

599/920.

КАРТОФИТЪ.

Практично ръководство
за всъкиго, който иска да вади добри картофи.

Съ 15 образа.

Отъ

Н. V. Burian.

Гдѣто хората съятъ картофи,
тамъ гладъ нѣма.

Прѣведе

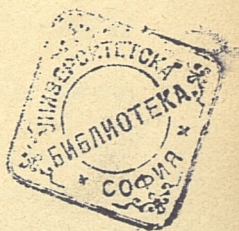
В. Атанасовъ.

ТРЕТО, СОБСТВЕНО ИЗДАНИЕ.

СОФИЯ

ПРИДВОРНА ПЕЧАТНИЦА

1902.



ПРѢДГОВОРЪ.

Толкосъ бѣдно население, като въ нѣкои планински села на Трънско и Босилоградско, не бѣхъ виждалъ въ живота си, нито можѣхъ да си прѣдставя таквасъ човѣческа мизерия, каквато тукъ видѣхъ.

Това бѣше въ 1888 год., когато ми се удаде прѣвъ случай да обиходя нѣколко села въ Трънска и Босилоградска околия. Въ селото Ясеновдѣлъ напр. не намѣрихъ хлѣбъ — поне това, което подъ тая дума разбираме, но нѣщо черно, смѣсено съ клечки и като втвърдена калъ, разбира се, безъ вкуса и миризмата на хлѣба. Пилета и яйца хората не бѣха знаели вече отъ три години, защото три години подъ редъ ги градъ билъ, та „зърното било кесатъ за хората, камо ли да го е имало и за домашни птици“.

„Ами знаете ли що сж картофи, кромпири, както казвате вий; сѣете ли ги, имате ли ги?“ — попитахъ селачина, съ когото заведохъ разговоръ.

„Виждали сме ги на пазаря, но по насъ нѣма кой да ги сѣе“.

„Ами картофитъ сж хлѣбъ и по-добъръ отъ вашия; съ тѣхъ можете да се храните по-човѣшки, съ тѣхъ можете да храните и добитѣкъ, и прасета, та да имате и по малко блажна храна. Картофитъ растатъ въ земята, тѣхъ градъ ги не бие — защо не ги сѣете?“

Вмѣсто отговоръ — мълчание, което ми даде да разбера, че събесѣдникътъ ми не познава добръ картофа, а най-малко — какъ се той сѣе, па даже и какъ се яде.

По други мѣста въ България съмъ пѣкъ забѣлѣзвалъ, че хората не знаятъ добръ да отгледватъ картофи: не избиратъ добро сѣме и подходяща за тѣхъ почва, не ги сѣятъ както трѣбва и пр. и затова полученитъ картофи не струватъ много. Тамъ гдѣто почвитъ случайно сж згодни за картофи,

тамъ тѣ излизатъ по-добри. Родопскитѣ села напр. вадятъ много по-добри картофи и тѣхното качество се добръ цѣни на пазаря въ Пловдивъ и въ София.

Изобщо планинскитѣ мѣстности, съ своитѣ естествено пѣсчливи (ровкави) почви, даватъ много добри картофи, и затова тукъ населението би не трѣбвало да гладува, а, наопаки, посрѣдствомъ тѣхъ да благоденствува.

Мисля, че правителството ни, вмѣсто да улеснява изселването изъ нѣкои планински мѣстности, по-добръ ще направи да *застави* планинскитѣ селени да се научатъ да вадятъ добри картофи и съ тѣхъ да се прѣпитаваатъ. Но, повтарямъ, трѣбва тия хора да се заставляватъ да сѣятъ и отгледватъ картофи, поне три години наредъ, до когато привикнатъ малко на тая нова за тѣхъ култура.

Тая работа би не била толкосъ трудна; тя би се свършила и съ нѣколко по-интелигентни и подготвени стражари. Даже да искаха околийскитѣ началници по такива мѣста, и безъ заповѣдъ отъ високото мѣсто, можѣха всѣка година поне въ едно бѣдно село да въвеждатъ картофитѣ.

Миналата година имахъ случая и щастието да размѣня съ **Негово Царско Височество Княза, нашия любимъ Господаръ**, нѣкои думи по културата на картофитѣ въ страната ни.

„Ахъ, знаете ли, каза Господарѣтъ, колко ме боли това, че нашия земледѣлецъ не е въ положение да извади едни добри картофи?!“

Съ пълно познаване на обстоятелства и условия, при които се отгледватъ у насъ картофитѣ, Господарѣтъ поддържаше разговора, а пѣкъ колко се унасяше отъ радостъ, когато споменаваше мѣстности, гдѣто излизатъ добри картофи!

Подъ натиска на двѣ силни впечатления — кои?, вий, читателю, вече разбирате — у менъ се пробуди мисълта да приготвя тая книжка, та съ нея дано поне малко помогна да се научатъ нашитѣ хора по-скоро да вадятъ добри картофи и нашето бѣдно планинско население да намѣри въ тѣхъ поминѣка си.

Брошурата ми е прѣдзначена и да подготви нашия земледѣлецъ за онова близко бѣдѣще на картофитѣ, което ни се прѣдвѣстява съ това, че спиртѣтъ има въ скоро врѣме да замѣсти петрола, даже и каменнитѣ вжглища, и ето въ що и какъ.

Отъ двѣ-три години насамъ въ Франция и Германия се развива усилна дѣятелность, за да се даде на спирта отъ хра-

нитѣ и картофитѣ едно по-широко употрѣбление, та съ това да се помогне едноврѣменно на земледѣлеца, както и на спиртната индустрия, тѣй и косвенно на производителитѣ на ракии отъ вина. Спиртѣтъ има да се прѣхвърли, отъ полето на отровното му употрѣбление, като питие, на това на ползотворна работа за човѣчеството — въ работа за отопляване, освѣтляване и за движение на машини. Чрѣзъ едно евтино производство и денатуриране, спиртѣтъ ще се продава за тая цѣль много евтино, когато чистия (неденатурирания) ще се облага съ високо даждие, за да става много по-скѣпъ отъ винния спиртъ (ракията).

Въпросѣтъ за употрѣбление на спирта за отопление, освѣтление и за моторна сила е вече почти рѣшенъ удовлетворително; остава още да се постигне една най-минимална цѣна на спирта, ако има да замѣни и надвие петрола и каменнитѣ вжглища. Въ Франция денатурирания спиртъ днесъ е дошелъ да се продава по 32 лева хектолитра, а въ Германия *той е слѣзълъ вече на 25 лева*, и затова тукъ той влиза все повече и по-бързо въ употрѣбление въ индустрията. Причината на това е, че въ Германия *първообразната сурова материя за спиртната индустрия сж прѣди всичко картофитѣ въ голѣми производства, а въ Франция — е още захарното цвѣкло, което ставало на земледѣлеца двойно по-скѣпо отъ колкото картофитѣ.*

Единъ близъкъ день има да настане и за нашата земледѣлческа страна, въ който и нашата спиртна индустрия, при тоя полетъ, който ѝ се приготвява, ще има да потърси други сурови земледѣлчески продукти, освѣнъ кукуруза и житнитѣ храни, и ето че ще се почувствува нуждата отъ картофитѣ — отъ тая култура, която днесъ, за голѣма жалость, е още толкосъ чужда за нашия земледѣлецъ! —

Дохожда ми и една мисълъ за начина какъ да се насърди производството на картофитѣ.

Културата на картофитѣ не е нова за страната ни, тя датира отъ много години, а при все това ний и до сега нѣмаме добри картофи. Какъ да си обяснимъ това?

Като привычка ни е станало да обвиняваме земледѣлеца, че той не е достатъчно възприемчивъ, че затова новитѣ земледѣлчески култури у насъ трудно се възприематъ и пр. Има до негдѣ истина въ това твърдение, и фактѣтъ, че въ 30 или 40 години картофената култура е направила само малки крачки, иде тъкмо да потвърди това.

Но има и нѣщо, което говори въ полза на земледѣлца ни, което го оправдава въ обвинението му. . . . Фактъ е, че цвѣклото за захаръ, при обстоятелството на единъ бързо създаденъ и осигуренъ пазаръ, много скоро се възприе. Кой можѣше да помисли и да повѣрва, че културата на цвѣклото ще направи толкосъ бързи и успѣшни крачки въ нашето земледѣлие, да не бѣше първата за захаръ фабрика въ София? Гледайте, този ли е нашия земледѣлецъ? Той се привикна и привърза на тая нова култура, като да е работилъ цвѣкло най-малко 20 години. И това чудо — въ тоя край на България, гдѣто земледѣлието ни стои сравнително на ниска степенъ.

Лесно е да си обяснимъ сега, защо картофитѣ въ продължение на 40 години не сж направили този успѣхъ, какъвто цвѣклото направи въ 5 или 6 години.

Това ни дава да разберемъ, че възприемчивостъ у нашия земледѣлецъ има, но че тя е прикрита и условна; тя се проявява при условия на търсенето, на „спроса“, на пазаря.

Това краснорѣчиво пакъ говори въ полза на прѣобладающето у насъ мнѣние, че *ний ще имаме земледѣлие чръзъ земледѣлческа индустрия.*

Е добръ, за насърчение на картофеното производство, не остава освѣнъ да се върви по пѣтя, който ни показва цвѣклото. Правителството да насърди съ по-специални облаги и привилегии, каквито сж за захарната индустрия, и тая индустрия, която има да разработи въ страната ни картофа, като суровъ материалъ. Нашитѣ капитали сж прѣдостатѣчни за картофената индустрия, — стига само да излѣзѣха вече изъ областъта на лихварството! — и по-нататѣкъ нека се слѣдва примѣра отъ захарната фабрика.

Търсимъ прѣпитание на бѣдното Родопско население! Какво би значило за неговия поминѣкъ да се основѣше една фабрика въ единъ подходящъ за цѣлѣта центъръ въ Родопитѣ, която да прѣработва годишно нѣколко — за първо врѣме нека кажемъ само нѣколко стотини хиляди килограма картофи! А това не е мѣчно да стане.*)

*) Въ брошурата „Поминѣкътъ въ Родопитѣ“ (издание на дружеството „Родопска Искра“ въ с. Чепеларе) четемъ и за картофитѣ, че се сѣяли изъ цѣлитѣ Родопи, „обаче и тѣ сж мѣстни, изродени и долнокачествени“. Сетнѣ, „ако населението свикне да ги сѣе и замѣни съ доброкачествена порода, ще възнаграждаватъ добръ производителитѣ имъ“.

Настоящата книжка е съкратенъ прѣводъ на книгата за картофитѣ отъ г. Х. В. Бурияна, директоръ на земледѣлческото училище въ Новий-Биджовъ (въ Чехия), единъ отъ бившитѣ най-добри учителски сили и на нашето земледѣлческо училище въ Садово. Извѣстенъ за рѣшението ми да прѣведе книгата му, г. Буриянъ имѣ добрата воля да ми изпрати нѣкои бѣлѣжки отъ своята въ България практика по културата на картофитѣ, които бѣлѣжки помѣстямъ, като интересни и поучителни, подъ отдѣлно заглавие, на края на книжката.

