Издание I. Цѣна 1 л.

ДОНИ АНЧЕВЪ.

ДИНИ, ПЪПЕШИ, КРАСТАВИЦИ и ТИКВИ

Описание на по-важнитѣ сортове, тѣхното отглеждане и приготовление на разни консерви отъ тѣхъ.

УНИВЕРСИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА ПЛОВДИВ



КЮСТЕНДИЛЪ.
Издание и печат. на Бр. Г Дюлгерови.
1906

ИЗДАНИЯ
на
Бр. Г. Дюлгерови.
гр. Кюстендилъ.

Д-ръ В. Райнъ. **Очеркъ на Етиката.** Прѣвели *Ст. Вълковъ* и *П. Миневъ.* Цѣна . . . 2·—

Ив. Валачевъ. **Практическо ржководство по лозарството** съ 140 фигури въ текста. Цѣна . . 2.50

Коста В. Главиничъ. **Най-нова фурня за печене на сливи.** Прѣв. отъ сръбски. Цѣна. . . 0·30

П. Н. Гундобинъ. **Домашни мѣрки при лѣкуване дѣцата.** Съ приложение на малъкъ обяснитель на чуждитѣ думи, на нѣкои болести, които се срѣщатъ въ книжката. Прѣводъ отъ Руски. Цѣна. 0 40

К. У. Тинчевъ. **Борба и Борци** очерки и карини изъ македонския животъ. Цѣна . . 1 л.

Gustave Le Bon — **Психология на тълпитѣ.** Прѣвелъ *Н. Чехларовъ.* Стр. 212. Цѣна. . 1·50

Е. А. Андресъ **Заекване и неговото лѣкуване,** практическо ржководство за родители, възпитатели и за самообучение. Прѣвелъ отъ оригинала *Ив. Кеповъ.* Цѣна . . . . 0·60

Ст. Жечкинъ. **Македонското движение.** Цѣна . 0·40

Жулъ Вернъ. **Великий Лѣсъ.** Илюстрованъ романъ, Прѣвелъ отъ руски *Ив. Смиленовъ.* Цѣна . . . . . 1·—

Х. Зудерманъ. **Щастието въ жгъла** Драма въ 3 дѣйствия. Прѣвели отъ нѣмски: *Д-ръ К. Д. Свраковъ* и *Д-ръ Д. Протичъ.* Цѣна 0·50

В. Киля. **Тайната на Морския брѣкъ.** Романъ. Прѣвелъ *Л. Т. Геновъ.* Цѣна. . . . . 0·70

Н. Василиевъ. **Първи въздишки.** Стихот. Цѣна. 0·50

Правдолюбовъ **Учительтъ дѣецъ.** Сказка четена на дружествено учителско събрание. Цѣна 0·30

E. Brunnert. **Конструктивни геометрически задачи.** Съ пълнитѣ имъ рѣшения въ прѣгледенъ и методиченъ редъ. Прѣвелъ отъ нѣмски *Ст. Ан. Границки.* Удобрена отъ министерст. на народ. просвѣщение подъ № 4954 отъ 20/IV 1902 год. Цѣна . . . 1·20

ДОНИ АНЧЕВЪ.

Ун. библиотека
ПЛОВДИВ
Инв. № 2954
1956

ДИНИ, ПЪПЕШИ, КРАСТАВИЦИ и ТИКВИ

Описание на по-важнитѣ сортове, тѣхното отгледване и приготовление на разни консерви отъ тѣхъ.

УНИВЕРСИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА ПЛОВДИВ



КЮСТЕНДИЛЪ.
Издание и печат. на Бр. Г. Дюлгерови.
1906

№15634 ТБ232.5

Предговоръ.

Пълзящитѣ растения, дини, пъпеши, краставици и тикви, сж познати у насъ твърдѣ отдавна; тѣхното отгледване, обаче и днесь още се извършва както и по-рано — по съвсѣмъ примитивенъ начинъ. И днесь главната грижа на всѣки единъ домакинъ е, щомъ дойде пролѣть да отиде на нивата, нахвърля отгорѣ диненото и пъпешено сѣме, да го заоре отгорѣ-отгорѣ и послѣ, каквото Господь даде! Има много стопани, които ежегодно посѣватъ по нѣколко декари бостанъ, нъ едва ли откъсватъ отъ него по стотина плода.

Въ послѣдвйо врѣме къмъ зеленчарството, особенно къмъ културата на динитѣ, пъпешитѣ, краставицитѣ и тиквитѣ се появи живъ интересъ. Тѣхното търсене не липсова и отъ ний-малкия пазарь, и всѣкога намиратъ по-добра цѣна ония плодове, които се отгледани порано и по-добдѣ. Ето защо азъ съ прѣдлагаемата книжка ида на помощь на всички любители на тѣзи култури, да

имъ дамъ на ржка упжтвания, чрѣзъ които да могатъ да искаратъ наврѣме отъ малко пространство по-голѣмо количество и отъ добро качество плодове.

При съставянето на книжката съмъ се стараль да е кратко и ясно написана, за да бжде достжпна на всѣки четецъ. У насъ плодоветѣ на тия култури се употрѣбляватъ само въ прѣсно състояние. Ако ли негдѣ има да приготовляватъ отъ тѣхъ нѣкакви консерви, то бива рѣдкость, а знае се, че колкото тия плодове биватъ вкусни лѣтѣ, толкова по-вече сж добри и вкусни зимѣ, когато ги нѣма. Затова подиръ всѣки видъ култура вземахъ и по нѣколко по-главни способи за приготовление на разни консерви и маринати отъ плодоветѣ имъ.

При съставянето, освѣнъ отъ свои лични наблюдения съмъ се ползовалъ отъ книгата на г. г. Черноглазовъ и Кичуновъ: „Огурци, дини, арбузи и тыквы“, сп. „Наше хозайство“, „Руское Садовство“ и други.

Ако съ поднасянето на тази книжка мога да помогна на любителитѣ на тѣзи култури, то ще се считамъ за щастливъ съ скромния си трудъ.

гр. Кюстендилъ.
2-й февруарий 1906 г.

Ц. Анчевъ.

Диня (любеница).

(Cucumis citrilus.)

Динята е едногодишно, пълзяще растение съ дълги и силно разклонени, влечащи се по повърхностьта на земята стебла. Тя е растение твърдѣ нежно и чувствително, както къмъ силнитѣ студове, така и къмъ силнитѣ горещини. Има цвѣтове еднодомни т. е. мжжкитѣ и женскитѣ цвѣтове се намиратъ на едно и сжщо растение, нъ не на единъ и сжщъ цвѣтъ. Листата ѝ сж голѣми съ сиво-пепелянъ или червено-моравъ, подобно на перата по гълъбовата гуша, цвѣтъ, съ голѣми и силно вдълбани нарѣзи. Нарѣзитѣ биватъ яйцообразни, обърнати съ острия си край на вънъ. Плодътъ ѝ е голѣмъ и валчестъ, като кълбо или продълговатъ съ бѣла, тъмнозелена или разно напъстрена кора. Вжтрѣшностьта на плодътъ е месестьта, зърнена и сочна, съ ясно-червенъ, малиновъ, блѣдо-жълтъ или бѣлъ цвѣтъ; месестата часть е силно водна и захариста. Сѣмената въ разнитѣ дини биватъ отъ разна голѣмина и цвѣтъ: въ едни сортове сж едри, колкото тиквено сѣме, а въ други — ситни, като крушево. Формата на диненото сѣме е по-вечето овална и сърдцеобразна, а като отличителна чърта въ него е, че по крайчето си има единъ изпъкналъ ржбецъ. Цвѣтътъ на

УНИВЕРСИТЕТСКИ БИБЛИОТЕКА СОФИЯ

сѣмената бива различенъ: бѣли, жълти, чърнолъскави, жълто-чървени и пр. още.

Динята е рожба на тропическитѣ страни. Нейното развъждане става главно заради красивитѣ ѝ и вкусни плодове. Тѣ сж били извѣстни и сж се развъждали въ Европа въ много отдавнашни врѣмена. Още въ XV-ия вѣкъ въ Египетъ и други тамошни области, сж сѣяли цѣли полета съ дини. Еврейтѣ толкова сж ги обичали тогава, че слѣдъ излизането си изъ Египетъ и при скитането по пустинята, кждѣто не ги е имало, сж силно скърбили за тѣхъ. Даже и днесъ въ Египетъ динята съставлява единъ отъ главнитѣ прѣдмети, що служатъ за храна и пите на населението прѣзъ по-голѣмата часть отъ годината. Тамъ динята е била на почеть и гражливо обработвано твърдѣ отдавна.

Отглеждането на динята е разпространено твърдѣ много. Нея я развъждатъ съ успѣхъ въ Китай, Индия, Япония, Америка и една часть на Европа. Тя вирѣе съ успѣхъ и въ насъ. Тя е такова растение, което съ най-малко трудъ въ продължение на два-три мѣсеци дониса значителни приходи на стопанинътъ си. Отечеството на динята, по всѣка вѣроятность, е Азия. Кога и отъ гдѣ е прѣнесена въ България не се знае, нъ съ вѣроятность може да се прѣдполага, че е прѣнесена изъ Персия, отъ кждѣто е прѣнесена и въ Русия, Турция и другаде, като даже въ тѣхъ е запазено и персийското ѝ название — карбузи — въ Турция, и арбузи — въ Русия. Въ България динитѣ сж развждени доста отдавна и вирѣятъ съ успѣхъ на всѣкждѣ, съ изключение на нѣкои високи, бълкански мѣста. Отглеждането на динитѣ въ насъ става само за домашно употрѣбление, обаче, динята отглеждана въ по-голѣми размѣри и рационално може прилично да възнагради стопанинътъ си. Освѣнъ това, като се вземе прѣдъ видъ, че тѣ не само че не истощаватъ почьата, нъ значително я подобряватъ; че вегитационния ѝ периодъ е доста кратъкъ; че отглеждането ѝ е доста просто и икономично и най-послѣ, че дониса твърдѣ добри приходи — 700—1000 дини отъ единъ декаръ, то споредъ всичко това тя заслужава подобро внимание.

