

ПОДАРЕНО
ОТЪ
ПЕТКО ДИЧЕВЪ

У
4614

ДОМАШНО
ЗЕЛЕНАРСТВО.

Отгледвание на зеленчуци употребяе-
ми въ българската домашна кухня.

Наредилъ
ОТЪ ПРАКТИЧЕСКИ ОПИТИ:
ХРИСТО ДОВРЕВЪ
(УЧИТЕЛЬ-ЗЕМЛЕДѢЛЕЦЪ).

ПЛОВДИВЪ
Друж. печатница „Съгласие“
1898.

1169
ПОДАРЕНО
ОТЪ
ПЕТКО ДИЧЕВЪ

ДОМАШНО ЗЕЛЕНАРСТВО.

Отгледване на зеленчуци употребяеми
въ българската домашна кухня.

Наредилъ
ОТЪ ПРАКТИЧЕСКИ ОПИТИ:
ХРИСТО ДОВРЕВЪ
(УЧИТЕЛЬ-ЗЕМЛЕДѢЛЕЦЪ).

ПЛОВДИВЪ
Друж. печатница „Съгласие“
1898.

У 4614

ТНБ 23

1960

84471/1948

ВСИ „В. Коларов“
Централна библиотека
Пловдив

904

СЪС СТОП. АКАДЕМИЯ
БИБЛИОТЕКА

Ф. 13 6619 поchw.
1960

Прѣдговоръ.

Подбуденъ отъ силно желание да помогна поне отъ части на нашитѣ градинари, стопани и на всички които желахтъ да отгледватъ въ градинитѣ си разни зеленчуци употребяеми въ българската домашна кухня, азъ прѣдприехъ съставянieto и издаването на настоящета ми книжка, въ която съмъ описалъ подробно за отгледването на почти повечето зеленчуци развъждающе ся днесъ въ България и при нарежданieto на която съмъ положилъ всѣвъзможенъ трудъ и старания, само и само да бждж най-ясенъ и точенъ въ придаването на всичко нужно и полѣзно, като се лѣскава съ надеждата, че всѣки който ъж положи на практика ще получи най-добри резултати, понеже тя почива на чисти практически начала, които самъ добилъ отъ нѣколко години на съмъ.

1-й Мартъ, 1898 год.

Христо Добревъ.

ДОМАШНО ЗЕЛЕНАРСТВО

Зеле.

Понѣже зелето е единъ отъ най-употрѣбителнитѣ зеленчуци въ българската домашна кухня, затова почвамъ *зеленарството* си най-напрѣдъ съ него.

То изисква почва черно-земна и скоро наторена, при това и добръ разработена още отъ есенъта или пъкъ рано на пролѣтъ: добръ разбити буци и очистена отъ буренъ.

Като дойде пролѣтъ сѣмето се засѣва на малки лѣхици и то много плитко, слѣдъ като поникне, глѣдаме ако е поникнало много гъсто, то малко го -попроредяваме и прѣзъ врѣме на вегетацията му трѣбва да се плѣви и пои.

Слѣдъ като по-порасте разсада за разсаждане, трѣбва да приготвимъ мѣстото

гдѣто ще посадимъ зелето до узрѣванието му. Приготовлението на мѣстото става като го уравнимъ и очистимъ добрѣ отъ бурена, слѣдъ това да го раздѣлимъ на лѣхи широки по 2 м.

Така приготвено мѣстото ний чакаме да порасте разсада по 10—12 см. и да доде втората половина на м-цъ Май, тогава вече пристѣпваме къмъ разсажданieto му на постоянното мѣсто, което става по слѣдующий начинъ:

1. Гледаме щото деньтъ въ който ще разсаждаме да бѣдѣ облаченъ или пѣкъ ако не сж случи такъвъ, то да се извърши вечеръ.

2. Единъ работникъ ископава разсадъ съ лопата и го трупа на една страна.

3. Другъ пѣкъ работникъ взима отъ този разсадъ и го разнаса по лѣхитѣ гдѣто ще се разсажда.

4. Нѣколко работника съ мотики или съ колчета правятъ дупки по насочинитѣ редове и го разсаждатъ.

5. Другъ единъ пѣкъ работникъ ходи

отъ коренче на коренче съ кофа съ вода и полива всѣко едно отъ тѣхъ.

6. Глѣдаме щото мѣжду всѣко коренче да има по 40—45 см. И слѣдъ засажданieto му трѣбва 7—8 вечери наредъ да се полива за да си подѣржа влагата.

Засадено по горѣказаний начинъ зеле е вече на пжтъ и прѣзъ лѣтото трѣбва два три пжти да се окопае, плѣви и ако нѣма дѣждъ по-често да се пои.

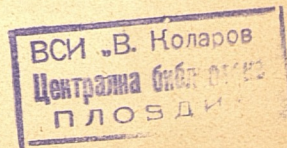
Така гледано зелето ний сме сигурни, че на есенъ, то ще ни зарадва съ своята реколта.

Поврѣди на зелето.

Често пжти се случва, че зелето сж е прѣхванжло и отгледало добрѣ и ний пакъ не можемъ да вземемъ отъ него, никакъвъ приходъ, това е вслѣдствие на повредитѣ които го нападатъ.

По главни повреди сж:

1. Мразътъ, който много често поврежда зелето съ своето рано дохождане, като го сваря още на нивата и то измръзва, и става за нищо ни годно, въ такъвъ



случай срѣдство за прѣдпазване нѣма, освѣнъ ако прѣдвѣщаемъ, че скоро ще настѣпжтъ студени мразове, та да го оберемъ и съхранимъ, но разбира се ако е узрѣло, аколи не то ще остане за храна на добитѣка.

2. *Земнитѣ бълхи*, които сжщо много често нападатъ зелето и по нѣкогашъ го даже и съвършенно унищожаватъ, въ такъвъ случай най-добрѣ би било за да бжде зелето ни за винжги обезпечено отъ тази неприятелка, трѣбва още прѣди разсажданieto му, лѣхитѣ да порѣсимъ съ по малко блатлива прѣстъ вземена отъ дънжто на присѣхнжлитѣ блата и гйолища и понеже тая прѣстъ не позволява развѣжданието въ ней въпросната бълха, затова и зелето ни ще бжди за винжги прѣдпазено отъ нея.

3. По нѣкогашъ се случва щото още при разсажданieto на разсада нѣкои коренчета исхвжтъ, било отъ нѣмание влага било отъ поврѣдата на нѣкои животинки, то въ такъвъ случай пѣкъ не остава друго нищо освѣнъ още въ сжщото врѣме да се присаджтъ съ други.

Събиране на зелето. Като узрѣе зелето на есенъ тогава то се урѣзва, очиства отъ горнитѣ листа и се нарежда въ каци за зимъсь.

