту, на местима где дувају јаки ветрови, треба садити ниже саднице, али не мање од четири стопе. 4. Коље треба са обе стране наоштрити и куваном смолом премазати један њихов крај; наравно, не онај који се забија у земљу. 5. Коље мора да стоји право и не сме се савијати јер ће иначе лоза кренути према њима.

## **ГЛАВА 28. О скидању споредних изданака. [Из] Сотциона**

1. Сувишне изданке, док су још нежни, треба уклонити и тиме ћеш лози омогућити да слободно дише. 2. Уклањање споредних изданака треба радити руком, не узнемиравајући лозу. За резидбу и уклањање изданака потребно је исто знање. Зато понекад зналци склањају и грану са плодовима и остављају неплодну. 3. Код младе лозе потребно је уклонити више изданака како је не би отежавали. 4. Када врућина почне да се смањује треба скинути и лишће да би се сви гроздови грејали на сунцу и сазревали. 5. Добро је ископати лозу која расте.

## **ГЛАВА 29. О поновном скидању споредних изданака. [Из] Паксама**

1. Код недавно посађене лозе, када она, прецветавши, почиње да даје нове изданке, треба опрезно, не примењујући силу, склонити све сувишно око тог изданка. 2. Код лозе на којој грозђе трули и с тешкоћом сазрева због влажног земљишта и густог лишћа, треба тридесет дана пре бербе грозђа проредити лишће са страна како би ветар дувао и сушио зрна. 3. Лишће на врху треба оставити како би оно по највећој врућини служило као заштита и заклањало сунце које је у зениту. 4. Уколико се, међутим, догоди да на јесен пада много кише и зрна превише набубре онда, да вино не би прокисло, треба откинути лишће и са врха. 5. Неки на местима врелим и сувим прекривају гроздове ситним сувим грањем и акантом: нема довољно лишћа. 6. Виноградар мора стално да обилази виноград, да исправља искривљено коље и да поравнава пресла (пресло је део који повезује лозу са колцем). Он мора да зна да, исто као што се ми умарамо, нагињући се све време на једну или другу страну, тако и лоза трпи штету уколико се нагиње и не стоји право.

### **ГЛАВА 30. Шта радити да лозу не оштете ваши и гусенице и да је не уништи мраз. [Из] Африканца**

1. Намажи кору медвеђим лојем и на лози неће бити ваши, намажи медвеђим лојем ножеве којима орезујеш лозу (само тајно, јер ако сви знају онда од мазања нема никакве користи) и тада ни ваши, ни мраз неће нанети штету лози; намажи ножеве белим луком измрвљеним са маслиновим уљем. 2. Ако у маслиновом уљу скуваш гусенице које се налазе на ружама и тиме намажеш баштенске ножеве, онда ни други инсекти, ни мраз неће оштетити лозу. 3. Намажи баштенске ножеве козјим лојем или крвљу жабе, намажи брус пепелом са маслиновим уљем и затим оштри ножеве. 4. Спали гране грожђа, помешај пепео са соком лозе и заједно са вином стави на средину винограда – неће бити кишних глиста.

### **ГЛАВА 31. Шта радити да иње или рђа не оштете лозу. [Из] Диофана**

1. У винограду, у заветрини, стави на различито растојање суво ђубриво; када видиш да пада иње, запали ђубриво – дим ће, разилазећи се на све стране, уништити иње. 2. Лозу коју је мраз мало оштетио треба орезати касније, када већ почне да листа; тад ће она касније цветати. 2. Сматра се да се лоза звана коњски реп мање боји мрза, ја мислим зато што она касно листа када сунце већ јако греје. 4. Они који у винограду сеју боб, сматрају да њихову лозу неће оштетити мраз.

### **ГЛАВА 32. Још о ињу**

1. Ако је лозу захватио мраз и јасно је са је род страдао, треба је кратко орезати како би се сачувала њена снага – следеће године она ће надокнадити и прошлогодишњи род. 2. Неки који су изучавали виноградарство у пракси у Битинији тврде да када прети мраз треба по винограду расути пепео и то најбоље од медвеђе шапе, а ако ње нема, онда од било ког дрвета – пепео ће се наталожити на пупољцима и заштитиће их од мрза.

### **ГЛАВА 33. О рђи. [Из] Виритија**

1. Чим видиш да се у ваздуху скупља рђа одмах запали леви рог бика заједно са лопухом и пусти дим низ ветар око читаве парцеле како би ветар понео сав дим на рђу: дим ће разнети то што је изазвало рђу. 2. Апулеј каже да много



помаже да се запале три рака са лопухом, са плевом или са козјим ђубретом. 3. Ако рђа падне пре него што предузмеш било какве мере, онда ћеш умањити штету коју је нанела на следећи начин: иситни корење или лишће дивљег крас-тавца или тикве, залиј га водом и опрскај тиме оно што је захваћено рђом пре изласка сунца. Исто деловање има и прскање водом са храстовим или смокви-ним пепелом. 4. Апулеј каже да, ако се на парцелу набацају ловорове гране, онда ће рђа прећи на њих. 5. Треба знати да рђа пада првенствено када је пун месец и нарочито на жито зато што је месец у то време веома врео и влажан и ноћу, под њеним утицајем, сви плодови почињу да труле. 6. Неки расеку сома и пеку га на ветровитој страни, мирис од њега ће се раширити по целој околини. 7. Против рђе је делотворно и овакво средство: треба навући на сито подерану кожу туљана и кроз њу пропустити семе, а затим га посејати. 8. Ово средство неће дозволити да падне град и помаже услед неке природне „антипатије“.

#### **ГЛАВА 34. Лечење лозе на којој се грожђе суши. [Из] Винданионија**

1. Ако зрна величине грашка почињу да се суше на гроздовима, онда исеци читав део грозда који се суши, захвативши и здрав, углавном део који се налази поред оног који се суши; затим намажи рез пепелом помешаним са најјачим сирћетом. 2. Најбољи је пепео од грана винове лозе. Ако се овим намажу оболели гроздови, болест ће престати. Намажи, такође, стабло лозе. 3. Неки поливају доњи део стабла око корена старом и веома оштром мокраћом. Такво лечење не само да спасава род, већ и лозу чини дуговечном и снажном.

#### **ГЛАВА 35. О неплодној виновој лози. [Из] Демокрита**

1. Засеци стабло у основи баштенским кривим ножем или сврдлом, а још боље храстовим клином и у пукотину стави камен тако, да се крајеви пукотине рашире; сипај тамо четири бокала старе мокраће; полако поливајући читаво стабло у основи тако да доспе и у корење; затим стави ђубриво помешано са земљом. 2. Потребно је, наравно, стављајући камен у стабло, окопати корен. Ово лечење је најбоље спроводити у касну јесен.

#### **ГЛАВА 36. О лози спрженој сунцем. [Из] Касијана**

1. Лозу спржену сунцем препознаћеш по веома црвеном лишћу. Излечићеш је ако сврдлом дубоко пробушиш стабло и ставиш у њега хра-

стов клин. Могуће је, такође, и ако раскопаш мало корен и ставиш клин и затрпаш земљом. На тај начин ћеш такође излечити лозу. 2. Други такву лозу поливају морском водом. Неки и такву лозу и ону која је оштећена неким оруђем мажу маслиновим уљем прокуваним заједно са земљаном смолом. 3. Неки, као на пример у Битинији, пошто су у пракси сазнали како се лечи лоза спржена сунцем, пробијају њено стабло ексером. Други поливају стабло и корен људском мокраћом.

### **ГЛАВА 37. О болесној лози. [Из] Дамигеронта**

1. Болесну лозу ћеш излечити поливајући њено стабло у основи месом од пепела од грана винове лозе или од храста и сирћета. Веома је корисно поливати корен људском мокраћом. 2. Неки режу болесну лозу код саме земље, затим се лагано на њу зрне земља којој се дода мало ђубрива, и када лоза пусти изданке онда се слаби уклањају, а добри остављају. Наредне године опет бирају најбољи од остављених, а остале уништавају.

### **ГЛАВА 38. О лози из које тече сок. [Из] Сотиона**

1. Лоза из које тече много сока зато што га она не апсорбује и не распоређује се по читавој лози, страда. 2. Загребаћемо ножем стабло лозе у основи – тамо ће се направити рана. Ако од тога не буде ништа, онда ћемо расећи дебели корен и, када се направи рана, намазаћемо резове талогом од маслиновог уља прокуваним до половине првобитне количине и охлађеним. 3. Пупољак који се налази испод реза намазаћемо лепком од беле имеле; ово је опробано изванредно средство.

### **ГЛАВА 39. О лози са које опада грозђе. Исто**

1. Лозу са које опада грозђе препознаћеш по беличастом и сувом лишћу и по равним, меким гранама које личе на каишеве. 2. Излечићеш је ако намажеш стабло месом од пепела и веома јаког сирћета и полијеш је око стабла. Саму лозу треба попрскати влажним пепелом. 3. Неки поливају корен морском водом. Други брижљиво режу крајеве гроздова спречавајући њихов раст. 4. Таква лоза се зове текућа зато што се грозђе на њој не држи, већ „отиче“.

## **ГЛАВА 40. О лози која иде у лишће. Исто**

1. Лозу која иде у лишће треба озбиљније орезати: обуздаће је формирање изданака. Ако ово не помогне, онда ћемо је окопати у виду левка, на нећемо речни песак и ставићемо мало пепела. 2. Други око корена стављају камење како би хладило винову лозу.

## **ГЛАВА 41. О лози на којој грожђе трули. [Из] Варона**

1. Постоје лозе на којима први род, не стигавши да порасте и сазри, трули. Такву лозу излечићеш соком или лишћем тушца. 2. Други додају тушцу јечмено брашно и мажу стабло доле. Други соком тушца мажу грозд до половине. Неки на корен сипају четири бокала старог пепела или песка.

## **ГЛАВА 42. О лози оштећеној мотиком. Исто**

1. Ако је лоза оштећена мотиком или нечим другим и рана се налази под земљом, онда намажи рану најситнијом прашином, додавши у њу козије или овчије ђубриво, а затим вежи. Затим око лозе оплеви и води рачуна о њој. 2. Ако је оштећен корен, затрпај га ситном прашином са нежним ђубривом; чешће плеви око лозе, померајући гране, али не савијајући их; не ради ништа на силу.

## **ГЛАВА 43. Како је могуће пре бербе грожђа знати да ли ће бити много доброг вина или ће оно бити лоше. [Из] Демокрита**

1. Скини пажљиво прстима зрно са грозда, ако из њега изађе нешто мокро род ће бити обилан. 2. Неки уз добар род жита обећавају изобиље грожђа. 3. Ми сматрамо да ће вино бити добро и јако ако је на пролеће падало пуно кише. То обећава и киша ако падне онда када је грожђе већ величине грашка и још није зрело. 4. Ако киша почне пред саму бербу грожђа, онда ће вино бити не само водњикаво, већ и прокисело.

## **ГЛАВА 44. Прављење ограде. [Из] Диофана**

1. Ако хоћеш да имаш чврсту ограду, ископај јарак величине лакта, пободи у њега кочеве и дуж рова провуци конопац. Дан пре тога припреми густу као мед масу од потопљеног брашна од грашка, семена драче и белог

глога. Утрљај у провучен конопац семе драче и све полиј водом у којој је семе било потопљено и остави га на неко време. 2. Затим баци у јарак земљу ископану одатле и после двадесет осам дана младе биљчице високе четири педаља пресадићеш на дубину не већу од четири педаља. За два месеца оне ће порастати са висине веће од лакта и зато, израставши и више од тога, штитиће од лопова. Ради ово за време пролећне равнодневице. 3. Лако ћеш направити ограду ако на конопац намажеш семе купине и закопаш конопац у земљу, а онда насекавши дебелу трску посадићеш је плитко и то не право, него укосом, и затрпаћеш је земљом са ђубривом. 4. Неки ограду праве овако: ситно изрезавши гране купине, саде их као ограду, затрпавају земљом и поливају док купина не порасте. 5. Неки узимају зреле плодове купине, мажу њима конопац, затим га затрпавају земљом са ђубривом и поливају док купина не порасте. 6. Демокрит каже да је од почетка пролећа, па наредних петанест дана могуће добро је посадити на следећи начин. Конопац који се дуго намакао у морској води и потпуно иструлео натрљај семенкама купине и других горе наведених бодљикавих биљака и брашном од грашка, закопај конопац у јарак и заливај то место ако је могуће свакодневно. Тада ће ограда брже и боље да порасте и биће чврста.

#### **ГЛАВА 45. Када треба брати грожђе и који су знаци његове зрелости. Исто**

1. Тешко је одредити када треба брати грожђе. Неки га зато беру раније, чим сазри, и вино је ретко, слабо и краткотрајно. Други не журе са бербом и тиме не само да штете лози која дуже него што је потребно носи терет плодова, већ ако падне град или удари мраз, вино ће се кроз покварити. 2. Време за бербу грожђа се може одредити не само према његовом укусу, већ и према изгледу. Сада ћемо навести неке знаке његове зрелости. Следбеници Демокрита и Африкана кажу да зрели гроздови могу без проблема да остану на лози шест дана, никако више. Ако су кошчице од зелених постале црне, то је знак да је грожђе зрело. 3. Неки, згњечивши грожђе, гледају и ако изађе чиста кошчица, на којој неће бити трагова пулпе, сматрају да је време да се бере грожђе. Ако на кошчици приметите пулпу онда, према њиховим речима, грожђе још није сазрело. 4. Неки сматрају да је грожђе зрело када грожђе почне да се суши. 5. Други одређују да ли је грожђе зрело на следећи начин. Са места где су зрна на грозду посебно густа, кидају једно зрно и затим дан-два посматрају. Ако је место где се то зрано налазило и даље исто и очигледно је да суседна зрна нису нимало порасла, онда по-

чињу да журе са бербом грожђа. Ако виде са се празно место смањило зато што околна зрна расту, онда са бербом чекају док зрна не престану да расту.

#### **ГЛАВА 46. У којој „кући“ треба да се налази месец приликом бербе грожђа и о томе шта треба да се скида када је млад месец. [Из] Зороастре**

Грожђе треба брати онда, када се месец налази у знаку Рака или Лава, или Ваге, или Шкорпије, или Јарца, или Водолије. Грожђе треба обрати кад је млад месец.

#### **ГЛАВА 47. Шта чинити са киселим и уопште поквареним грожђем и како „лечити“ вино које се добија од њега. [Из] Леонтина**

1. Сво кисело и уопште покварено грожђе треба одвојити од осталих плодова и ширу добијену од њега „лечити“ на следећи начин. Треба прокувати кишницу док половина не испари и од те прокуване воде у вино ули-ти десети део, отприлике према количини шире. Затим је опет прокувати заједно са широм тако да једна десетина испари. 2. Неки не раде овако. Они у грожђе сипају отприлике трећину воде, према будућој количини шире и када је грожђе исцеђено кувају ширу док не испари трећина.

#### **ГЛАВА 48. Како спасити лозу од штеточина. [Из] Африканца**

1. Црви који кваре лозу и налазе се негде у винограду страдаће од дима лопуха који је ношен ветром. 2. Други су терали штеточине тако што су кадили виноград русомачом, јелењим рогом, козијим копитама, опиљцима слонове кости и кореном љиљана. 3. Отераћеш штеточине и ако окадиш виноград женском косом. Овим ћеш излечити и жене које су имале побачај; и оне код којих се материца подиже горе лече кадећи их косом. 4. Неки лозу каде пеонијом, други такозваном просопијом или саде ове биљке у винограду и на тај начин терају штеточине. 5. Неки кувају сок (силфијум) и маслиново уље и тиме мажу стабла винове лозе тек нешто мало изнад земље. 6. Да гусенице не би оштетиле лозу, намажи је ножем који си истрљао белим луком.

## **ГЛАВА 49. О шпанској мушици и крупнијим инсектима који оштећују плод. Исто**

1. Да шпанска мушица не би оштетила плод, полиј шпанску мушицу маслиновим уљем и намажи тиме брус на коме оштриш ножеве. 2. Како би отерали крупније штеточине други растварају псећи измет у старој мокраћи и поливају околo.

## **ГЛАВА 50. О често испробаном магијском средству Демокрита које штити од штеточина, посебно од крупних, и виноград, и дрвеће, и њиве, и све. [Из] Демокрита**

1. Стави у глинени лонац са водом веома много речних ракова или бар не мање од десет. Затoви лонац поклопцем и остави га напољу да га десет дана греје сунце. 2. Затим све што желиш да сачуваш од кварења попрскај том водом и ово понови сутрадан док ти све не порасте, и бићеш одушевљен снагом овог средства.

## **ГЛАВА 51. О цвету грожђа. [Из] Флорентина**

1. Треба узети цвет са лозе која даје слатко вино и од дивље, првенствено оне која се пење по дрвећу. Треба га брати у периоду цветања откидајући, разуме се, гроздове и сушећи их у хладовини. 2. Цвет ставити у чист глинени лонац и залити ароматичним старим вином, пажљиво изгњечити рукама, направити тесто и ставити на место.

## **ГЛАВА 52. О припремању сувог грожђа. Исто**

1. Стари много говоре о припремању сувог грожђа. Мени се допада да радим овако. 2. Зреле гроздове, савивши петелк, оставити да се суше на лози, а затим их искидати и окачити у хладовини. Потпуно сува зрна ставити у посуду, подметнувши под њих лишће винове лозе осушено на сунцу. 3. Пошто се посуда напуни, одозго стави лишће винове лозе, затвори посуду и стави је на прохладно место на коме нема дима. Овако припремљено суво грожђе дуго ће се чувати и биће веома укусно.

## ГЛАВА 53. О садњи трске.

1. Трска воли сунчана места и расте од ветра. Саде је првенствено као луковицу и то је најбољи начин за садњу. 2. Ако се трска приликом садње постави укосо, брзо ће пустити изданке. Али трску треба садити даље једну од друге и то на дубини пд те-четири палца. Један-два пупољка код трске треба да гледају нагоре. 3. Трске које саде право морају имати два чвора и треба их садити на дубину од дванаест палаца. 4. Неки сматрају да је најбоље време за садњу почетак пролећа, али пошто трска брзо страда од мраза, на хладнијим местима је треба садити у касну јесен . 5. Трску режу исте године после зимског солстиција; сматра се да је до тада она порасла. 6. Кажу да трску, посађену пошто су је окадили димом, не нападају такозване ипаде од којих највише страда винова лоза. Кажу да се те штеточине легу у трулој трски и прелазе на лозу.

## КЊИГА VI

У овој књизи – шестој по реду о земљорадњи – налазе се подаци о припреми муљаче за цеђење грожђа под пресом и о кацама испод пресе и о преси којом цеде биљно уље, о уређењу винског подрума, о припреми бокала, њиховој изради и премазивању смолом, о припреми за бербу плодова, о томе како се врши цеђење грожђа, како се у бокале улива шира, шта чинити да се она не прелива, како имати ширу током целе године, како одредити да ли она садржи воду, које ће средство помоћи да она не прокисне и о гипсирању.

1. О муљачи, каци под пресом и о преси којом цеде маслиново уље.
2. О винском подруму и припреми бокала.
3. О изради бокала.
4. О времену и начину премазивања смолом.
5. О одређивању квалитета смоле.
6. Припрема смоле.
7. Општа правила за премазивање смолом.
8. Други испитани начин премазивања бокала смолом.
9. О премазивању бокала.
10. О припреми и берби грожђа.
11. Шта треба да раде посматрачи који пазе на канфилије и на који начин треба цедити грожђе, и како се морају понашати у муљачи они који су ту због цеђења грожђа
12. Како сипати ширу у бокале после коначног цеђења грожђа.
13. Како направити такозвану фамну од комине која се одмах издваја из муљаче.
14. Да се шира не прелива преко врха.
15. Да шира буде одмах спремна за коришћење.
16. Да шире има током целе године и како знати да ли у њој има воде.
17. Како одредити да ли шира садржи воду.
18. О гипсирању.
19. Средство које ће помоћи да шира не прокисне.

### **ГЛАВА 1. О муљачи, каци испод пресе и о преси којом цеде маслиново уље [Из] Флорентина**

1. Изневши све што се тиче садње винове лозе, спремајући се да на даље испричамо о прављењу вина и о његовом чувању, сматрали смо да је неопходно изнети податке о томе како треба припремити муљачу и кацу



испод муљаче. 2. Муљача се мора направити у складу са количином грозђа које ће у њу бити доведено, при чему се мора водити рачуна да радници могу да се окрећу, да има довољно простора за стављање грозђа, да, када мора да се пожуре са бербом, грозђе може брже да се доноси и да се радници не задихају од винског испарења. 3. Неопходно је целу муљачу прекрити слојем веома глатког малтера, подједнако и под како ни земља, ни некакве непажљиве животиње не би доспели у вино и загадили га. 4. Муљача мора бити топла и на светлом месту, које допире са свих страна; каца испод пресе мора имати широк отвор. После употребе треба је опрати врелом водом, морском или сланом, и обрисати сунђером. Не треба је затварати да се не би убуђала. Пошто се од мишева који упадну у ову кацу шири снажан смрад, у кацу треба ставити широку дрвену даску по којој миш који у њу упадне може изаћи. 5. Пре коришћења каце треба је поново опрати, обрисати сунђером и обгорети. 6. Изнад пресе за маслиново уље треба направити надстрешницу.

## **ГЛАВА 2. О винском подруму и припреми бокала. Исто**

1. Зграда у којој се налазе бокали на топлијим местима мора да има прозоре окренуте ка истоку и ка северу, а на хладнијим – ка југу. Треба да буде даље од муљаче и далеко од свега што има задах. 2. Бокале треба поставити тако да се међусобно не додирују, оставивши међу њима простор од једне стопе тако да они који воде рачуна о подруму лако могу да приђу бокалима који се налазе у средини и да се, у случају да неки од бокала прокисне, од њега не заразе и остали: ништа није тако пријемчиво као вино, посебно шира. 3. Бокале треба ставити на суво место, укопати их у земљу до две трећине, уколико је вино у њима слабо и лако. Бокали са јаким и густим вином се закопавају до половине. 4. Испод сваког бокала треба насути крупан, потпуно сув песак, преко, у одговарајућој количини, набацати миришљави сит, а остатак простора насути ископаном земљом која се добро осушила на сунцу. 5. Ствар је у томе да ће песак и сува земља упити сву влагу која се скупила у земљи и у самим бокалима, и учиниће да вино буде слатко. 6. Колико је снажно ово средство може се закључити из следећег. Ако у округлу нову корпу напуњену песком налијеш прокисло вино, чим прође кроз песак оно ће постати чисто и изгубиће лош мирис. Ако нема песка може се узети било која земља осушена на сунцу. 7. У винском подруму заједно са вином не треба остављати ништа што има лош мирис, на пример кожу, сир, бели лук, маслиново уље, зрна грозђа, прљаво посуђе који лоше

миришу: све такве ствари, упијајући влагу од вина, буђају и са своје стране преносе на вино лош мирис. 8. Вински подрум мора да се налази даље од цистерне, коњушнице, нужника, гомила плеве, пекаре и купатила. 9. Ако око њега има дрвећа исеци га, јер његово корење, преплићући се, почиње да трули и преноси на вино смрад, посебно ако је то корен смокве или још горе дивље смокве и нара. 10. Ако живимо на пустом месту онда треба направити високо постоље од цигле и на то постоље ставити бокале насувши испод њих песак.

### **ГЛАВА 3. О изради бокала. [Из] Анатолија**

1. Грнчару није свака глина погодна, неки више воле црвену, неки белу, неки мешају обе врсте. 2. Неки су, одређујућу да ли је бокал добро урађен, задовољни ако он приликом ударца испушта висок, продоран звук. 3. Ово, међутим, није довољно. Наручилац мора да дође у радионицу, мора на време да се побрине о томе да глина буде добро обрађена и да дозволи да се бокал подигне на грнчарски точак тек кад по самој глини буде очигледно како ће изгледати испечен бокал. 4. Грнчари не стављају све бокале на точак, већ само мале. Велике, који леже на земљи, они израђују у топлој просторији, свакодневно им додају глину и на тај начин праве велике бокале. 5. Велики значај у грнчарству има печење. Ватра не сме бити ни слаба, нити јака, већ умерена. 6. Из тог разлога неки, жалећи се на тешкоће овог посла, користе старе бокале, а то веома квари вино. 7. Од бокала испупчених у средини најбољи су они који су већи, нарочито они који имају широк отвор. 8. Ивице бокала треба изврнути споља како приликом стављања пепела ништа не би упало у бокал, већ да све пада напоље. Одмах, док су још врући, бокале треба премазати смолом. 9. Бокали не треба да буду велики. У већини случајева вино у таквим бокалима не превире зато што има довољно места и од сопственог обиља почиње да се излива и губи не само мирис, већ и боју. 10. Мали судови у многеме доприносе очувању и добром квалитету вина. Зато треба правити мале бокале. 11. Ако имамо старе велике бокале у њих треба сипати слабо и горе вино, а боље у мале.

### **ГЛАВА 4. О времену и начину премазивања смолом. Исто**

1. Нове бокале, тек извађене из пећи, треба одмах премазати смолом, а старе – са појавом Пса. 2. Неки их премазују смолом сваке године, а неки сваке друге. Треба их премазивати смолом онда када вино у том бокалу прокисне, или када се са бокала скине смола.

## ГЛАВА 5. О одређивању квалитета смоле. [Из] Дидима

1. Преци нам говоре да је најбоља смола са Иде, а затим из Пијерије. Неки више воле родоску, а други вротијску. 2. Најбоља је сјајна смола. Неки одређују квалитет смоле на следећи начин. У врелу смолу убацују запаљену кучину: ако крене густ дим значи да је смола добра; ако крене танак дим, значи да је смола лоша. 3. Други, загрејавши смолу, сипају је у хладну воду и одређују њен квалитет не само по мирису, већ и по укусу. 4. Ако се смола када врине не разилази, нема мехуриће и не пршти, онда се сматра да је то најбоља смола. 5. Смола која има слађи укус, која је чиста, без грудви и која је миришљава је и боља. 6. Најбоља смола се припрема на следећи начин. Стављају је у глинену посуду, а затим на сунце, па када се мало загреје доливају врелу воду, процеђену кроз пепео од грања и почињу да мешају смолу. Када се наталожи, кроз два сата одливају воду и затим поново наливају исто толико воде. 7. Трећег дана (чинећи то три пута дневно) сунђером сакупљају редак талог и преостала смола је најбоља. 8. Сува смола је горка. Ако се скува заједно са вином биће боља, а још боље ако се прокува са неким мирисима. Течну смолу укувавају до једне трећине, после чега је она погодна за употребу. 9. Неки кувају смолу, сипајући у њу пепео од грања, а пепелу одмах додају и восак. Други додају цеђ и старо вино. Неки стављају само восак и то, наравно, сардинијски, тврдећи да је он бољи: неки отапају четвртину, други шестину, трећи десетину воска. Ако хоћемо да вино буде јаче, треба ставити више воска. 10. Неки препоручују да се у смолу уопште не ставља восак, зато што вино од њега постаје опорно и лако се претвара у сирће.

## ГЛАВА 6. Припрема смоле. Исто

1. У Италији за премазивање користе следеће: четрдесет мина смоле, једна мина воска, осам драхми соли амонијака, четири драхме истуцаног тамјана; све то се кува заједно, цеди се осам унци ситне пискавице и бокал се покрива овом уједначеном масом. 2. Други узимају један талент суве смоле, петнаест мина воска, три литра млевеног грашка и жита, исто толико пискавице, осушене, измрвљене, просејане, миришљаве трске и пет веза мирођије: оно што се може отопити отапају, суво мрве и цеде у то пола мине просејане алоје. 3. Премазивање смолом је најделотворније ако побољша слаба вина, дуго очува она која се лако кваре и учини их мирисним.

## **ГЛАВА 7. Општа правила за премазивање смолом. [Из] Флорентина**

1. Приликом сваког премазивања смолом, пре свега је најбоље очистити смолу уз помоћ цеђи и четинарске смоле; уколико тога нема онда помешати постојећу смоли са перуником, пискавицом (пискавица чини вино јачим и гушћим), сеном, кокотцем или цветом сита: све то додају за мирис. 2. Уопште је корисно приликом сваке брижљиве припреме вина бокал премазивати разноврсном смолом. И за једноставна вина треба узети добру смолу уз умерено додавање перунике и пискавице и веома мале количине воска. Уколико се стави више воска, онда ће вино прокиснути као што смо рекли раније. Треба користити бели восак, а ако нема белог онда чист. 3. Неки добро раде када у празне бокале стављају трску или праве дашчице како би комарци и слична бића, упавши у бокал, могла да изађу напоље. 4. У бокале који су тек премазани смолом не треба сипати најбоље вино, већ оно које је већ почело да кисне: они ће га побољшати. У такве бокале треба сипати црвено вино. Бело вино треба сипати у бокале који су премазани смолом две-три године раније.

## **ГЛАВА 8. Други испитани начин премазивања бокала смолом. Исто**

1. На десет амфора се узима два литра критског или кампанског милодуха, два литра сиријског сита, два литра индијског или келтског смиља, шеснаест унци црвене алоје, шеснаест унци сицилијанског шафрана, један литар илиријске перунике. Премазавши смолом бокале, овим посипају његове стране и грлић, пазећи да се смола превише не охлади и не буде хладна, као и да се не прегреје и не изгори ову смесу. 2. Затим улиј младо вино и после неколико дана га пробај: биће мирисно и као старо. 3. Премазуј бокале смолом сваке године или, у сваком случају, сваке друге године користећи за наведену смесу побројано биље у датим количинама.

## **ГЛАВА 9. О премазивању бокала. [Из] Варона**

1. После премазивања смолом, мало пре него што сипају ширу, неки премазују бокале. Неки премазују само отвор, други и поклопац. 2. Премаз се састоји од смоле прокуване у врелој морској води. Други узимају сунђер и премазују отвор течном смолом и расолом сипаним у кувану смолу. Неки премазују само поклопце талогом од маслиновог уља.

## **ГЛАВА 10. О припреми за бербу грозђа. [Из] Дидима**

1. Муљаче се морају отворити двадесет дана пре како би се проветриле, морају се опрати морском водом и обгорети.

## **ГЛАВА 11. Шта треба да раде посматрачи који пазе на канфилије и на који начин треба цедити грозђе, и како се морају понашати у муљачи они који су ту због цеђења грозђа. [Из] Апулеја**

1. Посматрачи који пазе на велике корпе такозване канфилије морју да бирају лишће и да пазе да незрела или сува зрна не упадну. 2. Ако посматрачи који пазе на корпе нешто не примете, онда они који муљају грозђе морају сами да изваде оно чему ту није место. Ствар је у томе да ако се лишће иситни заједно са грозђем, вино ће бити опорије и брзо ће се покварити. Незрела и сува зрна праве највећу штету. 3. Када је грозђе сипано у муљачу, онда га радници који су задужени за то морају одмах притискати ногама, равномерно цедећи сва зрна; нека они пребацују на врх комину како би се течност у великој количини сливала у кацу. Испритискавши грозђе по други пут, нека га оставе и испод пресе нека поставе врућу и суву комину: ако је она врућа и мекана из ње ће лакше потећи сок. Ако буде веома сочна онда ће под притиском терета она обавезно пући. 4. Они који муљају грозђе морају да уђу у муљачу претходно оправши ноге; нико од њих не сме да једе, нити пије, нити да често улази и излази. Ако неко мора да изађе нека не иде бос. 5. Они који муљају морају бити обучени и морају носити мараму зато што са њих тече зној. 6. Неопходно је увек водити рачуна о томе да у муљачи лепо мирише и треба је обгорети тамјаном или неким другим мирисним биљкама. 7. Треба знати да се термин *стемфила* не односи само на дрождину маслиновог уља како неки мисле, већ и на комину. Ако чујеш реч „*стемфила*“ имај у виду да може да се ради некада о комини, а некада о такозваној дрождини маслиновог уља.

## **ГЛАВА 12. Како сипати ширу у бокале после коначног цеђења грозђа. [Из] Диофана**

1. Пре него ште се шира сипа у бокале они се морају опрати помоћу сунђера веома јаким расолом, а затим обгорети тамјаном. 2. Не треба наливати бокале до врха, али не треба ни остављати у њима превише празног места. Треба израчунати колико се обично шира подиже приликом врења и насути

толико да се не прелива преко врха и да се, када се пена подигне до врха, излије само прљавштина. 3. Ширу у бокалима треба чистити пет дана заредом, скидајући пену и све што је сувишно рукама и шољицом. Сва прљавштина мора да се уклони из подрума и да се баци далеко. 4. Ако остане близу онда ће се у њој, када прокисне излегнути комарци и почеће да смрди од чега ће се вино покварити. Из тог разлога и треба водити рачуна о томе да у муљачама лепо мирише, треба их обгоревати, а тим пре винске подруме.

### **ГЛАВА 13. Како правити такозвану *фамну* од комине која се одмах издваја из муљаче. [Из] Анатолија**

1. Комину треба, одмах пошто из ње истече шира, избацити, сипати у бокале и исцедити. 2. Вински талог који се од ње добије и који мештани називају *фамна* прилично је пријатан за пиће сељацима; сама комина представља добру храну за животиње. 3. Треба, одмах пошто се комина уклони из муљаче, почистити и муљачу и кацу и опрати их морском водом или расолом користећи сунђер, а затим обгорети. 4. Заостала влага ће прокиснути и то квари грожђе које цеде сутрадан, излежу се комарци, а то указује да се вино покварило.

### **ГЛАВА 14. Да се шира не прелива преко врха. [Из] Флорентина**

1. На грлић суда ставља се венац од нане или оригана. 2. Неки и унутрашњост бокала поред ивице... други премазују ивицу са унутрашње стране димљеном сланином, а неки крављим младим сиром: ово углавном неће дозволити шири да се приликом врења прелије преко ивице.

### **ГЛАВА 15. Да шира буде одмах спремна за коришћење. Исто**

1. У котил који служи као мерица сипај слаткасто сирће и за три дана ће се оно прочистити. 2. У трећој књизи Диофана наћи ћеш најбољи начин како прекинути врење шире.

### **ГЛАВА 16. Да шире има током целе године и како знати да ли у њој има воде. Исто**

1. Пре него што се цеде гроздови, сок који сам из њих истиче и који понекад називају *прохима*, сипај истог дана у посуду која је премазана смо-

лом и споља и изнутра; напунивши је до пола и затворивши поклопцем, брижљиво је замажи гипсом – сок ће дуго бити сладак. 2. Он ће се сачувати ако се посуда затвори кожом и спусти у бунар на тридесет дана; сок неће проврети и зато ће сачувати своју сласт. 3. Ако се грозђе лагано цеди, тако да се не притиска у потпуности, и такав сок ће се дуго очувати. 4. Неки сипају ширу у старе посуде од старог вина. 5. Други спуштају у бунар посуду, премазану смолом, како је горе наведено, споља и изнутра тако да изнад воде буду само њене ивице. Из искуства знају да је ово најбољи начин. 6. Други закопавају посуду у влажан песак. Неки, затрпавши посуду комином, стављају још и гомилу влажног песка. Други, сипавши ширу у посуду која није премазана смолом и иситнивши александријску соду, стављају посуду на тамно место. 7. О томе како сазнати да ли шира садржи воду прочитаћеш у следећој глави.

#### **ГЛАВА 17. Како одредити да ли шира садржи воду. [Из] Сотиона**

1. У ширу убади ахраде – то су најтврђе крушке – и ако у шири има воде, оне ће потонути; ако воде нема, оне ће испливати.

#### **ГЛАВА 18. О гипсирању. [Из] Дидима**

1. Сипати гипс у пљоснату посуду, затим сипати ширу тако да она покрије гипс, више пута је промешати и оставити да одстоји: нека се гипс наталожи на дно посуде. Ширу одозго црпсти све док се по престанку мешања гипс не наталожи.

#### **ГЛАВА 19. Средство које ће помоћи да шира не прокисне. [Из] Демокрита**

1. Наквасити суво грозђе тако да набубри, затим га исцедити и два котила сипати у амфору. Или процедити ширу кроз речни песак, као што је раније наведено, или сипати четири драхме сита.

## КЊИГА VII

У овој, седмој по реду књизи, о вољено моје дете Бас, избору о земљорадњи твог оца – налазе се подаци о разликама вина, о његовом лечењу, о дегустацији, о точењу и о још понечем корисном.

1. О разликама грозђа
2. За која вина је потребна просторија под отвореним небом, а за која под кровом.
3. О разлици између младог и старог вина и између вина од белог и црног грозђа.
4. Како „лечити“ и учинити трајним вино од грозђа које је, због кише која је падала док је још висило на лози, сувише водњикаво; као и од грозђа које је постало водњикаво због кише која је падала после бербе.
5. Како отворати бокале и о чему треба водити рачуна када их отвараш.
6. О точењу вина и о томе како треба претакати вино и о томе да се вино сипано у једну исту посуду разликује.
7. О времену и начину дегустације вина.
8. Како одредити да ли у вину и шири има воде.
9. Како одвојити вино од воде.
10. У које време вино обично прокисне.
11. Шта урадити да вино не прокисне од грома и муње.
12. Шта треба предузети како вино не би прокисло и како би било трајно.
13. Необично биље које се зове *панакија* и које чини вино трајним.
14. Натпис који на најсигурнији начин спречава да вино прокисне.
15. Знаци да је вино прокисло и особине вина, трајних и прокислих.
16. како лечити вино које је почело да кисне.
17. Шта учинити да се вино приликом превоза преко мора не поквари.
18. Како се треба бринути о виновој лози тако да буде сласти у вину које се од ње добија.
19. Како ћемо направити од шире слатко вино.
20. Шта учинити да вино буде мирисно и укусно.
21. Како бело вино учинити црвеним, а црвено белим.
22. Како учинити да вино буде провидно.
23. Како мешати вино тако да га буде више и да се многи задовоље малом количином.
24. Како младо вино учинити старим.
25. Шта учинити да вино нема „цвет“.



26. Како уклонити влагу у вину.
27. Како лечити вино покварено змијским отровом.
28. Како таложити вина мутна и прљава.
29. Како сакрити употребу вина.
30. Како да не миришете на вино које сте пили.
31. Како се не напиту после много попијеног вина.
32. Како прекинути страст ка вину.
33. О трежњењу пијаних.
34. О томе да се може напиту не само од вина, већ и од других напитака.
35. Како без грозђа добити вино.
36. Правилан начин припреме беспрекорног вина које чува здравље до старости.
37. О цеђеним винима.

## **ГЛАВА 1. О разликама грозђа. [Из] Квинтилија**

1. У низијама грозђа има много, али је на висини оно боље зато што сазрева под утицајем ветра, благотворног ваздуха и сјајног сунца; последње је нарочито важно. 2. Ако сунце јако греје грозђе, онда оно постаје не само крупније, већ и слађе: месец, топао и влажан, само доприноси његовом сазревању, а ноћ доприноси стварању сласти. 3. Потребно је, наравно много сунца и за то да вино буде трајно, да брже буде скорз готово и мирисно. 4. Вино од грозђа које је порасло на топлом месту је трајније. Грозђе са других места, као и оданде где земља у себи чува нешто дивље, даје вино без икакве јачине. 5. Ако је на лози мало грозђа, онда ће вино са ње бити јаче зато што сва њена храна и сва снага одлазе само на ово грозђе.

## **ГЛАВА 2. За које вино је потребна просторија под отвореним небом, а за која под кровом. Исто**

1. Јаче вино треба ставити под отворено небо заштитивши га са запада и југа неким зидовима. 2. Слаба вина треба ставити у просторију чији су прозори виши и окренути на север и на исток.

### **ГЛАВА 3. О разлици између младог и старог вина и између вина од белог и црног грозђа. [Из] Диофана**

1. Црно грозђе даје јаче вино, бело – средње, црвено – донекле слађе него црно. 2. Младо вино хлади, старо греје, оно је јако и мирисно зато што вода које у њему има временом нестаје.

### **ГЛАВА 4. Како „лечити“ и учинити трајним вино од грозђа које је, због кише која је падала док је још висило на лози, сувише водњикаво; као и од грозђа које је постало водњикаво због кише која је падала после бербе. [Из] Демокрита**

1. Ако је година кишна, онда грозђе које се још налази на лози упија веома много воде; дешава се да и после бербе грозђа, а због јаких пљускова грозђе упија више воде него што је потребно, а ми ћемо га, ако је потребно, исцедити. 2. Ако видиш да ће исцеђена шира бити слаба – то ћеш одредити по укусу, онда наточивши вино у бокале преточи га чим почне врење у друге бокале (на дну бокала ће због своје тежине остати сва влага) и сипај у вино со: на десет метрета - три котила. 3. Неки раде још боље: они кувају вино све дотле док двадесетина вина не изври, а затим сипају у њега један стоти део гипса. 4. Лакедемоњани остављају вино на ватри све док не изври његова петина и кроз четири године пију то вино.

### **ГЛАВА 5. Како отварати бокале и о чему треба водити рачуна када их отвараш. [Из] Зороастре**

1. Треба избегавати отварање бокала када се појаве звезде: тада се у вину догађају промене и не треба га дирати. 2. Ако бокал отвараш по дану онда га треба заклонити од орсунца да сунчева светлост не доспе у вино. 3. Ако хоћеш да отвориш бокал ноћу – а то је често потребно – онда га заклони од месечеве светлости.

### **ГЛАВА 6. О точењу вина и о томе како треба претакати вино и о томе да се вино сипано у једну исту посуду разликује. Исто**

1. Вино треба претакати када дувају северни ветрови; када дувају јужни то не треба радити. Слабија вина треба претакати у пролеће, јача – лети; на сувљим местима – после зимског солстицијума. Вино које се претаче

када је пун месец претвара се у сирће. 2. Треба знати да вино сливено са свог сопственог талога који га храни постаје течније и слабије. 3. Треба се на време побринути да да вино зими стоји на топлем, а лети на хладном. 4. Вино треба претакати када је млад месец. 5. Сотион саветује да се вино претаче углавном првог и другог дана лунарног месеца, док се месец још не види. 6. Не треба претакати вино из бокала у мале посуде када излазе звезде зато што тада талог почиње да врије, нарочито у време када цветају руже и цвета винова лоза. 7. Мудраци, углавном Хесиод, саветују да, отворивши бокал, не треба жалити вино ни када је бокал још пун, ни када је вино већ на дну; треба чувати вино које се налази на средини бокала као јаче и трајније, које може да издржи. 8. Вино које се налази при врху бокала у додиру је са ваздухом који пролази у њега. Вино које се налази на дну брже прокисне зато што се налази близу винског талога. 9. Овако говори Хесиод: „Отварајући бокал и завршавајући га засити се, средину чувај“. 10. Претачући вино у лонче не треба га наливати до врха, већ мало ниже од грлића да се вино не загуши и да има „вентилацију“. 11. Празне бокале треба одмах опрати расолом, пепелом од грана винове лозе, кимолијском земљом или глином.

## **ГЛАВА 7. О времену и начину дегустације вина. [Из] Демокрита**

1. Неки дегустирају вино када дувају северни ветрови: у то време вино је провидно и у њему се не догађају никакве промене. Искусни познаваоци вина, међутим, више воле да пробају вино када дува јужни ветар, зато што јужни ветар углавном изазива промене у вину и тада се испољавају сви његови квалитети. 2. Не треба пробати вино на празан стомак када укус губи оштрину. Не треба ни после пијанке и преобилног оброка. 3. Дегустатор пре пробе не треба да једе ни љуто, ни превише слано и уопште ништа што може да промени укус вина; треба мало да једе и никако не сме да пати од желуца. 4. Купцима треба давати вино на пробу када дува северни ветар. 5. Неки, желећи да преваре купца држе празно лонче у којем је било најбоље, старо и мирисно вино. Оно дуго чува у себи тај квалитет и може се помислити да је тај мирис у ствари мирис тек сипаног вина – у томе се они који га пробају и преваре. 6. Још лукавије су неке дућаније: они нуде у крчми сир и орахе купцима који свраћају; пробавши они више не могу да разазнају прави укус вина. 7. Ово пишем не да бисмо ми тако поступали, већ да нас то не снађе. 8. Земљорадник мора често да проба вино и младо и старо да на време примети оно које се спрема да искипи.

## **ГЛАВА 8. Како одредити да ли у вину и шири има воде. [Из] Демокрита**

1. Власник винограда мора често да поверава вино и ширу надзорницима или слугама. Исто тако купац мора да провери да ли у вину има воде. 2. Неки у посуду стављају јабуку, или још боље дивљу крушку; неки - цврчке, други – вилиног коњица: ако они испливају значи у вину нема примеса; ако потону значи да у вину има воде. 3. Неки у вино стављају трску премазану маслиновим уљем, дрвени прут, папирус или травчицу, уопште некакав прутић такође премазан маслиновим уљем и обрисан. Извадивши трску или шта је било стављено гледају то: ако вино садржи воду, онда ће се на уљу сакупити капљице. 4. Други то раде једноставније: сипају вино у ново суво лонче и окаче га на два дана. Ако у вину има воде онда ће се кроз лонче појавити капљице. 5. Неки загревају вино, сипају га у ново лонче и остављају под отвореним небом. Ако вино садржи воду, онда ће се претворити у сирће. 6. Неки поливају вином такозвани *титан* тј. негашени креч. Ако вино садржи воду онда ће он (креч) постати течан, а ако не, онда ће се потпуно претворити у грудву. 7. Други сипају вино на врело уље и ако вино садржи воду онда ће уље почети да пршти, да прави мехуриће и да се просипа. 8. Неки новим сунђером натопљеним маслиновим уљем затварају отвор посуде и посуду преврћу. Ако вино садржи воду она ће пробити кроз сунђер. 9. На тај начин ми одређујемо и квалитет маслиновог уља.

## **ГЛАВА 9. Како одвојити вино од воде. [Из] Африканца**

Налиј мокру стипсу у лонче са вином, затим сунђером наквашеним маслиновим уљем затвори лонче и, нагнувши га омогући да течност тече – истећи ће само вода.

## **ГЛАВА 10. У које време вино обично прокисне. [Из] Паксама**

Свако вино обично прокисне око заласка Плејада, око зимског солстицијума, када цвета винова лоза, око летњег солстицијума и када је врућина која почиње са изласком Пса, - и уопште почетком сваког доба године, од врућине, хладноће, јаких ветрова, урагана, суше, у време када цветају руже или од снажних муња.

## **ГЛАВА 11. Шта урадити да вино не прокисне од грома и муње. [Из] Зороастре**

Гвожђе стављено на поклопац бокала спречава штету коју причињавају гром и муња. Неки стављају гране ловора које делују услед „антипатије“.

## **ГЛАВА 12. Шта треба предузети како вино не би прокисло и како би било трајно. [Из] Фронтоне**

1. Пропржена со ако се сипа у вино неће му дати да прокисне: она спречава сувише јако врење и стварање велике количине пене. 2. Ако се сладак бадем сипа у црвена вина онда она буду трајнија. 3. Суво грожђе очишћено од кошчица и умочено заједно са песком у ширу учиниће вино трајним и јачим. 4. Неки више воле суво грожђе које се само осушило на лози и узимају само њега. 5. Гипс сипан у вино у почетку га чини киселијим, али временом та киселина испарава, а корист од гипса остаје дуже. 6. Пискавица, осушена на сунцу, истињена и стављена у вино учиниће га трајним и помоћи да не прокисне. 7. Уколико се прокисла вина одвоје од лошег талог и преточе на талог доброг вина постаће трајнија. 8. Неки упале бакље, а затим их гасе у шири и тако онемогућавају да вино прокисне. Неки тако гасе у шири врело гвожђе. 9. Неки у вино сипају пропржене кедрове шишарке и пропржено семе рицинуса и на тај начин га учине трајним. 10. Други, загрејавши такозвани *порин* – то је камен, стављају га у вино. 11. Други стављају у вино тесто од пепела од грана винове лозе заједно са иситњеним семеном мирођије. 12. Неки прокисло вино претачу у тек премазане смолом посуде и преносе их у другу просторију. 13. Ако се вино покварило од врућине, стављају га на хладно место; ако се покварило од хладноће и влаге, онда га стављају на топло и суво место. 14. Неки пале жир или дрва и тај пепео сипају у вино. 15. Други, помешавши мед и млеко сипају га у ширу. 16. Други пале шкољке, истуцају их што је могуће ситније и сипају тај прах у вино. 17. Други пале кошчице од маслина, гасе их старом мирисном сапом, ситне и сипају у вино. 18. Вино ће бити трајно ако у ширу ставимо корење винове лозе. 19. Бела глина, посебно ако се загреје на ватри и после тога сипа у вино чим оно превре, чисти га и талози се заједно са читавим талогом. Вино од ње постаје мирисно зато што је слатка, и вино које се њоме храни целу зиму не квари се. Бела глина чини ширу слатком и трајном. 20. Маслиново уље које је само од себе истекло, без пресе, и које је сипано заједно са сапом, чини вино трајнијим и додаје слабим винама

јачину. 21. Чемерика, црна и бела, сипана у вино у малој количини, чисти га, чини га трајнијим и корисним за пиће. 22. Брашно од црног, тек мало осушеног граха, чини вино трајним и подстиче на мокрење. 23. Сапа која је додата вину чини га трајним. 24. Ако се приликом премазивања смолом смоли дода восак, онда ће вино постати опорије. 25. Ако се сапи или шири дода семење вино ће бити трајно. 26. Брашно од белог грашка не дозвољава да се вино укисели. 27. Брутианска смола, појавиљује се на дну судова, ако би се сипала у вино кроз сито, учинило би га трајним. 28. Борова смола, посебно смола терпентин, неће дозволити да вино прокисне. 29. Туцана стипса чини вино опорим и трајним и помаже да не прокисне.

### **ГЛАВА 13. Необично биље које се зове *панакија* и које чини вино трајним. [Из] Дамигеронта**

1. Држи у приправности следеће биље: две унце алоје, две унце тамјана, две унце атома, четири унце медунике, једну унцу сене, две унце смиља, четири унце семена *филе*, две унце тамјана. Све то завиј у крпицу и пошто је вино сипано и наталожило се, сипај по једну кашику ове смесе, а затим три дана мешај вино трском. 2. Неки овако праве вино: сипају три грама шафрана – он даје вину лепу боју, и четири драхме просејаног тамјана: он чини вино јаким; семе силфије једно зрнце: она ће дати вину мирис. Свако од овог биља ситне, просејавају, затим мешају заједно и опет просејавају. Сипај по две кашике ове смесе у сваку амфору и вино ће престати да ври и почеће да се таложи. 3. Пази на свако вино посебно како би му сипао додатке и натерао га да се таложи. 4. Други вино припремају овако: узимају једнаку количину кардамона, илиријске перунике, сене, смиља, медунике, *дрвеног балзама*, александријског сита, келтског смиља; све то ситне, просејавају и сипају у вино. 5. Други кувају ширу до једне трећине и сипају у њу вино. Неки сипају у вино гипс.

### **ГЛАВА 14. Натпис који на најсигурнији начин спречава да вино прокисне. [Из] Африканца**

1. Вино не може да прокисне ако на посуди или на бокалима напишеш божанствене речи: „Пробајте и видећете да је господ праведан“. 2. Добро ћеш учинити ако, написавши ово на јабуци, спустиш јабуку у вино.

## ГЛАВА 15. Знаци да је вино прокисло и особине вина, трајних и прокислих. [Из] Сотиона

1. Сипавши вино у бокал после неког времена пажљиво преточи вино у другу посуду, остави у бокалу само талог и брижљиво затвори бокал поклопцем. Затим прати и често мириши да нема неке промене у талогу, да ли се нису излегли комарци или нешто слично. По тим знацима можеш закључити да ће се и вино покварити. Ако нема ничег сличног, онда се вину може веровати. 2. Неки, пробушивши рупу (прочистивши) на трски одозго наниже, спуштају је на само дно бокала у талог, затварају горњи отвор палцем, затим склањају прст и удишу мирис талоба. Затим увлаче усисавајући мало талоба и према квалитету талоба оцењују какво ће бити вино. 3. Неки кувају мало вина и, када се прохлади, пробају га. Каквог укуса буде то вино такво ће, верују они, бити и остало вино. Вино за пробу треба узимати из средине посуде. 4. Други оцењују према знацима који се виде на поклопцима посуде. Отворивши бокал они пробају влагу која се појављује на поклопцу и према њој закључују какво ће бити вино: ако је укус те влаге вински, онда ће вино бити одлично; ако је водњикав, онда вино неће бити трајно. 5. Неки одређују квалитет вина према његовом укусу. Ако је вино од самог почетка јако, значи да је трајно; ако у њему нема никакве јачине, онда је обрнуто. 6. Квалитет вина се може одредити и према „цвету“ који плива по његовој површини: ако је „цвет“ широк и мекан и добије пурпурну боју, онда је вино трајно; ако „цвет“ лепљив значи да је вино лоше. Ако одозго плива црн или златаст „цвет“ то значи да је вино слабо; ако је бео значи да је трајно. Ако се „цвет“ набрао као паучина, значи да ће вино одмах да прокисне. 7. Ако за време бербе грожђа видиш змију која се обавила око винове лозе, очекуј да ће вино да прокисне. 8. Ако за време цеђења грожђа или приликом наливања шире у бокале она буде густа и лепљива (то ћеш одредити на додир), онда ће вино бити трајно. Ако је шира течна и слаба онда ће вино лако да прокисне. Из јаке шире добија се трајно вино које временом постаје укусније. Вино које је у самом почетку слатко и слабо није дугог века. 9. Ако вино почне да кисне, онда ће посуда у коме се налази бити врућа на додир. Посуда са трајним вином остаје хладна. 10. Ако је у пролеће вино на укус топло, онда ће брзо прокиснути; ако је хладно, онда ће бити трајно. 11. Ако је поклопац бокала увек сув значи да је вино трајно; ако је влажњикав онда указује да ће вино да прокисне. 12. Ако вино има медни укус, знај да је за то крив бокал и зато треба преточити вино у другу посуду. 13. Неки одређују да ли је вино трајно на следећи начин; гурнувши руке у вино и осушивши их на ваздуху по њиховом мирису закључују как-

во је вино. Киселкаст мирис говори да је вино почело да кисне. 14. Други сипају вино у посуду са уским грлићем, пажљиво га затварају и стављају га три дана у воду; затим, извадивши га, одређују квалитет вина. 15. Неки сипају вино на песак и цеде га: ако се не промени, сматрају га потпуно провереним. 16. Вино обично почиње да кисне за време солстицијума и када почне да цвета винова лоза. У то време га и треба обавезно проверити. 17. Неки квалитет вина проверавају на следећи начин: праве плочицу од калаја, олова или бронзе дугачку и широку три палца и потпуно чисту лепе воском за поклопац бокала, затварају бокал и после четрдесет дана га отварају. Ако је „цвет“ на вину слadak и пријатно мирише, а цела плочица је чиста, онда сматрају да је вино здраво. 18. Ако ће се оно сваког часа покварити, онда ћеш видети да је оловна плочица побелела и да су на њој љуске које личе на оловно белило. Ако вино тек што није прокисло, на плочици од калаја ће се појавити црна смеша киселог укуса. Ако је са вином све добро бронзана плочица ће бити чиста и сјајна као када си је ставио; ако вино тек што се није променило, онда ће плочица лоше мирисати и на њој ће бити мехурићи. 19. Неки у вино стављају јечмено брашно и пробају вино када се направи талог. 20. Неки у кључало вино сипају семе целера, јечмене мекане, ловорово лишће и гранчице црног грожђа; охладивши вино пробају га и на тај начин одлучују о његовом квалитету.