Сортове дини.

УНИВЕРСИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА СОФИЯ

Поради своето вкусно месо динята е обърнала вниманието на много градинари, като е разнесена по всичкитѣ части на земното кълбо, вслѣдствие на което сж и произведени разни сортове. Днесь отъ динитѣ се набройватъ нѣколко сорта, които се отличаватъ единъ отъ други твърдѣ много, както по голѣмината и формата на плодътъ, по цвѣтъ на кората, дължината и силата на милината и листата, така сщо и по своето месо, което въ едни сортове бива по-вече нежно и захаристо, а въ други по-малко. Тъй като отглеждането на динитѣ става единственно за тѣхнитѣ плодове, то и разнитѣ градинари сж се стрѣмили чрѣзъ кръстосването да произведатъ сортове, съдържащи по-вече захарь. Отъ по- важнитѣ сортове, които заслужаватъ вниманието на всѣки

бостанджия и любитель на динитѣ ще споменемъ долнитѣ нѣколко сорта:

1) Българска диня съ бѣла кора, а червено мѣсо. Този български сортъ е разпространенъ на всѣкждѣ изъ България. Отличава се отъ другитѣ дини по това, че кората на плодътъ е бѣла, съ съвсѣмъ слаби пѣтна по него. Плодъ голѣмъ съ валчеста форма. Месо червено, зърнесто и сочно. Сѣмена отъ срѣдня голѣмина съ жълто-кафявъ цвѣтъ. Плодътъ може да трае до Декемврий, а често и Януарий мѣсецъ. Милина (стебло) дълга и силно расклонена. Успѣва добрѣ на черноземна и глинеста почва, нъ добрѣ наторени. На пѣсъклива почва никакъ не върви.

2) Българска диня съ зелена кора. Отличава се отъ другитѣ по това, че плодътъ ѝ е валчесть и доста голѣмъ. Често може да достигне въ диаметърътъ 25—30 см., а периферична обиколка 80—90 см., съ тяжесть 10—15 кг. Кора зелена съ тъмни, на резнове петна по нея; твърдѣ дебала и плътна. Месо сочно съ розово-червенъ цвѣтъ. Сѣмки едри съ жълто-кафявъ цвѣтъ. Тази диня отъ България е прѣнесена въ Русия кждѣто е наречена: „Кайкаларска зимна диня". Тя е единственната, която може да трае здрава прѣзъ цѣлата зима, даже чакъ до новото сѣяне на бостаня.

3) Липованка. Така се нарича този сортъ диня, прѣнесенъ отъ Романия отъ българскитѣ градинари, и разпространенъ доста много изъ Търновско. Отличава се отъ другитѣ по това, че има силно разклонена и дебела милина съ чърни, голѣми листа. Плодъ валчесть, който

достига значителна голѣмина — 10—15 и повече кг. Кора чърно-зелена, плътна и доста дебела. Като узрѣе плодътъ и почне да се рѣже, кората праци и се пука. Плодъ доста траенъ. Сѣмена чърни, лъскави отъ срѣдня голѣмина. Вирѣе най-добрѣ на ново мѣсто т. е. разорана цѣлина, кждѣто плодоветѣ ставатъ значително голѣми. Сжщо ставатъ добри и на глинеста почва, стига тя да бжде добрѣ наторена.

4) Руска Астраханска диня. Тази диня е най-разпространения сортъ въ Русия. Най-вече е разпространена въ Астраханската и околнитѣ неи губерний, отъ кждѣто си ѝ води названието. Отъ него сортъ има двѣ форми: съ петь и четири резново раздѣляние на мѣсото отъ сѣмената. Първата форма е растение силнорастяще; дава плодове едри — около 6—7 кг. единия, валчести съ бѣли, тънки кори; мѣсо кръвно-червено и вкусно. Втората — сжщо силнорастяще, плодородно растениеи дава плодове много по-едри отъ първата, които достигатъ въ обиколка 120 см., а въ диаметръ 30—35 см. и тѣжки около 17 кг. Фиг. 1. Месо раздѣлено отъ сѣмената на четири, тъмно-червено, твърдѣ сочно и захаристо. Сѣмена дребни, чърни съ металическа лъскавина. Кора бѣла и тънка. Зрѣлия плодъ като почне да се реже праши и се цѣпи. Този плодъ въ Руси се цѣни за най-плодородния и годенъ за развъждане. Стига не толкова рано и отъ единъ декаръ се вематъ 700—1000 дини. Плодоветѣ му се бератъ въ Августъ. Макаръ, че коритѣ сж тънки но трае доста дълго врѣме, като запазва и вкусътъ си.

5) Монастирска диня. Руски сортъ. Развъжда се прѣимуществено въ Херсонската и отчасти Екатеринославската губерний. Кора тъмно-зелена или свѣтло-зелена. Плодъ валчесть, срѣднйо голѣмъ, съ ясно-червено и твърдѣ вкусно мѣсо. Сѣмена дребни съ червено-моравъ цвѣтъ, безъ да иматъ нѣкаква лъскавина.



Фигура 1.

6) Кишеневска диня. Руски сортъ. Има кишеневски дини два сорта — ранни и късни. Ранния сортъ се отличава по това, че узрѣва по-

рано—въ първата половина на Августъ. Плодъ голѣмъ съ овална форма; кора дебела, тъмно-зелена съ черни петна. Месо тъмно-червено и сладко. Сѣмена едри, червено-морави. Късния сортъ се отличаза по това, че става доста голѣмъ, по нѣкога 17—19 кг. Месо червено съ виолетовъ цвѣтъ, сѣмена едри и черни. Зрѣе късно и трае дълго врѣме. Има доста дълги стебла (милини) и може да се обрѣзва (кастри). И двата сорта сж плодовити и успѣватъ както на черноземна, така и на пѣсъклива почви.

7) Бельбекска диня. Руски сортъ. И отъ този сортъ има два вида: съ червено и съ жълто месо. Първия сортъ се познава по това, че има плодъ продълговатъ съ пъстра зелена кора, месо ясно-кръвно-червено и раздѣлено на три рѣзнове. Сѣмки дребни, жълто-червени. Зрѣе рано и търпи обрѣзване (кастрене). Милина къса и върже много. Втория сортъ се отличава, че има блѣдо-жълто месо.

8) Чърножка диня Руски сортъ. Плодъ отъ срѣдня голѣмина. и валчесть, съ бѣла кора съ блѣдно-зелени петна. Месо тираздѣлно, червено, водно и вкусно. Сѣмки жълти съ черно пѣтно на върха. Зрѣе рано и е доста добра за отгледване.

9) Малиновъ кремъ. Руски сортъ. Плодъ голѣмъ и красивъ съ длъгнеста форма. Кора зелена съ черни на рѣзнове петна. Месо съ ясно-малиновъ цвѣтъ, нежно, сочно и много сладко. Сѣмки бѣли. Зрѣе рано. Добъръ сортъ за развъждане, нъ не е траенъ.

10) Кубански краль. Руски сортъ. Плодъ огромно голѣмъ съ овална форма. Кора свѣтла

съ тъмни пѣтна. Месо ясно-червено, захарно и сочно. Милина дълга и търпи обрѣзване.

11) Корейска диня. Плодъ дългъ и овалень съ гладка и блѣдо-зелена кора. Месо червено и вкусно. Съдържа малко и не голѣми сѣмена. Милини къси. Зрѣе доста рано. Може да се отгледва прѣкрасно въ парникъ.

12) Тържеството на Изтокъ. Плодъ голѣмъ съ овална форма. Кора тънка, тъмно-зелена, напъстрени съ тъмно-зелени пѣтна въ форма на мрѣжа; месо малино-червено, сочно и захаристо. Сѣмена твърдѣ малко и едри колкото ябълковитѣ, съ черенъ цвѣтъ. Зрѣе прѣзъ Августъ.

13) Юлий Цезаръ. Италиянски сортъ. Новъ сортъ произведенъ въ Италия. Плодъ оваленъ. На бостанитѣ достига до 24 кг. тѣгло. Кора свѣтло-зелена съ бѣли петна. Месо тъмно-червено, съ особено слаба арома. Сѣмена черни. Въ Неаполъ зрѣе прѣзъ Августъ.

14) Диня съ ябълково сѣме. Американски сортъ. Плодъ отъ срѣдна голѣмина, валчесть, а по нѣкога слабо продълговатъ. Кора тънка червено-зелена съ тъмно-зелени петна. Месо портокалено съ розова отѣнка, сладко съ неженъ вкусъ. Зрѣе твърдѣ рано.

15) Японска диня. Плодъ отъ срѣдня голѣмина, оваленъ месо бѣло и сладко. Сѣмки едри и черни. Зрѣе твърдѣ късно и трае дълго. Горнята черна покривка на сѣмената на тази диня се напуква и се показва долнята бѣла — вслѣдствие на което се изобразява по сѣмката нѣщо като китайски или японски букви.

Затова англичанитѣ ги наричатъ—скулптурни японски сѣмена.

Освѣнъ тия сортове има още много други, описанието на които ни би отнело доста врѣме. Почти въ всѣка държава си има по нѣколко свои сортове, освѣнъ това, постоянно се произвеждатъ новости. Какъвто ще да бжде единъ сортъ за да запази своитѣ качества трѣбва да се отгледва на подходяща за динята почва, въ противенъ случай ще се добиятъ плодове пакъ дребни и съ не толкова добъръ вкусъ.

