

21984

ОТГЛЕДВАНЕТО — Н А — НАХУТА



Написаль и издава:
КОНСТАНТИНЪ Н. ХРИСТОВИЧЪ
(Агрономъ на частна практика.)

Цена 8 лева.

Печатница „ЦВ. РАДУЛОВЪ“ — Т. Пазарджикъ.

Земледѣлско - Стопанска Библиотека „НИВА“

Д. 588/1941

Книжка 5.

21984

706212.7

И. В. Коларов
Централна библиотека
Пловдив

ОТГЛЕДВАНЕТО

— НА —

НАХУТА



Написалъ и издава:
КОНСТАНТИНЪ Н. ХРИСТОВИЧЪ
(Агрономъ на частна практика.)

Цена 8 лева.

Печатница „ЦВ. РАДУЛОВЪ“ — Т. Назарджикъ.

096.

1927 год.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1) Предговоръ	стр. 3
2) История и произходъ на нахута	4
3) Ботаническо описание на нахута	5
4) Културни видове нахутъ	6
5) Климатъ	8
6) Почва	8
7) Обработка на почвата	9
8) Торене	9
9) Мѣсто на сѣидбообращението	11
10) Сѣидба	11
11) Грижи презъ време на растенето	12
12) Болести и неприятели	13
13) Узрѣване и прибиране на семето	14
14) Приходъ отъ декаръ	15
15) Химически съставъ на нахутовото зърно и слама и използването му като храна на човѣка и домаш- нитъ животни	16
16) Продукти на нахута: а) Леблебий;	18
б) Преработване нахута въ леблебий;	18
в) Съставъ и хранителностъ на леблебийтъ	20
г) Нахутова мая	21

Използвана литература.

1) Д-ръ С. Доспѣвски. Културата на нахута. сп. Земледѣлие год. XVI стр. 340—1, 1910 год; 2) Ал. Радославовъ. Нахутъ. сп. „Природа“ кн. 6 год. XXIII стр. 89; 3) П. Д. Буббовъ. Зелеварство 1922 год. Нахутъ стр. 166; 4) Д-ръ Асенъ Златаровъ. Леблебийтъ в. Слово—1924 год.; 5) Д-ръ Асенъ Златаровъ. Сланатука. Броматологична и фитобиохимическа експериментална студия. Архивъ на Министерството на Земледѣлието Т. II 1921 год; 6) Д-ръ Асенъ Златаровъ. Изследвания върху състава и свойствата на плодовете на *S. arietinum* 1. год. на Софийския университетъ 1911—12; 7) Д-ръ Ас. Златаровъ. Ензиматични и ферментативни свойства на плодовете на *S. arietinum* 2. кн. V 1912 год на Софийския университетъ; 8) Хр. Кюлюмовъ. За една непозната хлѣбна ферментация. сп. Естествознание и География год. III кн. IV. стр. 113; 9) Хр. Кюлюмовъ и Н. Карцевъ. Приносъ къмъ изучаването химическия съставъ на нашенскитъ варива. сп. на Земл. Изпитателни Институтъ въ България год. I. кн. I; 10) Инж. Хр. Саровъ. Приносъ къмъ гхбната, бактерийна и пр. флора. Трудове на Бъл. Наученъ Земл.-Стопански Институтъ кн. № 4 год. 1923; 11) Н. Малковъ. Трудове—годишни опити на Садовската Държ. Земл. опитна станция—1903—1909 год.; 12) Д-ръ С. Доспѣвски. Годишенъ отчетъ на Садовската Държ. Земл. опитна станция Т. I и II. 1908 год.; 14) G. DELACROIX. Maladies des plantes cultivées. Paris 1910; 15) Фр. Жителъ. Пловдивъ 1898 г. Частно земледѣлие; 16) GASTON BONNIER et LECLERC du SOBLON—Cours de Botanique. Paris 1905 и 17) Хр. Тачевъ и Д-ръ С. Доспѣвски. Земледѣлско Скотовъденъ календаръ. София, год. II. 1915.

1. ПРЕДГОВОРЪ.

Отъ край време у насъ **НАХУТА** е ималъ широко употребление, особено между широкитъ народни маси, било като вкусно и ценно вариво въ готварството, било като обична и питателна прикуска въ видъ на солѣнъ нахутъ и леблебий.

Въпреки отличното ѝ успеване у насъ и голѣмото търсене на плода, нахутовата култура за сега е слабо застъпена въ страната ни, и далечъ не достига да задоволи мѣстната ни консумация.

Какво е цѣлото годишно производство на нахута въ България, намъ не ни е известно, тъй като до сега Дирекцията на Статистиката не е счела за нужно, да води отдѣлна графа за това ценно вариво, а смѣсва я и вписва въ графата на фасула. Това което е известно обаче, а същевременно смѣшно и жалко е факта, че ний имаме смелостта да се наричаме земледѣлска страна, не желайки обаче да си произведемъ нахутъ, а даваме ежегодно милиони сиромашки български левове на турци, гърци, французи и африканци, да ни снабдяватъ скъпо и прескъпо съ разни нахути. които въ качествено отношение далече долу стоятъ отъ отличния нашъ узунджовски нахутъ.

Предназначението на този ни малъкъ трудъ е именно единъ опитъ на чисто частна инициатива, съ цѣль да можемъ да заинтересуваме нашитъ добри и трудолюбиви иначе земледѣлци, за да обрнатъ малко повече внимание върху тази ценна и доходна култура нахута, като я въведатъ въ своето стопанство.

Съ засилване производството на нахута у насъ, отъ една страна, ний не само, че не ще харчимъ повече оскѣдната българска пара за чуждъ такъвъ, а самитъ ний ще изнасяме на международния пазаръ доброкачественъ нахутъ, а отъ друга — което е по-важно въ случая — ще дадемъ възможностъ на нашия народъ, да консумира една здрава, лека и питателна храна.

На края не можемъ да не благодаримъ на нашия добъръ приятелъ леблебиджия Г-нъ Костадинъ Младеновъ, който ни улесни морално и материално въ издаването на настоящия ми малъкъ трудъ, който иначе едва ли, при нашата жалка действителностъ щеше да види бѣлъ свѣтъ.

Св. Трифунъ

гр. Т.-Пазарджикъ.

ОТЪ АВТОРА.

2. История и произходъ на — НАХУТА. —

Нахута е едно отъ най-старитѣ културни растения, които човѣчеството познавъ отъ незапомнени още времена. Той се отгледва и употребява поради своята висока питателностъ, вкусностъ, като отлична храна за човѣка и животнитѣ.

Отъ времето още на старогръцкия поетъ Омиръ, т. е. около хиляда години преди Христа, нахута заедно съ баклата (черния бобъ) се отгледвалъ въ Индия, Мала-Азия, Римъ и Египетъ, служейки като отлично и вкусно вариво. Отъ тогава насамъ нахутовата култура се е запазила и до днесъ въ тѣзи древни страни, като се е разпространила навредъ въ Балканския полуостровъ, Италия, Германия, Франция, Испания и северна Африка.

Споредъ професора при Софийския Университетъ Д-ръ Ас. Златаревъ, който най-много е работилъ у насъ, по изучаване нахута, като ценна народна храна, превежда следната наша легенда за гастронимическата цена на нахута. За нахута народа приписва свѣто произхождение: въ житието на Св. **Иванъ Рилски** се казва, че Божия избраникъ се хранелъ съ него и веднажъ нагостенитѣ отъ свѣтецъ съ сланутахъ (нахутъ) овчари, толкова много го харесали, че на отиване си отскубнали скришомъ нѣколко стрѣка отъ растението, за „семе“ може би. . .

Въ среднитѣ вѣкове особено, нахута е билъ много повече отгледванъ въ Германия и Сръдна Европа въобще отколкото сега. Историята споменава, че Императоръ **Карлъ Велики** около 812 година е питалъ особена слабостъ къмъ нахута, като е заповѣдалъ да му се отдаде почетно мѣсто въ царскитѣ и обществени зеленчукови градини.