Употрѣбление, зелето се употребява въ видъ на разни ястия и трушии, които ставатъ много вкусни.

Добивание на сѣме.

Ако искаме да си развѣждаме зеле отъ нашо си сѣме т. е. да не купуваме, то въ такъвъ случай ний трѣбва сами да си го произведемъ, за тази цѣль трѣбва още прѣди урѣзванието му, да оставимъ най-добритѣ глави и да ги ископаемъ отъ тукъ и заровимъ другадѣ, тѣй щото нищо да не сж вижда отъ тѣхъ и на пролѣтъ тѣ ще покаратъ, цѣвнжтъ и вѣржатъ, тогава събираме сѣмето и го съхраняваме въ малки торбички на сухо и провѣтриво мѣсто.

Ако искаме да искараме рано зеле, то разсада му трѣбва да отглѣдаме въ парници (вижъ 56 стр.).

Зелета има много видове, но най-упо-

трѣбителнитѣ въ България сж двѣ, а именно; *червено* и *бѣло*, но първото заема първенство въ всѣко едно отношение.

Обикновена салатата

Тя не изисква много силна почва, но главно да бждѣ добрѣ разработена и отъ бурена очистена.

Рано на пролѣтъ сѣмето се засѣва въ малки лехици и то колкото се може по плитко и слѣдъ като поникне трѣбва да се плѣви и пои.

Като достигне разсада на височина 7—8 см., трѣбва да го разсадимъ.

Разсаждението на обик. салатата става като вземемъ по едно колче, съ което правимъ малки дупчици и въ всѣка една отъ тѣхъ засаждаме по едно коренче, като притъпчимъ около него добрѣ прѣстѣта за да се прилепи добрѣ о коренчетата и още, че тукъ на об. салатата особено мѣсто може да не ѝ сж дава, а да се разсади мѣжду другитѣ зеленчуци и дървета, стига да има мѣжду всѣки коренъ по 30—35 см.

Прѣзъ врѣме на вегитацията и тя трѣбва да се плѣви и окопава и пои.

Ако искаме да си имаме прѣзъ цѣлото лѣто прѣсна салатата, то ний трѣбва прѣзъ всѣки 2 недѣли да си разсаждаме по малко отъ нея.

Повреди. Обик. салатата много често съхне въ врѣме на разсажданieto ѝ, било по едни; било по други причини, затова въ такъвъ случай тѣзи коренчета трѣбва да се присадятъ се други здрави.

Добивание на сѣме. Об. салатата дава още пхрвата година сѣме, затова трѣбва да оставимъ най-добритѣ корени, като забодемъ при всѣки единъ по едно колче и никога да ги не чоплимъ, тѣ на есенъ ще ни цѣвижатъ и вържатъ, тогава обираме сѣмето и го съхраняваме за нова салатата.

Ако искаме да имаме рана салатата, то разсада трѣбва да отгледаме въ парници (вижъ 56 ст.)

Спанакъ.

Спанакътъ изисква почва доста силна т. е. да бжде добръ наторена и по съставъ черно-земна. Но тукъ едно главно трѣбва да се съблюдава, а именно, освѣнъ горнитѣ качества, тя да бжде и сѣнчеста, защото спанакъ расълъ на сѣнка става по-добъръ и вкусенъ.

Спанаци различаваме главно два вида, а именно: зименъ и лѣтенъ.

Зимний се сѣе прѣзъ Септемврий и той по не е за прѣпоръчване, а лѣтний — рано на пролѣтъ и той е по-добъръ.

Ако искаме да имаме отъ лѣтний спанакъ, то рано на пролѣтъ трѣбва прѣдначеното мѣсто за него да се добръ очисти, уравни и раздѣли на малки лѣхици; слѣдъ това взимаме спанаковото сѣме, най-добро двѣ три годишно, и го потапяме въ вода, въ която да пристои 2—3 дни, слѣдъ което го изваждаме и поставяме на топло, за да поклофи. Така приготвено сѣмето ний го засѣваме на една двѣ лѣхици и то мно-

го гъсто. слѣдъ това понапрѣсква се съ малко вода; и като се изминжтъ 5—6 дни то ще поникне, тогава взимаме та го разсаждаме по всичкитѣ лѣхи, като гледаме щото между всѣки двѣ коренчета да има по 10—12 см.

Така посѣтъ и расаденъ спанакътъ остава се свободенъ да расте.

Прѣзъ врѣме на вегитацията му той трѣбва да се плѣви и пои.

Употрѣблението му става въ видъ на разни трушии.

Ако искаме да си имаме прѣзъ цѣлото лѣто прѣсенъ спанакъ, то трѣбва подиръ всѣки 7—8 дни да си разсаждаме по малко такъвъ.

Поврѣди на спанака. Спанака най-много страда въ расажданието и то отъ разни червейчета, които му приаядатъ слабитѣ коренчета и той исхва, въ такъвъ случай трѣбва да се присади съ други здрави коренчета.

Добивание на сѣмето става още сжщата година, като се оставжтъ за тази цѣль

най-добритѣ корени не покжтнитѣ и тѣ на есенъ ще цѣвнжтѣ, и вѣржатѣ, тогава събираме сѣмето и го оставяме за съхранение до ново посѣване.

Магданосъ

Магданоса изисква доста силна земя, скоро наторена, влажна и слънчеста. Той се сѣе или на есенъ, или рано на пролѣтъ прѣзъ Мартъ. Нѣ когато и да го посѣваме, то сѣмето прѣдварително трѣбва да престои 4-5 дни въ вода и послѣ на топло, за да поклофи, понѣже инжче много кжено поникнува.

Слѣдъ поникнуването на сѣмето, глѣдаме ако е много гѣсто, то го поразрѣдваме.

Прѣзъ лѣтото той трѣбва да се плѣви и пои.

Магданоси различаваме много видове, но най употребителний за сега е, тѣй нареченъ „*листенъ*“, който се употребява за различни трушии; които ставатъ много вкусни.

Ако искаме да си имаме и за зимѣтъ прѣсенъ магданосъ, то трѣбва още отъ есенъта да ископаеме нѣколко корена и да ги заровимъ въ избата на топло.

Сѣме се получава отъ най-добритѣ и оставени за тази цѣль корени още въ сжщата есенъ. И понѣже магданоса е двѣ годишно растение, затова той може да се остави първата есенъ не ископанъ и на слѣдощата година пакъ да си имаме магданосъ отъ сжщитѣ корени.

Празъ

Той изисква доста силна, черноземна и влажна почва.

Сѣе се напролетъ рано въ малки лѣхици гѣсто и плитко, слѣдъ поникнуването му трѣбва да се плѣви и пои.