## **ГЛАВА 16. Како лечити вино које је почело да кисне. [Из] Тарантина**

1. Налиј у ново лонче добру воду, пажљиво га прекри, стави на дно бокала, а затим затоври бокал поклопцем, оставивши мали отвор. За три дана ћеш видети да је вино оздравило, а вода смрди. Ради ово све док вино потпуно не оздрави. 2. Неки сипају у вино педесети дело козјег млека и затварају вино на пет дана. Затим га претачу у другу посуду и затварају на десетак дана – вино неће прокиснути.

## **ГЛАВА 17. Шта учинити да се вино приликом превоза преко мора не поквари. [Из] Диофана**

Процеди кроз платно маслинов талог, прокувај до половине и сипај на дно лончета атички мед, а затим све то сипај у вино. Вино ће се очувати веома дуго.



## **ГЛАВА 18. Како се треба бринути о виновој лози тако да буде сласти у вину које се од ње добија. [Из] Дидима**

1. У Битинији неки вино чине слатким на следећи начин. Тридесет дана пре бербе грозђа грану са гроздовима савијају, скидају сво лишће како би сунчеви зраци, падајући на гроздове, осушили из њих сву воду и учинили вино слађим него што то буде када га кувамо. 2. Гране савијају зато да би оне вукле из лозе за гроздове влагу и храну, али да не узимају од ње ни кап воде. 3. Неки, уклонивши листове са гроздова, када грозђе почне да се суши, скидају гроздове, простиру их на сунцу и држе их ту док се сво грозђе не претвори у суво грозђе. 4. Пошто упије сву топлоту, пренесе га у муљачу и остављају га тамо преостали део дана и читаве следеће ноћи, а ујутру га цеде.

## **ГЛАВА 19. Како ћемо од шире направити слатко вино. Исто**

1. Ако хоћеш да исцеђено вино буде слатко, онда, разливши ширу по бокалима, три дана не затварај бокале и стављај поклопце тако да не пријањају скроз за ивице бокала, већ да има мало простора: зато између поклопца и бокала стави некакве пруте или тршчице. 2. Кроз пет дана треба чврсто затворити бокале поклопцима, премазати их мокрим пепелом и оставити само мали отвор. Кроз седам дана и те отворе треба премазати. 3. Ако хоћеш да вино буде још слађе, онда остави бокале пет дана незатворене, а после пет дана стави поклопце онако како је горе наведено.

## **ГЛАВА 20. Шта учинити да вино буде мирисно и укусно. [Из] Памфила**

1. Сакупи неколико зрелих плодова мирте, осуши их, измрви, сипај у глинено лонче које се зове „хеник“ и остави десет дана; затим отвори и узми. 2. Можеш свакодневно да пијеш мирисно вино ако сипаш у њега воду у којој су стајале добре јабуке. И јабуке ће бити пријатног укуса. 3. Ако се цвет грозђа узет са лозе која се обавија око дрвећа за време цветања стави у вино оно ће бити мирисно. 4. Ако се воском обгори бокал, то му даје мирис; обгоревши га треба сипати вино. 5. Ако се ивице бокала истрљају боровим иглицама или јеловим или чемпресовим шишаркама и промућка се шира, онда ће вино бити мирисно. 6. Ако хоћеш да вино има мирис ароматичног биља, јабука или неке друге материје, стави у посуду

било шта од тога; пре него што се сипа вино вежи посуду и не дирај је док посуда потпуно не упије само тај мирис. Онда извади оно што си ставио, сипај вино, затвори поклопац и затим пиј. 7. Постоји и оваква смеша која вину даје мирис: *божје дрвце*, горки бадем, глина, лишће копитњака, корен *аспалафа*, цветови аспарагуса, пиљевина кедра, брашно од *пискавице*. 8. Ове биљке се стављају у посуду са вином тако да га не додирују: неки их стављају у корпицу од прућа, други их везују у крпицу. 9. Када пренесу свој мирис, ваде их, али пре него што с епокваре и добију други облик.

### **ГЛАВА 21. Како бело вино учинити црвеним и црвено белим. [Из] Варона**

1. Сипај осам драхми неочишћене соли у десет котила црвеног вина. То ће учинити и сурутка када се сипа у вино. Ако се сипа пепео од грана беле винове лозе, вино се промеша и остави да мирује четрдесет дана, вино ће постати бело. 2. Бело вино ће постати црвено ако се у њега сипа пепео од црне винове лозе.

### **ГЛАВА 22. Како учинити да вино буде провидно. [Из] Фронтонa**

Стави три беланца у посуду, промешај док се не направи пена, а затим додај белу со и сипај мало вина, мешај док све не постане потпуно бело, затим напуни посуду вином, уради то са сваким лончетом и сакриј их.

### **ГЛАВА 23. Како мешати вино да га буде више и да се многи задовоље малом количином. [Из] Паксама**

Настружи сув корен жалфије, промешај и пиј.

### **ГЛАВА 24. Како младо вино учинити старим. [Из] Дамигеронта**

1. Горки бадем, пелен или плодну јелу, *пискавицу* осуши, измрви све заједно и сипај по једну кијафу на амфору – вино ће изгледати старо и биће трајно. 2. Вино ће ти се учинити старо ако узмеш две празне глинене посуде од старог вина, скинеш им дршке, ивице и шилке са дна, оне делове који нису долазили у додир са вином бациш. Посуде са новим изгледом оставиш заједно са старим талогом од вина, затим их разбијеш, просејеш и сипаш у сваку

амфору полмодију, вино промешаш и оставиш да одстоји петнаест дана премазавши посуду. Затим отвори и пиј – учиниће ти се да је то десетогодишње вино. 3. Када потрошиш вино сипај талог у нову посуду, премажи је, обгори, разбиј и просеј и употреби на исти начин. Ове крхотине замениће ти све раније наведене ароматичне биљке. 4. Неки и овако вина чине старијим: једну унцу медунике, три унце слатког корена, исту количину келтског смиља, две унце алоје иситне заједно, просеју, сипају у вино и затим га пију.

### **ГЛАВА 25. Шта учинити да вино нема „цвет“. [Из] Сотиона**

Осуши цвет грожђа и сипај га у вино или додај вину брашно од граха. Ако се „цвет“ или брашно наталоже, преточи вино у другу посуду.

### **ГЛАВА 26. Како уклонити влагу у вину. [Из] Апулеја**

1. Сипати четири котила *гарона* и ставити лишће нара – то уништава влагу. 2. Лош мирис ћеш уништити овако: запали бакље и убаци их у бокал. 3. Неки затворе посуду са водом и ставе је у бокал – кроз три дана вино у њему је чисто, а вода смрди. 4. Други бацају у вино ужарене крхотине или стављају врео јечмени хлеб у плетеној корпици. Неки сипају семе и лишће целера. Други сипају сурутку од свежег сира. Неки стављају полен иве и на тај начин уништавају сав лош мирис вина.

### **ГЛАВА 27. Како лечити вино покварено змијским отровом. [Из] Демокрита**

Ако се у вино стави врео хлеб или гвоздени прстен, отров ће бити уништен.

### **ГЛАВА 28. Како таложити вина мутна и прљава. [Из] Анатолија**

Неки на сваки метрет вина сипају котил маслиновог талога прокуваног до једне трећине – талог у вину ће се одмах спустити.

### **ГЛАВА 29. Како сакрити употребу вина. [Из] Африканца**

Исцеди роткву, сок од роткве сипај у вино.

### **ГЛАВА 30. Какао да не миришете на вино које сте пили. Исто**

Сажвакати перунику која расте у пећинама.

### **ГЛАВА 31. Како се не напиту после много попијеног вина. Исто**

1. Поједи испечена козја плућа или поједи на празан стомак пет до седам комада горког бадема или претходно поједи свеж купус и нећеш се напиту. 2. Онај који пије неће се напиту ако стави на себе венчиће од патуљасте јеле или ако при првој чаши изговори следећи Хомеров стих: Три пута са Идијског Гаргара прети Викао је Онај који тражи.

### **ГЛАВА 32. Како прекинути страст према вину. [Из] Демокрита**

Скупи сок који тече са грана винове лозе после резидбе и дај га пијаници да попије без његовог знања; кад почне да пије његова страст према вину ће нестати.

### **ГЛАВА 33. О трезњењу пијаних. [Из] Виритија**

1. Пијане трезни неразређено сирће, ротква и пироги с медом. 2. А уз то још и старе приче и венчићи од шареног цвећа на глави.

### **ГЛАВА 34. О томе да се може напиту не само од вина, већ и од других напитака. [Из] Леонтина**

1. Опиће, као прво, вино; као друго, мада то изгледа невероватно, вода; као треће, напици од пшенице и јечма које много користе варвари; четврто, напитака од пира и овса. Опиће такође и напитака од проса. 2. Лако ће се напиту старци и сви који су прехлађени. Жене се напијају мање од мушкараца зато што пију вино са водом. И оне, уосталом, могу да се напију од велике количине попијеног.

### **ГЛАВА 35. Како без грозђа добити вино. [Из] Сотиона**

1. Ако се свежи плодови мирте и дрена иситне и исцеде дају вино. 2. Исто тако праве вино од чистих зрна нара која цеде, бирајући зрна из сре-

дине. 3. Неки праве вино од зелених сушених смокава на следећи начин: ставе до половине сушених смокава у глинену посуду за вино, затим пуне посуду чистом водом и често је пробају. Када она добије укус вина, напитаk је готов.

### **ГЛАВА 36. Правилан начин припреме беспрекорног вина које чува здравље до старости. [Из] Винданионија**

Четири драхме најбоље перунике, чашу семена мирођије, исто толико пшеничног брашна, једну драхму бибера, две драхме тамјана из пећине, шеснаест драхми сесела, шеснаест драхми *мије*, две драхме целера - све то истуцај, залиј довољном количином мирисног белог вина, промешај, направи тесто, вежи га у чврсту крпицу, спусти у посуду, налиј тамо најбоље вино, затвори, а кроз четири дана отвори и попиј на празан стомак. Онај ко стално пије ово вино никад није болестан. Најбоље је за ово користити ширу.

### **ГЛАВА 37. О цеђеним винама. [Из] Флорентина**

1. Стави цедиљку у чист расол или у морску воду помешану са речном на два дана, затим је залиј вином. Када затреба, оцеди је и затим премажи ивице иситњеним бадемом или лешником. 2. У процеђена вина неки стављају анис, други гипс, мед, талог од доброг вина или брашно од граха.

## КЊИГА VIII

У овој књизи, поштовани аутор Бас – осмој по реду из пољопривреде - пружа информације о различитим начинима производње вина и других пића и о припреми разних врста сирћета.

1. Рецепт за медицинска вина.
2. Руже у вину.
3. Мирођија у вину.
4. Анис у вину.
5. Крушке у вину.
6. Копитњак у вину.
7. Метвица у вину.
8. Вино са племенитим лавором.
9. Вино са коморачем.
10. Вино са конизом.
11. Вино од сока незрелог грожђа.
12. Вино са першуном.
13. Вино са рутом.
14. Вино са пискавицом.
15. Вино са изопом.
16. Вино са целером.
17. Вино са дуњама.
18. Припрема вина за испирање.
19. Припрема вина, од кога долази млеко код жена, и које спречава било које друге болести.
20. Вино против дизентерије и дијареје.
21. Вино са пелином (вермут).
22. Израда Амнинског вина.
23. Израда вина са Тасоса
24. Израда вина са Коса.
25. О мешавини вина и меда
26. Мед са широм
27. Смеша сока од јабуке, воде и меда.
28. Припрема медовине.
29. Пиће од меда са ружама.
30. Припрема вина са целером.
31. Припрема вина зачињеног са бибером.
32. Припрема најбоље куване шире (сирупа) од грожђа.

33. Припрема различитих типова сирћета и како направити од сирћа вино.
34. Прављење сирћета без вина.
35. Сирће које подстиче добру пробаву и здравље.
36. Припрема слатког сирћета.
37. Припрема киселог сирћета.
38. Чување киселости сирћа.
39. Прављење сирћета са укусом бибера.
40. Тестирање да ли сирће садржи воду.
41. Како да удвостручите количину сирћета.
42. Производња сирћета са морским луком.

## **ГЛАВА 1. Рецепт за медицинска вина.**

1. Припрема и прављење вина за излечење различитих болести, које је тестирано и одобрено од стране више ранијих (античких) аутора. 2. Ови препарати не садрже дрогу, већ само природне састојке као што су: латице руже, мирођију, пелин, метвицу и слично. 3. Који год да су састојци треба их измрвити, ставити их у платно, и умочити их у вино, као што је то наведено у наставку.

## **ГЛАВА 2. Руже у вину.**

Вежите заједно по један део од сушене планининске руже, аниса и шафрана, додајте мед, и све то ставите у вино.

## **ГЛАВА 3. Мирођија у вину.**

Ставите семе мирођије у ланено платно, и пустите га да потоне у вино. Ово вино се користи за успављивање, као диуретик<sup>417</sup> и за варење.

## **ГЛАВА 4. Анис у вину.**

Ставите семе аниса у вино: оно лечи дисурију<sup>418</sup> и помаже раду црева.

---

<sup>417</sup> Диуретик или диуретика (лат. *diuretica*) је средство којим се побољшава излучивање мокраће из организма.

<sup>418</sup> Дисурија (грч. *dys, uron* мокраћа) *мед.* тешкоћа мокрења; болестан састав мокраће;

## ГЛАВА 5. Крушке у вину.

Ставите крушке у вино: ово вино зауставља пролив.

## ГЛАВА 6. Копитњак<sup>419</sup> у вину.

Ово вино је диуретик; оно помаже онима који су надути, пожутели су и пате од болести јетре (жутице), ишијаса, или пате од тродневне грознице, лечи дрхтавицу.

## ГЛАВА 7. Метвица у вину.

Метвица мора бити кувана у вину све док не остане трећина течности. Ово вино је противотров за уједе отровних гмизаваца и помаже против зимских прехлада.

## ГЛАВА 8. Вино са племенитим ловором.

Ово вино се користи веома вруће, служи као диуретик. Корисно је код кашља, болова у грудима, грчева у стомаку; корисно је за старије људе, користи се против глиста и бола у ушима; помаже хистеричним женама, добро је за труднице.

## ГЛАВА 9. Вино са коморачем.<sup>420</sup>

Ово вино подстиче апетит, јача желудац, и диуретик је.

## ГЛАВА 10. Вино са конизом.<sup>421</sup>

Ово вино је добро за оне који пате од жутице, болести желуца, маларије, добро је као противотров за уједе од отровних гмизаваца.

---

*disuriја psihika* (nlat. *disuria psychica*) немогућност пуштања мокраће у присуству других, због стидљивости.

<sup>419</sup> Копитњак, коњско копито, копитник, омиљник, лесковњача, тамњанче, дивљи ђумбир, (лат. *Asarum europaeum*), је веома варијабилна врста вишегодишње зељасте биљке из породице вучјих јабука (*Aristolochiaceae*).

<sup>420</sup> Коморач (лат. *Foeniculum vulgare*) је ароматична зачинска биљка. Као вртларска култура посебно је раширен у јужној Европи, првенствено у Италији.

<sup>421</sup> Кониза (лат. *Comiza*) коњска трава или fleabane је род цветних биљака из породице сунцокрета.



## **ГЛАВА 11. Вино од сока незрелог грожђа.**

Ово вино је добро за стомак и погодано је за оне који пате од парализе, дрхтавице у удовима, вртоглавице с главобољом, болести бубрега, грчева и инфективних болести.

## **ГЛАВА 12. Вино са першуном.**

Ово вино јача желудац, изазива подригивање, и буди апетит. Оно је такође диуретик и веома је успављујуће.

## **ГЛАВА 13. Вино са рутом.<sup>422</sup>**

Ово вино се користи топло, као противотров приликом тровање и лечи уједе отровних гмизаваца.

## **ГЛАВА 14. Вино са пискавицом.<sup>423</sup>**

Ово вино, се прави са додатком издробљеног подземног дела пискавице, веома је корисно за јетру.

## **ГЛАВА 15. Вино са изопом.<sup>424</sup>**

Ово вино чисти груди, делује на варење (јер је вруће) и умирује рад црева.

## **ГЛАВА 16. Вино са целером.**

Самељите семе целера и додајте га у вино. Ово вино помаже код мокрење и подригивање, код болести нерава и код хипохондрије.

<sup>422</sup> Рута или рутвица, руда (лат. *Ruta graveolens*) је зимзелени полугрм, с расподељеним сиво зеленим листовима и зеленкасто жутим цветовима (лети). Рута је била у народној медицини, једна од најчешће коришћених биљака, данас то више није случај.

<sup>423</sup> Пискавица (лат. *Trigonella foenum graecum*) Други називи: грохотућа, грчко сјерне, грчка детелина, козји рог, просеница, роињаца. У земљама средоземља узгаја се као лековита и крмна биљка. У природи се налази у полудивљем стању. Цвета у јуну и јулу, семе се бере у августу.

<sup>424</sup> Изоп (лат. *Hyssopus officinalis*, односно милодух), биљка је из рода *Hyssopus*, удомаћена у Јужној Европи, Средњем Истоку, те у подручју које окружује Каспијско језеро. Од давнине се користи као лековита и зачинска биљка.

## **ГЛАВА 17. Вино са дуњама.**

Ставите веома ароматичне дуње у земљене посуде, сипајте вино, запечатите и оставите га три дана. Користите га четвртог дана за пиће.

## **ГЛАВА 18. Припрема вина за испирање.**

Након копања рупа за садњу, исецкајте корен црне чемерике, потом очистите корен винове лозе, и сипајте око корена биљке сецкану чемерику.

## **ГЛАВА 19. Припрема вина, од кога долази млеко код жена, и које спречава било које болести.**

Сакупите тимијан<sup>425</sup> када је у цвету, оставите да се осуши и измрвите, затим убаците у земљани лонац 4 choinikes<sup>426</sup>, потом додајте метретес<sup>427</sup> белог вина, затворите суд и не отварајте 40 дана.

## **ГЛАВА 20. Вино против дизентерије и дијареје.**

Узмите 30 незрелих плодова нара, изгњечите их, ставите их у земљани лонац, додајте 3 choes<sup>428</sup> од опорог црног вина. Користите после 30 дана.

## **ГЛАВА 21. Вино са пелином (вермут).**

1. Осам драма (драхми)<sup>429</sup> пелина, најбоље је да буде Понтијски, ставите у ланено платно мрежасто не превише ситно, и убаците у амфору. Неки људи смање количину на пола, многи додају цимет. 2. Спустите платно у

---

<sup>425</sup> Тимијан (лат. *Thymus vulgaris*) је вишегодишњи до 30 цм високи полугрм са светлоружичастим или белкастим цветовима, сличан мајчиној душици, али му стабљика није пузава и полегла већ расте усправно.

<sup>426</sup> Choinikes грчки χοῖνιξ је старогрчка мера (атички стандард) за суве производе. Одговара данашњој количини од 1,09 литра.

<sup>427</sup> Један метретес садржи 144 котила. Један котил је отприлике величине једне шољице. Један метретес садржи количину отприлике као једна амфора вина.

<sup>428</sup> choes грчки χοῦς је старогрчка мера за течност која одговара данашњој количини од 3, 27 литра.

<sup>429</sup> Један драм (драхма) садржи 6 обол атички стандард је износио 4,31 г, а егински стандард 6,30 грама.

амфору, затим сипајте док се не напуни, оставите један отвор за ваздух како би се избегло да мехурићи иду преко. 3. На овај начин, припремите колико хоћете амфора. 4. Користите вино од пелина за бол у јетри и хипохондрије и против бола у стомаку. Оно чисти цревне паразите (глисте).

## ГЛАВА 22. Израда Аминиског вина.<sup>430</sup> [Из] Дидима.

1. Неки вино направљено од Аминиског грожђа сипју у посуде које садрже италијанско вино и закопају их у земљу на отвореном; други додају горак бадем, бадемово лишће и сипају мало сока. Неки додају јетру од алоје и округласти шиљак.<sup>431</sup> 2. Други додају, две драхме алоје, три драхме амому<sup>432</sup>, четри драхме костоса, четри драхме листа тејпата,<sup>433</sup> девет драхми беле детелине,<sup>434</sup> две драхме индијског нарда,<sup>435</sup> три драхме цимета. То су количине за седам амфора вина. 3. Други опет, сипају четри драхми мира,<sup>436</sup> касиа,<sup>437</sup> и шафрана; а неки користе (ароматичну) трску уместо мира.

<sup>430</sup> Аминиско вино (различито написано) правило се од сорти или група сорти грожђа и било је у појединим периодима у историји оцењено као најбоље. Овде су дати рецепти за имитирање типичаног укуса овог вина.

<sup>431</sup> Округли шиљак, (лат. *Superus rotundus*). Вишегодишња трава, тамнозелене глатке стабљике, расте из састава подземних гомоља. Гомољи садржавају етерично уље.

<sup>432</sup> Код античких писаца, под називом амомум убрајале су се различите мирисне биљке, које се данас не могу прецизно идентификовати. Име назива ове биљке преузето је од латинског израза *atomum*, који у ствари представља латинизирану грчку реч *ἄτομον* (*atomon*). Сматра се да се иза оваг наслова крије нека врста индијске зачинске биљке.

<sup>433</sup> Тејпат, (лат. *Cinnamomum tamala*), индијски ловор, Малабар лист, индијска кора, индијска касија, или малабатхрум, је дрво из породици *Laugaseae* које је пореклом из Индије, Непала, Бутана, и Кина. Може нарасти до 20 м. Има ароматичног лишћа које се користе за кулинарске и медицинске сврхе. Сматра се да је ова лековита биљка била један од главних извора за лечење у старом и средњем веку.

<sup>434</sup> Бела детелина (лат. *Trifolium repens*) је самоникла вишегодишња зељаста биљка из породице *Fabaceae*.

<sup>435</sup> Индијски нард, нард, нардин је класа ароматичног етерског уља боје ћилибара које потиче из цветница, не може се дати прецизна идентификација. Уље је, од давнина, била коришћено као парфем, као лек и у верским ритуалима на широком простору од Индије до Европе.

<sup>436</sup> Миро, смирна или измирна је врста мирисне смоле, која потиче од различитих врста афричког и арапског дрвећа, али се за производњу пре свега користи *Commiphora myrrha*.

<sup>437</sup> Касиа се обично односи на кору касие, то је врста зачина који се прави од коре дрвећа које потиче из Источне Азије. Овај зачин је у вези је са правим циметом (*Cinnamomum verum*) који потиче из Шри Ланке.

## ГЛАВА 23. Израда вина са Тасоса<sup>438</sup> [Из] Флорентина

1. Ми смо ставили на сунце зрело грожђе, сваку гомилу посебно пет дана; шестог дана у подне смо, још док је топло ставили ширу<sup>439</sup>, у морску воду, која је кувањем смањена на пола, а затим смо све ово извадили и ставили у корито које смо притиснули; онда после једне ноћи и једног дана, ставили смо све ово у посуде. 2. Када се ферментисањем очистило, сипали смо двадесет пети део сока од грожђа. После пролећне равнодневнице сипали смо пречишћено вино у мање посуде.

## ГЛАВА 24. Израда вина са Коса<sup>440</sup>. [Из] Беритиоса

Неки кувају три дела шире и један део морске воде, тако да изври до две трећине.

Други помешају два метретеса белог вина са једним котилом соли, једаним котилом сока од грожђа, са око једним котилом шире, једаним котилом горког брашна од грахорица, сто драхми детелине, шеснест драхми јабука, шеснест драхми келтског нарда.<sup>441</sup>

## ГЛАВА 25. О мешавини вина и меда

1. Ставите Атички мед у земљани лонац и ставите га у топли пепео да би се ослободио пене; после загревања меда додати на једну пинту меда четири пинте вина, а затим пажљиво процедите мешавину и ставите је у стаклене тегле тако да у њима висе платнене торбице од лана које садрже дванаест скрупула суве кости, вежите га у крпу и умочите га у смешу; затворите тегле и ставите их на горњем спрату или поткровљу. 2. Неки на фунту мешавине вина и меда додају дванаест скрупула листа индијског ловора<sup>442</sup> и коморача<sup>443</sup>, после петнаест дана налазе да је мешавина изненађујуће до-

<sup>438</sup> Тасос је Грчко острво.

<sup>439</sup> Шири је сок од грожђа сачуван од алкохолног врења.

<sup>440</sup> Кос је Грчко острво.

<sup>441</sup> *Valeriana celtica* је врста биљке у Caprifoliaceae породици. Она је такође позната као Алпине Валеријана и Валеријанин Нард. Ендемска је врста која расте у источним Алпима.

<sup>442</sup> Индијски ловор, *Cinnamomum tamalata* такође је познат као тејпат, Малабар лист, индијска кора, индијске касије, или малабатрум, је дрво у оквиру породице Lauraceae које је пореклом из Индије, Непала, Бутана, и Кине.

<sup>443</sup> Коморач (лат. *Foeniculum vulgare*) ароматична је зачинска биљка. Други називи су:

бра; када се држи дуже, постаје неупоредиво боља. 3. Остали припремају мешавину вина и меда на овај начин: узму на двадесет четири пинте шест скрупела смирне<sup>444</sup>, дванаест скрупела касије<sup>445</sup>, две скрупеле коста, четири грама нарда<sup>446</sup>, четири грама бибера и шест пинти Атичког меда. Све ово се меша и оставља да стоји на сунцу до изласка Сиријуса или четрдесет дана. Неки ову мешавину називају нектар.

## ГЛАВА 26. Мед са широм.

1. Кувајте ширу све док не остане пола. Ставите на десет пинти (кригли) шире једану пинту Атичког меда; сипајте у земљани лонац, затворите гипсим и ставите у мрачну просторију. 2. Требало би да знате да мед са широм није лак за варење и тежак је за стомак, али је добар за црева.

## ГЛАВА 27. Смеша сока од јабуке, воде и меда.

1. Узмите тридесет два комада најбољих јабука које ћете фино исецкати, очистити од петељке и семенки, ставите осам пинти најбољег меда и оставите да одстоји осам месеци. Помешајте са дванаест пинти старом кишницом и ставите на сунцу по топлом времену, то радите када је Сиријус<sup>447</sup> изложен сунцу, заштитите од кише и росе. 2. Други имају још бољи метод за прављење напитка од јабука. Који овако гласи: нарежите најфиније потпуно зреле јабука, истисните сок из њих и помешајте четри пинте овог сока са осам пинти најбољег

---

коромач, морач, слатки копар, копар, јанеж, слатки аниш, дивља мирођија, морац.

<sup>444</sup> Смирна (смола) миро, смирна или измирна је врста мирисне смоле, која потиче од различитих врста афричког и арапског дрвећа, али се за производњу пре свега користи *Commiphora myrrha*.

<sup>445</sup> Касија или сена је жбунаста биљка са парно перастим листовима. Лишће је на краткој петељци, танко кожасто и крто, жуто-зелене боје. Биљка је пореклом са подручја Африке и Азије, а на пределима између Судана и Ирана расте у природи неколико врста ове биљке.

<sup>446</sup> Нрд, такође назива Нрд, Нардин, и мускрот, је класа ароматичне биљке боје њилибара. Етарско уље потиче од *Nardostachys jatamansi*, или скривено семенице из Валериан породице која расте на Хималајима Непалу, Кини и Индији. Уље се од давнина користи као парфем, као лек и у верском контексту, у широком простору од Индије до Европе.

<sup>447</sup> Сиријус је бела звезда, спектралне класе А. Релативно је млада звезда. Близу сазвежђа Велики Пас у коме је Сиријус, налази се сазвежђе Мали Пас (*Canis Minor*). По митологији ова два пса верно прате Ориона, великог ловца. Орион се налази испред ова два сазвежђа, тако да сва три заузимају велики део неба, на коме су многи занимљиви објекти за астрономска посматрања.

обраног меда и дванаест пинти кишнице. Ставите смесу на сунце, кувајте је на умереној ватри, користите је. 3. Неки, из Верије<sup>448</sup> на пример, ово пиће загревају у котлу се двоструким дном, тако да се смеша загрева уз воду а не уз ватру.

## ГЛАВА 28. Припрема медовине.

1. Узмите стару кишницу (или неку другу воду, кувањем је смањите за једну трећину), помешајте је са довољном количином меда и сипајте је у посуду, оставите отвор за ваздух и чувајте је у мраку десет дана, онда је користите. Напитак ће бити бољи што је старији. 2. Стручни лекари, свесни да се овај напиток састоји само од меда и воде, користе га у лечењу болесника. 3. Други мешају чисти снег са медом, улупају га и складиштите га. Ово је лек за грозницу, они овај напиток зову снежни мед.

## ГЛАВА 29. Пиће од меда са ружама.

Узмите fine латице руже (планинске руже уколико су доступне), уклоните основе које држе латице и притиснете их у лавору. Ставите две пинте сока од ружа на једну пинту меда; извадите из меда пену, додајте сок, сипајте у посуду, промешајте енергично, и чувајте на сувом месту.

## ГЛАВА 30. Припрема вина са целером.

Дванаест скрупула<sup>449</sup> семена целера (некад је потребно 16 скрупула), шест скрупла семена руе<sup>450</sup> или свежег лишћа руе, једна пинта<sup>451</sup> обраног

<sup>448</sup> Верија се налази у западном делу приморске равнице Егејске Македоније (Грчака) на месту где се земљиште уздижу у планине Веримиона.

<sup>449</sup> Скрупул (од латинског *scrupulous*), умањеница од *сцрупус*, каменчић у ципели, представља најмањи тег од 1,14 грама.

<sup>450</sup> *Peganum harmala* (Syrian Rue, Harmala) је вишегодишња биљка из породице *Nitrariaceae*, аутохтона је врста која расте од источног дела Медитерана све до Индије. Може нарасти до 0,8м али уобичајена висина досеже до неких 0,3м. Има веома развијено корење које на сувим земљиштима аридних подручја може досећи и до 6м у дубину. Хармала је кориштена као ентеоген на Блиском истоку. Дим семена убија алге, бактерије, цревне паразите и буђ, тако да има и антибактеријска својства против бактерија. Корен је кориштен као лек против паразита, наводно стари Грци су користили семе у прашкастој форми како би се ослободили паразитских црва и за лечење понављајућих грозница (највјеројатније маларије).

<sup>451</sup> Пинта је стара мера за течност која је имала различиту вредност у европским земљама.

меда, четири или пет литре вина, све то помешајте и оставите да одстоји петнаест дана.

### **ГЛАВА 31. Припрема вина зачињеног са бибером. [Из] Демокрита.**

Оперите, осушите и темељно издробите осам скрупула бибера. Додајте једну (ксестес, sextarios) пинту атичког меда и четири или пет пинти старог белог вина.

### **ГЛАВА 32. Припрема најбоље куване шире (сирупа) од грозђа. [Из] Леонтина.**

Узмите педесет пинти најбољег грозђа и сто пинти најбољег вина, кувајте све док не смањите ову количину на једну трећину. Уклоните пену. Ви ћете направити веома квалитетан производ.

### **ГЛАВА 33. Припрема различитих типова сирћета и како направити од сирћа вино. [Из] Варона.**

Узмите корен цвекле,<sup>452</sup> ставите га у вино, три сата касније имаћете сирће. Ако желите, можете га вратити у вино, додајући корен купуса.

### **ГЛАВА 34. Прављење сирћета без вина. Исти аутор.**

1. Ставите у земљани лонац меке брескве посипајте по њима пржени јечам, и оставите их да врију (...) дана<sup>453</sup>, а затим их процедите и користите. 2. Можете направити сирће без вина на следећи начин. Ставите у земљани лонац свеже смокве и пржени јечам и лимунову кору. Често мућкајте лонац и када се све закисне, процедите течност и онда можете да је користите. 3.

---

У Француској је износила 0,96 л; у целој Италији 1,57 л, а у Милану 2,26 л, у Немачкој 1,06 л; у Чешкој 1,36 л; док је у Великој Британији пинта је износила 0,56 л. И у нашим се крајевима употребљава тај израз па је 1 пинта вредела 2 полића.

<sup>452</sup> Bete Vulgaris двогодишња или вишегодишња биљка из фамилије штирева и лобода (Amaranthaceae). Са узгојем ове биљке почело се још у 2. миленијуму п. н. е. у области Медитерана. Најпознатији узгојени варијетети (култивари) ове врсте су цвекла, блитва и шећерна репа.

<sup>453</sup> У изворном тексту број дана је избрисан.

Направите сирће без вина на следећи начин. Кувајте заједно гипс и морску воду, а затим додајте речну воду, и користите после цеђења.

### **ГЛАВА 35. Сирће које подстиче добру пробаву и здравље. [Из] Со-тиона**

Ставите осам драма (драхме) морског лука<sup>454</sup> у посуду сипајте у њега један или два литра сирћета, додајте бибер, менту, цимет<sup>455</sup>, бобице клеке, користите након неког времена

### **ГЛАВА 36. Припрема слатког сирћета. Исти аутор**

1. Узмите посуду веома киселог сирћета, сипајте исту количину добре шире узете директно из пресе за грожђе. Помешајте заједно, запечатите посуду и оставите да одстоји тридесет дана. Онда можете да користите. 2. Неки такође производе слатко сирће тако што узму: један метретес шире, узете из пресе за грожђа и два метретеса сирћета, кувају их заједно док не провре до једне трећине. 3. Други кувају заједно два метретеса шире, један метретес сирћета, три метретеса куване воде за пиће, кувају их заједно док не изври једна трећина целе запремине а две трећине остану.

### **ГЛАВА 37. Припрема киселог сирћета. Исти аутор.**

1. Сушите грожђе два дана, а затим додајте ширу, заједно са неколико незрелих гроздова грожђа; тако ћете припремити јако кисело сирће, које можете користити након након седам дана. Можете сипати повратић<sup>456</sup> и

---

<sup>454</sup> Морски лук (*Scilla maritime*) трајна зељаста биљка с крупном луковицом, чије се семенке слажу као црипови на крову, а део јој је изнад земље. Луковица је тешка око 2-3 кг. Из ње избија око 1,5м висока цветна стабљика с белим цветовима, слична љиљану, у гроздастим китама на крају стабљике. Листови су дуги, копљасти, слични белом луку. Мирише на порилук. Прашак од суве биљке регулише неправилан крвоток, јача и лечи срце као дигиталис. Лечи од хроничне упале бубрега. Лечи од цирозе јетре и од водене болести. Постиче мокрење и смањује постотак урее у крви.

<sup>455</sup> Цимет (нем. *der Zimt*; лат. *Cinnamomum verum*, синоним *C. zeylanicum*) зимзелено је дрво из фамилије ловора (*Lauraceae*) високо 10-15 метара. Потиче са острва Шри Ланке (други назив Цејлон). Зачин који се добија од коре овог дрвета носи исто име.

<sup>456</sup> *Tanacetum parthenium* или повратић је ароматична, богато разграната биљка перастих листова и ситних једноставних и полупуних белих цветова налик дугмету, цвета од јуна до септембра, висине 60-80. Биљка је пореклом са брдовитих простора Балканског



сирће ће бити јако. 2. Исто тако, можете направити јако сирће, ако узмете четврти или пети део од сирћета, и кувате га на ватри, а затим га ставите са остатком сирћета, и држите га на сунцу осам дана. 3. Да би сирће било јако кисело и доброг укуса народ додаје стари корен траве зубаче,<sup>457</sup> поред ње додаје и суво грожђе, и модро лишће дивље крушке, и корен купине, и сурутку. Такође, сирће постаје кисело додавањем црвено-врућег жара од храста, и ликера насталог од кувања грашка, и усијаних крхотина.

### **ГЛАВА 38. Чување киселости сирћа. [Из] Апулеја**

Помешајте пасуљ са лимуновом киселином, сипајте у посуду.

### **ГЛАВА 39. Прављење сирћета са укусом бибера. Исти аутор.**

Ставите цела зрна бибера у ланену крпу и спустите је у сирће да стоји 8 дана, после тога можете да користите сирће без уклањања крпе.

### **ГЛАВА 40. Тестирање да ли сирће садржи воду. Исти аутор**

Додај Нитру (соду?) сирћету. Ако се појаве мехурићи приликом кључања, онда знате да сирће садржи воду.

### **ГЛАВА 41. Како да удвостручите количину сирћета. [Из] Демокрита**

1. Узмите одређену количину сирћета, на пример, један метретес. Кувајте морску воду до половине њене запремине и узмите један метретес овога. Помешајте заједно у једном суду сирће и воду; чувајте у ћупу. 2. Неки људи натопе јечам, а онда га процеде и сипају око једног метретеса ове количине у метретес сирћета, промешају их заједно, додају со, када је довољно кувано и још вруће сипају га у суд, затворе га и оставе га на страну 20 дана. 3. Неки су смокве које су опале или су почеле да труле на дрвећу, стављали у воду да труну заједно, и тако су производили сирће.

---

полуострва.

<sup>457</sup> Обична зубача (лат. *Synodon dactylon*) је биљка из породице трава пореклом из простора северне и источне Африке, Азије и јужне Европе. Ова трава добро подноси гажење и испашу. Стока је радо једе. Ризоме су се понекад употребљавали у народној медицини.

## **ГЛАВА 42. Производња сирћета са морским луком. [Из] Питагоре**

Ставите у земљану посуду 36 пинти најбољег и најоштријег сирћета. Узмите унутрашње слојеве морског лука, ситно исецкајте и сушите на сунцу 30 дана. Потом исецкани морски лук сипајте у сирће и нека стоји 12 дана. Затим процедите сирће, чувајте га, користите га по потреби. Морски лук у сирћу је подједнако ефикасан као и морски лук у вину.

## КЊИГА IX

У овој деветој књизи по реду, љубљеног детета Баса – избору о пољопривреди – садржане су информације о свему ономе што се тиче за-сађивања и неговања маслинових стабала, о производњи зеленог уља и свакој другој бризи и лечењу маслина, и о различитим начинима прављења маслиновог уља.

1. Легенда о маслини.
2. О садњи и неговању маслина и о томе како се брига о њима богато награђује.
3. О погодној клими за маслине о и природи тла.
4. О времену за сађење маслина и на каквом тлу их треба садити.
5. О расаднику.
6. О рупама за сађење маслина.
7. Какве требају бити саднице маслине.
8. Како учинити маслине плодноним.
9. О узгајању одраслих маслина
10. Како учинити да маслине имају више цветова, и буду плодноније, и како „лечити“ болесна стабла маслине.
11. О томе, да се садња стабала маслина може вршити на много и различитих начина.
12. О томе, да плод маслине не отпада са стабла.
13. О резивању маслина.
14. О калемљењу винове лозе на маслини.
15. О стајском ђубриву за маслине.
16. О калемљењу маслине.
17. Како и када није потребно скупљати и брати плодове маслине.
18. Како је могуће без плода маслина добити биљно уље.
19. Производња уља из зелених маслина.
20. Производња ароматичног уља.
21. Како да очистите уље.
22. Како третирати ужегло уље.
23. Како поправити непријатан мирис уља.
24. Како учинити уље прозачним.
25. Шта учинити, уколико миш или било која друга животиња уђе у уље и поквари мирис уља.
26. Како направити уље, које личи на шпанско
27. Како припремати уље, које личи на Истарско.

28. Начин производње најбољег уља.
29. Начин производње уља уз помоћ смесе меда и сирћета.
30. Начин производње уља уз помоћ муста (шире).
31. Начин производње уља уз помоћ виноградарских комина.
32. О згњеченим маслинама.
33. О *колимбадес*.

## **ГЛАВА 1. Легенда о маслини**

1. Казују да се маслина појавила овако. Од све земље, првобитно прекривене водом, прво копно је настало у области данашњих Атињана. Атина и Посејдон су заволели ово место и почели су се спорити, ко ће од њих двоје тамо да направи град са својим именом. 2. Зевс је рекао, решен да прекине њихову расправу, да онај ко од њих двоје буде даровао град бољим поклоном, тај ће га и добити. 3. И тако, Посејдон је украсио град пристаништима и бродоградилиштима. Атина је посадила на Акропољу маслину, која је цветала и давала плодове; крунишући њу пред свима, она је победила. И по њеном имену назван је град Атина. 4. Побеђени Посејдон склонио се на своје уобичајено место. Зато и победнике на играма, надзорници крунишу венцем дивље маслине. 5. Некада су куповали лист маслине као магично средства за лечење главобоље, и на том листу су писали реч „Атина“, и везивали су тај лист траком око главе.

## **ГЛАВА 2. О садњи и неговању маслина и о томе како се брига о њима богато награђује. [Из] Флорентина**

1. Будући да маслина даје најнеопходније плодове (и ни један други плод не може се чувати тако дуго време), пажљиви земљорадници дужни су уделити маслинама нарочиту пажњу. 2. Производи од ње дају не само сигуран и безбедан приход, већ и плодови маслине представљају највеће благо у свим животним потребама. 3. Листови маслине пресвлаче се и тиме означавају почетак летњег сунчаног циклуса, као и листови бреста, липе и беле тополе. 4. Маслиново дрво ће давати добар принос у плодовима, уколико се плодови маслине налазе на самом врху маслиновог стабла, а не са стране. 5. Маслина – као чисто дрво, жели да они који убирају њене плодове буде чисти и да се закуну у томе да су дошли од своје супруге, а не из туђег кревета: само у таквим случајевима маслине ће давати обилну жетву у будућности. 6. Казују да у Аназарбеју Киликијском о маслини брину невина деца, и зато су маслине тако плодоносне.

### **ГЛАВА 3. О погодној клими за маслине о и природи тла. Исти аутор.**

1. За маслину је неопходна врела и сува клима; то се може видети у Либији и Киликији на тамошњим маслинама. 2. Повољан ефекат климе иде заједно са карактером области – тла: за маслине су веома добре високе падине (кањони). 3. Претерана топлота је ублажена у таквим местима ветровима, и то садејство чини такво маслиново уље бољим, од оног које се цеди из маслина које још нису сазреле. 4. Маслине које су посађене у равницама, мање бивају подложне ветру и више горе од непрестаног сунцу: оне дају густо маслиново уље. 5. У принципу, треба напоменути да ветрови имају утицаја не само на биљке, већ и на сва жива бића. И колико су силни и јаки ветрови лоши за све, толико су умерени и тихи ветрови благотворни за све биљке, посебно за маслине. 6. Видећеш, да су посебно добри засади маслине тамо где прониче дување ветра, јер су размаци између засада маслина широки и ветар лако може да обгрли засад. 7. Зато смо и говорили, да стрма и планинска места веома погодују за узгој маслина; овде увек има тихог поветарца који плодове не одува, већ равномерно обгрљује свако стабло, храни га и помаже његов развој.

### **ГЛАВА 4. О времену за сађење маслина и на каквом тлу их треба садити. Исти аутор.**

1. Засађивање маслина треба радити, почевши од заласка Хијаде<sup>458</sup> до зимске краткодневице, тј. од 15. новембра до 20. децембра. 2. Садити маслине је могуће и у пролеће, јер су та два годишња доба сродна једана другој: она су и влажни и топли. 3. У позној јесени земља је још увек топла од сунца и има влажности од јесењих киша. 4. У пролеће још постоји влага од ранијих киша, а топло – од сунчаних дана који тек долазе. 5. Влажнија земља чини маслине више цветним, и више крупним. Због тог узрока и треба давати предност таквој земљи. Иза ње долази тло од беле, глинасте

---

<sup>458</sup> Хијаде (грч. Hyades, лат. *Suculae*) су кћерке титана Атланта и океаниде Етре. Како су Хијаде доспеле на небо постоје два тумачења: прво када су Хијаде оплакивале смрт свога брата Хијанта, кога је у лову растргла лавица, Зевс их је све послао на небо и од њих направио сазвежђе. И друго када их је Зевс претворио у сазвежђе, као награду што су као нимфе одгајиле његовог сина Диониса. Хијаде су сматране звездама које доносе кишу - у време њиховог појављивања у новембру и мају месецу почиње сезона киша у Грчкој. Тачан број Хијада се боље може утврдити посматрањем звезданог сазвежђа Бик, него ли по митовима. У митовима их обично има пет, до седам: Амброзија, Еудора, Фесила, Коронида, Поликсо, Феја, Диона

земље. На трећем месту је тло од тврде глине. 6. Масну земљу не хвалимо, као и црвену, зато што је она врела и сагорева корен биљке. 7. Посебно треба избегавати земљу која пуца: она рађа плодове маслина које су водњикаве и без уља. 8. Растресита земља погодује за сађење маслина; о томе сведочи област Атике.<sup>459</sup>

## ГЛАВА 5. О расаднику. [Из] Дидима

1. Требало би посадити наведене биљке у саму земљу, где ће оне и остати да расту, а не усложњавати посао и пресађивати их из расадника. 2. Ствар је у томе, да биљке пресађене из расадника дају више квалитетнију жетву; и зато ћемо ми казивати о карактеру расадника. 3. Тако, неопходно је, као што смо много пута говорили, да расадник буде направљен на тлу (земљи), по свим карактеристикама идентично том тлу (земљи), где ће се расад засађивати. И не само у односу на квалитет тла (земље) и рељефа тла (земље), већ и климе; нека се биљке, које ће бити засађене, не осећају странцима у односу на тло (земљу). 4. За расад треба узимати саднице од младих, плодноносних маслина, дебеле и не разгранате, гледајући од корена до горњих изданака и младих грана. 5. Дужина садница треба бити лакат. Не би требало, приликом сечења садница оштетити кору саднице. Треба је са посебном пажњом заштитити. 6. Угаоно засецање треба чинити оштрим баштованским ножем равно са свих страна, при том потпуно очувајте садницу неповређеном и целом. 7. Доњи део садница треба намазати коровом, помешаним са пепелом. Посадите га у земљи тако да буде изнад земље 4 палца руке. У круг око њега ископајте јаму, како је било речено раније, како би се у њој сакупила кишница. 8. Потребно је, као што смо раније рекли, посебно водити рачуна, да се садница не посади наопачке – од врха ка корену. 9. Посадићемо их поред трске, да би они који окопавају знали врсту биљака које се налазе ту. 10. До 7 месеци потребно је саднице које се налазе у расаднику, једанпут месечно окопавати. 11. Добро је, уколико ми током 3 година будемо овако неговали саднице; у четвртој години треба обрезати сувишне гранчице и у таквом виду садницу преместити на земљу (тло) где ће бити засађене. Заједно са садницом узима се и одређена количина земље са хранљивим састојцима где су се налазиле саднице. 12. Засађивање маслина путем садница – јесте најбољи начин; неки секу не одређеним местима стабала ниско, при самим коренима (они се називају код

<sup>459</sup> Атика је област која се налази у Грчкој. Смештена у средишњем делу државе и обухвата део истоименог полуострва, део Пелопонеза и Саронска острва.

Сиријаца *горфија*) и саде их у расаднике, а када приметите да су они добри за пресађивање, пресађују их. 13. Многа стабла која су засађена директно у башту, а која нису била у расаднику, неће изневерити власнике. 14. Ипак, боље је маслине садити у расадницима: при сталном заливању она веома брзо расту и то олакшава пресађивање.

## **ГЛАВА 6. О рупама за сађење маслина. Исти аутор.**

1. Када се врши засађивање маслине, потребно је очистити места где ће се вршити засађивање: искидати све неблагородне биљке и оградити то место зидом или оградом. 2. Јаме се требају копати годину дана пре пресађивања, како би од сунца, ветра и кише земља постала растреситија и како би садницама било лакше да пуне корење. 3. Уколико журимо са засађивањем, два месеца раније, а најмање месец дана пре засађивања морамо свакодневно палити у јамама гранчице и трску и све оно што лако гори. 4. Дубина јаме мора бити три или најмање два ипо лакта. 5. Јаме морају бити на растојању једна од друге 50 лакта, како би стабла била обгрљена ветром и како би простор између јама био засејан. 6. Често се не препоручује засејавање између садница маслина, јер би такво засејавање омогућило да биљке праве хладовину једна другој.

## **ГЛАВА 7. Какве требају бити саднице маслине. Исти аутор.**

Треба узимати за засађивање саднице из одговарајућих места и то млада стабла, са једногодишњим приносом плодова, која имају дебела (или више дебља него друга) стабла, која су глатка и права.

## **ГЛАВА 8. Како учинити маслине плодноним. [Из] Африканца**

Пробушити стабло бургијом у потпуности по ширини и узевши гранчице са друге плодноне маслине, ставити те гранчице отпозади са сваке стране рупе тако да те гранчице прођу у потпуности кроз рупу, после чега, узимајући обе гранчице рукама, јако их повући, чврсто их стиснути (приљубити), обрезајући са обе стране сувишне врхове, тј. делове стављених гранчица које излазе из рупе, и замазати их смесом глине и кукоља са обе стране. Маслина ће постати плодноснија и боља.

## ГЛАВА 9. О узгајању одраслих маслина. [Из] Сотииона

1. Горе смо подробно изложили учење о засађивању маслина и бризи о садницама маслина. Сада треба говорити о бризи за одрасла стабла маслина. 2. Њихово обрађивање, тј. окопавање, треба вршити у исто време, како је било указано за нове саднице маслине. Дубина жлеба и насипање по кругу стајског ђубрива, количине стајског ђубрива и његове висина, зависи од стабла, величине дрвета, природе тла (земље) и дрвета. 3. На местима (тлу или земљи) која су погоднија за узгајање маслина и влажнија, треба стављати стајско ђубрива мање са временским размацима много година, те засипати стабла дрвета ниже како не би дрво претерано расло и да тиме не би изгубили плодови у цвету. 4. На местима непогодним и више сувим за узгајање маслина, стављати више и чешће стајског ђубрива, насипати земљу око стабла више и у висине више од тла, тако да стајско ђубриво утиче на квалитетнији раст дрвета, а земљани насип да не дозволи сунцу да сагори дрво. 5. Обрезивање поменутих одраслих маслина, као и осталих стабала, треба чинити у касну јесен после заласка Плејада.<sup>460</sup> 6. Сматра се да су у то време стабла тврђа и јача. 7. Прво, влагу која је била они су потрошили на нове изданке и на храњење плодова; друго, влага која је у њима остала испарила је под дејством летњих врућина; треће, они још увек нису примили зимске кише. Због свих наведених узрока касна јесен се сматра најбољим временом за обрезивање стабала; она су у то доба најјача, посебно маслине. 8. Пре него приступите обрезивању, потребно је дрвећа нађубрити, како би негативности изазване обрезивањем, уравнотежили корист од ђубрења. Обрезана стабла у то време страдају од обрезивања, а када су нађубрена, онда се брзо опорављају и расту. 9. Потребно је обрезивати суве гране у средини, како би дрво могло да дише. И гране које належу једна на другу требају бити одстрањене и посебно се постарати о томе да између грана буде простора за светлост. Криве гране треба одсећи, посебно оне које су предугачке, а такође и оне које расту јако високо и по својој природи

---

<sup>460</sup> Плејаде (грч. Πλειάδες) (лат. *Pleiades*) су кћерке титана Атланта и океаниде Плејоне. Када су њихове посестрине Хијаде умрле од туге за својим мртвим братом Хијантом, одузели су себи живот од жалости, а бог Зевс их је све претворио у звезде. Било их је седам: Маја, Мереопа, Електра, Тајгета, Алкиона, Келена, Стеропа. Плејаде се појављују у току октобра и новембра, периода у години када је најбоље да морепловци припреме свој брод након летњег времена и када је најбоље време да земљорадници започну да обрађујете земљу. У медитеранским областима јесен је време када се у пољопривреди оре и сеје. На небеском своду или у астрономском атласу Плејаде — Влашићи, се налази у близини Хијада у сазвезђу Бика. То је блистава скупина од 120 звезда, од којих се голим оком може видети девет најсветлијих, а астрономи су друштву од седам митских Плејада додали још и Плеона и Атлантиду.