Ползувахъ се съ нѣкои малки извлечения и отъ книжката: *Brambory* на *D-r Fr. Sitenský*, отъ 1898 г. и отъ чешкия земледѣлчески вѣстникъ „*Hospodař Československý*“, издаваемъ отъ г. А. Райнварта въ Прага (год. 1897—1901).

Като работихъ тая книжка, все имахъ прѣдъ видъ, че я работя за по-широкъ кръгъ читатели; старяхъ се затова, колкото можѣхъ, да бѣда кратѣкъ и ясенъ.

София, на Никулденъ 1901 год.

В. Атанасовъ.

Населението нѣма да свикне *повече* да ги сѣе, а пѣкъ най-малко ще ги замѣни съ доброкачествена порода, до като не се окуражи, а за това то трѣба да види не само коминя на една фабрика, но и дима изъ тоя коминъ! Всички други сръдства сж безполезни.

Къмъ третото издание.

Все при желанието си да се постигне по възможность по-голъмо разпространение на книжката ни и съ това да се подканятъ нашитѣ хора да съятъ и да вадятъ повече и по-добри картофи, ний я издаваме по третий пжтъ, сега съ нѣкои допълнения, които на бързо сварихме да направимъ.

Като най-важно допълнение считаме това за ваденето на нови видове картофи чрѣзъ кръстосване, помѣстено подъ заглавие XI-то. Съ това допълнение ний искаме да улеснимъ създаването на *нови и мѣстни* видове картофи, което е отъ голъмо значение за поддържанieto доброкачественността на нашитѣ картофи.

София, 5 Априлъ 1902 год.

В. Атанасовъ.

I. Какво значение иматъ картофитѣ за човѣчеството.

Картофитѣ били прѣнесени отъ Америка въ Европа нѣщо прѣди 300 години; тѣ много бързо се разпространили по всичкитѣ земи на Европа, и това само показва колко важно растение сж за хората.

Нѣма друго растение, което може да даде на човѣка толкосъ изобилна храна, както картофитѣ.

Въ нѣкои мѣстности отъ извѣстни европейски държави картофитѣ сж станали почти единствена храна на хората, а отъ части и на добитѣка имъ.

Картофитѣ се употрѣбаватъ въ огромни количества и въ индустрията; отъ тѣхъ вадятъ нишеста и спиртъ; отъ нишестата приготвяватъ: захаръ, сирупъ, декстринъ и проче, а отъ спирта — ликьори, оцетъ и др. Въ най-ново врѣме захванаха, отъ сушени картофи да мелятъ и брашно, отъ което правятъ вкусенъ хлѣбъ.

Къмъ тая хвалба, която картофитѣ наистина заслужватъ, нека прибавимъ и тѣзи, че тѣ не сж твърдѣ придрчиви на каква почва ще ги сѣмъ; тѣ се задоволяватъ и отъ по-бѣдна почва и на нея пакъ раждатъ.

Гдѣто хората сж привикнали да съятъ картофи, тамъ гладъ нѣма; затова било би най-наврѣме и у насъ да се приучи бѣдното планинско население на нѣкои мѣстности да сѣе и отгледва картофи, та посрѣдствомъ тѣхъ да прѣкарва единъ по-сносенъ и по-човѣшки животъ.

За да се види най-добрѣ какво голъмо значение за човѣчеството сж си придобили картофитѣ, достатъчно е да кажемъ най-подиръ и това, че въ цѣла Европа годишно се вадятъ 74,000,000,000 килогр. (срѣдно отъ

нѣколко години до 1892 год.) картофи, които прѣд-
ставляватъ една приблизителна стойностъ отъ лева
5,160,000,000.

II. Какво растение е картофътъ и кои му сж по-главнитѣ видове?

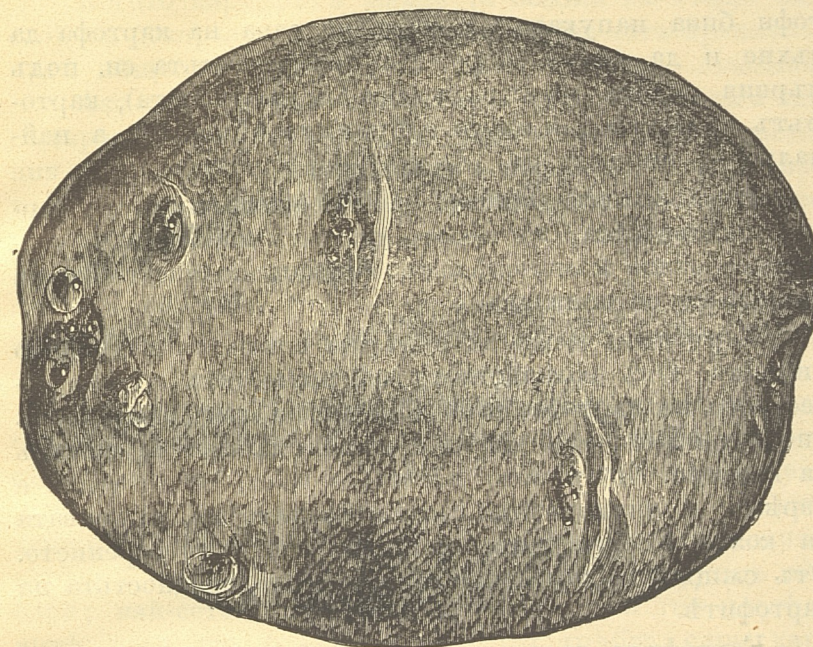
Картофътъ (латински: *Solanum tuberosum*) е отъ
рода на тия растения (*Solanaceae*), къмъ които се чис-
лятъ: чушката, доматиътъ, моравия патладжанъ и пр.

Картофътъ е едногодишно растение; цвѣтътъ му
е между червеникавъ и синкаво-моравъ и вързва плодъ
колкото череша едъръ, който узрява прѣзъ мѣсець сеп-
темврий, когато и картофитѣ узрѣватъ въ земята. Пло-
дътъ отъ картофения цвѣтъ е соченъ и раздѣленъ на
2-3 прѣградки, отъ които всѣка една съдържа много
сѣменни зрънца, прилични на доматино сѣме, само че
сж по-дребни отъ него. Ако това сѣме се посѣе, ще
понишне растение, което и ще върже картофи, само че
тия ще сж много дребни; отъ тѣзи първи (отъ сѣме)
картофи, сѣяни наредъ двѣ и три години, тепърва мо-
гатъ да се получатъ едри и за въ работа картофи.

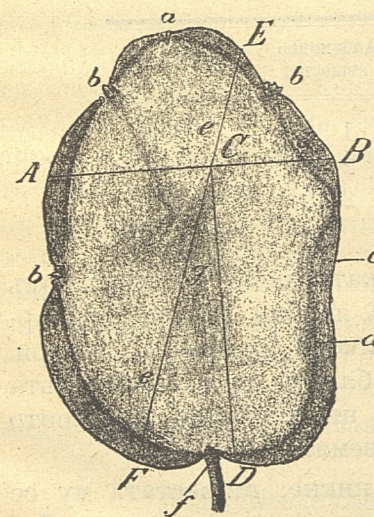
Обикновено картофитѣ не се отгледватъ отъ сѣме, а
отъ наѣдени картофи.

Едно зърно или единъ клубень картофъ прѣдста-
вява нѣщо като израстлякъ или набѣбнало мѣсто на
жилката на картофеното растение.

Картофения клубень има по повърхността си мал-
ки долчинки, а въ всѣка долчинка — по една пжп-
чица, която се нарича око. Очитѣ на картофа сж раз-
положени по цѣлата му повърхностъ; нѣкога, обаче,
биватъ повече къмъ върха му прибрани. Всѣко око обик-
новено има по три пжпки, отъ които срѣдната е главната
и която най-бързо покарва; другитѣ двѣ сж по-малки и се
развиватъ пѣ-късно, или когато покаралото младоче отъ
главната пжпка се прѣчупи или нѣкъкъ поврѣди. Това
разположение на очитѣ може да се види на образа (1.)
на картофа отъ вида Бровнелъ (*Brownells beauty*).



Образъ 1



Образъ 2.

Вториятъ образъ ни прѣд-
ставлява единъ картофъ прѣ-
сѣченъ наполовина, сир. отъ
окоето на върха *a* къмъ опаш-
чицата. Срѣдната на месото
на картофа не е толкосъ на-
бито, то е пѣ-водно и съ-
държа твърдѣ малко нише-
ста (брашно). Около това
сърдце на картофа *g* е вто-
рия, (жщинския) картофенъ
пластъ *e*, който достига до
самата кора *d*. Тоя пластъ,
колкото повече се доближа-
ва до кората, толкосъ пове-
че нишеста съдържа. Кора-

та на картофа е съставена отъ два пласта: вътрѣ-
шенъ, който е месестъ и външенъ, който е твърдѣ
(луспата). Външния пластъ на кората на нѣкои кар-

тофи бива напуканъ. Кората не дава на картофа да съхне и да вѣхне скоро. По повърхността си, подъ първия пластъ на кората (сир. подъ луспата), картофътъ съдържа най-много албуминно вѣщество, а най-малко — нишеста.

Нека знаемъ, прочее, че най-много нишеста картофътъ съдържа въ месото си подъ кората и че колкото се отива къмъ срѣдата, толкосъ количеството на нишестата се намалява.

Картофътъ може да съдържа повече или по-малко нишеста. Отъ количеството на нишестата зависи качеството на картофа; това количество пъкъ зависи отъ много условия, отъ които по-главнитѣ сж: а) видътъ на картофа, б) врѣмето когато се вади, в) до колко е узрѣлъ, г) начинътъ на съхраняването му, д) почвата на която е отгледанъ, е) климатътъ и ж) торението. Отъ сжщитѣ тия условия зависи и плодородността на картофитѣ.

Картофътъ съдържа на 100 слѣдующитѣ най-важни съставни части:

	Вода	Албуминно вѣщество	Нишеста
Най-малко. .	67·93	1·36	13·90
Най-много. .	82·20	2·94	26·64
Срѣдно . . .	75·65	2·15	20·27

Узрѣлитѣ картофи съдържатъ повече нишеста отъ незрѣлитѣ. Сжщо, узрѣли а дребни картофи съдържатъ повече нишеста, отъ колкото узрѣли а по-едри. Картофи, които сж узрѣли по-близо до повърхността на почвата, съдържатъ повече нишеста отъ тия, които сж узрѣли по-надълбочко въ земята.

Почне ли картофътъ да никне, нишестата му се измѣнятъ на единъ видъ захаръ; тоя захаръ и албуминното вѣщество, разтопени, разбира се, служатъ да хранятъ изкаралото младо растение. Тоя захаръ е и причината, гдѣто картофитѣ наслаждаватъ, когато на пролѣтъ почватъ да никнатъ.