Като достигне разсада на височина 15-20 ст. пристѣпваме къмъ разсажданieto му на постоянното мѣсто, което става по слѣдоющий начинъ:

Прѣди всичко местото трѣбва да се

уравни, очисти и раздѣли на лѣхици широки по 1 м.

Слѣдъ това единъ работникъ ископава разсада, като същевременно съ едно ножче му отреза по малко отъ коренитѣ и листата.

Другъ пъкъ работникъ взима отъ този разсадъ и го разнаса по лѣхитѣ, гдѣто ще се разсажда.

Трѣтий работникъ прави прѣзъ всѣки 10-15. см по една малка дупчица съ колче въ която посаждатъ празтъ.

И четвъртий работникъ ходи отъ коренъ на коренъ съ кофа съ вода и полива всѣко едно отъ тѣхъ.

Прѣзъ врѣме на вегитацията му той трѣбва да се пѣви и пои.

Проврѣди. Празтъ най много се поврѣжда въ врѣме на разсажданието му, отъ разнитѣ червеци, които му прияждатъ коренитѣ, въ такъвъ случай той трѣбва да се присади.

Като доде есень и да узрѣе празтъ той се искубва изъ земята, омива се съ во-

да отъ прѣстѣта и се заравя въ избата за съхранение прѣзъ зимата.

Употрѣбението му става въ разни ястия

Сѣме се добива още същата година и то отъ най-добритѣ корени.

Бѣлъ Лукъ.

Той изисква добре наторена, черноземна почва и примѣсена съ малко сажди, които придаватъ много добъръ вкусъ на лука.

За посаждане се взиматъ най-добритѣ чесани, понѣже тѣ даватъ и по-добри корени.

Посажданието му става на пролѣтъ прѣзъ Мартъ, но ако искаме ранъ лукъ може да се посѣе и още есень.

Мѣстото гдѣто ще се посади лука, трѣбва да го уравнимъ добрѣ и раздѣлимъ на лѣхици широки 1'20—1'50 см. и между тѣхъ прѣходни пжтечки.

Посажданието му става като бучнува-

ме, въ лѣхитѣ, прѣзъ всеѣки 6-7 см. по единѣ чесанѣ на дълбочина 2-3 см. Слѣдѣ това за да не го изровѣтъ пилцитѣ трѣбва да се покрие съ слама или прѣчки до поникнуванието му.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да се плѣви и пои.

На есенѣта когато узрѣе, което се познава по увѣхнхлитѣ листа, трѣбва да го оскубимъ отъ земята, да го очистимъ отъ прѣстъта и слѣдѣ това да го наплитемъ на вързаници и оставимъ на сухо и провѣтриво мѣсто за съхранение.

Употрѣбява се за поправка на разни ястия и за готвение на такива.

За сѣме се оставатъ отъ щитѣ глави, които сж добити за ядѣния.

Червенъ Лукъ

Червений лукъ изисква силно наторена, черноземна почва и смѣсена съ малко пѣськъ; добръ разработена и малко влажна, по нѣже той въ такъва почва добива особенъ вкусъ.

Посѣванието му става на пролѣтъ прѣзъ Марта.

Мѣстото гдѣто ще се посѣе трѣбва да се пооравни и раздѣли на малки лѣхници, слѣдѣ това взимаме ситенъ лукъ и прѣзъ всеѣки 12-13 см. се бучнува по едно зърно на дълбочина 3-4 см. слѣдѣ това, като смѣ посѣли всичкитѣ лѣхници, взимаме една дѣсчица и прѣплескваме всеѣка една отъ тѣхъ, за да се прилепи прѣстъта по-добръ о лука и въ сжщото врѣме трѣбва всеѣка лѣхница да се покрие съ слама или прѣчки за да не го изровѣтъ пилцитѣ и слѣдѣ всичко това още сжщата вечеръ се напрѣсква съ малко вода.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да се плѣви и пои.

Слѣдѣ като узрѣе, искубва се отъ земята, истрѣсва се добръ отъ прѣстъта и се навърза на вързаници, които се окачватъ на сухо и провѣтриво мѣсто за съхранение прѣзъ зимата.

Употрѣбява се за поправка и готвение на разни ястия.

Добивание на сѣме.

Сѣме отъ червенъ лукъ се добива на втората година, за което сж оставятъ най-добритѣ корени.

Пиперъ.

Той изисква пѣськливо-глинеста почва и добръ разработена.

Пиперътъ се развъжда, чрѣзъ разсадъ, за което рано на пролѣтъ сѣмето се посѣва на малки лѣхици и прѣзъ врѣме на растението му той се плѣви и пои.

Слѣдъ като порастне разсада до 14-15 см. трѣбва да го разсадимъ, за което мѣстото се направи на лѣхи, въ които съ колче разсаждаме разсада, като гледаме щото мѣжду всѣки двѣ коренчета да има по 25—30 см. И като се разсади така, трѣбва още сжщата вечеръ да се полѣе съ вода.

Прѣзъ лѣтото пипера трѣбва да се окопава, плѣви и пои.

Повреди. Пипера много често страда отъ

разнитѣ черви, които му прияждатъ коренчетата и го изсушаватъ и дордѣто е още малъкъ, въ таквъ случай, той трѣбва да се присади съ други коренчета.

Употрѣбението на пипера става за поправка на разни ястия и въ видъ на разни труший, които ставатъ много вкусни.

Добивание на сѣме.

Сѣме отъ пипера се добива още сжщата есенъ, като за тази цѣль се оставятъ най-добритѣ чушки да дозрѣятъ добръ, слѣдъ което се разрѣзватъ и сѣмето имъ се обира, натурва се въ торбички и се съхранява до повторното му посѣвание.

Ако искаме ранъ пиперъ, то разсада трѣбва да го отгледаме въ топлици (вижъ 52 ст.).

Червени Патлажани.

Тѣ изискватъ пѣськливо-глинеста, добръ разработена и топла почва.

Посѣванието имъ става чрѣзъ разсадъ, за което рано на пролѣтъ сѣмето се посѣ-

ва на малки лѣхици, слѣдъ израстванието на което се плѣви и пои.

Като достигне разсада на височина до 14—15 см. и като доде втората половина на Мартъ, трѣбва да пристѣпимъ къмъ разсажданието му, което става по слѣдующий начинъ:

1. Единъ работникъ ископава, съ лопата, разсада и го трупа на една страна.

2. Другъ работникъ взима отъ ископаний разсадъ и го разнася по редоветѣ гдѣто ще се разсажда.

3. Други пъкъ нѣколко работника съколчета въ ржка правѣтъ прѣзъ всѣки 45-50 см. по една дупчица, въ редоветѣ, въ които посаждатъ по едно коренче, и

4. Четвъртий работникъ ходи отъ коренче на коренче, съ кофа съ вода и полива всѣко едно отъ тѣхъ.