су бесплодне. 10. Зато се код свих узгајивача маслина сматра да маслине не треба да расту у висину више од 10 лакта и да раст у висину више од наведеног може сметати стаблу, јер ће се гране са таквог дрвета од јаког ветра ломити, а цветови ће се од стресања под утицајем ветра пре времена осипати. 11. Зато многи узгајивачи код ново посађених маслина савијају гране ка земљи, терајући дрво на тај начин да буде ниско и ближе земљи. 12. Ми смо довољно рекли о обрезивању одраслих маслина, које је потребно чинити кроз 3 – 4 година. Бочно растуће гране од стабла треба, док су још младе, једанпут годишње одсецати, како дрво на њих не би губило своју снагу.

### **ГЛАВА 10. Како учинити да маслине имају више цветова и буду плодносније и како «лечити» болесна стабла. [Из] Квинтилија**

1. Ти ћеш учинити маслиново дрво више виско сортним, здравим и плодноним, уколико после засађивања полијеш свако дрво око његовог корена устајалим маслиновим уљем, непосољеним, помешаним с једнаком количином речне воде, према рецепту и то по две кофе на свако дрво или ставиш испод њега једно до две корпице пасуљевог кукоља у сразмери, разуме се, са величином дрвета или глинасту земљу, смешану са коровом и исто тако одређену количину морских алги – *фики*. Ништа мање није корисно, такође, поливати дрво устајалом људском мокраћом. 2. После тога мора се одмах насипати око стабла земља, која се наноси од корена конусно, и до висине два лакта, а око тог насипа направити конусну јаму за кишну воду. 3. Овај посао треба обављати у врело доба, кода треба да дође Сириус.<sup>461</sup> Веома је добро тада и поливати стабла, посебно уколико има суше. 4. Стабла која не доносе плодове учинићеш плодноним на следећи начин. У дужини лакта од корена стабла пробуши бургијом рупу са јужне стране света, при чему та рупа мора бити дужине и дебљине великог палца руке.<sup>462</sup> Када си пробушио рупу кроз стабло која има два отвора, узми две гранчице од друге маслине, која даје висок принос, и стави их у рупу. Ту рупу треба да затвориш са обе стране, и узми крајеве тих гранчица и јако их повуци. Када рупа буде у потпуности затворена стављањем у њу гранчица, обрежи те гранчице са обе стране и то делове који су изван рупе и крајеве тих уметнутих гранчица замажи их смесом глине и кукоља. 5. Каквог дијаметра ћеш начинити рупу, такве дебљине ћеш ставити гранчице, како је раније

<sup>461</sup> Сириус ( $\alpha$  СМа /  $\alpha$  Canis Majoris / Alfa Canis Majoris, лат. *Sirius*) је најсјајнија звезда ноћног неба. Налази се у сазвезђу Великог пса (*Canis Maior*).

<sup>462</sup> Појашњење преводиоца: велики палац руке је трећи прст а левој или десној руци

било речено. 6. Тада ће маслина дати и квалитетније маслиново уље, зато што су у њој стављене гранчице дрвета, које даје најквалитетније маслине. Запамти, морају се узимати гранчице само са јужне стране дрвета. 7. Маслине које су бујне, тј. покривене са много листова и малом количином плодова, излечићеш на следећи начин: набиј у корену колац од дивље маслине, бора или храста. 8. Дрвећа која доносе много плодова, а која нису дозрела, и дрвећа која лоше цветају, излечићеш на следећи начин: окопај дрво око његовог стабла и просипај на велико дрво две канте морских алги – *фики*, а на мало дрво – мање просипај. Затим разблажи остатке од маслиновог уља речном водом и полиј свако дрво четири пута мешавином тог раствора. Уколико немаш морских алги – *фики*, користи само устајало маслиново уље. 9. О томе, како да се избавиш од штеточина и последица њихове штете, већ смо све казали у делу о виноградима. 10. Уколико се корен суши или је болестан, знај, за то су криви црви, који се размножавају у корену; њих можеш истребити различитим начинима, како је било казано раније, посебно уколико посадиш поред тог стабла морски лук.

## **ГЛАВА 11. О томе, да се сађење маслина чини на много и различитих начина. [Из] Леонтина**

1. Увек треба знати, да се садница или у целости засипа земљом, или се сади тако да се један њен део налази у земљи, а други део штрчи изнад земље. 2. Саднице које су у целости засипају земљом, не траже да се обележе. Саднице које једним делом штрче изнад земље, треба садити тако, да оне буду окренуте окренути према истоку, према југу или према западу, да клима новог места где се саде не би за њих била неодговарајућа. Засаде, уколико нема кише треба полити водом два или три пута. Потребно је ставити у јаму са обе стране саднице две равне и праве мотке, или трске, или везе са прутевима, тако да ону стоје усправно над јамом. И после тога када земља изнад садница буде утабана, њих треба извадити, а то место треба насипати малим камењем или крхотинама црепа и ту површину треба покрити великим каменом тако, да кишница пада на корен. Неопходно је, да извађене саднице, у време када је клима влажна одмах садити. 4. Сађење маслина се врши на различите начине. Неки их саде као пањеве. Узимају дебла стабла, секу их на делове дужине лакта и тако их засађују. 5. Неки раде сађење са корењем на следећи начин: секу дебеле гране на делове дужине два лакта, пре тога у јаму стављају равни камен, затим на тај камен стављају биљку и засипају је земљом. 6. Најбоље саднице узимају заједно

са корењем. Неки ножем чисте садницу пре засађивања и у време подизања Арктура<sup>463</sup> засађују их у јаму. 7. Други саде на такозване тропаиа на следећи начин: одређујући минимум, који део треба да гледа на исток или на југ, секу од стабла део дужине 4 или 5 лакта и пажљиво их стављају такође у јаму. При таквом начину садње дрво се брже укоренењује и раније постаје плодносно. 8. Неки када саде маслину са кореном то раде на следећи начин: пресецају корење на дуге делове, они онда стављају та делове корена у јаму окренуте према врху потом их засипају земљом помешамо са стајским ђубривом. 9. Неки одваљују од подземног дела корена мање делове заједно са кором; на дно јаме пре тога стављају камен и око тог камена стављају у стојећем ставу три или четири таква дела корена које засипају стајским ђубривом и земљом. 10. После тога када је сађење извршено, саднице секу тестером. Мора се то урадити веома пажљиво и прецизно, да се не покидају корени, оштрим сечивом којим се равна сечење, корен треба сачувати нетакнутим. Нижи делови грана мажу се смесом од корења и пепела. 11. Потребно је не садити младу грану окренуту врхом наниже. Садећи биљку врхом на ниже, ми њу излажемо мучењу. У јаму се мора насути стајско ђубриво.

## **ГЛАВА 12. О томе, да плод маслине не отпада са стабла. [Из] Демокрита**

Маслине неће опадати са стабла, уколико узмеш црвљиви пасуљ, разједен вашима, залепиш отвор воском, затим узмеш грумен земље са кореном, ставиш тамо пасуљ и затим њега засипаш земљом.

## **ГЛАВА 13. Орезивање маслине. [Из] Варона.**

Маслине треба орезивати након што се оберу плодови. Немојте мислити да ћете уклањањем одређених грана смањити следећу жетву. Имаћете много више плодова из нових изданака.

## **ГЛАВА 14. О калемљењу винове лозе са маслином. [од] Африканца**

1. Не треба испуштати из вида «симпатију» коју маслина има према винограду, о чему Флорентин говори у XI књизи својих «Георгика». Он

---

<sup>463</sup> Вероватно не у јутарњим сатима 7. јуна, већ у вечерњем времену.

каже, да када неко калеми маслину на винову лозу, онда код ње расте не само грожђе, већ и маслине. 2. Такво дрво, по његовим речима, он је видео код Марија Максима. Када је он окусио његов плод, учинило му се, да он истовремено проба и грожђе, и маслине. 3. Он каже да слична стабла дрвета постоје у Либији и на његовом матерњем језику се називају *уволива*. 4. Потребно је поставити под дрво подупираче, који ће моћи да носе његове плодове. Уколико ми на маслине калемимо нешто друго, ти подупирачи нису потребни. 5. Након копања земље за винову лозу, у тај отвор треба ставите гране маслине, како би оне од винове лозе добиле сласт, и од корена природну храну и масноћу. 6. Немајући бриге, потом ћемо скинути плодове са маслине и не штетећи лози, уколико узмемо њене делове, пресадићемо их. Мешавина ових двеју врста опстаје уколико сама лоза даје нове изданке. 7. Плодови такве маслине називају се «виноградарске маслине».

### **ГЛАВА 15. О стајском ђубриву за маслине. [Из] Дидима**

1. За маслине је добро свако стајско ђубриво, осим човечијег. Не треба, по правилу, стављати стајско ђубриво на сам корен, већ мало удаљено од стабла. 2. Ђубрити маслине треба обавезно радити сваке две или три године. Приликом сађења маслина потребно је стављати стајско ђубриво у јаму и мешати га са земљом.

### **ГЛАВА 16. О калемљењу маслине. [Из] Флорентина**

1. Постоје маслине са танком кором и постоје маслине са дебелом кором. 2. Маслине са дебелом и влажном кором треба калемити под кору. Маслине са танком и сувом кором у стабло. 3. Време за ово калемљење је од 22 маја до јунских календи, тј. од 22. маја до јунског младог месеца. 4. Маслине после калемљења треба често поливати водом, зато што су оне суве. Неки раде калемљење у самом корену, који је изашао из земље на поље, на светлост.

### **ГЛАВА 17. Како и када није потребно скупљати и брати плодове маслине. [Из] Паксама**

1. Најважније доба за припремање малиновог уља јесте када је више од пола плодова поцрнело. 2. Потребно је пожурити са скидањем плодова

до наступања мразева. Тада ће бити лакше цедити их и оне ће тада дати више уља. 3. Потребно је плодове брати када су добри климатски услови, а не када пада киша. Маслине које су покисле постају меке и лако их је згњечити. 4. Из тог разлога не треба трести гране маслиновог дрвета после мале кише, нити скидати плодове, пре него што се дрво у потпуности не осуши. 5. Када пада киша нужно је испод дрвета маслине ставити покривач или нешто друго. Уколико нема простирке, треба прати плодове маслине топлом водом, како би се лакше очистиле и како би дале више маслиновог уља. Зато, уколико је могуће треба их прати топлом водом, чак и када оне нису запрљане. 6. Неки добро раде, тресући гране маслине рукама, како би скинули плодове, и не додирују маслину штапом, зато што од удараца она постаје мање родна. 7. И само плодови, уколико су они пали (од трешења), разбијају се на каменима или сувим земљаним груменима, упијају састав земље и дају уље са укусом земље. 8. Треба направити троугласте клупе и одозго на њих поставити широке даске, да када скидаш плодове, станеш на њих.

## **ГЛАВА 18. Како је могуће без маслина добити биљно уље. [Из] Дамигеронта**

1. Од плодова *терebinна* (терпентина), самлевених и исцеђених у млину, исто као маслине, добија се уље. Кошчице се користе за исхрану свиња и као гориво за лампе. 2. Исто тако биљно уље се прави од сусама и ораха, који су очишћени од коре и, наравно, исцеђени.

## **ГЛАВА 19. Припремање уља од зелених маслина. [Из] Апулеја**

1. Већ из самог назива може се закључити, да зелене маслине дају зелено маслиново уље. 2. Дакле, када видиш да су маслине почеле да црне, кажи деци или радницима да их оберу рукама, водећи рачуна да ни једна маслина не падне на земљу. 3. Дневно треба скидати толику количину маслина, колико је могуће исцедити у једној ноћи, или најкасније следеће ноћи. 4. Убране маслине треба расути на простиркама или простирки од прућа, како би водена влага која се налази у њима испарила и како би се оне (маслине) не би поквариле, грејући се једна о другу. 5. Листове и гранчице које се налазе међу маслинама треба скинути или уклонити, зато што се од њих уље може покварити. 6. Затим увече узми маслине, посипи их сољу и наспи их у чисти млин. Окрећи млински камен, не належући свом силином

својим рукама, како се кошчице не би самлеле заједно са маслинама: сок од кошчица квари маслиново уље. И треба млински точак окретати брзо и лако, како би се самлевене маслине претвориле у меку кашу са кожицом. 7. Самлевене маслине, из малих корита пренеси и пресипај у корпе, које су исплетене од врбе (зато што врба чини да укус маслина буде веома укусан). Затим преко тога стави терет који не сме бити исувише тежак, како не би додатно нагњечило маслине. 8. Уље које излази испод лаког терета, најукусније је и течно је. Прели уље у чисте посуде и остави их одвојено. Затим, маслине које су остале да леже доле исцеди са јаким теретом и сматрај да си на овакав начин добио посебно уље. То уље је слично оном првом, али је квалитетније од претходно поменутог. 9. Одмах после тога, када су обе врсте уља пресипане, потребно је њима додати со и нитрат (соду), све то размештати штапом од маслиновог дрвета, и ставити их да стоје тако док се не слегне. Ту ћеш видети, да се водени део, тј. талог слегао на дно, а само уље се подигло на врх. Уље је потребно одвојити од талогa и прелити га у стаклену посуду. 10. Најбоље је да се маслиново уље чува у стакленим посудама, зато што се стакло хлади, а уље воли хладноћу. 11. Уколико немаш стаклених посуда, ти налиј маслиново уље у нове лонце, коју су изнутра премазани гипсом или талогом од маслиновог уља. 12. Постави посуде са уљем на суво место, тако да буду окренуте ка северној страни света. Уље воли да се налази на сувом и прохладном месту. И топлота, и влага не погодују уљу.

## **ГЛАВА 20. Производња ароматичног уља. [Из] Диофана**

Стави у глинену посуду на десет дана воћни сок или, тј. такозвану ширу у количини од 8 пинти и помешај то са 2 пинте малиновог уља и довољном количином исечених луковица ириса. Затим то процеди и потом користи уље. Његово вино је погодно да конзумирају жене.

## **ГЛАВА 21. Како очистити уље. [Из] Тарантина**

Со, загрејану на ватри, тако врелу, сипајте у уље. Такво исто дејство има испечена шишарка јеле, бачена у уље које ври, и лимунов корен или подгрејани талог од уља.

## **ГЛАВА 22. Како третирати ужегло уље. Исти аутор**

1. Кувајте бели восак заједно са добрим маслиновим уљем и излијте га док је течан. У то наспите загрејану, још врелу со. 2. Треба знати да ћеш свако уље боље сачувати у сутеренским просторијама и да се свако уље чисти или на ватри, или на сунцу, или уз помоћ прокључале воде у којој ћеш поставити посуде са уљем, које су од гвожђа или од било ког другог материјала који не пуца. 3. Поправићеш ужегло уље уколико у њега ставиш и анис. Уколико раније ставиш анис у уље, уље неће постати ужегло.

## **ГЛАВА 23. Како поправити непријатан мирис уља. Исти аутор**

1. Очисти зелене маслине од костију и стави их у посуду са уљем које је загрејана на сунцу. Уколико немаш маслине, сломи пар танких гранчица маслине и учини исти то. 2. Неки стављају у уље и једно и друго, наравно завезујући ово у ланену тканину и додајући тамо со у праху. 3. Кроз три дана треба извадити тканину и размућати уље. Када оно отстоји, треба га прелити у другу посуду. 4. Неки стављају у уље, цигле које су загрејане до усијања на ватри. 5. Други секу суви јечмени хлеб, завијају исти у танку крпу, и све то стављају у уље; то раде два до три пута, а на крају стављају на све то крупну со и преливају такво уље у чисту посуду. 6. Други мажу посуду уљем кокотцем<sup>464</sup> и потом у ту посуду сипају уље и то држе тако један дан и једну ноћ.

## **ГЛАВА 24. Како учинити уље прозирним. Исти аутор**

1. Налиј уље у посуду са широким отвором и постави посуду на врело сунце и, када се уље загреје наспи у њега мало со загрејану на жару; када уље отстоји, прелиј га у други суд. 2. Мутно уље ћеш учинити провидним тако што ћеш кору и гранчице маслиновог дрвета заједно са сољу, завезати у ланену тканину и ставити их у посуду.

## **ГЛАВА 25. Шта учинити, уколико миш или било која друга животиња уђе у уље и поквари мирис уља. [Из] Демокрита**

1. Једну шаку коријандера ставити у уље и, уколико лош мирис не престане, променити коријандер. 2. Неки суше коријандер у хладу и, рас-

<sup>464</sup> Напомена преводиоца на лат. Melilótus.

треситог га сипају у уље. 3. Други суше на сунцу пискавицу и сипају је у посуду са уљем. Боље је, такође, гасити уљем врели ђумур маслиновог дрвета. 4. Други извлаче из сувог грожђа коштице, самељу суво грожђе и сипају га у уље. Кроз десет дана извлаче суво грожђе, цеде га, размућкају уље и преливају га у другу посуду. 5. Други мељу, такође, суво грожђе, и остављају у њега коштице, самељу их и стављају их потом у уље.

## **ГЛАВА 26. Како направити уље, које личи на шпанско [Из] Дамигеронта**

1. У уље које је очишћено од сваког талоба и које је добро прокувано, налиј три пута више, са не много прокуваном водом, заједно са не много уситњеном или веома ситном соли; помешај, и добро све заједно промућкај, тако да се све добро измеша, и стави то да стоји све дотле док насипана вода не падне на дно. 2. Затим, прелиј ово у наведену посуду, тј. у чашу, одстојало уље, такђе на исти начин помешај са топлом водом, и учини све као што је наведено и излиј остало чисто уље. 3. Затим додај њему сок од нежних наредисаних маслинових листова, тако да уље преузме од њих неку оштрину и горчину, и после тога када се оно одстоји, кроз три дана или такође у тај сам дан га употреби. 4. Други сипају и уље из незрелих маслина или било које друго квалитетно уље у посуду и ту посуду замазују. И према потреби користе се тиме као шпанским.

## **ГЛАВА 27. Како припремати уље, које личи на Истарско. [Из] Социона**

1. У уље из незрелих маслина или било какво друго квалитетно уље сипати оман<sup>465</sup>, суве ловорове листове и сувог кипериоса, разуме се све то изрендишеш, растресеш и просејеш кроз сито и додајући, разуме се, ужарену и смрвљену со. 2. Затим добро све промешај, и пусти нека стоји три и више дана и притом прати процес; трећег дана прекриј њега на 1/3 поклопцем. То је такозвано Либурнијско или исто тако, Истарско уље.

---

<sup>465</sup> Оман или ивањско зеље, обратиш, овњак, тушцак, велики корен, велико зеље. лат.: *inula helenium*. Лековито деловање: оман се користи као изврстан лек против кашља, астме и прсобоље, јер повољно делује на лагано излущивање слузи, цисти плуца и крв, јаца крв, а добар је и у лецењу женских болести и ишијаса. у пролеце и јесен сабира се корен, а листови и цветови за време цватње.



## **ГЛАВА 28. Начин производње најбољег уља. [Из] Флорентина**

1. Узми крупне и целе маслине, које су убране руком, разрежи их у круг оштром трском и стави их у таквом виду у нову и плитку посуду. Поспи их са мом ситном сољу и тада када се со растопи, држи припремљену другу посуду, уколико је могуће – са медом, а уколико не, са *herpema* и лимуновим листовима; наспи маслине у ту смесу тако да буду покривене том течностју. 2. Неки додају тој смеси маринаду, семена мирођије, кима са поља, семена целера и копра<sup>466</sup> и припремају уље – прекрасно и интересно, које је већини људи непознато.

## **ГЛАВА 29. Начин производње уља уз помоћ смесе меда и сирћета. Исти аутор.**

1. Узмите крупне маслине заједно са костима, најбољих, наравно, црних и савршено целих; затим их оперите хладном водом и исуши на решету. Затим их преспите у чашу и полијте уљем, посците их здробљеном сољу по једном *choinikes* соли да их покрије течност. 2. Неки додају томе нездробљене маслине. Затим наспи маслине у посуду и залиј их сирћем са медом тако да их та течност покрије; затвори посуду гранчицама мирођије и остави посуду у остави.

## **ГЛАВА 30. Начин производње уља уз помоћ муста (шире). Исти аутор.**

1. Убрале беле маслине потопити шест дана у морској води. Затим их ставити у посуду и заливати их свежим мустом, но не напунити посуду до врха, како муст у време кипења не би се излио. Када он прокипи, посуду замазати у круг. 2. Неки стављају на почетку шаку соли, затим додају муста и тада стављају маслине. Када муст прокипи, посуду замазују.

## **ГЛАВА 31. Начин производње уља уз помоћ виноградарских комина. [Из] Дидима.**

Свеже комине, које нису у потпуности исцеђене, стављају се у посуду заједно са маслинама и затим се посуда маже у круг и запечати.

---

<sup>466</sup> Копар (*мирођија*, лат. *Anethum graveolens*) је зачинска и лековита биљка из породице Ариасеае. Са анисом и кимом употребљава се у европској кухињи као додатак салатама, умацима, јелима од рибе и киселим маринадама. Користи се и као лековита биљка чија уља поспешују апетит, олакшавају пробаву и умирују нерве. Јача имуни систем и делује против инфекција.

## **ГЛАВА 32. О згњеченим маслинама. Исти аутор.**

1. Узми целе маслине, пре него што оне поцрне, згњечи их на дрвеној дасци и стави их у врелу воду. Затим их стави у корпу и исцеди тако да сок истекне у капљицама, и послѣ их сољу која није детаљно растресена. 2. Затим напуни посуду и преко тога наспи шаку соли и затвори гранчицама мирођије. 3. Неки, пошто згњече маслине, изваде из њих кошчице и, посипајући их сољу, мешају заједно са комом и гранчицама мирођије. Ово се назива квалитетним мустом (широм) и на крају овако обрађене маслине затварају поклопцем.

## **ГЛАВА 33. О колимбадес.<sup>467</sup> Исти аутор.**

1. Такозване колимбадес – масне маслине, када су оне родиле и почеле да црне, уберу их заједно са њиховим кошчицама и пази да их не згњече при пресипању у велику посуду. 2. Затим их постепено узму, перу хладном водом, током једног дана суше их у плетеним корпама, постављеним у хлад, пажљиво окрећући корпе, како би се маслине равномерно осушиле. 3. Затим наспају прво на дно посуде шаку испржене соли, затим наливају четири *choes* расола заједно са три котила сирћета и сипају двадесет *choinikes* маслина. Кагда је посуда пуна, њу протресу. Потребно је да течност иде на врх. Затим затварају посуду мирођијом и мажу је у круг. 4. Ми смо зато саветовали раније да се налије расол, како би приликом насипања маслина исте остале не згњечене. 5. Неки скидају маслине заједно са најнежнијим гранчицама, стављају их у посуду са морском водом и остављају их тако пет – шест дана. Затим их изваде, сипају у посуду са расолом и укруг замазују. То чине у периоду зимске краткодневица.

---

<sup>467</sup> Колимбадес су маслине у саламури.

## КЊИГА X

У овој књизи – десетој књизи о земљорадњи – налазе се подаци о воћарству, о задовољству које пружа и његовим вредностима, о томе када се треба садити која врста дрвећа и које од њих постаје квалитетније због калемљења у пресеку, а које због калемљења под кору.

1. О врту.
2. У које време и када треба садити дрвеће.
3. Неко дрвеће треба садити помоћу семена, неко од бочних грана, неко као саднице, а неко од гране.
4. О садњи урме.
5. О томе шта учинити да урме буду одличне.
6. О листовима дрвета урме и плетењу са њима.
7. О времену садње лимуновог дрвета, о његовој нези и шта учинити да лимунови буду лепи.
8. Још о садњи лимуна.
9. О томе да лимун може да добије облик неке птице или облик људског лика или животињске њушке.
10. Како чувати и складиштити лимун.
11. О садњи дрвета морског лешника.
12. Још о садњи дрвета морског лешника.
13. О садњи брескве и бризи о њој.
14. Како одгајити брескве са натписом.
15. Шта урадити да бресква буде црвена.
16. Како одгајити брескве без кошчица.
17. О калемљењу доракина.
18. О времену садње јабука и о њиховој нези.
19. Шта учинити да јабуке буду црвене.
20. О калемљењу јабуке.
21. О чувању јабука.
22. О садњи крушака, о њиховој нези и о томе шта учинити да не буду „каменасте“.
23. Још о садњи крушака.
24. О калемљењу крушака.
25. О чувању крушака.
26. О садњи дуње.
27. Како да плодови дуње поприме облик разних животиња.
28. О чувању дуње.

29. О садњи нара, о нези и пажњи која му се посвећује.
30. Шта учинити да нар не прсне.
31. Шта учинити да нар буде без кошчица.
32. О томе да грана нара тера звери.
33. Шта учинити да нар буде више црвен.
34. Како да кисели нар постане сладак.
35. Шта урадити да нар буде плодан.
36. Како рећи колико кошчица има нар убран са дрвета.
37. О калемљењу нара.
38. О чувању и складиштењу нара.
39. О садњи шљива.
40. О чувању шљива.
41. О садњи вишње.
42. О чувању вишања.
43. О садњи жижуге.
44. О чувању жижуге.
45. О времену садње смокава и о њиховој нези.
46. Како заштити посађене смокве од црва.
47. Шта учинити да на смоквама буду натписи.
48. Шта учинити да плодови смокве не опадају.
49. Како дивљу смокву претворити у питому.
50. О смокви обраслој лишајевима.
51. Из Демокрита: како смокву искористити као средство за чишћење и како натерати дрво да рано доноси плодове.
52. О калемљењу смокава.
53. Шта учинити да смокве са једне стране буду беле, а са друге црне или црвене.
54. Шта учинити да осушене смокве не труле.
55. О веома раним смоквама.
56. Како сачувати смокве да буду свеже као на дрвету.
57. О времену садње бадемовог дрвећа, о нези и калемљењу.
58. Када треба брати бадем.
59. Шта учинити да горак бадем постане сладак.
60. Шта учинити да се на плоду бадема нађе натпис.
61. Шта учинити да неплодно бадемово дрво постане плодно.
62. О калемљењу бадемовог дрвећа.
63. О времену садње кестена.
64. О времену садње ораха и њиховој нези.
65. О калемљењу ораха.

66. Шта учинити да се добије го орах без љуске.
67. Шта учинити да се орах или неко друго дрво осуши.
68. О понтијском такозваном ситном ораху.
69. О дуду и о томе како да његови плодови буду бели.
70. О чувању дуда.
71. О садњи мушмуле.
72. О садњи цератоније.
73. О тачном значењу назива неког воћа и плодова дрвећа.
74. О разлици назива „π ρά“ и „κρΙ δρυά“.
75. О времену и начину калемљења дрвећа.
76. О калемљењу под кору и у пресеку, као и о томе које дрвеће се може калемити на први начин, а које на други.
77. О времену и начину калемљења.
78. Када треба вршити резидбу дрвећа.
79. О дрвећу које је страдало од муње.
80. Шта учинити да се птице не приближавају дрвећу.
81. Нега садница.
82. Шта урадити да свако дрво буде плодносније.
83. Шта учинити да неплодно дрвеће буде плодносно.
84. Лечење оштећења која се догоде дрвету.
85. Како пресађивати велико и плодносно дрвеће.
86. Како вршити садњу семења које је донешено из далека.
87. Шта урадити да плодови са дрвећа не опадну.
88. О лечењу дрвећа са којег опадају цветови и лишће.
89. Шта урадити да дивље или домаће животиње не оштете саднице и семење – средство које препоручују Демокрит и искуство.
90. Шта урадити да црви и друга бића не оштете дрвеће и винограде.

## ГЛАВА 1. О врту. [Из] Флорентина

1. Онај ко жели да има врт мора да изабере одговарајуће место, ако је могуће унутар имања, а ако не онда у суседству не само да би имао леп поглед, већ и да би ваздух био засићен дисањем биљака чиме је и имање здравије; треба брижљиво оградити врт оградом или нечим сличним. 2. Саднице не треба да се саде без реда и наизменично као што раде они који кажу да се лепота ствара разноврсношћу биљака. Сади дрвеће тако да свака врста буде одвојена и да снажније не загуши слабије и не лиши их хране. 3. Сав простор између дрвећа мора бити испуњен ружама, љиљанима, љу-

бичицама и шафраном – цвећем најпријатнијег изгледа и мириса и најзгодније и најкорисније за пчеле. 4. За садњу треба бирати саднице од снажног и читавог дрвећа. Треба знати да биљке које су никле из семена обично буду најгоре. Најбоље су саднице са кореном. Али су најбоље калемљене: оне не само да дају плодове доброг квалитета, већ су и веома родне и брзо почињу да рађају.

## **ГЛАВА 2. У које време и када треба садити дрвеће. Исто**

1. Касна јесен је време најбоље за садњу, посебно на местима без воде зато што током целе зиме саднице залива киша. 2. Садњу треба вршити чим почну кише, одмах после заласка Плејада и све до зимског солстицијума, тј. од 7. или 11. новембра до 20. децембра. 3. Управо су касну јесен једногласно сви познаваоци који су писали „Георгике“ изабрали за најбоље време за садњу. Тако, наравно, говори и Квинтилије. На пролеће треба да се сади оно што се није посадило на јесен. 4. Ја сам и из сопственог искуства видео да је то истина; посадивши у ово време много грожђа у насељу Маратониме, али и на суседним, такође мојим, пољима добио сам велики род. 5. Посадивши такође веома много различитог воћа у касну јесен, признајем да ово време врши благотворан утицај. 6. И сви у нашем округу, када су видели мој успех, више не врше садњу по старом обичају, само у пролеће, већ, пратећи мој пример, саде дрвеће у касну јесен. 7. Мада је и ово искуство сасвим довољно, сматрам да је неопходно да образложим зашто више волим да вршим садњу и касну јесен. 8. Схвати да природа не може истовремено да делује у два супротна правца; бавећи се једним, она друго заборавља. 9. Тако је и са садњом: постоји време када се природа брине о горњим деловима дрвета, и постоји време када она храни доње – имам у виду корење. 10. Сасвим је јасно да у пролеће она обавезно храни врхове биљака: тада дрвеће пупи и цвета. 11. У јесен, напротив, врх не добија храну уопште и одбацује лишће, а корењу природа даје храну. 12. Зато и треба бирати за садњу време када се природа бави корењем. 13. Сво дрвеће, као и грожђе, треба садити у периоду када се месец налази испод земље. Ако је дрво посађено када се месец пуни, онда ће оно почети да расте; ако се сади када је месец на уштапу, онда ће бити приземно, али јаче.

### **ГЛАВА 3. Неко дрвеће треба садити помоћу семена, неко од бочних грана, неко као саднице, а неко од гране. [Из] Дидима**

1. Начини садње дрвећа су разни. Познато је да је дрвеће чије су саднице порасле из семена добро за садњу. Друго дрвеће саде од бочних грана, такозваних положница. Неко саде од калема, друго од грана. 2. Неопходно је објаснити начин на који се сади свако дрво. 3. Преко семена се сади морски лешник, леска, бадем, кестен, доракин, дамаска шљива, јела, палма урме, чемпрес, ловор, јабуке, црни јасен, бора. Али и ово дрвеће када се пресади биће најбоље. 4. Бочним изданцима или положницама саде се јабуке и њима слично дрвеће као на пример вишње, жижула, леска, патуљасте ловор, мирта и мушмула. 5. Бочни изданци или положнице су они који су срасли са дрветом и одвајају се од њега заједно са делом корена. Треба и бочне изданке и младике пресађивати. 6. Од калема и грана саде бадем, крушке, смокве, лимун, јабуку, маслине, дуње, црну тополу, белу тополу, бршљан, жижулу, мирту, кестен. И ово дрвеће, будући да је пресађено, постаће најбоље. 7. Ево дрвећа које се може садити и од бочних изданака, и од грана, и од калема – то су смоква, дуд, лимун, нар, маслина, сикомора, бела топола, бодљикава мирта, дуња. 8. Ево дрвећа које се сади само преко грана и калемова (бочним изданцима не могу да се саде зато што од корена немају изданке): винова лоза, ива, шимшир, китис. 9. Ево дрвећа које се може садити и из семена и из бочних изданака: кајсија, дамска шљива, бадем, урма, морски лешник.

### **ГЛАВА 4. О садњи урме. [Из] Леонтина**

1. Ископај рупу дубине и ширине два лакта, а може и више, и сипај земљу помешану са козјим ђубривом, оставивши до краја јаме пола лакта. Затим на средини насуте земље стави кошчицу урме тако да јој шиљак гледа на исток, затрпај рупу земљом помешаном са ђубривом и сољу и поливај свакодневно док кошчица не никне. 2. Неки пресађују ову биљчицу, други је остављају на месту и пошто палма урме воли слану земљу, треба је сваке године окопавати и досипати со: тада ће она брзо да порасте. 3. Она ће се одлично осећати ако се полива талогом старог вина. Кошчице урме не треба одмах садити у земљу, већ најпре у глинено лонче и онда заједно са њим пресадити. 4. Палма урме воли и то страшно другу палму, „као жена мушкарца“ – каже Флорентин у својим „Георгикама“. Ова страст не престаје док је вољени не утеши. 5. Може се видети погнуто дрво које не може да стоји на сопственом корењу и које не доноси плодове. 6. То се не

може сакрити од вртлара и он закључује да дрво воли, али не зна кога. Зато дотакавши многе палме он се враћа заљубљеној, дотакне је руком, мисли да јој је удовољио преневши јој пољубац. 7. Она као да указује сама на палму, нагињући се својим лишћем или, ако се може рећи, рукама: она гледа вољеног и као да жури да обавије око њега своје корење. 8. Заљубљена ће се излечити ако вртлар више пута дотакне мушко дрво, а затим стави руке на вољену, а још брже ако са стабла мушке палме скине цвет и стави га на крошњу заљубљене палме. 9. На тај начин ће умирити ту љубав и надаље ће палма урме, поносно се кочоперивши, давати најбоље плодове.

### **ГЛАВА 5. О томе шта учинити да урме буду одличне. [Из] Демокрита**

Урме ће бити квалитетне ако се скине неопрашен цвет, такозвани хелик, осуши и веже за стабла као што се изданци дивље смокве вежу за питому.

### **ГЛАВА 6. О листовима дрвета урме и плетењу са њим. [Из] Дидима**

1. Палме ће бити здраве и високе ако се њихово корење залива процеђеним талогом од старог вина; корисно је такође и посипати их сољу. 2. Да би им лишће побелело и било згодно за плетење корпи и округлих кошара, откинућемо га са грана док је још зелено и оставити испод стрехе на четири дана. После тога ћемо га оставити да се покваси на роси и да се осуши на сунцу све док не побели.

### **ГЛАВА 7. О времену садње лимуновог дрвета, о његовој нези и шта учинити да лимунови буду лепо. [Из] Флорентина**

1. Лимуново дрво треба садити почев од касне јесени, па све до пролећне равнодневнице. Оно воли воду у изобиљу. Само њему од свог дрвећа користи јужни ветар, а штети северни. 2. Пошто је плод тежак, већину плодова треба скидати и оставити само неке: тада ће они бити бољи. 3. Лимуново дрво треба садити близу зидова како би било заштићено са северне стране. 4. Зимом дрво покривају простиркама [од сита], пре свега младим врежама бундеве: оне имају неко природно својство да се у потпуности сачувају од мрза. 5. Зато треба запалити дебље и дрвенастије вреже бундеве и њихов пепео



посути око корења лимуновог дрвета. 6. Ако се лимун док још није достигао своју пуну величину стави у глинену или стаклену посуду, он ће у њој расти, добиће облик посуде и биће исте величине као и посуда – чиниће се као да се лимун надмеће са посудом. Треба само на посуди направити отвор. 7. Треба знати да ће лимуново дрво калемљено клицама бити неплодно. Зато га треба калемити на дрво, као и винову лозу. 8. Ако хоћеш да лимун буде црн, онд накалеми на лимуново дрво гране јабуке и обрнуто. На тако калемљеном лимуновом дрвету могу да порасту јабуке, а на јабуци обрнуто. 9. Ако намажеш лимун премазом од гипса, он ће се у потпуности очувати на дуго. 10. Ако ово дрво макар и кратко прекрије лед, оно страда услед своје нежне природе. 11. Неки богаташи и љубитељи раскоша саде лимуново дрвеће поред зидова испод портика окренутих ка сунчаној страни и обилно заливају дрвеће водом. Лети они са портика скидају кровове како би сунце могло да греје биљке, а како се приближава зима покривају биљке кровом. 12. Ако хоћеш да лимун буде црвен, накалеми дуд и обрнуто: лимун ће постати црвен, а дрво ће давати и једне и друге плодове. Лимун калеме и на нар.

## **ГЛАВА 8. Још о садњи лимуна. [Из] Анатолија**

1. Неки саде лимун не само посредством калема, већ и обрезивањем грана. Грану савијају тако да посаде у рупу оба њена краја и затрпавају земљом. Изданак се појављује одозго, такорећи из свода. 2. Други саде мале лимунове пелцере који се не могу савити и то врхом надоле, а дебљим делом нагоре; тањи закопавају у земљу сипајући пепео од вреже бундеве и краставца.

## **ГЛАВА 9. О томе да лимун може да добије облик неке птице или облик људског лика или животињске њушке. [Из] Африканца**

1. Можеш да даш лимуну било какав облик: облик људског лица или било које животињске њушке. 2 То се ради овако. Направи облик који хоћеш од гипса или глине, остави да се осуши, затим нечим оштрим расеци на пола тако да се оба дела – предњи и задњи – поклапају са крајевима и обгори као глинене посуде. 3. Када лимун порасте до пола своје величине, стави га у ове половине пажљиво их привезавши да се не раздвоје услед раста плода који се у њима налази. Крушка, јабука или лимун – сви ће попримити тај облик који је за њих направљен. 4. Укратко, плодови ће попримити облик животиња ако се оставе да расту у направљеним облицима.

## **ГЛАВА 10. Како чувати и складиштити лимун. [Из] Сотиона**

Ако брижљиво намажеш лимун премазом од гипса, сачуваћеш га током целе године. Лимунови сакривени у јечму не труле.

## **ГЛАВА 11. О садњи дрвета морског лешника. [Из] Диофана**

1. Морски лешник нељуштен, са целом љуском посади на горе наведен начин. 2. Дидим у својим „Георгикама“ каже да се морски лешник калеми на бадем.

## **ГЛАВА 12. Још о садњи морског лешника. [Из] Дамигеронта**

1. Морски лешник саде око априлских календи спајајући мушке и женске биљке, при чему мушке задњом страном морају бити окренуте ка поветарцу: тако они дају обилне и пуне плодове. 2. Њих калеме истовремено и на њих саме и на терпентин, а мислим и на бадем. 3. Паксам, међутим, каже да треба раније припремити рупе на сунчаним, добро обрађеним, местима, узети са дрвета пелцере – чврсте и младе, везати их заједно и ставити у рупу другог дана месеца, чврсто везати од земље до самих грана, нађубрити рупу, затрпати земљом и окопати. Треба се брижљиво бринути о заливању током осам дана и после исто толико дана опет превезати пелцере. Када стаблима буде већ трећа година, треба брижљиво ископати земљу до самог дна рупе, нађубрити је, ставити стабло дубље и затрпати земљом да дрво када већ буде велико не падне услед јаког ветра.

## **ГЛАВА 13. О садњи брескве и бризи о њој. [Из] Флорентина**

1. Брескве воле влажна места или, у крајњем случају, места која се често квасе. Овде њихови плодови постају крупнији. 2. Неки скидају више бресака, а на дрвету остављају мало: у том случају оне ће бити крупније зато што ћесе хранити мали број плодова. 3. Ово дрвеће добро расте ако, чим поједеш брескву, одмах посадиш кошчицу оставивши на њој мало пулпе. 4. Знамо да брескве брзо старе и зато их треба калемити на дамаску шљиву или на горки бадем или на брабилу. Брабила је дрво које је порасло од кошчице брескве.

## **ГЛАВА 14. Како одгајити брескве са натписом. [Из] Демокрита**

1. Како бисмо одгајили брескву са натписом урадићемо овако: поједи плод брескве, кваси кошчицу два-три дана, пажљиво је отвори, извади орашчић који се унутра налази и на његовој љусци, не притискајући превише, напиши шта желиш, затим то завиј у папирус и посади. 2. То што је било написано на орашчићу видећеш и на брескви. Неки то раде и са бадемом.

## **ГЛАВА 15. Шта урадити да бресква буде црвена. Исто**

1. Бресква ће бити црвена ако испод ње посадиш руже. 2. Плод ће бити црвен и на други начин. Закопај кошчицу брескве, после 7 дана је извади (за то време она ће се отворити сама од себе) и сипај у кошчицу цинобер, а затим поново закопај и брижљиво је негуј и имаћеш црвене брескве. На исти начин, ако хоћеш да сипаш другу боју изменићеш боју плода.

## **ГЛАВА 16. Како одгајити брескве без кошчица. [Из] Африканца**

Пробушивши стабло у средини и изрезавши језгро, убаци у отвор колац од иве или корнелијеве вишње.

## **ГЛАВА 17. О калемљењу брескве. [Из] Дидима**

Брескве се калеме на дамаску шљиву, на бадем и на платан на коме расту црвене брескве.

## **ГЛАВА 18. О времену садње јабука и о њиховој нези. [Из] Анатолија**

1. Јабуке треба садити у пролеће и у јесен. На местима без воде боље је садити у јесен, после првих киша. 2. Јабука воли хладна, влажна места са хумусом. Како је не би напали црви, око ње треба посадити морски лук. 3. Црвљиву јабуку ћеш излечити ако око корења ставиш свињско ђубриво разређено људском мокраћом: јабука веома воли мокраћу и треба је стално заливати мокраћом. 4. Неки мокраћи додају козје ђубриво или талог од старог вина и тиме заливају корење, због чега су јабуке слађе. 5. Болесна јабука се може излечити магарећим ђубривом које се разреди водом и тиме

се дрво залива 6 дана приликом заласка сунца са честим паузама све док јабука не проклија. 6. Ако хоћеш да јабука даје више плода и да јабуке не опадају, исеци са оловне цеви широк прстен и стави га око стабла на висини једне стопе од земље. Када јабуке почну да расту, скини га; тако ради сваке године и јабука ће бити потпуно здрава. 7. Да јабуке не труну на дрвету и да их гусенице не нагризају намажи стабло са жучи зеленог гуштера. 8. Треба узимати саднице јабука са кореном: то су најбоље; треба их ставити у рупе, оставићи изнад земље само врх. 9. Корен саднице пре садње треба намазати са жучи бика зато што саднице јабуке врло брзо почињу да нагризају црви. 10. Црве који оштећују дрво треба vadити бронзаним ексером љуштивши кору све док не стигнеш до црва. Повређена места треба намазати дивизмом.

### **ГЛАВА 19. Шта учинити да јабуке буду црвене. [Из] Виритија**

1. Заливај дрво мокраћом и јабуке ће поцрвенети. 2. Неки су смислили овај начин да јабуке буду црвене: забивши коље у земљу, они ка њему савијају, не ломећи их, гране јабуке и везују. Пуне водом суседне рупе или друге резервоаре, направљене у ту сврху, како би јужно сунце грејало воду и од ње се подизала топла пара. Одражавајући се у води, сунце пада на јабуке и даје им веома лепу црвену боју. 3. Неки саде јабуке испод ружа и тако јабуке буду црвене.

### **ГЛАВА 20. О калемљењу јабуке. [Из] Диофана**

1. Јабука се калеми на сваку дивљу крушку и на дуњу. Калемљена дуња даје предивне јабуке које се у Атини зову медне. 2. Јабуке се калеме и на платане на коме расту црвене јабуке. 3. Дидим у својим «Георгикама» каже да се јабука добро калеми и на дамаску шљиву и да јабука накалемљена на лимун даје плодове скоро током целе године.

### **ГЛАВА 21. О чувању јабука. [Из] Апулеја**

1. Јабуке које су убране зреле очуваће се дуго. Треба их брати руком, пазећи да се не нагњече. Треба сваку појединачно увити у алге, тачније у морску лоћику, тако да са свих страна буду затворене и тако их ставити у посуде од непечене глине, прекривши алгама тако да се јабуке не додирују,

а затим затворити посуде поклопцем и однети их на горњи спрат на прохладно место, куда не пролазе ни дим, ни лоши мириси. 2. Ако нема алги, онда сваку јабуку посебно треба ставити у малу посуду од непечене глине, затворити посуде и однети их. 3. Неки сваку јабуку премазују грнчарском глином и када се осуше сакупљају их. 4. Јабукe ће остати нетакнуте и ако се испод њих простре орахово лишће које ће им дати и лепу боју и мирис. Још боље ћеш учинити ако сваку јабуку увијеш у орахово лишће и затим их склониш. 5. Сачуваћеш јабуке ако их ставиш у посуде које су изнутра премазане воском и брижљиво затвориш те посуде. Јабукe неће струлети ако их ставиш у јечам. 6. Сачуваћеш јабуке и на следећи начин: узми глинену посуду која није премазана смолом са рупом на дну. Стави тамо јабуке убране руком, целе, ненаборане; чврсто затвори ту посуду акантом или некиом другом биљком и окачи јабуке на било које дрво. Остави их целе зиме: сачуваће се онакове како су стављене. Ово знам из искуства. 7. Јабукe се чувају и овако: увиј савку јабуку у суво лишће смокве, затим из премажи белом глином и, осушивши их на сунцу, склони – сачуваће се онакве какве су стављене. 8. Јабукe стављене у ширу остају онакве какве су биле; чува их вински талог, а оне чувају вино и дају му диван мирис. 9. Ако се јабуке ставе у нови суд и тај суде се спусти у буре са вином да у њему плива, а онда се буре одозго премаже, онда ће јабуке остати свеже, а вино бити мирисно. 10. Ако се ставе у корпе са дивузом, оне ће се сачувати. 11. Зимске јабуке ће се најбоље сачувати у семењу у коме се, како смо већ говорили, чува и грожђе. 12. Ако се јабуке одозго премажу са жучи зеленог гуштера, оне не труле.

## **ГЛАВА 22. О садњи крушака, о њиховој нези и о томе шта треба учинити да не буду «каменасте». [Из] Квинтилија**

1. Претходно извуци из рупа сво камење, посади садницу, затрпај рупу просејаном земљом и залиј. 2. Ако је дрво већ засађено, откопај га до корења, извуци одатле сво камење, просеј ископану земљу, затрпај њоме рупу заједно са ђубривом и залиј. 3. Крушке воле хладна и влажна места. Саде се не само као саднице које су већ пустиле корење, већ и као младице тј. бочни изданци. Ако намераваш да их садиш као саднице које су већ пустиле корење, онда нека то буду трогодишње саднице и никако млађе од двогодишњих. 4. Неки узимају лепе трупце овог дрвета и саде их исто као што саде трупце маслина. 5. Неки са врха дрвета узимају гране које највише личе на младе изданке тј. најбоље и саде их – испадне добро.

## **ГЛАВА 23. Још о садњи крушака. [Из] Диофана**

1. Крушке воле прохладна места, влажна и плодна. Има их много врста и зато се њихова садња врши на различите начине. 2. Велике крушке са крупним округлим плодовима који зрију на дрвету треба садити раније. Остале сорте треба садити почев од зиме, па до средине пролећа. 3. Могу се садити у заветрини и на падинама окренутим на исток или на север. Садња се може вршити не само младицама, већ и садницама које имају корење. Те саднице не треба да буду млађе од две године. Затрпај их земљом помешаном са ђубривом. 4. Неки раде то боље: они више воле да калеме ово дрвеће, а не да га саде, или пак пресађују дивље крушке или друге врсте овог дрвета са здравих места на већ описан начин. Када се дрвеће прими, они на њега калеме било коју сорту крушке. 5. Ако хоће да крушка буде и слатка и плодноснија, онда буше стабло изнад саме земље, забијају у отвор храстов или буков колац и затрпавају га земљом. 6. Ако крушка болује за време цветања, излечићеш је заливајући корење талогом од старог вина и поливајући је водом током петнаест дана. Затим је затрпај земљом. Ако чак и не болује, од поливања винским талогом крушке ће бити слађе. 7. Црви неће да оштете крушке ако корење саднице приликом садње намажеш са жучи бика.

## **ГЛАВА 24. О калемљењу крушака. [Из] Тарантина**

Крушка се калеме на нар, на дуњу, бадем, дуд. Приликом калемљења на дуд крушке ће бити црвене.

## **ГЛАВА 25. О чувању крушака. [Из] Демокрита**

1. Премажи смолом пелцере крушке и окачи их. Неки крушке стављају у нови глинени суд, наливају широм или вином до врха и склањају га. Други крушке чувају затрпавајући их пиљевином. 2. Неки их увијају у суво орахово лишће. Други у нов глинени суд (у који је стављено мало соли) сипају ширу или вино, спуштају крушке, а затим, затворивши суд, склањају га. Неки крушке стављају у кошчице слатког грожђа тако да међу њима буде простора.

## **ГЛАВА 26. О садњи дуње. [Из] Дидима**

Дуња се сади у исто време и на исти начин како је раније било речено за дрво вишње.

## **ГЛАВА 27. Како да плодови дуње поприме облик разних животиња. [Из] Демокрита**

Плодови дуње могу да порасту у облику било које животиње ако се натерају да расту према направљеном облику.

## **ГЛАВА 28. О чувању дуње. Исто**

1. Дуња спуштена у ширу остаје иста као што је била: чува је вински талог, она ће сачувати вино и учиниће га изузетно ароматичним. 2. Ако их ставимо у нову чинију, а онда њу спустимо у буре са вином тако да чинија плива, а онда премажемо буре, дуње ће остати свеже и вино ће бити мирисно. Исто то ће се десити и ако дуње ставимо у корпу са чистим срцопуцем. 3. Дуње се такође дуго одрже ако се закопају у пиљевину: оне ће се у пиљевини осушити и то је за њих корисно. Добро се очува и у плеви. 4. Дуње не треба чувати у просторији у којој се налазе други плодови: од њеног јаког мириса поквариће се све што се налази поред, нарочито грожђе. 5. Неки дуње завијају у лишће, премазују их белом глином, брижљиво помешаном са грнчарском глином, затим их суше на сунцу и склањају. Када затреба глинени омотач разбијају и виде да је дуња остала иста као што је била када су је ставили. Тако треба поступати и са јабукама. Исто оно што је горе речено за јабуке односи се и на дуње. 6. Дуње се чувају у јечму или шири.

## **ГЛАВА 29. О садњи нара, о нези и пажњи која му се посвећује. [Из] Флорентина**

1. Нар воли топао ваздух и саде га на сувим местима. Приликом садње у рупу треба убацити морски лук. 2. Нар ће остати зелен на дрвету до пролећа уколико се савију гране, тј. преплету се једном или два пута, а када почну да зрију на сваки нар ставити суву тикву или репу како га не би квасила киша и како га не би јеле птице. 3. Болестан нар ћеш излечити ако стабло код корена прекријеш алгама које избацује море и стално га заливаш. 4. Диофан у својим „Георгикама“ каже да нар постаје црвен ако се

корен дрвета залива са цеђи из купатила. 5. Демокрит каже да нар и мирта пријају јендо другоме и ако се посаде заједно дају добар принос и преплићу своје корење, чак и када нису сасвим близу.

### **ГЛАВА 30. Шта учинити да нар не прсне. [Из] Африканца**

Пре садње сипај у рупу каменчиће. Ако је дрвеће већ засађено, поред њега посади морски лук. Услед „антипатије“ лук неће да му дозволи да прсне. Исто тако, ако се нар сади врхом надоле, онда неће пуцати.

### **ГЛАВА 31. Шта учинити да нар буде без кошчица. Исто**

Ако извадиш из нара, као из грожђа, знатан део сржи, закопаш га у земљу исеченог на пола, а затим орежеш изданак који никне из земље, дрво ће доносити плодове без кошчица.

### **ГЛАВА 32. О томе да грана нара тера звери. Исто**

Кажу да грана нара тера дивље звери и зато сматрају да је потребно ставити је у сеник ради безбедности.

### **ГЛАВА 33. Шта учинити да нар буде више црвен. [Из] Дидима**

Ако хоћеш да нар буде црвен, заливај дрво водом са додатком цеђи из купатила.

### **ГЛАВА 34. Како да кисели нар постане сладак. [Из] Паксама**

Откопавши корен дрвета, намажи га свињским ђубривом и, затрпавши земљом, залиј људском мокраћом. Детаљније о овоме наћи ћеш у III књизи мојих „Георгика“, у глави 27.

### **ГЛАВА 35. Шта урадити на нар буде плодан. [Из] Демокрита**

Иситни добро тушт и божићну звезду и намажи тиме стабло дрвета.



## **ГЛАВА 36. Како рећи колико кошчица има нар убран са дрвета. [Из] Африкана**

Отвори један нар и преброј кошчице: колико их буде у том нару, толико ће их бити у сваком, зато што величина нара не зависи од већег или мањег броја кошчица, већ од крупније или ситније величине.

## **ГЛАВА 37. О калемљењу нара. [Из] Флорентина**

1. Нар калеме под кору другачије него код другог дрвећа. Изабравши савитљиво стабло које се може савити ка земљи, калеме га под кору као и остало дрвеће, и на тај начин причвршћују калем повезом. Затим стабло савијају ка земљи, не додирујући место калемљења; ниже га затрпавају земљом и чврсто везују да не може да се исправи док калем не прирасте. 2. Треба знати да код осталог дрвећа калем узимамо пре него што пропупи, а код нара и пошто олиста. 3. Као што је већ речено нар и мирта пријају једно другом како нас учи Дидим у «Георгикама». Није важно да ли калемим нар на мирту или мирту на нар, дрво ће дати знатно више плодова. 4. Добро је калемити нар на мирту и на иву. На нар калеме лимон, како каже Дидим у својим «Георгикама».