Когато картофътъ никне (а особно на тъмно мѣсто), въ покаралото растение се образува (отъ хранителнитѣ вѣщества) едно отровно тѣло, нарѣчено *соланинъ*.

Ако картофътъ, който никне, е едъръ клубенъ и ако съдържа много нишеста, то покаралитѣ млади растения се развиватъ много бързо и правилно, защото картофътъ има отъ що да имъ доставлява изобилна храна, прѣди тѣ сами да могатъ да си я набавляватъ: отъ почвата — чрѣзъ коренитѣ и отъ въздуха — чрѣзъ листата си. Отъ туй става явно, колко е *нуждно да избираме за сѣяние само по-едри и добръ узрѣли картофи* (както и по-долу ще се каже).

Картофено растение, поникнало отъ сѣме, вмѣсто отъ клубенъ, се развива бавно и остава слабо, защото сѣмето не може да съдържа толкосъ хранителни вѣщества; затова и картофитѣ, получени отъ това растение, биватъ много дребни. Ако на идущата година посѣемъ тия дребни картофи, то ще получимъ по-едри; най-сетнѣ, на третата година, отъ тия послѣднитѣ вече ще получимъ колкото трѣбва едри картофи. Ето защо не се отгледватъ картофи отъ сѣме — защото би трѣбало най-малко 3 години догдѣто се получатъ доста едри клубени.

Отъ сѣме отгледватъ картофи само когато искатъ да сполучатъ нѣкой новъ видъ. Известно е, отъ много направени опити, че цвѣтоветѣ на разни видове картофи иматъ голѣма наклонность да се кръстосватъ, та така отъ два разни вида картофи може да се получи трети и новъ видъ. Така, чрѣзъ кръстосване, хората сж успѣли да отгледатъ разни и голѣмо число видове картофи, които се различаватъ: а) по врѣмето на узрѣването, б) по цвѣта, в) по формата на клубена, г) по употреблението и пр.

Ний ще се запознаемъ съ нѣкои по-забѣлжителни видове картофи, отгледвани разбира се, все въ странство.

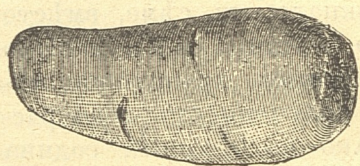
1. Кифлички или бѣбречета.

Първоначалнитѣ чески кифлички (*rohličky*) почти сж вече изчезнали и днесъ едва ли може човѣкъ да ги намѣри. Тия картофи иматъ стрѣкъ отъ срѣдна дъл-

жина, рѣдки листа, голѣмъ и бѣль цвѣтъ. Вързватъ рано клубени, които обикновенно не ставатъ много едри и приличатъ на бѣбречета сплеснати, малко по-дълъгнести и къмъ краищата позакривени. Луспата е мека и лесно се бели; месото — твърдо и желтиникаво. Зрѣятъ въ м. юлий. Вкусъ — много добръ. Не раждатъ много, та затова ги напуцатъ все повече.

2. Шестонедѣлни.

Единъ отъ ранозреющитѣ чески картофи. Иматъ дълъгъ и гъстъ стрѣкъ и бѣль цвѣтъ. Вързватъ на близо до повърхността на почвата, и понеже клубенитѣ имъ биватъ събрани на купъ, много лесно се вадятъ, даже и безъ да се повръжда растението. Клубенътъ е въздълъгнестъ и малко закривенъ, но не е сплеснатъ, както на кифличкитѣ. Луспата е дебела; месото — желто. Сварени, ставатъ много брашнесты (обр. 3).

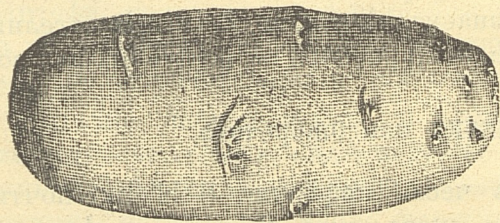


обр. 3.

3. Ранозреущий „Вермутъ“.

Има овална форма, голѣмки, но не вдлъбнати очи; луспата има розовъ цвѣтъ и по нея прилича на слѣдующия видъ „ранна роза“; месо — бѣло; съдържа много нишеста; вързва много и зрѣе въ началото на м. юлий. Клубенитѣ биватъ наблизо до стрѣковѣтъ и затова лесно се вадятъ.

4. Ранна роза (Early rose).



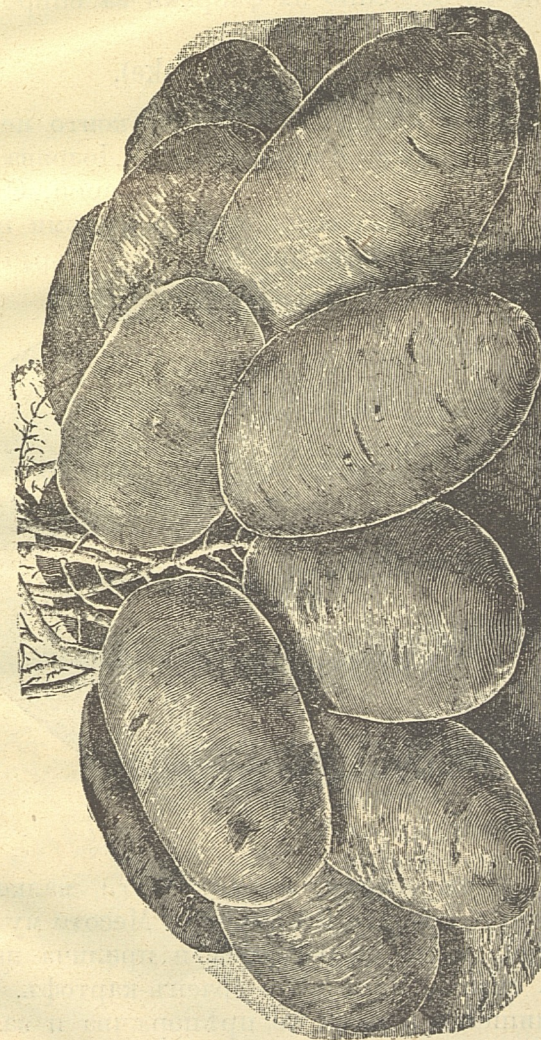
обр. 4.

Има дълъгнеста форма и гладка повърхностъ; става много едръ и ражда изобилно; луспата му има ясно-розовъ цвѣтъ; месото му е бѣло.

Сваренъ, тоя картофъ става много брашнестъ и много вкусенъ. Зрѣе рано, вече въ първата половина на м. юлий. Единъ недостатъкъ, обаче, има, че получава струпи и лесно загнива (обр. 4).

5. The Bovee.

Най-ранний отъ раннитѣ картофи и при това най-плодородний отъ Американскитѣ видове. Има голѣми,



обр. 5.

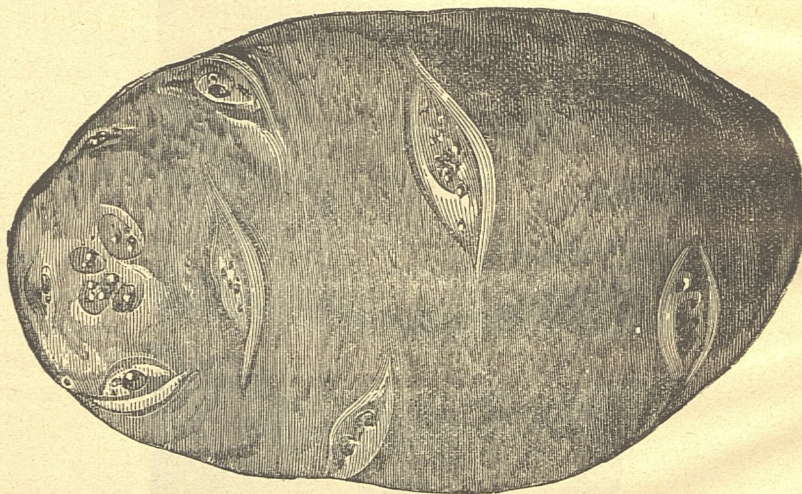
правилни клубени, съ невдлъбнати очи. Съдържа много нишеста и се вари добръ (обр. 5).

6. Кжсна роза (Late rose).

Прилича на ранната роза, само че клубенътъ е по-длъгнестъ, очитъ му стърчатъ малко повече и зрѣе съ единъ мѣсець по-късно. Не приема лесно болести. Съдържа много нишеста (до 23·50%) и е много вкусенъ. Прѣпоръчва се особено за фабрики за спиртъ.

7. Снѣжний (Snowflake).

Принадлежи между картофитъ, които не зрѣятъ много рано, нито пъкъ и много късно. Дозрява въ края на августъ или въ началото на септемврий. Стръкътъ му е много дебелъ и разклоненъ, съ голѣми и дебели листа, съ голѣмъ и бѣлъ цвѣтъ, който бързо опадва.

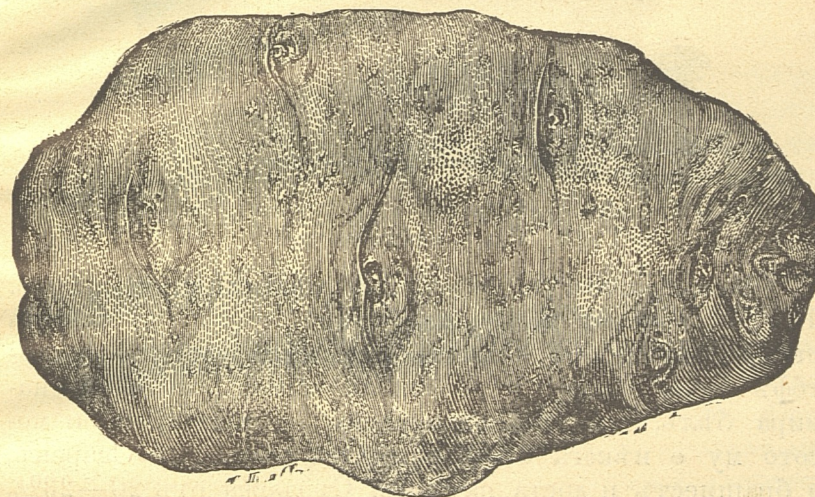


обр. 6.

Клубенитъ му сж овални, въздлъгнести, малко сплеснати; луспата — грапава и възжелта. Месото му е бѣло; като се сvari, лесно се разсипва и прилича на прѣснотонападалъ снѣгъ. Вкусенъ и траенъ картофъ. Съдържа много нишеста, затова се прѣпоръчва и за спиртни фабрики (обр. 6).