Така посадени патлажанитѣ сж вече на пжтъ.

Прѣзъ лѣтото тѣ трѣбва да се окопаватъ, плѣвѣжтъ и пожтъ.

Повреди. Чер. патлажани най-много

страдатъ въ врѣме на разсажданието имъ и то отъ разнитѣ черви, които прияждатъ слабитѣ имъ коренчета и тѣ исхвѣтъ, въ такъвъ случай тѣ трѣбва да се присадѣтъ съ други коренчета, освѣнъ това, тѣ често страдатъ и отъ най-малката суша, затова трѣбва по често да се пожтъ.

Употрѣбаватъ се главно за готвение на разни ястия и послѣ за трушия.

Добивание на сѣме.

Сѣме отъ патлажанитѣ се добива още ежщата есенъ, като за тази цѣль се оставѣтъ най-добритѣ плодове да дозрѣжтъ добрѣ, слѣдъ това разрѣзватъ се и сѣмето имъ се обира, измива се въ вода изсушава се на слънцето и тогава се натурва въ торбички на съхранение.

Тѣзи домати (патлажани) за днесъ сж много распространени, а особено въ Пловдивска околия и дѣйствително заради добрий имъ вкусъ, хранителность и доброта имъ цѣна, заслужаватъ още по-голѣмо распространение.

Сини патлажани.

Синитѣ патлажани не сж до толкозъ вискателни къмъ почвата, но само тя да бжде дълбоко разработена и малко влажна.

Посѣванието имъ става на пролѣтъ прѣзъ Мартъ, за което сѣмето се посѣва на малки лѣхици и слѣдъ като порасте до 10-12 см. разсажда ме ги на постоянното имъ мѣсто и то единъ коренъ отъ другъ по 35—40 см., а единъ редъ отъ другъ по 50—55 см.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да се окопаватъ, плѣвѣтъ и пожтъ.

Употрѣбението имъ става въ разни ястия и трушии.

Сѣме се добива още сжщото лѣто, като се оставѣтъ по-добритѣ плодове да дозрѣѣтъ добрѣ, слѣдъ това разрѣзватъ се и сѣмето имъ се обира, изсушава и се остава на съхранение въ малки торбички.

Фасулъ.

Фасуля по своята питателность заслужава да заема въ всѣка една зел. градина първото мѣсто.

Той изисква повечето пѣсѣкливо-глинеста почва, при това добрѣ разработена и малко влажна.

Сѣението му става къмъ края на Априлъ, защото той е много чувствителенъ къмъ раннитѣ студове.

Мѣстото кждѣто ще посѣемъ фасуля, трѣбва рано на пролѣтъ да се уравни и прѣоре на редове далечъ единъ отъ другъ по 50 см. Слѣдъ това като настѣпи врѣмето за посѣвание, нѣколко работника взиматъ съ себе си по малко фасулъ и всѣки си заловява по единъ редъ, като прѣзъ всѣки 40—45 см. пуцаме по 4—5 зърна и съ кракътъ ги заравяме плитко.

Прѣзъ врѣме на вегитацията му той трѣбва да се окопава, плѣви и пои, а когато ластаритѣ му порастѣхтъ до 15—20 см., тогава на всѣко огнище се забива по

единъ прѣтъ високъ до 1.30—1.50 см. о които прѣти ластаритѣ ще се обвиватъ и растѣтъ и въ този случай той освѣнъ че ражда повече, но и лѣтнитѣ му работи се извършватъ по свободно.

Повреди. Една отъ най-честитѣ поврѣди, която напада фасуля е сушата, затова той трѣбва по-често да се пои.

Употрѣбението му става отъ зеленъ до зрѣлъ и то всѣ на разни ястия.

За сѣме се остава отъ сжщия фасулъ, който е прѣдназначенъ, за ядѣние, само като се по-прѣчисти отъ чуздитѣ примѣси и отдѣли на друго мѣсто.

Лѣща.

Лѣщата изисква пѣськливо-глинеца, добръ разработена, слънчеста и отъ бурена очистена почва.

Сѣитбата на лѣщата става на пролѣтъ прѣзъ м-ць Априлъ и то или на редове, или на распрѣстнжто, но понеже при вторий начинъ на сѣитбата, плѣвението и око-

паванието мжчно се извършватъ, затова повече се практикува сѣитбата по първий начинъ, за което е нужно да се приоренивата на редове далечъ единъ отъ другъ по 25—30 см. и то много плитко.

Слѣдъ това сеячитѣ взиматъ съ себе си по малко сѣме и си залавятъ по единъ редъ като неприкъснжто пушатъ сѣме по редоветѣ отъ край до край, а орачѣтъ пъкъ оре плитко до всѣки посѣтъ редъ та го заравя.

Така посѣта и заровена лѣщата тя слѣдъ 6—7 дни ще поникне и тогава гледаме, ако е на нѣкждѣ много гжста, то ъх проредяваме.

Прѣзъ врѣме на вегитацията ѝ тя трѣбва да се окопава, плѣви и пои.

Събиране. Щомъ листата на лѣщата почнжтъ да жълтежтъ това е вече знакъ на узрѣване, затова трѣбва още въ сжщото врѣме да се оскуби, изсуши и очука, слѣдъ което зърната се събиратъ и оставжтъ въ хамбаря на съхранение.

За сѣме се остава отъ сжщата лѣща,

която е добита за ядѣние, само като се по-причисти отъ чуждитѣ примѣси.

Нахутъ.

Нахутя изисква по съставъ варовита почва, при това да бждѣ малко суха и добрѣ разработена.

Той се сѣе на пролѣтъ прѣзъ Мартъ и то въ редове далечъ единъ отъ другъ по 25-30 см. нѣприкжснжто.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да се плѣви и пои.

Повреди. Често се случва, че като посѣемъ нахутя, то частъ отъ сѣмето не поникнува, било по едни, било по други причини, въ такъвъ случай трѣбва да се присѣе празното мѣсто.

Употрѣбавасе за готвение на разни ястия и за подобрѣние вкусътъ и мирисътъ на кафето.

Нахутя по своята добра питателность и вкусъ заслужава да се развъди повече, отъ колкото до сега е развѣденъ.

Грахъ.

Грахътъ не изисква много силна почва, но да бждѣ пѣськливо-глинеста, дълбока и топла.

Посѣвването му става прѣзъ Априлъ и то или на редове, или на распрѣснжто, но понеже при вторий случай лѣтнитѣ работи мжно се извършватъ, за това повечето се практикува сѣитбата по първий начинъ, за което редоветѣ трѣбва да бждѣтъ далечъ единъ отъ другъ по 30—40 см., а едно огнище отъ друго по 25—30 см.