## **ГЛАВА 38. О чувању и складиштењу нара. [Из] Виритија**

1. Нарове које желиш да сачуваш за зиму треба брати опрезно да се не оштете: са оштећеног места ће кренути да трули. 2. Убравши потпуно читаве нарове, умочи их на месту реза у смолу и окачи. 3. Неки целе нарове умачу у смолу и, осушивши их, каче. 4. Од нара праве вино које представља одличан напитака. 5. Неки оплету сваки нар прућем, везују ситом и брижљиво мажу гипсом са свих страна да плод не би пуцао и остављају га на дрвету. Исто то може да се уради и са јабукама. 6. Неки стављају нар у пиљевину коју претходно поливају сирћетом. 7. Неки, загрејавши морску воду или прокувавши расол, спуштају у то нар, а затим, осушивши га на сунцу, каче. Два дана пре употребе стављају их у воду. 8. Други током извесног времена остављају нарове на дрвету... стављају сваки нар у нову посуду, затворе посуду поклопцем, причвршћују их да не ударају једна о другу или о стабло и да се тако не разбију: на овај начин нариви ће увек бити свежи. 9. Нарови се чувају дуго ако се умоче у чисту врелу воду и одмах одатле извуку. 10. Нарове треба стављати у сув песак или остављати у гомили пшенице, на сеновитом месту, док се не спарушкају.

### **ГЛАВА 39. О садњи шљива. [Из] Памфила**

И дамска шљива воли суву земљу и топао ваздух; сади се у исто време као и дивља и калеми се у исто време као и дивља, наравно на дрвеће, као и на јабуку.

### **ГЛАВА 40. О чувању шљива. Исто**

Стављају их у посуду и поливају: неки младим вином, неки слатким. Напунивши посуду, затварају је и остављају.

### **ГЛАВА 41. О садњи вишње. [Из] Флорентина**

1. Вишњу саде и калеме исто као и јабуке и крушке. Ово дрво воли хладна и влажна места. 2. Оно посебно воли калемљење, и ако се не калема неће дати ни лепе, ни слатке вишње. 3. Ако се на вишњу накалеми црно грожђе, онда ће у пролеће она родити грожђе.

### **ГЛАВА 42. О чувању вишања. Исто**

Вишње се чувају ако се уберу пре изласка сунца и ставе у посуду на чије дно претходно сипају *фримбу*, затим вишње, па поново *фримбу*, затим све поливају слатком смесом од меда и сирћета. На тај начин их чувају и у трски.

### **ГЛАВА 43. О садњи жижуле. [Из] Винданионија**

Жижулу саде од изданак узетих са средине дрвета како каже Дидим у својим «Георгикама».

### **ГЛАВА 44. О чувању жижуле. Исто**

Жижула се чува ако се стави у вино и ако се испод ње и одозго ставли лишће трске.

### **ГЛАВА 45. О времену садње смокава и о њиховој нези. [Из] Дидима**

1. Смокве се саде у пролеће и у касну јесен. 2. Смоква је једина биљка коју је боље садити у пролеће. Ово дрво је нежно и веома се лако ломи од леда

и ветра, зато је боље да се сади у пролеће када нема марзева. 3. Ја сам, међутим, веома успешно садио смокве и током јула; пресађивао сам их и заливао и имао сам велико плодно дрвеће. Стална провера кроз искуство ми је показала да се смоква може садити не само у пролеће, већ и у јулу. 4. Треба је, наравно, садити на топлијим местима, на плодном земљишту које не захтева квашење. Ствар је у томе да вишак влаге штети природним својствима смокве и због ње она брже трули. 5. Саде их и на други начин: ако се наквашене смокве нанижу на конопац, посаде и залију, даће много изданака које треба пресадити. 6. Ако неко сади смокву преко садница са кореном, мора је садити са морским луком. 7. Неки потапају смокву или гране у расол и онда саде. Боље је, међутим, садницу или гране које ће се садити потопити у ђубриво од бика. 8. Други заједно са садницом сипају негашени креч и то за садницу није лоше. 9. Треба знати да је смоква када је старија плоднија. 10. Неки сипају на њен корен пепео, други црвену глину. Ако хоћеш да смоква не иде у висину, онда је сади врхом надоле. 11. Добро је садити смокву и од семена.

#### **ГЛАВА 46. Како заштити посађене смокве од црве. Исто**

На смокви неће бити црва ако пре садње грану ставиш у морски лук. Ако се појаве црви, уништићеш их ако корен поспеш пепелом и сипаш га и у шупљину у стаблу.

#### **ГЛАВА 47. Шта учинити да на смоквама буду натписи. [Из] Демокрита**

Ако се спремаш да калечиш смокву пупољцима, напиши шта желиш и смокве ће порасти са натписом.

#### **ГЛАВА 48. Шта учинити да плодови смокве не опадају. Исто**

1. Смокве неће опасти ако узмеш плодове дуда и њима намажеш стабло смокве. 2. Смокве такође неће опасти, ако корен дрвета натрљаш сољу или морским алгатама или када је пун месец намажеш стабло црвеном глином или вежеш за њега зимске смокве. 3. Зато неки на смокву калече сваку грану како се не би бавили калемљењем сваке године. 4. Смоква неће опадати ако се ископају рупе око изласка Плејада и ако се дрво залива талогом маслиновог уља помешаног са пола воде.

## **ГЛАВА 49. Како дивљу смокву претворити у питому. [Из] Африканца**

Дивљу смокву ћеш претворити у питому ако је, обрезавши младе изданке, залијеш смесом маслиновог уља са вином и тако је поливаш током седам дана.

## **ГЛАВА 50. О смокви обраслој лишајевима. [Из] Леонтина**

Смокву обраслу лишајевима спасићеш од њих ако код корена посадиш морски лук или ако, растворивши водом црвену глину, тиме намажеш стабло.

## **ГЛАВА 51. Како смокву искористити као средство за чишћење и како натерати дрво да рано доноси плодове. [Из] Демокрита**

1. Када садиш смокву на саме крајеве корена сипај чемерику иситњену са млечиком; имаћеш смокве које имају опуштајуће дејство на желудац. 2. Смокве сазревају раније него што се мисли ако се помеша голубији измет са бибером и уљем и тиме се залије дрво. 3. Флорентин у својим «Георгикама» каже да ће смоква бити рана и даће лековите плодове, ако се плод премаже противотровом. 4. Ако желиш смокве пре времена, помешај голубији измет са бибером и маслиновим уљем и намажи тиме зимске плодове.

## **ГЛАВА 52. О калемљењу смокава. [Из] Леонтина**

Смоква се калеми на дуду и на платан. Смоква се калеми не само у пролеће, као и друго дрвеће, већ, према речима Флорентина и лети, до зимског солстицијума.

## **ГЛАВА 53. Шта учинити да смокве са једне стране буду беле, а са друге црне или црвене. [Из] Африканца**

1. Узми различите гране, прво вежи заједно гране исте старости и посади их у рупу, затрпај ђубривом и заливај. 2. Када пусте изданке, опет на исти начин вежи две гране како би се добило једно стабло. Кроз две године, ако пожелиш, пресади их, имаћеш двобојне смокве. 3. Исто то постижу и овако: семе од две различите смокве везују у крпицу, саде, а затим пресађују.

## **ГЛАВА 54. Шта учинити да осушене смокве не труле. [Из] Паксама**

1. Осушене смокве неће трулити ако убациш у течну смолу три плода, један од њих ставиш на дно посуде и онда наспеш суве смокве до половине. Затим ставиш један од плодова прекривен смолом и опет наспеш суве смокве до врха посуде, а одозго опет ставиш плод прекривен смолом. 2. Оне ће дуго остати добре ако се корпе у којима се налазе окаче у цаковима пошто се одатле извуче пшеница. Добро је сипати их у нови суд који није премазан смолом. 3. Смокве треба убрати са петељкама на којима висе и на сунцу их прелити расолом прокуваним заједно са маслиновим уљем; затим их треба ставити у посуду и премазати је глином; оставити на роси током ноћи и затим их ставити у посуду.

## **ГЛАВА 55. О веома раним смоквама. [Из] Африканца**

Смокве неће опадати ако се око корена наспе хеникс истуцане соли и онда се то затрпа земљом

## **ГЛАВА 56. Како сачувати смокве да буду свеже као на дрвету. Исто**

1. Када сазру смокве не могу, попут другог дрвећа, остати на дрвету; опадају саме ако се не уберу. Ипак се могу сачувати свеже на следећи начин. 2. Када се спремаш да затвориш бурад са вином, узми нови суд, само не округлао, већ направљен по нарудбини са скоро четвороугаоним дном. Затим скини са дрвета не сасвим зреле смокве заједно са петељком, тј. са оним делом на коме плод виси, стави их опрезно у суд одвојене једну од друге и пажљиво затвори суд. Спусти га у буре са вином да плива у њему, а затим затвори буре. Смокве ће остати онакве какве си их убрао уколико вино не прокисне. 3. Смокве ће остати свеже и на следећи начин: треба од младих тикава исећи оно што је срасло уз њихове стране и подсећа на компресе; изрезати од тикава нешто попут футроле и у сваку од њих ставити по једну смокву; затворити их извађеним компресама и затим окачити на сеновитом месту, куда не долази ни дим, ни ватра. 4. Смокве треба брати, као што је раније речено, заједно са петељкама: тако ће се оне де сачувати. 5. Неки смокве стављају у мед тако да се не додирују међу собом, нити са посудом; затим се посуда затвара и склања. 6. Други пажљиво прекривају смокве преврнутом стакленом чинијом или неким другим провидним судом, премазују га околном воском како не би пролазио ваздух, и смокве остају свеже.

## **ГЛАВА 57. О времену садње бадемовог дрвећа, о нези и о калемљењу. [Из] Флорентина**

1. Бадем је најбоље садити у касну јесен, па све до зимског солстицијума. У пролеће је тешко садити бадем, зато што он рано цвета. 2. Ова биљка воли топлија места и зато је, очигледно, погодније за острва. 3. Бадем треба и калемити у касну јесен, зато што је у пролеће он већ сав олистало. 4. За калемљење треба узимати калем не са врха дрвете, већ из његове средине. 5. Бадемово дрво саде и из семена и садницама са корењем и из младица. 6. Неки су, узвеши са врха дрвета најбољу грану, њу садили; успех је био потпун. 7. Ако садимо бадем из семена, онда треба узети свеже семе и претходно га наквасити у течном ђубриву. Неки квасе семе једну ноћ у шећерном сирупу. 8. Семе треба приликом садње ставити право – широка основа у земљу, а врх дрвета нагоре. 9. Неки кажу да садница боље расте ако се приликом садње у рупу набаца нартек.

## **ГЛАВА 58. Када треба брати бадем. Исто**

Када љуска на њему готово отпадне, убери га и, ољуштивши га, потопи у расол. Од тога ће бадем побелети и постати јачи. Затим га осуши на сунцу и сакриј. Ако ставиш бадем у мекиње онда ће га бити лакше ољуштити.

## **ГЛАВА 59. Шта учинити да горак бадем постане сладак. [Из] Африканца**

1. Учинићеш да горак бадем буде сладак ако у стаблу пробушиш чево-роугаону рупу педаљ величине и сваке године испуштатиш сок док бадем не постане сладак. 2. Неки раде још боље: копају око дрвета рупу, стављају свињско ђубриво, заливају мокраћом, затим затрпавају рупу и сваке године заливају док дрво не почне да даје сладак бадем. Ако се цело стабло пробуши скорз, онда ће плодови да опадају. 3. Оштар и горак бадем ће бити нежан и сладак ако оголиш стабло до самог корена и заливаш топлим водом док не процвета.

## **ГЛАВА 60. Шта учинити да се на плоду бадема нађе натпис. [Из] Демокрита**

1. Пажљиво отвори бадем и ако видиш да му је једро читаво, отвори љуску, напиши унутра шта желиш, завежи бадем опет папирусом, посади премазавши га глином и свињским ђубривом и затрпај земљом.

## **ГЛАВА 61. Шта учинити да неплодно бадемово дрво постане плодно. Исто**

Неплодно бадемово дрво ћеш учинити плодним ако зими откријеш његово корење. Ако се на њему и даље појављује само лишће, а плодова нема, онда пробуши стабло код саме земље, угурај у отвор кочић премазан смолом, залиј дрво људском мокраћом и затим затрпај земљом.

## **ГЛАВА 62. О калемљењу бадемовог дрвећа. [Из] Паксама**

Бадем не калеме изданцима са врха, већ гранама које иду из средине стабла и то крајем јесени.

## **ГЛАВА 63. О времену садње кестена. [Из] Дамигеронта**

1. Кестен, који неки називају Зевсовим храстом, воли пешчано тло и прохладна места. 2. Саде га и као садницу са кореном и као семе. Садња садницама је сигурнија: дрво ће већ кроз две године почети да даје плодове. 3. Садњу врше почев од равнодневнице, и то не само као трупце и гране, већ и као младице са кореном, као маслину. 4. Кестен се не сеје као бадем и орах, већ широм страном нагоре.

## **ГЛАВА 64. О времену садње ораха и њиховој нези. Исто**

1. Орахово дрво саде у исто време када и бадем. Саде га и као орах, и као положницу и као изданке. Орах воли сува и прохладна места више него топла. 2. Ако хоћеш да посадиш орах помоћу ораха онда ће боље бити ако их на пет дана ставиш у посуду са мокраћом здравог детета и затим посадиш. 3. Ораси ће имати нежно језгро и лако ће се ломити; исто ће бити и са бадемом, ако почнеш стално да посипаш пепелом око стабла и корена. 4. Орахово дрво расте брже ако се чешће пресађује и нарочито брзо ако се у њега до сржи убади бронзани ексер или штап. 5. Ако неко пробуши срж сврдлом, чврсто затвори отвор коцем од белог бреста исте величине као и отвор и пробуши дрво кроз, онда ће тврди и чврсти ораси постати крхки. 6. Орах не опада ако се за дрво веже корен дивизме и јарко црвен различак пронађен у гомили ђубрива.

## **ГЛАВА 65. О калемљењу ораха. Исто**

1. Неки аутори «Георгика» тврде да се орах не може калемити, као и остало смоласто дрвеће: они не могу да прихвате дургу биљку и не могу бити пренети на друге. 2. Ово, међутим, није тачно, као што се често можемо уверити у искуству: ја сам, на пример, често калемио под кору и у пресеку калем морског лешника на терпентин који садржи много смоле; расло ми је велико дрвеће. Треба истаћи да се калемови морског лешника боље примају на терпентиновом дрвету, него његови сопствени. И ја сам често и успешно калемио орахово дрвеће у пресеку и под кору. 3. Ако калем не сраста са њим лако, не треба одмах после првог неуспеха одустати од калемљења. 4. Неки калеме орах на следећи начин: када је орах засађен, прирастао и када је достигао две или три године, ваде га из земље заједно са кореном и калеме корен исто као када калеме дрво у пресеку, после чега дрво опет посаде. 5. Неки на дрвету ораха које још није достигло годину бирају грану коју желе да искористе као калем, преплићу је и савијају. 6. Због тога ће она имати боље језгро, биће лакша за сечење и добро се прима.

## **ГЛАВА 66. Шта учинити да се добије го орах без љуске. [Из] Африканца**

1. Добићеш го орах без љуске ако расечеш орахову љуску и, уверивши се да је језгро цело, увијеш га вуном или младим лишћем винове лозе или платана, да голо језгро не би изгризли мрави, и тако га посадиш. 2. Тако ће бити, каже Флорентин, и са бадемом и са осталим орашастим воћем које има љуску ако се посаде на исти начин. (Корен и стабло се стално посипају пепелом).

## **ГЛАВА 67. Шта учинити да се орах или неко друго дрво осуши. [Из] Демокрита**

1. Жваћи наште срца свеже сочиво тј. његова зрна, и док су ти још зрнца у устима, угриси било коју грану ораха док је у цвату и она ће увећати. 2. Може се, такође, у корен било ког дрвета забити ексер загрејан на ватри или се дрво може пробушити сврдлом и ставити кочић од восковца. 3. Или, окопавши око дрвета, ставити код самог корена јасенак, махунарке или крпе од месечног циклуса.



## **ГЛАВА 68. О понтијском, такозваном ситном, ораху. [Из] Дидима**

1. И понтијски орах се сади у исто време као и бадем и било које орашасто воће. Он воли глинено земљиште које садржи много влаге. 2. Плодови су му дугачки и дугуљасти. Ако се округли орах посади истовремено са дугуљастим, он брзо расте.

## **ГЛАВА 69. О дуду и о томе како да његови плодови буду бели. [Из] Виритија**

1. Ако се на белу тополу накалеми у пресеку или клицама дуда, онда ће она родити беле плодове дуда. Ови плодови ће се у стакленој посуди сачувати веома дуго. 2. Садња дуда се врши или у касну јесен или у пролеће, првенствено преко грана, као и смоква. 3. Дрво добро расте ако се стално окопава, али не дубоко, већ само до корена. 4. Дуд се може посадити и из семена уколико се његови плодови изгњече, узме се семе, посеје се и залије. Ипак га је боље садити као трупац и као калем. Дуд се калеми на кестен и на букву.

## **ГЛАВА 70. О чувању дуда. Исто**

Дуд се чува веома дуго ако се пађљиво стави у стаклену посуду пуну његовог сопственог сока и затвори.

## **ГЛАВА 71. О садњи мушмуле. [Из] Дидима**

Мушмулу саде исто као и дуњу, почев од 9. дана пре апрежилских календи.

## **ГЛАВА 72. О садњи цератоније. [Из] Анатолија**

Цератонију саде, исто као и маслину, на топлим местима почев од 9. дана пре јануарских календи и од 4. дана пре фебруарских календи.

## **ГЛАВА 73. О тачном значењу назива неког воћа и плодова дрвећа. [Из] Демокрита**

1. Пошто мудри људи који су писали „Георгике“ плодове називају за нас необичним именима и помињу некада „царски орах“, некада „понтијски орах“, некада „Зевсов жир“, сматрам да је неопходно да појасним

шта је то „царски орах“, шта је то „пontiјски“ и остали називи плодова који се код њих срећу. 2. „Царски орах“ је орах који се код нас назива грчки. „Понтијски орах“ је лешник. „Зевсов жир“ је кестен. Кокимелон је оно што ми зовемо дамаска шљива. „Армениак“ је кајсија. Терминф је дрво које ми зовемо терпентин.

#### **ГЛАВА 74. О разлици назива „fl rá“ и „krI дрва“. Исто**

1. ≡ Оп ра називају се плодови који имају боју траве, на пример брескве, јабуке, крушке, шљиве и плодови који немају дрвенасту љуску. 2. ≡ кrI дрва називају се плодови у омотачу и у љусци, на пример нар, морски лешник, кестен и они који имају плод у дрвенастој љусци.

#### **ГЛАВА 75. О времену и начину калемљења дрвећа. [Из] Флорентина**

1. Постоје три начина калемљења дрвећа: онај који се зове калемљење у пресеку, други - калемљење под кору и трећи – калемљење клицама. 2. Дрвеће са дебелом и влажном кором, оно чија кора исисава много влаге из земље, као на пример смоква, вишња, маслина, треба калемити под кору. 3. Пре калемљења треба припремити кочић од чврстог дрвета и постепено га гурати између коре и дрвета да се кора не искида. 4. Овога је потребно строго се придржавати; затим треба полако извући кочић и одмах ставити калем; овај начин се зове калемљење под кору. 5. Код дрвећа са танком и сувом кором, које влагу не добија преко коре, већ се она налази у језгру, на пример код лимуна, винове лозе и сличног дрвећа, калем стављају раздвојивши дрво на пола; овај начин се зове калемљење у пресеку. 6. Код оба начина калем треба стављати брзо тако да се калем и дивљак за време калемљења не осуше. 7. Калем треба одсећи оштрим баштенским ножем са доброг дрвећа, одраслог и плодног, са стране окренуте ка северу. Калем мора бити нежан, гладак, са честим пупољцима, три или два врха, али са једним стаблом дебљине малог прста; мора бити стар две године: једногодишњи добро расту, али су неплодни. 8. Калем треба код доњег краја са једне стране исећи оштрим вртларским ножем као трску за писање, пазећи да се не захвати језгро. 9. Калем треба да има такав облик да дрво може да се приближи дрвету, а кора кори. 10. Нека рез на калему буде једнаке величине као и удубљење на дивљаку. 11. Нека рез на калему буде два прста, као и рез на дивљаку. Ставивши калем, са њега не треба ништа сећи, већ га треба оставити какав јесте. 12. Место калемљења треба премазати белом

глином која не пуца; црвена није за то погодна зато што она гори стабло. 13. Калемљење је толико корисно да, ако се чак дрво калеми само на себе, постаће јаче и лепше. 14. Калемове треба узимати када је млад месец, десет или више дана пре калемљења и ставити их у чврсто затворену посуду у коју не може да прође ваздух. 15. Потребно је да калем тек што се није расцветао, а дивљак да има већ набубреле пупољке. Зато се калем и узима десет или више дана раније. 16. Разјасни себи разлог зашто не треба, узевши калемове, одмах их и калемити. 17. Ако се калем пун снаге и сокова одмах стави на дивљака, онда ће, пре него што оба срасту, калем обавезно бар мало увенути и између њега и дивљака ће настати пукотина; касније ће ваздух у тим удубљењима ометати срастање. 18. Ако током неколико дана калемови одстоје у некој посуди, онда ће се са њима у тој посуди догодити оно што би се догодило и после калемљења; и када се такви калеме веза се неће растурити, ваздух не пролази и одвија се брзо срастање. 19. Калемљење се не обавља када дува северни, већ када дува јужни ветар. И, наравно, јасно је да је киша корисна приликом калемљења у пресеку, али је штетна приликом калемљења под кору. 20. Треба знати да је калемљење у пресеку добро обавити после јесење равнодневнице и пре зимског солстицијума, као и пошто почне да дува поветарац, тј. од 7. фебруара до летњег солстицијума. 21. Неки кажу да је најбоље време за калемљење у пресеку одмах после изласка Великог Пса и поново лети после врелих дана који настану обично под сазвежђем Великог Пса. 22. Ако калемове доносиш издалека, носи их у посудама уметнутим у глину и пажљиво премажи посуду да ваздух не оштети калемове.

## **ГЛАВА 76. О калемљењу под кору и у пресеку, као и о томе које дрвеће се може калемити на први начин, а које на други. [Из] Дифана**

1. Смоква се калеми на дуд и на платан. Дуд калеме на кестен, букву, јабуку, терпентин, дивљу крушку, бели брест и белу тополу од које се добијају бели плодови. 2. Крушке се калеме на нар, дуњу, дуд, бадем, терпентин. Ако се крушка накалеме на дуд, онда ће крушке бити црвене. 3. Јабуку калеме на сваку дивљу крушку и на дуњу – добијају се предивне јабуке које се у Атини називају медне јабуке. Њу калеме још и на дамаску шљиву и на платан, од кога се добијају црвене јабуке. 4. Орах калеме само на дрво јагоде. Нар калеме на иву. Ловор калеме на јасен. Брескве калеме на дамаску шљиву и бадем. 5. Дамаску шљиву калеме на било коју дивљу крушку,

на дуњу и јабуку. Кестен калеме на орах, храст, букву. Вишњу калеме на терпентин, брескву и обрнуто. 6. Дуњу калеме и на трњину, а мирту на иву. Кајсију калеме на дамаску шљиву и на тасоски бадем. 7. Лимун се тешко калеме под кору, зато што му је кора танка. Калеме га и у пресек калемом лимуна или јабуке; ја сам то често радио, калем се примао, али се дрво затим сушило. Мислим, да је успело да преживи, да би давало плодове који се зову лимунове јабуке. Ако се лимун калеме на дуд, онда ће лимун бити црвен. 8. Дуња и дивља смоква ће прихватити било које дрво које желиш да им накалемеиш у пресек или под кору. 9. Лимун се добро калеме на нар, како каже Дидим у својим „Георгикама“. 10. Флорентин у својим „Георгикама“ каже да се винова лоза добро калеме на вишњу и вишња у пролеће рађа грожђе, а ако се на винову лозу накалеме маслина, онда ће она дати маслиново грожђе. 11. Миртине крушке се добро калеме под кору на јабуку; то сам сазнао из искуства.

## ГЛАВА 77. О времену и начину калемљења. [Из] Дидима

1. Право време за калемљење је пре летњег солстицијума. Ја сам, међутим, калемео дрвеће и око пролећне равнодневнице, када је време лепо, када дрво почиње да цвета и имао сам велики успех. 2. Са дрвета које се калеме треба уклонити гране и то бочне изданке и лишће, и оставити најјаче гране које ћеш и калемити. Затим, изабравши добар једногодишњи изданак на плодоносном дрвету, стављају пупољак са њега у тачно исечен кружић на новом стаблу. 3. На њему треба пажљиво скинути здраву кору, остављајући дрво потпуно нетакнуто; то је крајње неопходно. 4. Најбоље је ако се пупољак који се калеме стави тачно на пупољак дрвета које калеме, и ако се баш подударе онда ће обавезно срасти. 5. Може се, наравно, проћи и без тог пупољка и извршити калемљење на другом дделу стабла, на глатком месту. Неопходно је само да кора оба стабла буде једнаке дебљине. 6. Када пупољак срасте, одмах одсеци део који се налази изнад калемљеног места да храна не иде тамо, већ ка сраслом делу. Када се на накалемљеном пупољку појаве три листића треба скинути повез. 7. Ја често нисам одсецао са једногодишњег изданка сам пупољак и нисам га калемео сваке године, већ сам остављао пупољак на изданку нетакнутим и узимао га заједно са кором која се налази иза њега, и са прилично великим парчетом дрвета које сам исецао попут трске за писање; стављајући тај пупољак и део дрвета под кору, добијао сам предивно дрвеће. 8. Најбоље гране после калемљења дају дупли род.

## **ГЛАВА 78. Када треба вршити резидбу дрвећа. [Из] Леонтина**

1. Одмах после бербе треба обавити резидбу великог и малог дрвећа, скидајући веома оштрим баштенским ножем све труло и сувишно. 2. Код новозасађеног дрвећа треба оставити не више од једне гране. Треба са стабла скинути све како би оно било равно и глатко, са три-четири младе здраве гране на врху, које се налазе на извесном растојању једна од друге. 3. На тај начин се још у нежном стадијуму формира биљка.

## **ГЛАВА 79. О дрвећу које је страдало од муње. [Из] Демокрита**

Дрво које је страдало од муње ће оживети ако се залије течним ароматичним биљем.

## **ГЛАВА 80. Шта учинити да се птице не приближавају дрвећу. Исто**

Намажи нож којим вршиш резидбу белим луком или окачи на дрво бели лук.

## **ГЛАВА 81. Нега садница. [Из] Варона**

1. Саднице чија се садња врши у касну јесен не треба дирати до пролећа. На почетку пролећа треба их четири пута окопати мотиком. 2. Биљке посађене у пролеће треба почети окопавати онда кад видиш да су се примиле. Тако поступај и са пресађеним биљкама. 3. Прву годину саднице треба заливати и вишак са њих скидати рукама, не резати гвожђем. Ако је биљка нежна, онда је то лако урадити, у супротном боље је све оставити него дотаћи гвожђем још младу садницу, зато што од додира гвожђа биљке обамиру. 4. Око садница треба побити коље како би оне имале ослонац. 5. Плодоносно дрвеће треба ђубрити у јануару и не у самом корену, зато што их ђубриво јако греје.

## **ГЛАВА 82. Шта урадити да свако дрво буде плодносније. [Из] Африканца**

1. Добро иситни тушт са млечиком, помешај их и тиме намажи стабло. 2. Свако дрво ће дати више плодова ако му корен намажеш голубијим изметом.

### **ГЛАВА 83. Шта учинити да неплодно дрвеће буде плодносно. [Из] Зороастре**

1. Опасавши се и обукавши се, узми секиру и бесно приђи дрвету као да намераваш да га исечеш. 2. Када ти неко приђе и почне да те моли да не сечеш дрво, зато што он, наводно, гарантује да ће оно да даје плодове, прави се да су те убедили да га поштедиш – надаље ће оно давати плодове. 3. Мекиње од махунарки сипане поред стабла чине дрво плодносно.

### **ГЛАВА 84. Лечење оштећења која се догоде дрвету. [Из] Паксама**

1. Свако дрво се лечи на посебан, њему одговарајући начин. Нећу, међутим, пропустити да наведем лечење које одговара уопште свом дрвећу и потрудићу се да га јасно изложим. 2. Ако хоћеш да ти сво дрвеће буде здраво и јако, онда, окопавши корен, заливај га, исто као и стабло, старом људском мокраћом или мокраћом животиња. 3. Ако нема кише, заливај дрвеће водом. Исто деловање има и талог маслиновог уља, помешан пола са водом; њиме заливају свако дрво. 4. Неки приликом садње корен мажу са жучи бика, после чега ништа не може да оштети саднице. 5. Неки основ стабла мажу соком такозваног жбунастог биља; овим се чува биљка и добија се много плодова. 6. За свако дрво је корисно уколико се, како каже Дидим у својим „Георгикама“, испод њега ставе суве мекиње од махунарки или другог махунастог биља или трава.

### **ГЛАВА 85. Како пресађивати велико и плодносно дрвеће. [Из] Анатолија**

1. Праве веома дубоке рупе, на дрвећу режу крошње, пазећи да не оштете дебље гране и да не додирну корен; стабла постављају право, извадивши заједно са њим авелику количину земље у којој су они расли, стављају ђубриво и воде рачуна да стабла остану у истом положају у ком си били раније. Поред стабала постављају два пробушена суда како би кроз њих скорен стално добијао воду. Посуде затварају како се рупе не би запрљале. 2. Најбоље време за пресађивање је пре заласка Плејада. 3. Приликом садње дрвета треба окренути ка истоку и западу исте стране које су и пре гледале на ту страну.

## **ГЛАВА 86. Како вршити садњу семења које је донешено из далека. [Из] Памфила**

1. Пошто се биљке довезене из другог места суше, довезено семе треба садити на следећи начин. 2. Када плодови сазреју на стаблу, беру их, посипају пепелом, затим суше у сенци. После тога, ископавши рупу, стављају у њу плодове и свакодневно их заливају док не пусте изданке. Када биљка има две-три године, преносе је заједно са кореном и закопавају у земљу тако да из ње штрче само врхови. 3. Неки сматрају да је садња семења јефтинија и једноставнија. Треба, међутим, знати да из сваког семена израста дрво које је исто као семе, осим маслине: из кошчице маслине израста дивља маслина, не баштенска.

## **ГЛАВА 87. Шта урадити да плодови са дрвећа не опадну. [Из] Сотиона**

1. Сакупи такозвани кукољ који расте у пшеничним клицама набравши га у великој количини заједно са кореном у време када већ једра и исплети од њега нешто попут венца. Ако њиме обавијеш стабло дрвета, плодови на њему ће сазревати и престаће да опадају. 2. Ако се орахово дрво обавије травом која се назива фломос, то ће спречити да ораси опадају. Неће опадати у толикој количини и ако се за дрво веже рак, тј. краба. 3. Исто тако, ако обавијеш стабло оловном траком као венцем, плодови са њега неће опадати и дрво ће рађати. 4. Плодови неће опадати ако откопаш корен и, пробушивши га, ставиш ту кочић од шумске вишње, а затим све затрпаш земљом. 5. Неки огољују најјаче и највеће корење и режу их на средини, стављају ситне тврде каменчиће, везују корен и поново затрпавају земљом. 6. Дидим у својим „Георгикама“ каже да опадање плодова спречава и Хомеров стих који гласи: „Оковани (Ареј) тринаест месеци се у бронзаној тамници мучио“. 7. Плодови неће опадати ако у грану дрвета ставиш камен са природном рупом. 8. Плодови неће опадати и ако напишеш и добро привежеш следеће: „И нека буде као дрво посађено поред извора воде, које даје плодове и лист му не опада“. 9. Ако се за дрво веже трава полион, она неће дозволити плодовима да опадну.

## **ГЛАВА 88. О лечењу дрвећа са којег опадају цветови и лишће. [Из] Квинтилија**

Дрвеће са кога опадају цветови или лишће лечи на следећи начин. Откопај око корена и залиј дрво мекињама од махунарки које си растворио у води. За велико дрво потребно је осам хоја; за мало – не мање од два. На тај начин болесно дрво се лечи и надаље неће боловати.

**ГЛАВА 89. Шта урадити да дивље или домаће животиње не оштете саднице и семење. Средство које препоручују Демокрит и искуство. [Из] Демокрита**

1. Убади у воду не мање од десет речних или морских ракова, остави их на осам дана у води. Затим затвори и остави под отвореним небом да их сунце греје током десет дана; прскај овом водом током осам дана то што хоћеш да сачуваш од сваке штете и изненадићеш се дејством овог средства. 2. Исто делује и псећи измет помешан са најстаријом мокраћом ако се тиме полије око биљке.

**ГЛАВА 90. Шта урадити да црви и друга бића не оштете дрвеће и винограде. [Из] Флорентина**

1. Раствори лемноску глину и оригано у води, намажи овим корен и около посади морски лук. 2. Ако пободеш борово коље око дрвећа, црви ће угинути. 3. Ако се дрво нађубри свињским ђубривом помешаним са магарећом мокраћом то га, како каже Дидим у својим „Георгикама“, штити од црва. 4. Исти аутор каже да ако намажеш корен са жучи од бика, дрво неће брзо остарити и неће бити црвљиво. 5. Дрво неће бити црвљиво ако га, откопавши корен, намажеш птичијим изметом.



## КЊИГА XI

У овој књизи – једанаестој по реду о земљорадњи . налазе се подаци о дрвећу од којег се плету венчићи, и о зимзеленом дрвећу, и о садњи ружа, и љиљана, и љубичица, и другог мирисног цвећа.

1. 1. Колико и које дрвеће је зимзелено и никада не губи лишће преко зиме.  
[2]. О маслини.
2. О ловору.
3. О калемљењу ловоровог дрвећа, о садњи преко семена и од изда-  
нака.
4. О чемпресу.
5. О садњи чемпреса.
6. О мирти.
7. О садњи мирте.
8. О чувању плодова мирте.
9. О шимширу.
10. О бору.
11. О садњи бора
12. О тришљи.
13. О иви.
14. О зимзеленим храстовима.
15. О тамјановом дрвету.
16. О садњи тамјановог дрвета.
17. О ружи.
18. О ружама и шта учинити да буду мирисније и да их има увек.
19. О љиљану.
20. О љиљанима.
21. О ирису.
22. О љубичици.
23. О садњи љубичица.
24. О нарцису.
25. О садњи нарциса.
26. О садњи шафрана.
27. О мајорану, хости и балзаму.
28. О босиљку.
29. О бршљану.
30. О садњи бршљана.

## **ГЛАВА 1. Колико и које дрвеће је зимзелено и никада не губи лишће преко зиме**

Зимзеленог дрвећа код којих лишће зими никада не опада има четрнаест врста: палма урме, лимун, бор, ловор, маслина, чемпрес, кератија, питоми бор, зимзелени храст, шимшир, мирта, кедр, ива и клека.

## **ГЛАВА 2. Прича о ловору**

1. Дафна је била најлепша кћер реке Ладон. 2. Заљубивши се у њу, Аполон је почео да је прогања. Када је бог већ сустигао, кажу да се помолила мајци Геи и њена молба је била услышена. 3. Уместо девојке Геа је Аполону предала дрво. Видевши то, Аполон је био изненађен. Назвао је дрво ловор по девојци, откинуо је са тог дрвета грану и крунисао се њоме. Од тада ово дрво је постало симбол пророчанског понашања. 4. Овако је било: девојка се звала Софрона, а њен пророчански дар је потицао од њене чедности. Преци су посветили ловор Аполону из разлога што је ово дрво пуно ватре, а Аполон и јесте ватра: он је – сунце. 5. Зато демони мрзе ловор: демони беже оданде где га има. И приликом гатања пале ловор, мислећи да ће тако моћи да предсакзују. 6. Кажу, такође, да ловор ствара здравље. Зато његово лишће заједно са осушеним смоквама народ уручује владарима првог јануара. 7. Ни падавица, ни демони неће узнемирити места на којима се налази ловор, као што гром неће на она места где има смокве. 8. По Дафни, римском називу за ловор, звао се и дворач у Риму. Кажу да је Латин, брат Телегона, син Кирке, таст Енеје, који је саградио акропољ пре доласка Енеје, пронашао тамо ловор. 9. Преци су акропољем називали царске палате које су због безбедности градили на највишем месту у граду.

## **ГЛАВА 3. О калемљењу ловоровог дрвећа, о садњи преко семена и од изданака. [Из] Квинтилија**

1. Квинтилије каже да се ловор може калемити на ловор, дрен (?) и на јасен. 2. Диофан каже да семе ловора сакупљају око децембарских календи. Сеју га и после мартовских ида. 3. Пресађују ловор у октобру и тада га и саде. 4. Римљани ову биљку зову племенитом; она је веома добра за ограђивање винограда.

## **ГЛАВА 4. О чемпресу. Прича**

1. Чемпреси имају два назива: пријатни, који пружају задовољство, са равном крошњом, зову се харите због задовољства које пружају. Чемпреси се зову зато што су и гране и плодови који се на њима формирају готово истоветни. 2. Чемпреси су деца Етеоклеја. За време плеса са богињама они су се завртели и упали у бунар. Геја, која се сажалила над њиховим патњама, одгајила је предивно дрвеће, слично девојкама, на радост људима и у знак сећања на њих.

## **ГЛАВА 5. О садњи чемпреса. [Из] Дидима**

1. Семе чемпреса се скупља у време септембарских календи, сеје се у лејама, почев од девет дана пре новембарских календи, па све до зимског времена. 2. Заједно са семеном чемпреса посеј ретко јечам; често се догађа да чемпрес исте године порасте на висину човека; порашће исто као и јечам. Тада га пресади. 3. И изданци, који су сами од себе порасли из баченог семена чемпреса, пресађују се на исти начин. 4. Демокрит каже да треба садити чемпрес унутра, у нутар ограде, ради задовољств и као ограду. 5. Чемпрес веома воли влажна и заштићена места. Мушки чемпрес је неплодан.

## **ГЛАВА 6. О мирти. Прича**

1. Мирта је била кћи Атике и по лепоти је превазилазила све девојке, а по снази све младиће. 2. Била је љубимица Атине, проводила је време у палестри и тркалиштима и овенчавала је младиће - победнике на такмичењима. 3. Неки од побеђених, кивни на девојку, убили су је из зависти. 4. Али нису убили Атину љубав према њој. Она је остала драга богињи, као и маслина, и како јој је дарован нов живот, даје плодове мирте.

## **ГЛАВА 7. О садњи мирте. [Из] Флорентина**

1. Добро је на сваком месту посадити мирту зато што она лепо мирише. 2. Неки је саде из бочних изданака и узимају саднице са корена. Други узимају са врха најбољу грану, саде је усправно, обилно затрпавају земљом заједно са ђубривом и набацују земљу до грана. 3. Други искоса стављају у рупе делове грана дужине један лакат и дебљине руке и затрпавају их

земљом исто као и маслине. 4. Неки мажу свеже прикупљено семе на конопац исплетен од водољуба и стављају га у јарак. 5. Други сматрају да ће мирта бити плодноснија ако се посади са врхом надолу. 6. Дрво мирте воли честу резидбу: оно тада расте право, тежи у висину и даје добар материјал за плетене производе и за цилит. 7. Треба је заливати људском мокраћом, још боље овчијом, коју она веома воли. Ако се залива топлом водом, онда плодови неће имати кошчице. 8. Мирту такође калеме на мирту: белу на црну и обрнуто, а такође и на крушку, јабуку, мушмулу и нар. 9. Ако се поред ње посаде руже онда ће обе биљке бујати и даће предивне плодове.

### **ГЛАВА 8. О чувању плодова мирте. Исто**

[1.] Ако сипаш плодове мирте у посуду непремазану смолом и затвориш их, дуго ће остати сасвим свежи. 2. Други их чувају заједно са изданцима.

### **ГЛАВА 9. О шимширу. Исто**

Шимшир саде положницама, деловима и гранама у расадницима после новембарских ида. Он воли влажна места пошто је зимзелен.

### **ГЛАВА 10. О бору. Прича**

1. Бор је раније био девојка. Љубав двоје људи повукла је за собом и њено претварање. 2. У њу се заљубио Пан, али је имао супарника – Бореја, и сваки од њих је тежио да освоји њену љубав. Она је више волела Пана, па је љубоморни Бореј гурнуо девојку са стене и убио је. 3. Сажаливши се на њене патње, Геа је направила и одгајила дрво истог имена као и девојка. И, променивши облик, она остаје да живи близу оних које је раније сретала. Пана овенчава својим зеленилом и стење када на њу дува Бореј.

### **ГЛАВА 11. О садњи бора**

1. Борове саде скоро исто као и бадемово дрво, почев од октобра, па све до јануара. 2. Плодове сакупљају у јуну, пре него што почне да дува етесија, а семе испада из опалих шишарки.

## **ГЛАВА 12. О тришљи**

1. Тришља воли влажна места; саде је почев од јануарских календи. 2. Кажу да она доноси плодове три пута и ако је први плод добар, то значи да ће прва сетва дати добре приносе. Исто то се односи и на друге.

## **ГЛАВА 13. О иви**

1. Ива воли земљу мочварну и влажну, као и влажну и хладну климу. Сади се у фебруару деловима грана и пелцерима. 2. Демокрит каже да се стока тови ако се у храну дода истуцано семе иве. Ако га попије човек, изгубиће плодност. Зато Хомер и каже: „...ивова шума, која свој губи плод, и од топола црних“.

## **ГЛАВА 14. О зимзеленим храстовима**

Зимзелени храст треба садити пре мартовских календи. Кажу да ако храст да много жирова, неће бити родна година.

## **ГЛАВА 15. О тамјановом дрвету. Прича**

1. Либан је сиријски назив и планине и биљке. Прво је то био дечак посвећен боговима. 2. Нечасни људи су га убили због зависти. Геа је, поштујући богове, одгајила дрво истог имена као и настрадали дечак, које је преузело природу убијеног и није изгубило љубав према боговима. Зато више радује богове човек који ставља много тамјана, него онај који доноси злато.

## **ГЛАВА 16. О садњи тамјановог дрвета**

1. Кажу да се тамјаново дрво сади и као садница, и као корен, и изданак; треба га садити, а затим пресађивати. 2. Тамјаново дрво има пријатан, али тежак мирис, како каже Демокрит, и помаже онима који клону духом. Сади се у марту.

## **ГЛАВА 17. О ружи. Прича**

1. Кажу да онај ко је одушевљен лепотом руже, може да очекује ране од Афродите. 2. Јер је богиња волела Адониса, а њу је волео Арес. Арес

је због љубоморе убио Адониса мислећи да ће смрт Адониса значити крај њене љубави. 3. Богиња је, сазнавши шта се догодило, пожурила у помоћ, у журби је ногом стала на ружу и трњем пробила стопало. Ружа која је пре била бела, од Афродитине крви је променила боју у ону коју видимо сада и од тада је црвена и мирисна. 4. Други кажу да, док су богови пировали на небу и пред њима било много нектара, Ерот који је плесао поскочивши, снажно је гурнуо крилом суд и оборио га. Нектар који се просуо пренео је црвену боју цвету руже.

### **ГЛАВА 18. О ружама и шта учинити да буду мирисније и да их има увек. [Из] Дидима**

1. Ако бели лук посадиш поред ружа, оне ће бити мирисније. Ако хоћеш стално да имаш руже, сади их сваки месец и ђубри – имаћеш их све време. 2. Руже се различито саде: неки их пресађују целе са кореном; други их ваде заједно са кореном дужине један педаљ тј. четири палца, расецају корен и стабљику која је из њега израсла на комаде и све те комаде саде на растојању од једног лакта. Неки их саде као венчиће мириса ради. 3. Треба знати да ће на сувим местима руже, као и љиљани бити мириснији. 4. Руже ће бити ране ако се посаде у корпе и у посуде и ако им се поклонити толико пажње као тиквама и краставцима. 5. Ако хоћеш да посађене руже рано процветају, онда ископај око њих, на размаку од два педља, рупу и сипај у њу два пута дневно топлу воду. 6. Ако се чистим пером скине роса са ружа и стави се у очи, офталмија ће проћи. 7. Сачуваћеш руже потпуно свеже ако их ставиш у талог маслиновог уља тако да их он прекрије. 8. Неки ваде млад јечам заједно са кореном, стављају га у посуду која није премазана смолом, а у њега нерасцветале руже, затварају посуду и на тај начин их чувају. Други прекривају под зеленим јечмом и по њему шире руже. 9. Демокрит каже да средином лета треба заливати ружу два пута дневно и онда ће она процветати у јануару. 10. Флорентин каже да се ружа може накалемити на кору јабуке пелцером и пупољком и онда ће руже процветати када сазревају јабуке. 11. Зороастра каже да човека који први види пупољке на ружи и три пута опере очи росом са ње, а да не кида ружу, очи неће болети целе године. 12. Неки чувају руже свежима ставивши пупољке у зелену баштенску трску коју због тога цепају, а затим је лагано везују папирусом да не би пролазио ваздух. 13. Ако се руже које су почеле да се отварају окаде сумпором, одмах ће побелети. 14. Ако хоћеш да добијеш много ружиних грмова од неколико њих уради овако: узми ружине гране, расеци их на де-

лове величине отприлике четири палца или мало више и те делове посади. Кроз годину дана пресади руже на раздаљину од једне стопе и негуј их овако: пажљиво откопај и искидај сав коров. 15. Ја мислим да у природи ружа има нешто божанствено; од њих се добијају леви мириси, оне помажу болесним очима и веома су корисне у многим случајевима.

## ГЛАВА 19. О љиљану. Прича

1. Зевс и Алкмена су родили Херакла и пошто је Херакле био смртник Зевс је пожелео да га учини бесмртним. Још као бебу ставио га на груди уснуле Хере. 2. Напивши се млека, дете се померило; кренуло је много млека и, када се дете склонило, оно се пролило по небу направивши такозвани Млечни Пут. Када је стигло на земљу и наквасило земљу дало је цвети љиљана боју која личи на млеко.

## ГЛАВА 20. О љиљанима. [Из] Анатолија

1. Ако хоћеш да љиљан буде пурпурне боје, кад процвета вежи десет или дванаест његових стабљика заједно и окачи изнад дима. Из стабљика ће израсти коренчићи слични луковици. 2. Када дође време за садњу. Стави стабљике у талог од црвеног вина и држи их тамо док не видиш да су потпуно добиле пурпурну боју. Тако их сади, заливши сваки цветић довољном количином винског талоба. Израсли љиљани биће пурпурне боје. 3. Љиљани ће бити свежи током целе године на следећи начин: беру их док су на њима још млади пупољци, док се нису расцветали, стављају их у глинене посуде које нису премазане смолом, затворе и склањају. Када се овако чувају љиљани остају свежи током целе године. 4. Ако неко за то време хоће да узме неколико цветова, посуда се ставља на сунце да се љиљани загреју и отворе. 5. Да би љиљани цветали у различито време, сади њихове луковице и то неке на дубини од дванаест палаца, неке на дубини од осам палаца, неке од четири палаца и дуго ћеш имати љиљане. Исто то се може урадити и са другим цвећем. 6. Флорентин каже да ће љиљан бити црвен ако се унутар луковице стави цинобер, пазећи да се луковица не згњечи. 7. Ако се луковица премаже другом жељеном бојом, онда цвет љиљана може имати било коју боју.

## **ГЛАВА 21. О ирису. [Из] Леонтија**

Низак и најтањи од илиријских ириса се сади од свеже расаде од јануара до априла.

## **ГЛАВА 22. О љубичици. Прича**

1. Љубичица је цвет који је проистекао од оне чије име носи. Зевс је заволео девојку Ио и трудећи се да то сакрија од Хере, прибегао је претварању једног бића у друго. 2. Пошто је затечен, Зевс је, трудећи се да сакрије оно што се догодило, жену претворио у јуницу. 3. Геа, која је поштовала Зевсову вољену, пустила је јуницу на цвеће и цвет који је израстао захваљујући њој назвала је њеним именом. Овај цвет својом бојом говори о девојчиној судбини. 4. Он се црвени као девојка, постаје тамно-црвен као јуница и бели се указујући на претварање девојке у звезду, јер то што је сада биљка, била је жена.

## **ГЛАВА 23. О садњи љубичица. [Из] Тарантина**

1. Љубичице, пурпурне и све друге, златасте и црвенкасте саде после мартовских ида и после мајских календи. 2. Листови љубичице хладе и корисни су код упала. Ако се уљем добијеним из љубичице мажу они који имају температуру, оно ће их расхладити. 3. И жебој (бела љубичица) се такође сади у алејама и пресађује у јануару до седмог дана пре фебруарских ида.

## **ГЛАВА 24. О нарцису. Прича**

1. Прича о необичној страсти је још необичнија. Био је младић Нарцис који је себе волео и због тога страдао. Одликовао се телесном лепотом која му је и улила ту страст. 2. Пошто је пришао извору да се напије воде, застао је гледајући самог себе и постао је и онај који воли и вољени. Волећи сам себе, сам себе је и погубио. 3. Пришавши извору, дивећи се свом одразу као заљубљен, несвестан сам себе и одушевљен сам собом, бацио се у воде извора жудећи да утоли своју страст и ту му је био крај. Утеха у смрти му је било то што је, у знак сећања на то, био претворен у цвет истог имена.



## **ГЛАВА 25. О садњи нарциса. [Из] Дидима**

Нарцис саде кад је већ пустио корен: он почиње да цвета у марту; затим га пресађују. Овај цвет веома хлади.

## **ГЛАВА 26. О садњи шафрана. [Из] Флорентина**

1. Шафран саде кад је већ пустио корен, када престане да цвета. Цветови на њему се појављују раније него лишће. 2. Цветове беру када добију јарку боју, ваде из средине цвета бодље и остављају их да три-четири дана одстоје на ваздуху. Затим режу врх цвета, чупају „бело“ и сипају у суд, по могућству утапкавајући. 3. Диофан каже да шафран треба да се распореди у сенци.

## **ГЛАВА 27. О мајорану, хости и балзаму. [Из] Сотиона**

1. Мајоран се сеје као семе и пресађује се у априлу и мају. Има пријатан мирис и веома узбуђује. 2. И хоста и балзам се саде кад већ пусте корен у новембру. Они пријатно миришу.

## **ГЛАВА 28. О босиљку. [Из] Сотиона**

1. Босиљак или такозвани мрзитељ робства, колико ја знам, потпуно је бескористан. Појевши га, људи полуде, падају у сан, почињу да пате од јетре. 2. Доказ његових лоших особина је то, што коза која све једе не дира само босиљак. 3. Ако се сажваће и стави на сунце, у њему ће се напатити шкорпије. Он посебно не воли жене. Према њима показује такву природну „антипатију“ да, ако се испод тањира са јелом стави босиљак са кореном без знања жене, она ће се осмелити да такне јело тек када склоне босиљак.

## **ГЛАВА 29. О бршљану. Прича**

Бршљан је цвет који је некада био младић, Дионисов певач. Водећи коло у част бога, младић је пао и страдао. Геа је, поштујући Диониса, одгајила цвет истог имена, сачувавши биљку која је из младића израсла. Подижући се из земље, она се увија око винове лозе исто онако како се некада у колу кретао младић.

## ГЛАВА 30. О садњи бршљана

1. Бршљан воли воду. Саде га пре новембарских календи, почев од мартовских календи. 2. Имаће лепо лишће ако се посипа пепелом од три спаљене и истуцане шкољке или се залије квасцем. 3. Постаће од црног бео ако се разблажи бела глина и њоме се залива корен бршљана осам дана. 4. Дамигеронт каже да ако се у чисту крпу ставе три шаке црног бршљана, то се завеже ланеним концем и привије се три дана ономе ко има болесну слезину, он ће се болести ослободити.

## КЊИГА XIII

У овој књизи – тринаестој о узорцима из пољопривреде – садржане су информације о скакавцима, шкорпионима, змијама и другим сличном отровним животињама. Такође, и како се ослободити од бува, буба, комараца и других сличних штетних инсеката.

1. О скакавцима.
2. О бескрилним скакавцима.
3. О ласици.
4. О кућним мишевима.
5. О пољским мишевима.
6. О мачкама.
7. О кртицама.
8. О змијама.
9. О шкорпионима.
10. О мравима.
11. О комарцима.
12. О мувама.
13. О слепим мишевима.
14. О бубама.
15. О бубама у кући.
16. О шпанској мушици
17. О пијавицама.
18. О жабама.