8. Comptons Surprise.

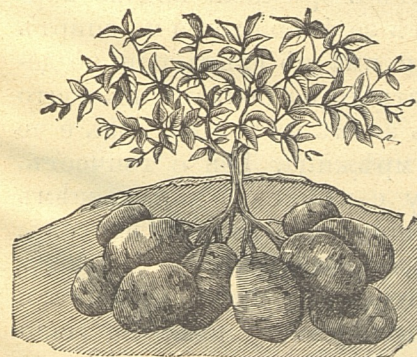
Отличава се по слѣдующитъ добри качества: много плодороденъ и вкусенъ, съдържа много нишеста, едъръ и не гние лесно. Стръковѣтъ му сж много високи и ако ги заровимъ въ земята, отново пущатъ корени, които пакъ навързватъ сжщитъ клубени. Ако се зако-



обр. 7.

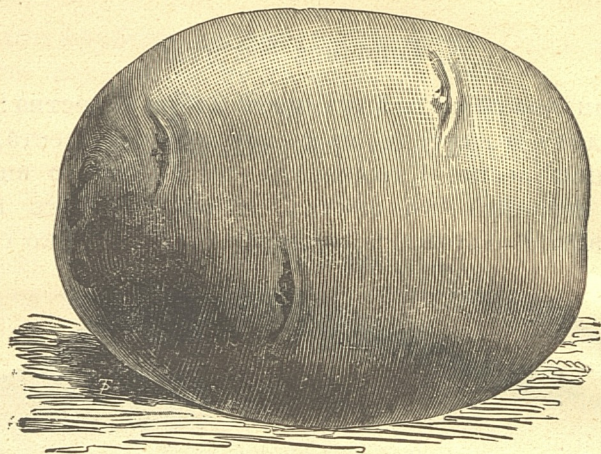
паватъ така стръковѣтъ му, тоя картофъ дава огромна беридба, но изисква ровка, топла и силна (или наторена) почва. Зрѣе прѣзъ сжщото врѣме както „ранната роза“, на която и доста прилича (обр. 7).

9. Царска корона.



обр. 8.

Сжщо новоотгледанъ видъ картофъ, който е удостоенъ съ свидѣтелство отъ „Дружеството за подобрене на градинарството въ Прусия“, съ което му се признаватъ слѣдующитъ три добри качества: 1) дозрява рано, 2) много плодороденъ, 3) много брашнестъ и вкусенъ. (Обр. 8 и 9).



обр. 9.

10. Саксонски картофъ.

Прѣпорѣчва се особено за фабрикация на спиртъ. Той не изисква много плодородна почва, напротивъ става много добръ и на слаба и легка почва. Тоя картофъ лесно измѣня външния си изгледъ, затова се намира бѣль, желтъ и възчервенъ; а така сѣщо и месото му е нѣкога бѣло, а нѣкога възжелто. Сваренъ, е брашнестъ и доста вкусенъ. Съдържа отъ 20—23% нишеста — споредъ почвата. Защото ражда много и съдържа голѣмо количество нишеста, сѣятъ го особено по голѣмитѣ чифлици и го доставляватъ на фабрики за спиртъ и за нишеста.

11. Даберски картофъ.

Много е разпространенъ въ Померания (сѣверозап. Германия) и е между всичкитѣ Германски видове картофи единъ отъ най-отличнитѣ за фабрикация на спиртъ и за ядене. Той е червенъ и има пѣ-тънка или пѣ-дебела луспа — споредъ качеството на почвата, въ която е билъ сѣянъ. Отличителенъ знакъ на тоя картофъ е че има по луспата си тъннка мрѣжица. Той е топчестъ, малко сплеснатъ; месото му е възжелто или сѣвсѣмъ бѣло; сваренъ, е много брашнестъ и твърдъ вкусенъ. Ако е отъ пѣсѣчлива почва, съдържа отъ 21—24% нишеста. Поради това, че съдържа много нишеста и че е траенъ, той би прѣдшествувалъ, може би, всичкитѣ Американски видове, да не бѣше тоя му недоста-

тъкъ, че не вързва толкосъ много. Има дебели и високи стрѣкове (отъ 45—60 см.), съ кждрави и тъмно-зелени листа и свѣтлочервенъ цвѣтъ. Въ сухо лѣто дозрѣва прѣзъ срѣдата на м. септемврий, а въ дъждовно лѣто — едва къмъ края на тоя мѣсець.

12. Хайлигенщатски картофъ.

Нарича се още зеленъ, защото стрѣковетѣ му сѣ зелени чакъ до беридбата и още защото, по причина че ражда твърдѣ много, нѣкои клубени оставатъ открити, та отъ дѣйствието на въздуха позеленяватъ. Стрѣковетѣ му сѣ до 45 см. дълги, гѣсти, яснозелени и съ дребни листа. Цвѣтътъ му е бѣль. На единъ стрѣкъ много пѣти навръзва до 50 топчести клубена, отъ срѣдна голѣмина, бѣли, съ грапава луспа и дълбочки очи. Сваренъ, е възжелтъ и нѣма приятна миризма, затова не е за ядене. Много трудно загнива, а по това си свойство има голѣмо прѣимущество надъ всички други видове картофи. На легка, а особено на суха почва не ражда много. Съдържа отъ 20—22% нишеста. Употрѣбява се за фабрикация на спиртъ и за хранене на добитъкъ. Трѣбва да се сѣе малко пѣ-нараздалечено, защото много простира коренитѣ си.



обр. 10.

13. Едъръ пясченикъ.

Между всичкитѣ видове картофи, този е най-подходящия за много пѣсѣчливи почви, на които други не могатъ добръ да вирѣятъ. Той е сравнително новъ видъ, но е много разпространенъ, защото ражда и до единъ килограмъ тѣжки клубени. Месо—желто и много брашнесто. Особено добъръ за спиртъ, защото съдържа 20—21% нишеста. Понеже не трае много, трѣбва бързо да се употребява.

14. „Князь Бисмаркъ.“

Много добър картофъ за ядене. Отрайва чакъ до идущата пролѣтъ. Клубенитѣ му сж топчести, малко дългнести. Луспата му е червенкава и напукана. (Обр. 10).

15. Патерсонова бовиния.

На Английския култиваторъ на картофи Paterson се много дължи за тоя новъ и твърдѣ плодороденъ видъ картофъ (дава и до 400 метрич. цента на 1 хектаръ!) Ражда голѣми и дългнести клубени съ желти и червени петна; луспата му е грапава; месото му — желто и твърдо. Много траенъ. Стръковѣтъ му сж дебел, яки, високи, растатъ право на горѣ и много се разклоняватъ. Листа — тъмнозелени; цвѣтъ — червенкаво-моравъ, по срѣдата малко нажелтялъ. Понася и студъ, и топло, било въ изба или заровенъ въ ями и трае прѣзъ цѣлата година. Трѣбва да се сѣе малко по-раздалечено, защото се много простира.

16. Magnum bonum.

Картофѣтъ „магнумбонумъ“ е вече доста извѣстенъ и у насъ; той има добро име (особенно въ Англия), защото много може да трае. Той е гладкъ, съ възжелтъ цвѣтъ и възжелто месо. Сваренъ, става много брашнестъ и има прѣввзходенъ вкусъ. Ражда изобилно и дава много едри клубени, даже, казватъ, и до 1½ кгр. единътъ клубенъ. Въобще, магнумбонумъ принадлежи къмъ най-добритѣ и най-прѣпоръчителнитѣ видове есенни картофи.

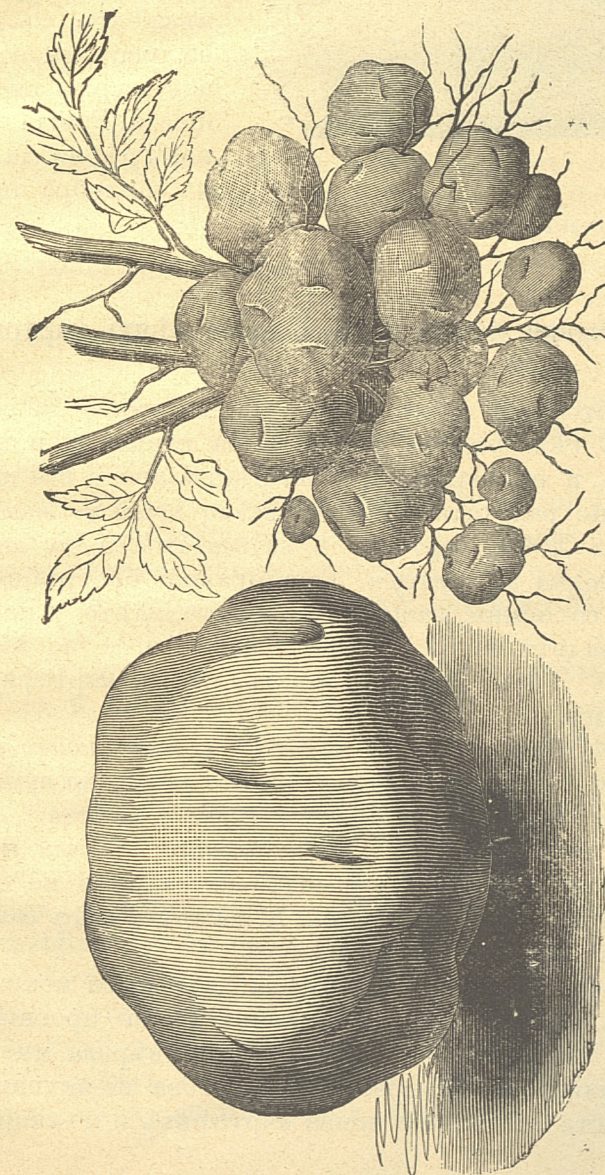
17. Champion.

Шампиона — ново сполученъ картофъ отъ Шотландския земледѣлецъ John Nicolim — се прочулъ въ Англия по това, че въ нѣколко дъждовни лѣта, когато всички картофи изгнили, само той билъ оцѣлялъ и донесълъ значителна полза. Въ глинеста и въ пѣсчлива почва той става ясножелтъ, а въ черноземна (хумузна) или въ глинесто-пѣсчлива — сивъ; месото

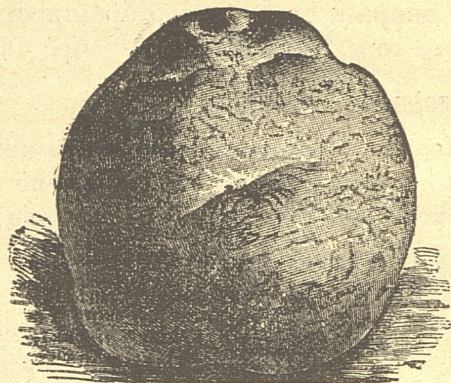
му е ясно-желто. Лесно овира и става много брашнестъ. Съдържа всѣкога повече отъ 20% нишеста (обр. 11).

18. Паулзеновъ картофъ.

Има топчести, синкаво-червенкави клубени и месо бѣло. Много е вкусенъ и нишестянъ. Зрѣе кжсно и ражда много (до 3800 кгр. на декаръ). Много траенъ.



обр. 11.



обр. 12.

малко по-нараздалечъ (обр. 12).