Прѣзъ вегитацията му той трѣбва да се плѣви и пои, а когато ластаритѣ му достигнжтъ до 15—20 см. на всеко огнище се забива по единъ прѣтъ о когото ще се увива грахътъ.

Повреди. Грахътъ много страда отъ единъ бръмбаръ нареченъ „Грахагъ“, на когото ларвата изяжда всичкитѣ му цвѣтове, най доброто срѣдство противъ него е прѣдварително изсушване на сѣмето на силно слънце, отъ което изсушване ларви-

тѣ, които сж въ сѣмето, измиратъ и грахътъ остава прѣдпазенъ отъ тѣхъ.

Употрѣбява се за готвение на разни ястия.

За сѣме се остава отъ добитото за ядѣние, само като се по причисти и отдѣли на друго мѣсто.

Бобъ.

Той изисква черно-земна влажна почва и дълбоко разработена.

Посѣванието му става прѣзъ Февруарий и Марта, понѣже той не се бои отъ ранитѣ студове.

Мѣстото кждѣто ще се посѣе боба трѣбва рано на пролѣтъ да се очисти и уравни, слѣдъ това да се приоре на редове далечъ единъ отъ другъ по 35—40 см., тогава взимасе сѣмето и се ратява, слѣдъ което се посѣва на огнища далечъ едно отъ друго по 30 см. и още сжща вечеръ трѣбва да се напрѣскаатъ всичкитѣ огнища съ вода.

Прѣзъ лѣтото той трѣбва да се окопава, плѣви и пои.

Поврѣди. Боба много често страда отъ едни малки мушици черни, които понѣкогакъ му спиратъ съвършенно развитието, въ такъвъ случай трѣбва на всѣки нападнажлъ коренъ върховетѣ да се прѣчупатъ и отстранжтъ, съ това ний едно ще отстранимъ часть отъ тѣзи мушици, понѣже тѣ живѣжтъ повечето по върховетѣ, и друго, че като отстранимъ часть отъ ластаритѣ, останжилитѣ ще иматъ повече храна на разположение, отъ което ще бжджтъ по-силни, слѣдвателно и повече ще противостожтъ на тѣзи неприятели.

Употрѣбява се за готвение на разни ястия.

За сѣме се оставя отъ общий, който е прѣдзначенъ за ядѣние.

Бабня.

Бабнята изисква доста силна, при това и добрѣ разработена почва.

Посѣванието ѝ става на пролѣтъ прѣзъ Мартъ и Априлъ и то или на редове, или

на распръстнжто. Когато жк посѣваме на редове, трѣбва да гледаме што то мѣжду всѣки два реда да има по 20-30 см., а въ самитѣ редове да бжде посѣта неприкжснжто.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да се окопава и плѣви.

Употрѣбява се за готвение на разни ястия.

За сѣме се отбира отъ по-добритѣ чушки.

Картофи.

Тѣ изискватъ добра, по силна, малко пѣсѣклива и дълбоко разработена почва.

Картофитѣ се сѣжатъ пролѣтъ и то когато ранитѣ студове се вдигнатъ, понѣже тѣ сж много чувствителни къмъ тѣхъ.

Прѣди посѣванието, почвата трѣбва да се прѣоре на редове съ орало и то далечъ единъ отъ другъ по 55—60 см., слѣдъ това по-едритѣ глави да се нарежжтъ на парчета, като се внимава што то на всѣко парче да има по 2-3 пѣпки, понѣже отъ

тѣхъ ще поникнжтъ бжджцитѣ картофи, а по-дрѣбнитѣ глави си оставатъ цѣли. Тогава нѣколко работника взиматъ съ себе си отъ тѣзи, за сѣме приготвени глави и си заематъ по единъ редъ, като прѣзъ всѣки 40—50 см., пушатъ по 3—4 парчета отъ картофитѣ и съ единий кракъ ги заравя на дебелина 5—6 см.

Слѣдъ това като поникнжтъ картофитѣ, трѣбва да се окопаватъ, плѣвжтъ и пожжтъ, а когато ластаритѣ имъ порастнжтъ до 20-25 см. тогава трѣбва да се загърлятъ, тѣй што то едва върховетѣ имъ да се виждатъ. Въ такъво мѣсто на коренитѣ се дава възможность да вързва колкото си ще.

Когато искаме да ни се роджтъ повече картофи, тогава трѣбва въ врѣме на цвѣтението имъ да прѣвиемъ ластаритѣ о земята и да позаровимъ малко върховетѣ имъ, въ този случай ластаритѣ искараватъ и отъ върховетѣ корени, които черпатъ храна и хранжтъ цѣлото растение и то става по-силно и по-буйно, отъ което пѣкъ и то ще ни даде повече рожба.

Повреди. Картофитѣ най-често страдатъ отъ измръзване, затова не трѣбва много рано да се посѣватъ.

Събиране. Събиранieto на картофитѣ става прѣзъ есенъта, като се ископатъ съ мотики и отъ прѣстъта очистатъ, слѣдъ това оставятъ се на сухо и провѣтриво мѣсто за съхранение.

Употрѣбаватъ се за готвение на разни ястия.

Картофи има много видове, но най за прѣпорѣчване сж „шестъ-недѣлнитѣ“ и „обикн. картофи,“ понѣже тѣ сж най-вкусни.

Моркови.

Морквата изисква добръ наторена, черно-земна и дълбоко разработена почва.

Посѣванието ѝ става рано на пролѣтъ и то или на редове, или на распрѣснжто, за което се изисква на 2 кв. м. 4 гр. сѣме.

Прѣди посѣванието на сѣмето, то се потопа въ вода, слѣдъ това — на топло за да покльофи. Тогава се посѣва, както си

желаеме, само да гледаме щото заравнянето му да бжде плитко и гъсто. Когато сме ги сѣли въ редове трѣбва да гледаме щото единъ редъ отъ другъ да бждѣ около 15-20 см., сжщо и единъ коренъ отъ другъ.

Прѣзъ лѣтото тѣ трѣбва да се плѣвжтъ, окопаватъ и пожтъ.

Употрѣбаватъ се за разни ястия и трушii, които ставатъ много вкусни.

Моркви различаваме много видове, но най-употрѣбителнитѣ сж: червената и жжлтата, понѣже тѣ иматъ най-добръ вкусъ.

За сѣме се оставатъ най-добритѣ корени, които на есенъ се изваждатъ отъ постоянното имъ мѣсто и се заравятъ въ избитѣ за да призимуватъ, слѣдъ това напролѣтъ пакъ се изнасятъ въ градината и се посаждатъ изново, слѣдъ което тѣ цвнуватъ и вързватъ, тогава обираме сѣмето въ торбички и го оставяме на съхранение до посѣванието му.

Рѣпи.

Рѣпата изисква добръ наторена съ изгнилъ торъ и пѣськлива почва.