Сегашниятъ грахъ (*Pisum sativum*) съ своитѣ многобройни видове не е билъ още известенъ, а едва въ XIV-я вѣкъ, се е появилъ безъ да може да конкурира на нахута.

Днесъ за днесъ изглежда, че най-много нахутъ се отгледва въ Средноземноморската областъ, а именно странитѣ, като: Мала Азия, Гърция, Турция, Балканския полуостровъ, Италия, Испания, Мароко, Алжиръ и Египетъ.

Въ Испания най-вече, нахута се ползува съ най-голъ-

ма слава, съставлявайки една отъ най-любимитѣ храни на мѣстното население, което приготвява най-разнообразни и вкусни ястия отъ него.

Въ близоисточнитѣ страни и у насъ нахута освенъ като превъзходно, ценно и вкусно вариво се употребява още за правене на леблебий. Това е високоцененъ между народа вкусенъ, диетиченъ и хранителенъ продуктъ, съдържащъ много белтъчни вещества, масти и фосфати.

Понеже нахутовата култура до сега у насъ е била слабо застъпена, а вносътъ както на суровия плодъ, така и на леблебийтѣ отъ край време възлиза на милиони левове, то при наличността на толкова много благоприятни условия за вирѣнето му, климатъ и почва и голѣма консумация, голѣмо претъпяване извършваме, гдето не вземаме нуждитѣ мѣрки и мѣроприятия, за подобрието и засилването производство-то на това отлично и ценно растение.

3. БОТАНИЧЕСКО ОПИСАНИЕ.

Нахута¹⁾ Сланутахъ (*Cicer arietinum* L.) е едногодишно културно растение принадлежащо къмъ семейството на пеперудовѣтнитѣ.

Близъкъ сродникъ на граха, баклата и фасула, нахута отъ всички варива е най-слабо познатъ и култивиранъ у насъ, макаръ страната ни да притежава отлични условия за неговото широко разпространение.

Като средноземноморско растение, нахута най-много се отгледва въ Пиринейския полуостровъ, Южна Франция, Балканския полуостровъ, Мала Азия и цѣла северна Африка съ Египетъ на чело. Въ диво състояние нахута се срѣща въ источнитѣ страни, както и въ Испания²⁾. На височина достига 30—50, а по нѣкога и до 80 см. споредъ силата на почвата. Стеблото му не се поваля лесно и не се бои отъ вѣтроветѣ. На гледъ нахута е доста красиво растение. Листата му сж перести, дребни, сиво зелени и леко назъбени. Цвѣтоветѣ му сж малки съ дълга дрѣжка и съ виолетова боя.

Зрѣлиятъ плодъ е едногодъшна торбица—чушка, съдържаща обикновено едно и много рѣдко две и то недоразвити зърна. Когато нахута презрѣе, чушката му лесно се отваря—пука и зърната се разсѣиватъ по земята. Нахутовото зърно е по-едро отъ онова на граха и бисела, съ твърде характерна набръчкана и ситно назъбена люспа. Боята му е сиво бѣла,

1) Нѣкой наши учени като Д-ръ Ас. Златаревъ употребяватъ вмѣсто думата нахутъ—думата сланутахъ. Думата нахутъ произхожда отъ татарската дума „нохутъ“.

2) У насъ, въ семчеститѣ джови гори на Странжа планина се срѣща единъ видъ дивъ нахутъ: *Cicer montbertii* Jaub et Spach, който е едногодишно растение съ бѣли жълтеникави цвѣтове. Това растение до колкото ни е известно нѣма никакво практическо приложение.

зеленикава или тъмно кафява до черно боя. На едната си страна зърното притежава силно развит изростък — шипъ, който го силно характеризира и отличава от другите бобови зърна. При натопяване въ вода, нахутовото зърно лесно набъбва, увеличавайки двойно обема си, като същевременно по набраната му люспа се образуват разни интересни фигурки — обикновено тая на „овнешка глава“ с извити рогове и муцунка. По повод на тия изображения нахута носи научно то си латинско название „arietinum“, което означава на наши езикъ „овнешка глава“ отъ думата „ariés“.

Както листата тъй стеблото и чушките на нахута сж гъсто покрити, обраснати сж едни малки космици — власинки, които гледани презъ увеличителното стъкло ни разкриватъ по върховетъ си едни особени цевички сж михурче — резервуаръ, който резервуаръ е пъленъ сж една кисело-солена парлива течностъ. Тъзи космици изглежда да играятъ ролята на предпазители на растението противъ силните слънчеви изпарения отъ една страна, а отъ друга сж изпусчането на лютивия си сокъ, да предпазватъ растението отъ неговитъ неприятели тревопасни животни. При пипване сж ржка зеленото нахутоено стебло, човъкъ чувствува едно леко изгаряне придружено сж известенъ сърбежъ по кожата. Зайцитъ напротивъ обичатъ много тази киселина на нахута, за което често забълзваме въ нъкоя нахутовъ посѣвъ, цѣли редове растения сж изгризани върхове.

Коренътъ на нахута е добре разклоненъ и прониква доста дълбоко въ земята 20—25 см., поради което растението може да издържа сравнително по-дълго време на суша, отколкото другитъ бобови култури.

Като пеперудоцвѣтно растение, нахута притежава благодатното и ценно свойство да фиксира азота отъ въздуха въ почвата, посредствомъ чудната организация на симбиоза — тесно интимно съжителство на едни особени почвени азотобактерии, които пълнятъ и живеятъ въ грудките — възелчетата по коренитъ на растението. По такъвъ начинъ, нахута не само, че не изтощава почвата на азотни вещества, а напротивъ силно я обогатява.

4. КУЛТУРНИ ВИДОВЕ НАХУТЪ.

Тъй като, до сега у насъ варивата изобщо сж били слабо изучавани, а за нахута е още по слабо работено, особено по отношение на неговото отглеждане, то не знаемъ и много нѣщо за качества и преимуществата на разнитъ сортове и подсортове нахути.

Известни сж споредъ насъ главно два сорта нахутъ, а именно: 1) Обикновения бѣлъ нахутъ — главния представител на който е узунджовския нахутъ и 2) жълтия валчестъ нахутъ.

Узунджовскиятъ нахутъ произхожда отъ с. Узунджо-

во (Хасковска околия), което село за сега у насъ се счита като за най-големия производител на нахутъ. Този сортъ нахутъ на глелъ е бѣло-сиво до зеленикаво зърно, едъръ, еднообразенъ сж силно издадени отъ страни лобове, и сж доста голѣмъ и изпъкналъ шипъ.

Узунджовскиятъ нахутъ се счита у насъ за най-добрия сортъ и се ценя най-скъпо.

Различаваме сж още разни подвидове мѣстни и чуждоземни нахути (испански, анадолиски, египетски и пр.) като бѣлъ, жълтеникавъ, зеленикавъ, сиво черенъ — нареченъ още и „мжжи“ нахутъ, по-жлестъ, по-дребенъ, сж по-изостренъ шипъ нахутъ — сжщо и Свирковски нахутъ произхождащъ отъ с. Свирково. Всички тѣзи вариетети нахути — споредъ насъ произхождатъ все отъ обикновения бѣлъ нахутъ, и ако се различаватъ помежду си, това се дължи главно на качества и дефектитъ на разнитъ видове почва, торенето и метода на отглеждането имъ.

2) Жълтъ валчестъ нахутъ. Мнозина леблибий го считатъ, че е отъ европейски произходъ. На пръвъ погледъ жълтия нахутъ, по прилика на граха, отколкото на обикновения бѣлъ нахутъ.