Почва за динитѣ.

Като най-добра почва за динитѣ е новоразорана цѣлина—ливада или старо, дълго прѣлѣжало келеме. Освѣнъ това. динята вирѣе съ успѣхъ и дава едри и сочни плодове, посѣта на реголвано за лозе мѣсто. Нива която е орана дълго врѣме и сѣяна съ различни растения, динитѣ ставатъ дрѣбни и отъ не добро качество, макаръ за тази цѣль да сж посѣти сѣмена отъ най-добъръ сортъ. Сжщо така и нива, съ стара сила т. е. наторена по-рано отъ една година не дава толкова добри плодове — дини, когато пъкъ пъпешитѣ успѣватъ прѣкрасно въ такава почва.

Отъ казаното се вижда, че за своя си животъ и добъръ успѣхъ динята изисква силна и дълбока почва, което се постига съ дълбокото разораване. Отгледването на динитѣ става по нивитѣ на тъй наречените бостани, и въ зеленчарскитѣ градини. Въ парникъ културата на динята е доста трудна, тъй като раз-

влича доста голѣми стебла, та изисква повече пространство. Затова тукъ ще разгледаме само какъ става отгледването на динитѣ по бостанитѣ.

Приготовление на почвата и сѣяне на динитѣ.

Казахъ, че динитѣ ставатъ най-добри и даватъ едри, сочни и вкусни плодове, когато сж посѣяни на новоразработена цѣлина, на старо, дълго прѣлежало келеме, или пъкъ на реголвано за лозе мѣсто. Нъ тъй като всѣкой нѣма възможность да ги сѣе на подобно мѣсто, то пакъ може да извади добри плодове, на каквато и да бѫде почва, стига да се погрижи за нейната подготовка. Нивата, която ще мислимъ да засѣемъ съ дини, трѣбва да се прѣоре плитко веднажъ веднага слѣдъ жътвата, за да се зарови и огние стърнището. Прѣзъ есеньта се прѣорава още веднажъ, накръсть на първата оранъ — кръстосва се —, нъ вече дълбоко, и се остава тъй прѣзъ зимата. Прѣзъ пролѣтьта, като се уцѣди водата, се прѣорава трети пѫть и се вече засѣва. Тъй приготвената почва дава добри плодове, нъ ако се понатори, ставатъ още по-едри.

Сѣянето на динитѣ става разпръснато и на гнѣзда. Щомъ почвата бѫде подготвена добрѣ, сѣянето може да се извърши по една или другия начинъ. Сѣянето въ гнѣзда, обачее всѣкога, за прѣдпочитане прѣдъ распръснатото. При него, на гнѣздото се оставя по малко торъ или компость, който дава по-добра сила на растението.

Сѣянието на динитѣ става тъй:

Подготвената още отъ есеньта, по горния начинъ почва, се прѣорова прѣзъ послѣднитѣ дни на Мартъ, слѣдъ това се нарѣзватъ лѣхи и се засѣва сѣмето, като се нахвърлюва отгорѣ като пшеница разпръснато. При сѣянето се глада да не падатъ сѣмкитѣ много на гъсто. Слѣдъ това се прѣорова още веднажъ, нъ плитко за да се зарие сѣмето.

При това сѣяне за единъ декаръ трѣбва около 1½—2 кг. сѣме.

Когато изникне сѣмето и почне да се окопава се изкубватъ растенията, които сж много на гъсто, като се оставятъ на разтояние 1·20—1·80 метра едно отъ друго.

Другъ единъ начинъ много по практиченъ и годенъ е слѣдния: На пролѣтьта приготвената нива се прѣорава грижливо и ако имаме граба добрѣ е да се прѣкара за да се надроби пръстьта добрѣ. Слѣдъ това се прѣкарватъ прави бразди на растояние 1·20—1·80 м. една отъ друга. Сѫщо такива бразди се прѣкарватъ и на кръсть. Тамъ кѫдѣто се прѣсичатъ браздитѣ ще бѫде гнѣздото, кѫдѣто става и посѣването и сѣмето. Сѣянето става, като съ една мотика се пораскопае малко и надроби пръстьта и се пущатъ по 3—4 сѣмки на едно гнѣздо, раздѣлечь 5 6 см. сѣмка отъ сѣмка. Добрѣ е ако на всѣко гнѣздо се размѣси съ пръстьта малко компость или добрѣ огнилъ торъ, и тогава посѣятъ сѣмената.

Другъ единъ начинъ за приготовление на гнѣздата, който е далъ много по-добри резултати е слѣдния: Било мѣстото цѣлина, реголи-

вано или пъкъ каквото и да бжде, ископаватъ се на него дупки на растояние 1·20—1·80 м. една отъ друга — центъръ отъ центъръ, които трѣбва да бждатъ дълбоки 40—45 см., и широки 50—60 см. Тѣзи дупки ще служатъ за гнѣзда на динитѣ. Дупкитѣ се напълватъ чакъ до горѣ съ добрѣ огнилъ торъ или компость, размѣсенъ добрѣ по наполовина съ ситна горня пръсть. Въ тъй приготвенитѣ гнѣзда посѣваме диненото сѣме, като пущаме по 3—4 сѣмки въ едно гнѣздо, далѣкъ 5 6 см., една отъ друга, та послѣ при прѣскубването да могатъ свободно да се махватъ безъ да се повърнатъ другитѣ. Ако се иска за по-скоро може да се посади въ всѣко гнѣздо по едино или двѣ растения, отгледани въ топликъ или въ саксия въ стаята. Такова ранно отгледване на динитѣ, чрѣзъ посаждане на расадъ, може всѣкой да си направи въ домашната градина. Посѣянитѣ тъй дини въ дупки — гнѣзда растътъ успѣшно, раждатъ изобилно и едри плодове.

Освѣнь тия начини на приготовление гнѣздата и сѣяне на динитѣ има още единъ, прѣпоржчанъ отъ единъ руски градинарь, Л. Черноглазовъ, който сжщо е далъ добри резултати. При развъждането на динитѣ въ градинитѣ и бостанитѣ, азъ, казва г. Черноглазовъ мога да прѣпоржчимъ слѣдния начинъ, достатъчно провѣренъ съ продължителни опити. Още отъ есеньта на нивата, кждѣто ще сѣемъ динитѣ се направятъ фитарий широки 1·20, а дълги произволно, споредъ дължината на нивата. Въ срѣдата на самата фитария по

цѣлата и дължина ископваме единъ хендекъ дълбокъ 30, а широкъ 40 см. Изкопаната отъ хендека пръсть се разхвърля равномѣрно по повърхностьта на лѣхата. На дъното на хендекътъ нареждаме, съ трѣвата на долу нарѣзани на тънко и надробени късчета чимове, взѣти отъ нѣкоя цѣлина. Чимоветѣ трѣбва да бждатъ сечени една година по-рано, и струпани на купъ. Слѣдъ това хендекътъ се допълва до горѣ съ ископана отъ полята пръсть, която да бжде малко по-височко, като грѣбенъ, отъ повърхностьта на земята. Най-отгорѣ се посипва съ малко пепель отъ огнище. Приготвената тъй фитария, прѣзъ пролѣтьта се загрѣва добрѣ отъ слънцето и снѣгътъ се топи скоро на нея. Къмъ края на Априлий въ тъй приготвенитѣ и запълняни хендеци се посѣватъ диненитѣ сѣмена рѫтени, за да изникнатъ по-рано или пъкъ се посаждатъ готови растения, отглѣдани въ саксия или парникъ. Както при посаждането, така и при сѣянето, най-първо се направя малко гнѣзденце. При посаждането на разсадътъ, послѣдния трѣбва всѣкога да се изважда съ пръсть, и посажда въ прѣдварително ископано трапче въ гнѣздо. Когато динитѣ пустнатъ първитѣ си два листа, безъ котилидонитѣ,*) въ гнѣздото се понасипва малко ситна и прѣсна пръсть. Ако ли прѣзъ това врѣме стане студено, то трѣбва де се покриватъ съ нѣщо, нъ тъй като въ насъ прѣзъ това врѣме не ставатъ такива студове, то покриването е излишно.

*) Котолидони или сѣменодѣли се наричатъ първитѣ два дебели и месести листа, които изкарватъ при никненето.

За да се получватъ дини всѣкога отъ добри и чисти сортове, да не би да се кръстосватъ при опрашването, което лесно става тъй както се сѣятъ въ насъ, то най-добрѣ е да се насѣва въ една лѣха единъ сортъ, въ друга други и т. н., като между лѣхитѣ се посѣва по единъ редъ метли или царевица, които отчасти прѣдпазватъ това.

Сѣянето на динитѣ въ насъ обикновено се извършва въ първитѣ дни на мѣсецъ Априлий. За посѣване въ гнѣзда на единъ декаръ отива около 500—700 гр. сѣме, а распръснато 1½—2 кг. За посѣване трѣбва всѣкога да употрѣбляваме стари, 2—3 годишни сѣмена.

Отглеждане прѣзъ врѣме на вегитацията.

Работата около динитѣ прѣзъ врѣме на вегитацията е доста малко, а при това и лесна. Едноврѣменно съ никненето на диненитѣ сѣмена пониквать и сѣмената на разнитѣ трѣви и бурени, които трѣбва да се оничтожаватъ. Това става главно съ копането.