19. Рихтеровъ „Императоръ“.

Този е отъ по-новитѣ видове картофи, срѣдно ранозреющъ и доста много разпространенъ. Той е бѣлъ-възжелтъ, съ грапа-валуспа, много едъръ и съдържа много нишеста. Ражда изобилно. Трѣбва да се сѣе на по-добра почва и

III. На каква почва трѣбва да се сѣятъ картофитѣ?

Картофѣтъ може да се сѣе на каква да е почва — и на тѣжка-мазна почва, и на глинеста, и на черноземна, и на варовита, и на пѣсчлива — все ще даде плодъ, но работата е, че *отъ всѣка почва не можемъ да получимъ добри картофи, и затова трѣбва да избираме почва, згодна за картофи*. Това правило би трѣбвало добръ да се помни, защото причината, гдѣто у насъ още не се вадятъ навредъ добри картофи, е че ний безразборно, безъ да му мислимъ, сѣемъ картофи гдѣто завърнемъ.

Най-добра почва за картофа е тѣзи, която е ровка (не мазна), сир. пѣсчливо-глинеста, която пропуца лесно водата и която съдържа доста торни вѣщества.

На тѣжки, мазни и само глинести почви не излизатъ добри картофи, т. е. като се сварятъ не ставатъ брашнести, ами се рѣжатъ и мажатъ като сапунъ и при това нѣматъ добъръ вкусъ.

Почва за картофи не бива да е нито мокра, нито студена, защото на такава почва тѣ би прогнили.

На пѣсчлива почва картофѣтъ вързва много клубени, наистина по-дребни, но затова по-вкусни и по-брашнести; на такава почва картофѣтъ и по-скоро зрѣе.

Затова картофи за ядене трѣбва да се сѣятъ на по-пѣсчливи почви.

Отъ това можемъ да си обяснимъ, защо наприм. Родопскитѣ картофи у насъ сѣ много по-вкусни и по-брашнести.

Ако сме принудени да сѣемъ картофи на тѣжка и мазна почва, трѣбва колкото се може по-добръ да се оработи, за зимата да се прѣоре дълбоко, за да може студътъ да я раздоби и направи по-ровка.

Ако почвата е много пѣсчлива, или, като лишена отъ торни вѣщества, не е достатъчно силна, и ний искаме да извлечемъ отъ нея по-голямъ полза, то безъ друго трѣбва да торимъ, защото картофѣтъ, като всѣко друго растение, приема съ благодарностъ поднесеный му торъ. И едно слабо торене на почвата причинява вече голѣма разлика въ количеството и качеството на картофитѣ.

Трѣбва да се тори *нарочно* за картофитѣ. Нѣкои прѣпорѣчатъ слѣдъ торенето да се сѣе друго нѣщо, че на идущата година, на почва съ стара сила, да се сѣятъ картофитѣ. Най добръ е затова всѣки да се управлява по своя опитностъ.

Най-подходящъ торъ е говеждиятъ; торъ отъ овце и конѣ не се прѣпорѣчва, защото правятъ картофа да расте много буйно и не ставалъ вкусенъ. Добръ е още на есень торѣтъ да се разхвърли и веднага плитко да се заоре; по-сетнѣ, нека се изоре нивата колкото се може по-дълбоко, и така да се остави прѣзъ зимата, браздитѣ ѝ да прѣмръзнятъ и упрѣхнатъ. Нека знаемъ, обаче, че торенето си има граници, сир. че трѣбва да се тори умеренно, защото инѣкъ, вмѣсто полза, ще имаме загуба. На много наторена почва картофѣтъ заболява и приема неприятенъ вкусъ.

Вмѣсто говежди торъ може да се употреби искусственъ, а за такъвъ най-прѣпорѣченъ е смѣсътъ отъ суперфосфатъ, кайнитъ и гипсъ (или варъ). И такъвъ торъ трѣбва да се разхвърля на есень и да се заорава много плитко.

За сухи и пѣсчливи почви и за такива, които сами съдържатъ варовити тѣла, торенето съ варъ не се прѣпорѣчва; за клисава и мазна почва, употребле-

нието на варьта е нужно. Варьта, която се изхвърля отъ захарнитѣ фабрики, може сжщо да послужи добръ за тая цѣль.

IV. Кога трѣбва да сѣемъ картофитѣ?

До колкото ни позволява врѣмето и почвата, ще гледаме всѣкога да сѣемъ картофитѣ на по-ранна пролѣтъ. По такива мѣста, обаче, гдѣто има опасностъ отъ късни пролѣтни студове, трѣбва да се сѣе, разбира се, по-късно; сжщо и до когато почвата не се поотопли не бива да се сѣе.

Отъ ранното сѣене ползата е тѣзи, че картофѣтъ пониква и изкарва стрѣкове по-скоро, че расте и се усилюва точно въ врѣме на пролѣтнитѣ и лѣтнитѣ дѣждове и че му остава повече врѣме да върже по-едри и по-дозрѣли клубени.

Ако пъкъ сѣемъ и раненъ сортъ, тогасъ ще се ползуваме още повече, защото нашитѣ картофи ще бждатъ първи на пазаря и ще получатъ по-добра цѣна.

Ранното сѣене особено се прѣпорѣчва за мѣста, гдѣто лѣтнитѣ суши, вслѣдствие на бездѣждие, би много поврѣдили на младото растение. До гдѣто настѣпятъ сунитѣ, картофѣтъ трѣбва да е достатъчно засиленъ. Но ранното сѣене има и своитѣ лоши страни, отъ които едната е тѣзи, че ако се случи мокро врѣме и при това почвата тѣжка, то насѣянитѣ картофи могатъ отъ единъ случаенъ студъ лесно да измръзнатъ.

И тѣй, врѣмето, кога да се сѣятъ картофитѣ, не може точно да се опрѣдѣли; то зависи отъ свойствата на почвата и отъ климата на мѣстносттата. Колкото почвата е по-топла и колкото тя по-лесно може да пропуца водата, толкосъ по-рано може да се сѣятъ на нея картофи; наопаки, колкото почвата е по-студена и повече държи влага въ себе си, толкосъ по-късно можемъ да я посѣемъ. На топлитѣ почви може да се сѣе по-рано, а на хладнитѣ — по-късно. Картофитѣ се сѣятъ прѣвъ априлъ и май мѣсеци, — обикновенно прѣвъ втората половина на априлъ и първата половина на май.

V. Какво сѣме картофи трѣбва да сѣемъ?

Всѣкому е заистина извѣстно, че една млада, току покарала отъ сѣме билка се храни отъ начало отъ вѣществото на зърното, отъ което е поникнала; така сжщо и изкаралия стрѣкъ на картофа се храни отъ неговото вѣщество до тогасъ, до когато стане способенъ, чрѣвъ свои корени, да приема храната си отъ земята. Близко е тогасъ до ума, че колкото е по-голѣмъ, по-здравъ и по-брашнестъ картофѣтъ, толкосъ повече храна той може да достави на своитѣ млади растения и че тия послѣднитѣ, усиленни още въ крѣжката си младостъ, толкосъ по-добръ сетнѣ растатъ и най-подиръ толкосъ повече и връзватъ.

Отъ това всѣки може да заключи, че ако искаме отъ картофа голѣма беридба, трѣбва да го сѣемъ по цѣли зърна, а не нарязанъ на късове, както още мнозина правятъ; или пъкъ, ако го рѣжемъ, да се нарязва поне на по-едри късове.

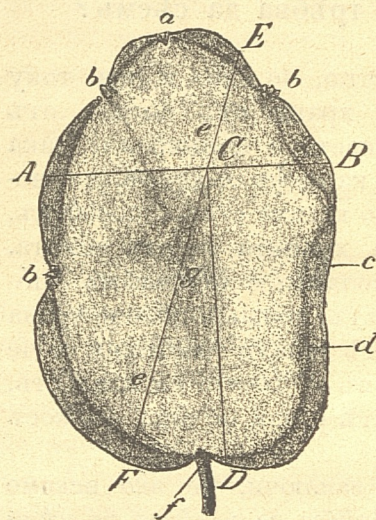
Най-добръ е, прѣди да сѣемъ, да си отдѣлимъ картофитѣ на едри и срѣдни; тия послѣднитѣ вече ще посѣемъ цѣли, а пъкъ едритѣ ще прѣрѣжемъ по на половина, но като пазимъ, щото на всѣка половина да остане по едно здраво око за поникнуване.

Дребни, колкото орѣхъ, картофи въобще не бива да се сѣятъ, защото тѣ не сж доразвити, нѣматъ здрави пѣпчици и не съдържатъ въ достатъчно количество вѣщества, нуждни за изхранването на младитѣ растения.

По-горѣ споменахме, че ранопосѣянитѣ и ранопокаралитѣ картофи могатъ, отъ единъ случаенъ пролѣтенъ студъ, да измръзнатъ. Въ такъвъ случай, ако хвърленото въ земята сѣме сж цѣли клубени, тѣ ще покаратъ отъ второстепеннитѣ си очи и ще доварятъ да отхранятъ нови млади растения; ако, обаче, сме били посѣели само нарязани и дребни късове, то тия едва ли сж могли да изхранятъ първитѣ си млади растения, камо ли да сж имали храна и за вторитѣ младоци.

Има и правило какъ трѣбва да прѣрязваме едритѣ картофи за сѣене.

Ако прѣрѣжемъ картофа първомъ по посока АВ (обр. 13), а долната, къмъ опашчицата частъ — надлъжъ



обр. 13.

по посока CD, тогасъ ще получимъ три згодни за посяване кжсове, отъ които, обаче, тоя надъ АВ, понеже взема най-развититѣ пжпки на върха на картофа, е най-добрия за сѣме. Другитѣ два кжса ACD и BCD не сж вече толкосъ добри, защото изкаралитѣ отъ тѣхъ растения нѣма да се развиватъ толкосъ и ще оставатъ все по-слаби.

По-добрѣ е да прѣрязваме картофа само на двѣ половини, по посока EF, та така да оставаме на всѣка

половина поне по една отъ върховитѣ пжпки, които, както се каза, пуцатъ най-бързо и най-здрави стрѣкове.

Нарязанитѣ картофи добрѣ е да се посипятъ, прѣди да се сѣятъ, съ пепель отъ дърва, за да могатъ ранитѣ имъ да позасъхнатъ и да се прѣдпазятъ отъ загниване.