Жълтиятъ нахутъ е много по-едъръ, валчестъ — обѣлъ отъ обикновения нахутъ. Външната му обвивка — люспа е груба, дебела и характерно жълта — зърното е по-леко и се люпи — раздвоява се на две половини много по-лесно отколкото обикновения нахутъ. Изглежда, че жълтия нахутъ съдържа повече масти отъ обикновения и като вариво да е по-вкусенъ. За леблебин, обаче жълтия нахутъ не е много цененъ и търсенъ поради лошото му качество да се раздвоява на две половини. Той се употребява най-вече като вариво за готвене и за фалшифициране на млѣното кафе и по-рѣдко за леблебий — когато липсва на пазаря обикновения бѣлъ нахутъ.

Дългъ се налага мислимъ ний на нашитъ агрономи, а най-вече на станалитъ вече многобройни въ нашата страна разни опитни станции и полета, да се загрижатъ и взематъ при сърдце ценната нахутова култура, като здраво изучатъ, установятъ и поставятъ на испытание, най-добритъ и доходни сортове, наши и европейски видове нахути, следъ което да ги препоръчатъ на интересующитъ се земледѣлци.

Жалкъ е факта наистина, какво ний, като чисто земеделска страна, да сме изостанали толкова назадъ, по отношение на изучаването на бобовитъ култури, които нашия народъ счита за своя най-любима и питателна храна. Дано за напредъ, както нашитъ авторитети по земеделскитъ култури и въпроси отгоре, така и нашитъ агрономи и практики отдолу отдаватъ малко повече значение и интересъ на ценнитъ наши варива и специално на нахутовата култура.

5. К Л И М А Т Ъ.

Нахута изисква при кълненето, развитието и зрѣнето си по висока температура, отколкото другитѣ варива наприм. фасула, граха, лещата и пр.

Макаръ да е скромнѣ и не твърде взискателенъ по отношение на климата, почвата и обработката ѝ, обаче, предпочита топлата и провѣтрива земя или споредъ насъ—земя на дини лозя и фастъци.

Вегетациониятъ периодъ на нахута е твърде късъ, трае отъ 100—120 дни, изисквайки отъ 2—2400 калорий топлина. На сушата както казахме и по рано, издържа доста силно благодарение на власинкитѣ, които покриватъ цѣлото му тѣло и на корена му, който дълбоко прониква въ земята—усигурявайки на растението добра влага. Нахута не обича нито мъгла, късни пролѣтни слани, нито прекалено голѣма влага.

Отъ казаното до тукъ за нахута, ще заключимъ, че това е великолепно културно растение, предимно за южна България съ своя сухъ топълъ континенталенъ климатъ и плодородна почва. Нахута, безъ съмнение ще вирѣе добре на много мѣста и въ северна България, стига да се предприематъ сериозни опити, по подобие на тѣзи извършени преди години отъ Садовската и Русенската опитни станции.

6. П О Ч В А.

Нахута успѣва най-добре въ леки, дълбоки, пѣськливо-глинести, богати на варъ, кали и фосфоръ почви. Понася му добре и рѣчната напоена плодородна почва стига да не е студена и влажна.

Нахута успѣва задоволително добре и на камениста балканска почва, стига последната да е на време и дълбоко обработена съ плугъ и брана.

Нахута не бива да се сѣе въ тежки, влажни и збити почви, а така сѣщо не бива да се сѣе на силно варовита земя, защото зърното му става много твърдо и мжно увира. Както при фасуля, така и нахута подъ влиянието на физическия и химическия съставъ—вида на почвата и обработката ѝ, зърното бързо се изменява, измѣтва се, като отъ най-добрия сортъ,—меко, едро, бѣло и вкусно зърно, може да се получи съвсемъ ситно, твърдо, дървено, сбръчкано и жгесто черно семе, или както го наричатъ леблебиджийтъ тукъ, — „мжко семе“, сѣщо може да стане — обратното: отъ лошо и ситно семе, може да се получи великолепенъ нахутъ, стига почвата да е богата и добре обработена и като се действа чрезъ селекция — подборъ на семето и пр.

Освенъ вида, състава и обработката на почвата за правилното развитие на нахута, разбира се не малко влияние указва и състоянието на времето—климата презъ вегетацион-

ния периодъ, болеститѣ, паразититѣ и други повреди.

Добри земи за отгледване на нахута въ Пазарджишко се считатъ селата: Али-Кочово, Аджиларе, Дебрашица, Говедаре, Доганово Конаре, Черногорово, Кара-Бунаръ, Бошуля, Згарлий и Калугерово. Изобщо казано тамъ гдѣто ставатъ добро грозде е добри дини, расне и добъръ нахутъ.

7. ОБРАБОТКА НА ПОЧВАТА.

Подготвянето нивата за посаждање съ нахутъ, или нему подобнитѣ варива: фасуль, грахъ, сря, леща и пр. става най-добре по следния начинъ:

Като стърнище или стара угаръ, нивата се изоравя още презъ лѣтото при добра влага, съ плугъ разбира се и то плитичко. По този начинъ ний цѣлимъ да осигуримъ на почвата запазването по възможностъ на всичката влага, отъ друга страна, ний заравяме и унищожаваме голѣма частъ отъ пакоствитѣ насекоми и тѣхнитѣ ларви и яйчица. Чрезъ навременното подмятане стърнището ний заравяме още плѣвельцѣ, семената и остатѣцитѣ на предшествующитѣ растения, като провѣтриваме почвата и позволявайки на почвенитѣ низши гъби и животни—микробитѣ и бактерийтѣ да оплодатъ и облагородятъ почвата.

Презъ есенъта или зимата т. е. следъ падането на дъждоветѣ извършваме старателно главната дълбока плужна оранъ. Така изорана добре нивата се оставя да почине—полежи презъ цѣлия мъртавъ сезонъ, презъ което време, отъ действието на атмосфернитѣ агенти: въздуха, топлината, дъжда, снѣга, студа, вѣтъра и др. почвата се разрохва, разкипява и освежава, поглѣщайки като сунгеръ — голѣмо количество влага и въздухъ.

Презъ пролѣтѣта преди сѣидбата, почвата — споредъ нуждата претърпѣва още едно или две по плитки подметания съ плугъ или култиваторъ, придружени ако е необходимо отъ тѣрмѣчене и граблене съ цѣлъ да се раздробятъ окончателно буцитѣ и се освежи и разрохка почвата.

Въ риголвани плитко или дълбоко земи, предназначени за засаждање на лозя, бостани или овощни градини, нахута прекрасно вегетира (вирѣе) и дава изобиленъ плодъ, безъ да пречи много съ своята слаба шарена сѣнка и низкъ бой на главната култура.

8. Т О Р Е Н Е.

За да можемъ успѣшно да опредѣлимъ какви и колко хранителни елементи—вещества сж необходими за успѣшното вирѣене на дадено растение, напр. на нахута—въ дадена почва, трѣбва преди всичко да узнаемъ, да налучкаме горе долу срѣдното количество на минералнитѣ и др. вещества, които

въпросното растение извлича—черпи от единъ декарь земя.
Г-да Хв. Кюлюмовъ и Н. Карцевъ ни даватъ следнитъ данни за извлеченитъ количества минерални вещества отъ четиритехъ бобови растения отъ единъ декарь площъ:

1-ва Т А Б Л И Ц А.