Когато динитѣ изникнатъ и пуснатъ по единъ или два листа, безъ сѣмедѣлитѣ, се прѣдприема едно прѣкопване и огърлюване на младитѣ растения. При копанието се уничтожаватъ всички бурени и изкубаватъ излишнитѣ растения, като при широкото сѣяние се поставятъ на растояние 1·20 до 1·80 м. едно отъ друго, а въ гнѣздата — по едно или двѣ растения въ гнѣздо. Искубването

трѣбва да става съ ржка, а не съ мотиката; сжщо така и трѣвитѣ около младитѣ растения да се оскубватъ съ ржка, защото съ мотиката лесно могатъ да се поврѣдятъ самитѣ растения. Диненитѣ растения сж доста нежни, затова копанието и огърлюването имъ трѣбва да се извършва твърдѣ внимателно. Щомъ се окопае и очисти трѣвата, около коренчетата се наниса рохкава и прѣсна пръсть, като се малко позариватъ. Копането трѣбва да става, когато има влага въ почвата и е хладно; Въ силната жега динитѣ не бива да се копаятъ, защото много скоро се поврѣждатъи изсъхватъ.

Второто копане се прѣдприема тогава, когато динитѣ пуснатъ по четери — петь листа. И най-послѣ, третята копанъ, —когато вече развлѣкатъ и пуснатъ 20—30 см., дълга милина. При всѣко копане растенията се грижливо огърлюватъ и позариватъ съ прѣсна и ситна пръсть, като милинитѣ се оправятъ по разни страни за да се не сплитатъ. Освѣнъ тия копанета, ако ли завали дъждъ, то слѣдъ единъ два дена пакъ трѣбва да се прѣкопае плитко, защото отъ дъждатъ се е образувала отгорѣ една корица, която прѣчка на свободния достжпъ на въздухътъ, освѣнъ това служи за по лестно испарение на влагата. Съ нейното раздробване растенията се отслабватъ и вървятъ по-добрѣ.

Относително кастрението т. е. прѣрѣзване на върховетѣ, за динитѣ не се прѣпоржчва. За динитѣ най-добро е, когато милината стане дълга до единъ и половина метри, да се изкопае траиче и положи срѣдата и вътрѣ и

зарие, както отводитѣ. Тукъ тя пуща корени и върви твърдѣ силно. Ако некой жълае, да приложи кастренето то е сѫщото, както онова при пъпешитѣ и краставицитѣ.

За да се получатъ плодове съ добра и провилна форма, особенно при валчеститѣ сортове, то трѣбва, когато плодоветѣ станатъ едри колкото двата ни юмруци, да се поставятъ прави, съ опашката на горѣ, като отдолу се подравни малко мѣстото и се положатъ върху мегка пръстчица. Поставенитѣ тъй плодове растътъ правилно и ставатъ значително голѣми.

Зрѣене и бране на дикитѣ.

Обикновено 90—100 дни слѣдъ посѣването, — диненитѣ растения или тъй нарѣченитѣ дини узрѣватъ и ставатъ за бране. Дали плодътъ е узрѣлъ се познава по това, че опашката му, която по-рано е обраснала съ космици се оголва и вдава малко на вътрѣ въ плодътъ. Ако динята се почука се пръсть издава единъ тъпъ звукъ, когато зеления плодъ издава ясенъ и званливъ гласъ, или както казватъ кънти. Нъ често пѫти този гласъ не е признакъ на зрѣлость, защото ако е горѣщо врѣмето, почти всички дини тупкатъ. Сѫщо и ясния звукъ не е признакъ на зеленость, защото дебелокоритѣ дини винаги почти кънтятъ. Други практикуватъ, като стискатъ динята и ако тя пращи, това е признакъ на зрѣлость, обаче, това не е за прѣпоржчване

защото при стискането динята се натъртя и губи отъ добрия си вкусъ. Тукъ азъ ще спомена единъ доста добъръ, практиченъ и точенъ начинъ за познаване зрѣлостьта на динята. Той се състои въ слѣдното: Близко до края на опашката, гдѣто се залавя о милината има едно навито като косъмъ перце, инакъ наречено мустаче, съ която милината се залавя о околнитѣ прѣдмети. Всички влечащи растения, както и лозата, иматъ такива органи. Ако цѣлото или половината отъ това мустаче е погорѣло, узрѣло и изсхнало това е признакъ, че динята и узрѣла. Така щото нѣма нужда нито отъ чукане, нито отъ нищо. Азъ съмъ късалъ дини по този начинъ и нито една не е излѣзла зелена. Динитѣ у насъ започватъ да зрѣятъ къмъ първата половина на мѣсецъ Юлий.

Брането на динитѣ става, когато тѣ добрѣ узрѣятъ. Ако се оставятъ да прѣзрѣятъ не сѫ добри; тогава губятъ отъ вкусътъ си. Найдобро врѣме за брането на динитѣ е утринь по хладината. Набранитѣ дини се пазятъ на хладно мѣсто, въ земникъ, маза или друго подобно.

Когато прѣзъ послѣднитѣ дни на Августъ вече врѣмето истече, и виждаме, че останалитѣ дини мѫчно ще дозрѣятъ, то обираме всичкитѣ плодове и недозрѣлитѣ оставяме да дозрѣватъ въ нѣкое помѣщение, а други употрѣбляваме за ядене, продаване или правене на маджунъ. Съвсѣмъ зеленитѣ пъкъ, млади плодове, употрѣбляваме за правене на разни консерви съ оцетъ, прѣсоль и др.

Отъ единъ декаръ бостанъ, сѣянъ на гнѣзда, както казваме въ тази книжка, можемъ да получимъ около 700—1000 плода дини.

Събиране на диненото сѣме.

За сѣме се избиратъ плодове, които иматъ най-добра и правелна форма и да бждатъ добрѣ узрѣли. Трѣбва да се прѣдпочитатъ тѣзи сортове, които иматъ по-малко сѣме. Сѣмето се събира като се срѣже плодътъ и при яденето или по-другъ начинъ се отдѣля на нѣкоя дъска или друго нѣщо. Нѣкои градинари прѣпоржчватъ да се вематъ тия сѣмки отъ динята, които се намиратъ въ срѣдата ѝ; ония които сж блиско къмъ челото (опашката) и заднята часть да се не вематъ. И това е доста право, защото тѣзи, послѣднитѣ, биватъ зелени, слѣдователно ще дадътъ и слаби растения.

Събраното сѣме се распростира на единъ тънъкъ пласть и остава на сѣнка за да изсъхне. Слѣдъ това се събира въ една торбичка или гърне и прѣзъ зимата се пази на топло мѣсто. Диненото сѣме пази кълнителната си сила отъ 6—8 години, нъ най-добро сѣме за сѣяне е 2—3 годишното.

Консерви отъ динитѣ.

Добрѣ зрѣлитѣ плодове на динитѣ се употрѣбляватъ за ядене прѣсни, нъ освѣнъ това отъ тѣхъ и отъ зеленитѣ, не добрѣ още узрѣли, се приготовляватъ разни консерви:

1. *Пипереница отъ дини.* Набиратъ се млади, колкото юмрукъ голѣми и не зрѣли още динчета и като постоятъ 2—3 дена да поизсъхнатъ се нареждатъ смѣсено съ пиперъ въ нѣкое каче, и се заливатъ съ оцетъ или прѣсолъ. Това се употрѣблява почти на всѣкадѣ у насъ. Оцетътъ се сварява*) и като истине се налива.

2. *Маринати още дини.* За тази цѣль се набиратъ млади и още зелени, както горнитѣ, динчета и се варятъ цѣли въ срѣденъ соленъ разтворъ до като умѣкнатъ. Слѣдъ това се изваждатъ изъ прѣсолътъ, нарѣзватъ се на рѣзнета, нарѣждатъ се въ едно каченце и се заливатъ съ изтуденъ, подсладенъ оцетъ, въ когото по-рано е варено дърчинъ, карамфилъ, и лозови листа. Оцетътъ трѣбва съвършено да ги покрива отгорѣ.

3. *Маджунъ отъ дини.* За тази цѣль се набиратъ добрѣ узрѣли дини и се нарѣзватъ, като съ една лжжица се истъргва месото имъ и се постава въ една тава. Като поври малко се прѣцежда прѣзъ желѣзно решето за да се отдѣлятъ сѣмкитѣ и другитѣ твърди части. Слѣдъ това сокътъ се вари до тогава, до като се сгъсти и се налива въ гърнета и се съхранява за зимата. Той трѣбва да се яде прѣзъ зимата. защото прѣзъ лѣтото се вкисва.

---

*) Варенето на оцетътъ се върши съ цѣль да се убиятъ разнитѣ плѣсени мухли и др. що има въ него.

Пъпешъ — (пипонъ).

(Cucumis melo).

Пъпешътъ е едногодишно растение, на което плодоветѣ се употрѣбяватъ за ядене. когато сж узрѣли Има расклонени, твърди и пълзящи по земята стебла, снабдени съ мустачки — органи за прѣхващане о околнитѣ прѣдмети. Листата му сж кржгли и малко врѣзани въ форма на жгли. И той, подобно на динята, е растение еднодомно т. е. такова на което мжжкитѣ и женски цвѣтове сж на едно растение, нъ не на единъ цвѣтъ. Цвѣтоветѣ бивать желти съ петоразцѣлно вѣнче. Плодътъ, до като е малъкъ бива, обрасналъ съ дребни космици, които съ нарастването му се изгубватъ.