Рѣпи различаваме: *рани* и *кѣсни*.

Ранитѣ се сѣятъ рано на пролѣтъ, а кѣснитѣ прѣзъ *Юний*. И за двата вида рѣпи земята трѣбва да е добръ разработена и отъ буренъ очистена. Слѣдъ това посѣваме сѣмето на малки лѣхици, распрѣснато и то толкова гѣсто щото на 2 кв. м. пространство да се хвърли 3-4 гр. сѣме.

Слѣдъ поникнуването, гледаме ако сж много гѣсто, то малко ги по-проредяваме.

Въ врѣме на вегитацията имъ тѣ трѣбва да се пожтъ, пѣвватъ и окопаватъ. И ако искаме да си имаме прѣзъ цѣлото лѣто прѣстни рѣпи, то трѣбва прѣзъ всѣки 9-10 дена да посѣваме по-малко такива.

Употрѣбятъ се за разни трушии, които ставатъ много вкусни,

Сѣме се добива още сжщата година, като се оставятъ за тази цѣль най-добритѣ корени да цѣвнатъ и вържатъ, слѣдъ което

събираме сѣмето и го насипваме въ малки торбички за съхранение.

Цвѣкло.

То изисква много добръ наторена, глиниста и дълбоко разработена почва.

Сѣението му става на пролѣтъ и то къмъ края на Априлъ, може да се сѣе и отъ сѣме и отъ разсалъ, но понѣже посѣването му по вторий начинъ не дава толкозъ добри глави по вкусъ, затова повечето се практикува първий начинъ на сѣението му.

Като додѣ пролѣтъ трѣбва сѣмето 5-6 дни прѣди посѣването му да се натопи въ вода, въ която да пристои 4 5 дни, слѣдъ това да се постави на топло за да поклофи, което поклофение много ще го улесни съ поникнуването му.

Слѣдъ това прѣстъпваме къмъ посѣването му, което става по слѣдующия начинъ:

Прѣди всичко раздѣляме нивата на редове съ оралото далечъ една отъ друга

35-40 ст. и да сочътъ къмъ Югъ. Слѣдъ това нѣколко работника взиматъ съ себе си по-малко сѣме и си захващатъ по единъ редъ като прѣдъ всѣки 15 20 ст. пушатъ по 2-3 сѣмена и съ единий кракъ ги заравятъ. Така посѣтото цвѣкло трѣбва още сжщата вечеръ да се напрѣска съ вода.

Прѣзъ лѣтото то трѣбва да се прикопае нѣколко пжти, плѣви и пои.

Поврѣди на цвѣклото. Често се случва, че нѣкои сѣмена не поникнуватъ, било по една, било по друга причина и тогава тѣзи мѣста оставатъ праздни, затова въ такъвъ случай, то трѣбва да се присѣе съ друго сѣме или пѣкъ съ коренчета, които да земемъ отъ по-гѣсто изниквжлитѣ.

Употрѣбление. Употрѣбаватъ се за готвение и разни трушии и то само по нежнитѣ, а по грубитѣ се даватъ на добитѣка.

Събиране. Къмъ края на Октомврии цвѣклото се ископава и добрѣ очиства, слѣдъ това остава се на сухо и провѣтриво мѣсто за съхранение.

Добивание на сѣме. Сѣме отъ цвѣкло-

то се добива на втората година, за което се оставжтъ по-добритѣ корени въ избитѣ да прѣзимуватъ и на пролѣтъ ги заравяме пакъ въ градината, слѣдъ което ще цвѣнѣтъ и вѣржатъ, тогава събираме сѣмето и го скривае на сухо мѣсто до посѣванието му.

Краставици.

Тѣ изискватъ добрѣ наторена, рохка и пѣсѣклива почва.

Тѣ се посѣватъ на пролѣтъ прѣзъ Априлъ, като прѣдварително почвата се очисти и уравни, слѣдъ това сѣмето се ратява и се сѣе, за което мѣстото се прѣорава на редове далечъ единъ отъ другъ по 1-20 ст. и тогава нѣколко работника взиматъ съ себеси по малко сѣме и си залавятъ по единъ редъ като прѣзъ всѣки 1-20 ст. пушатъ по 5—6 сѣмена и съ единий кракъ ги заравятъ плитко; Така посѣтото сѣме трѣбва още сжщата вечеръ да полѣемъ съ вода.

Слѣдъ поникнуванието му трѣбва да глѣдаме ако нѣкждѣ сж поникнжли много

гъсто сѣмената, то трѣбва тукъ да ги по разрѣдимъ, а ако пакъ нѣкждѣ сѣвсѣмъ не сж поникнжли—да ги прѣсѣмъ.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да се окопаватъ плѣвжтъ и пожтъ, а когато ластаритѣ имъ порастяжтъ до 25—30 ст. трѣбва да се загърлжтъ.

Не слѣдъ много врѣме тѣ захващатъ да цвѣтжтъ, вързватъ и радватъ съ своитѣ вкусни плодове.

Ако искаме да имаме повече плодове отъ малко корени, то трѣбва въ врѣме на цвѣтението имъ на всѣки ластаръ върха да се отрѣже и въ този случай тѣ ще икарать повече странни ластари, които и тѣ ще ни даватъ хубави и вкусни плодове.

Повреди. Краставицитѣ често страдатъ отъ *попавто прасе* и отъ много други черви, които имъ прияждатъ коренчетата додѣто сж още млади и тѣ исхвжтъ, въ такъвъ случай тѣ трѣбва да се присѣжжтъ съ други сѣмена.

Употрѣбение. Краставицитѣ се употрѣбавать за ядѣние дордѣто сж още зелени.

Различаваме много видове краставици, но най-употрѣбителното е „*тънката краставица*“, понеже тя е най-вкусна.

Добивание на сѣме. Сѣме отъ краставици се добива още сжщата година, като се оставжтъ за това по-добритѣ плодове да дозрѣжжтъ добрѣ, слѣдъ това разрѣзваме ги на нѣколко парчета и събираме сѣмето, измиваме го съ вода, исушваме го и слѣдъ всичко това насипваме го въ малки торбици за съхранение.

ТИКВИ.

Тиквитѣ изискать силно наторена, дълбоко разработена и слънчеста почва.

Посѣвването имъ става на пролѣтъ прѣзъ Априлъ.

Почвата кждѣто ще се посѣжжтъ тиквитѣ трѣбва рано на пролѣтъ да се приоре на редове далечъ единъ отъ другъ по 150 м. слѣдъ това ратяваме сѣмето и пристѣпваме къмъ посѣвването му.