### ГЛАВА 1. О скакавцима. [Из] Демокрита

1. Код старијих аутора много се говори о томе, како отерати скакавце. Ја сам изабрао најједноставнија начине и о томе пишем. 2. Ако се облак скакаваца приближава, сви треба да остану у затвореном; они ће потом проћи поред газдинства. 3. Уколико се скакавци појаве раније, пре него што сте успели да примените ову меру предострожности, они неће ништа дирати, уколико их попрскате отровом горког лупина (вучија боб) или са мешавином дивљих краставаца и расола; они ће одмах поцркати. 4. Исто тако они ће пролетети изнад тог места, уколико ухватиш слепе мишеве и завежеш их за висока стабла која се налазе на газдинству. 5. Уколико ухватиш неколико комада скакаваца и спалиш их, сви скакавци ће бити омамљени тим мирисом: неки ће поцркати, а други, ће спустити крила, и

без покрета ће чекати да буду уловљени, или ће угинути од сунчеве светлости. 6. Ова појава је природна; и може се применити и ако ти ухватиш шкорпиона и спалиш га, тиме ћеш и остале скакавце да ухватиш или да отераш. Исто се дешава и са мравима, како нас учи искуство. Можда и са другим сличним животињама тако бива. 7. Скинућеш скакавце ако припремиш гарон направљеног од скакаваца, ископаш рупе и попуниш их гароном. 8. Када дођеш у свитање, видећеш омамљене скакавце у тим рупама. Остаће ти само једна брига – да их побијеш. 9. Скакавци неће ништа урадити на земљи, уколико раствориш у води пелин, празилук или различак<sup>468</sup> и полијеш их тим раствором.

## **ГЛАВА 2. О бескрилним скакавцима. [Из] Дидима**

Око стабла винове лозе у корену забиј три зрна сенфа; она својим мисом убијају скакавце.

## **ГЛАВА 3. О ласици. [Из] Африканца**

1. Помешај со од амонијака заједно са хлебом и растреси ту мешавину на местима, куда често долази ласица; оне ће када се наједо цркнути или побећи. 2. Кажу да уколико ухватиш једну ласицу, одсечеш је реп или је кастрираш и пустиш живу, на том месту се више неће појављивати ласице.

## **ГЛАВА 4. О кућним мишевима. [Из] Паксама**

1. Мишеви ће поцкати, уколико с брашном помешаш црну чемерику или семе дивљег краставца са црном чемериком, тиквом и јечменим брашном. 2. Они беже, уколико наспеш у њихове рупе прах бакра, оригана, семена целера, и кумина. Уколико храстовим пепелом залијеш обод рупа, тада они, омамљени пепелом, излазе из рупа и цркавају. 3. И уколико ти помешаш прашину од гвожђа са квасцем и поставиш ту мешавину тамо где мишеви долазе у групама, они ће једући то, поцкати. 4. Уколико желиш да ослепиш мишеве, млечнику<sup>469</sup> помешај са јечменим брашном и мешавином вина и меда и постави им; једући ово, они ће ослепети. 5. Анатолиј и Тарантин у књизи „О амбару“ саветују да се за уништавање домаћих мишева треба извршити неке припреме користити такви начини. 6. Уколико ухватиш једног миша,

<sup>468</sup> На грчком језику ова реч је написана као Кентаурион а на латинском *Centaurea* spp.,

<sup>469</sup> Млечика (латински: *Euphorbia*) је род дикотиледоних скривеносеменица из истоимене фамилије (*Euphorbiaceae*). Обухвата око 2160 врста, распрострањених широм копна Земље.

одереш му главу и пустиш га, остали ће побећи. Они цркавају, једући корен трња, помешан са крављим маслом, хлебом и сиром. 7. Неки мешају белу чемерику<sup>470</sup> и кору олеандара,<sup>471</sup> просеју ово и стављају у тесто од јечменог брашна, мешају то са млеком и јајима, и све то стављају у мишије рупе. 8. Мишеви ће побећи ако је хематит спаљен као тамјан и ако се пусти дим зеленог тамариска.<sup>472</sup> 9. Анатолије каже, уколико у бакарну посуду налијете маслиново уље и поставите га на средини куће, ка њему ће доћи сви мишеви. Други методи нису ништа другачији од онога што говори Дидим.

## ГЛАВА 5. О пољским мишевима. [Из] Апулеја

1. Апулеј саветује да се семе премазује говеђом жучи; мишеви тада неће к њему (семену) ни да приђу. 2. Боље је у дан пред изласком Пса нарендисати заједно једну фунту семена кукуте<sup>473</sup>, беле чемерике и јечменог брашна или семена дивљег краставца, свињског боба, горког бадема и црне чемерике, помешати то у истој количини с јечменим брашном, замесити ово маслиновим уљем и положити ту смесу близу рупа направљених од стране пољских мишева. Једући ово, мишеви ће поцркати. 3. Искуснији сељаци из Битиније затварају мишије рупе листовима олеандера, тако да се мишеви који журе да изађу из рупе, ухвате зубима. Ухвативши се зубима, они цркавају. 4. Узми парче хартије и запиши: „Заклињем вас мишеви, који се овде налазите, немојте сами чинити штету и не дозволите другим мишевима да чине штету. Ја вам одвајам то и то поље (и рећи ћеш које поље). Уколико вас овде ухватим, кунем се мајком божијом, растргнућу вас на седам делова.“ 5. Када напишеш ово залепи то парче хартије до изласка сунца на камену, на том месту где има мишева, тако да слова гледају према сунцу. 6. Ја сам ово написао, и не мислим да сам нешто пропустио. Ја не допуштам, да се појављивање мишева после овог ритуала сматра реалним. И свима такође саветујем да не обраћају пажњу на овакве смешне методе.

<sup>470</sup> Бела чемерика (латински: *Veratrum album*) је биљка која делује као седатив на срце, често се ставља у бурмут, али је отровна у већим количинама.

<sup>471</sup> Олеандер (латински: *Aprocynum Aprocynum venetum*). Садржи салицилну киселину, аскорбинска киселина и друге кемијске састојке, горко, топло, отровне. Биљка расте од Средоземља до Јунана у Кини.

<sup>472</sup> Тамарис (метлика, тамарика, тамариск, лат. *Tamaris*) је биљни род из породице Метликовки која броји скоро седамдесет врста а потиче из сувих подручја Блиског истока и Африке. Име потиче из латинског језика назива је за реке Тамбре у шпанској провинцији *Hispania Tarracoenensis*.

<sup>473</sup> Кукута (латински: *Conium maculatum L.*) је отровна биљка која успева у областима са умереном и влажном климом. Пореклом је из Европе и Северне Африке

## ГЛАВА 6. О мачкама. [Из] Сотиона

1. Мачка неће дирати птицу, уколико под крилом птице вежеш дивљу рутавицу.<sup>474</sup>

## ГЛАВА 7. О кртицама. [Из] Паксама

1. Уколико желиш да уништиш кртице, ти нарендај белу чемерику и спољне листове олеандера, просеј ово, стави јечмено брашно, јаја, помешај са вином и млеком; направи тесто и то тесто и положи око рупа кртица. 2. Пробуши дрвену чашу од ораха или неку другу посуду која је уска, на то место, где живе кртице стави довољну количину кукоља, борове смоле и сумпора; затвори све мале рупе, тако да кроз њих не пролази дим, а у велику рупу, кроз коју пролази ваздух, прислони отвору рупе доњи део посуде, и почни да дуваш у њу, тако да заједно мирис дима борове смоле и сумпора улази унутар те рупе и гуши кртицу. На тај начин понови исти поступак за све кртичњаке и извући ћеш кртице из њих.

## ГЛАВА 8. О змијама. [Из] Флорентина

1. Змија неће бити на газдинству, уколико ти посадиш пелен,<sup>475</sup> артемизију или божије дрво око имања. Змије које живе тамо истераћеш димом корена љиљана, јеленским рогом или козјим копитом. 2. Ти ћеш да истераш све змије уколико нарендаш са асафетодом<sup>476</sup> лук, галбанум,<sup>477</sup> милодух<sup>478</sup> јелењи рог, кантарион,

<sup>474</sup> Ова одредница је слична са одредницама које се налазе у XIV књизи. Ауторство свих ових одредница се приписује Сотину и Африканцу. То су одреднице 14.15 и 14.4.

<sup>475</sup> Дивљи пелин или (црни) пелен (*Artemisia vulgaris*) је дивља биљка из породице главочика (Asteraceae; други лат. назив породице је Compositae), космополит умерене зоне. Вишегодишња коровска биљка, висока 40-200 cm. Стабло са дрвенастом основом, усправно, густо гранато и чврсто.

<sup>476</sup> Асафоеида је име за осушени латекс (гум олеоресин) изливени из корена ризома или корена неколико врста Феруле, вишегодишње биљке која расте 1 до 1,5 м (3,3 до 4,9 фт). То је део породице целера Апицеае. Припадници породице Арицеае, познате још и као Umbelliferae (штитаре, шпитоноше) поседују карактеристичне цвасти штитове. Многе од врста ове породице су ароматичне, специфичног мириса и укуса. који потиче, углавном, од старских уља која се налазе у унутрашњим резервоарима. Неке су веома отровне, као кукута (*Conium maculatum*).

<sup>477</sup> Галбанум је ароматична смола гуме и производ одређених умбелиферних перзијских биљних врста у роду *Ferula*, углавном *ferula gummosa* (синоним *F. galbaniflua*) и *Ferula rubricaulis*.

<sup>478</sup> Милодух (Лат. *Nyssopus officinalis* L. фамилија: Lamiaceae, народна имена: изоп, благовањ, ижоп, вељен, вузак) је лековита биљка која потиче из Мале Азије и из сушних предела Средоземног мора.

сумпор пелитори<sup>479</sup>, и козије копито, затим мешаш, рендаш и, поливаш јако сирће, направиш куглице од тога, које ћеш да надимиш. Задимљавањем једним од тих средстава отераћеш змије. 3. Неки кажу да гранчица нара терају животиње. Зато сматрам корисним стављати њих, ради безбедности, у јастучницу. 4. Змије неће нападати голубарник, уколико на његова четири угла напишеш «Адам». Уколико голубарник има врата, напиши ову реч и на њима. 5. Демокрит говори, да се змија неће померити с места, уколико бациш на њу крило ибиса, и цркнуће уколико на њу бациш храстово лишће или јој на празан стомак пљунеш у уста. 6. Апулеј каже, уколико змију једанпут удариш трском она ће замрети, а уколико је удариш више пута, добиће снаге. Змију која је отпузала у рупу, лако ју је извадити, уколико је ухватиш левом руком за реп. Десном руком то није могуће урадити: она се противи ономе које је вуче, и/или бежи или се бори са њим. 7. Тарантин каже, да змија не пузи ка ономе, ко је себе намазао соком дракондије,<sup>480</sup> нити пузи ка ономе, ко се намазао соком ротквице или њеним семењем. Уколико, пак, носите те траве у рукама, од змије неће бити икакве штете. Ујед змије ће бити залечен, уколико на рану завежете корен руже. 8. Флорентин каже, да змија неће пузати тамо где је стављена јеленова маст, корен различка<sup>481</sup>, камен који се зове лигнит, дивљи оригано, кожа орла или жутог супа. Ова средства, помешај са смолом и упали, терају гмизавце. 9. Уколико уједени нема грознице, змијски ујед натопи соком од јасенових листова и вина, а уколико има грознице, то смесу вина и воде стави на рану и исцеди јасенове листове. 10. Аспиди (кобри) принеси корен бобица и она ће заспати. 11. Утрљај водени орах<sup>482</sup> и ту биљку сипај у змијину рупу – отераћеш змије. 12. Уколико глинене посуде за сољење поставиш у круг око имања, туда ће доћи сви гмизавци. Ти онда добро затвори те глинене посуде и спали их ван својег имања.

## ГЛАВА 9. О шкорпионима. [Из] Диофана

1. Уколико уловиш једног шкорпиона и спалиш, остали шкорпиони ће отићи. Онај који соком ротквице себи премаже руке, тај може без страха

<sup>479</sup> *Anacyclus pyrethrum* (pellitory, Spanish chamomile., шпанска камилица или Mount Atlas је вишегодишња биљка која је попут камилица у станишту и изгледу.

<sup>480</sup> Црни змај *Dracunculus vulgaris* је пореклом из источног Медитерана и може се наћи на многим местима на Криту, Балкану и југозападној Турској. Настањује нетакнуте маслињаке и пуста земљишта. Ова импресивна биљка позната је још под називима црни змај, вуду љиљан, ботанички змај, смрдљиви љиљан и ђавољи језик. У Грчкој га зову Дракондија.

<sup>481</sup> Различак (латински: *Centaurea jacea*) који се понегде у Србији назива још и зечина или васиљак, је врста биљке из породице главочика.

<sup>482</sup> Водени орашак или водени орах (латински: *trapa natans*) је једногодишња, водена, субмерзна биљка пливајућих листова која припада фамилији *Trapaceae*.

ухватити рукама сваког шкорпиона али и друге гмизавце. А саме ротквице, уколико ставиш на шкорпиона, моментално ћеш их убити, јер ротквица убија. 2. Рану од уједа шкорпиона, излечићеш ако то место притиснеш сребрним прстеном. 3. Уколико задимиш сандарак<sup>483</sup> с смолом и крављом масти или козијом масти, изгонићеш шкорпионе и све гмизавце. 4. Уколико скуваш шкорпиона у маслиновом уљу и намажеш овим место на телу где је ујед шкорпиона, бол ће престати. 5. Апулеј каже, уколико човек који је уједен од шкорпиона седне на магарца, лицем окренут ка репу, уместо човека разболеће се магарац. 6. Демокрит каже, уколико човек који је уједен од шкорпиона одмах каже магарцу: «Шкорпион је мене ујео», он (магарац) ће преузети бол, јер бол ће прећи на магарца. 7. Код пегавог гуштера је присутна «антипатија» ка шкорпиону. И ако овог гуштера залијеш врелим маслиновим уљем, оставиш га да стоји у уљу, и потом тим уљем намажеш место уједа, бол ће проћи. 8. Он, такође каже, да они које је ујео шкорпион могу излечити уколико на само место уједа ставе корен руже. 9. Плутарх саветује, да како не би испод кревета пузали шкорпиони, треба завезати око ногара кревета лешнике: он каже да на лешницима шкорпиони не пузе. 10. Зороастар каже, да они које је ујео шкорпион могу излечити пијући семе зелене салате са вином. 11. Флорентин каже, уколико на свежу рану уједа накапљеш сок од смокве, отров неће проникнути дубље. И уколико уједени поједе морски лук, он неће боловати и, молим, нека каже, да је лук слadak на укус. 12. Тарантин, исто каже: ко овлада сидеритисом<sup>484</sup> тај влада и живим шкорпионима и неће имати икакве штете од шкорпиона.

## ГЛАВА 10. О мравима. [Из] Паскама

1. Уколико спалиш мрава којег си ухватио, отераћеш и остале мраве, како учи искуство. 2. Уколико ободе мравињака намажеш боровом смолом, мрави неће доћи у амбар. 3. Мрави неће ни пипнути гомилу воћа, уколико ти око гомиле воћа намажеш белу глину или поспеш дивљу оригану. 4. Ти ћеш изгонити мраве из рупа, уколико запалиш заједно смолу са кућица-

<sup>483</sup> Сандарак је врста зимзеленог дрвета која расте на простору Медитерана. Називи ове биљке су *Tetraclinis articulata*, или као *Thuja articulata sandarac*, sandarac дрво или као Берберска туја.

<sup>484</sup> Сидеритис је код нас познат као шар планински чај. У Грчкој је познат под називом гвоздена трава, планински чај, пастирски чај је род рода је цветних биљки познатих по њиховој употреби као биљни лек, обично као биљни чај. Овом биљком су богати у простори медитеранског региона. Налази се на Балкану, Иберијском полуострву и Макаронезији, али се такође могу наћи и у централној Европи и неким деловима Азије.



ма пужева (шкољке) и сипаш смрвљени пепео у мравињаку. 5. Исто тако, отераћеш мраве, уколико смрвиш заједно оригано и сумпор и то поспеш око мравињака. 6. Мраве ћеш апсолутно истребити, уколико раствориш киренски силифон<sup>485</sup> са маслиновим уљем и насипаш ту смесу на мравињаку. 7. Мрави неће дирнути биље, уколико ти намажеш стабла биља горком лупином, помешаном са талогом маслиновог уља, или са смолом, која је помешана заједно са маслиновим уљем. 8. Мрави неће дирнути посуду са медом, чак и да је та посуда откривена, уколико њу обвежеш белом вуном или обвежеш белом глином или црвеним оловом. 9. Неки растварају са сирћетом асафеостида, мажу са тим стабло и сипају га у рупе које су направиле мрави. 10. Уколико обвежеш стабла дебелом виноградарском лозом - бршљаном, ускоро не само мрави, него и остале бубе биће испод сенке бршљана, где их је лако ухватити и побити. 11. Мрави ће апсолутно поцркати, уколико их надимиш димом, који се прави на лаганој ватри, од корена дивљег краставаца<sup>486</sup> или рибу сома или друге рибе, посебно александријске. Уколико убијеш једног мраву, други ће побећи из мравињака. 12. Уколико ставиш на велики палац леве руке зрно жита, које је носио мрав, те њега ставиш у црвену кожицу и вежеш за главу жене, то ће ову жену штити од зачећа. 13. Уколико неколико мраву испечете, од тога мириса остали мрави ће се разбежати. 14. Чуо сам, да мртвог мраву носи на рамену други мрав. 15. Ти ћеш спречити мравима улаз, уколико помешаш говеђу жуч, смолу и талог маслиновог уља, те намажеш тим основу. Исто такав учинак има намаз црвене смоле са земљином смолом. 16. Неки закаче на стабло дрвета рибу, која се зове коракинус<sup>487</sup>, и тако уништавају мраве.

## ГЛАВА 11. О комарцима. [Из] Демокрита

1. Комарце тера коњска длака, растегнута на улазним вратима и на средини просторије: она не дозвољава комарцима да лете. Такође их мо-

---

<sup>485</sup> Силфион је биљка која се користила у античко време као зачин и у лековите сврхе. Силфион је био толико важан трговински артикал у древној северно-афричкој грчкој колонији Кирени, да је већина кованица из тог периода била украшена мотивом ове биљке. Смола добијена из биљке (*ласер*, *ласертицијум* или *ласартицијум*) била је скупocen производ.

<sup>486</sup> Дивљи краставац, (латински: *Ecballium elaterium*) познат по свом Кечуа имену кавива или ачукча, представља зељасту лозу која се гаји ради јестивог зрелог плода, који се углавном користи као поврће.

<sup>487</sup> Грчки *korķinos* или *пелтес*, латински *coracinus*, је најбоља од свих Нилских риба према Томпсону и често илустровани на гробницама Египта.

жете отерати димом бакарног сулфата. 2. Уколико умочиш сунђере у јаком сирћету и ставиш их поред главе и ногу, комарци те неће пипнути. 3. Отераћеш комарце, уколико намочиш руту<sup>488</sup> и тиме попрскаш намештај, или прокуваш флеабан<sup>489</sup>, и том смесом попрскаш намештај, или задимиш намештај, сумпором или кимом. 4. Уколико пре сна поставиш око себе свеже гранчице конопље, комарци те неће пипнути. 5. Они неће ка теби летети, уколико се намажеш смесом тамјана са сирћетом и маслиновим уљем. Они ће одлетети и када задимиш дрво премазано сирћетом и ориганом. 6. Уколико надимиш гној и њиме намажеш зидове, комарци ће одмах одлетети. 7. Они ће одмах одлетети, уколико димиш одећу следећом смесом: флебана – 1 унца, амонијакова смола – 2 унце, течни сторак – 2 унце, запаљене и смрвљене љуштуре од шкољки - 2 унце. 8. Сунђер, намочен у сирће и обешен на плафон, скупља све комарце у просторији. 9. Комарци неће уједати човека који лежи у постељи, уколико он стави испод себе конопље. 10. Намочи у води руту или скувај коријандер, тиме попрскај намештај – отераћеш комарце. Тера их и задимљавање просторије палмином смолом.

## ГЛАВА 12. О мувама. [Из] Анатолије Бејрутски

1. Уколико нарендаш црни кукурек<sup>490</sup> и то раствориш млеком, медовином<sup>491</sup> или водом, то убија муве. 2. Уколико се намажеш касијом<sup>492</sup> помешаном заједно са маслиновим уљем, муве неће долазити ка теби. Уколико хоћеш муве да отераш, упали сулфат бакра. Исто тако, и прскање супом од зовиних<sup>493</sup> листова отераћеш их. 3. Анатолиј каже, уколико желиш муве да

<sup>488</sup> Смрдљива рута (руда, рута воњава, рутавица лат. *Ruta graveolens*) је зимзелени полугрм, с распођељеним сиво-зеленим листовима и зеленкасто-жутим цветовима (лети).

<sup>489</sup> *Asteraceae* или флеабана (sin. *Compositae*) – главочике – је породица зељастих биљака и полужбунова, ређе жбунова, лијана или ниског дрвећа. Понекад подсећају и на сукуленте.

<sup>490</sup> Кукурек (латински: *Helleborus*) евроазијски је род зељастих биљака из фамилије љутића. (*Ranunculaceae*), који обухвата око 20 врста. Листови су модрозелене боје, а цветови су различите боје у зависности од врсте кукурека.

<sup>491</sup> Погледај књигу 8.28.

<sup>492</sup> Касија или сена је жбунаста биљка са парно перастим листовима. Лишће је на краткој петељци, танко кожасто и крто, жуто-зелене боје. Биљка је пореклом са подручја Африке и Азије, а на пределима између Судана и Ирана у природи расте неколико врста ове биљке. Касија је род цветних биљака из породици стабла, *Fabaceae*, и под фамилији *Caesalpinioideae*.

<sup>493</sup> Зова или базга (латински: *Sambucus nigra*) вишегодишња је дрвенаста биљка из породице *Caprifoliaceae*.

сакупиш на једном месту, треба ископати рупу, затим надробити листове олијандера и потом их бациш у ту рупу, на тај начин ћеш скупити све муве на једном месту. 4. Муве неће уједати волове, уколико волове намажеш смешом од бобица и маслиновог уља. Муве уопште неће слетати на животиње које су намазане лављом машћу. 5. Уколико чемерику помешаш са млеком или воћним соком са арсеном и тиме попрскаш просторију, то ће отерати муве. Уколико се намажеш мешавином стипсе и оригана, оне неће слетати на тебе.

### ГЛАВА 13. О слепим мишевима. [Из] Африканца

Окачи испред њих листове платана, и они неће полетети. Слепи миш цркава од димљена листом бршљана.

### ГЛАВА 14. О бубама. [Из] Дидима

1. Уколико полијеш кревет течном смолом и соком дивљег краставца, бубе ће поцркати. Исто такав учинак има и морски лук, нарезан и нарендисан са сирћетом, уколико намочиш у њему сунђер и премажеш кревет. 2. Обари листове лимуна са маслиновим уљем и намажи тим оквир кревета; помешај говеђу жуч или овнећу жуч са јаким сирћетом и намажи тиме кревет и зидове. 3. Исто ће бити, уколико наредишеш у устајалом маслиновом уљу спаљени сумпор и премажеш тиме кревет. Неће бити, такође буба, уколико скуваш рибљи желатин и намажеш тиме кревет. 4. Уколико буба има, уништићеш их, поливањем смесе од скуваног талоба маслиновог уља, говеђе жучи и самог маслиновог уља. Или помешај са уљем са листовима бршљана или капра<sup>494</sup> и премажи кревете. Прскање том смесом убија и бубе које се налазе у зидовима. 5. Добро средство против њих спрема се на следећи начин: ситно насеците морског лука и додајте једну кашичицу јаког сирћета; све заједно помешати, затим загрејати и намазати овим места где се бубе налазе. 6. Смеса једне дела смоле кедра и четири дела медовине делује истоветно. Као и премаз козије или говеђе жучи заједно са медовином и сирћетом. 7. Флорентин говори, уколико спалиш бубе, то њихов дим убија пијавице, а дим од пијавица убија бубе; треба само кревет покрити, како тај мирис не би изветрио. 8. Уколико стоногу исушиш и упалиш, тај дим делије истоветно; као и дим упаљених листова бршљана који су намазани са

<sup>494</sup> Капар (француски: *câpre*, грчки: *каппарис*) представљају пупољци цвета биљке, која је позната још у античког доба као додаток јелима, лековита биљка и афродизјак.

десет пијавица. 9. Демокрит каже, уколико зечије ноге или ноге јелена закачите на ногарима кревета или леђима кревета, бубе неће доћи. 10. Уколико док путујеш бродом, ти налијеш посуду хладне воде и поставиш је испод кревета, бубе те неће пипнути у време сна. 11. Поливање врелом водом, коју сви користе, уништава бубе које се ту нађу, али не спречава процес њиховог брзог појављивања.

## ГЛАВА 15. О бубама у кући. [Из] Памфила

1. Направи јаму, у њу насеци лишће олеандера, и стави га тамо, и све бубе ће се туда устремити. Положи у морску воду полин или корен од дивљег краставца, попрскај том водом место где су бубе и бубе ће нестати. 2. Оне ће апсолутно нестати, уколико их попрскаш водом, у којој је куван олеандер. 3. Оне ће такође нестати, уколико попрскаш просторију есенцијом од семена сенфа и олеандера. 4. Просеј негашени креч, сакупи га и проспи; тиме ћеш их побити. 5. Исто тако истребићеш бубе, уколико често под будеш поливао талогом маслиновог уља или попрскаш просторију дивљом мајчином душицом, која је помешана са водом, или водом у којој је насуто 10 драма здробљених семена дивљег краставца. 6. Може се, такође, у морској води ставити да стоји полин или корен дивљег краставца или корен патуљасте маслине, или есенција насечених листова црне тополе која је одстојала у води. 7. Бубе уништава прскање јаким раствором расола и морске воде, уколико ставите на средини просторије бачву, у затвореном кругу, а тај круг начинити ножем који је направљен од једне смесе гвожђа, или још боље ножем којим је убијен човек; и уколико остале делова тог објекта изван нацртаног круга попрскате есенцијом из дивљег грожђа или смрвљених листова ловора, који су потом скувани у расолу или морској води, тада ће све бубе доћи у ту бачву. 8. Или напиши на спољашњој страни улазних врата, тако да нико о томе не зна ништа до мајских ида (15. мај) и закопај испод нивоа пода-прага суд намазан говеђом машћу; ти ћеш натерати да се у тај суд скупе и те бубе које се налазе у одећи. 9. Уколико идеш тамо где има буба, ти кажи „ох, ох“, и оне те неће ни пипнути. 10. Направи испод кревета малу јаму и тамо налиј козије крви, све бубе ће доћи тамо, а тамо ће доћи и бубе из одеће. 11. У теписима са густим двоструким ткањем, где се бубе гнезде, оне се могу уништити, уколико тепих ставите у дрвени сандук или у ћуп од глине.

## ГЛАВА 16. О Шпанској мушици. [Из] Зороастра

1. Шпанске мушице<sup>495</sup> не оштећују винову лозу, уколико ти есенцијом направљеном од њих намажеш тоцило на којем оштриш баштенске ножеве. 2. Уколико палиш галбанум<sup>496</sup> заједно са старим ђубривом, растераћеш их, као и димљењем димом запаљеног корена дивљег краставца. 3. Аристотел казује, да мирис руже убија шпанске мушице, а птице грабљивице – мирис тамјана. Тврди да мирис тамјана за птице грабљивице представља смртни мирис. 4. Многи људи стабла винове лозе везују се венцем бршљана; а по том у хладу бршљана налазе шпанске мушице и уништавају их.

## ГЛАВА 17. О пијавицама. [Из] Анатолија

1. Уколико бик или други четвороножац са пијаћом водом прогута пијавицу, дај му да помирише смрвљене бубе, и он ће одмах повратити садржај.

## ГЛАВА 18. О жабама. [Из] Африканца

Жабе ће замукнути и престати крекетати, уколико упалиш бакљу и њу ставиш на обалу.

---

<sup>495</sup> Погледај књигу 5.49.

<sup>496</sup> Галбанум је ароматична смола гуме и производ одређених умбелиферних перзијских биљних врста у роду *Ferula*, углавном *ferula gummosa* (синоним *F. galbaniflua*) и *Ferula rubricaulis*.

## КЊИГА XIV

У овој књизи – четрнаестој о избору из пољопривреде – налазе се информације о голубовима, пернатим и земаљским птицама, о њиховом храњењу са љубављу, о бризи за њих – информације, су наведене у главама.

1. О голубовима.
2. Да голубови не би одлетели, и да остану да се паре.
3. Да голубови не би одлетели заувек и доводили са собом друге туђинце.
4. Да мачка не узнемирава голубове.
5. Да змије не улазе у голубарник.
6. О голубарнику.
7. О кокошкама.
8. Како је могуће добити пилиће без квочке.
9. О товљењу пилића.
10. Како урадити натписе на јајима.
11. Шта урадити да би птице носиле велика јаја, и о чувању јаја.
12. Да кокошке немају кијавицу.
13. Да кокошке не пате од вртоглавице.
14. Да кокошке не носе неразвијена јаја.
15. Да мачке не дирају кокошке.
16. О петловима.
17. О лечењу различитих болести код кокошака.
18. О пауновима.
19. О фазанима, ждраловима, јаребицама и лештаркама.
20. О јаребицама.
21. О лову на јаребице и остале птице.
22. О гускама.
23. О паткама.
24. О грлицама, препелицама, дроздовима и осталим ситним птицама.
25. О чавкама.
26. О јастребовима.

### ГЛАВА 1. О голубовима. [Из] Флорентина.

1. Оним, који се баве пољопривредом је изузетно корисно да набаве голубове, највише због тога, што је њихов измет одлично ђубриво, а такође,

што су њихови младунци потребни за опорављање од болести. 2. Њихов садржај доноси значајну добит. Власници их хране само током два зимска месеца. Остало време године они сами себи налазе храну и хране се ван имања. 3. По својој природи ова птица је врло плодна. Током периода од четрдесет дана она зачне, носи јаја, излеже и исхрањује младунце и чини ово готово читаву годину. Само за време зимске краткодневнице до пролећне равнодневице је пауза. 4. За остатак године они носе јаја и могуће је гледати голубице, које још нису коначно исхраниле своје прве младунце, а већ носе јаја и излежу их. И њихово потомство, кад достигне зрелост, заједно са родитељима одмах почиње да носи јаја. 5. Као храну ова птица воли траву од сивог грашка (оробос), грчко сено или пискавицу, грашак, сочиво, пшеницу и зизани тзв. коров, који расте у пшеници. 6. Не дозвољавати им да одлете, да не би излегли младунце на другом месту, да се не би забављали одлетањима, него да би се занимали потомством у гнезду. 7. Ако већ оне трпе због недостатка хране, тад је дозвољено пустити само голубице, које хране младунце, пошто кад се оне, засите, брзо ће се вратити да би нахраниле своје младунце.

## **ГЛАВА 2. Да голубови не би одлетали и да остану да се паре. [Из] Дидима.**

1. Премажи врата, прозоре и углове голубарника маслиновим уљем и соком од балзама - голубови ће остати на месту. 2. Голубови неће одлетети ако посипате по њима ким и сочиво, које је натопљено у растворени мед или ако их појите раствореним медом; Ако скувате сочиво са мустом (широм) дајете и њима, тада их натерајте да се паре. 3. Да голубови не одлете, неки користе и ово средство. Просејавају љуску од јаја и кост, сипају ово у старо миришљаво вино и ставе голубовима, који су изашли да пасу. 4. Неки мешају јечмено брашно, скувано заједно са сувим смоквама, додају у то мед и ставе ово голубовима. Другим голубовима, који одлазе у потрази за храном, дају ким. 5. Голубови неће да одлете, ако у кули ставите главу слепог миша или на време поставите у голубарник гране дивљег грождја заједно са цветовима.

## **ГЛАВА 3. Да голубови не би одлетели заувек и доводили са собом друге туђинце. [Из] Африканца.**

1. Ако намажеш голубове са миром,<sup>497</sup> тад они доведу са собом и туђе голубове. Ако голубовима, који одлазе напоље у потрази за храном, поси-

<sup>497</sup> Миро је мирисна смола.

паш ким, тада сачуваш код себе своје и привучићеш туђе мирисом кима. 2. Ако узмеш семе врбе и потопиш њега на три дана у старо вино, а затим потопиш у вино сиви грашак, бадиш голубовима и одмах их натераш да изађу, тад, осетивши мирис и туђи голубови сви улете код тебе у голубарник. 3. Натераћеш голубове да се брзо врате, ако окадиш голубарник жалфијом<sup>498</sup> заједно са тамјаном.

#### **ГЛАВА 4. Да мачка не узнемирава голубове. [Из] Сотииона.**

На прозорима, на улазима у голубарник и на многим другим местима стави или окачи гране рутвице<sup>499</sup>: рутвица има у себи нешто, што изазива „антипатију“ код звери.

#### **ГЛАВА 5. Да змије не улазе у голубарник. [Из] Демокрита.**

1. Змије неће узнемиравати голубове, ако у четири угла голубарника напишеш „Адам“. Ако у њему постоје прозори, тад напиши ово и на њима. 2. Ти ћеш избацити змије окадивши коморачем.

#### **ГЛАВА 6. О голубарнику. [Из] Квинтилија.**

1. Кућицу за голубове неопходно је урадити по лепом времену, и заштитити је од звери, и пажљиво премазати. 2. У зидовима од пода до крова неопходно је уградити већи број гнезда, које неке називају секои<sup>500</sup>, а ми - *kithrynos*. У њима голубови морају да живе у паровима и да изводе младунце. 3. Ка свакоме гнезду неопходно је причврстити даске за пролаз. 4. Неопходно је ископати велики базен за воду у кући, да би голубови могли из њега пити и у њему се купати. Забрањено је да човек, носећи воду, често их узнемирава: ово за њих је веома штетно. 5. Међутим, не треба у потпуности забранити улаз човеку. Неопходно је и почистити у њиховој кућици, уклонити стајњак и урадити унутра неке поправке, да змије или други

<sup>498</sup> Жалфија (грчки *Ελελίφασκος*, лат. *Salvia officinalis*) је једна од најстаријих лековитих биљака. Наводе је сви антички медицински писци.

<sup>499</sup> Рута или рутвица, руда (лат. *Ruta graveolens*) је зимзелени полутрм, с расподјеленим сиво-зеленим листовима и зеленкасто-жутим цветовима (лети). Рута је била у народној медицини, једна од најчешће кориштених биљака, а данас то више није случај.

<sup>500</sup> Више треба преферирати реч *kithrynos* јер *секои* је реч која у старогрчком језику означава тор.



гмизавци не би могли нанети штету голубовима. 6. Ја сам, са намером да блокирам приступ гмизавцима, изабрао забачено место даље од куће и пренео сам тамо осам стубова. Други пут сам пренео и већи број, руководећи се величином планиране изградње. Ставио сам их не у ред, него у круг, а затим, ставио сам на њих главе (стубова), а затим изнад глава камене плоче (у одсуству камене плоче стави добре дрвене греде) и изградио сам по кругу стубова две просторије висине од седам лаката. У зидовима са запада направио сам мали прозор за светло, са истока – други, крилни, са шаркама, који се отвара: одавде је потребно пуштати голубове на испашу. Са југа сам уградио врата за улазак човека, који брине о птицама. 7. И на такав начин сам сачувао голубове неповређеним. Пошто гмизавци нису могли да упузе горе; стубови су били пажљиво премазани са кречом и глатко поравнати. 8. Њих не може да нападне ни мачка, ни нека друга животиња, јер у близини нема смештаја одакле би могли да дођу. 9. Ономе, ко жели да изгради голубарник, потребно је да у почетку набави не младе голубове, него носиле. И ако у почетку има десет пари, тада ће се они брзо размножити.

## ГЛАВА 7. О кокошкама. [Из] Флорентина.

1. Живина мора да се чува у топлим и затвореним просторијама, где у близини пролази дим. 2. На зидовима ћемо уградити гнезда од дасака за носиле, обложене кукољем, да снешено јаје не пада на тврдо и не разбије се. Неопходно је у зидове закуцати мотке – седало, на којима птице спавају. 3. Потребно је сипати у храну кувану птисану [јечмену кашу] или просо, или мекиње од хлеба, или зизаниа<sup>501</sup>. То је за њих најбоља храна, а такође и влажно лишће стабла медике. Од њих птица постаје боље носећа. 4. Када птица носи, неопходно је посебно пратити да она не једе коштице од грожђа: јер она престаје да носи. 5. Кокошке, које једу јаја, неопходно је одвицати од тога на следећи начин: неопходно је просипати беланац из јаја, а у жуманац (односно у златни део јајета) сипати течни гипс да се он стегне. Кокошке навалјују на послатицу и преварене у својим очекивањима, брзо престају да кваре јаја. 6. Оне се веома дебљају и постају масне, ако их чувате у тамној и топлој просторији, исчупати перје на крилима и дајте им са храном јечмено тесто. 7. Други хране кокошке јечменим брашном или брашном од кукоља, или јечменим и ланеним семеном заједно са брашном, направљеним од сировог јечма. 8. Неки додају јечмено брашно, понекад га заливају вином. Неки дају и бели хлеб, натопљен у добром вину.

<sup>501</sup> zizanion

Већина храни кокошке просом. 8. Ако ћете узгајати кокошке, неопходно је одабрати добре коке носиле. Овај квалитет могуће је утврдити посматрањем, као и по неком другом основу. 9. Обично риђе, са додатним прсти-ма, великим очима, са подигнутим чуперком, као и црнокриле кокошке са крупним облинама лако издржавају тежину петлова и због тога су одличне носиле. Оне носе велика јаја из којих се излегну и добри пилићи. 10. У кокошињцу је неопходно држати не више од педесет кокошака, јер кад је тесно оне ће угинути. Нека једну шестину од укупног броја птица састављају петлови. 11. Снешена јаја треба одмах покупити и ставити у посуду са мекињама. Ако ми желимо да посадимо кокошку на јаја, неопходно је да простремо њој чисти кукољ, ставивши у њега гвоздени ексер; сматра се да је то средство против свих зла. 12. Испод добре кокошке ставити не више од 23 јаја, испод лошије - мање: свакој у складу са њеном природом. 13. Свуда, наравно, број јаја мора да буде непаран, и треба их ставити за време пуног месеца, односно од младог месеца до 14-ог дана месеца. Јаја, која су стављена пре младог месеца, су кварљива. 14. Најбоље је ставити јаја, која су снешена у времену од појаве белог дана до јесење равнодневице, односно од 7 фебруара до 22 септембра. Због тога је неопходно посебно их одлагати, да би се из њих и излегли пилићи. 15. Јаја, која су снешена пре овог времена или после њега, и сва прва снешена, не треба стављати: она нису у потпуности развијена и неплодна су. Најбоље време за стављање јаја је од пролећне равнодневице, односно од 24 марта. 16. Јаја је неопходно стављати потпуно одраслим кокошкама, а не младим и неспособним за ношење. Најбоље коке носиле – једногодишње, двогодишње су још боље; старије кокошке већ су лошије. 17. Кокошке, које имају оструге, као петлови, не треба ставити на јаја, пошто их они избуше. 18. Ставивши јаја, неопходно је ставити кокошке и затворити их да би оне цео дан и целу ноћ грејале јаја. 19. Ујутру и увече неопходно је их пуштати, насипати обичну храну и дати им да пију а онда их опет затворити. Оне, које не желе саме да уђу, потребно је утерати. 20. Човек, који је постављен да надгледа кокошке нека свакодневно окреће јаја да би се она са свих страна једнако загрејавали. 21. Да ли постоји ембрион у јајету, одређује посматрање јајета на сунцу након четири дана пошто је било стављено под кокошку. 22. Ако се у њему покаже нешто влакнасто и крваво, значи унутра има ембрион, ако јаја остане бистро, тада њега треба бацити као бесплодно и уместо дефектног ставити друго. 23. Немојте се плашити да ће се јаја покварити, ако их често и пажљиво окрећемо: такво окретање није штетно. 24. У истом дану треба ставити на јаја не једну кокошку, него три - четири. 25. Излегле пилиће треба одмах узимати испод сваке кокошке и ставити их испод квочке,

која има мало својих пилића. Јаја, из којих се још нису излегли пилићи, треба распоредити међу квочкама, које и даље седе на јајима, да би их оне излегле заједно са својима. Квочкама, које имају мало пилића, дозвољено је ставити само тридесет јаја, али не више. 26. Хладноћа је најгори непријатељ кокошје врсте. 27. Ти ћеш одредити да ли су јаја погодна, на следећи начин. Баци јаје у воду: покварено исплива, оно није угодно; добро ће потонути. За утврђивање квалитета јаја није потребно да их тресете да не би оштетили фетус, који се налази у њима. 28. Неки ставе домаћим кокошкама јаја других птица; међутим, потребно је знати да младунци из јаја фазана, такође као и из кокошјих, излегну кроз 21 дан, из паунових и гушчијих – кроз 29 дана. 29. Стављајући ова јаја, узмите у обзир, да се пилићи из њих излегну кроз два или три дана неки преко пет дана или мало касније. 30. У Александрији у Египту, живи птица моносир, од које се излегну борбени петлови. Они се излегну два или три пута за редом. Од њих сваки пут узимају пилиће и хране их одвојено, тако да ова птица седи на јајима 42 или 63 дана.

## **ГЛАВА 8. Како је могуће добити пилиће без квочке. [Из] Демокрита.**

1. Имаћеш много пилића и без излегања јаја. Поступи на следећи начин: истог дана, када ставиш јаја испод квочке, узми птичјег измета, ситно га истуцај и просеј, сипај у саксије. Обложи измет птичјим перјем и на њих стави јаја усправно, оштрим крајем на горе, а затим поново набацај на њих исти измет и набацуј све док се он не затвори са свих страна. Остави јаја да леже прва два, три дана, а затим их свакодневно окрећи (пазећи да их не удариш једно о друго), да би се они равномерно загревала. 2. После 20 дана, када пилићи почињу да се пробијају кроз љуску јајета, ти ћеш наћи у саксијама поломљена јаја. Из тог разлога и евидентирај дан, када су јаја стављена, да се не заборави број дана. 3. Дакле, двадесетог дана, склонивши љуску и нахранивши пилиће (стави храну њима у уста), стави их у корпу са птичијим перјем. Следећег дана сипај у корпу измет и донеси кокошку, она ће се побринути за све. 4. Да би они имала храну, узми јечмено кисело тесто и мекиње и све ово потопи са водом. У котлове стави измет магарца или коња; за три дана овде појавиће се црви, којих ће бити довољно за храну пилићима.

## **ГЛАВА 9. О товљењу пилића. [Из] Дидима.**

1. Пилиће одмах стави у корпу, коју треба обесити изнад лаког дима. Прва два дана они не узимају храну. Посуђе, у којем се даје храна премажи дивизмом. 2. Пилићи у току 15 дана једу јечмено брашно са семеном кардамона, натопљено вином са водом. 3. Кокошињац окадити неким средством, које тера гмизавце. 4. До 40 дана пилићи морају бити под кровом: треба их чувати у топлој просторији. За њих је најопаснија хладноћа. 5. Пронашли су нека средства од мачака ...<sup>502</sup> претходно потопити, дати попити, тада их мачке неће дирати. 6. Ако кокошкама испод крила вежеш рутвицу, тада ни мачка, ни лисица и ниједна друга животиња их неће дирати. Још боље, како тврди Демокрит, додај им у храну жуч лисице или мачке.

## **ГЛАВА 10. Како урадити натписе на јајима. [Из] Африканца.**

1. Уситни жир и алаум (стипсу) са сирћетом, мешај све док не буде формирана тамна густа маса. Овом масом напиши, шта желиш, на јајету и осуши натпис на сунцу, стави јаје у јаки расол; затим га обриши и скувај. Након чишћења љуске, видећеш свој натпис. 2. Уколико премажеш јаје воском, ти огреби на њему слова све до љуске, а затим оставиш јаје у сирћету преко ноћи, тада, уклони восак, видећеш слова, која су се одштампала под утицајем сирћета.

## **ГЛАВА 11. Шта урадити да би птице носиле велика јаја, и о чувању јаја. [Из] Леонтина.**

1. Ти ћеш натерати кокошке да носе велика јаја, ако им убациш у храну мекиње, натопљене вином и помешане са дробљеним Лаконијским црепом (лонцима). Или им дај да једу тањир уситњеног црепа са два *choinikes* мекиња. 2. Неки, желећи да имају велика јаја, разблажавају минијум<sup>503</sup> и додају га као храну кокошкама. 3. Да кокошке неби сносиле неразвијена јаја, пропржимо беланац и иситнимо га и помешамо га у једнакој размери са доста пропрженим сувим грождјем, и дамо им ову смесу пре било које друге хране. 4. Поједини чисте кокошињце, гнезда и саме кокошке сумпо-

<sup>502</sup> Део текста недостаје.

<sup>503</sup> Минијум је природно форма олова тетроксида, Pb2 + 2Pb4 + O4 такође је познат под називом црвено лово.

ром, земљаном<sup>504</sup> и боровом смолом. 5. Такође ставе у гнезда и отпатке од гвожђа, капе од ексера и гране ловора; ово се сматра средством које штити од божанских знамења.<sup>505</sup> 6. Очуваћеш јаја зими у плеви, а лети у мекињама. Неки испирају јаја водом, трљају их са ситном сољу и на такав начин их чувају. 7. Неки потапају јаја у топли расол на три, четири сата. Затим, их изваде, и ставе у мекиње или пlevу. Нека јаја, која су лежала у расолу или соли, могу бити лоша. 8. Ти ћеш знати, да ли је јаје пуно или не, ако га ставиш у воду. Непотпуно ће остати на површини, а потпуно (цело) ће се спустити доле.

### **ГЛАВА 12. Да кокошке немају кијавицу. Исти аутор.**

Потопи оригано и дај кокошкама да пију овај екстракт, или их опери урином, или намажи кљун белим луком, или стави бели лук у воду и дај кокошкама да пију.

### **ГЛАВА 13. Да кокошке не пате од вртоглавице. [Из] Виритија.**

Помешај асафоетиду<sup>506</sup> са медом, натопи у ово хлеб и дај им га.

### **ГЛАВА 14. Да кокошке не носе неразвијена јаја. [Из] Памфила.**

Кокошка неће носити неразвијена јаја, ако испржиш жуманце, уситниш га са једнаком количином пропрженог сувог грожђа и даш јој пре другог храњења.

### **ГЛАВА 15. Да мачке не дирају кокошке. [Из] Африканца.**

Мачка неће да дира кокошку, ако је испод крила подвезана дивља рутвица.

---

<sup>504</sup> Земљана смола или битумен је назив за запаљиве твари које се јављају у земљи, нарочито угљоводоничних материја смоласта мириса, напр. петролеј, нафта, асфалт и сл.

<sup>505</sup> Божанска знамења су муње или громови.

<sup>506</sup> Асафоетида (лат. *Ferula assafoetida*), такође позната и као асафетида, хинг, ингу и гигантски анис је биљка пореклом из Персије.

## **ГЛАВА 16. О петловима. [Из] Флорентина.**

1. Потребно је бирати саме ратоборне петлове; овај квалитет се види кроз посматрање, као и по неким другим знацима. 2. Најбољи су петлови са јаким телом, црвеном крестом, кратким кљуном, лепим црним очима, црвенкастом уздом, јаким вратом, шареним перјем, љуспичастим ногама, које су дебеле, дугачке, са јаким оштрим остругама, и великим густим репом. 3. Такви петлови преке нарави, гласни су, и у борби их тешко је савладати. Они не почињу борбу, али храбро се бране од нападача. 4. Они не беже од грабљиваца, али приликом њиховог приближавања, не дозвољавају им да приђу кокошкама. 5. Петловима треба давати семе стабла медике и његове свеже листове натопљене водом: ово њима служи као добра храна, као и остало зеље.

## **ГЛАВА 17. О лечењу различитих болести код кокошака. [Из] Паксама.**

1. Ти ћеш излечити очи кокошке, намазавши капце женским млеком или соком пркоса, или ако изгњећиш со амонијака, или ким, додаш ово-ме исту количину меда и такође намажеш овим очи. Истеруј кокошке у сеновита места. 2. Дијареју ћеш излечити овако: сипај у вино шаку јечменог, брашна, и исту количину воска, умеси погачице и дај им пре другог храњења. Или дај им скувану воду од јабука или дуња. Корисне су и печене јабуке или плодови дуње. 3. Вашке ћеш уништити, намазавши кокошку вином, у коме ставиш дробљен препечен ким и дивље грожђе, узете у једнаким пропорцијама, и премазавши их чајем од дивљег лупина. 4. Кијавица је узрокована прљавим пићем, треба им давати чисто. 5. Излечићеш кијавицу, ако ситно исецкаш бели лук, додаш га у топло маслиново уље, затим га охладиш и опереш им кљун. А ако га кокошке поједу, тада ће се брже опоравити. Корисно за њих је и дивље грожђе, и само или помешано са грашком, а такође и морским луком, ољуштеним и натопљеним у води, и насутим заједно са јечменим брашном. 6. Ако је кијавица веома јака, тада је потребно ножем их огревати испод кљуна, притиснути их околу очи и утрљати им ране са ситном сољу. 7. Неки окаде болесну птицу, забацивши јој главу, са ориганом, изопом и мајчином душицом и мажу јој кљун белим луком. Неки кувају бели лук у људском урину и пажљиво мажу овим кљун тако, да не би додирнули очи.

## **ГЛАВА 18. О пауновима. [Из] Дидима.**

1. Паунови се углавном чувају на вештачким уређеним острвима. Потребно је да на том месту буде парк и има много траве. 2. Потребно је одвајати јаке птице од слабих: добре птице убијају лоше. 3. Паунови почињу да носе са три године. У млађем узрасту, они и не носе, и не излегну младунце. 4. Паунове у зимском периоду треба хранити бобом, пропрженим на хрпи угља, пре другог храњења давати свакоме по шест зрна боба. Воду треба ставити чисту, од тога ће бити више плодни. 5. Носиљама је неопходно простирати у сваком гнезду траву или кукољ, да јаја, која падају, се не разбију, јер они носе стојећи. Они полажу јаја два пута годишње, али не више од 12 јаја. 6. Потребно је јаја ставити испод квочке на девети дан месеца, укупно девет: пет њених и четири кокошијих. 7. Десетог дана потребно је уклонити кокошија јаја и ставити друга, да би се тридесетог дана истовремено излегли и паунови, и кокошке. 8. Пауновима, када су излегли, забрањено је два дана давати храну. Трећег дана даћемо им тесто од јечменог брашна, умешено са вином, просејаним куваним мекињама и нежним перцима празилука, исецканих заједно са свежим сиром. Јечам им треба давати после шест месеци.

## **ГЛАВА 19. О фазанима, ждраловима, јаребицама и теребима. [Из] Варона**

1. И ове птице потребно је чувати на исти начин, као што смо учили у односу на паунове. 2. Оне се тове затворене: првог дана они не једу. Следеће потребно им је дати растворени мед или вино, а као храну - тесто од јечменог брашна помешано са водом. Потребно је давати храну у порцијама и ставиљати је у малој количини. Затим заједно скувај крупно самлевени боб, јечам у зрну, цели просо и ланено семе и све то помешати заједно са брашном, направљеном од сировог јечма; сипај у то маслиново уље, направи од овога погачице и дај им да једу до ситости. 3. Неки им дају такође и грчко сено<sup>507</sup> у току пет - шест дана, ако желе да ослободе птице од жучи и очистити их. Они се углавном тове за 60 дана. 4. Лечи их истим горе поменутих средствима, као и кокошке.

---

<sup>507</sup> Грчко семе или пискавица је један од најраније коришћених зачина, али и не само то. У античка времена у доба старог Египта, Грчке и Рима, грчко семе је коришћено и као лековито средство. Ова биљка је добар диуретик и стимулише органе за варење.

## ГЛАВА 20. О јаребицама. [Из] Виритија

1. Јаребице, по својој природи, жељно теже ка парењу. Мужјаци се такмиче једни са другима и боре се за женке. 2. Ако се у присуству женке сусретну два мужјака, они одмах ступају у борбу, а борба се завршава све, док један од њих не буде поражен и не одступи. 3. За јаребицом, која је била јача, сада пођу све женке; победник поносно гази побеђеног и сада тај прати победника међу женкама.

## ГЛАВА 21. О лову на јаребице и остале птице. [Из] Анатолија

1. Ти ћеш брже ухватити јаребицу, ако посипаш брашно, наквашено вином. 2. И сваку птицу лако ћеш ухватити, само ако ставиш у посуду јако вино, помешано са водом; попивши смешу птица ускоро заспи и не може побећи гониоцима.

## ГЛАВА 22. О гускама. [Из] Квинтилиева.

1. Гуске треба одабрати велике и чисто беле. Просторију за њих треба уредити на топлом месту, где је много хране и много воде. 2. Треба их хранити разним врстама махунарки, осим грашка. Такође дајте им листове зелене салате. Забрањено је да им дајете да једу пиревину, због тога, што њу не вари њихов желудац. 3. Они носе три пута годишње и положи до 12 јаја; некад и више. Од овог броја је неопходно да нека ставите под гуску. 4. Гушчад треба прве дане остављати код куће. По лепом времену, пустићемо их на пашњак, а када се они нахране, после и ка води. Неопходно је надгледати, да се они не опеку на коприви и да се не убоду на било које трње. 5. Такође треба пазити, да они не прогутају са водом козју длаку или свињску чекињу: прогутавши је, они ће угинути. 6. Када се гушчад излегу из јаја, дај им да једу јечмено брашно и натопљен хлеба, а такође и зелени кардамон.<sup>508</sup> 7. Гуске се тове у топлим просторијама, ако их обилно храниш смесом од два дела јечменог брашна и четири дела мекиња, растворених са топлом водом. Они једу три пута дневно и ноћу. Пију веома пуно. 8. Преко 30 дана, ако желиш, да њихова јетра постане велика, ситно исецкај суве смокве, потопа их са водом и дај им да пију у току 20 дана. 9. Неопходно је направити обележја на јајима сваке гуске и ставити их само мајци: ова птица туђа јаја не излеже. 10. Треба ставити 9 јаја или, највише 11, али не мање од седам. Гуска седи на јајима углавном 29 дана, а у хладном

<sup>508</sup> Кардамон или кардамом је назив биљке из рода фамилије ђумбира (лат. Zingiberaceae): зелени или обични кардамон (*Elettaria*). Биљка има облик мале махуне, која је вретенаста и троугласта у попречном пресеку. Зелени кардамом је распрострањен од Индије до Малезије. Реч *кардамон* је индијског порекла и до Европе је стигла преко Арапа.