Видъ на културата	При реколта на декарь		К Р Ж Г Л О					Мдо
	Зърно	Слама	Азотъ N	Калий K ₂ O	Фосф. P ₂ O ₅	Калций СаО	Маг-незий	
1. Нахутъ	200	200	10.0	4.5	2.2	3.3	1.5	
2. Леща	150	300	13.0	6.0	2.5	4.5	2.0	
3. Бакла	150	300	10.0	3.8	2.3	3.7	1.9	
4. Фасулъ	200	200	10.5	6.0	2.4	6.0	2.5	
Срѣдно			11.0	5.1	2.4	4.4	2.1	

Отъ горната таблица се вижда, че въпроснитъ четири бобови растения черпятъ отъ почвата най-много азотъ, срѣдно 11 кгр. на декарь, специално за нахута 10 кгр. Като се има предъ видъ, че азота е най-важния елементъ за въпроснитъ растения, макаръ, обикновенно да не се торятъ съ азотни торове, тъй както видѣхме въ началото на тоя трудъ, какво бобовитъ култури притежаватъ чудното свойство да свързватъ атмосферниятъ азотъ и да го използватъ не само за своитъ нужди, но още да обогатяватъ съ такъвъ и самата почва.

Следъ азота иде калия, който е 5 кгр. на декарь, а специално за нахута е 4.5 кгр.

Количеството на калция (варьта) е 4.4 кгр. за нахута е най-малка, а именно 3.3 кгр. Но като се има предъ видъ, какво варьта служи не само на право, като храна на растението, но и да подобрява свойствата на почвата, напр. при нитрификацията, то излиза че варьта е извънредно важенъ елементъ за вирѣнето на бобовитъ растения — включително и за нахута.

Количеството на фосфорната киселина е два пжти по-малко отъ това на калия и варьта и малко по-голъмо отъ магнезия.

Отъ казаното до тукъ по въпроса за торенето на нахута заключаваме, какво за успѣшното му вирѣне трѣбва почвата да съдържа въ достатъчно количество—варь, калий и фосфорна киселина, или ако нѣма такива, да се дадатъ—възвѣрнатъ на почвата по изкуственъ начинъ въ видъ на торъ.

Отъ естественитъ торове най-добъръ и пълнъ торъ за нахута е разбира се добре приготвения угнилъ оборски торъ. За предпочитане е да се тори предшественика на нахута, отколкото самия нахутъ.

Отъ изкуственитъ торове трѣбва да се употребяватъ суперфосфата по 20—40 кгр. на декарь, или томасовото брашно по 40—50 кгр. калиевия сулфатъ 10—15 кгр. или каенита 20—30 кгр. на декарь.

При какъвто и да е случай, трѣбва да се има предъ видъ, че торенето на нахута трѣбва да се предприема винаги било при неговия прадшественикъ, или да се извършва поне 7—8 месеци преди засѣването на растението, тъй като, хвърлянето на тора малко преди, или при самата сѣидба на нахута ще причини на растението прекалено буйна вегетация, т. е. ще върви на бой, ще има много листа, безъ обаче да върже изобилнъ плодъ.

9. МѢСТО НА СѢИДБООБРАЩЕНИЕТО.

Видѣхме че нахута не е растение, което силно да изтощава почвата на хранитѣлни елементи, а напротивъ той я обогатява, като пеперудоцвѣтно растение, съ най-важния елементъ — азота.

Нахута отива най-добре въ ниви, които за предшественикъ сж имали нѣкоя окопна култура, като цвѣкло, царевица, тютюнъ, слънчогледъ, памукъ и др.

При слаби изтощени или баирски почви, добре е когато нѣмаме възможность да ги торимъ, да оставяме поне една година да бждатъ угари, като презъ лѣтото се преоре поне два пжти и земята си остане рохка и чиста отъ бурени. Въ случая, мислимъ ний, практикуването на зеленото торене би изиграло благодатна роль.

Следъ нахута, който оставя нивата чиста отъ бурени добре е да се сядятъ житни растения, които биха успѣли отлично.

У насъ за нахута не сжществува никакво сѣидбообрашение, а напротивъ се сѣе не самостоятелно, а съвмѣстно съ други култури, напр. въ бустани, зеленчукови и овощни градини и американски лозя, тъй като нахута бърже расте, зрѣе и не дава голѣма сѣнка.

10. С Ѣ И Д Б А.

Въ южна България нахута може да се сѣе рано презъ втората половина на месецъ мартъ, като се продължава до края на м. априлъ и то като се гледа годината. Въ северна България като по студено нахута се сѣе малко по-късно и може да продължи и презъ м. май.

Въ известни мѣста — нѣкой добри земледѣлци предпочитатъ да сѣятъ нахута много рано. При добро и топличко време, даже въ края на м. февруарий и презъ м. мартъ сѣидбата би била възможна. Съ раното засяване се цели да се получатъ още отъ рано силни и буйни растения, които успѣш-

но биха могли да противостоят на опасната нахутена болест, така наречената човилка (*Ascochyta pisi*) от друга страна раната съидба ще даде по ранозрбящ плод. Други пък земледълци, които се боят много от пролътните слани и мартенските проливни дъждове, които силно вредят на младото растение, предпочитат да саят нахут, чакъ през м. април или м. май съ огледъ да събиратъ плодетъ му презъ м. августъ и м. септември.

Ранъ или късенъ, нахута е бързорастяще растение и може да се сая и пресажа втори и трети път, ако не се успее да се засади навреме, и при добра влага и добре работена почва, винаги ще имаме изобилна жетва.

Засъването на нахута може да се извърши по три начини: 1) на разпръснато; 2) въ гнезда и 3) въ редове на бразди.

Първиятъ начинъ, което се практикува още въ Македония и тукъ тамъ и у насъ¹⁾ е непрактиченъ и е за осъждане. По този начинъ, освенъ, че се хвърля двойно повече семе отъ обикновено му, но още обработката на културата е много трудна и прихода не много високъ.

Съедбата на гнезда става като се заровятъ съ мотика по 5—8 зърна на дълбочина 5—6 см., на разстояние 40—50 см. гнездо отъ гнездо.

Най-доброто съене споредъ насъ е това, което се извършва съ помощта на специална редосъялка, или въ бразди прокарани съ маркиръ, мотика или рало на 40—50 см. разстояние една отъ друга, пуцайки по 1—2 зърна на разстояние 8—10 см. едно отъ друго.

При редовата съидба растенията проникватъ правилно, лесно се окопватъ и загърлятъ, коренитъ и стеблата имъ най-правилно сж разпредълени, безъ да си пречатъ, едно на друго. Отъ друга страна свѣтлината, топлината и въздуха равномерно проникватъ, а най-главното е, че цътенето, оплодяването и узрѣването на плодетъ става най-правилно и пълно. Въ другитъ съидбени начини следствие на задушване по-голяма частъ отъ цътветъ оставатъ ялови или връзватъ слаби чушки.

Количеството на семето, което се хвърля на декаръ варира между 8—12 кгр. споредъ силата на почвата и начина на съенето.

11. ГРИЖИ ПРЕЗЪ ВРЕМЕ НА РАСТЕНЕТО.

Както и при другитъ окопни култури, следъ проникването на растенията до 10 см. височина, последнитъ се раз-

1) До освобождението на и скоро следъ него въ Пазарджишко сжало се е сжало най-вече на разпръснато голѣми пространства нахутъ въ варовититъ почви на селата: Али-Начово, Радилово, Добращица и Аджиларе — сжга въ тая села почти не се отгледва нахутъ.

слабватъ и разреждатъ на разстояние 20—25 см. едно отъ друго. По натагъкъ презъ цѣлия вегетационенъ периодъ, споредъ нуждата нахута се откопча — праши и лекичко загърля 1—2 пъти, като не се оставя посѣва да буринася и се задуши отъ буренитъ и плѣвелитъ.

Понеже нахута има силенъ и дълбокъ корень, здраво стебло, затова не се бои много отъ вѣтрътъ то прекомѣрното загърляне на коренитъ му не е много за препоръчване.

12. БОЛЕСТИ И НЕПРЕЯТЕЛИ.

Като всѣко културно растение, така и нахута се напада отъ разни животински неприятели и паразити — глѣби болести, които за щастие не сж многобройни и човѣкъ, съ малко грижи и трудъ, лесно може да се справи съ тѣхъ и да запази нахутовата си плантация.