Така приготвени картофитѣ, цѣлитѣ и нарязанитѣ зърна, ще простремъ на нѣкое сухо, топло (отъ 6—12° Р) и свѣтло мѣсто, за да пойсъхнатъ и даже да увѣхнатъ. Дѣйствително, отъ многото направени опити сега положително се знае, че отъ *увѣхнало сѣме се получаватъ съ 10—20% повече картофи, защото клубенитѣ ставали по-едри и при това по-рано узрѣвали*. Ако искаме да изкараме ранни картофи, трѣбва: едно, да сѣемъ по цѣли и по-едри клубени и второ, прѣди да ги посѣемъ, да ги поисушимъ. За тая цѣль можемъ да разпростремъ сѣмето въ една *суха и свѣтла* стая, като пазимъ щото всѣки клубенъ да седи на опашницата си, сир. съ върха на горѣ. Въ стаята не бива да е много студено, за да не промрѣзнятъ картофитѣ; температурата нека е между 6 и 12 градуса Реомюръ. Като оставимъ така сѣмето въ тая свѣтла стая нѣколко недѣли, то пжпитѣ имъ ще пустнатъ кжси и дебелички стрѣчета, които трѣбва да пазиме, при сѣенето да не се очупватъ.

Въ изба повѣхнали и поникнали картофи да не употребяваме никога за сѣме, защото тѣ иматъ дълги и тънки стрѣчета, които: едно, сж слаби, не естествено развити и друго, лесно се прѣчупватъ при сѣенето. А за да не никнатъ картофитѣ въ избата, най-добрѣ е, щомъ забѣлѣжимъ това, да ги провѣтрѣмъ, като ги извадимъ отъ мократа изба и ги разсипемъ въ нѣкоя праздна, но не много студена стая.

VI. Какъ трѣбва да сѣемъ картофитѣ?

Прѣди всичко важно е да се знае на каква дълбочина трѣбва да се пуцатъ клубенитѣ? За това нѣщо ще се управляваме отъ почвата: колкото е по-ровка (по-пѣсчлива), толкосъ по-дълбочко ще сѣемъ (отъ 10—12 см.), и наопъки, колкото е тя по-тѣжка, по-мазна, толкосъ по-наплитко (отъ 5—6 см.). Като срѣдна дълбочина и за срѣдни почви, може да се приематъ 7 сантиметра.

На какво расстояние едни отъ други трѣбва да се посѣватъ картофитѣ? За това ще се управляваме пакъ отъ опитността на хората, която ето що ни казва: ако сѣешъ на рѣдко и на редове по-отдалечени, ще получишъ наистина по-малко, но по-едри картофи. Обикновено прѣпоръчватъ да се правятъ редове на 60 см. расстояние единъ отъ другъ, а картофитѣ да се пуцатъ въ редовитѣ на 30 см. единъ отъ други.

На голѣмо пространство, въ голѣмъ размѣръ, сѣянето на картофитѣ върви слѣдъ плуга или оралото. На есенъ нивата трѣба дълбоко да се изоре и така да се остави прѣзъ зимата да опрѣхне. При втората оранъ, на пролѣтъ, картофитѣ се сѣятъ въ слѣдитѣ на плуга и на двѣ или на три бразди. Клубенитѣ не бива да се тургатъ на дъното на браздата (на корава земя), а отъ страни: всѣки клубенъ ще замушнемъ малко въ прѣстѣта, все на едната страна на браздата, като пазимъ, щото, по възможность, пжпитѣ да сж обърнати на горѣ. Орачѣтъ покрива съ прѣстѣта, отъ слѣдующата бразда, замушканитѣ клубени, и така се продължава, до като цѣлата нива е прѣорана, а съврѣменно и насѣяна съ картофи.

За да не се прѣкжсва работата и за да не се при-
нуждава орачътъ съ добитъка да чака, трѣбва да се
турятъ на браздата повече сѣячи, за да могатъ тѣ да
прѣварватъ, сир. да намущкватъ клубенитѣ прѣди ора-
чътъ да зарови браздата.

Слѣдъ насѣването трѣба да се прѣкара браната
надлъжъ, а най-подиръ и да се оваля нивата съ валякъ
(не твърдѣ тѣжъкъ), за да прилегне прѣстътъ по-добрѣ
на клубенитѣ.

Покаже ли се много трѣва прѣди поникването на
картофитѣ, ще пустнемъ още веднѣжъ браната: едно,
за да се повали трѣвата и друго, за да се разбута
земята и съ това се помогне на картофитѣ да поизлезатъ.

Картофитѣ трѣбва още да се окопаватъ, за да се
изтрѣбва трѣвата и за да се прави почвата по-ровка,
та коренитѣ по-лесно да се простиратъ въ нея.

Окопаването трѣбва да почва щомъ захванятъ да
се виждатъ редовитѣ на покаралия картофъ; на голѣми
ниви то трѣбва да става не съ мотика, а съ орало
или плугъ.

По бавно и по-трудно сѣяне е на купчинки, та и за
това то може да се прѣпоръча само за малки сѣидби.
Работникътъ копне съ мотика и пуца въ трапчето
едно, двѣ или три зърна и ги зарава съ прѣстъ на
купче. При такова сѣяне отиватъ повече картофи и
безъ полза. Отъ всѣки клубенъ поникватъ стрѣкове,
и тия събрани на единъ купъ нѣматъ достатъчно мѣсто,
за да се усилятъ и развиятъ правилно. Стрѣковетѣ ста-
ватъ тънки и не могатъ да вързватъ толкосъ картофи,
колкото би вързали да бѣха клубенитѣ на рѣдко сѣяни.

Сѣянето съ машини не може да се прѣпоръча,
защото всички до сега изнамерени машини удариха на
пълна несполука: едни размачкватъ или прѣрязватъ
картофа, други се запущватъ и не пуцатъ сѣмето и пр.

VII. Кога и какъ трѣбва да се вадятъ картофитѣ? — Сортиране на картофитѣ.

а) Картофитѣ трѣбва да се вадятъ само въ сухо
и хубаво врѣме, никога, обаче, да не се вадятъ когато

вали дѣждъ или когато почвата е много мокра и кална.
Въ такова врѣме картофитѣ сж напитки съ много вода
и като ги натрупаме въ избата или въ ями, много лесно
се запарватъ и захващатъ да гниятъ. Ако нуждата
ни накара да извадимъ картофитѣ въ влажно врѣме,
тогасъ трѣбва да ги разложимъ на нѣкое сухо и про-
вѣтряемо мѣсто на тънки пластове и тукъ да ги дър-
жимъ 3—4 дни догдѣто поисъхнатъ и изпустнатъ по
възможность по-голѣма частъ отъ водата си.

б) До когато стрѣковетѣ сж зелени, не бива да се
вадятъ картофитѣ, защото тѣ още нарастватъ и ста-
ватъ по-едри.

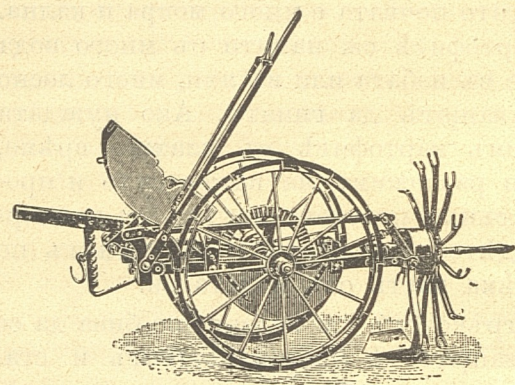
в) Щомъ засъхнатъ стрѣковетѣ трѣба да почнемъ
да вадимъ картофитѣ, но, както казахме, въ сухо и
топло врѣме и най-добрѣ — само слѣдъ пладнѣ.

Раннитѣ картофи озряватъ *свзршенно* въ мѣсецъ
августъ; полураннитѣ — въ зачалото на септемврий;
къснитѣ — чакъ въ края на септемврий и въ нача-
лото на октомврий. Обаче всѣка година картофитѣ не
зрѣятъ еднакво — зависи отъ врѣмето.

Озрѣлитѣ картофи лесно се оскубватъ отъ коре-
нитѣ, тѣ даже сами опадватъ; недозрѣлитѣ се държатъ
здро и по-трудно се откъсватъ отъ коренитѣ си.

При ваденето трѣбва да се внимава да не прѣси-
чаме или нарѣзваме клубенитѣ, защото нараненъ кар-
тофъ лесно захваща плѣсень, гние и заразява здравия.
Всички нездрави, нагнили, наѣдени и недозрѣли кар-
тофи трѣбва още на нивата да се отдѣлятъ отъ здра-
витѣ и озрѣлитѣ, и нека гледаме тѣхъ най-първо да
употрѣбимъ за нѣщо (напр. за храна на добитъкъ), до
като не сж се развалили съвсѣмъ.

Ръчното вадене на картофитѣ съ мотика е най-
доброто; то, обаче, не може да се прѣпоръча на тогози,
който има да вади много картофи и който при това
трѣбва да плаща скжпи работници. На такъвъ земле-
дѣлецъ е нужна машина за вадене на картофитѣ. Отъ
многого такива машини трѣбва да се избира тая, която
на практика е показала най-добъръ резултатъ; но за
избора на такава машина най-добрѣ е да се съвѣтваме
съ хора вѣщи и опитни по тая работа.



обр. 14.

за раздѣляне (сортиране) на картофитѣ по голѣмина. Тая машина, която има просто устройство и може да се кара много лесно (и отъ едно момче), раздѣля карто-

Устройството на една такава машина, нарѣчена *грибачка за картофи*, се вижда отъ образъ 14. За теглене съ конь тя струва около 250 лева, а за теглене съ волове — 270 лева.

Образъ 15 прѣдставява една Американска машина



обр. 15.

фитѣ, по голѣмината на клубенитѣ, на голѣми, сръдни и малки. (Фирма: Manufactured by the American Road Machine Co. Kemett Square.)

VIII. Какъ трѣбва да се съхраняватъ картофитѣ?

Картофитѣ могатъ да се съхраняватъ прѣзъ зимата въ изба или въ ями въ земята.

Токуизровени картофи не бива да се турятъ въ изба, а трѣбва да се оставятъ нѣколко дни да поизсъхнатъ, разпрострени на нѣкое мѣсто подъ стрѣха (сийвантъ, уклакана). Съ това картофѣтъ освѣнъ че се прѣдпазва отъ загиване, но и става по-вкусенъ и по-брашнестъ, защото му се дава врѣме да дозрѣе, сир. повече въщества въ него да станятъ на нишеста, подобно както овошкитѣ трѣбва да дозрѣватъ слѣдъ обирането, за да станятъ по-сладки.

Избата, въ която искаме да държимъ картофи, трѣбва да е суха и да може добръ да се провѣтрява. По-голѣма температура отъ 80° Р. не е нужна.

Картофитѣ въ избата трѣбва отъ врѣме на врѣме да се прѣхвърлятъ и прѣгледватъ, да не би да сж захванали да приематъ нѣкоя поврѣда. Щомъ забѣлѣжиме, че тѣ почнатъ да гниятъ, трѣбва да ги изнесемъ изъ избата, да отберемъ поврѣденитѣ, а здравитѣ да прировимъ на купища въ земята, защото тукъ по-сигурно ще се опазятъ, отъ колкото въ една мокра и задушна изба.

Ония, които иматъ голѣми количества картофи, не могатъ другояче да ги опазятъ, освѣнъ на купища въ ями и покрити съ прѣстъ и ето какъ.