Пъпешътъ е билъ извѣстенъ много порано отъ динята. Прочутий Естествописатель Плиний, който е умрѣлъ при изригването на Везувий въ 79 год. слѣдъ Рож. Христово, е първия който споменува за него подъ названието *melo*. Писителътъ Пеладий, който е живѣлъ V-й вѣкъ слѣдъ Рож. Христово, е далъ наставления по отгледването на пъпешитѣ. Въ Франция, първитѣ наставления по отгледването на това растение е било дадено въ XVIII вѣкъ. Споредъ исторически данни, пъпешитѣ сж се развъждали въ Русия още въ XVI-то столѣтие. Споредъ тия свѣдѣния може да се каже положително, че прѣзъ това врѣме той е билъ извѣстенъ и въ България.

Относително произхождението на пъпешътъ има различни мнѣния. Линей, извѣстний естествописатель, признава за отечество на пъпешътъ Азия. По мнѣнието на Жакена, Армения е родината на канталупитѣ. Други естественици признаватъ Африка за родина на пъпешътъ. Америка, която е страна на всѣвъзможни растения отъ разни климати, то въ нея расте и пъпешътъ. Пжтешественицитѣ споменуватъ за нѣкои породи американски пъпеши отъ необикновена величина, нъ прѣди да се открие Америка, пъпешътъ е билъ извѣстенъ въ Европа, затова не може да се прѣдполага, че е прѣнесенъ отъ тамъ. Жакенъ, най-послѣ, прѣдполага, че отечеството на пъпешътъ сж тропическитѣ страни, отъ кждѣто е прѣнесенъ въ Армения, и тукъ подъ благоприятни за него условия се е разпространилъ както въ родината си. Отъ тукъ той е разпространенъ вече на всѣкждѣ.

Отгледването на пъпешътъ става главно за неговитѣ плодове, които се употрѣбляватъ за ядене въ зрѣло състояние. Цвѣтътъ и формата въ различнитѣ породи бива различна черни, желти, пъстри, бѣли, валчести, дългнести и пр. още.

Породи пъпеши.

Днесь разпознаваме извънредно много сортове пъпеши, които сж произлезли главно отъ диворастящитѣ чрѣзъ кръстосване, било отъ природата или отъ човѣшката ржка. Отъ това

растение въ днешно врѣме въ задкаспийската область има четере породи диворастящи, които много приличатъ на питомнитѣ, и се различаватъ едно отъ друго по формата и голѣмината на плодитѣ си.

Ако разгледаме разнитѣ сортове пъпеши, ще забѣлѣжимъ, че твърдѣ много се различаватъ единъ отъ други. Ето защо, за по-удобното имъ изучване, всички породи пъпеши се раздѣлятъ главно на три групи:

I). Канталупи (Cucumis melo Cantalupensis) — пъпеши съ кора на ребра,

II). Мрѣжести (Cucumis melo reticulatus)— пъпеши съ кора, подобно на мрѣжа и

III). Гладкокори (Cucumis melo melitensis)— пъпеши съ гладка кора.

I. Канталупи.

Тия пъпеши се различаватъ отъ другитѣ по това, че иматъ плодове валчести и сплескани малко отъ двата края, съ дебели и широки ребра, (рѣзнове), които се раздѣлятъ съ дълбоки бразди. Кора дебела, набръчкана, а по нѣкога грапавичка. Тѣ сж прѣнесени отъ Армения и развъдени най-първо въ Италия, у мѣстностьта „Канталупа“, отъ кждѣто сж получили и това си название. По-главни канталупи сж:

1) *Алжирска канталупа.* Плодъ малко продълговатъ съ тъпи крайща, а по нѣкога бива и валчесть; има дебели, кржгли, тъмножелти пъпчици, които ясно се отдѣлятъ при свѣтло-срѣбърния цвѣтъ на кората. Месо протокалово, дебело, сочно и захарно. Плодътъ има дължина отъ 25 - 35 см. и ширина, въ диаметърътъ 22—30 см. и тѣгне отъ 2½—4½ кг. Може да се отгледва по бостанитѣ.

2). *Канталупа Прѣскотъ.* Отъ този сортъ пъпеши има нѣколко: *Сребъренъ Прѣскотъ* — отличава се по голѣмия си плодъ, съ своята лъскава и металическа отѣнка кора. *Бѣлъ Прѣскотъ* има плодъ голѣмъ и сплѣсканъ отъ крайщата съ широки ребра и неравна кожа, покрита



Фигура 2.

съ бръчки. Кората му е бѣла, съ распръснати тукъ-тамъ неравномѣрно тъмни и блѣдозелени пѣтна. Ребрата му се отдѣлятъ съ твърдѣ дълбоки и тѣсни бразди. Месо тъмно-протокалово, дебело и сочно. Плодътъ въ диаметърътъ къмъ опашката има 15 – 18 см., а напрѣчния — 20 — 25 см. и тѣгне 3½—5 кг. Фиг. 2. Тѣзи два сорта се развъждатъ прѣимущественно отъ парижк-

китѣ градинари, затова сж извѣстни още и подъ названието „парижки прѣскотъ“. Отглеждатъ се на бостаня и зрѣятъ прѣзъ Юний.

3) *Захарна канталупа.* Има плодъ валчесть, съ слабовдълбани ребра. Месо протокалено, сочно, захарно и твърдѣ ароматично. Плодътъ му тѣгне около 2 4 кг. Може да се отглежда на бостаня. На една милина се оставятъ по 2 —3 плода за узрѣване.

4) *Португалска канталупа.* Силнорастяще съ дълги милини растение. Плодътъ му е твърдѣ голѣмъ и малко продълговатъ, съ широки и вдълбани ребра. Кора — тъмнозелена съ черни и неравномѣрно распръснати бръчки. Опашка дълга, и гдѣто се съеденява съ плодътъ твърдѣ дебела. Плодътъ тѣгне 6—8 кг. Отглежда се по бостанитѣ.

5) *Канталупа Ананасовъ кремъ.* Плодъ продълговато-оваленъ, съ правелни и испъкнали ребра. Месо—яснопротокалено съ твърдѣ неженъ вкусъ. Зрѣе доста късно.

6) *Канталупа „Красавица“.* Плодъ малко посплѣснатъ. немного голѣмъ, съ ребра. Кора зелена съ слаба мрѣжа. Месо зеленикаво, сочно и ароматично. Добъръ сортъ за бостанъ. Стига рано. Диаметърътъ му достига до 15 - 20 см.

7) *Лионска канталупа.* Плодъ твърдѣ голѣмъ, съ широки и силно вдълбани ребра. Кора бѣла съ зелени пѣтна. Месо протокало во, сладко съ приятна миризма. Добъръ сортъ за отгледване.

Освѣнъ тия канталупи има още нѣколко сорта, като при това ежегодно градинаритѣ се стрѣмятъ да произведатъ нови и подобрятъ сжществующитѣ.

II. Мрѣжести пъпеши.

Тия сортове се различаватъ отъ канталупитѣ, че нѣматъ ребра, или ако иматъ биватъ едва забѣлѣжими; плодъ валчестъ или слабо продълговатъ. Кожа покрита съ слаби пукнатини, които образуватъ отгорѣ мрѣжа, отъ кждѣто сж получили и названието си.

1) *Американска Ананаска съ червено месо.* Силнорастяще растение съ дълга и расклонена милина. Плодъ валчестъ, стоящъ на дълга опашка, съ слаби ребра. Кора твърда и покрита съ дълги пукнатини. Месо — ясно-червено, сочно съ силна миризма. Тѣгне около 1 кг. Може да се отгледва на бостаня и въ топлици.

2) *Американска Ананаска съ зелено месо.* Отличава се по това, че има месо зеленикаво, и къмъ сѣмената желто. При зѣрването плодътъ е покритъ съ испъкнала мрѣжа. Въ парникъ може да нарастне до 3 - 4 кг.

3) *Турски захаренъ.* Плодъ валчестъ, слабо ребрестъ, покритъ съ мрѣжа. Месо—тъмнооранжаво, дебело съ добъръ вкусъ. Зрѣе доста рано. Служи за отгледване на рана култура въ топликъ.

Други още породи мрѣжести пъпеши сж: зеленомесестъ захаренъ, обикновенъ градинарски пъпешъ, Сенъ-Ло, Мрѣжестъ изъ Ланже, зеленъ-Японски и др., много.

Освѣнъ тия сортове въ Англия има още нѣколко сорта мрѣжести пъпеши, отъ които по-важни сж:

1) *Златна драгоцѣнность.* Плодъ неголѣмъ, валчестъ, зеленъ, съ красива мрѣжа; месо зелено, около сѣмето желто, набито и вкусно. Зрѣе рано. Твърдѣ плодовитъ сортъ и служи за отгледване въ бостанитѣ и въ парникъ.

2) *Померанецъ Бленгейма.* Плодъ валчестъ, мрѣжестъ съ тънка кора. Тѣгне около $2^1/_2$—4 кг. Месо протокалено, чървено, сладко и ароматично. Твърдѣ плодовитъ сортъ и е добъръ за въ парникъ.

3) *Херцогъ Единбурски.* Плодъ голѣмъ, оваленъ и слабо ребрестъ; кожа зелена и правелно покрита съ мрѣжа. Месо ясно-червено, плътно и твърдѣ сладко. Добъръ сортъ, за отгледване на бостанитѣ и въ парникъ.

4) *Американски, мускатенъ.* Плодъ голѣмъ, заостренъ отъ двата крайща. Тѣгне отъ 4—6 кг. Кожа зелена, слабо мрѣжеста. Месо блѣдозелено, захарно и твърдѣ вкусно. Зрѣе късно. Доста добъръ за бостанитѣ.

Други сортове сж: Златна кралица, Египетски, Кралица Ема, Златно съвършенство, Христиания и мн. др.