периоду 30. Док она седи, њој треба давати јечам, натопљен у води. 11. Након 30 дана, ако желиш да њихова јетра буде велика, ситно исецкај суве смокве, натопи их водом и стави им у кљун током 20 дана или најмање 17. 12. Неки, да би јетра била велика, и да би се гуска утовила, хране је овако. Затварају је, бацају јој натопљен хлеба или јечам. Од хлеба она се брзо гоји, а јечам чини да месо буде бело. 13. Нека она једе једну од наведених врста хране, или обе током 20 дана и два пута дневно треба јој давати током 5 дана до 9 погачица; постепено повећати њихов број на 15 и тако их хранити само 30 дана. 14. Након 50 дана скувај црни слез и док је чај још топао, сипај га у умешан са квасцем теста, дај га њима, и то чини током четири дана. 15. Дај им у исте дане мешавину меда и вина, сваки дан три пута мењајући је и не стављати исту. У преостала 6 дана заједно са поменутих умешаним хлебом дај ситно сецкане смокве: Након 60 дана имаћеш гуску са нежном и белом јетром и гушчетину истог квалитета. Када извадиш јетру, неопходно је ставити у широку посуду са топлом водом и мењати воду два или три пута. 16. Месо и јетра су бољи код женке; не чувај гуске у доби од једне године; чувај их од две до четири године.

### **ГЛАВА 23. О паткама. [Из] Дидима**

1. Пловеће [птице]<sup>509</sup> неки називају паткама. Патке се чувају у ограђеним местима, да они не би могле да одлете. 2. У средини језерцета неопходно је посејати пиревину. Храну је потребно сипати у жлеб са водом: хлеб, просо, јечам или препечене семенке грожђа. 3. А понекад [дајте им у храну] скакавце, ракове и уопште све, што се обично ухвати у околним језерима и рекама. 4. Они, који желе да имају питоме патке, траже у језерима пачија јаја и стављају их испод кокошке. Кокошке очувају патке, а власник ће имати питоме патке. 5. Оне се тове од велике количине хране, као и већина птица. Ако је неко запазио место, где они пију, одведе воду и насипа црвено вино, тада је, попивши, патке падну и могуће их је ухватити. Исти резултат даје и вински муст (шира).

### **ГЛАВА 24. О грлицама, препелицама, дроздовима и осталим ситним птицама. Исти аутор.**

1. Грлице се гоје од проса и обилног пића (оне воле таква места где расте [просо] и воду)<sup>510</sup>, а препелице - од проса, хлеба, кукоља и чисте воде.

<sup>509</sup> У оригиналном тексту је написана класична грчка реч *nessa*.

<sup>510</sup> Ова реченица је у оригиналном тексту изобличена.

2. Опасно је појести препелицу, која се најела чемерика: код човека почињу грчеви и вртоглавица. Због тога препелице треба увек кувати заједно са просом. 3. Ако се неко после таквог меса се разболео, нека попије течност скувану од проса. Исти ефекат производе и мирта бобице.<sup>511</sup> Ова средства су веома корисна и од отровних гљива. 4. Просо има и неку другу корисну функцију за људе. Ако превентивно поједеш хлеб од проса, тад отров не штети. 5. Дроздове је потребно држати у топлим просторијама. Потребно је уградити на зидовима кућице седала и ставити на угловима гране ловора или било ког другог дрвета. 6. Храну сипају на чисти део пода: суве смокве, натопљене водом, изгњечене, искидане и помешане са брашном од сировог зрна, мирта бобице, тршљу<sup>512</sup>, бобице бршљана, ловора, маслине и слично. 7. Они се тове од проса и најчистије воде. 8. И мале птице се хране са просом и неољуштеном пшеницом, издробљеном и потопљеном у чисту воду.

## ГЛАВА 25. О чавкама. [Из] Леонтина

1. Ти ћеш отерати чавке, ако ухвативши једну, и обесиш је. Остале, ће је видети, одлетеће, под претпоставком да си на имању поставио мреже. 2. Ти ћеш спречити чавке и уопште друге птице, ако полијеш са вином црну чемерику и посипаш је заједно са јечмом. Добро ћеш поступити, ако пре него што оне слете на поље, отераш их неком буком. Оне се веома плаше буке од звечке и од бубњева.

## ГЛАВА 26. О јастребовима. [Из] Аристотела

1. Аристотел каже да јастребови умиру од мириса мира, а бубе балегари од мириса руже: за њих здрав је смрад. 2. Јастребови се не паре, али летећи ка југу, оплођују се и три године касније полажу јаја.

---

<sup>511</sup> Мирта (лат. *Myrtus*) је род биљака из породице мирти (лат. *Myrtaceae*). Род мирта данас има две препознатљиве врсте: *Myrtus communis* или обична мирта која расте на Медитерану и у источној Европи и *Myrtus nivellei* или сахарска мирта која расте само у Северној Африци.

<sup>512</sup> Тршља (лат. *Pistacia lentiscus*) је врста дводомне, зимзелене биљке из рода *Pistacia*. То је медитеранска биљка која расте на широком подручју од Израела, преко Турске и Грчке до Шпаније.

## КЊИГА XV

У овој књизи – петнаестој књизи о земљорадњи – налазе се подаци о природним „симпатијама“ и „антипатијама“, о гајењу пчела, о прављењу меда, о томе како да вас не уједе пчела или оса, и о уништавању трутова.

1. О природним „симпатијама“ и „антипатијама“.
2. О пчелама, и о томе како се из бика рађа оно што се зове *биков плод*.
3. О пчелама.
4. Да пчеле не одлете.
5. Када треба сакупљати пчелињи мед и восак.
6. Да не уједају онога ко сакупља мед.
7. О меду и лечењу њиме.
8. Да пчелињи рој не поквари ни поља, ни куће, ни штале, ни радионице.
9. Да се уништавају трутови.
10. Да вас не уједу осе.

### ГЛАВА 1. О природним „симпатијама“ и „антипатијама“. [Из] Зо-роастре

1. Како каже Плутарх у другој књизи својих «Разговора за столом», природа је многим својим створењима улила осећај «симпатије» и «антипатије». 2. Зато сам и ја сматрао за неопходно да у свом делу сакупим најчудније примере ове појаве. Јер ја настојим да у мојим радовима пронађу понешто корисно не само љубитељи земљорадње, већ и да моја дела задовоље и љубитеље знања. 3. И тако, знај да побесенли слон постаје миран када види овна, и почиње да дрхти када чује глас прасета. 4. Дивљи бик престаје да дрхти и смири се ако се веже за смокву. 5. Коњ којег је ујео вук постаје добар и брз. И овце које је је ујео вук имају укусније месо, али се у њијовој вуни појављују ваши. Тако каже Плутарх. 6. Памфил у књизи о природним појавама каже да се коњима који иду вучијим траговима коче ноге. 7. Ако вук дотакне моркси лук имаће спазам. Зато лисице око својих рупа стављају морски лук како би се заштитиле од вукова. 8. Ако вук први види човека, човек почиње да се плаши и губи глас. Тако каже Платон у својој «Држави». Ако човек први види вука, онда вук постаје слабији. 9. Када лав стане на лишће црнике, он се укочи. Плаши се он и петла и њего-

вог кукурикања. Видевши петла, он се даје у бег. 10. Хијена се према неком магичном закону, прошавши по месечини преко сенке коју баца пас, као конопцем спушта одозго. 11. Нестор у свом «Општем лекару» каже да, када види уснулог човека или пса, испружи се поред њега. И ако види да је већа од уснулог, онда она побесни, прождере му руке, прилагођавајући [тело] онога ко лежи [облику] свог, тако да овај не може да се одбрани. Ако види да је мања од уснулог, онда брзо бежи. 12. Ако те прогања хијена, потруди се да ти не доже с десне стране: онда ћеш се укочити и нећеш моћи да се заштитиш. Ако се приближи с леве стране, онда јој храбро приђи. Јер ћеш је свакако убити. 13. Ако неко држи у руци језик хијене, то је најбоља заштита од напада паса. 14. Ако се раку приближи биљка полипод, он одбацује клешта. Слепи мишеви угину ако се окаде бршљаном. Јастребови страдају од мириса смирне. 15. Змија ће угинути ако се прекрије хрстовим лишћем. Змија се неће померити с места ако се на њу баца крило ибиса. 16. Змија, једном убодена трском, кочи се. Од многоборјних убода она јача. Ако змији принесеш грану буковог дрвета, она ће се уплашити. 17. Корњача која се наједне змијског мяса и разболи се, оздравиће ако затим поједе оригано. 18. Роде увијају младе у лишће платана у страху од слепих мишева. 19. Како се не би појавили црви, ласте стављају целер, дивљи голубови – ловор, јастребови – дивљу салату, соколови – бршљан, гавранови – конопљику, пупавци – венерину влас, вроне – љутовницу, шева – росуљу. Отуда и пословица: сакривена у гнезду шеве росуља. Сиви дрозд ставља грану мирте, препелица – трску, сива чапља – каркин, орао – венерину влас. 20. Теофраст и Аристотел кажу да се животиње не рађају само једна од друге, већ и саме од себе, а такође и из влажне земље. И међу животињама и биљкама постоје оне које се претварају једна у другу. 21. Кажу да се гусеница претвара у друго биће са крилима, такозваног лептира. Гусенице са смокве претварају се у шпанске мушице, а водена змија, када се мочвара исушу, у гују. 22. Неки се, очигледно, мењају привремено као на пример јастреб, соко, пупавац, папагај и такозвана летња црвенорепка. 23. Тако се мењају и дроздови и грмуше. Оне се претварају једна у другу. Дроздови се легу у јесен, а грмуша одмах после жетве. 24. Морске птице се, када им је повређен кљун, лече ориганом. Ако се на шкорпију стави ротква то ће је убити. Ако човек којег је ујела шкорпија седне на магарца право и лицем према репу, онда ће се уместо њега разболети магарац. Знак да је тако биће непрекидно испуштање гасова. 25. Ако онај кога је ујела шкорпија каже магарцу на уво да га је тобоже ујела шкорпија, онда га неће болети и бол ће прећи на магарца. 26. Да пшеница коју сакупе не би проклијала, мрави поједу језгро зрна. 27. Семе које су приликом сетве дотакли рогови бика не гори у ватри.

Такво семе се зове бачено на рогове. 28. Магнетни камен привлачи гвожђе. Он страда ако се натља белим луком, и поново оживи ако се полије козјом крвљу. 29. Ћилибар привлачи све што је лагано и све слично сламчици. 30. Постоје две врсте орловог камена. Постоји чврст и јак, и постоји шупљикав и празан у средини. Ако се чврст стави код мушкарца, помоћи ће рађању деце; а ако се лаган стави код жене помоћи ће да се плод изнесе. 31. Корални камен који се налази у кући тера сваку завист и сплетке. Исто то ради и гранчица црног [абоносовог] дрвета и корен аспалафа и миришљава трава анагалпис, осушени морски лук, ако се стави испред куће. 32. Кађење гахатом тера инсекте. Исти тај камен потопљен у хладну воду и примакнут ватри, гори веома јаким пламеном каже Нестор у вом „Општем лекару“. Ако се овај камен залије уљем, гаси се. 33. Азбест је јачи од ватре и не гори, чак и ако дуго остане у ватри. 34. Исто тако и даждевњак – ситна животиња, дођена у ватри, - живи у ватри, и пламен је не пали. 35. Биковима се смрачи пред очима ако им се ноздрве намажу ружиним уљем. Јарац неће побећи ако му се исече брада.

## **ГЛАВА 2. О пчелама, и о томе како се из бика рађа оно што се зове биков плод. [Из] Флорентина**

1. Место на коме ће бити смештене пчеле треба да буде окренуто ка зимском или летњем изласку сунца како би им зими било топло, а лети да доноси освежење. 2. Најлепша вода за пчеле је поток који протиче преко неравног камења, незагађен и прозачан. Зато што то мед чини здравим и чистим. 3. У потребно је у воду ставити камење и дрвене трупце који мало вине из воде, како би пчеле могле да слете и пију без потешкоћа. 4. Ако нема извора који избија из земље, онда је потребно извући воду из бунара у чисте каце или резервоаре. И они треба да се налазе поред пчела како се оне не би умориле носећи воду. 5. Оне највише воле да пасу ким, тада праве највише меда и изводе пчелињи рој. 6. Пријатна храна за пчеле је и жалфија, тимијан, стрелица: младе пчеле слећу највише на стрелицу, и са ње их је најлакше скинути. 7. Кошнице, тј. Места за чување пчела најбоље је правити од букових дасака или дасака од смокве. Исто као и од борових или храстових. Ширина треба да буде лакат; висина – два лакта. 8. Споља их намажи мешавином креча и дивизме – мање ће трулити. Треба их пробушити са стране да ветар полагаано пролази у кошнице, освежава их и суши. 9. Овај инсект највише воли самоћу и не воли људске посете. Зато пчелар треба около да направи ретку камену ограду, такву да пчеле могу да про-

лазе кроз отворе бежећи од птица и од пљуска. 10. Пчеле воле пашњаке на које су навикле и на друге не иду својом вољом. Зато их треба држати на свом месту. 11. Ако се због продаје или из неког другог разлога морају преместити, онда их покупи ноћу, пре свитања, пажљиво обмотавши кошнице кожом. На тај начин их нећеш узнемирити и нећеш им нашкодити. 12. Ако пчеле поједу млечнику и пробају њен сок, обољевају од пролива. Зато је неопходно ишчупати и уништити млечнику која расте близу. А пчеле се лече корицом плода нара, тј. кожицом, она се иситни и, када се просеје кроз ситно сито, меша се са медом и са опорим вином. 13. Ако се у кошницама појаве ваши, спасићеш пчеле од њих ако кошнице окадиш димом од јабуке и дивље смокве. Оне које слабо виде излечићеш димом од лишћа оригана. 14. Како се пчеле из убијеног бика изводе двадесет првог дана, тако и рој расте за исти број дана. 15. Трутови се налазе на врху саћа. Потребно је у сваком роју оставити једног трута, а остале уништити, пошто се пчеле скупљају око сваког, праве непријатељске групе и занемарују посао. 16. Од трутова најбољи су они златасте боје, један и по пут већи од пчеле. На другом месту су шарени, незнатно црни, дупло већи. 17. На местима која пчеле посећују треба уништити млечнику, белу чемерику, фапсију, пелин, дивљу смокву и све биљке штетне за пчеле. Оне чине да мед буде лош и пчеле одлазе са таквих места. 18. А оне који хватају пчеле (осе, сенице, златне пчеларице, ласте, крокодили, гуштери) унуштићеш на следећи начин...и све који уништавају пчеле терај и уништавај. 19. На све оне који им прилазе пчеле се љуте и налећу на њих. Посебно се разљуте када неко мирише на вино или мирту. И жене нападају посебно ако су се предавале љубавним ужицима. 20. Кошнице у којима се налазе пчеле, пажљиво премажи цветовима кима или беле тополе. А најбоље за то да заволе своје кућице и остану у њима је то да се кошнице премажу лавандом; иситни је заједно са миришљвом смолом и додај томе за четвртину више меда. 21. Јов – либијски цар – каже да пчеле треба изводити у дрвеној кутији. И Демокрит и Варон кажу да их треба изводити у просторији; то је најбоље. 22. Начин је следећи: нека просторија буде висока – висине 10 лаката, ширине 10 лаката и исте теакве дубине. Направи један улаз и четири прозора, на сваком зиду по један прозор. 23. У ту просторју уведи бика старог тридесет месеци, добро ухрањеног, дебелог, и око њега сакупи много младића. Нека га ти младићи снажно ударају батинама све док га не убију, и нека заједно са месом издробе и његове кости. 24. Нека пазе са никако не раксржаве бика (јер се из крви пчела не зачиње), и нека прве ударце не наносе снажно. 25. Одмах животињи затвори све отворе чистим платненим крпама, танким и премазаним смолом: очи, ноздрве, уста и све делове које је природа створи-

ла да се празни. 26. Затим простри велику количину кима и спусти бика на леђа; изађи из просторије и одмах намажи врата и прозоре чврстим слојем глине како не би могао да прође ни ветар, ни ваздух. 27. Треће недеље потребно је отворити просторију са свих страна и пустити светлост и чист ваздух, само ако нема јаког ветра. Ако има ветра, онда улаз са те стране треба затворити. 28. Када ти се учиниш да је материја попримила довољно ваздуха и да је оживела, одмах поново све затвори глином, намазавши исто као и први пут. 29. Једанаестог дана после тога, када отвориш просторију, видећеш да је пуна пчела које су се сакупиле једна на другу, као гроздови, и да су од бика остали само рогови, кости, реп и ништа више. 30. Кажу да из мозга настају трутови, а из меса – остале пчеле. Трутови настају и из кичмене мождине. Наравно, они који су настали из кичмене мождине превазилазе друге и по величини, и по лепоти, и по снази. 31. О томе како се месо мења и претвара у инсекте, о њиховом зачешу и настанку сазнаћеш сада. 32. Отворивши просторију, видећеш по целом телу животиње мноштво малих, белих, сличних једно другом и не сасвим развијених бића, која уопште и нису жива бића; они су [у почетку] непокретни, али мало-помало почињу да расту. 33. Могао би да видиш и формирање крила која почињу да се радзвајају, и пчела које добијају карактеристичну боју. Затим, како окружују трута и долећу до њега, подрхтавајући помало крилима зато што још нису навикле на лет и чланци су им слаби. 34. Оне се уз гласно зујање приближавају прозорима, гурајући се и потискујући једна другу, жељно се устремљујући ка светлости. 35. Најбоље је, како кажу, прозоре отварати и затварати из дана у дан. 36. Јер је страшно уколико би промениле своју пчелињу природу и, боравећи дуго затворене, исцрпили ваздух, угинуле, као да су се угушиле од недостатка ваздуха. 37. Пчелинњак мора да се налази близу ове просторије и, када пчеле излете кроз отворене прозоре, окади је кимом и тиммијаном. 38. Привућићеш их овим мирисом у пчелињак и угодићеш им мирисом цвећа; кађењем ћеш их отерати против њихове воље. Зато што пчеле воле миомирис и цвеће, што и одговара онима који сакупљају мед.

### ГЛАВА 3. О пчелама. [Из] Дидима

1. Пчела је најмудрије од свих бића, најспособније и најближе човековом уму. И оно што пчеле производе је заиста божанствено и најкорисније је за људе. 2. И заједница ових бића је слична најуређенијим градовима. 3. Јер пчеле излазе по жељи вође и по његовој наредби. Оне пчеле које са

цвећа и дрвећа доносе лепљиву течност, премазују њоме, као машћу, под и улазе. Једни се баве припремом меда, други раде нешто друго. 4. Овај инсект се одликује изузетном чистоћом. Неће слетети ни на шта што смрди или што је прљаво; неће долетети ни на какву послатицу, нити на место, нити на крв, маст, већ само на оно у чему има слатког сока. 5. Он не квари туђи труд, већ се из све снаге штити од онога, ко посеже за плодовима његовог сопственог труда. 6. Знајући своју слабост, пчела прави узане и криве улазе у своју кућу. Ако у кошницу уђе нека штеточина, мноштво пчела је окружи и брзо је убијају. 7. Овог инсекта очарава и лепа мелодија. Зато их пчелари терају свирком на цимбалу или их сакупљају ритмично ударајући у дланове. 8. Овај инсект жели да има само једног газду који се брине о свима. Зато увек поштује трута, спреман је да га прати куда нареди; када се он умори, помаже му, а ако не може да лети, носи га и чува. 9. Пчела не воли ленштине. Зато пчеле, које воле нерад и воле да растурају оно што је с трудом сакупљено, оне заједнички убијају. 10. Њена љубав према мајсторству и ум, близак логичном, најбоље се виде у томе како она прави своје саће у облику шестоугаоника.

#### **ГЛАВА 4. Да пчеле не одлете. Исто**

1. Пчеле неће одлетети ако отворе хранилица намажеш балегом краве која се први пут отелила. 2. Пошто се рој уселио, опрезно ухвати трута и откини му крајеве крила. Ако се он налази у кошници, пчеле неће одлетети. 3. Пчеле неће одлетети ако, измрвивши заједно лишће питоме и дивље маслине, пред вече намажеш тиме кошницу. Или ако намажеш зидове и ћелије саћа смешом од млека и меда. 4. Тек излгелим пчелама треба у посуду за храну ставити смешу од вина и меда [вински мед], у коју се ставља лишће ситне чубре да се не би задавиле. 5. Неки иситне суво грожђе, додају мало чубре и стављају ову смешу. На тај начин најбоље прехрањују рој када због хладноће или врућине остаје у кошници и гладује. 6. Пошто прође десет дана пролећа, истераћеш их на пашу димом суве дивизме и почистићеш кошнице. 7. Зато што их смрад балеге тера да успоре испред кошнице, а паучина им смета. 8. Ако у кошници има превише воштаног саћа, оне најгоре треба уклонити да пчеле не би страдале због тесног простора. 9. Из једне кошнице не треба узимати више од два роја, иначе ће пчеле гладовати и ослабити.



## **ГЛАВА 5. Када треба сакупљати пчелињи мед и восак. Исто**

1. Најбоље време за вађење меда и воска је време изласка Плејада. Према римском рачунању то је почетком маја. Друго вађење меда обављају почетком касне јесени, треће . приликом заласка Плејада, отприлике у октобру. 2. Наравно, не у тачно одређене дане, већ у зависности од спремности воска. Ако се мед вади пре него што пчеле заврше саће, оне се узнемире и престају да раде. 3. Исто тако се понашају и ако им незасито узмеш сав мед и опустошиш саће. 4. Потребно им је оставити десетину меда како у пролеће, тако и у лето. 5. Претходно треба истерати пчеле димом од упаљене дивизме. 6. Како би спречио уједе пчела, онај ко сакупља мед мора да се намаже соком дивљег мушког црног слеза, који се још назива и дрвени црни слез. Корисно је и мазање матичњаком и цветом сочива.

## **ГЛАВА 6. Да не уједају онога ко сакупља мед. [Из] Паксама**

1. У брашно од осушене пискавице налиј исцеђен сок од дивљег црног слеза заједно са маслиновим уљем, направи масу густу као мед и обилно тиме намажи лице и откривене делове тела; узми гутљај те смеше и дуни у кошницу три или четири пута. 2. Запали у посуди дивизму и, ставивши посуду поред врата, пусти нека дим пола сата улази у кошницу, затим окрени посуду тако да дим иде споља, и онда вади мед. 3. На сличан начин поступај и да уништиш тек излегле осе, свему наведеном додај још брашно од сочива.

## **ГЛАВА 7. О меду и лечењу њиме. [Из] Диофана**

1. Најбољи мед је атички, а од атичких медова – мед са Химета. Дobar је мед и са острва; од сицилијанских врста – хиблејски мед, од критских – акраманморијски, од кипарских - хитријски, од коских – калимнијски. 2. Дobar мед је провидан и светло-златне боје, на додир – без грудвица, мора да цури низ прст и да остане на њему, а ако је прст подигнут, онда да лагано цури наниже. Пошто је течан, он се разлива, згушњава и лепо мирише. 3. После дужег времена када се сваки мед суши, атички остаје течан, мада тамније боје. 4. Лош мед скувај, јер ће тада бити бољи. Дobar једи сиров. Јер он не само да је пријатног укуса, већ и даје дуговечност. 5. Људи који у старости једу само мед и хлеб најдуже живе. И мед чува оштрину свих чула. 6. Демокрит је на питање како да људи живе дуго и здраво одговорио:

„Ако споља мажу тело маслиновим уљем, а изнутра медом.“ 7. Да је мед прави одредићеш ако спустиш у њега руку и додирнеш га. Ако је прави рука ће приликом додира остати чиста.

### **ГЛАВА 8. Да пчелињи рој не поквари ни поља, ни куће, ни штале, ни радионице. [Из] Леонтина**

1. Закопај испод прага на улазу десно предње копито црног магарца и залиј га боровом, течном, некуваном смолом (ње има на Закинтосу и добија се из језера као земљана смола која се добија из наслага језера у Аполонији код Дирахија) заједно са морском водом и хераклејским ориганом, кардамоном и кимом. 2. Комадиће хлеба, морског лука, венац од беле или пурпурне вуне, агнон, врбену, сумпор, борове гранчице и црвенкасти амарант стављај сваког месеца, стављај једно на друго набацајући одозго смешу од пшенице и уклонићеш пчеле.

### **ГЛАВА 9. Да се уништавају трутови. [Из] Демокрита**

1. Ако хоћеш да уништиш трутове, кад почне да се смркава накваси водом поклопце посуда изнутра, ујутру отвори посуде и видећеш трутове изнад капљица воде на поклопцима. 2. Јер презасићени медом, они увек пате од жеђи, не могу се довољно пити воде и зато се не одвајају од влаге на поклопцима. 3. Тада их је могуће све уништити; ниједан се неће сакрити зато што су крупни, без жаоке и лењи. 4. Аристотел каже да мед који је узет са шимшира има тежак мирис. Најевши се њега здрави губе разум, а епилептичари одмах умиру.

### **ГЛАВА 10. Да вас не уједу осе. [Из] Паксама**

Треба се намазати соком од дивљег црног слеза.

## КЊИГА XVI

У овој књизи – шеснаестој по реду о земљорадњи – налазе се подаци о гајењу коња, о њиховом лечењу и одгајању, као и о магарцима и камилама

1. О коњима
2. Спољашњи изглед коња
3. О лечењу разних болести
4. О грозници
5. О очним болестима
6. О мрени на оку
7. О нервима
8. О проливу
9. О коликама
10. О упали плућа
11. О кашљу
12. О нејасним болестима
13. О дизурији
14. Уколико се јави крв у мокраћи
15. О гнојним чиревима
16. О флегмони
17. Облога за зглобове
18. О шуги
19. О пијавицама
20. Како се лече ране од уједа шкорпије и инсеката
21. О магарцима-пастувима
22. О камилама

### ГЛАВА 1. О коњима [Из] Апсирга

1. Кобиле морају бити добре грађе, довољно крупне и лепе, широког трбуха и бокова. Не смеју бити млађе од три, нити старије од десет година. 2. Ждребац мора бити крупан и добро грађен. 3. Време за парење је од пролећне равнодневнице, тј. од 22. марта до 22. јуна, како би се ождебила у најбоље годишње доба када се појављује млада трава. Кобила је ждребна једанаест месеци и десет дана. Ждребад зачета после летњег солстиција су ружна и нису ни за шта. 4. У време парења коње треба ослободити посла. Ждрепца не треба пуштати често током дана, само два пута – ујутру

и увече. 5. Ако после првог парења кобила не пушта ждрепца, треба јој га поново довести после десет дана. Ако га и тада не пусти, треба их одвојити пошто је већ зачела. 6. Треба водити рачуна да ждробне кобиле не раде више него што треба и да се не одмарају на хладним местима: хладноћа штети ждробним кобилама. 7. Мужјакче ћемо раздражити ако им о нос трљамо крпе којима смо обрисали женске органе кобиле. 8. Одредићемо да ли ће ждробе имати добре духовне и телесне особине на следећи начин. 9. Према телесним знацима: мора да има малу главу, црне очи, раздвојене ноздрве, уши усмерене према напред, нежан врат, густу гриву, кратку, помало коврцаву, која пада на десну страну, широке и мишићаве груди, крупне лопатице, сапи попут дуплих, а уколико нису, онда у сваком случају леђа не смеју бити погрбљена, реп мора бити велики, реп коврцав, праве ноге, мишићава бедра, са свих страна подједнако чврста копита са кратким горњим делом. Према свим овим знацима јасно је да ће коњ бити добар и крупан. 10. Што се тиче духовних особина, о ждробету се просуђује на следећи начин: не сме бити плашљив, не сме да се плаши неочекиваног појављивања било чега; мора да воли првенство у крду и ни пред ким не сме да се повлачи, нити да тера суседа. Пред реком или језером не сме да чека да неко дуриг крене напред, већ мора први неустрашиво да уђе у воду. 11. Ждробад треба припитомљавати овако: када напуне осамнаест месеци, стављају им улар. На јасла треба окачити узду да се коњ навикне на њу додирујући је, како се не би плашио звука жвала. Трогодишњег коња треба дресирати за јахње пре него што се пусти на траву. 12. Старост коња, као и свих копитара или рогате стоке, утврђујемо према промени зуба. 13. Код ждробета од тринаест месеци појављују се средњи предњи зуби, такозвани секутићи; два доња и два горња испадају. 14. Почетком четврте године испадају друга два, по један са сваке стране доле, као и горе. Тада се, чини се, појављују и очњаци. 15. Када коњ напуни четири године и уђе у пету испадају и остали доле и горе, са сваке стране по један. Нови зуби имају удубљења. 16. Када коњ уђе у шесту годину, удубљења у предњим зубима се попуњавају. У седмој години сва удубљења се попуњавају: не остаје ни једно. После тога више није лако одредити старост коња. 17. Коња уопште неће болети ако му ставиш јелењи рог.

## **ГЛАВА 2. Спољашњи изглед коња. [Из] Пелагонија**

1. Неки у најлепше коње сврставају коње са различитим очима какав је, кажу, био коњ Александра Македонског – Букефал. Коњ мора да има та-

нак и широк језик, њушку пљоснату или мало савијену надоле, врат висок. Мора бити поносан, сивих очију, разигран, згодан, великог и дебелог врата, тј. не сме имати кратак врат, мора имати леп стомак и широке бокове, и бити прилично крупан. Жиле му се морају видети по читавом телу и морају бити надуване, боја тамно-црна. 2. Платон дозвољава и белу боју и хвали белу и црну боју као најсавршеније. 3. И доратасте коње сматрају лепима. Често се срећу добри коњи и друге боје. 4. Ево особина доброг коња: када стоји, не може се уздржати и удара копитом о земљу, као да жели да потрчи.

### **ГЛАВА 3. О лечењу разних болести. [Из] Апсирга**

1. Ако коњ мршава, треба му три пута дневно давати сув хлеб или дуплу порцију истуцаног јечма. 2. Ако настави да мршава, хлебу треба додати мекиње и терати га да ради само лагане вежбе. 3. Ако једе мали и нерадо, онда оставити да лишће пелина одстоји у речној води и тиме му прелити храну. Дају још и јечам или тамни грашак потопљене у води или, измрвивши две кашике мрке гљиве и помешавши их са три кашике маслиновог уља, преливају тиме храну, додавши још једну чашу вина. 4. Ако коњ повраћа, излечићеш га уколико му даш бели лук са чашом вина. Уколико коњ има дизурију, онда, додавши овоме што је наведено беланце од десет јаја улијемо то коњу у уста. 5. Ни бикови, ни коњи се неће разболети уколико се на њих стави јелењи рог.

### **ГЛАВА 4. О грозници. Исто**

1. Коња који болује од грознице треба купати у врућој води и држати у топлом да не назебе, треба му давати за јело врло мало грашка или пшеничног брашна и појити га млаком водом; цело тело трљајте вином са загрејнаим маслиновим уљем; очистите желудац и пустите крв из врата или из жиле на грлу, или на грудима, или на нози. Колена намажите врелим сирћетом. Када коњ оздрави, окупајте га у врућој води. 2. Ако је коњ оболео од грознице због умора и почео да пропада, направи смешу од чаше козјег млека, мерице штирка, пола чаше маслиновог уља, четири јаја и сока измрвљеног тушта и сипај то у храну током три дана и дуже, док коњ не оздрави. 3. Ако коњ болује од упале жлезда или температуре у глави, тада га треба загрејати и намазати му непце маслиновим уљем у које је умешана измрвљена со са ориганом. 4. Ноге и колена треба загрејати врућом водом, натрљати му око уста вински талог и хранити га морском салатом или мла-

дом травом, а јечам му не давати. 5. Ако коњу тече крв из ноздрва, кроз ноздрве треба сипати сок коријандера или сок [женшена?].

### **ГЛАВА 5. О очним болестима. Исто**

1. Ако је око упаљено, треба га мазати смешом од тамјана или овчијег мозга (и једног и другог по једну драхму), од једне драхме шафрана, сипиних костију, десет драхми ружиног уља, беланца од четири јаја. 2. Друго средство против упале очију: тамјан, скроб, атички мед – у подједнаким количинама.

### **ГЛАВА 6. О мрени на оку. Исто**

1. Помешати најситнију со амонијака са атичким медом или другим добрим медом и мазати. Или додати једнаку количину маслаца. 2. Или иситнити сипину кост и дувати кроз тршчицу. Или два пута дневно мазати кореном силфијума иситњеним заједно са маслиновим уљем. 3. Или дунути у очи свеже семе жалфије и оставити га у оку док својом оштрином не очисти око и не скине мрену.

### **ГЛАВА 7. О нервима. Исто**

1. Код коња који пати од нерава, оболеле делове и главу треба поливати врућом водом. Затим треба узети једнаке делове масти бика, смирне и сумпора, ставити их у земљани лонац и, умотавши коњу главу, одимити је и загревати. 2. Треба очистити желудац и пустити крв из репа.

### **ГЛАВА 8. О проливу. Исто**

1. Ако коњ има пролив, пусти му крв из жила на глави. Нека пије млаку воду, помешану са јечменим брашном. Ако му не буде боље, улиј му кроз ноздрве маслиново уље. 2. Пролив заустављају и измрвљене заједно кожаца нара и гроздасти руј. То сипају у уста.

### **ГЛАВА 9. О коликама. [Из] Ироклеја**

1. Окупати га у врућој води и покрити. Затим узети пет драхми смирне, шест чаша старог вина и три чаше маслиновог уља, заједно процедити

и, поделивши на три дела, сипати коњу у уста. Стомак грејати морском водом или одварком од мирте. 2. Ставити у опору црвено вино са водом лишће пелина или божјег дрвцета, или горког бадема, или кожице нара и сипати коњу овај напиток. 3. Корисно је узети семе целера и краставца, у једнаким количинама, и додати у напиток направљен од једнаке количине вина и меда. 4. Или семе кардамона, иситњено са водом или са луцерком преливају исто као јечам. 5. Коњима који пате од вртоглавице стављају прокувану цвеклу, четрдесет драхми соде и тридесет драхми маслиновог уља. 6. Соду измрви, загреј и пусти да одстоји у вину. 7. Помокри се на земљу и том земљом намажи коњу стомак – колике ће проћи.

### **ГЛАВА 10. О упали плућа. Исто**

1. Болесне од упале плућа лечи јако сирће које загреју и сипају коњу у уста. Или људска мокраћа помешана са 20 драхми растопљене свињске масти. 2 Међутим, не сме се ни у којем случају уети мокраћа жене за време менструалног циклуса.

### **ГЛАВА 11. О кашљу. Исто**

1. Када је кашаљ на почетку коњу треба додавати у пиће јечмено брашно, помешано са грашком или махунаркама. 2. Ако се кашаљ појачава, треба му давати овакав напиток: 2 шоље меда, иста количина течне смоле, исто толико маслиновог уља и 24 драхме маслаца загрејати и додати мерицу старе свињске масти. 3. Ако и тада кашаљ не прође, иситни празилук са маслиновим уљем и сољу и сипај у процеђено вино. 4. Неки дају и сок од празилука, маслиново уље и сок од корена руте. Неки додају и тамјан заједно са маслиновим уљем.

### **ГЛАВА 12. О нејасним болестима. [Из] Теомнеста**

1. Пусти крв из оба рамена и припреми следећи лек. 2. Измрвити мало руте заједно са кореном киселице, залити са три бокала воде и додати две драхме сока од женшена. 3. Ноћу и дању хранити пшеничним брашном заливеним водом и појити га. 4. Ако се болест догоди коњима који се налазе у крду, онда малим кобилама треба давати по 3 бокала гарона са уљем; а крупнима дуплу количину.

### **ГЛАВА 13. О дизурији. [Из] Апсирта**

1. Неки око бешике стављају лук, скинувши му љуску. 2. Други дају да се попије семе целера измрвљено у два бокала вина, или лук такође са вином, или голубији измет са вином, или лишће пелина, или суве коре смирне, или 5 драхми соде иситњене са главицом белог лука.

### **ГЛАВА 14. Уколико се јави крв у мокраћи. Исто**

1. Брашно од махунарки, очишћено и пропржено, помешају са јелењом машћу и малом количином вина и током три дана сипају у уста. 2. Или кроз рог сипај смешу од бокала козјег млека, пола мине скроба, десетак јаја и три шоље маслиновог уља.

### **ГЛАВА 15. О гнојним чиревима. Исто**

1. Ако се на леђима коња појави гнојни чир, треба спалити ирис и посипати преко чира иситњени пепео. 2. Или га намазати пепелом од печене конопље, разблаженим медом са примесом старе мокраће.

### **ГЛАВА 16. О флегмони. Исто**

Сваку флегмону лече привијањем соли са маслиновим уљем или пепелом од лишћа пелина, разблаженим у вино, или дивизмом прокуваном са вином.

### **ГЛАВА 17. Облога за зглобове. [Из] Пелагонија**

Тамјана 8 драхми. Исто толико русомаче. Винског талога 12 драхми. Суве четинарске смоле, соде, сумпора по 4 драхме. Једну шољу египатске слачице. Исто толико кардамона. Сто плодова ловора. Сушених смокава 1 мину. Мало лишћа лијандера. Негашеног креча у довољној количини. Сушено измрвити да накупи влагу, намазати на крпу и привијати.

### **ГЛАВА 18. О шуги. Исто**

1. Узети једнаку количину течне кедрове смоле, четинарске смоле, стипсе и заједно са сирћетом мазати на сунцу. 2. Натрљати оболела места



врућим пепелом, прати док не почне да крвари. Затим пажљиво измрвити заједно галенит са стипсом, прелити уљем мастике и тиме мазати. 3. Или узети једнаке делове пене соде или пену од соли и пшенично брашно, прелити сирћетом и тиме мазати.

### **ГЛАВА 19. О пијавицама. [Из] Апсирта**

Ако је коњ прогутао пијавицу, треба му нагнути главу уназад и сипати у уста топло маслиново уље помешано са вином у количини два кератија. Или пали њему пред очима стенице и притисни му их у ноздрве, овиме ћеш га излечити: пијавице ће или одмах испасти, или ће црћи. Ово средство може користити и код волова, као и код других животиња.

### **ГЛАВА 20. Како се лече ране од уједа шкорпије и инеската. [Из] Хипократа**

1. Рањено место треба намазати дивизмом, или млечиком, или семењем бунике, или соком од ланеног семена, или стипсом, или содом, или осушеном сољу. Мазање било чиме од наведеног биће од користи. 2. Излечићеш, уосталом, и водом, процедивши је кроз ланено платно и сипајући у ноздрве. 3. Уопште, сва средства којима лече људе од уједа инсеката, помажу и животињама. 4. Код болесних коња, магараца и мула у неким случајевима корисно је и пуштање крви.

### **ГЛАВА 21. О магарцима-пастувима. [Из] Апсирта**

1. Бираћемо магарце-пастуве исто као и ждрепце, и гајићемо их. 2. Домаћини припитомљавају и дивље магарце. Од њих се добија најбоље потомство зато што не живе затворени, већ су на слободи. 3. Ова животиња постаје потпуно питома и обавља исти посао као и домаћи магарцац, а када је већ припитомљена више не подивља попут других животиња. Његово потомство личи на магарца. 4. Али такве животиње треба парити неколико дана пре летњег солстиција. Магарица носи дванаест месеци. 5. Боље је парити кобиле са магарцем, него магарицу са ждрепцем. 6. Неки поступају још боље: пуштају магарца да сисају кобилу. Магарца се хране хранљивијим млеком и, пошто су храњени заједно са коњима, осећају више љубави према кобилама и радо им се окрећу. 7. Нека исхрана млеком траје две

године, као и код коња. 8. Магарци су погодни за парење од треће до десете године. Али треба водити рачуна о томе да магарци-пастуви буду лепо: тада ће им и потомство бити такво. 9. Неки поступају још боље: пре парења облаче магарцу, или коњу, или било којој другој животињи огртач онакве боје, какво желе да имају потомство. Јер какве боје буде огртач у који увију ждрепца, такво ће му бити и потомство. 10. Хромог магарца ћеш излечити тако што ћеш му прати врућом водом целу ногу и чистити је ножем. После тога полиј ногу старом загрејаном мокраћом са сољу, брижљиво истрљај сунђером околно, и истрљавши ногу гвожђем преливеним топлим машћу, најбоље козијом, накапај је на ногу; ако нема козије, онда машћу од бика; ово ради све док нога не оздрави.

## ГЛАВА 22. О камилама. [Из] Дидима

1. Дидим у својим „Георгикама“ каже да камила може да истрпи жеђ до три дана. Шугу јој лече кедровим уљем. 2. Камила неће оплодити ни мајку, ни сестру. 3. Према речима Дидима, бактријска камила у планинама које се граниче са Индијом зачне са дивљим вепровима који пасу заједно са њима. 4. Од дивљег вепра и камиле рађа се двогрба камила, као што се од коња и магарца рађа мула. 5. Такво младунче камиле чува многе очеве црте – густу длаку, велику снагу, умешност да се не клизне на глиненом тлу, али да се према својим могућностима исправља и носи дупли терет у поређењу са другим камилама. 6. Ове камиле обично називају бактријским пошто су се прво појавиле у Бактрији. 7. Кажу да су видели камиле-тркаче које се такмиче у трчању са коњима и побеђују их. 8. Флорентин у својим „Георгикама“ каже да је видео у риму камилеопарда. 9. Ја сам и сам у Антиохији видео камилеопарда доведеног из Индије.

## КЊИГА XVII

У овој књизи – седамнаестој о пољопривреди – налазе се информације о парења крупне рогате стоке, њеном рођењу, храђењу и о различитим врстама лечења.

1. О кравама.
2. Краве или јунице.
3. О биковима.
4. Спречавање слабости код волова.
5. Парење.
6. О предвиђању потомства.
7. Коњске муве или обад.
8. О храђењу телади.
9. Спречавање исцрпљености приликом рада волова.
10. Од које године говеда морају бити спречена да се паре.
11. Спречавање мува да узнемиравају говеда.
12. Тов стоке
13. Како да их спречите да гутају кости.
14. Непознате болести
15. О главобољи.
16. Дијареја.
17. Лоша пробава..
18. О обаду.
19. Грчеви.
20. О грозници.
21. О болесном кашаљу.
22. О апсцесима.
23. Хромост.
24. О крастама.
25. О жучи.
26. О прехлади.
27. О црвима.
28. О одбојности према храни.
29. Ваши, крпељи (пликови)

## ГЛАВА 1. О кравама. [Из] Флорентина

Тридесет дана пре парења кравама не би требало дозволити да се прептерећују са храном, јер што су више мршаве, тим боље, оне ће се лакше оплодити.

## ГЛАВА 2. Краве или јунице. Исти аутор.

1. Изаберите краве које су чврсте, добро грађена, издуженог тела, са добрим роговима, равног лица, црних очију, малих вилица, прђастог носа, са широким ноздрвама, са дугим и густим вратом и добрим грудима, са црнкастим уснама, широким странама са равним леђима, великим очима, са дугим репом који допире до ногу, са густом косом, са кратким раменима; са правим куковима, ногама које су равне, јаке, а не дебеле него дуге, да се не трљају једна од друге, са папцима који нису превише проширени у ходању и нису подељени, са глатким и танким копитима; са кожом меком, а не дрвеном. 2. Сматрају се најбољим јуницама оне са златним крзном и са црним боковима. 3. Идеално је ако крава има све ове физичке особине; ако не, бар већину од њих. 4. Бикови знају глас пастира, а када се њихово име зове, послушао и савијено поступају по налогу свог пастира.

## ГЛАВА 3. О биковима. [Из] Дидима

1. Бикови два месеца пре парења треба да буду одвојени од крава и несмеју да се хране заједно. Неопходно их је хранити зеленом травом, а ако ње нема довољно на пашњаку дајте им за храну леблебије, или боб,<sup>513</sup> или јечма натопљен у води. 2. Млађи бикови до три године нису погодни за парење, као и бикови стари преко дванаест година. Исто важи и за краве. 3. Одвојите бикови од крава на период од два месеца, а затим их вратите у стадо, и не обуздавајте њихов нагон.

## ГЛАВА 4. Спречавање слабости код волова. [Из] Демокрита.

Дајте им да један месец пију натопљене грахорице убрране на стрмим теренима.

[Повреда]

Можете третирати повреде код говеда премазивањем са пастом од дивљег слеза.

---

<sup>513</sup> Боб (*Vicia faba*) је једногодишња биљка из породице махунарки (лат. *Fabaceae*), крупних семенки, која се користе у исхрани слична пасуљу.

## **ГЛАВА 5. Парење. [Из] Квинтила.**

1. Најбоље време за парење је средина пролећа. 2. Ако краве не желе да се дају биковима, потребно је да луковицу морског лука ставите у воду и тиме премазунте полне органе крава. 3. Ако бикови нису вољни да приђу кравама, онда спалите реп јелена, пепео промешајте са вином и овим мажите гениталије бика; ово ће да их одмах подстакне. 4. Ова смеша функционише не само на биковима већ и на другим животињама и на људима. Стање узбуђења се прекида мазањем маслиновог уље. 5. Биљка која се зове полиспермос или полигонос такође чине да животиње буду потентније (плодније).

## **ГЛАВА 6. О предвиђању потомства. [Из] Африканца.**

1. Они који желе да предвиде да ли ће крава отелити јунца или јуницу треба пажљиво да посматрају парење. Ако је бик заскочио са десне стране, потомство ће бити мушко, а ако је са леве стране, женско. 2. Ако желите да се отели мужијак, вежите бику леви тестис у време парења; а ако желите женку, вежите десни. 3. Неки посматрају природне појаве, и ако желе да крава отели јунца, организују парење када је северни ветар. Ако желе да имају јунице, када дува јужни ветар.

## **ГЛАВА 7. Коњске муве или обад. [Из] Сотиона.**

1. Знамо да убод коњске муве<sup>514</sup> доводи стоку до лудила. Обад неће ићи на њих ако фунту ловорових бобица<sup>515</sup>, кувате у води и просипате то у области где стока пасе. Обади ће одлетети, захваљујући природној антипатији. 2. Ако стоку ипак убоду, требало би намазати око убода бело млевено олово помешано са водом.

## **ГЛАВА 8. О храњењу телади. [Из] Дидима.**

1. Ми хранимо краве које доје своју телад са стаблом медике или луцерком. Због ове хране ће да производе више млека. 2. Телад треба кастрирати у њиховој другој години; после овог кастрације је штетна. Посекотине

<sup>514</sup> Обад је род паразитских коњских мува из породице Tabanidae. Женке имају маказичаст усни апарат који служи за продирање кроз кожу. Након тога, они се хране крвљу.

<sup>515</sup> Ловорове бобице су малени црни плодови ловора које се беру када су сасвим зреле.

треба обложити пепелом и оловном глеђу (лифаргиром), а затим, након три дана, течношћу смоле и пепела са малим додатком маслиновог уља.

### **ГЛАВА 9. Спречавање исцрпљеност приликом рада волова. [Из] Демокрита.**

Кувајте маслиново уље и терпентин смолу и њихово крзно и рогове мажите са тим.

### **ГЛАВА 10. Од које године говеда морају бити спречена да се паре. [Из] Варона.**

1. Они не би требало да се паре пре друге године, тако да они могу да се паре у својој трећој години - али у четвртој години је најбоље то урадити. 2. Краве се теле највећим делом до њихове десете године. Бикови после три године достигну своју пуну снагу. 3. Време за парење истих животиња почиње од изласка делфина, то јест од почетка јуна и траје четрдесет дана. Стелна крава носи телад десет месеци. 4. Животиње које су јалове, слабе и старе треба уклонити из стада. Брига за непродуктивне животиње не доноси профит.

### **ГЛАВА 11. Спречавање мува да узнемиравају говеда. [Из] Африканца.**

Ловорове бобице, кувајте у маслиновим уљем а потом утрљајте стоку са тим. Или их намажите са воловском машћу. Бикови чије су ноздрве премазане ружиним уљем добијају вртоглавицу.

### **ГЛАВА 12. Тов стоке. [Из] Сотина**

1. Стоку ћете угојити, ако првог дана, када дође са пашњака, дате јој исецкани купус, разблажен са јаким сирћетом. Онда јој дајете у року од пет дана просејану плеву помешану са пшеничним мекињама, шестог дана им дајте млевени јечам у количини од 4 котила и постепено повећавајте ову храну у наредних шест дана. 2. Зими им дајте њихову храну први пут када се петлови огласе, други пут им дајте да једу око зоре, онда нека пију, а затим остатак њихове хране дајте им увече. 3. У лето први пут их храните

у зору, други пут нека једу око трећег сата, онда нека пију. Потом их трећи пут храните око деветог сата, и нека опет пију. Дајте им њихову храну топлу зими, а хладну лети. 4. Уста оперите њиховим урином, којим уклањате секрет (слуз), чистите њихове језике од црва, користећи посебне пинцете (само језике који имају црве), и трљајте им језик са сољу. Такође, треба водити рачуна о њиховом леглу.

### **ГЛАВА 13. Како да их спречите да гутају кости. [Из] Паксама.**

1. Ни кокошке ни свиње не треба да приђу јаслама краве, јер измет било које од њих, ако се поједе, може да им науди. 2. Стока неће прогутати кости ако се држи реп вука у јаслама.

### **ГЛАВА 14. Непознате болести.**

1. Скоро сви врсте болести код животиња су непознате. Како се оне могу открити? Ко може питати животињу о болести? 2. Ако међитим сипате у ноздрве подземну асфодели<sup>516</sup> помешану са неразблаженим црним вином, можете третирати било коју непознату болест. 3. Демокрит саветује да у четрнаест дана на почетку пролећа додате морски лук и корен пасјаковина<sup>517</sup> у пијаћу воду у своје стоке. 4. Можете третирати вола који болује од очигледне болести на следећи начин. Ставите му унапред у воду да има за сваки дан, да пије мешавину планинске жалфије и празилука. Дајте им ово као третман. Ово је добро и за друге домаће животиње, као и за стоку. 5. Со помешане са њиховом храном помаже им у великој мери. 6. Најбоља и најздравија је аморга<sup>518</sup> помешана са водом, дајте је у малим количинама. Добро помаже трава луцерка.

---

<sup>516</sup> Асфодели (*Asphodelus ramosus*) је лековита биљке из породице љиљана, чији је мирис сличан јасминовом. Њени су се правилни и хермафродитски цвјетови у древној Хелад и Риму повезивали са смрћу и подземним свијетом. Будући да се из њих добија алкохол, вјерује се да узрокују распамећеност, губитак контроле над својим поступцима и смрт.

<sup>517</sup> Пасјаковина, пасји дрен, пасја кржавина, зелени трн (*Rhamnus catharticus* L.). Распрострањена у шумама и живицама кречњачких падина. Некада се користила као лековита биљка, данас је њена употреба већином напуштена. Народ је познаје под именима бела пасјаковина, козја чрешња, кржавина обична, метуљеве јагоде, пасдрен, пасдријен, пасја дрењина, пасје дрво, пасји дрен и псиковина.

<sup>518</sup> Аморга на грчком - водена смеша, горког укуса, смрдљива течност, течни остатак.

## **ГЛАВА 15. О главобољи.**

1. Прво морате да утврдите да ли вола боли глава. Ако су му уши спуштене, и не једе ништа, има главобољу. 2. Онда намажите језик мешавином мајчине душицеи вина, са белим луком и фином соли. 3. Сирова јечам натопљен у вину такође помаже. 4. Ставите им у уста неколико листа ловора или кору нара. 5. Сипајте им кроз ноздрве 2 котила процеђеног вина у које је растворен комад смирне који је величине зрна пасуља.

## **ГЛАВА 16. Дијареја.**

1. Исецкајте листове купине, измешајте их са асфалтом и то им дајте као храну. 2. Неки дају као храну нарезано лишће нара помешано са јечменим брашном. 3. Други дају мешавину два котила јечменог брашна или житарице, ломљеног кекса пшенице, помешаног са водом.

## **ГЛАВА 17. Лоша пробава.**

1. Лоша пробава код вола се препознаје по томе што не једе, подригује, често повраћа, креће се неуморно и емитују ветар. 2. Ми ћемо га третирати дајући му топлу воду за пиће и купус натопљеном у сирћу да једе. 3. Неки кувају средишне делове главице купуса, са маслиновим уљем, и то сипају га кроз рог у волу у уста; онда га воде напоље утопљеног са прекрвачем да хода. Ово помаже не само говедима, већ и осталим животињама која иду на испашу. 4. Други дају, лишћа дивље маслине или другог свежег лишћа са других дрвећа, које стављају у воду, а затим то процеде и дају два дана 6 котила ове мешавине.

## **ГЛАВА 18. О обаду.**

Неки биковима сипају у ноздрве маслиново уље; други у фунту воде ставе и бобице дивље смокве и такође, сипају у ноздрве.