Нѣколко работника взимать съ себе си

по-малко сѣме и си заловяватъ по единъ редъ, като прѣзъ всѣки 1·40 см. пушатъ по 4—6 сѣмки и ги заровятъ плитко; слѣдъ това други пѣкъ работници ходѣтъ отъ мѣсто на мѣсто, кждѣто сж посѣти сѣмената и около имъ прави плитка дупка прилична на *гивечъ*, за да може се задържа водата по-вече въ врѣме на поливанието имъ, и най-послѣ третий работникъ ходи отъ огнище на огнище, съ кофа съ вода, и полива всѣко едно отъ тѣхъ.

Така посѣтитѣ тикви сж вече напжтъ.

Прѣзъ лѣтото тѣ трѣбва да се окопаватъ, пожтъ и плѣвѣтъ, а когато ластаритѣ имъ достигнѣтъ до 25—30 см. трѣбва да се загърлятъ.

Иска ме ли да ни сж родѣтъ по-вече тикви, то трѣбва още прѣди да цѣвнѣтъ на всѣки ластаръ върха да отрѣжемъ и тѣ тогава ще искаратъ повече постранны ластари, отъ които ще имаме и повече плодове (тикви), или пѣкъ ако искаме на брои малко, но голѣми тикви, то въ такъвъ случай пѣкъ трѣбва да окършимъ всикитѣ цѣв-

тове на единъ коренъ и да оставимъ само 2—3, които, отъ употребението на многото храна, ще станѣтъ много голѣми.

Повреди. Тиквитѣ най-много страдатъ отъ поповото прасе и то додѣто сж още малки, затова въ такъвъ случай, ако исхнѣтъ, трѣбва да се присадѣтъ.

Употрѣбаватъ се за готвение.

Тикви различаваме много видове, но най-добритѣ сж: Бѣлата (съ тънка кожица) и червената (съ дебела кожа).

Сѣме отъ тиквитѣ се добива още сжщата година, като се оставѣтъ за това най-развититѣ тикви да дозрѣѣтъ добрѣ, слѣдъ което се разрѣзватъ на парчета и сѣмето се обира, изсушава и туря на съхранение.

Либеници.

Либеницитѣ не изискватъ много силна почва, но само да бжде тя добрѣ разработена и слѣнчеста.

Посѣванието имъ става на пролѣтъ, прѣзъ Мартъ и първата половина на Ап-

рилъ. Мѣстото къдѣто ще посѣемъ либеницитѣ, трѣбва рано на пролѣтъ да го уравинимъ и приоремъ на редове далечъ единъ отъ другъ по 1-50 см., слѣдъ това потапяме сѣмето въ вода за да си вземе влага и тогава пристѣпваме къмъ посѣванието му.

Посѣванието става като всѣки работникъ вземе съ себе си по малко сѣме и си залавятъ по единъ редъ и прѣзъ всѣки 1-40 см. пуцатъ по 4—5 сѣмки и съ единъ кракъ ги заравятъ плитко. Така посѣвното сѣме може още сжщата вечеръ да се полѣе съ вода.

Слѣдъ поникнуванието му ний гледаме, ако на нѣкѣдѣ сме испустнѣли много сѣмки и всичкитѣ поникнѣли, то ги проредяваме, а ако ли пѣкъ нѣкѣдѣ сѣвсемъ не сж поникнѣли, то ги пѣкъ прѣсѣваме.

Прѣзъ лѣтото трѣбва да ги окопаваме, плѣвимъ и поимъ, а когато ластаритѣ достигнѣтъ до 15—20 см. трѣбва да ги загърлимъ.

Искаме ли да ни се родѣтъ повече плодове, то трѣбва още прѣди да цѣвнѣтъ

да прѣвиемъ ластаритѣ о земята и да ги позаровимъ, въ този случай ластаритѣ ще искаратъ и отъ върховетѣ корени, които ще сж въ сила да исхранѣтъ и дадѣтъ повече плодове.

Повреди. Либеницитѣ най-често страдатъ отъ тѣй нареченитѣ „взгикъ“, които сж едни малки мушици, но понекогашъ до толкова много нападатъ либеницитѣ, че дори и сѣвсемъ ги изидатъ, въ такъвъ случай, трѣбва да прѣскаме ластаритѣ съ растворъ отъ синъ каменъ, или пѣкъ съ вода, като се прѣдполага, че тя ще измие коренитѣ и листата отъ тази неприятелка, а исхнѣлитѣ корени да се присѣбѣтъ.

Употрѣбаватъ се за ядение подиръ другитѣ ястия.

Видове различаваме много, но най-добритѣ сж „бѣлитѣ“ и „шаренитѣ“.

Сѣме отъ либеници се добива още сжщата година, като се оставѣтъ за тази цѣлъ най-добритѣ либеници да дозрѣбѣтъ добрѣ, слѣдъ това разрѣзватъ се и сѣ-

мето имъ се сбира, изсушава и туря въ торбички за съхранение.

Пъпиши.

Тѣ не изискватъ много силна почва, но да бжде малко пѣсѣклива и силно изложена на слънчовата свѣтина.

Посѣванието имъ става на пролѣтъ и то къмъ края на Мартъ.

Мѣстото за пъпишитѣ трѣбва рано на пролѣтъ да се очисти, уравни и на редове приоре, които да сочѣтъ къмъ югъ и да сж единъ отъ другъ по 1.30 см., слѣдъ това, нѣколко работника взиматъ съ себе си по малко сѣме и си залавятъ по единъ редъ като прѣзъ всѣки 1.20 см. пуцатъ по 4—5 сѣмки и съ единий кракъ ги заравятъ плитко. Така посѣтото сѣме може още сжщата вечеръ да се полѣе съ вода.

Прѣзъ лѣтото пъпишитѣ трѣбва да се пожтъ, плѣвѣтъ и окопаватъ, а когато ластаритѣ имъ достигнатъ до 20—25 см. трѣбва да се загърлятъ.

Въ случай на нѣкоя поврѣда тѣ трѣбва да се присѣжтъ.

Употрѣбение. Пъпишитѣ се употрѣбаватъ за ядѣние и то подиръ другитѣ ястия, сжщо се употрѣбаватъ и за трушия.

Сѣме отъ пъпишитѣ се добива още сжщата есенъ, като се оставѣтъ по-добритѣ плодове да дозрѣжтъ добрѣ, слѣдъ което се разрѣзва и сѣмето имъ се обира, изсушава и остава за съхранение.

Кимионъ.

Той изисква силна, добрѣ разработена и слънчеста почва.

Той се сѣе на есенъ отъ сѣме и слѣдъ като поникне още сжщата есенъ може да се прореди.

Прѣзъ врѣме на вегитацията му той трѣбва да се плѣви и пои.

Слѣдъ като узрѣе ожънвасе и се очуква, сѣмето му се взима и съхранява, а коренитѣ се оставатъ здрави, не орани, защото той е многогодишно растение и отъ

сжитѣ корени ше ни даде нѣколко години наредѣ приходѣ.