Изкопае се 1—1½ м. широкъ трапъ, отъ 10—15 см. дълбокъ и дълъгъ колкото е нужно. Изкопаната прѣстъ се нахвърля на двѣтъ страни на ямата. Тукъ насипватъ картофитѣ, и натрупани ги издигатъ на 1 или 1½ м. височина, сжщо както натрупватъ чакълъ по край шосетата. На всѣки 2 метра се забучватъ по нѣколко, овързани съ слама колци, които да стърчатъ малко надъ картофитѣ и така да служатъ като единъ

видъ комини или душници, за да излизатъ по тѣхъ изпаренията отъ картофитѣ. Такива комини могатъ да бждатъ сковани и отъ дъсчици. Купището ще се покрие най-първо съ малко рженица и сетнѣ съ прѣстъ; само върха му не бива веднага да се покрива съ прѣстъ нѣколко дни, за да могатъ картофитѣ да се изпарятъ достатъчно. За нощъ, а особено ако студътъ е настѣпилъ, върхътъ на купището трѣбва да се покрива съ хасъри или рженица. Сутренъ, като се махнатъ хасъритѣ, ще виждаме картофитѣ мокри отъ парата, която изпущатъ. Ако се затрупа купището веднага и навредъ съ прѣстъ, то тая изобилна пара (вода), която изпущатъ картофитѣ отначало, нѣмаше да може да излѣзе и тѣ щѣха да се запарятъ и да загниятъ. Пд-сетнѣ, когато и настѣпятъ пд-голѣми студове, нахвързва се повече прѣстъ (на 30—40 см. дебелина), а когато и забѣлѣжимъ, че картофитѣ вече не се потатъ, сир. не изпущатъ пара (влага), тогасъ се засипва съ прѣстъ (на 15 см.) и гребенътъ (върхътъ) на купището, като се оставятъ не засипани само душниците.

Навредъ около купището ще се изкопае малъкъ окопъ (хендекъ), за да може водата отъ дъжда и снѣга да се събира въ него, та да сж картофитѣ на сухо. Изкопаната отъ тоя окопъ прѣстъ може да се нахвърга върху картофитѣ.

По тоя начинъ картофитѣ могатъ да се опазятъ, да не поникнатъ или да не се поврѣдатъ нѣкъкъ и при това пд-сигурно отъ колкото въ изба. Картофи отъ такова купище биватъ пд-стегнати, пд-брашнести, защото сж изгубили значителна частъ отъ водата си; тѣ на тегло нѣщо губятъ, но на вкусъ — нищо.

Измръзнали картофи могатъ да се поправятъ като ги исипемъ въ корито, въ студена вода; слѣдъ 4—5 часа водата ще замръзне и ще изтегли студа отъ картофитѣ, и тия, като се извадятъ изъ заледената вода и като се подържатъ до двѣ седмици въ изба, ставатъ пакъ добри.

IX. Болестъта пероноспора (плѣсень) по картофитѣ.

(*Peronospora infestans*).

Тая болестъ, която причинява гниене на картофа, сществува отъ давно врѣме, но едва отъ 1840 год. хората били захванали да я познаватъ.

Отъ направенитѣ опити и наблюдения се установява, че тая болестъ се прѣнася отъ вѣнъ (чрѣвъ спори), а не толкосъ съ клубенитѣ. Тя се обявява по листата и обикновенно въ мѣсецитѣ юний и юлий, като желти петна, които постепенно се оголѣмяватъ, до като листътъ захване да потъмнява, да овѣхва и най-подиръ почернява. Въ топло и влажно врѣме болестъта се развива пд-скоро, така щото въ два или три дни листата съвършено почерняватъ. Отъ листата плѣсенята се прѣнася по стрѣковетѣ и най-подиръ на самитѣ клубени.

Срѣдствата противъ тая болестъ сж:

- а). Да сѣемъ картофа въ легка, ровка и топла, не обаче въ мокра почва;
- б). да не туряме неогнилъ торъ направо на самитѣ картофи;
- в). да не сѣемъ картофи често и едно слѣдъ друго на една и сжца нива;
- г). за сѣене да вземаме здрави картофи, отъ незаразена почва произведени;
- д). да не сѣемъ много на гжесто;
- е). да окопаваме само въ хубаво, а не и въ дъждовно врѣме; и
- ж). често да обмѣняваме сѣмето.

Въ послѣдно врѣме захванаха съ успѣхъ да употребяватъ и противъ тая пероноспора Бордолезовата смѣсъ, съ която се прѣскатъ лозята. Когато картофитѣ израстнатъ на 30 см., да се напрѣскатъ съ разтворъ: 8 кгр. синъ камъкъ, 15 кгр. варъ въ 130 литри вода, или 2 кгр. синъ камъкъ, 3 кгр. сода въ 100 литри вода. Прѣскането да се повтори въ цвѣта и още веднѣжъ — слѣдъ три недѣли. По тоя начинъ картофитѣ сигурно се прѣдпазвали отъ болестъта.

Х. Употрѣблението на картофитѣ.

Картофитѣ употрѣблява човѣкъ като *храна* за себя. Трѣбва да се ядатъ само здрави и зрѣли картофи, а никога да не ядемъ недозрѣли, замръзнали, нагнили и много изкарали (поникнали) картофи.

Картофѣтъ се яде печенъ, варенъ и пърженъ. Най-обикновено картофѣтъ се сваря въ вода, слѣдъ сваряването се очиства и, стритъ съ млѣко, дава картофена каша (пюрѣ), или раздробенъ на парчета и кавардисанъ въ малко масло, или нарѣзанъ на тънки парчета и пърженъ въ масло и пр.

Картофѣтъ трѣба да се вари въ водата до когато луспата му захване да се напуква и нацѣвква. Като се отлѣе водата отъ сѣда, картофитѣ трѣбва да се подържатъ още малко на умѣренъ огънь, за да излезе изъ тѣхъ по възможность повечето вода и тѣ да станятъ по-сухи и по-тронливи; но при това трѣбва да потрѣскваме сегисъ-тогисъ гърнето, за да се изредатъ всичкитѣ картофи да дойдатъ на дъното му.

Нѣкои прѣпорѣчватъ, прѣди варенето, да се изрѣже една ивица отъ луспата на всѣки картофъ около връсъ и надлъжъ и тогасъ, като се омиятъ добръ, да се турятъ въ доста много вода.

За да станяли картофитѣ по-вкусни, нѣкои имъ промѣнятъ водата, когато захващатъ малко да овиратъ; втората вода, разбира се, трѣба да бѣде врѣла и по-солена и трѣба бързо да заври.

На пара варени картофи ставатъ още по-вкусни. За това варене можемъ да си набавиме единъ тенекенъ сѣдъ, стѣнитѣ и дъното на който да сѣ надупчени и който да може да влиза въ едно малко по-голѣмо отъ него гърне. Въ гърнето ще налѣемъ толкосъ вода, колкото едва да достига до надупченото дъно на тенекения сѣдъ, а пѣкъ въ тоя сѣдъ ще се турятъ добръ измиенитѣ картофи.

Картофитѣ могатъ да се прибавятъ и въ хлѣбното тѣсто и така се получава много по-вкусенъ и по-сладкъ хлѣбъ, който трае повече, сир. не се втѣрдява толкосъ скоро. Ако искаме да си приготвимъ такъвъ

хлѣбъ, трѣбва просто да свариме добръ картофитѣ и като ги раздробимъ и разтриемъ добръ да ги смѣсиме съ тѣстото. Или въ сварени и добръ размачкани картофи ще забъркаме съ малко брашно тѣсто, ще му прибавимъ квасъ (по-добръ пивенъ квасъ), ще го омѣсимъ добръ, ще го оставимъ да втаса, слѣдъ туй ще го разнемемъ и направимъ на хлѣбове, които ще подържимъ, за да се повдигнатъ, и най-подиръ, безъ да ги сплескваме, ще ги мѣтнемъ въ фурната.

Отъ картофитѣ правятъ и брашно, което употрѣбляватъ въ сладкарницитѣ за приготвление на разни тѣстени. Отбрани и здрави картофи се обелватъ, нарязватъ на тѣркала и така се оставятъ до 36 часа да стоятъ въ вода, въ която е наляно до 20/0 английска сѣрна кислота (чиста зачия), слѣдъ това картофитѣ ще се оператъ въ нѣколко чисти води, за да се махне до сущъ зачията отъ тѣхъ; картофитѣ така ставатъ много бѣли; подиръ се сушатъ въ пещъ и най-сетнѣ се мелятъ на брашно.

Зимнина отъ картофи можемъ да си приготвиме и като ги исушимъ. Пакъ нарѣзани на тѣркала и омити въ чиста вода, картофитѣ трѣба да се сушатъ въ пещъ (може и въ пещъ за хлѣбъ, както се пекатъ ювкитѣ). Сушени картофи се опазватъ по-лесно и заематъ по-малко мѣсто; прѣди да се готви съ тѣхъ, трѣбва да се държатъ 12 часа въ вода за да омекнатъ.

Картофитѣ употрѣбляватъ и като храна за добитѣкъ.

На говеждия добитѣкъ могатъ да се даватъ картофи варени и смѣсени съ трици или балгуръ. Млѣко отъ крава, хранена съ картофи, било по-рѣдко, но по-мазно.

И сурови картофи могатъ да се даватъ на добитѣка, но не въ голѣмо количество. Млѣкото отъ крава, хранена повече съ сурови картофи не било тѣй вкусно; масло и сирене отъ такова млѣко имали тѣжка миризма.

За прасетата картофитѣ сѣ най-важна храна; и за тѣхъ, обаче трѣбва да се варатъ, раздробяватъ и мѣсятъ съ трици или балгуръ отъ кукурузъ, ячмикъ, овесъ и пр. Само съ картофи хранени прасета нѣмали вкусно месо и добра сланина.

И конетѣ могатъ да привикнатъ да ядатъ сурови картофи, обаче само съ тѣхъ не бива да се хранятъ,

защото ще заболѣятъ. На день могатъ да се даватъ до 5 кгр. картофи, смѣсени съ суха храна (овесъ и др.). Малкитѣ картофи могатъ да се даватъ цѣли, но по-големитѣ клубени трѣба да се нарѣзватъ на парчета.

Конѣтъ по-лесно биле привикнували на картофенъ хлѣбъ. Сварени картофи ще размачкаме на тѣсто; това ще размѣсиме съ трици и на хлѣбове ще опечемъ. Отъ тоя хлѣбъ може да се дава и на кокошкитѣ.

Разбира се, че развалени картофи (измръзнали, поникнали, нагнили и пр.) и за добитѣка сж вѣрждителни.

Въ голѣмо употрѣбление сж картофитѣ и за индустрията. Отъ тѣхъ се приготвяватъ добри нишеста, декстринъ, сирупъ (за правене на бонбони), лѣпило (вмѣсто арабска гума), а най-повече спиртъ, който прѣработенъ и прѣчистенъ влиза въ приготвянето на ликьори и много други спиртни напитки, оцетъ и пр.