## **ГЛАВА 19. Грчеви.**

1. Во који пате од грчева, не стоји на једном месту, не узима храну и стење. 2. Може му се бацити мало хране, а месо око копита траба избушити до крви. 3. Направите више убода и око репа, тако да крв тече, а затим превијте рану крпом. Други направе мешавину лука и соли, и све ово у облику у супози-



торије<sup>519</sup> добро уметну ректум (анус), а затим натерају животињу да хода. Други дају фунту природне соде, разблаже је и сипају је волу кроз уста.

## ГЛАВА 20. О грозници. [Из] Дидима

1. Бик, који има грозницу не узима храну, држи главу доле и пролива сузе. Његове очи гноје и тону. 2. Они се третирају на следећи начин: узети траву пшенице из сеновитог места, оперите је, и дајте бик у као храну, или му дајте лишће винове лозе. 3. Треба му дати веома хладну воду да пије, и то не под отвореним небом, него у хладу; уши и ноздрве треба да му се обришу са сунђером натопљеним у води. 4. Неки спрже на лицу место испод очију са врелим гвожђем. Спаљено место биришу старим сунђером са топлим урина два пута дневно док красте не отпаду и не зарасту ране. Огребати му и уши до крви. 5. Неки дају јечмено брашно, помешано са вином, други ће купити бика у сланој води и покривати га са топлим ћебади. Други дају Китис<sup>520</sup> са вином. Ово је корисно не само за бикове, већ и за другу стоку.

## ГЛАВА 21. О болесном кашаљу.

1. Очистите скоро млевени јечам, натопите га водом, са најфинијом плевом<sup>521</sup>, и самелите 3 котила сивог граха, поделите то на три дела и дајте sukcesивно као храну.

2. Неки дивљи пелин,<sup>522</sup> потпе у воду, исцеде, и дају пре јела седам дана.

## ГЛАВА 22. О апсцесима.<sup>523</sup>

Ако рана постане гнојна мора се очистити испирањем са загрејаним урином старог вола и обришите је са вуном, онда применити облогу од мекиња са финим сољу и течном смолом.

<sup>519</sup> Супозиторијум је лек у облику чепића за аналну употребу.

<sup>520</sup> Китис - лат. *Cytisophyllum sessilifolium* је врста цветница у махунарки породице, Fabaceae. Спада у подфамилије Faboideae. То је једини члан рода *Cytisophyllum*.

<sup>521</sup> Плева је отпадак при вршидби жита.

<sup>522</sup> Дивљи пелин - лат. *Artemisia vulgaris* је биљка из рода Артемисија, породица Asteraceae. Удомаћена је у Европи, Азији, Северној Африци и на Аљасци, док је у другим деловима Северне Америке натурализирана, те се сматра инвазивном врстом. Расте на тлу богатом душиком, на запуштеном земљишту и уз путеве. Нарасте до 2 метра висине. Цвате од јула до септембра. Биљка је дуго кориштена као зачин, лековита биљка, за димљење просторија и у сврху прочишћења.

<sup>523</sup> Чиреви су најчешћи тип кожног апсцеса, а појављују се када бактерија уђу на пример у корен длаке на кожи.

## ГЛАВА 23. Хромост. [Из] Флорентина.

1. Ако због прехладе вола било који део ногу почиње да пресушују и он охрамљује, нога мора бити опрана, а болесни део отворити ножем и парити са топлим старим урином; затим тај део посипите сољу и обришите са крпом или сунђером; онда је потребно да на оболело место ставите капи лоја козе или говеђу маст помоћу врелог гвожђа. 2. Ако во хром, нагази на нешто оштро, онда је у том случају, потребно да урадите нешто друго: да топите восак заједно са старим маслиновим уљем, медом и брашном од грахорица и хладано, да намажете на рану. Онда фино просејани прах црепа (лонца) помешајте са измрвљеним смоквама или наром, и све то ставите на платно и примените на рану. Пажљиво вежите да ништа не продре у рану, јер ако продре во неће моћи да стане на ноге. Ако не продре у том случају, он ће се опоравити. Трећег дана користе исти препарате за превијање. 3. Ако је во хром због ивера, неопходно је да се болно место загреје са маслиновим уљем, које је кувано са слатким вином, и онда направите облогу од брашна мекиња, које су направљене од сировог јечма. 4. Када се мекано место где се налазио ивер отвори, потребно је уклонити облогу од мекиња. Исперите место где се отворила рана, и ставите мленене листове љиљана, или морског лука са сољу, или полигонос, или устњени празилук.

## ГЛАВА 24. О крастама.

1. Краста и осип лечи се код старих говеда мазањем урином и маслом. 2. Неки их лече са терпентином или течном смолом, која се меша сумпором. И овим мажу болесне животиње.

## ГЛАВА 25. О жучи.

Ноге волова треба да се каутеризују<sup>524</sup> све до копита, и да се често испиру са топлим водом. Покријте животињу са крпама. Немојте јој давати храну.

## ГЛАВА 26. О прехлади.

Дајте смоквин сок разблажен са црвеним вином.

---

<sup>524</sup> Каутеризација је Сагоревање ране у циљу спречавања даљег процеса, вештачко отварање ране помоћу нагриних (или разједних) хемијских средстава, усијаног метала или варница електричне струје високог напона. (грч.)

## **ГЛАВА 27. О црвима.**

Људи убијају црве прскањем ране са хладном водом.

## **ГЛАВА 28. О одбојности према храни.**

Храна треба да буде посипана са довољном количином муља од маслина. Онда помешајте подједнаке делове маслиновог уља и смоле бора или терпентин смоле и нанесите ово на корен длаке на доле до дна рогова.

## **ГЛАВА 29. Ваши, крпељи (пликови)**

1. Во треба да лежи равно на леђима, са забаченом главом уназад, испитајте да ли нема на језику било какве ране. 2. Оне треба да буду спаљене са оштрим врелим гвожђем: онда нанеси на рану исецкано лишће дивље маслине и со, или фину со са и маслиновим уљем, или маслац и со. Или дати им као храну корен сувог дивљег краставца, са бобицама дивље смокве. Или дај им два котила јечма и у једнакој количини са брашном пржене пшенице, све полиј вином.

## КЊИГА XVIII

У овој књизи - осамнаестој по реду о пољопривреди – пружају се информације о избору оваца, оцени њиховог парења, рођењу, различитим третманима и бризи за њих.

1. О избору оваца и одређивању квалитета мужијака и женки.
2. Брига о овцама и њихов опстанак.
3. Парење и јагњење.
4. Како да учинити да вас овце прате.
5. Како да спречите овна да напада.
6. Како да унапред сазнате, које је боје јагње које бременита оваца носи.
7. Како да јагањци не буду болесни.
8. Када и како да стрижете овце.
9. Јарци и козе.
10. Како да направите да козе дају више млека.
11. Како да спречите да се оваце и козе не разболе од заразних болести.
12. О млеку, и како да домаће животиње дају довољно млека.
13. О лечењу болести оваца.
14. О лову на вукове.
15. О крастама.
16. О вашкама.
17. О разним болестима.
18. О стадима коза.
19. О производњи сира. Исти аутор.
20. Како да одредите квалитет млека.
21. Брзо прављење киселог млека (мелке).

### **ГЛАВА 1. О избору оваца и одређивању квалитета мужијака и женки. [Из] Флорентина**

1. Најбоље овце за узгој су оне које су обрасле густом и меком вуном, са дугим густим коврцама преко целог тела, а посебно око врата и потиљка. Стомак мора бити потпуно прекривен дебелом и меком вуном исте боје. 2. Оне треба да буду са лепим очима, са дугим ногама и дугим репом. Овакве овце су најбоље за храњење јагњади. 3. Овнови би требало да буду снажани, доброг изгледа, са плаво-сива очима, длакавим челом, добрим малим рогови-

ма, ушима покривеним густом вуном, широким леђима, са великим тестисима, и да имају исту боју вуне преко целог тела. 4. Овнови и овце процењује се да су спремни за парење у њиховој трећој години. Један ован је довољан за 50 оваца. 5. Један човек може да преузме бригу за 20 оваца са дечаком да му помогне. 6. Овце носе своје јагањце 5 месеци. Најбоље овце су они са равном вуном. Утврђено је да су оне са коврцавом вуном слабе по природи.

## ГЛАВА 2. Брига о овцама и њихов опстанак. Исти аутор.

1. Овчијих торова би требало да буде довољно. Најбоље је ако су велики. Они треба да су топли и суви, са каменим плочама које имају пад, тако да урин отиче напоље. 2. Јасла морате да поставите на највишој тачки у тору, на њима прикачите решетке, да овце током храњења не би газиле храну. 3. У лето, оне наравно, пасу на отвореном и проводе цео дан напоље. Али када је сунце најтоплије, оне морају да буду одведене у хладовину. Увек би требало да буду пресељене из места са оштром зимом у топлије место, али не и обрнуто, јер је хладноћа веома штетна за њих. 4. У спречавању да штетни гмизавци упуже у овчији тор, требало би да тор надимите са спаљеном женском косом, или галбанумом,<sup>525</sup> јелињим рогом, копитима, длаком коза, такође прљавом смолом, такође касиом, или коњском травом, или било чиме другим што има јак мирис. Користите их појединачно или у комбинацији неколико њих заједно. 5. За спавање стаду оваца прострите коњски босиљак,<sup>526</sup> и асфодели,<sup>527</sup> или метвице,<sup>528</sup> или германдер,<sup>529</sup> или

<sup>525</sup> Галбанум (*Galbanum*) је ароматична смола, настаје као производ одређених биљних врста са са штитастицветом из рода Ферула. То су углавном *Ferula gummosa* (синоним *F. galbaniflua*) и *Ferula rubricaulis*. Ова биљка у изобиљу расте на обронцима планинских венаца на северу Ирана.

<sup>526</sup> Коњски босиљак лат. *Mentha longifolia* је вишегодишња зељаста благо миришљава биљка са пузећим ризомом. Опште распрострањење: У читавом Средоземљу и у већем делу средње Европе, северно све до Велике Британије, Белгије, Данске, у Малој Азији. На Балканском полуострву, као и у Србији широко је распрострањена. Ова врста се одавно гаји као старско уљна и медоносна биљка.

<sup>527</sup> Асфодели (*Asphodelus ramosus*) је љековита биљке из породице љиљана, чији је мирис сличан јасминовом. Њени су се правилни и хермафродитски цвјетови у древној Хелад и Риму повезивали са смрћу и подземним свијетом. Будући да се из њих добија алкохол, вјерује се да узрокују распамећеност, губитак контроле над својим поступцима и смрт.

<sup>528</sup> Метвица (барска нана, дробна метвица, пољачак), лат. *Mentha pulegium*, је вишегодишња зељаста биљка из породице уснатица (*Lamiaceae*, *Labiatae*).

<sup>529</sup> Германдер биља је биљка из породице *Lamiaceae* или породице менте, која укључује лаванду и салвију.

коњску траву, или божије дрвце.<sup>530</sup> Све ове врсте биљка одбијају штетне гмизавце. 6. Да се животињама даје за храну стабло медике<sup>531</sup> и луцерка, пискавица, зоб, и зрно и слама јечма. Ова храна је најбоља ако се посипа са сланом водом, која се меша на спрату тора. Опало, незрело и суво лишће смокве је такође погодно за храну за овце. 7. Овце треба да буду истеране на пашњаке у лето пре изласка сунца, док још има росе; али зими, када је роса смрзнута овце не терамо на пашу. Морамо да обезбедимо да се овце врате у тор док сунце не зађе. 8. Нека броја оваца у стаду увек буде непаран, јер у непарном броју је нека врста природне силе, која утиче на очување и сигурност стада.

### ГЛАВА 3. Парење и јагњење. [Из] Дидима

1. Овнови би требало два месеца пре парења да се одвоје и великодушно више хране. Када прикупе довољно снаге у телу, могу да почну да се пуштају код женки. 2. Старост када су овнови су спремни за парење је од две до осам година, цлично је и са женкама. 3. Имајте на уму да овнови иду прво на старије оваца, јер се брже паре са њима, а онда на младе, али их не парите иза тог доба, јер је то штетно. 4. Други, који желе да имају током целе године јагњад и млеко продужавају на различите начине сезону парења у различитим периодима године. 5. Овнови добијају снагу за парење када једу лук који се меша у њихову храну, или полигоне или полифороне биљке, које такође подстичу парење и код друге стоке. Они треба, да пију воду из извора на који су навикли, а не из било ког другог. 6. Ако неко жели да се рађају више мужијаци, нека овнови иду на оваца када је ведар дан и када стадо пасе окренуто ка северном ветару. Ако неко жели да има више женки, онда јужни ветар треба да дува иза стада у њихова леђа. Очигледно, ово правило важи и за друге животиње. 7. Исто тако, ако је десни тестис повезан јагње ће бити женско, а ако је леви тестис повезан биће мушко. 8. Када се јагњад насисају млека, требало би их ставити одвојено, јер ако их

---

<sup>530</sup> Божије дрвце (*Artemisia abrotanum*) је трајна, мирисава и горка биљка. Дрвена стабљика висока је око 1 м. Листови су танки, уско перасто раздијељени, а ситни, жути цвјетови творе главичасте цватове. Лишће доњег дијела стабљике двапут је перасто, а горњег дијела једанпут перасто. Протрљано прстима мирише на лимун и мало на пелин. Убраја се међу биљке пелињаче.

<sup>531</sup> Стабло медике лат. *Medicago arborea* је биљка врсте рода *Medicago*. Уобичајени називи ове биљке су месечева звезда, жбун медике и луцерка арбореа. Расте широм Европе, а посебно у медитеранском басену, првенствено на стеновитим обалама међу жбунастом вегетацијом.

задржати уз овце, оне ће их изгазити. 9. До два месеца не би требало узимати млеко, па чак је и боље да се не музу овце уопште, јер онда јагњад имају најбољу могућу исхрану. 10. Подмладак оваца које се јагње по први пут, треба продати: они нису подобни за чување.

#### **ГЛАВА 4. Како да учинити да вас овце прате. [Из] Африканца**

Затворите њихове уши са вуном.

#### **ГЛАВА 5. Како да спречите овна да напада. Исти аутор.**

Избушите му рогове у близини ушију.

#### **ГЛАВА 6. Како да унапред сазнате, које је боје јагње које бременита оваца носи. [Из] Демокрита.**

Отворите овци уста, а ако видите да је језик црн, она ће ојагњити црно јагње. Ако је њен језик бео, ојагњиће бело јагње. Ако је језик шарен, јагње ће бити шарено.

#### **ГЛАВА 7. Како да јагањци не буду болесни.**

Дајте им бршљен као храну седам дана и неће бити болестни.

#### **ГЛАВА 8. Када и како да стрижете овце. [Из] Дидима**

1. Време стрижења овце је када се лед истопи, пре него што дође лето, у средини пролећа. 2. Ране које се јављају код стрижења, треба намазати течном смолом. Читав тело - са маслиновим уљем помешаним са вином или водом, или са водом од куваног горког дивљег Лупинуса (Вучике)<sup>532</sup>. 3. Боље мешавина је са једнаким деловима вина и маслиновог уља, или мешавине

<sup>532</sup> Вучика (*Lupinus sp.* – *L. Luteus*, *L. Albus*, *L. Angustifolius*) Род вучика има око 100 врста, од којих највећи број расте у Северној Америци, а мањи у Средоземној области. То су већином врло декоративне зељасте биљке, ређе полужбунови или жбунови. Назив рода Лупинус долази од латинске речи лупус, односно вук, а указује да ове биљке могу да опстану и на оскудном земљишту. Гајење Лупинус – врста протеже се још из доба Египћана и Римљана. У то време су гајене најчешће због семена које је коришћено за исхрану стоке.

маслиновог уља и белог вина, воска и масти. Ова мешавина не оштећује длаку, спречава крaste, зауставља надражаје, спречава формирање гноја. 4. Имајте на уму да вуна треба да буде пострижене после првог сата ујутру дана када се роса која је пала на вуну током ноћи осуши, након што сте вуну добро трљали на доле, и по могућству на сунцу. 5. Када се овца зноји при одсецању вуне, вуна упија зној, постаје мекша и има лепше боје.

## **ГЛАВА 9. Јарци и козе. [Из] Флорентина**

1. Козе воле планинске области. Оне су на многи начина као овце. Паре се у исто доба године. И носе своје младе пет месеци, као и овце. 2. Оне обично носе близанце, и док их хране, такође нуде не малу добит од млека, сира и меса коју дају, а да не спомињемо длаку. 3. Длака козе је потребна за ужад, вреће и слично, као и поморску опрему, јер је није лако пресећи, нити природно труне осим ако је веома запуштена. Ствари направљене од козјег длаке, кваре се само од интезивног коришћења. 4. За узгој треба изабрати козе које су добро грађене, чврсте, велике и мишићаве, са глатком кожом, густом длаком и великим, обимом вимена. 5. Такве козе су најбоље за преживљавање. Коза је осетљива на хладноћу, и по природи стално пати од грознице. Ако је грозница не остави, умире. 6. Мужјаке треба изабрати да су велики, са добрим боковима и великим бедрима, са густом дугом белом длаком, кратким дебелим грлом и доста дубоким грудима. 7. Најбоље време за парење је пре зимске краткодневнице. Јарац неће бежати ако му обрежете браду.

## **ГЛАВА 10. Како да направите да козе дају више млека. Исти аутор.**

1. Нека пет дана једу биљку *potentilla*<sup>533</sup>, пре узимања воде. 2. Козе дају много млека, ако причврстите јасенак<sup>534</sup> око њихових стомака.

## **ГЛАВА 11. Како да спречите да се оваце и козе не разболе од заразних болести. [Из] Квинтилија**

Ако измешате у води желудац роде и лековито биље и дате им да свака од њих прогута кашику тога, неће се разболети.

<sup>533</sup> Род *Potentilla* је члан фамилије *Rosaceae* и углавном је распрострањен на северној хемисфери. Овај род је познат по својим лековитим својствима још од античких времена.

<sup>534</sup> Јасенак (*Dictamnus albus*) је вишегодишња миришљава биљка из породице *Rutaceae*, распрострањена у јужном делу Европе, и медитеранском делу Африке и Азије.



## **ГЛАВА 12. Млеко, и како да домаће животиње дају довољно млека. [Из] Африкана**

1. Све домаће животиње произведу довољно млека ако, након рођења, једу стабло медике или ако вежете јасенак за њихове стомаке. 2. Млеко загрејати на ватри и мешати са граном од смокве да се не би згрушало. 3. Кисело млеко ставите у маслиново уљу, или умотајте у листове бреста, остаје свеже.

## **ГЛАВА 13. О лечењу болести оваца. [Из] Леонтина**

1. Потребно је да се на првом месту побринете за то да овце не нападну заразне болести. 2. Почетком пролећа, је потребно да заједно помешате фунту исецкане планинске жалфије и биљке очајнице<sup>535</sup> са њиховом водом за пиће у времену од 14 дана. Исто треба урадити и у касну јесен за исти број дана. Ако је болест узела маха неопходно је користити иста средства, јер овај третман ће им помоћи. 3. Такође, корисно је да се даје стабло медике као сточна храна, може се давати и нежни део корена трске који натопљен у пијаћој води која им се даје, а распао се у помије. 4. Оне које су болесне треба преместити на друго место, тако да здраве неће бити заражене од њих, и да оне саме поврате здравље од промене воде и ваздуха.

## **ГЛАВА 14. О лову на вукове. [Из] Диофана**

1. Вукове ухватите на овај начин. Постоје мале морске рибе – бление (бабице)<sup>536</sup>, које неки зову вуковима. Уз њихову помоћ организују лов на праве вукове на следећи начин. 2. Узмите велики број ових риба да буду живе. Исеците их лепо на камену за брушење. Ставите велику гомилу угља на ватру на планини где живе вукови, и (док ветар дува) узмите ове рибе и баците их на ватру, и брзо помешајте крв рибе са ситно исецканим овчијим

<sup>535</sup> Очајница (бели тетрљан, тотрљан, горчика, смрдуша, јетрена трава, кокочитац, маруља, пепељуга, сумрак), лат. *Marrubium vulgare*, је вишегодишња зељаста биљка из породице уснатица (*Lamiaceae*). Расте на влажним местима, најчешће у шумама. Стабло јој је чврсто и достиже висину до 50см. Цвет је бео, а лист тестераст и обрастао длаком.

<sup>536</sup> Бабице (*Blennioidei*) грчки бленос (ή βλέννα и τό βλέννος) су подред риба у реду грчечки (*Perciformes*). Подред обухваћа морску али и неке слатководне рибе. Представници ове групе живе при дну и ту се неке врсте хране животињама попут морских звезди и јежева, захваљујући својим изузетним зубима. Леђно и анално пераје су им јако издужени, а трбушна, која су испод ждрела су учвршћена са пет жбица. Неке врсте могу да достигну дужину од преко два метра.

месом, додајте ово до рибе на ватри, а онда се удаљите са овог места. 3. Када се јак мирис из ватре рашири, сви вукови у суседству ће се окупити. Док једу месо и удишу дим они ће бити омамљени и заспат ће. Приђите им док су још у овом опијеном стању и убите их.

## ГЛАВА 15. О крастама. [Из] Дидима

1. Изгледа да се није деловало на овцама како треба након стрижења, оне треба да буду, као што смо раније рекли, премазане. Ако се због немара догоди да се непремажу, следи лечење краста. 2. Узмите једнаке количине несланог аморга<sup>537</sup> (пречишћене мешавине маслиновог уља) и воду, која је била натопљена се дивљим лупинусом (вучиком), и остатак белог вина. Све мешајте у истој количини у лонцу и загревајте. Овце се намажу са оваквим саставом смеше, припремите смешу за два дана. Трећег дана овце се перу у морској или сланој топлој води, а након тога и у свежој води. 3. Неки додају у воду шишарке чемпреса. Други премазују овце мешавином сумпора и кипериоса<sup>538</sup>, са белим оловом<sup>539</sup> и путером, који су улупали заједно. Остали људи мажу овце са блатом које се формира на путу где су мокриле из дупета. 4. Неки људи се боље руководе. Они на болно место шугаве овце пре стрижења утрљају стари урин, а затим нанесу било који од претходно наведених лековитих средстава. 5. У Арабији су задовољни са кедровом смолом, којом мажу камиле и слонове. 6. Можете лечити красте код оваца прањем са мокраћом и трљањем са сумпором и са маслиновим уљем.

## ГЛАВА 16. О вашкама. Исти аутор.

1. Ако животиња има вашке или крпеље, потребно је да насечете корен јавора и ставите га у воду да прокључа, потом чешљајте вуну од главе до репа, и сипајте воду преко животиње док је топла да би се раширила по целом телу. 2. Неки људи користе само смолу кедара. Други то исто чине са кореном Мандрагоре<sup>540</sup>. Требало би, међутим, да имате на уму да животиње

<sup>537</sup> Аморга на грчком - водена смеша, горког укуса, смрдљива течност, течни остатак.

<sup>538</sup> *Syperus*, на грчком, *kyperios*, на латинском, *alterno*. У питању је вишегодишња биљка са великим кореном; троугластом стабљиком са заобљеним угловима и жутиим цветовима.

<sup>539</sup> Мисли се на олово карбонат.

<sup>540</sup> Мандрагора (лат. *Mandragora officinarum*) вишегодишња је зељаста биљка из породице лат. *Solanaceae* која нараста до висине од 20 до 30 cm. Назив биљке потиче од грчких речи мандра (штала) и агеиро (сакупљати), јер је најчешће распрострањена и сакупља се око

не смеју да пробају корен, јер је то опасно. 3. Неки кувају корен кипериоса и испиру овце са овом чорбом.

## ГЛАВА 17. О разним болестима. [Из] Анатолија

1. Ако сунчева топлота нашкоди овци, тако да она изненада падне и престане да једе, исцедите и употребите сок од дивље репе, и учините да овца поједе ову репу. 2. Ако (овца) има отежано дисање, непоходно је да се направи рез на ушима са гвожђем и преместити је на друго место. 3. Ако кашљу, морате да очистите бадем, издробите га, помешајте га са три *kyathoi*<sup>541</sup> вина и то им сипајте кроз ноздрве. 4. Ако због нездраве испаше имају надимања, онда их излечите, пустите им крв; отворите вене изнад усана и испод репа поред ануса и сипајте пола (1/2) котила људског урин. 5. Ако овца поједе заједно са зеленом травом црва учинете исто. Ако има пијавица, дати топло јако сирће или маслиново уље. 6. Ако овца има неки очигледан апсцес<sup>542</sup>, отворите рану и убаците фину суву со са течном смолом. 7. Ако је уједе или убоде нека штеточина, онда морате дати биљку девојка у зеленом<sup>543</sup> са вином, и примените исте третмане који смо раније навели за волове и друга говеда, и за друге животиње. 8. Вукови неће напасти овце ако морски лук вежите око њихових тзв. водича.

## ГЛАВА 18. О стадима коза. [Из] Виритија

1. Дајемо исту бригу козама као овацама, како у њиховој исхрани тако и у њиховим болестима. 2. Њихове посебне особине које су одлика коза не смеју бити занемарене. Јер козе за разлике од оваца не пасу све на једном истом месту, оне скачу и расутурају се широм пашњака, као и падина (воле

---

штала и торова. Читава биљка, а посебно њен корен, веома су отровни, због присутних алкалоида (хиосцијамин, атропина, скополамина...).

<sup>541</sup> *Kyathos* грчки κύαθος је старогрчка мера за течност која одговара данашњој количини од 45, 5милилитра.

<sup>542</sup> Апсцес је локална гнојна упала која се може развити у поткожном ткиву, али и у дубоким ткивима и органима. Апсцес поткожног ткива се манифестује локалним знацима упале: црвенило (рубор), оток (тумор), топлина (цалор) и бол (долор) и израженим феноменом званом флукуација. Узрочник Апцеса је најчешће *Staphylococcus aureus*, бактерија отпорна на пеницилин G. Лечење: инцизија, дренажа, антибиотици.

<sup>543</sup> Девојка у зеленом или на латинском *Nigella damascene*, или Мачков брк, или ђаво у грму је биљка која припада породици *Ranunculaceae* (жабњака), потиче из Јужне Европе.

планинске превоје). 3. Најбољи доказ да коза има већи степен разума од других глупих животиња је, када им се појавио стакласто око, улазе и трновито растиње и чине пункцију (стакластог ока).<sup>544</sup>

## ГЛАВА 19. О производњи сира. Исти аутор.

1. Већина људи сири сир. Користећи оно што неки називају соком, а већина сељака га зове сирштите. Али најбољи је козји сир. 2. Млеко згрушава печена со, такође и сок од смокви, њени зелени изданци као и лишће смокве, и длакаве јестиви делови артичоке, као и бибер, и груба слузокожа желуца домаће кокошке која покрива измет а изгледа као кожа. 3. Ако животиње пасу где расту стабла медике, дају најбоље млеко и много више од тога. 4. Млеко чувате три дана, ако га дан пре него што га транспортујете, сипате у посуду, и кувате га, а онда га пребаците у други суд, где га мешате са стабљиком коморача или штапом трске док се не охлади и посипате мало соли у њега. 5. Сир је свеж дуже време ако сипате у њега семе шафранике<sup>545</sup> натопљено са мало топле воде, или ако додате такође то исто семе са топлим медом. 6. Сир се задржава ако се опере у води за пиће и осуши на сунцу. Он се такође чува ако се стави у земљани лонац са мирисном мајчином душицом. Сиреве раздвојите један од другог колико је то могуће, затим сипајте слатка сирћа или сирће са медом, тако да течност покрије празнине и покрите сир. 7. Неки сиреве чувају стављајући их у морску воду. Сир задржава белу боју ако се чува у сланој води. Има тежи и оштрији укус него да је димљен. 8. Изгледа да сви сиреви трају дуже ако се чувају у (осушеном) зрну махунарки, посебно зеленом грашку или баштенском грашку. 9. Ако је сир од старост тврд или ужегао, неопходно је да га потопите у брашно од сировог хлеба (ово се брашно, меље од сировог јечама) и ставите га у воду, а затим када исплива уклоните [багру-кору].

---

<sup>544</sup> Мисли се на чишћење катаракте. О овоме је писао Плииније у свом делу Природна историја (Pliny, Natural History, books 8.201)

<sup>545</sup> Шафраника (латински: *Carthamus tinctorius*) је биљка Медитерана, пореклом је из Египта. Шафраника је грмолика једногодишња биљка, кожастих, јајоликих и на зубљених тамно зелених листова, може нарасти до висине човека. Цвет му је јарко жуте до наранцасте боје, који сушењем прелази у црвену. Шафраника се употребљава у фармацеутској индустрији, прехранбеној индустрији и за бојање тканина у текстилној индустрији.

## **ГЛАВА 20. Како да одредите квалитет млека. Исти аутор.**

Можете да одредите да ли је вода у млеку, ако ставите бодљикаву трску у њега, и узмите, кап, коју ставите на нокат. Ако капља брзо склизне, млеко је помешано са водом. Ако остане на нокту млека је без примеса, чисто је.

## **ГЛАВА 21. Брзо прављење киселог млека (мелке). Паксама.**

Такозвану мелке ако направите без икаквих посебних трикова биће још укуснија. У нову земљану посуду додајте оштро сирће и ставите га у загрејан пепео или на лагану ватру, то јест на угаљ. Када сирће почне да кључа, да не би излазило из посуде, склоните посуду са угља сипајте млеко и ставите лонац у ковчег или орман где га нико неће дирати. Следећег дана имаћете мелке много боље од оног припремљеног са свим врстама трикове. После прве или друге употребе промените посуде.

## КЊИГА XIX

У овој књизи - деветнаестој по реду о пољопривреди – пружају се информације о лечењу паса, о бризи за њих, о зечевима, јеленима, свињама и сланом месу.

1. О псима.
2. Више о псима
3. О лечењу паса.
4. О зечевима.
5. О јеленима.
6. О свињама.
7. О лечењу свиња.
8. Дивље свиње.
9. Сољење свих врста меса.

### ГЛАВА 1. О псима. [Из] Варона.

1. Ми ћемо изабрати племените псе као чуваре нашег стада. Та врста није непозната: велики у телу, јаки и упорни, високо мотивисани, са гласним, дубоким тоналитетом и застрашујућим изгледом. Ако ико приступи, они не нападају лудо и без потребе, али знају када да се на дисциплинован укључе у акцију, и на тај начин се ефикасније и јаче носе са нападачем. 2. Потребно је заштитити ове псе чуваре, стављајући им огрлицу око коже врата, оивичену са гвозденим шиљцима који ће заштитити њихово грло и цео гркљан. 3. Чињеница је да ако дивља животиња зграби пса на том месту да ће је убити. Ако дивља животиња уједе пса на било ком другом месту, једини узрок биће рањавање. 4. Потребно је узети мужијаке и женке исте старости и исте расе. Уверите се да ти пси који се паре нису од исте мајке. 5. Кујама које су носеће треба давати јечмени хлеб, а не пшенични, јер је јечмени хлеб храњивији и најбољи је за раст. 6. Са овим хлебом дајте и овчеће кости, без меса, које сте пре тога прокували и направили супу (срж из кости ће се измешати и направиће супу маснијом): Изломите хлеб у малим комадима и сипајте супу преко њега, а затим све уситните и храните кују тиме. 7. Када кује доје, за храну им је најбоље давати брашно од јечма помешано са крављим или козијим млеком и (са супом) од куваних овчијих костију као што је описано. Нека имају воду да пију. 8. Новорођену штенад треба дохрањивати, јер немају довољно мајчиног млека. Треба им давати

хлеб, натопљену крављим млеком или чорбу од костију. 9. Треба да им се дају кости да би они себи јачали и оштрили зубе.

## ГЛАВА 2. Више о псима. [Из] Фронтонa.

1. Што се тиче паса, људи бирају мужијакe који су велики, са великим ушима, црних-очију, са носом у једној боји, усанама које су црне односно црвене, оштрим зубима, великом главом, широким грудима, дугим удовима, чврстим и дебелим предњим ногама, задњим ногама које су равне или, ако то није могуће кривим у коленима, великим стопалима која су укошена са стране док ходају, изразито спојеним прстима, кривим канцама; са равним леђима правим репом, који је дебео а постепено се сужава код корена; да гласно лаје; да је беле боје; и, посебно код пастирских паса, сиво-плавих очију и да је по изгледу налик лаву, да је длакав или краткодлаки. 2. Изаберите и пса са великим устима и вратом, широким на врху и на дну. 3. Имајте на уму да ова реч *trachelos* означава цео круг на врату. Код мушкараца *auchen* је задњи део врата, јер човек стоји усправно; код животиња је то горњи део, јер животиње ходају са погнутом главом. Реч *deiga* код мушкараца се односи на предњи део врата, код животиња на основни део. 4. Женке се бирају да буду обдарене истим добрим тачкама, са великим грудима и са сисама просечне величине: неки пси их имају деформисане и дрвенасте. 5. Неке женке могу бити длакаве или краткодлаке, али изгледа да длакаве изазивају страх код нападача. 6. Они треба да се паре на почетку пролећа, како би се легло направило око летњег солстиција: кује носе њихове младе три месеца. 7. Чим су штенци су рођени, уклоните жгољаве и било које који имају оштећења: од седам треба задржати три или четири; од три задржати два. 8. Стави плеву испод њих јер им да даје меко легло, и држи им топлоту: такође ту животињу, могу да проведу две слабе зиме. 9. Штенци очигледно почињу да виде након двадесет дана. Требало би их оставили са њиховим мајкама два месеца, а затим их постепено одвојати од мајке. 10. Људи мажу око ушију штенади и између њихових прстију пире од горког бадема помешаног са водом, тако да муве неће слетати на њих и уједати их и да се штенци неће мучити са крпељима и вашима. 11. Они морају да се играју једни са другима (међутим, не допуштајте им, да буду превише мирни међусобно), тако да не би постали стидљиви и кукавице. На крају крајева, они морају да буду храбри и не смеју никада да се повуку. 12. За почетак они треба да се прилагоде повоцу, и кожном ремену, касније у неким случајевима ланцу. 13. Није им дозвољено да једу мртву стоку, тако да се они не би навикли да

нападају живу стоку. Ако једном пробају сирово месо, тешко да их касније можете излечити од те навике. 14. Треба повећати број паса у чопору, јер по природи они бране једни друге. 15. Образовати пси треба да буду заједно, било због својих инхерентних природних својстава они штите једни друге. 16. Да их не би нападале дивље животиње попут хијена и вукова, њихове вратове и грло треба заштитити крагнама које су ојачане са гвожђем и опремљене са оштирим шиљцима распоређеним на два прста. 17. Ако желите да пас не да побегне, намажи путер на хлеб и дај му да лиже. Или га измерите од главе до репа са трском [...] 18. Пас ће вас пратити, ако узмете кожу другог пса, завежете је у комаду платна и дате му да оњуши.

### **ГЛАВА 3. О лечењу паса. [Из] Теомнеста.**

1. Бесног пса треба закључати, и не хранити један дан, а онда му ставити у пиће чемерику. Када му се очисти желудац – дај му за храну хлеб од јечма. На исти начин лечи се и од уједа бесних паса. 2. Можете убити буве са морском водом и сланим раствором; затим намажите пса са уљем од кане и са чемериком и водом и кимом и са незрелим грожђем, или са (дивљим) кореном краставца са водом. Боље је да се тело трља са густим талогом маслиновог уља: ово лечи свраб код животиње. 3. О крпељима и другим паразитима који изазивају озбиљну нелагодност, третираћеш их као што је то написано у делу који се односи на овце.

### **ГЛАВА 4. О зечевима. [Из] Демокрита.**

Каже се да је исти зец понекад мушко, а понекад женско, јер он мења своју природу. Понекад је оплођен као мушко, понекад рађа као женско.

### **ГЛАВА 5. О јеленима. [Из] Ксенофонта.**

1. Јелени се плаше од затегнутог ужета, за које су везана крила са перјем, јер се плаше од кретања крила. Али они заборављају на страх, ако виде, људе да стоје поред њих. 2. Када чују музику из мелодичне флатуе или од цевчице из трске они не побегну, већ срећни радо остају и слушају, и тако буду ухваћени. 3. Јелен дисањем или извлачењем даха збуњује змију и привлачи је себи. 4. Ако неко испече реп јелена, и направи пасту од овога са вином, и маже га на тестисе и пенис једне животиње, повећава сексуално



узбуђење за још једно парење; ово се завршава мазањем маслиновим уљем. Неки последице се јављају и код људи.

## ГЛАВА 6. О свињама. [Из] Флорентина.

1. Добра крмача се препознаје ако има издужено и масивно тело, не рачунајући главу и ноге. 2. Оне са малим главама и кратким ногама су боље; и оне са једном бојом су бољи избор од шарених свиња. На исти начин, бирају се и нерасти. 3. Код ових (нераста) можемо додати и овакве карактеристике. Добра свиња је са дебелом гривом око врата (дајемо ово име за чекиње које расту иза врата) и густим длакама на њеном потиљку. И има доста густе коже на врату и леђима (која се зове „пуцкавица“ од стране месара). 4. Ова животиња воли да пије често, нарочито у летњем периоду. Током зиме слабо подносе хладноћу и излагање хладноћи. Зато се праве свињци за њих, и не истерају их из њих све док се мраз не заврши. 5. Када купујете свиње њихов квалитет се утврђује повлачењем чекиња из гриве. Ако се види да су чекиње кржаве, онда кажемо да је свиња болестна; ако су чекиње чисте, свиња је здрава. 6. Најбоље време за њихово парење је од Зефира који почиње да дува пре пролећне равнодневнице, тако да ће легло да се окоти у лето, свиња носи своје младе четири месеца. 7. Када крмаче зачну људи их одвоје од других свиња; јер могу да их нападну и оне због тога могу да побаци. Вепар је у стању да оплоди десет крмача. 8. Прасад која су рођени зими су слаба због неповољне температуре и због тога не добијају довољно мајчиног млека. Прасад извуку млеко стискањем зуба о мајчино виме а мајке их отерају, јер имају мало млека. 9. Након рођења прасади људи их остављају заједно са њиховим мајкама два месеца, а затим их одвајају од ње. 10. [Други] људи паре крмаче на тај начин што осам месеци сваке године посвећују производњи прасади, а четири месеца њиховом узгоју (тову). 11. Сваку крмачу која је произвела легло треба ставити у њен свињац, тако да се не меша прасад из других легала, и да крмаче знају своје потомство а прасад своје мајке. Ако се мешају, они нису у стању да препознају своје мајке, и боље је ако свака крмача храни сама своје прасиће. 12. Свиње се хране углавном са жиром. Такође се тове са пшеничним мекињама, и хлебом од пшенице. Јечам је добар за тов свиња и такође доприноси плодности животиње. 13. Свиње не пате од заразне болести лоимике носос, или ако патите од тога биће излечене, ако ставите корен асфодели<sup>546</sup> у воду где пију или се често ваљају у њој.

<sup>546</sup> Асфодели (лат. *Asphodelus*) је род углавном вишегодишњих биљака из фамилије *Xanthorrhoeaceae*, род је пореклом из Сјеверне Европе, Медитерана, Африке, Блиски

## ГЛАВА 7. О лечењу свиња. [Из] Дидима

1. Свиња неће бити болесна уколико им дате да једу девет речних ракова. 2. Људи препознају болесне свиње повлачењем влакана из њихових вратова. Ако су чекиње чисте оне су здраве; ако су кржаве, или са неком дебелом секретом (гнојем), оне су болесне. 3. Истраживач природе Демокрит препоручује као лек корен Асфодели за болести. Налаже до 5 мнаи тог корена фино исецканог да се меша са храном сваке од свиња, и у року од седам дана, здравље ће бити обновљено. 4. Ако имају грозницу, узмите им крв из репа. Ако имају болест крајника, узмите им крв из рамена. 5. Ако су свиње погођене непознатом болешћу потребно је да буду затворене цео дан и ноћ и не дати им ни храну ни пиће. Неопходно је да се вода помеша са измрвљеним кореном од дивљег краставца који је остављен да стоји цео дан и ноћ. Следећег дана, дати им то да пију. Они ће пити са великом халапљивошћу, и заједно са пићем ће повртити узрок болести. 6. Пошто свиње једу јако често пате од болести слезине. У овом случају ставите у воду тамариско дрво<sup>547</sup> које је горело и ово им треба дати да пију. Људи могу бити лечени тако што пију вино, пре него воду, у којој је био потпљен жар од тамариског дрва. Демокрит посебно саветује ово. 7. Демокрит, опет, тврди да ће лечење слезине код људи бити боље, ако се гвожђе загрева на жару, а потом се ставља у воду. Мешајте ову воду са сирћетом и дајте ово пацијенту који има жуч да пије. 8. Када свињу уједе отровна штеточина могу бити лечене са истим лековима који су прописани раније за наведене животиње које пасу.

## ГЛАВА 8. Дивље свиње. [Из] Демокрит

Ако желите да вас дивља свиња не повреди, свежеите око врата амајлију – кљешта (канџе) рака.

## ГЛАВА 9. Сољење свих врста меса. [Из] Дидима.

1. Свеже месо чува се најдуже ако се испере и осуши и стави на тамном и влажном месту, боље окренутом ка северу него према југу. 2. Ако се

---

Исток и индијског потконтинента.

<sup>547</sup> Тамарис (или метлика) је биљка из породице критосејемењача која броји 50-ак врста а потиче из сувих подручја Блиског истока и Африке. Име потиче из латинског језика и представља назив за реку Тамбре у шпанској провинцији Hispania Tarracensis.

снег стави око њега и плева заспе преко њега, учиниће да има бољи укус. Животињама чије ће се месо солити, један дан пре клања не треба давати да пију воду. 3. Код сољења треба уклонити кости из меса. За сољење је боља печена со. 4. Грнчарија која се користи за сољење је боља, ако се претходно у њој налазило маслиново уље или сирће. 5. Коза, јагње или дивљачи најбоље се уsole, ако се после првог сољење са сланим раствором, сокови уклоне, а месо се обрише и онда посипа сољу. Затим, на крају, ставите месо у коштице грожђа које нису одвајене од коже грожђа, на такав начин да један комад меса не додирује други, а простори између њих да буду испуњени коштицама. 6. Ако се сипа сок од грожђа (шира) преко њега биће још боље.

## КЊИГА XX

У овој књизи – двадесетој по реду књизи о земљорадњи – налазе се подаци о гајењу рибе и сакупљању са разних места на једно, о риболову и о прављењу различитих мамаца погодних за лов речних и морских риба.

1. О гајењу риба
2. Како сакупити рибу на једно место
3. Како ловити речну рибу
4. Како сакупити различиту рибу на једно место
5. Мамац за све рибе
6. О риболову
7. Мамац за рибе
8. О саставу мамца
9. Мамац који је због своје величини погодан само за крупну рибу, такозване *јастребове*
10. Мамац за крупну речну рибу који је користио Анос
11. Мамац на који риба кидише
12. Мамац у врши за ситну речну рибу
13. Мамац за морско прасе
14. Мамац за јегуљу
15. Мамац за морску рибу шило
16. Мамац за морску рибу шило
17. Друго добро средство уз помоћ кога се лове само одлична шила
18. Такозвани птолат – морско јело које се спрема као мамац за морску рибу
19. Мамац за крупне рибе морске петлове и рибе оскар који се баца у воду и коме се због његовог брзог деловања не приближава ниједна ситна риба. По свом саставу он привлачи крупне рибе
20. Мамац за сваку рупну морску рибу као што су, на пример, морска ластва, хуј, јаз и сличне
21. Мамац за морску мрену
22. [Тако се прави] мамац за хоботнице и сипе
23. Тако се прави мамац за корњаче и мекушце
24. Мамац за сваку рибу и за свако време
25. Мамац за сваку ситну рибу која се лови удицом
26. Мамац за сваку рибу
27. Мамац за сваку рибу
28. О вршама

29. Још о вршама
30. О морској риби шило
31. О шкорпијама
32. О морским рибама фагрима
33. О морским иглама
34. О тунама
35. О гирама
36. О морском скалару
37. Други [рецепт] за исто
38. О салпи
39. О морским ластама, амиама и калихтијама
40. О чврсторепама и црнорепама
41. О шилима и ципалима
42. О хоботницама
43. Само о сипама
44. О крабама и спаровима
45. О црнорепама
46. Припремања рибљег соса гарона

## **ГЛАВА 1 . О гајењу риба. [Из] Флорентина**

1. На копну се могу правити базени, ко какве хоће и може да направи, и ту се може гајити риба која живи у слаткој води. Ту се могу пустити и морске рибе и њима се може напунити базен. 2. Људи који живе близу мора или језера, у вештачки базен пуштају оне рибе које углавном живе у том делу мора. 3. Треба се ускладити са природом околине. Ако је околина мочварна, треба гајити рибу која живи у стајаћим водама; ако је околина каменита, онда такозване „стеновите“ рибе. 4. Као храну им бацају најнежнију траву и најситинију рибу, а такође и шкрге и изнутрице неких риба и меке суве смокве, исецкан на комадиће мекани млади сир; морским и „стеновитим“ рибама додају још и морске ракове и кркуше и уопште, ко шта има, као на пример мекиње и измрвљене суве смокве. 5. Свугде ће бити много рибе ако насецкаш и сипаш у воду у којој живе рибе траву која обилује семењем, најбоље полигону.

## **ГЛАВА 2. Како сакупити рибу на једно место. [Из] Опијана**

1. Узми по три драхме пилеја, шпанског оригана, оригана, мајорана, по осам драхми коре тамјана, мире, синопске земље, јечменог брашна раз-

блаженог ароматичним вином пола мине, двадесет четири драхме печене свињске јетре, исто толико козје масноће, и исто толико белог лука. Све посебно иситни, затим додај ситан песак, баци на сат или два где хоћеш и баци мрежу. 2. Други ситне мушке цветове жаворњака, просеју их и, сипавши их у воду, сакупе толико рибе да се може скупљати рукама. 3. Неки узимају пола мине белог лука или исто толико препрженог сусамовог уља, пилеја, оригана, кима, мајорана, шпанског оригана, плодова дивљег грожђа тридесет две драхме, сипају једну мину брашна, исто толико прекрупне, шеснаест драхми коре тамјана; све заједно помешају са земљом и мекиљама и бацају у воду.

### **ГЛАВА 3. Како ловити речну рибу. [Из] Дидима**

Узми одговарајућу количину овчије препржене масноће, сусамовог уља, белог лука, ароматичног вина, оригана, кима, сувог мајорана, све иситни, намажи на хлеб и баци у воду.

### **ГЛАВА 4. Како сакупити различиту рибу на једно место. [Из] Демокрита**

Крв бика, козе, овце и свиње, измет из танких црева, ким, оригано, пилеј, шпански оригано, мајоран, бели лук, талог од ароматичног вина – све у једнакој количини; масноћу или мозак од исте стоке иситни посебно и заједно; направи тесто, баци га сат времена пре риболова и затим баци мрежу.

### **ГЛАВА 5. Мамац за све рибе**

1. Од крви црне козе, талоба ароматичног вина и јечменог брашна направи тесто, стави у њега плућа козе исецкана на најситније комаде и користи то тесто. 2. Ако поред удице сипаш со, онда нико неће уловити рибу.

### **ГЛАВА 6. О риболову. [Из] Тарантина**

1. Желим да ти што тачније објасним, укратко говорећи, природу рибе; да ти испричам о њеном животу, о томе како расту младе рибе, колико траје живот риба; које њене врсте живе у мору, које у рекама, које у стајаћим во-

дама. Затим ћу набројати које су рибе крљуштасте, које имају бодље, које немају, које имају меку крљушт, које се од њих рађају живе, које испуштају икру, које живе саме, које воле себи сличне, које узајамно једу једна другу и које друге рибе уопште не дирају. 2. Са задовољством бих повео детаљну причу о свему томе, тако да ти ништа о животу у мору не остане непознато. О томе ћу, међутим, испричати кад дође време. 3. Сада видим да неки горе од жеље да сазнају назив свих риба и једва чекају да сазнају. Зато морам, како бих у потпуности оправдао очекивања, да кажем општепознате и посебне називе риба (то захтева сам предмет), испричавши и шта о томе пише код Асклепија, Манефона, Паксама и Демокрита.

## **ГЛАВА 7. Мамац за рибе**

1. Мамац за шила, тригоне, шкорпије, салпе, фагре, пужеве, оскаре, морске ласте, ластавице, амие, морске игле, калихтије, туне, чврсторепок, раже, црнорепке, гире, циполе, хоботнице, пешеве, шкољке, спарове, смиле, сипе, фокиде, крабе, каменице, цикпиде, алавите, саргије, морске рачиће, харакије, листове, хризифрије, алеантриде, фрисове, сабљарке, аније, проспантамије, скордиле; за ситну морску рибу из рода кркуша, генариде, дакове, морску прасад, хујеве, лепидотове, јазове, левкопидове, мрене, јастребове, крабе, јегуље, кирике, латиле, за пурпурног пужа, лубине и за многе друге. 2. Прво, постоји мамац за крупну рибу, као што је морска игла, морска ласта, фагри. Оне су такође крупне. 3. Чим мамац стављен на удицу дотакне воду, ситна риба се, бојећи се напада крупне, разбежи. 4. Крупна риба, наравно, привучена пријатним мамцем испливава из својих рупа, чак и ако се налази на растојању од две стадије. Природа их привлачи на игру; привучене задовољством оне се хватају на удицу и чак се не праћакају и не кидају је.

## **ГЛАВА 8. О саставу мамца**

[Комадиће] сома, осам драхми овса; по четири драхме аниса, козјег сира; две драхме сока од женшена, четири драхме свињске крви, четири драхме русомаче. Све пажљиво иситни одвојено, затим помешај, долиј чисто јако вино, направи лепињице, као за пушење, осуши их у хладовини.

## **ГЛАВА 9. Мамац који је због своје величини погодан само за крупну рибу, такозване *јастребове***

Осам драхми пропрженог сочива, једну драхму кима, четири драхме незрелог грожђа, свежег ранилиста, короноподије четири драхме, горког (тј.дивљег) амфиалија једну драхму; четири драхме исцеђених урми, једну драхму касторије. Све иситни, додај сок анефа и, направивши лепињице, користи их.

## **ГЛАВА 10. Мамац за крупну речну рибу који је користио Анос**

Телећу крв и телеће место, веома ситно исецкано, убади у глинени лонац, остави да одстоји десет дана и затим то користи као мамац.

## **ГЛАВА 11. Мамац на који риба кидише**

Направи тесто од јечменог брашна и бацај га рибама.

## **ГЛАВА 12. Мамац у врши за ситну речну рибу**

1. Две мине јечмених мекиња, један хеникс целог зрна сочива помешај и залиј чистим рибљим сосом гароном у довољној количини. Додај један хеникс сезама и набацај мало ове масе у вршу. 2. Док то разбацујеш допливаће свакаква ситна риба. Чак и ако се налази на пет стадија, она ће доћи на овакав мамац. 3. Крупна риба ће побећи од мириса овог мамца. Користи га и имаћеш успеха.

## **ГЛАВА 13. Мамац за морско прасе**

Четири драхме сезама, две драхме белог лука, две драхме препеличјег меса сушеног на ваздуху, једна драхма сока од русомаче. Све слепи дрвесним лепком, направи куглице и користи их.

## **ГЛАВА 14. Мамац за јегуљу**

Осам драхми морске стоноге, осам драхми речних ракова, једна драхма сезама. Направи и користи.



## **ГЛАВА 15. Мамац за морску рибу шило**

Једна куглица бетела, десет комада зрна паприке, три зрна мрке гљиве, мало срчике, цветови сите; све иситни, помешај; затим узми средину чистог хлеба, накваси га у котили мареотидског вина, направи од њега и поменутих сувих делова уједначену масу и користи је као мамац.

## **ГЛАВА 16. Мамац за морску рибу шило**

На свеж грашак стави комадић овнујског меса и прекриј га изгњеченим грашком тако да ниоткуда нема ваздуха, па га остави да се запече у стакленој пећи од јутра до вечери. Све ће омекшати као млади сир. То користи као мамац.

## **ГЛАВА 17. Друго добро средство уз помоћ кога се лове само одлична шила**

Четири драхме јетре од туне, осам драхми морских ракова, четири драхме сезама, крупно млевеног брашна од махунарки осам драхми, две драхме свеже авије. Све иситни, залиј винсом, направи куглице и користи то као мамац.

## **ГЛАВА 18. Такозвани птолат – морско јело које се спрема као мамац за морску рибу**

Узми три морске животиње које живе на стенама и, извукавши из њих месо, напиши на њиховим љуштурама следеће, па ћеш одмах на том месту видети толико рибе да ћеш се зачудити. То су имена «Иао, Саваоф». Ова имена користе рибари.

## **ГЛАВА 19. Мамац за крупне рибе морске петлове и рибе оскар који се баца у воду и коме се због његовог брзог деловања не приближава ниједна ситна риба. По свом саставу он привлачи крупне рибе**

Осам драхми меса речне слепуље; осам драхми пропрженог целог зрна сочива; четири драхме речних ракова, једну драхму бетела; иситни, повежи беланцем кокошијег јајета, направи куглице и користи их.

## **ГЛАВА 20. Мамац за сваку крупну морску рибу као што су, на пример, морска ластва, хуј, јаз и сличне**

Тестисе петла заједно са боровом шишарком осушити и измрвити: осам драхми тестиса, шеснаест драхми шишарки; развући, као пшенично тесто, направити лепињице и на њих ловити рибу.

## **ГЛАВА 21. Мамац за морску мрену**

Шеснаест драхми речног сома, осам драхми семена дивље руте, осам драхми телеће масноће, шеснаест драхми сезама. Измрви, направи куглице и користи их.