Употрѣбѣва се за поправка на разнитѣ ястия, като имѣ придава особенѣ вкусѣ. Сѣме се добива още сжитата година.

Чубрица

Чубрицата макарѣ отѣ прѣвъ пѣтѣ ни сѣ пристава ничтожно растение, но отѣ кѣмѣ почвата е много взискателна. Тя изисква доста силна земя; скоро наторена, при това да бжде и слѣнчеста, понеже тя сѣ малко свѣтлина и топлина не сѣ задоволята.

Сѣе се на пролѣтѣ прѣзъ Мартѣ и то направо въ лѣхитѣ, че послѣ, ако е гѣста може да се прореди.

Прѣзъ лѣтото тя трѣбва да се пои и плѣви. Слѣдѣ като узрѣе събираме ѣж и ѣж оставаме на съхранение въ сухо мѣсто.

Употрѣбѣва се за поправка на ястиета.

Сѣме се добива още сжитата година, слѣдѣ като узрѣе добрѣ.

Копърѣ.

Копърѣтѣ е единѣ отѣ най-невзискателнитѣ, кѣмѣ почвата зеленчуци. Той може да вирѣе почти на всѣка почва.

Сѣе се и въ редове и на распрѣстѣжто, между другитѣ зеленчуци и растения и то или още на есенѣ, или пѣкъ рано на пролѣтѣ, понеже той много кѣсно поникнува.

Слѣдѣ поникнуванието му гледаме, ако нѣгдѣ е много гѣсто, то го проредѣваме, или пѣкъ ако нѣгдѣ е редѣкъ то го допълваме. Прѣзъ лѣтото той трѣбва да се пои и плѣви.

Копара често страда отѣ суша, затова трѣбва по-често да се полива.

Употрѣбѣва се за поправка на разнитѣ ястия и за разни трушии.

Сѣме се добива още сжитата година, стига да сме оставили нѣкои корени да цѣвнѣжтѣ и узрѣжтѣ, слѣдѣ което обираме сѣмето и го оставаме на съхранение.

Пастернякъ.

Той изисква сръдня по сила почва, но само да бжде тя дълбоко разработена и суха.

Съението му става рано на пролѣтъ прѣзъ Мартъ въ редове и то направо отъ сѣме, като се гледа щото отъ единъ редъ до другъ да има по 15—16 см., а единъ коренъ отъ другъ по 10—11 см. и прѣзъ лѣтото трѣбва да го окопаваме, поимъ и плѣвемъ.

Употрѣбява се за разни трушии.

Сѣме се добива още сжщата година, като се оставятъ за тази цѣль по добритѣ корени да цѣвнатъ и вържатъ.

Хренъ.

Хрена не изисква много силна почва, но стига тя да бжде дълбоко разработена и отъ бурена очистена.

Той се разсажда чрѣзъ корени, които рано на пролѣтъ туряме полегато, въ при-

готвени за него трапове, като се внимава щото краищата на полегналитѣ корени да не сж допиратъ.

Прѣзъ вегитацията му той се окопава, плѣви и пои.

Понѣже той е многогодишно растение, затова нѣма нужда да се посѣва всѣка година новъ.

Отъ повреди малко страда, защото той е много търпеливъ.

Употрѣбява се за разни труший, които ставатъ много вкусни.

Какъ можемъ да искараме ранъ зеленчукъ.

До тука азъ описахъ отгледванието на зеленчуцитѣ по обикновенъ начинъ, т. е. когато всичкитѣ производители на зеленчукъ тогава и ние, но за да можемъ ний да произведемъ по-ранъ зеленчукъ отъ колкото другитѣ, което ще бждѣ за насъ една голѣма полза, защото ще ни възнагради трудътъ два и три пѣти по-вече отъ колкото

ни струва, то азъ тукъ ще посоча по какъвъ именно начинъ ще може да се постигне това наше исканне.

За постиганиято на тази цѣль можемъ си послужи съ тѣй нареченитѣ: «парници» (топлици), които сж направени по слѣдующий начинъ:

1. Най-напрѣдъ си избираме мѣстото, кждѣто ще направимъ топлика, такова мѣсто трѣбва да бже изложено къмъ слънцето и обрнжто къмъ Югъ. Слѣдъ това ископаваме единъ трапъ дълбокъ 1 м. и широкъ 1, а дългъ споредъ нуждата и го обграждаме отъ вжтрѣ съ дъски, като внимаваме щото всѣкога южната страна да бждѣ по ниска отъ сѣверната, за да може повече да се нагрѣва.

2. Прѣзъ мѣсецъ Февруарий цѣлий трапъ се напълва съ не добрѣ изгнилъ конски торъ и се стѣпква, като се гледа щото трапа да остане 35—40 см., празенъ. Така приготвений трапъ покриваме съ джамове и се остава да стои така нѣколко

дена, догдѣто се загрѣе много силно, което се познава като си увремъ прѣста.

Това загрѣване на трапа отъ разлаганieto на тора, става въ продължение на 5—6 дни.

3. Когато торътъ сж е вече доста загрѣлъ, надъ него се насипва единъ пластъ прѣстъ отъ 3—4 см. дебелина, върху която се посѣватъ разнитѣ видове сѣмена за разсадъ и то много плитко.

Въ така приготвений трапъ (топликъ) отъ разлаганieto на тора се образува достатъчна топлина, за да растѣтъ новитѣ растения, вслѣдствие на което и тѣ скоро се подаватъ изъ земята и почватъ да растѣтъ бърже.

Работитѣ въ топлика прѣзъ врѣме догдѣто расте расада сж слѣдующитѣ:

1. За да има постоянно влага, въ топлика, която е необходима нужна за развитието на растенията, трѣбва тѣ да се поливатъ и то когато исхне земята, като ся внимава щото поливането да става сутринъ и вечеръ. Поливането да става съ

ситна рашетка, за да се не подкопатъ коренчетата на слабитѣ растения.

2. За по-доброто развитие на младитѣ растения, нужно е отъ врѣме на врѣме да се плѣвжтъ отъ разнитѣ плѣвели

3. Прѣзъ хубавитѣ дни топлика може да се отваря, за да се причисти въздуха.

Отгледанъ при такива условия разсада, той още къмъ втората половина на мѣсець Мартъ става за разсаждане; тогава го разсаждаме въ постоянното му мѣсто и той въ едно кжсо врѣме ще порастне и стане готовъ за употребенне.

Тѣй щото съ помощта на тѣзъ просты и евтини трапове (парници, топлици) ний межемъ да искараме 20—25 дни по ранъ зеленчукъ, отъ колкото гледанъ по обикновенъ начинъ.

Край.