Отъ животинскитъ неприятели до сега сж наблюдавани множество разни видове насекоми, които малко или много нападатъ нахута, безъ обаче да му нанасятъ нѣкоя чувствителна повреда. Единъ отъ по опаснитъ неприятели на нахута е безспорно граховия бръмбаръ — гъгрицата (*Bruchus pisi*), който при това е голѣмъ неприятелъ на граха, обаче по редко напада нахута.

Това е едно малко черно бръмбарче на голѣмина до половина сантиметръ съ бѣли пѣтна по гърба и крилата. Насекомото напада нахута по следния начинъ. Преди узрѣването на плода, още когато чушката е зелена, възрастната женска гъгрица снася яйчицата си, отъ които по сетне се излупватъ малки бѣли ларви. Съ течение на времето, всѣка една ларвичка избира по едно нахутено зърно пробива го и се вмѣква въ него. Така паразита изяжда всичката хранителна материя на зърното, оставяйки само външната обвивка и къла на зърното.

Презъ пролѣтътъ паразита се е преобразилъ въ нимфа и при приближаване момента на съидбата е станало вече възрастно насекомо, като напуца убежището си.

Подобни празни зърна сж силно повредени, и засѣти въ земята никнатъ лошо давайки недѣгови растения. Както вече споменахме, отъ култивиранитъ бобови растения: граха, лещата, фасула и соята, нахута най-слабо се напада отъ гъгрицата, за което и нѣма защо да се снираме повече върху тоя паразитъ.

Отъ глѣбнитъ болести напротивъ нѣма по-голямъ неприятелъ за нахута отколкото граховата ахтратноза, или така наречената още отъ народа „черналка“ — *ascochyta pisi* (Lib). Отъ тази опасна болестъ страдатъ много пеперудоцѣвѣти растения, обаче фасула, граха и най-вече нахута най-силно биватъ нападени и по нѣкога изцѣло унищожавани.

Случва се по нѣкога презъ влажни години, всички на-

хутови плантации, не само въ дадени области, но, и въ цялата страна да бъдат съвършено унищожавани отъ тая проклета болестъ.

Граховата антрокноза рано презъ май още споредъ годината, причинява разядящи кръгли, възчерни пътна по листата, стеблата и шушукитѣ на нападателитѣ растения. Скоро болестъта прониква до самото зърно и го поврежда.

Влажното и топло време извънредно много благоприятствуватъ за бързото и упостоятелно действие на болестъта, като въ скоро време—цѣлиятъ посѣвъ се заразява и може да изсъхне. Презъ сухи и топли години забѣлезано е, че болестъта не се явява.

Споредъ Г-нъ Хр. Савовъ отъ Земледѣлския Стопански Институтъ въ София, плоднитѣ тѣла на гжбата сж пикнидий и иматъ малка валчеста, или сплеската форма. Споритѣ сж пашкуловидни, прави или малко извити, съ една напрѣчна преградка. Образуванитѣ отъ нея пътна на нападателитѣ органи сж заоблени, или елиптически, жълтеникави, съ потънка и изпъкнала крайнина. По средата по тѣхъ се появяватъ сивкави плодни тѣла, пикнидийтѣ на гжбата.

Най-ефикасната борба, която може да се води противъ тази проклета болестъ е дезинфекцирането на семето преди посѣването му съ 0.2 % формалиновъ разтворъ. Пръскането съ 1 до 1½ % бордалезовъ разтворъ, по възможность преди появянето на болестъта е отъ грамадно значение и е за препоръчване да става ежегодно, тъй като резултата е сиуренъ.

13. УЗРЪВАНЕ И ПРИБИРАНЕ НА СЕМЕТО.

Нахута почва да зрѣе въ началото аа м. юлий. Призракъ на зрѣлостъ е когато листата и чушкитѣ му почватъ да жълтеятъ, спижурватъ се и изсъхватъ. Понеже всички зърна не зрѣятъ едновременно то гледа се, щото по-големата частъ отъ шушукитѣ да сж узрѣли, тогава се почва самото изкубване или окосване на цѣлия посѣвъ. За да не се кжсатъ коренитѣ и да не се пукатъ шушукитѣ и се разпилява семето, предпочита се брането на нахута да се извършва по възможность рано сутринтъ догдѣто росата не се е вдигнала, т. е. до като растенията сж още влажни.

Отъ скубането на нахута ржцетѣ, даже и краката на работника се изранватъ и почватъ да сърбятъ и болятъ поради особениятъ солено-лютиви соли що изпущатъ стеблата на растението.

Изскубанитѣ корени се навързватъ на снопчета, принасятъ се на хармана гдето се настилятъ, оставяйки ги нѣкой и другъ день да поисъхнатъ добре, следъ което ги чукатъ съ тояги и прѣти, подобно на фасуля, за да се распукачушкитѣ и се освоятъ зърната. Съ помощъта на рѣшета—дармонни или по-добре съ вѣялката се пресѣва и очиства зърното

отъ разнитѣ боклуци, люспи чужди примѣси.

Фирмата „Хаидѣ“ въ Шокекау край гр. Виена приготвява специаленъ триоръ сортировачъ за нахутъ, която машина, освенъ, че очиства напълно зърното отъ всѣкакви чужди примѣси, боклуци, семена и пр. но сортира—излъчва последното на четири отдѣлни качества. Съ помощъта на този триоръ сортировачъ земледѣлца ще може да пречисти и изнесе на пазаря еднообразна, чиста и редовна стока и не ще съмнение, че ще получи най-висока цена.

14. ПРИХОДЪ ОТЪ ДЕКАРЪ.

При благоприятни климатически и почвени условия и добра обработка, единъ декаръ нахутова култура може обикновинно да даде 150 до 180 кгр. зърно и толкова слама—стебла. Често се срѣщатъ земи, които при извънредно благоприятна година и грижливо гледане може да се получи 250 до 300 и повече кгр. зърно на декаръ. Такъвъ максималенъ приходъ често се получава въ Хасковско—царството на нахутя, па и у насъ Пазарджишко, макаръ и при не дотамъ изискана и правилна обработка, просто както се изразяватъ земледѣлцитѣ „какво на нахутя годината му се улучила“.

При слаба и не добра обработена почва, или при случай на неуражай, суша или повреда отъ „чернилка“ обикновинно отъ единъ декаръ нахутъ се получава 70—90 кгр. зърно и толкова слама—или кръгло взето, споредъ годината отъ една крина (кофа) семе се получава добивъ 20—30 и повече крини зърно.

Единъ хектолитъръ (кило) нахутъ тежи 70—80 гр., а кълняемостъта му трае 2 до 3 години. Преди войнитѣ единъ кгр. нахутъ се е продавалъ отъ 25 до 40 стотинки, днесъ цената му се движи на едро между 9—12 лв. за мѣстния нахутъ, а за внесения отъ вънъ—иностранна стока—цената се вдига на 12 до 16 лв. килограма.

Съ други думи, при една добра добра реколта, т. е. при единъ добивъ отъ 150—200 кгр. зърно на декаръ, би се получило сръдно по 10 лв. за кгр. всичко 1,500 до 2,000 лв. бруто приходъ на декаръ, и то, при най-минимални разходи. Такъвъ добъръ приходъ, при даешната стопанска криза, мжчно се получава отъ каквато и да е друга наречена скжпа култура, като се има предъ видъ още, че пазаря на нахута подобно на житото е винаги сигуренъ и лесенъ, и никога не остава за до година както е съ тютюна и виното напримѣръ.

15. Химически съставъ на нахутовото зърно и слама и използването му като храна за човѣка и животнитѣ.

Отъ твърде употребяванитѣ у насъ варива като фа-
сула, лещата, баклата, граха и соята — напоследѣкъ, нахута е
една отъ най-ценнитѣ и полезни храни.