## **ГЛАВА 22. [Тако се прави] мамац за хоботнице и сипе**

1. Узми шеснаест драхми амонијакове соли и осам драхми козје масти, направи глатке куглице, облепи њима конопац или парчиће платна без реса; [хоботнице и сипе] ће се сакупити око тога и јешће не удаљавајући се. [2.] Ти брзо устани и бацај у чамац крабе, кирике, пурпурне пужеве и све што тамо има.

## **ГЛАВА 23. Тако се прави мамац за корњаче и мекушце**

Осам драхми амонијакове соли, једну драхму лука, шест драхми телеће масноће. Направи црне гвоздене кукице, намажи их овом масом и баци их. [Корњаче и мекушци] ће сами доћи на мирис и сами ће пасти у руке.

## **ГЛАВА 24. Мамац за сваку рибу и за свако време**

1. Четири драхме лишћа келтског нарда, једну драхму хене, врло мало египатске смирне, прстохват кима, шаку анисовог семена; све иситни, просеј и сипај у стабљику трске. 2. Када затреба, узми глисте или кишне глисте, опери их, убаци их у посуду, згњечи у руци сарделу уловљену на истом месту, додај довољну количину припремљене смесе, сипај црве у то и све измрви; затим лови рибу на овај мамац.

## **ГЛАВА 25. Мамац за сваку ситну рибу која се лови удицом**

1. Један хеникс ракова залиј чистим рибљим сосом гароном од морских јастребова, остави их да се усоле два дана и трећег дана их користи као мамац. 2. Направи две удице са четири кукице. Поведи једног помоћника: уловићеш толико рибе да те неће престићи ни рибари који лове мрежама и парангалима.

## **ГЛАВА 26. Мамац за сваку рибу**

Одварак од сочива помешај са сувим скробом, иситни и користи то као мамац.

## **ГЛАВА 27. Мамац за сваку рибу**

Узми месо пужа (осим репа) и лови на њега. Не узимај крупне пужеве.

## **ГЛАВА 28. О вршама**

Комину од биљке харитаки, људски измет, чисту пшеницу изгњечи и користи као мамац.

## **ГЛАВА 29. Још о вршама**

Пронашао сам овакав запис од рибара који су ловили рибу вршама: сакупи на стенама такозване виноградске пужеве, узми комадиће меса и лови.

## **ГЛАВА 30. О морским рибама кестровима**

Направи мамац од ооскара, ластавица, љуштуре сипе заједно са зеленом воденом метвицом (то је морска салата), са водом и најбољим брашном, додај драхму крављег младог сира, помешај све и користи.

## **ГЛАВА 31. О шкорпијама**

Узми осам драхми опиљака дуда, стабала артичоке и сандарака, пет купусних гусеница, пшеницу и ситни пшеницу док се не претворе у ситне

мрвице; додај песак, доливајући воду, и од тога направи тесто. Користи ово као мамац.

### **ГЛАВА 32. О морским рибама фагрима**

Изгњечи скакавца и глисте са најбољим пшеничним брашном и сипај одварак од мрке гљиве. Затим доливај воду док маса не добије густину меда. Користи ово као мамац.

### **ГЛАВА 33. О морским иглама**

Замеси јечмено брашно са маслиновим уљем и телећом жучи, направи тесто и користи га као мамац. Сажвакавши комадић ове масе, пљуни комадић у воду и риба ће допливати право до тебе.

### **ГЛАВА 34. О тунама**

Спали пет ораха, изгњечи тај пепео са мајораном, чистим печеним хлебом наквашеним водом и са козјим младим сиром. Направи од тога тесто и користи га.

### **ГЛАВА 35. О гирама**

Иситњен бели лук изгњечи заједно са печеним хлебом, крављим и козјим младим сиром и очишћеним најситнијим брашном; направи од тога тесто и бацај као мамац тамо где има гира.

### **ГЛАВА 36. О морском скалару**

Накваси голубији измет и замеси тесто од њега и најбољег брашна.

### **ГЛАВА 37. Други [рецепт] за исто**

Прокувај семе салате, стави крављу масноћу и најбоље брашно, све то изгњечи.

### **ГЛАВА 38. О салпи**

Зелену маховину која расте на стенама изгњечи у маслиновом уљу. Намами тиме рибе.

### **ГЛАВА 39. О морским ластама, амиама и калихтијама**

Испржи морску фрису, извуци из ње кости, додај морску маховину и крупно самлевено јечмено брашно. Направи од тога тесто и намами тиме рибе.

### **ГЛАВА 40. О чврсторепкама и црнорепкама**

Магареће ђубриво накваси соком од зеленог коријандера и додај најбоље пшенично брашно. Направи од тога тесто и лови на њега рибу.

### **ГЛАВА 41. О шилима и ципалима**

Замеси хлеб од оштрог пшеничног брашна, младог козјег сира и негашеног креча, иситни то заједно, сипај морску воду, направи од тога тесто и на њега лови рибу.

### **ГЛАВА 42. О хоботницама**

Завежи за затегнути конопац спарове који се праћакају и лови на њих.

### **ГЛАВА 43. Само о сипама**

Вински талог без воде изгњечи са маслиновим уљем и, када дођеш на место, баци то у море и биће... тамно; оне ће допливати на место где се појавило уље и ти ћеш их уловити.

### **ГЛАВА 44. О крабама и спаровима**

Вежи чврсто десет пурпурних пужева, изгњечи из заједно са маслиновим уљем и малом колилчином морске маховине, баци то на стену и уловићеш их.

## ГЛАВА 45. О црнорепкама

Узми козју јетру и стави је као мамац на своје удице. Може се наћи и други мамац за хватање морског плена и за многе рибе – козије или магареће копито.

## ГЛАВА 46. Припремања рибљег соса гарона

1. Рибљи сос, такозвани ликвамен, прави се овако: рибљу изнутрицу ставе у суд и посоле. Ситну рибу, посебно гргече, ситну ластавицу, харингу, и уопште било коју ситну рибу посоле и суше на сунцу, често је окрећући. 2. Када је осушена током лета, од ње праве рибљи сос гарон овако: у посуду напуњену наведеним рибама стављају велику густу корпу и гарон ће потећи у њу. Оно што прође кроз плетену корпу као кроз сито зове се «ликвамен». Преостала густа маса представља саламуру. 3. Витинци гарон праве овако: узмеш најбоље харингу, ситну или крупну; ако ње нема онда летећу рибу, скушу или све заједно и убациш у наћве у којима обично месе тесто од пшеничног брашна. На један модиј рибе стави два италијских ксеста соли и мешај да се риба помеша са сољу. Остави да одстоји једну ноћ и затим пресипај у глинени лонац који ћеш, не покривајући га, оставити на сунцу два-три месеца, с времена на време мешајући рибу штапом. Затим затвори лонац и склони га. 4. Неки сипају и старо вино: на један ксест рибе – два ксеста вина. 5. Ако хоћеш одмах да направиш гарон, тј. да га не држиш на сунцу, већ да га куваш, онда ћеш поступити овако. Узми процеђену и прокувану саламуру, такву да јаје које је у њу убачено исплива (ако јаје потоне у воду, значи да нема довољно соли). Затим у саламуру убаци рибу (узми нови лонац) и сипај оригано, стави на ватру док не проври, тј. док не почне макар мало да прелива преко ивице. Неки сипају и сапу. Затим, охладивши, сипај у цедиљку, пропусти кроз њу два-три пута, све док не крене чиста течност, затвори је и склони. 6. Најбољи рибљи сос гарон, који се зове крвави, добија се овако. Узимају изнутрице туне заједно са шкргама, са крвљу и слузи и посоле довољно. Остави се све у посуду два месеца, а после два месеца пробуше на посуду рупу; одатле ће потећи такозвани крвави гарон.



## КОРИШЋЕНА ЛИТЕРАТУРА

### Извори

- Attaleiatēs, M., Kaldellis, A., & Krallis, D. (2012). *Michael Attaleiates* (Vol. 16). Harvard University Press, 332-333.
- Ashburner, W. (1910). The farmer's law. *The Journal of Hellenic Studies*, 30(01), 85-108.
- Auth.* LXV; *Ep. Theod.* 64 ; *Ath.* 21, 1 ; *Iul. const.* LVIII. <http://droitromain.upmf-grenoble.fr/Corpus/Nov64.htm>
- Bassus, C. (1994). *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici de re rustica eclogae* (Vol. 1387). Walter de Gruyter, IV-VII.
- Bassus K., Mikolajczyk I., (2012). *Geoponika Bizantynska Encyklopedia Rolnicza*, Wydawnictwo Naukowe, Uniwersytetu Mikola Kopernika, Torun.
- Baso, C. (1998). *Geopónica o extractos de agricultura de Casiano Baso. traducción y comentarios de María José Meana; José Ignacio Cubero; Pedro Sáez. Monografias INIA.*
- Baumstark A. (1894), *Lucubrationes syro-graecae*. Lipsiae.
- Burgmann L. (1983), *Ecloga, Das gesetzbuch Leons III und Konstantinos V*, Löwenklau – E. V. Frankfurt am Main, 10-12.
- Cato, Varro, (1934). *On Agriculture*, Translated by W. D. Hooper and Harrison Boyd Ash, Loeb Classical Library 283.
- Choniatae Nicetae, *Historia*, 1. c. 558, 31-36.
- Comnena Anna, (1945). *Alexias*, 15, 7, 2-7, ed. B. Leib, III, Paris, 1945, 215-216.
- Columella, (1941, 1954, 1955). *On Agriculture*, Volume I- III, Books 1-4, 5-9, 10-12., Translated by Harrison Boyd Ash and Edward H. Heffner, Loeb Classical Library 361, 33.
- Crescenzi P., (1486). *Liber Ruralium Commodorum*. Pr. Georg Husner, Strassburg.



- Dalby, A., Bassus, C., & Constantine, V. I. I. (2011). *Geoponika: Farm Work: a Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*. Prospect Books.
- Duval. P. (1907), *La littérature syriaque*. Paris.
- Fitch, John G. (2013). *Palladius, The Work of Farming*. Prospect Books, 214-215.
- Gaulin, J. L. (1984). Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgundio de Pise. *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, 96(1).
- Gelzer, (1898). *Sextus Julius Africanus und die Byzantinische Chronographie*, Leipzig.
- Grémois Jean- Pierre et Lefort Jacque, (2012). *Géoponiques*, Collège de France – CNRS Centre de recherche d'histoire et civilisation de Byzance, Monographies, 38. Paris: ACHCByz.
- Kandić, Lj., (1992). *Odabrani izvori iz opšte istorije države i prava*, Beograd: Savremena administracija, 154.
- Lagarde P. (1860), *Geoponicon in sermonem syriacum versorum quae supersunt*. Lipsiae; ср.: *Land. Anecdota syriaca*, IV.
- Лиутпранд из Кремоне (2011), *Два посланства у Константинопол*, Карпос, 25-27.
- Липшиц Е. Э. (1951) Земледельчески закон Византии, Сборник документов по социально – экономической истории Византии. М., Изд. АН СССР, Москва—Ленинград.
- Липшиц Е. Э., (1960). *Геопоники: Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X Века*, Введение перевод с греческого и комментариев, Издательство Академии наук СССР, Москва—Ленинград.
- Маргетић Л. (1980), Еколога из 726. године и њезина важност за нашу правну повијест, *Зборник правног факултета свеучилишта у Ријеци*, 53.
- Маргетић Л., (1982), Земљораднички закон (Nomos Georgikos), *Зборник Правног факултета свеучилишта у Ријеци*, број 3.
- Марцелин А. (1998), *Историја, књига XXI*, Просвета, Београд.
- Медведев И. П., (1984), *Византискии земледельчески закон*, Наука, Ленинград.

- Needham P. (1704). *Geoponica Cassiani Bassi*, Cantab.
- Nicephorus, S., & Mango, C. A. (1990). *Short history* (Vol. 13). Dumbarton Oaks.
- Пигулевская. Н. В. (1949), Сирийский врач Сергей Решайнский. *Уч. зап. ЛГУ, № 98*.
- Pliny, *Naturalis Historia*, 18.22, Varro, *De re Rustica*, 1.1.10; Columella, *De Agricultura* 1.1.13, 12.4.2.
- Свети Фотије Велики. (2016), Библиотека, Том 1, Кодекси 1-64, Предањске студије, Београд.
- Procopius (Caesariensis), Haury, J., & Wirth, G. (1964). *Procopii Caesariensis opera omnia: Peri ktismatōn libri 6 sive De aedificiis cum duobus indicibus*. Teubner, 586-589.
- Wallraff M. (ed.), (2007). *Iulius Africanus: Chronographiae. The Extant Fragments*, reviewed by Hagith Sivan (Bryn Mawr Classical Review), Berlin-New York: Walter de Gruyter.

## Литература

- Amato E. (2006). Costantino Porfirogenito ha realmente contribuito alla redazione dei *Geoponica*? GFA. *Göttinger Forum für Altertumswissenschaft*, 9(9), 1-6.
- Антонић, С. (1995). *Изазови историјске социологије*. Институт за политичке студије, 276.
- Aratus, P. (1997). edited with introduction, translation and commentary by Douglas A. Kidd. Cambridge: University Press, 15.
- Bazzana, A., Guichard, P., & POISSON, J. M. (1983). Habitats fortifiés et organisation de l'espace en Méditerranée médiévale. *Travaux (Les) de la Maison de l'Orient Lyon*, (4), 1-219., 99– 103.
- Bekker, I. (1854). *Suidae Lexicon: ex recognitione Immanuelis Bekkeri*. Typis et impensis G. Reimeri.
- Бреје, Ј. (1976). *Византијска цивилизација*. Београд: Полит.

- Braun, P. (1971). The Rise and Function of the Holy Man in Late Antiquity. *Journal of Roman Studies* 61 (1971) pp. 80-101.
- Breton, J. F. (1970). *Les inscriptions forestières d'Hadrien dans le Mont Liban*. P. Geuthner.
- Boll, F., Rehm, A., Bianchi, L., & Vogt, H. (1911). *Griechische kalender, herausgegeben und erläutert* (No. 1). C. Winter.
- Bouker, D. (2006). urednik: Kembridž Ilustrovana istorija religije. *Stylos, Novi Sad*, -219).
- Brubaker, L. (Ed.). (1998). *Byzantium in the Ninth Century: Dead or Alive?* Ashgate, 229-243.
- Brubaker, L., & Haldon, J. (2011). *Byzantium in the Iconoclast Era, c. 680-850: a History*. Cambridge University Press.
- Bryer, A. (2002). The means of agricultural production: muscle and tools. The economic history of Byzantium: from the seventh through the fifteenth century, *Dumbarton Oaks*, Washington, DC.
- Buhvald V., Hoveg A., Princ O., (2003). *Pisci filozofi i teolozi antike i srednjeg veka*, Dereta, Beograd, 39.
- Callimachus, L. (1921). *Callimachus: Hymns and Epigrams, Lycophron and Aratus* (Loeb Classical Library No. 129).
- Carrara, A. A. (2006). Geoponica and Nabatean Agriculture: A new approach into their sources and authorship. *Arabic sciences and philosophy*, 16(01), 103-132.
- Charanis, P. (1948). The monastic properties and the state in the Byzantine Empire. *Dumbarton Oaks Papers*, 4, 54.
- Charanis, P. (1971). The monk as an element of Byzantine society. *Dumbarton Oaks Papers*, 25, 61-84.
- Cheyne, J. C. (1990). *Pouvoir et contestations à Byzance*, Paris, 207-237.
- Cooper, J. E., & Decker, M. (2012). *Life and Society in Byzantine Cappadocia*. Palgrave Macmillan, 52.
- Цвијић Ј, (1966). Балканско полуострво Југословенске земље, Завод за издавање уџбеника СР Србије Београд.
- Дера Ђ. (1901). *Аграрни покрети у старом Риму*, Матица Српска, Нови Сад, 13.

- Eugenius Abel. Berolini, (1881) Orphei lithica accedit Damigeron de lapidibus recensuit, S. Calvary et socios, 156.
- Дил, Ш. (2007). *Византијске слике*. Београд: Просвета.
- Фалкенхаузен, В. (2006). Епископ, у: *Византинци, прир. Г. Кавало, прев. С. Бураковић et al., Београд*, 243-244.
- Frayn, J. M. (1979). Subsistence Farming in Roman Italy. Fontwell, 1979, 57–72.
- Giardina, A. (1985). L'impero e il tributo (Gli "hermeneumata" di Sponheim a altri testi). *Rivista di Filologia e di Istruzione Classica*, 113, 307-327.
- Georgoudi, S., & Detienne, M. (1990). Des chevaux et des boeufs dans le monde grec (Réalités et représentations animalières à partir des livres XVI et XVII des Géoponiques) Paris- Athènes, Daedalus (Diffusion De Boccard).
- Gelzer, (1898). Sextus Julius Africanus und die Byzantinische Chronographie, Leipzig, 4.
- Geyer, B. (2002). Physical factors in the evolution of the landscape and land use. *The Economic History of Byzantium, from the 7 th through the 15 th centuries*, 31-45.
- Geyer B. Lefort J. (2003). La Bithynie au Moyen Âge. 75, 173–4, 318, 323, 329–30, 392, 408, 487, 538–45.
- Georgoudi, S., & Detienne, M. (1990). *Des chevaux et des boeufs dans le monde grec (Réalités et représentations animalières à partir des livres XVI et XVII des Géoponiques)*, Paris- Athènes, Daedalus (Diffusion De Boccard).
- Грђић Г. (1952), *Привредна историја Европе, позна антика – средњи век*, Научна књига, Београд, 104.
- Guignard, C. (2009). Sources et constitution des Géoponiques à la lumière des versions orientales d'Anatolius de Béryte et de Cassianus Bassus. Wallraff et Mecella, 243-344.
- Harrison F. (1918). *Note Upon the Roman Agronomists. Roman Farm Management*. New York: The Macmillan Company. pp. 1–14.
- Harvy A. (2002). *Economic expansion in the Byzantine empire 900 – 1200*, Cambridge University Press, Cambridge, 14.

- Hamblenne, P. (1978). Un rite chrétien dans les «Géoponiques»? L'Antiquité Classique, Tome 47, 184-187.
- Hendy, Hendy, M. F., & Hendy, M. F. (1985). *Studies in the Byzantine monetary economy c. 300-1450*. Cambridge University Press., 49–57.
- Икономидес Н. (2006), Византинци (приредио Гуљелмо Кавало, CLIO, Београд, 183.
- Ignatius, D. (1997). *The correspondence of Ignatios the Deacon*. C. Mango (Ed.). Dumbarton Oaks Research Library and Collection. 127-129.
- Janin, R. (1975). *Géographie ecclésiastique de l'Empire byzantin: les églises et les monastères des grands centres byzantins*. institut français d'études byzantines, 24.
- Jean-Marie, M., & Ghislaine, N. (1989). Les campagnes de l'Italie méridionale byzantine (Xe-XIe siècles). *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, 101(2)*, 559-596.
- Kaplan, M. (1992). *Les hommes et la terre à Byzance du VIe au XIe siècle: propriété et exploitation du sol* (Vol. 10). Publications de la Sorbonne.
- Kaplan, M. (2014). La culture de la vigne en Grèce à l'époque byzantine d'après les archives de l'Athos. *Food and History, 11(2)*, 177-196.
- Карташов, А. (1996). *Васељенски сабори*, Београд, 209-216.
- Каждан. А. П. (1949), Византийское сельское поселение. ВВ, II.
- Каждан. А. П. (1952), Аграрные отношения в Византии XIII—XIV вв. Москва: Издательство Академии наук СССР.
- Каждан А.П, Литварин, Г.Г. (1998). *Очерки истории Византии и юежних Славян. Алетея*, Санкт-Петербург.
- Каждан А, (2006). *Византинци, приредио Гуљелмо Кавало, CLIO, Београд*.
- Каждан, А. и Констабл, Ж. (2009). *Византија – људи и моћ*. Београд: Еволута.
- Koder, J. (1993). Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika, Wien.
- Koder, J. (1995). Fresh vegetables for the capital. in Dagron and Mango, *Constantinople and its Hinterland*, 49–56.

- Кодер, Ј. (2011). *Византијски свет, Увод у историјску географију источног Медитерана током византијске епохе*, Утопија, Београд.
- Kondov, N. (1974). Über den wahrscheinlichen Weizenantrag auf der Balkanhalbinsel im Mittelalter. *Études balkaniques*, 10, 97-109.
- Костић, В. А. и Симоновић, Д. З. *Свет Византије: контекст пре и после Геопонике (социолошки, економски и правни аспекти)*. Економски факултет Универзитета у Приштини са привременим седиштем у Косовској Митровици, Косовска Митровица, 2016.
- Koutava-Delivoria, B. (2002). La contribution de constantin porphyrogénète à la composition des Geoponica. *Byzantion*, 72(2), 365-380.
- Laiou, A. (2002). The agrarian economy, thirteenth-fifteenth centuries. *The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century*, 349–50.
- Laiou, A. E. (2005). The Byzantine village (5th–14th century). *Les Villages dans l'Empire byzantin (IVe-XVe siècle)*, Paris, 31-54.
- Laiou, A. E., & Morrisson, C. (2007), *The Byzantine Economy*. Cambridge University Press, 56-57.
- Левченко, М.В. (1974). Материалы для внутренней истории Восточной римской империи V-VI вв, Византийский сборник, Москва: Изд-во АН СССР.
- Lefort, J. (2002). The rural economy, seventh-twelfth centuries. *The Economic History of Byzantium*, Dumbarton Oaks, Washington.
- Lemerle, P. (1979). *The agrarian history of Byzantium from the origins to the twelfth century: the sources and the problems*. Officina Typographica, Galway University Press, 131-156.
- Lindberg D. (2007). *The Beginnings of Western Science*. Chicago: University of Chicago Press. s. 137.
- Литвиц Е. Э. (1945), Византийское крестьянство и славянская колонизация. Виз. сб.
- Литаврин, Г.Г. (1974). *Как жили византийцы*. Москва: Наука.
- Littlewood, A. R. (2012). *Geoponica. The Encyclopedia of Ancient History*, Wiley-Blackwell.

- Liveri, A. (2010). Die Biene und ihre Produkte in der Kunst und im Alltagsleben (Frühchristliche und Byzantinische Zeit). *Zbornik radova Vizantološkog instituta*, 47, 9-38.
- Louis-Sébastien (1693). Le Nain de Tillemont, Mémoires pour servir à l'histoire ecclésiastique, III, Paris, 254.
- Lučić, Z., (1998), Vizantijska matematika, *NSJOM*, 29(3) 143.
- Magdalino, P. (1995). The grain supply of Constantinople, ninth-twelfth centuries. *Publications-Society for the Promotion of Byzantine Studies.*, 40–1.
- Магдалино П, (2001), *Средњовековни Цариград*, Клио, Београд, 24.
- Мајоров Г.Г. (1982)., *Формирање средњовековне филозофије*, Београд, 69.
- Максимовић, Л. (2001). Тематски војници у византијском друштву-прилог новом процењивању проблема. *Зборник радова Византолошког института*, (39), 29-30.
- Mango C. (1980), *Byzantium. The Empire of New Rome*, London, 151-153.
- Maniatis, G. C. (2000). The organizational setup and functioning of the fish market in tenth-century Constantinople. *Dumbarton Oaks Papers*, 54, 13-42.
- Maniatis, G. C. (2004). The wheat market in Byzantium, 900-1200: organization, marketing and pricing strategies. *Byzantinoslavica*, 62(1), 103-124.
- Марковић Д., Булатовић И., (2006). *Социологија*, МБ Графика Ниш, 191.
- Mazzarino, S. (1990). *Stilicone: la crisi imperiale dopo Teodosio*. Rizzoli, 232-244.
- Mazzucchi, C. M. (Ed.). (2002). *Menaе patricii cum Thoma referendario: de scientia politica dialogus: iteratis curis quae exstant in codice Vaticano palimpsesto* (Vol. 17). Vita e Pensiero 60-61.
- McCabe, A. (2007). *A Byzantine encyclopaedia of horse medicine: the sources, compilation, and transmission of the Hippiatrica*. OUP Oxford.
- Mercati, S. G. (1930) *Inno anacreontico alla SS. Trinita di Metrofane, arcivescovo di Smirne*, Byzantinische Zeitschrift 30, 60.
- Métivier, S. (2007). Economie et société à Byzance (VIIIe-XIIe siècle): textes et documents (Vol. 24). Publications de la Sorbonne.

- Monnier, H. (1923). *Les Nouvelles de Leon le Sage*. Bordeaux: Feret & Fils.
- Morris, R. (2010). 8 Reciprocal gifts on Mount Athos in the tenth and eleventh centuries. *The Languages of Gift in the Early Middle Ages*, 171-92.
- Mynors, R. A. B., & Virgil, Georgics (1990). Edited with a Commentary, Oxford.
- Николић Д. (2000), *Древноруско словенско право*, ЈП Службени лист СРЈ, Београд, 78.
- Nesbitt, J. W. (1969). The Life of St. Philaretos (702-792) and its Significance for Byzantine Agriculture. *The Greek Orthodox Theological Review*, 14, 150-8.
- Pezelj B. (2006). Pomorske havarije u dalmatinskom statutarnom pravu, *Zbornik radova Prvanog fakulteta u Splitu*, br. 1, Split, 85.
- Поповић И. (1988). *Античко оруђе од гвожђа у Србији*, Народни музеј, Београд.
- Porphyrogenitus, C. (1967). *De Administrando Imperio*, ed. and trans. G. Moravcsik and R. Jenkins, *DOT*, 1, 52.
- Oikonomidès, N. (1996). *Fiscalité et exemption fiscale à Byzance (IXe-XIe s.) (Vol. 2)*. Fondation nationale de la recherche scientifique, Institut de recherches byzantines. 146-147.
- Oikonomides, N. (1997). *The Economic Region of Constantinople: From Directed Economy to Free Economy, and the Role of the Italians*. na. 229.
- Oikonomides, N. (2002). The role of the Byzantine state in the economy. *The Economic History of Byzantium*, 3, 1001.
- Острогорски, Г. (1951). *Пронија: прилог историји феудализма у Византији и у јужнословенским земљама*. Издав. Предузеће Народне Републике Србије, 9.
- Острогорски Г., (1969), *Историја Византије*, Просвета.
- Острогорски Г., (1969). *Привреда и друштво у Византијском царству*, Просвета, Београд.
- Pantazopoulos, N. J. (1971). Peculiar institutions of Byzantine law in the Georgikos Nomos. *Revue des etudes sud-est europeennes, Bucarest*, 9(3), 541.
- Paris, H. S., Daunay, M. C., & Janick, J. (2012). Occidental diffusion of cucumber (*Cucumis sativus*) 500–1300 CE: two routes to Europe. *Annals of botany*, 109(1), 117-126.



- Petersen, L., & Burian, J. (1983). *Prosopographia imperii romani*. Walter de Gruyter.
- Pertusi, A. (1990). Il pensiero politico bizantino, a cura di A. Carile, *Pàtron, Bologna*.
- Pezelj V., (2006), Pomorske havarije u dalmatinskom statutarnom pravu, *Zbornik radova Pravnog fakulteta u Splitu*, br. 1, Split.
- Рансимен, С. (1964). *Византијска цивилизација*. Суботица: Минерва.
- Ристић Георгијев С. (2008). Неки филозофски разлози прихватања хришћанства у позном Римском царству, *Ниш и Византија (зборник радова VI)* НКЦ, Ниш, 350.
- Rodgers, R. H. (1978). The Apuleius of the "Geoponica". *California Studies in Classical Antiquity*, Vol. 11, 197-207.
- Rodgers, R. (2002). Garden making and garden culture in the Geoponica. *Byzantine garden culture*. Washington, DC: Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 159-175.
- Rodgers, R. H. (2011). Varro and Virgil in the Geoponica. *Greek, Roman, and Byzantine Studies*, 19(3), 277-285.
- Rossi, M., Germondari, I., & Casini, P. (1984). Comparison of chickpea cultivars: chemical composition, nutritional evaluation, and oligosaccharide content. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 32(4), 811-814.
- Russell, B. (2013). *History of Western Philosophy: Collectors Edition*. Routledge, 159-160.
- Rydén, L. (2002). *The Life of St Philaretos the Merciful Written by his Grandson Niketas: a critical edition with introduction, translation, notes, and indices*, Uppsala University, Disciplinary Domain of Humanities and Social Sciences, Faculty of Languages, Department of Classical Philology.
- Sánchez, E. G. (Ed.). (1994). *Ciencias de la naturaleza en Al-Andalus: Textos y estudios* (Vol. 3). Editorial CSIC-CSIC Press, 171.
- Schaff, P., Hauck, A., & Herzog, J. J. (Eds.). (1908). *The New Schaff-Herzog Encyclopedia of Religious Knowledge*. Funk and Wagnalls Company.
- Scott, R. (1997). *The Chronicle of Theophanes Confessor: Byzantine and Near Eastern History, AD 284-813*. Oxford University Press, USA, 668-670.
- Свети Фотије Велики. (2016), *Библиотека, Том 1, Кодекси 1-64*, Предањске студије, Београд.

- Симоновић, З. Д. (2003). *Византија и Србија: економски односи и утицаји*. Градина, 99-100.
- Симоновић З. (2004). *Епархова књига*, Економика, Ниш, 93-95.
- Симоновић З., (2007), *Економска политика византијских владара*, Економика и Свен, 35-39.
- Симоновић, З. (2009). Поморско осигурање према византијском *Nomos Rhodian nautikosu* у случајевима потапања брода, гусарског напада или олује. *Теме*, 33(3), 905-915.
- Simonović, Z. (2012). Економска реализација земљишне својине према византијским законима VII и VIII века (еклога и земљораднички закон). *Теме-Časopis za Društvene Nauke*, (01), 321-333.
- Simonović, Z., Đurić, A., & Kostić, A. (2015). Tarantinosovi tekstovi koji su sačuvani u Paladijevom delu "Radovi u poljoprivredi" i u Poljoprivrednoj enciklopediji - Geoponici. *Ekonomika*, 61(4), 11-20.
- Симоновић З. (2016). Варонови текстови из пољопривреде у византијској енциклопедији Геопоиници. *ТЕМЕ: Часопис за друштвене науке*, 40(4), 1421-1440.
- Симоновић Зоран, (2016). „Геопоника – дело анонимног редактора“, *Зборник матице српске за друштвене науке*, 67(4), 797-813.
- Симоновић З.(2017). Пољопривредна пракса у Византији од Земљорадничког закона до Геопонике”, *Зборник матице српске за друштвене науке*, ЗМСДН, 68(3), стр. 507–525.
- Симоновић З. (2018), Црквена и манастирска пољопривредна имања за време владавине царева Македонске династије, *Црквене Студије* 15(1), 493-508.
- Симоновић, З. (2018). Календар пољопривредних радова у Византији у X веку. *Агроекономика* 47/78, 109-120.
- Teall, J. L. (1971). The Byzantine agricultural tradition. *Dumbarton Oaks Papers*, 25, 33-59.
- Srejskić, D., & Cermanović-Kuzmanović, A. (2000). *Rečnik grčke i rimske mitologije*. Srpska književna zadruga.
- Stanojević, O. (1967). O karakteru države i prava Vizantije od VII do XI veka. *Anali PFB, Beograd*, 227-228.

- Стојчевић, Д. (1985). *Римско приватно право*. Београд: Савремена администрација.
- Шрајнер П. (2006). *Византинци*, (приредио Гуљелмо Кавало, СЛЮ, Београд, 2006, 112.
- Teall J., (1959), The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330–1025,” *DOP* 13, 89–139.
- Thomson, R. W. (1995). *A Bibliography of Classical Armenian Literature to 1500 AD*. Turnhout.
- Turtledove, H. (1982). *The Chronicle of Theophanes: Anni Mundi 6095-6305 (AD 602-813)*. University of Pennsylvania Press, 90.
- Treadgold, W. T. (1988). *The Byzantine Revival, 780-842*. Stanford University Press, 38.
- Успенски Ф., (2000), *Историја Византијског царства*, Zepher Book World, Београд, 187.
- Васильев А.А. (2000). *История Византийской империи – Время до Крестовых походов*, Алетейя, Санкт-Петербург.
- Virgil, (1916). *Eclogues, Georgics, Aeneid*. Translated by Fairclough, H R. Loeb Classical Library Volumes 63 & 64. Cambridge, MA. Harvard University Press.
- Vogt, A., “*La jeunesse de Léon le Sage*,” *Revue historique*, 174,(1934), pp. 389-428
- Vujić, A. (2007). Опća и национална енциклопедија у 20 књига, XX. *Књига Ти-Џ*, Zagreb: Pro Leksis doo, 276.
- Wallraff M. (ed.), (2007). *Iulius Africanus: Chronographiae*. The Extant Fragments, reviewed by Hagith Sivan (Bryn Mawr Classical Review), Berlin-New York: Walter de Gruyter.
- Wellmann, M. (1921). *Die Georgika des Demokritos*. Verlag der Akademie der Wissenschaften, 1-58.
- Whitfield, B. G. (1956). Virgil and the bees: a study in ancient apicultural lore. *Greece & Rome*, 3, 109-110.
- Winiwarter, V. (2014). Environmental History of Soils. In *The Basic Environmental History*. Springer International Publishing. (79-119).

## **Интернет извори**

<http://www.answers.com/topic/apuleius>

Photius: Bibliotheca., cod. 163. [http://www.tertullian.org/fathers/photius\\_01toc.htm](http://www.tertullian.org/fathers/photius_01toc.htm)

<http://legacy.fordham.edu/halsall/pwh/suet-vergil.asp>

<http://www.virgil.org/vitae/a-donatus.htm>

<http://ancientrome.ru/ius/library/codex/theod/liber07.htm#7>



## РЕЦЕНЗИЈА

Наслов монографије  
„ГЕОПНИКА – ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ“

Аутори:

Доц. др Зоран Д. Симоновић, научни сарадник и  
Проф. др Александар В. Костић

У монографији је анализиран пољопривредни развој у Византији истраживањем употребе тада познатих техника у производњи. Сагледана је и способност самих актера у пољопривредној производњи, на првом месту слободних пољопривредних произвођача, али и зависних сељака и феудалних господара (световних и црквених).

Аутори у својој монографији истичу да је „Геопоника“ по замисли свога састављача конципирана као енциклопедијски рад. У самом делу је дата свеобухватна слика о гранама пољопривреде и то на првом месту земљорадњи, виноградарству, винарству, гајењу маслина, воћарству, повртарству, живинарству, пчеларству, узгоју коња и стоке, рибарству итд. Аутори истичу да је у ту сврху, састављач користио метод прикупљања, а потом и систематизовања претходно написаних радова и зборника, који су се широко користили у књижевној и научној пракси Византије у X века.

Време настанка енциклопедије одређује се на основу расположивих података који су у дати у уводу изворног текста Геопонике. Из уводног текста може се приметити да редактор посвећује свој рад цару Константина VII Порфирогениту (913-959). Где он у самом уводу указује, да је у вези, између осталих области свакодневног живота цар и у пољопривреду „донео пуно жара“. Пољопривреда као грана привреде је имала велики утицај на економију Царства. Зато и не чуди царско интересовање за њу. Цар Константин VII је наредио да буду пронађени сви текстови античких писца који су писали на тему пољопривреде. Да се њихови радови идентификују, сакупе, преведу и објаве на једном месту. Са тиме нас упознају и аутори ове монографије који истиче да редакторов рад није оригинално дело, већ представља компилацију, која је направљена коришћењем других извора, укључујући и оне који су постојали као зборници разних компилација. Ау-

тори су у овом делу монографије дали детаљни приказ о томе како је настала ова енциклопедија са мишљењима, ставовима и дилемама и других аутора који су писали на ову тему.

Из свега изложеног произилази да је на основу разних прикупљених текстова из пољопривреде настала енциклопедија „Геопоника“. Аутори ове монографије истичу да је Енциклопедија конципирана да представља складну и свеобухватно урађену тематску целину од двадесет књига, које су распоређене по гранама пољопривреде. Одреднице су у исто време обележене са цитатима који указују ко су њихови аутори или преводиоци. Књиге су разврстане следећим редоследом:

1. Астрономска и астролошка временска наука
2. О општим припадајућим питањима о пољопривреди, и о различитим врстама жита
3. О разним пољопривредним дужностима погодним за сваки месец
- 4-5. О узгој винове лозе
- 6-8. О прављењу вина
9. О узгоју маслина и изради уља
10. О воћкама и њиховом пресађивању
11. Украсно дрвеће, цвеће и лековито биље
12. О поврћу и биљу
13. О животињама и инсектима штетним по биљке
14. О голубовима и другим птицама
15. О узгоју пчела
16. О коњима, магарцима, и камилама
17. О узгоју стоке
18. О узгоју оваца и коза
19. О псима, зечевима, јеленима, свињама, и о сољењу мяса
20. О рибама

Посебна занимљивост овог текста огледа се у томе што у њему постоји више од четрдесет ауторских одредница које су наведене у првом лицу, а унете су у енциклопедију. Аутори монографије сматрају да се слободно може рећи да је писац ових одредница сам редактор. Њихов значај огледа се у томе што на основу ових одредница можемо да пратимо развој техника у пољопривредној производњи од античких времена до X века, односно времена када је настала ова енциклопедија. Мишљења сам да остварени резултати истраживања у овој монографији представљају допринос обогаћивању наших, сазнања о развоју пољопривреде Византије.

Наслов, делови и главе, како су обрађени упућују на закључак да је остварени резултат овог истраживања представља приказ пољопривредне производње Византије у X веку са освртом и на друштвено социјалне прилике. Задатак који су поставили аутори није био лак, али резултат њиховог рада је значајан за пољопривредну, економску и историјску науку.

На основу изложеног слободан сам да предложим објављивање ове монографије др З. Симоновића и др А. Костића.

Рецензент:

Проф. др Часлав Оцић, академик  
Српска академија наука и уметности



## РЕЦЕНЗИЈА

Наслов монографије  
„ГЕОПНИКА – ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ“

Аутори:

Доц. др Зоран Д. Симоновић, научни сарадник и  
Проф. др Александар В. Костић

Монографија З. Симоновића и А. Костића је занимљиво и обимно дело у коме је обрађена сложена материја везана за организацију пољопривредне производње у Византији. Аутори су користили у својим истраживањима веома обимну страну, али и домаћу литературу. Њихове анализе су стога аргументоване и засноване на сигурним изворима.

Посебна вредност ове монографије представља то што је урађена целовита анализа текста ”Геопонике” која је први пут у целости преведена на српски језик. Аутори су уложили велики напор да преведу свих двадесет књига. Приликом превода на српски језик користили су поред оригиналног текст и преводе који су урађени на руском, енглеском, шпанском, француском и пољском језику.

Из наслова монографије „Геопоника - Енциклопедија пољопривреде“ види се, да је тема истраживања византијска пољопривреда. Аутори су монографију поделили на два дела. Први се односи на организацију пољопривредне производње применом за то време савремених метода. Други део монографије представља преведени текст византијске енциклопедије.

Проблеми који се обрађује у монографији сами по себи су сложени, јер се ради о истраживању организације производње, метода и сталешким односима у пољопривреди која је била традиционална и представљала је најзначајнију привредну грану од које је зависио и опстанак државе. Садржај „Геопонике“ нам показује да је византијска феудална пољопривредна производња, као и занатска техника која се примењивала у производњи нису ишле уназад, као што се то веровало. На основу истраживања аутора можемо да видимо да је у Византији у X веку била у употреби античка агрономска техника, која се и даље пажљиво проучавала и тестирала у пракси, али појавиле су се и новине које су настале због промене услова живота.

У монографији читав један део посвећен је друштвено економским приликама које су важиле у Византији у X веку. Анализирани су сви

важнији друштвени аспекти који су утицали на управљање пољопривредном производњом. Аутори су посебну пажњу посветили слободном сељаштву и развоју феудализма. Ове анализе су помогле да се детаљније сагледају принципи функционисања политике управљања пољопривредом Византије. Сматрам да је то потребно ради што бољег спознавања метода организације пољопривредне производње у једном класном друштву какво је било Византијско. Из свега наведеног можемо да истакнемо да, ова монографија даје допринос обogaћивању наших сазнања о историјским и економским процесима у Византији у X веку.

На основу садржаја ове монографије може да се види да је главна пажња посвећена пољопривреди Византије. Истражени су и анализирани сви важнији методи који су се користили у тадашњој пољопривредној производњи. Ти методи су се углавном односили на гајења биља и узгој стоке. Дакле аутори су дали све важније елементе из којих може да се сагледа развој византијске пољопривреде у време настанка "Геопонике".

Из укупне анализе коју су дали аутори произилази да на основу свих показатеља пољопривреда у Византији је представља важан елемент економског развоја. Значај пољопривреде за економију Византије огледао се у томе да је поред економске имао и социјално класно компоненту. На основу тога можемо констатовати да је пољопривреда Византије у X веку имала потребан ниво који је био неопходан за производњу хране. Ипак, и поред великог потенцијала који је постојао у сектору пољопривредне производње као пре свега резултата повољних климатских услова, природних карактеристика земљишта и расположивих водених ресурса, он није био довољно искоришћен.

Аутори сматрају да је пољопривреда Византије у X веку својим сопственим капацитетима могла да задовољи домаће тржиште хране и пољопривредних производа. Може се слободно рећи да се у Византији тога доба узгајале скоре све пољопривредне културе. Са друге стране снабдевање тржишта храном и пољопривредним производима у Византији није било уређено. Било је препуштено малом броју појединаца који су се из ове трговине доста обогатили.

Сматрам да ову монографију треба објавити јер је по свему интересантна и постоји велики број заинтересованих за ова питања у нашој аграрној струци. Овим тим више што монографија садржи поред детаљне анализе и превод енциклопедије "Геопонике" на српски језик.

Рецензент:

Проф. др Рајко Буквић, научни саветник  
Географски институт "Јован Цвијић", САНУ

## РЕЦЕНЗИЈА

Наслов монографије  
„ГЕОПНИКА – ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ“

Аутори:

Доц. др Зоран Д. Симоновић, научни сарадник и  
Проф. др Александар В. Костић

Монографија „Геопника – Енциклопедија пољопривреде“ као што сам наслов каже бави се изучавањем Геопонике, односно енциклопедије из пољопривреде. Желим да напоменем да ”Геопоника” представља једину сачувану византијску енциклопедију која је написана на грчком језику на тему пољопривреде и сточарства. Она је настала као део великог енциклопедијског подухвата византијског цара Константина VII Порфирогенета (913-959), коме је увод овог дела посвећен, али није, као што се раније мислило, био његов рад. Већина глава ове енциклопедије написано је у времену пре владавине цара Константина. Име аутора, односно редактора, је остало за сада непознато.

На основу текста који је дат у ”Геопоници” аутори тврде да је енциклопедија настала од измењене верзије грчког текста Виндонија Анатолија, аутора који је живео у Бејруту у IV веку нове ере. Текст је носио наслов ”Збирка из пољопривредне праксе”. Анатолије се идентификује као познати правник из IV века, који је био префект Илирика. Његов рад је базиран на ранијим радовима аутора као што су Колумела и Плиније Старији. Анатолијев текст је у VII веку адаптирао Касијан. У сваком случају Касијаново дело, које је он посветио највероватније свом сину Басу, допринело је да се Константин VII заинтересује за систематизовање текстова из пољопривреде. Сам цар је анонимном редактору дао задатак да напише Енциклопедију из пољопривреде.

”Геопоника – Енциклопедија пољопривреде” представља монографију која нам даје опис стања у пољопривреди Византије у X веку. Аутори су путем ове монографије детаљно изложили настанак овог дела. Представљени су извори који су омогућили да овај текст настане. Затим, су дали преглед свих до сада познатих текстова ”Геопонике”. Тумачењем појединих глава

овог дела аутори су покушали да нам приближе агро економски живот Византије овог времена. Сматрамо да се највећи допринос ове монографије може сагледати у описима примене појединих метода који су се користили у пољопривредној производњи (ратарство, виноградарство, воћарство, повртарство, сточарство, пчеларство, рибарство итд.). Због своје свеобухватности "Геопоника" представља важно дело из кога може да се прати развој византијске пољопривреде. Аутори у својој монографији истичу да са ове временске дистанце можемо да кажемо да "Геопоника" представља научно истраживање, које се односило на приказ тренутног стања пољопривредне производње са додатком сублимираног до тада познатог знања, и са применом личних искустава самог редактора, која су дата кроз цео текст, а која садрже разне предлоге за побољшање производње. Значај "Геопонике" се огледа и у томе што на основу редакторских текстова можемо да пратимо шта се променило у византијској пољопривредној пракси до X века у односу на античка времена.

Ако посматрамо структуру монографије можемо да приметимо да су је аутори поделили на два дела. У првом делу дали су историјат настанка "Геопонике" и тумачење појединих глава које се налазе у самој енциклопедији. У другом делу књиге аутори су урадили превод свих двадесет књига ове знамените енциклопедије. Сматрамо да је значајно то што је "Геопоника" први пут преведена на српски језик. На овај начин аутори су омогућили да преведени текст "Геопонике" постане доступан не само научној јавности него и другим заинтересованим читаоцима.

Из свега напред изложеног можемо да истакнемо да се значај „Геопонике“, огледа у томе што она представља једини извор са детаљним и систематски представљеним информацијама о пољопривредној производњи у Византији. Овај извор у суштини није довољно истражен. Питањима која се односе на расветљавање смисла текста "Геопоника" бавило се више аутора разних струка од филолога преко историчара до економиста. Они су дали своје анализе садржаја и историјског значаја пољопривредне енциклопедије. Наше је мишљење да овај извор и даље треба проучавати. У последњих десетак година поново долази до великог интересовања за овај текст. Надамо се да ће се у будућности наставити интересовање за овај текст. У том смислу ова монографија даје велики допринос у коме се и наша друштвена наука, на првом месту историјска, али и економска, прикључила овом тренду.

На крају желим да истакнем да нас аутори путем ове монографије упознаје и са методом свога рада. Они истражује пре свега изворе, затим главну литературу и најновија научна саопштења дата у многим страним

и домаћим часописима или на интернету. Дакле, аутори Зоран Д. Симоновић и Александар В. Костић нам не само остварују пуни увид у изворе и постојећу литературу, углавном страну, али и домаћу, већ и презентирају своје резултате истраживања на бази најновијих сазнања науке саопштених у периодици и на интернету.

Сматрам да смо овим делом на тему историјског, али и економског живота, добили ретку, квалитетну и неопходну монографију која обогаћује пре свега нашу друштвену науку, али и општу културу. Срдачно препоручујем да се објави.

Нови Сад, 25. јун, 2018.

Рецензент  
Проф. др Зоран Његован  
Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет

## РЕЦЕНЗИЈА

Наслов монографије  
„ГЕОПОНИКА – ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ“

Аутори:

Доц. др Зоран Д. Симоновић, научни сарадник и  
Проф. др Александар В. Костић

На српском језику кончано имамо превод познатог текста Геопонике, који у својој суштини представља енциклопедију пољопривреде. Овај текст је до сада преведен на многе језике. Ми смо превод овог текста у целини добили захваљујући напору аутора и приређивача др Зорана Симоновића и др Александра Костића.

Већ из самог наслова можемо да видимо да се ради о монографији која је од великог значаја за економију, али је подједнако важну и за пољопривреду, историју и општу културу. Геопоника је настала у X веку за време владавине једног од најзначајних царева македонске династије. У питању је Константин VII. Ово је време када Византија доживљавала велики, али и последњи процват. Овај период византијске историје познат је као “византијска ренесанса”. У томе је и посебан значај овог текста јер су у њему сублимирана знања од античких времена до десетог века. Сам текст енциклопедије Геопоника садржи двадесет књига у којима су обрађене све гране пољопривреде.

Из структуре књиге види се да су аутори имали приликом конципирања дела озбиљан приступ. Тако у првом делу књиге др З. Симоновић и др А. Костић дају детаљан приказ историје настанка текста и превођења истог. Дат је и осврт на пољопривредну производњу, као и на друштвено економске прилике. Аутори су посветили и пажњу животу на византијском селу. На овај начин се омогућава читаоцу да, информисан, приступи самом тексту Геопоника. Међутим прави допринос нашој науци аутори су дали у својим коментарима текста ове књиге. То су не само врло исцрпни но истовремено врло квалитетни коментари. Види се да аутори одлично познају материју о којој пишу. Овај текст биће свакако незаобилазан у новим изучавањима пољопривредне историје Византије. Сви ови квалитети говоре да овај пре-

глед задовољава строге критеријуме у превођењу и издавању оваквих врста књига.

Како се у последње време у свету, али и код нас, посвећује све већа пажња изучавању Византије, то ова књига доприноси да се и наша друштвена наука, овде пре свега економска, прикључи овом тренду. Заиста, из Византије нема обимнијег и значајнијег рада везаног за пољопривредни живот од Геопонике. Пошто се ова енциклопедија односи на период од пре хиљаду година, то савременом читаоцу може бити утолико вредније и занимљивије. Свему овоме треба додати да су преводиоци дали коректан и стручно ваљан превод са руског и енглеског језика као главних извора за превођење, а консултовали су и преводе са француског, шпанског и пољског језика.

У складу са утврђеним циљем и концепцијом истраживања, како смо навели, аутори се доста детаљно баве економијом пољопривреде Византије. Аутори наводе значајну литературу, светску и домаћу, о овом византијском извору. Они су проучили главна дела о овој енциклопедији али и сам текст Геопонике. Можемо рећи да импонује обавештеност аутора. Њихове анализе овога проблема откривају их као солидне познаваоце ове литературе и коректне интерпретаторе разних ставова еминентних аутора.

Оцењујем да смо овим преводом Геопонике – енциклопедије пољопривреде, уводним текстом и коментарима др З. Симоновића и др А. Костића добили ретку, квалитетну и неопходну књигу која обогаћује пре свега економску и пољопривредну науку али и нашу општу културу. Срдачно препоручујем да се објави.

Рецензент  
Проф. др Соња Јовановић  
Универзитет у Нишу, Економски факултет

## РЕЦЕНЗИЈА

Наслов монографије  
„ГЕОПОНИКА – ЕНЦИКЛОПЕДИЈА ПОЉОПРИВРЕДЕ“

Аутори:

Доц. др Зоран Д. Симоновић, научни сарадник и  
Проф. др Александар В. Костић

Аутори др Зоран Симоновић и др Александар Костић нас упознају са главном темом ове монографије. А то је: спознати процесе, односе и резултате управљања аграром Византије у 10 веку. Имајући у виду да на ову тему не постоји обимна литература овај циљ је занимљив и интересантан, али је и добродошао за нашу агро економску науку. Пред ауторима се отворило широко подручје истраживања – друштвено економских односа у Византији - стога су аутори, своја поља интересовања поделили на неколико области, које су од битног значаја за сагледавање постављеног циља. Монографијом су обухваћене следеће области:

Предговор

Увод

I Геопоника – настанак текст

II Пољопривредна производња у Византији

III Друштвено економске прилике у време настанка Геопонике

IV Свакодневни живот на Византијском селу

V Превод Геопонике

Литература и извори

Аутори нас путем ове монографије упознају и са методом свога рада. Они истражују пре свега главну литературу, и најновија научна саопштења дата у многим домаћим и страним часописима или на интернету. Дакле, аутори др Зоран Симоновић и Александар Костић су не само остварили пуни увид у постојећу литературу и изворе, углавном стране, али и домаће, већ су презентирали своје резултате истраживања на бази најновијих сазнања науке саопштених у периодици и на интернету.



Геопоника – енциклопедија из пољопривреде је у овој монографији дата у једном целовитом облику. Др З. Симоновић и др А. Костић путем ове монографије исцрпно и детаљно излажу материју о пољопривреди Византије. Посебно треба истаћи компаративност анализе текстова појединих античких аутора са практичним текстовима редактора који су настали у 10 веку. Притом мислимо конкретно на заступљеност Варонових текстова у Геопоници. Можда је то један од највећих доприноса ове монографије који се може сагледати у овој анализи. Др З. Симоновић и А. Костић су такође испољили солидно познавање аграрних токова Византији што му је омогућило дуго бављење овим проблемима.

У последње време у свету, али и код нас, посвећује се све већа пажња пољопривреди Византије - са гледишта превода и тумачења разних извора из пољопривреде Византије, пољопривредне производње, друштвено економских прилика, и сл. Ово су важни императиви за што боље и свеобухватније посматрање пољопривреде Византије пре свега због што бољег сагледавања пољопривредне производње. Пошто се ова монографија односи на једно од најзначајних питања везаних за пољопривреду Византије а имајући у виду да ова тема код нас није довољно истражена.

Сматрам да ову монографију из наведених разлога треба објавити.

Рецензент  
др Предраг Вуковић, научни сарадник  
Институт за економику пољопривреде, Београд



CIP - Каталогизација у публикацији  
Народна библиотека Србије, Београд

338.43(495.02)

СИМОНОВИЋ, Зоран Д., 1970-  
Геопоника, енциклопедија пољопривреде  
: монографија / Зоран Д. Симоновић,  
Александар В. Костић. - Београд : Институт за  
економику пољопривреде, 2019 (Београд : Dis  
public). - 456 стр. ; 25 cm

Тираж 300. - Стр. 445-447: Рецензија / Часлав  
Оцић. - Стр. 448-449: Рецензија / Рајко  
Буквић. - Стр. 450-452: Рецензија / Зоран  
Његован. - Стр. 453-454: Рецензија / Соња  
Јовановић. - Стр. 455-456: Рецензија / Предраг  
Вуковић. - Библиографија: стр. 431-443. -  
Садржи приређен превод Геопонике.

ISBN 978-86-6269-064-7

а) Геопоника б) Пољопривреда -- Византија

COBISS.SR-ID 277312780