Причината за образуване мрѣжата по кората, естественникътъ, Ноденъ обяснява че произлиза отъ буйното възкачване на сокътъ на повърхностьта на плодътъ, което става въ врѣме на пълното озрѣване. По този начинъ плодове зелени още нѣматъ тази мрѣжа. За възкачването на сокътъ способствува влажностьта и температурата на околния въздухъ. Въ сухия климатъ не може да се образува тази мрѣжа.

III. Гладкокори пъпеши.

Тѣзи сортове се отличаватъ отъ първитѣ че иматъ кора гладка. Формата на плодоветѣ имъ е длъгнеста, а на нѣкои валчеста. Главни сортове сж:

1) *Български—„Бараци“.* Плодъ валчестъ и гладъкъ, безъ никакви ребра и грапавинки. Кора дебела, желта съ зелени капки (пѣтна) по нея. Месо—зеленикаво, сочно и ароматично. Зрѣе прѣзъ Августъ. Сортъ твърдѣ траенъ. Може да трае до Февруарий мѣсецъ. Тѣжи около 3—4 кг.

2) *Български — „Зимникъ“* Милина дълга и расклонена. Плодъ продълговатъ съ къса опашка, която при съединяването съ плодътъ надебѣлява. Кора дебела, желта и слабо набърчена на дължината. Месо бѣло и твърдѣ вкусно. Зрѣе прѣзъ Августъ. Сортъ доста траенъ. — Може да трае до ново посѣване да бостаня. Тѣгне около 2—3 кг.

3) *Малтийски съ червено месо* Плодъ продълговатъ съ слаби, едва забѣлѣжими ребра. Месо червено и сочно. Опашка дълга и тънка. *Малтийски* съ зелено мѣсо. Отличава се отъ другия, че месото му е зеленикаво и зрѣе покжсно. Плодътъ може да се пази дълго врѣме.

4) Зеленъ пълзящъ пъпешъ. Силноразтяще растение съ дълги расклонени милини. Плодове яйцообразни, тѣжки 4—5 кг. Кора тънка и месо зелено и садко. Отгледва се на открито въ форма на шпалеръ.

5) Персийски пъпеши. Плодъ дългъ безъ ребра; кожа тънка гладка, тъмнозелена. Месо твърдѣ дебело, плътно и силно ароматично. Зрѣе късно и може дълго врѣме да се съхранява.

Освѣнъ тия сортове има още много други. Отъ Българскитѣ извѣстни сж: „Кадиецъ“ — характеренъ, че сѣмето му стои на топка. Месо бѣло и вкусно; „Просеникъ“—месо бѣло и зърнесто, твърдѣ вкусно. Други още чуждостранни сж: „Манго“, „Кочанка“ -- чървено, бѣло и зелено мѣсеста; „Цанка“ (туркестански) и др. още.

Почва, сѣяне и отгледване на пъпешитѣ

Пъпешитѣ се отглеждатъ по нѣколко начини: 1) на открито по бостанитѣ и бахчитѣ; 2) Въ парникъ и 3) на затоплени купчинки (гнѣзда). Културата му на открито по бостанитѣ е много проста и еднаква съ оная на динитѣ.

Пъпешътъ обича почва новоразработена, прѣсна или пъкъ такава, която е вдигана за лозе. На такава почва той расте успѣшно и дава значително едри плодове. Освѣнъ това, пъпешътъ вирѣе успѣшно на почва съ стара сила т. е. такава, която е торена прѣди една година. Приготовлението на почвата става още отъ есеньта, като се изорава веднажъ веднага слѣдъ жътвата за зариване на стърнището. Слѣдъ това се наторява и до есеньта изорава още веднажъ, нъ по-дълбоко и се остава така да стои прѣзъ зимата. Най-добъръ торъ за

пъпешътъ, както и за динята, е говеждия. На пролѣтьта, прѣзъ мѣсецъ Мартъ, направяме още едно дълбоко и гъсто орание и тогава пристжпваме къмъ сѣянето

Сѣянето на пъпешитѣ и динитѣ става въ първата половина на мѣсецъ Априлъ. Това се извършва разпръснато или както динитѣ, или на гнѣзда, обаче, сѣянето и отгледването на гнѣзда е всѣкога за прѣпоржчване, защото дава по-вече и по-добри плодове. За тази цѣль на растояние 1·20 м. една отъ друга по всѣко направление се изкопаватъ дупки или съ мотиката просто направятъ гнѣзда, които се напълватъ съ 20—25 см. добра ситна пръсть, размѣсена по наполовинъ съ огнилъ торъ. Въ тъй приготвенитѣ гнѣзда посѣваме по двѣ сѣмки на раздалечъ една отъ друга 10—15 см.

Ако искаме да получимъ по-едри и по-добри плодове, то тия дупки се изкопаватъ 50 см. дълбоки, и 60 широки. Растоянието между дупкитѣ трѣбва да бжде 1·20 м. отъ центъръ до центъръ. Приготвенитѣ така дупки се напълватъ до горѣ съ ситна пръсть, размѣсена по наполовинъ съ добрѣ огнилъ торъ или компостъ. Това напълнюване става една седмица прѣди посѣването, за да се поулегне малко почвата. Слѣдъ това се посѣва пъпешеното сѣме, като на всѣко гнѣздо се спущатъ по 2—3 сѣмки, раздалечени една отъ друга 10—15 см. Слѣдъ посѣването за да не хващатъ гнѣздата отгорѣ кора, посипватъ се съ малко торъ, на дебелина единъ см.

Посѣтитѣ пъпешени сѣмена слѣдъ 8—10

дни изникватъ. Ако изникнатъ всичкитѣ, то се прѣскубватъ нѣкои, като се оставатъ на гнѣздото по единъ или по два стърка.

Отгледването прѣзъ врѣме на вегитацията е доста просто и еднакво съ онова на динитѣ. Освѣнъ това пъкъ пъпешитѣ и динитѣ се сѣятъ обикновенно на едно мѣсто въ единъ бостанъ, само въ отдѣлни лѣхи. Главното нѣщо което трѣбва да се спазва при сѣянето, е щото отдѣлнитѣ сортове, да се посѣватъ въ отдѣлни лѣхи, а не размѣсено, защото при опрашването ще се смѣсятъ и нѣма да добиемъ чисти сортове. Когато младитѣ растения пустнатъ по единъ или два листа се огърлюватъ и малко позариватъ съ прѣсна земя. Когато почнатъ да развличатъ, сжщо се окопватъ още веднажъ и слѣдъ това ако има нужда се направя и третйо едно копане. Така, че динитѣ и пъпешитѣ прѣзъ своето развитие изискватъ двѣ-три копанета, като при всѣко копане се огърлюватъ и позариватъ малко.

Кастрене на пъпешитѣ.

Кастренето при динитѣ не е толкова за прѣпоржчване, нъ пъкъ при културата на пъпешитѣ, за получване на по-вече и добри плодове, то е необходимо. Кастренето се състои въ скратяване на върховетѣ. Самото кастрене се извършва тъй: най-първо при изникването на сѣмката изкарватъ два дебели листа, нарѣчени котилидони; слѣдъ тѣхъ покарватъ два сжщински листа, послѣ тѣхъ други трети, четвърти и т. н. Милината се продължава и укичва

съ листа. Когато започне да се появява третия листъ безъ котилидонитѣ, върхътъ на милината се отрѣзва или прищипва надъ втория листъ. Това отрѣзване се прави 1—2 см. далѣко надъ листътъ и се посипва съ пепель отъ вжглища за да засъхне. Изъ пазвитѣ на оставенитѣ два листа покарватъ два ластари, които щомъ пустнатъ по три листа пакъ се отрѣзватъ до втория листъ. Изъ пазвитѣ на останалитѣ тъй четери листа, сжщо искарватъ четери ластари, които, ако искаме, по сжщия начинъ скратяваме и получваме осемъ клона, които распрѣдѣляме равномѣрно на всѣкждѣ по повърхностьта на почвата. По нататъкъ кастренето се вече спира. Обаче, ако ли отъ оставенитѣ милини нѣкоя нѣма плодъ, па нѣма и женски цвѣтове, то такава сжщо се скратява за да се образуватъ плодни клонки (милини). Тиквенитѣ т. е. пълзящитѣ растения иматъ това свойство, че плоднитѣ имъ клонки се образуватъ на главното стебло, за което и се върши кастренето. Кастренето е работа, чрѣзъ която по искуственъ начинъ се увѣличава плодоношението.

Ако завържатъ нѣколко плода, били тѣ на вторитѣ или третитѣ клонки, то тѣзи милини трѣбва да се отрѣзватъ на 4 листъ, по-горѣ отъ мѣстото на образувалия се плодъ. По този начинъ на всѣка милина остава по единъ плодъ, а на единъ стъркъ най-много 4—5. Всички други плодове по нататъкъ се отстраняватъ и милината скратява надъ четвъртия листъ отъ плодътъ, тогава този, послѣдния, получава по-добро хранене.

Признаци на зрѣлость и брање на плодоветѣ.

Плодоветѣ на пъпешитѣ се употрѣбляватъ за ядене въ зрѣло състояние и то прѣсни. Когато пъпешитѣ узрѣятъ, обиратъ се и се нареждатъ въ помещение, което се провѣтрява и се пазятъ до употрѣблението. Признацитѣ на единъ пъпешенъ плодъ, че е узрѣлъ сж доста ясни. Въ по-вечето породи, особено въ канталупитѣ, узрѣването се познава по това, че при основанието на опашката се появяватъ пукнатинки и тя започва да се отлепя отъ плодътъ. Въ нѣкои сортове, зелѣния цвѣтъ се промѣня на желтъ; върхътъ на плодътъ омеква, и най-послѣ самата миризма е най-добрия признакъ за зрѣлостьта на плодътъ, тъй като тя никога не се появява по-рано.