Следната таблица № 2 ни показва срѣдното процентно
съдържание на главнитѣ хранителни вещества за горепомена-
титѣ варива:

Т А Б Л И Ц А № 2.

Варива (зърно)	Въ неизсушение продуктъ							Въ сухото вещество		
	В о д а	Азотни веществ- ва белтъкъ	Мазнини	Скорбѣла и др. въглеходи	Целулоза	Пепелъ	Лецитинъ	Азотни вещества	Скорбѣла и др.	А з о т ъ
1. Бакла	13.49	25.31	1.68	48.33	8.06	3.33	0.81	29.26	55.86	4.86
2. Грахъ	13.92	23.15	1.89	52.68	5.68	2.68	1.23	26.89	61.21	4.30
3. Фасулъ	11.24	23.66	1.96	55.50	3.38	3.66	—	26.66	62.64	4.29
4. Леща	12.33	25.94	1.93	52.84	3.92	3.04	—	29.59	60.27	4.74
5. Соя	9.18	37.86	20.75	22.	3.50	5.62	2.08	—	—	—
6. Нахута	10.20	22.90	4.90	54.10	3.02	2.87	1.76	65.29	61.10	4.06

Отъ гезеизложената таблица се вижда, чи химическия
съставъ на разнитѣ видове варива е твърде различенъ. По
хранителностъ, обаче следъ соята, нахута е най-ценното
вариво.

Така по отношение на маститѣ нахута стои на второ
мѣсто съ кръгло съдържание 50/0. Процента на протеиновитѣ
вещества (белтъчинитѣ) нахута почти се равнява на другитѣ
варива и далече надминава 0/0 на протеина на житнитѣ
храни, който достига у тѣхъ едвамъ 1.2 0/0.

Нахута превъзходствува останалитѣ варива съ изклю-
чение на соята съ голѣмото си количество лецитинъ. Това е
едно фосфорно вещество, което има грамадно значение за раз-
витието и разтежа на животинския организъмъ, взимайки
активно участие при строежа на веществата при процеситѣ
на смилането.

Съ други думи нахута употребяватъ за храна на чо-
вѣка, било въ видъ на зелени или зрѣли — сухи зърна, или
пѣкъ като леблибий и съставлява една отлична храна, защото
съдържа както видѣхме, въ голѣмо количество сжществени-
тѣ хранителни вещества, които организма употребява за гра-
дежъ и гориво.

Подобно на другитѣ варива, нахута може да се гот-
ви по разни начини и охотно да се приема, както отъ малки-
тѣ дѣца, така и отъ възрастнитѣ. Наистина малко неудобство
представлява лющенето на люспата му, но, ако знае какъ да
постѣпи домакинята въ случая, т е. като наиксне зърната
още отъ вечерята въ хладка солена вода или въ золива (пе-
пелява) вода, биха се приготвили най-разнообразни вкусни
ястията.

За домашнитѣ животни нахута представлява сжщо ед-
на много добра и силна храна — кърма, но понеже у насъ, тази
култура за сега е още доста слабо застъпена и сравнително
пазарната цена на зърното е висока, по тази причина не се
употрѣбява за храна на добитѣка.

Изследванията на професоритѣ Voigt и Peter сж пока-
зали, какво индийския нахутъ представлява една превъзходна
храна за угояване, напр. на свинетѣ. При това разноскитѣ по
угояването сж били по низки отъ тия при угояването съ ца-
ревица и ечемикъ.

Опититѣ на Докторъ Chenk при хранене на свине и
коне съ нахутъ сж дали сжщо добри резултати. У насъ, въ
свързка съ прочутата свинска копцесия по износа на угоявани
свине за Англия, биха могли да се предприематъ опити въ
това направление, тѣй както видѣхме, какво нахута отлично
вирѣе у насъ и лесно бихме могли да увеличимъ подобно на
царевичата напр. производството му въ голѣми размѣри.

Освенъ зърното на нахута, за насъ представлява като
добра храна за добитѣка самата му слама, стебла и листа,
която отлично се използва като цененъ фуражъ. Ето 0/0 със-
тавъ на сламата на нѣкой бобови растения, включително и
нахута, споредъ изследванията на нашитѣ учени Г-да Хр.
Кюлюмовъ и Н. Карцевъ.

Т А Б Л И Ц А № 3.

Видъ на сламата	Пепелъ	Вода	Маси	Суровъ протеинъ	Сурова макнина	Безазотни екстрак- тивни ве- щества
1) Нахутова	4.84	13.37	1.23	6.38	37.62	36.56
2) Баклова	7.62	14.31	1.39	12.99	25.22	38.47
3) Лещова	7.10	8.57	1.79	13.94	23.80	42.80
4) Фасулова	8.23	14.14	0.99	8.68	30.69	37.27

Отъ анализа на сламата се вижда, че различните видове слами съдържатъ отъ 6—14% протеинъ и 40% въглехидрати.

Макаръ отъ тази таблица да се вижда, че нахутовата слама да е най-бедна на протеинъ, това не пречи на практика въпросната слама, да се приема охотно отъ доятния добитък. Въ Хасковско напримеръ, гдѣто се сѣе най-мого нахутъ, сламата му вредъ се употребява за храна на добитъка и населението търпи голѣми лишения нѣкоя година, когато нахута не даде добра реколта.

16. ПРОДУКТИ НА НАХУТА.

а) Леблебий.

Казахме вече, че отъ плодоветъ на нахута, у насъ, па и въ цѣлия близъкъ истокъ, т. е. Турция и Балканския полуостровъ и Мала Азия и пр. отъ край време се приготвяватъ леблебий.

Освенъ за ядене, като прикуска „еленджекъ“ отъ млади и стари съ здрави зжби хора, презъ всичкитъ сезони на годината, а най-вече презъ зимата като „леблебий“, и солень нахутъ „солени“, презъ лѣтнитъ месеци, заедно съ пие-нето на бира, печения нахутъ леблебийтъ, намиратъ употреб-ление още въ шикерджийството, сладкарството и подправката и фалшифицирането на млѣното кафе.

И въ народната медицина, леблебийтъ намиратъ добъръ приемъ, гдето влизтъ като съставъ при приготвяне-то на разни лѣкарства за засилване организма.

б) Преработване нахута въ леблебий.

Суровитъ нахутени зърна сж извънредно твърди и се дъвчатъ много мжно и то пакъ, ако човѣкъ има здрави зжби.

По вкуса си нахута напомня суровъ фасулъ или бак-лата. При по дълго стояне въ устата, нахута умеква и може да се дъвчи, обаче вкуса му остава неприятенъ, за което и никога не се яде отъ човека — суравъ.

Опеченъ и обърнатъ на леблебий нахута се дъвчи много лесно, разпадайки се на вкусна брашнена храна съ сладникавъ вкусъ.

Самата работа по приготвянето на леблебийтъ у насъ става по следния още примитивенъ начинъ. Когато вси-ки други занаяти у насъ сж се малко що годе машинизи-рани и модернизирани, леблебиджилъка напротивъ не е на-правилъ никакъвъ прогресъ. За жалость, никой леблебиджия не се е опиталъ до сега да въведе нѣкое подобрене като продължава да работи, както е работилъ прадѣдо му преди две хиляди години.

Най-напредъ нахута се сортира и пречиства съ по-мощта на специални сита — решета — разни величини. Тѣзи сита сж приготвени отъ овча кожа или отъ изсушени овчи черва и се фабрикуватъ, като специалитетъ въ Одринъ (Тур-ция) въ шестъ разни голѣмини и широчина на отворитъ. Глав-ната търговия съ сита наречени още „колбури“ става въ гр. Цариградъ—отдето идатъ и у насъ.