XI. Какъ се отгледватъ отъ сѣме нови видове картофи.

Кръстосването на цвѣтове (стр. 13.) отъ два разни вида картофи се прави съ цѣль, за да се получи новъ видъ, който да има по нѣкои добри свойства отъ едина и другия старъ видъ, тѣй напр. новия видъ да зрѣе рано, а при това и да ражда много, или — да съдържа много нишеста, а при това и да е много траенъ и пр.

Кръстосването състои въ три работи: 1) кастрация на цвѣта, 2) искусствено оплодяване и 3) опазване на оплодения сѣменникъ.

На единъ здравъ и добръ развитъ стрѣкъ отъ едина видъ картофи ще оставиме само единъ или два цвѣта, всичкитѣ други ще окжсаме. На оставенитѣ цвѣтове ще окжсаме тичинкитѣ много внимателно, за да не повѣрдимъ плодника, и, разбира се, прѣди да сж озрѣли и прѣди да захване прахътъ да пада отъ тѣхъ. Съ праха отъ тичинкитѣ на цвѣта отъ втория видъ картофи ще посипемъ устието на плодника, напр. съ една малка и мегка четчица.

За да не дойде нѣкое насѣкомо да донесе прахъ отъ другъ картофенъ цвѣтъ, ще овиемъ оплодения сѣ-

менникъ съ едно кжсче отъ платъ муселинъ, и чакъ слѣдъ 6—8 дни ще махнемъ тая обвивка.

На стрѣка, съ оплоденитѣ така цвѣтове, ще привѣржемъ едно кжсче пергаменова книга съ надписъ: името на бащата и майката — картофъ и кой день стана кръстосването.

Плодътъ, който е топчеста бабонка и съдържа отъ 80—300 сѣменца, ще окжснемъ чакъ като дозрѣе добръ, сир. слѣдъ като овѣхне стрѣка, и ще го оставиме нѣколко дни на слънце, за да дозрѣе. Слѣдъ това ще отворимъ бабонкитѣ, ще измиемъ съ вода слюзгавото имъ вѣщество и сѣмето ще оставимъ на сухо мѣсто да исъхне.

Идущата година, въ началото на м. мартъ, ще посѣемъ сѣмето въ топликъ или въ нѣкое санджче съ прѣстъ. Покаралия разсадъ, прѣзъ м. май ще разсадимъ на лехъ, на 50 см. разстояние едно стрѣче отъ друго.

Полученитѣ дребни картофи ще пазиме прѣзъ зимата въ торбички на нѣкое сухо и нестудено мѣсто, за да ги посѣемъ на пролѣтъ, та да получимъ най-подирѣ едри картофи.

XII. Бѣлѣжки на автора г. Бурияна по отгледване на картофитѣ въ България.

Г-нъ Х. В. Буриянъ, авторътъ на тая книга, имъ добрината да ни даде слѣдующитѣ бѣлѣжки по опититѣ, които той лично е правилъ съ сѣянето на картофи въ Садово, като бивший учителъ въ държавното земледѣлческо училище прѣзъ годинитѣ 1882—1885.

За сѣме на първия ми опитъ употрѣбихъ картофи отъ о-въ Малта, каквито него врѣме прѣзъ Деде-Агачъ се доставляваха на Пловдивския пазаръ. Тия картофи не се отличаваха съ особено добри качества: бѣха много водни и съдържаха само отъ 16—17% нишеста.

Прѣдначенитѣ за сѣме картофи не можѣхъ да държа въ избата на училището, защото тя бѣ много свѣтла, топла, а при това и влажна; затова ги заровихъ въ земята на купчинка, по начинъ който е описанъ въ VIII-то заглавие (стр. 31) и така ги опазихъ до м. февруарий слѣдующата година.

Отъ климатическитѣ наблюдения, които правихъ, азъ заключихъ, че зимата на южна България е доста умѣрена и кжса. Затова направихъ съ една частъ отъ картофитѣ опитъ да ги посѣя прѣзъ коледнитѣ празници, а другата частъ картофи посѣхъ прѣзъ м. февруарий слѣдующата година. И съ единитѣ, и съ другитѣ картофи азъ сполучихъ: дадохъ ми много картофи и при това по-добри отъ самото сѣме, и понеже ги извадихъ чакъ когато добрѣ узрѣха, тѣ бѣха и по-здрави и негниѣха така лесно.

На другата година опитахъ да сѣя картофи по-късно — чакъ прѣзъ м. априлъ; но тоя опитъ не бѣ сполученъ. Голѣмата горѣщина и суша застигна изкаралитѣ картофи тъкмо когато трѣбваше още да растатъ и като имъ попрѣчиха да се развиятъ достатъчно, тѣ вързаха малко и отъ слабо качество картофи.

Отъ това заключавамъ, че въ топлитѣ мѣста на южна България картофитѣ трѣбва да се сѣятъ споредъ мѣстнитѣ условия: на по-сухитѣ почви — прѣзъ есента, а на по-мокритѣ — прѣзъ февруарий и мартъ, като се избира, разбира се, згодно врѣме за приготвянето на почвата и за сѣянето на картофитѣ. Въ Софийско, прѣдполагамъ, ще трѣбва картофитѣ да се сѣятъ чакъ прѣзъ мѣсецъ априлъ.

България ми е позната отъ нѣколкото пжтувания, които съмъ направилъ, а именно: отъ Русе до Варна, отъ Русе до Пловдивъ, прѣзъ Шипка, отъ Ломъ прѣзъ София до Пловдивъ и пр., и можъ да кажа, че почвитѣ, които видѣхъ по пжтуванията си, съ изключение на блатиститѣ и мокритѣ мѣста (азмацитѣ), всички сж згодни за сѣяне на картофи.

Ако въ България още не излизатъ добри картофи, причинитѣ могатъ да бждатъ:

1. Може би, че картофитѣ не се сѣятъ на врѣме, може би, че се сѣятъ много късно. Въ такъвъ случай нищо друго нѣма да помогне, освѣнъ да се прѣдприематъ и направятъ опити, за всѣка мѣстность отдѣлно, кое врѣме е най-подходяще за сѣяне на картофи, защото не може да бжде правило да се сѣятъ картофи въ едно и сжщо врѣме, както напр. въ

Софийско, тѣй и въ Пловдивско, тѣй и на Туловското поле и пр. и пр.

2. Ще е нужно прѣди всичко да се избератъ най-подходящитѣ за България видове картофи. Днесъ се знаятъ около 400 вида картофи, които се различаватъ едни отъ други по врѣмето на дозряването, по плодородността си, по формата на клубена, по цвѣта на луспата и на месото си, по количеството на нишестата си и пр. Добрѣ би било Българското правителство да купи отъ най-гарантирано мѣсто разни видове картофи и тия да раздаде за сѣме по земледѣлческитѣ училища и на нѣкои по-интелигентни земледѣлци, за да ги сѣятъ за опитъ, и за резултата да го увѣдомятъ. Азъ съмъ готовъ, ако се намѣри за умѣстно, да съставя самъ нуждитѣ сортименти отъ картофи, съ точно означение на имената и видоветѣ, които да послужатъ за казаната цѣль.

България се нуждае прѣди всичко отъ добри картофи за храна на хората, сетнѣ — за добитѣкъ и за употрѣбление въ индустрията.

Въ Чехия, въ мѣстноститѣ на Таборъ, Будйовицъ и Писекъ — гдѣто прѣимущественно се култивиратъ картофи, излизатъ за храна на хората слѣдующитѣ прѣвъзходни видове картофи:

а) Ранни: якубки, шестонедѣлни, кифлички (бжбречета), ранни розови, синьоочки;

б) Кжсни: зеленки или сантабори, канафаски, шампиони, магнумбонумъ и пр.

За фабрики за спиртъ и нишѣста, както и за храна на добитѣкъ се култивиратъ картофитѣ: луковки, зборовки, бовиния, снѣжнитѣ и пр.

Ще бжде добрѣ още правителството да възложи на надлежнитѣ учители на земледѣлческитѣ училища да събиратъ дозряло картофено сѣме и да правятъ опити за получване на нови мѣстни видове картофи отъ сѣме, които да отговарятъ на нашия климатъ и на другитѣ ваши мѣстни условия.

Нуждно е най-подиръ да се взематъ за сѣме картофи отъ по-студени земи, а не както азъ бѣхъ принуденъ да употрѣбя за тая цѣль картофи отъ о-въ Малта, значи, отъ по-топла страна отъ България.

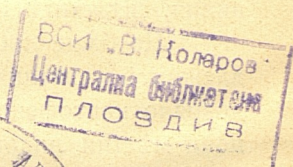
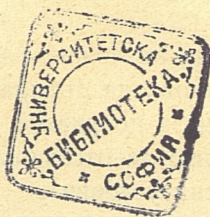
3. Възможна причина на несполуката съ картофитѣ въ България е и неумѣнието какъ да се отгледватъ въобще картофитѣ.

Картофитѣ изискватъ почва, колкото е възможно по-дълбоко изорана на есенъ — най-малко 30 см. дълбочина, а такава оранъ съ българското орало и съ слаби волове не е мислимо да се постигне.

За постигане на това условие би трѣбвало да се прѣпоръчи чешкото „рухадло“ отъ една отъ слѣдующитѣ фирми: Бурешъ въ Колинъ, Працнеръ въ Руднице и Крелихъ въ Новий-Биджовъ^{*)} и да се впрягатъ, за есенната оранъ, биволи или два чивта волове.

Торенето за силна почва не е нужно. Подробеноститѣ по торенето сж изложени въ книгата; ще добавя само, че като торъ може да се употреби и пепелъта отъ дърва (14—20 чувала на единъ увратъ) и че въ най-послѣдно врѣме особено се прѣпоръчва универсалния искусственъ торъ на директора на чешката земледѣлческа академия въ Таборъ, г. Ф. Фарский. Съ тоя торъ заслужва да се направятъ опити поне при земледѣлческитѣ училища въ България.

Най-подиръ нека спомена, че Руситѣ въведоха съ пълна сполука сѣянето и употреблението на картофитѣ въ Сибиръ, въ Китай, въ Туркестанъ и Бухара и че Персийцитѣ въ Хорасанъ (Гюлистанъ) и Таджицитѣ въ Авганистанъ (Хератската областъ) прилежно се учатъ отъ Руситѣ и привикватъ на картофитѣ. Азъ самъ имахъ случая да ямъ прѣвъзходни картофи въ Мерва, Карши, Самаркандъ и др. Могатъ ли тукъ, при тоя сухъ и горещъ климатъ, да вирѣятъ картофи, толкосъ повече и по-успѣшно тѣ трѣбва да ставатъ въ България — което и отъ сърдце желая по-скоро да бжде постигнато!



^{*)} Като български фирми за плугове прѣпоръчваме тия на Ив. Бурджева въ Плѣвнѣ и на М. Караджовъ & С-ие въ Стара-Загора. (В. А.)