Врѣмето за зрѣнието въ разнитѣ сортове е различно. Лѣтнитѣ сортове зрѣятъ прѣзъ Юний мѣсецъ, а зимнитѣ Августъ и Септемврий. Отъ единъ декаръ пространство могатъ да се набератъ 800—900 плода.

Събиране на пъпешеното сѣме.

За сѣме се избиратъ само добрѣ зрѣли пъпеши. Сѣмето се взема, като се срѣжатъ плодоветѣ и сѣмето се истърси отъ салото, което го обвива, и поставя на слънчесто и провѣтриво мѣсто за сушене. Не бива да се оставя на слънце, защото отъ голѣмата горѣщина зародишътъ може да се убие. Когато сѣмето изсъхне, прѣбира се и се съхранява, като се пази на топло мѣсто. Мишкитѣ го много обичатъ, затова трѣбва да се прѣдпазва отъ тѣхъ. Трѣбва да пазимъ щото сѣмената отъ отдѣлнитѣ сортове да се не смѣсватъ; това става като отъ всѣки сортъ се събира на едно мѣсто и се съхранява отдѣлно, като му поставяме една книжка съ написано на нея названието му за да го знаемъ.

Пъпешеното сѣме пази кълнителната си сила отъ 6—8 години. За посѣвъ е добро 2—3 годишното, а не младото, едногодишно.

Отгледването на пъпешитѣ въ топлици.

У насъ, въ България, отгледването на пъпешитѣ става само на открито по нивитѣ и градинитѣ въ тъй нареченитѣ бостани. Че пъпешътъ може да се отгледва въ топликъ за ранна култура, това даже не се и помисля. Обаче другаде заедно съ културата на краставицитѣ въ топлицитѣ отгледватъ и пъпешитѣ. Това отгледване на пъпешътъ е распространено най-вече въ Германия и Франция, затова азъ ще спомѣна какъ се извършва това тамъ.

Първото условие за тази култура е топликътъ. При основаване на топликътъ особенно внимание се обръща на мѣстоположението.

Мѣстото, кждѣто ще бжде топликътъ, трѣбва да бжде обърнато къмъ пладнѣ, и всички страни, които могатъ да се нагрѣватъ отъ слънцето да бждатъ открити, така щото прѣзъ цѣлия день — отъ утринь, до вечерь — топликътъ да бжде огрѣванъ. За да бжде пъкъ запазенъ отъ студенитѣ, сѣверни или сѣверо-източни вѣтрове, трѣбва да бжде ограденъ отъ

тѣзи страни съ стѣна или друго нѣщо, което да прѣпятствува на вѣтърътъ. За такава ограда може да послужатъ дъски, тръстика, стебла отъ метли и пр. още, които се нареждатъ едно до друго, като долнитѣ имъ краища се закопаватъ въ земята, а прѣзъ срѣдата завързватъ съ двѣ, поставени отъ двѣтѣ страни, дървета или пърти, на кръсть на самата тръстика или метли. Тази ограда е сжщо като единъ видъ изправена рогоска и се закрѣпва съ колове, забити на 2 - 3 метра единъ отъ други. Височината на тази ограда не трѣбва да бжде по-вече отъ 1·80 м.

Въ тъй избраното мѣсто се изкопава единъ трапъ по направление отъ западъ къмъ истокъ, съ широчина 1·30—1·50 м. и дълбочина 60—80—90 см. Дължината на трапътъ зависи отъ дължината на мѣстото или пъкъ отъ числото на сандъцитѣ и джамлъцитѣ, които ще се сложатъ върху него. За по-голѣма безопастность стѣнитѣ на трапътъ се ограждатъ съ дъски, които се правятъ 40 см. по-високи отъ повърхностьта на почвата. Ако нѣмаме дъски можемъ да си послужимъ и съ тухли, което е още подобро, защото прѣдпазва топликътъ отъ мишкитѣ, които нанисатъ значителна пакость.

Ископания така трапъ, прѣзъ мѣсецъ Януарий или Февруарий, се напълня съ прѣсенъ конски торъ. Торътъ трѣбва да бжде чистъ и не размѣсенъ много съ слама. За тази цѣль е най-добрѣ да се употрѣблява въ това състояние, какъвто излиза изъ конюшната. Торътъ трѣбва да се събира на единъ купъ и да се не полива, а да се пази така три—четере мѣсеци на купъ и тогава да се употрѣби. Нареждането на торътъ става на пластове, като всѣки пласть се попритъпква легко. Когато трапътъ се напълни съ торъ, поставя се отгорѣ сандъкътъ, и го затрупваме отъ страни пакъ съ торъ. Това затрупване се върши за да се запази топлината въ топликътъ. Този вънкашенъ торъ трѣбва прѣзъ всѣки двѣ седмици да се махва и поставя новъ, защото той изгаря и изгубва топлината си. Слѣдъ всичко това насипва се отгорѣ добра градинска земя размѣсена съ добрѣ огнилъ торъ или компостъ на дебелина 20—30 см. Добра пръсть за топлицитѣ се добива като се вземе една часть чимова пръсть, една часть добра градинска, една часть листна (събирана изъ гората отъ огнилитѣ листа по повърхностьта на земята) и малко пѣсъкъ; или пъкъ: двѣ части добра градинска пръсть, една часть прѣсенъ овчи торъ и малко чистъ рѣченъ пѣсъкъ. Тази пръсть трѣбва да бжде приготвена една година порано. и да се съхранява на купчина. Когато вече всичко е готово и пръстьта насипана, поставя се отгорѣ джамлъкътъ и се оставя.

Когато температурата на топликътъ стане 20—22° С тогава се пристжпва къмъ сѣянето. Въ първо врѣме торътъ се загрѣва доста високо, затова не бива да се сѣе веднага, защото лесно ще се повредятъ самитѣ сѣмена; обикновенно 8—10 дена слѣдъ поставяне на пръстьта се пристжпва къмъ сѣянето. Сѣменатa прѣдназначени за насищване, трѣбва да бждатъ двѣ или три годишни, тъй като младитѣ сѣмена даватъ по-вече милина, а по-малко

плодъ. Посѣването на сѣмената става като се втикватъ въ земята по една сѣмка, и се зариватъ отгорѣ съ цебелъ пласть пръсть около 2 см. Сѣмка отъ сѣмка се поставятъ 10—15 см. Слѣдъ 7—8 дена отъ посѣването сѣмената изникватъ. Нѣколко дни слѣдъ изникването около младитѣ растения насипваме прѣсна и рохка пръсть. Отъ това вече врѣме начева погрижливото гледане на растенията.

Освѣнъ чрѣзъ посѣване. ако се желае, може да се посадятъ направо, отгледани порано въ саксия растения.

Главното внимание тукъ се съсрѣдоточава вече за запазване нужната топлина, свѣтлина и въздухъ, тъй като тѣхното отсжтствие може да попрѣчи на доброто развитие. Тукъ се изисква по-вече акуратность, нежели трудъ и грижа за доставката на свѣтлина и топлина.

Прѣзъ нощитѣ, както и денемъ, когато е много студено, върху джамлъкътъ, за защита отъ студътъ се хвърля сламена рогозка, която сутринь се отмахва за да се даде нужната свѣтлина на растенията. Ако бжде врѣмето ясно и пече слънце, то рогоскитѣ се махватъ сутринь отъ 10 и стоятъ вечерь до 2 часътъ, нъ за да се не нагрѣватъ толкова силно растенията прѣзъ стъклата. поставя се върху тѣхъ малко слама. Испаренията отъ торътъ, а сжщо така и недостатъкътъ отъ чистъ въздухъ прѣчатъ на доброто развитие на растенията. Ето защо, когато деньтъ е ясенъ и топълъ, трѣбва да доставимъ по-възможность на растенията прѣсенъ въздухъ. Малко слѣдъ изгрѣвъ на слънцето, кждѣ 10 часътъ при снѣмане покривката отъ джамлъкътъ, малко го поотваряме и подпираме съ нѣщо. Щомъ врѣмето започне да истива, пакъ се затваря за да се прѣдпази отъ простудяване.

Тъй като пъпешенитѣ растения развличатъ доста много, то подъ единъ джамлъкъ се оставятъ само единъ или два корени, а другитѣ се искубватъ и посаждатъ въ други топлици.

Прѣзъ всѣки двѣ недѣли растенията трѣбва да се поливатъ съ хладка вода. Поливането не трѣбва да става върху самитѣ растения, а отстрана, така щото водата да просмуче подъ пръстьта и отиде до коренитѣ. Така щото никога почвата не се оставя да засъхне. Добра вода е дъждовната или рѣчната — а не студената. Тя трѣбва да има температурата на парникътъ.

Когато растенията пустнатъ четвъртиятъ листь, се започва кастренето, като се прѣщипва върхътъ 2—3 см. надъ втория листь и се посипва отрѣзаното мѣсто съ малко пепелъ отъ въглища за да засъхне. Въ това врѣме около самото растение посипваме малко пръсть за да се позарине. Понататъкъ кастренето се извършва сжщо тъй, както и това на открито за което казахме по-рано.