Така очистения и сортиранъ на разни голѣмини на-хутъ е предварително натопенъ въ вода се загрѣва и пече на умеренъ огънъ въ особени пещи всѣко качество по отдѣлно. Пещитъ сж прости отворена камини върху зидария отъ кир-пичъ и калъ, отоплявайки се отъ дърва. Всредъ зидарията е поставено полегато върху огнището една специална ламарине-на тава набразнена по дъното. Отъ левата страна е прилѣ-пенъ единъ отворъ — улукъ, който се отваря и затваря сво-бодно съ една подвижна желѣзна клапа.

Нахута се пече около $\frac{1}{2}$ часъ въ казана, като се бър-ка постоянно за да не изгори съ специално дървена лъ-жица, а по нѣкога и съ плоскъ дървенъ прѣтъ.

Щомъ нахута омекне и може лесно да се дъвче под-вижната клапа се отваря и съ помощта на една метлица се измита—изхвърля презъ улукъ въ специално поставената за не-го торба, сандѣкъ или дибекъ.

Следъ 1—2 денонощия печения вече единъ пѣтъ на-хутъ се загрѣва и пече на ново по сжщия начинъ въ ка-зана и се нарича по турски „наотлома“. Ако е нужно да се приготви солень нахутъ „солени“ или „отъртали“, двойно печения нахутъ се кисне въ солена вода оставяйки го извест-но време да се запари въ човала — на купъ, следъ което е готовъ за проданъ.

Така двойно печения нахутъ правилно би било, да се остави да престои на сухо мѣсто, най-малко месецъ време на-сипанъ въ торби, обаче отъ економически причини, следъ 2—3 денонощия престояване се започва на ново преработването му. Този пѣтъ наотламата нахутъ се нагоява въ корито или вед-ро по възможностъ въ мека — не варовита вода — рѣчна или дѣждовна. Обикновено нхута се накисва още отъ вечерята, за да може по-нататъшната му обработка да продължи и на другия день сутринята.

Точно количеството вода, която трѣбва да се употре-би за наотпването на нахута и отъ която вода последния силио набѣбва, се опредѣля отъ практиката. Тукъ трѣбва да се забѣлежи, че колкото по-малко време се е изминало отъ пѣрвитъ две загрѣвания на нахута до окончателното му опи-чане, толкова повече вода попива той при накисването му и обратното. По отдавнашния загрѣванъ нахутъ винаги попива по-малко вода и отъ него излизатъ по-добри и вкусни леблебий.

На следния день следъ накисването на нахута, който

е доста набъбналъ, но все пакъ изглежда сухъ се поставя на ново печене и то на малки порции, но съ огледъ щото въ разстояние на 5—6 часа—всичкия набъбналъ материалъ да бжде опеченъ. И при това печене нахута се бърка внимателно съ особена дървена бъркалка, като постепенно се обръща въ леблебия. Така люспата на плода почва да побъблява отделяйки се отъ зърното и последователно приема сивъ а отпосле и жълтъ цвѣтъ, променяйки си съвършено вида и вкуса. Работника леблебиджия отъ време на време опитва чрезъ вдъвкване, дали нахута се е преобърналъ на леблебия. Ако печенето е свършено, леблебийтъ докле сж още топли се разтриватъ добре съ единъ дебелъ вълненъ парцалъ — кече, за да имъ се продаде лъскавина и се улюпатъ останалитъ по тѣхъ люспи.

Така приготвенитъ леблебий се подлагатъ на ново пресъване и отвеждане съ разни решета и обикновенно съ ржчана веалка, за да имъ се очистатъ всички люспи и смачкани или недоразвититъ зърна, следъ което леблебийтъ сж готови за продажъ.

Отъ 100 кгр. обикновенъ бѣлъ пречистенъ нахутъ излизатъ 88 до 90 кгр. леблебий, останалата частъ е главно люспи дребни и строшени зърна.

Отъ 100 кгр. жълтъ нахутъ се получаватъ много помалко леблебий т. е. едва ли 80—85 % и то долнокачествена стока, съ раздѣлени на два лоба счупени зърна.

Преди войнитъ единъ кгр. леблебий струваше 69—80 стотинки, а сега 20 до 25 и повече лева на дребно.

в) Съставъ и хранителностъ на леблебийтъ.

Отъ изследванията, които нашия ученъ Д-ръ Ас. Златаровъ е правилъ върху състава и свойствата на нахутовия плодъ и специално върху леблебийтъ се доказва, че последнитъ сж цененъ хранителенъ продуктъ отъ голѣма стойностъ.

Така 100 гр. леблебий съдържатъ около 20 гр. белтъци, 5 гр. мазнини, около 56 гр. въглехидрати, около 3 гр. минерални соли и 1 1/2 % фосфатити въ видъ на лецитинъ. Частъ отъ въглехидратитъ се намиратъ подъ формата на декстринъ.

При описаната преработка на която се подлага суровия нахутъ, за да се обърне въ леблебий, негодния за ядене, коравъ плодъ се преобръща въ вкусна храна.

По своето съдържание на белтъчни и масти, леблебийтъ сж богатъ хранителенъ продуктъ, по лесно смилателни отъ орѣхитъ, защото съдържатъ по-малко тлъстии. При това съдържанието имъ на лецитинъ е доста високо, което още повече придава цена на тоя продуктъ, който твърде често играе роля всредъ народа и при охранването на дѣцата. Така въ началото на шестия месецъ и то главно при разстройство-

то на храносмилането дава се на дѣтето здѣвкани отъ чужди зжби леблебий, или да сучи счукани леблебий вързани на вжзълъ въ кърпа. Това е лошъ обичай, по-добре би било да се храни дѣтето съ каша отъ леблебий, но не и такива минали презъ — разалвенитъ зжби на майката или дойката.

При свадби, годежи и други тържества у насъ между широката народна маса се употребяватъ леблебийтъ и леблебиения шекеръ. Понеже леблебийтъ запичатъ стомаха, поради съдържанието си на декстринъ, който силно обсебва соковетъ на стомаха и червата, народа добре прави когато яде леблебийтъ заедно съ стафиди (сушено грозде) които отъ една страна правятъ много приятно и вкусно ядивото, а отъ друга — пречатъ на констипационното действие на леблебийтъ.

Употрѣблението на леблебийтъ като кафе, особено между по-бѣдното население и отъ болнитъ отъ нерви и сърдце хора представлява сжщо едно полезно и ефтино подкрепително питие за тѣзи категория хора. Леблебийтъ могатъ да се използватъ сжщо като влезатъ въ състава на така употребяванитъ и у насъ разни млѣчни хранителни брашна, по типа на тия на „Нестлето“ и разнитъ фосфатни, при отгледването на дѣцата и старитъ немощни болни хора.

г) Нахутова мая.

Споредъ изследванията главно на нашия ученъ Хр. И. Кюлюмовъ, по зърната на нахута живѣятъ споритъ на единъ неизвестенъ доскоро бацилъ, който въпросния ученъ нарече; *Bacillus macedonicus*.

Този бацилъ е именно причинителя на ферментиращата течностъ добита отъ нахута, или известната на нашитъ хлѣбари и домакинки нахутова мая, отъ която се приготвяватъ толкова много обичанитъ отъ нашия народъ гевреци—симици и великденскитъ чореца.

У насъ, както и въ съседнитъ намъ балкански държави се приготвяаа още единъ особенъ хлѣбъ известенъ подъ името „нахутлия хлѣбъ“. Въ частнитъ семейства по мераклийтъ домакинки месатъ отъ тоя хлѣбъ, при известни случаи, обаче хлѣбаритъ презъ цѣлата година изкарватъ постоянно симиди и гевреци изключително отъ нахутова мая.

За да се приготви симитъ или геврекъ взима се най-хубаво брашно и се постъпва по следния начинъ за получаването на маята.

Симидътъ е мекъ на пипване съ червеникавъ до ржждивъ цвѣтъ, когато геврекътъ и коравъ и съ по-бѣлъ цвѣтъ и посипанъ съ олющени сусамови зърна. Следъ еднонощно престояване единия и другия губятъ сладостта и вкуса си и оставатъ корави, чупливи или „баятъ“.

Отъ вечерта още хлѣбара счуква на едро, като ярма най-малко стотина грама сухи нахутови зърна, поставя ги въ

глиненъ или цинковъ садъ, прибавяйки имъ по малко солъ, следъ което ги залива съ $\frac{1}{2}$ литръ врѣла вода. Сжда се обвива добре съ вълненъ платъ или стара дрѣха оставяйки го на топло мѣсто при температура 45—40° С. На сутринята, течността започва слабо да кипи отдѣляйки въглероденъ двуокисъ. Образувалата се на повърхността на течността бѣла пѣна е признакъ, че ферментацията се е развила добре. Отвива се сжда и течността се отсипва отдѣлно. Тази ферментираща течност се смѣсва съ брашно, измѣсва се добре и се оставя пакъ на топло за нѣколко минути. Това време е достатъчно за да набѣбне кваса. Полученото по този начинъ тѣсто се „квасецъ“ за разлика отъ обикновенния хлѣбовъ квасъ.

Квасецътъ се прибавя по нататъкъ и смѣсва съ брашно и вода, замѣсва се всичко това на тесто като се оставя на топло, както при обикновенния хлѣбъ да втаса добре.

За нахутлията хлѣбъ е достатъчно $\frac{1}{2}$ часъ време за да шупне и се надигне много повече, отколкото при обикновенния хлѣбъ.

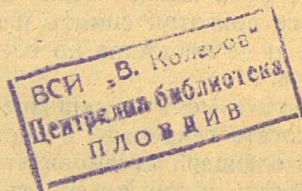
Така получения хлѣбъ или симитъ се пече на фурна, като обикновенно му и следъ което е готовъ за консумация. Нахутлията хлѣбъ притежава особенъ приятенъ ароматъ и сладниковъ вкусъ.

За приготвянето на новъ хлѣбъ или симитъ, хваща се нова мая по гореописания начинъ, тъй като тукъ е невъзможно да се остави квасъ отъ предишния хлѣбъ.

При тази ферментация научно е доказано присѣстването на водородъ, въгледвуокисъ, алкохолъ имлѣчна киселина, които се съединяватъ образувайки естери, които именно естери предаватъ на нахутлията хлѣбъ специфичния приятенъ — оwoщенъ ароматъ.

Желателно би било, мислимъ ний, щото нашитѣ млади учени, да се занимаатъ по обширно съ тази неизследвана и неизучена още добре нахутена мая, съ огледъ за практическото ѝ приложение на по широки начала, въ нашитѣ хлѣбарско и кулинарно изкуства, отъ което ще спечели само здравето и стомаха на нашия народъ.

(К р а й .)



ВЪ ЛЕБЛЕБИЙНАТА РАБОТИЛНИЦА

на

КОСТАДИНЪ МЛАДЕНОВЪ

(на ЖИТНИЯ ПАЗАРЪ)

(Пловдивското шосе)

се намира винаги 1-о качествени

СОЛЕНКИ И ЛЕБЛЕБИЙ

отъ мѣстенъ НАХУТЪ и

млѣно КАФЕ

НА НАЙ-ИЗНОСНИ ЦЕНИ .

Г. г. Земледѣлцитѣ ще намѣрятъ винаги

СОТИРАНЪ НАХУТЪ ЗА СЕМЕ

ПО КОНКУРЕНТНИ ЦЕНИ.

глиненъ или цинковъ
следъ което ги залива
вива добре съ вълне
на топло мѣсто при
ността започва слаб
Образуващата се на
признакъ, че фермен
сжда и течността
течностъ се смѣсва
пакъ на топло за н
за да набѣбне квас
„квасецъ“ за разли

Квасецътъ
но и вода, замѣсва
на топло, както пр
За нахутли
да шупне и се на
венния хлѣбъ.

Така полу
като обикновенно
Нахутлията хлѣбъ
сладниковъ вкусъ

За приго
се нова мая по
можно да се ост

При тази
то на водородъ,
то се съединява
предаватъ на н
щень ароматъ.

Желате
учени, да се з
неизучена още
кото ѝ прилож
ско и кулинар
вето и стомахъ

Земледѣлци, лозари, градинари,
овощари, винари и бубари
— в ъ —

АГРОНОМНОТО ПОСРЕДНИЧЕСКО БЮРО
Константинъ Н. Христовичъ
(на житния пазаръ)
гр. Т.-Пазарджикъ.

Ще намѣрите на най-достъпни цени и ус
ловия следнитѣ стоки, които Ви интересуватъ:

- 1) Общоприети и познати средства и пре
параты за растителна защита на Вашитѣ зем
ледѣлски култури;
- 2) **СЕМЕНА** съ гарантирана кълняемостъ
и произходъ на всички фуражни, масподайни
и индустриални култури;
- 3) Бубено семе отъ най-добри българ
ски граньори;
- 4) Винарски и лозарски препарати и
химикали;
- 5) Овощни дръвчета най-добри и изпи
тани сортове;
- 6) Земледѣлска и техническа литера
тура и
- 7) Всички видове земледѣлски и дру
ги машини, инструменти и тѣхнитѣ части.

СЪВЕТИ И УПЪТВАНІЯ СЕ ДАВАТЪ
БЕЗПЛАТНО.

АГРОНОМНО
ПОСРЕДНИЧЕСКО БЮРО
КОНСТАНТИНЪ Н. ХРИСТОВИЧЪ

(на житния пазаръ) — (Пловдивското шосе)

Домъ „11 Августъ“ № 1.

гр. Т. Пазарджикъ.

Разполага на **СКЛАДЪ** и **ДОСТАВЯ** веднага
и съвестно на **НАЙ-КОНКУРЕНТНИ** и **ЛИБЕ
РАЛНИ УСЛОВІЯ** всички видове добре извест
и марки:

- 1) Земледѣлски, лозаро-винарски, ово
дарски, градинарски, пчеларски бубарски
млѣкарски орждия, машини, инструменти,
особия, тѣхнитѣ части, разни препарати, се
мена и изкуствени торове и химикали;
- 2) Притежава голѣмъ изборъ на зем
едѣлски книги;
- 3) Съвети, упѣтвания и отговори на за
питвания изъ областта на земледѣлското
стопанство; дава безплатно и изчерпателно
на своитѣ клиенти.

Земледѣлци.

За всички Ваши нужди, отнасяйте се
винаги до

АГРОНОМНОТО МИ БЮРО

ще бъдете винаги осветлени и упѣтвани.

[048]

ЗЕМЛЕДѢЛСКО-СТОПАНСКА

БИБЛИОТЕКА

„НИВА“

РЕДАКТИРА и ИЗДАВА:

Константинъ Н. Христовичъ

(Агрономъ на частна практика).

Излезли до сега книги:

- 1) Директнитѣ лози и възобновяването
на филоксернетѣ ни лозя цена . . . 6 лв.
- 2) Отглеждане на Рицина като маслодай-
но растение цена 6 лв.
- 3) Отглеждане на Захарната метла цена 6 лв.
- 4) Отглеждането на Конопа у насъ и въ
чужбина ц на 25 лв.
- 5) Отглеждането на Нахута цена . . . 8 лв.
- 6) Отглеждането на Фастѣцитѣ цена . . 8 лв.

По настоятели и книжари обичайната отстъпка.

Книгитѣ сѣ складиранни и се продаватъ отъ:

АГРОНОМНОТО
ПОСРЕДНИЧЕСКО БЮРО

К. Н. ХРИСТОВИЧЪ

(НА ЖИТНИЯ ПАЗАРЪ)

ДОМЪ УЛ. „11 АВГУСТЪ“ № 1.

гр. Т.-Пазарджикъ.