Слѣдъ второто кастрене се появяватъ лжжливитѣ цвѣтове. Мжжкитѣ цвѣтове се познаватъ по това, че тѣ носятъ само тичинки съ прахъ, а най-ясно, че женскитѣ иматъ подъ чашката си отдолу малъкъ завръзъ (плодъ), когото мжжкитѣ нѣматъ. Ако тия цвѣтове сж много. и ако въ това врѣме не се виждатъ

женски, то най-добрѣ е да се отстранятъ заедно съ клонката, която ще се храни безполезно отъ коренътъ и заема мѣсто въ топликътъ. Нъ ако въ това врѣме се появатъ и женски цвѣтове, то се пристжпва къмъ искуственото оплодяване. Искуственото оплодяване се прѣдприема въ парниковата култура, защото тукъ нѣма нито насѣкоми, нито пъкъ вѣтъръ, които извършватъ тази работа при отгледването на бостанитѣ. Искуственото оплодяване става тъй: денемъ, когато е ясно и топло. се избиратъ добрѣ разцъвтени мжжки цвѣтове, откъсватъ се и имъ се откършватъ вѣнечнитѣ листа за да останатъ само тичинкитѣ, и слѣдъ това се изтърсва внимателно тичинковия прашецъ върху рилцето на добрѣ разцъвтенитѣ женски цвѣтове, до тогава, до като то се покрие добрѣ съ цвѣтенъ прашецъ. Ако ли прашецътъ отъ единъ цвѣтъ не достигне, взема се втори, и се постъпва пакъ по сжщия начинъ. Ако слѣдъ 12—16 часа вѣнечнитѣ листенца у женскитѣ цвѣтове начънатъ да се свиватъ и увисватъ, това е признакъ, че оплодяването е извършено. При оплодяването цвѣтоветѣ, както мжжкитѣ, така и женскитѣ, трѣбва да бждатъ чисти и безъ роса. Освѣнъ това трѣбва да се пази, щото цвѣтоветѣ да се не триятъ или пръскатъ съ ржка, защото трудно може да стане тогава оплодяване. Ако на едно и сжщо растение сж се оплодили нѣколко цвѣтове и има 7—9 зърна то оставяме само 4—5, а другитѣ отстраняваме.

Прѣзъ май мѣсецъ, когато се стопли вече достатъчно, може джамлъцитѣ да се махнатъ и достави на растенията пълна свѣтлина и достъпъ на въздухъ. Когато плодоветѣ узрѣятъ, което се познава по помѣнатитѣ признаци, се откъсватъ и употрѣбляватъ за ядене. Младитѣ и зелени плодове по нѣкога се употрѣбляватъ за консервиране.

Отгледване на пъпешитѣ върху конусообразни гнѣзда

Още отъ есеньта на добрѣ разработена и наторена почва се ископаватъ дупки, дълбоки 20 см., а широки 50, на растояние една отъ друга 2 метра. Дупкитѣ се правятъ или въ редове, или въ шахматова (трижгълна) форма. Тѣ могатъ да бждатъ кржгли или четвърти — това нѣма никакво значение. Въ началото на пролѣтьта, или кждѣ 15 априлий въ тия дупки се насипва торъ, който се направя на 35—40 см. висока купчинка, считана отъ дъното на дупката.

Торътъ трѣбва да бжде старъ и добрѣ прѣтъпканъ, щото да не спада ниско при слѣгането си. За тази цѣль е добъръ всѣкакъвъ торъ, само да не бжде прѣсенъ. Ако се употрѣблява прѣсенъ торъ, то трѣбва да се попрѣтъпче, защото слѣдъ 4 — 5 седмици, като се слѣгне,, купчината да не стане равна съ земята, понеже въ това положение не е годна за прѣдназначената цѣль. Освѣнъ торъ могатъ да се употрѣбяватъ и листа, нъ само, че трѣбва да бждатъ малко влажни, щото като се струпатъ и попритъпчатъ да образуватъ формата на купчина.

Като се натрупа торътъ и направи на купчинка, засипва се отгорѣ и отстрани съ добра градинска пръсть, на една дебелина отъ 15—20 см., така щото цѣлата купчина става висока около 50—60 см. Отгорѣ на върхътъ си купчинката се прави равна, а на срѣдата ѝ се ископава едно трапче като паничка, дълбоко 8—10 см., което се испълня съ пръсть, взета изъ топлика.

Въ това трапче на купчинката посѣваме 3—4 ржтени сѣмки, които слѣдъ 4—5 дена отъ посѣването изникватъ. Щомъ сѣмкитѣ се посѣятъ, покриваме отгорѣ купчинката, или тъй да се каже гнѣздото, съ стъкленъ калпакъ, или пъкъ ако нѣмаме такъвъ, съ калпакъ отъ книга. Този калпакъ се прави, като се направя отдолѣ отъ пръчки единъ обрѫчъ за устата, а на него се приковаватъ 3—4 пръчки, дълги 30—40 см., и се съединяватъ съ горнитѣ си краища да образуватъ нѣщо като плѣтенъ кошаръ. Слѣдъ това се облепя съ книга и калпака е готовъ. Книгата за да пропуща свѣтлината трѣбва да се намазва съ ленено или дървено масло. Като изникнатъ сѣмената, избираме отъ тѣхъ само двѣ, които оставяме, а другитѣ изхвърляме. По никакъвъ начинъ не бива да се оставя на една купчина по-вече отъ двѣ растения.

Когато растенията, освѣнъ сѣменодѣлитѣ, развиятъ по четери листа, то върхътъ се прищипва до надъ втория листъ. Калпакътъ прѣзъ доброто врѣме се поповдига малко отъ едната страна за да влиза чистъ въздрхъ. Растението като испълни съ листата си калпакътъ, поставя се отдолу три парчета отъ тухла въ форма на саджакъ и върху тѣхъ се слага калпакътъ. По този начинъ, отдолу, между калпакътъ и пръстьта се образува праздно мѣсто прѣзъ което милинитѣ могатъ свободно да се промъкватъ на вънъ. Щомъ милинитѣ излѣзнатъ изъ подъ калпакътъ и повлѣкатъ надолу по купчинката, прави се второ прищипване на върховетѣ. Когато вече новитѣ милини достигнатъ до долния край на купчината и повлекатъ по земята и достигнатъ 18—20 см. дължина по земята, прави се пъкъ третето кастрене, като въ това врѣме се прѣкопава почвата добрѣ около купчината. Слѣдъ това врѣме милината се окичва съ цвѣтъ и образува плодове. Милинитѣ на такива растения могатъ да станатъ дълги около 1·5—2 м., като на това растояние отъ купчината се зариватъ на срѣдата, за да образуватъ нови и по-вече корени.

Купчинитѣ, засѣяни между 20 Априлъ и 1 Май, започватъ да даватъ зрѣли плодове къмъ 15 Юлий, и прѣзъ Септемврий се обиратъ всичкитѣ плодове.

Споредъ думитѣ на опитни градинари, често пѫти, 50 дена слѣдъ посѣването по този начинъ пѣпеши, могатъ да дадътъ плодъ, като при това отъ такава една купчина всѣка сѣдмица могатъ да се откъсватъ по 2—3 зрѣли плода, когато при инъкъ отгледванитѣ се откъсватъ всичко 4—5, които озрѣватъ едноврѣменно.

Краставица.
(Cucumis Sativus).

Краставицата, това толкова полезно и разпространено въ насъ градинско растение, е първото, що пролѣть отъ зеленчуковата градина зарадвува своя стопанинъ съ зеленитѣ си и вкусни плодове. Отъ кждѣ тя происхожда, кога е прѣнесена въ България, отъ гдѣ води това си название положително нищо не се знае. Въ България краставицата е прѣнесена навѣрно отъ Персия, кждѣто се е развъждала отъ незапомнени врѣмена. Въ Европа е била извѣстна още въ XVI-то столѣтие. Още тогава, както и днесь, за нея сж мислели, че е врѣдително растение и нездраво ядене. Прочутия тогава немски докторъ, М. Зембициусъ, за нея казва така: „Положително може да се каже, че краставицата е вредително растение затова, защото бързо отравя хранителния сокъ въ жилитѣ на человѣческото тѣло и произвежда злокачественна и неизлѣчима треска, затова, всѣкога е по-добрѣ да ги исхранваме на магаретата, мулетата и т. н.“. Даже и днесь мнозина я считатъ за такава, обаче вкуснитѣ ѝ плодове, приготвени на трушия или разни консерви за зимѣ; лѣтния расхладителенъ тараторъ и др. такива ги накараха да обърнатъ сериозно внимание на нейното отгледване, и ѝ даватъ прилично мѣсто въ градината и на трапезата.

Сортове краставици.

Благодарение на своето обширно распространение, днесь разпознаваме много сортове краставици, които сж произлѣзли отъ нѣколко първоначални — било то случайна игра на природата или пъкъ искуственно, чрѣзъ кръстосването на единъ сортъ съ други. Въ всѣка държава днесь има по нѣколко такива сортове, които се различаватъ единъ отъ други било по формата и голѣмината на своитѣ плодове, дължината на милината, голѣмината на листата, цвѣтътъ и т. н. Въ това отношение и българитѣ, си имаме наши, български сортове краставицн.

Отъ нашитѣ сортове краставици, разпознаваме главно два: Бѣли и Зелени.

1). *Бѣли краставици.* Отличаватъ се отъ другитѣ по това, че плодоветѣ имъ сж бѣли, красиви, отъ срѣдня голѣмина и малко възгебели. Плодътъ става дълъгъ около 20 см. и къмъ опашката е малко по-тънъкъ, а къмъ заднята часть дебелъ и тъпъ. Доста плодородна и стигатъ една-двѣ седмици по-рано отъ другитѣ. Вкусъ неженъ. Самото растение е доста нежно. Успѣва и безъ вода, нъ ражда малко и дребни плодове, които биватъ не толкова вкусни, затова винаги е добрѣ да се отгледва на вода. Служи за ядене сурова и за приготовление консерви за зимѣ.

2). *Зелени краставици.* Различаватъ се отъ бѣлитѣ по това, че цвѣтътъ на плодътъ имъ е тъмно-зеленъ. Плодоветѣ ставатъ дълги около 20—30 см., съ малки грапавинки по

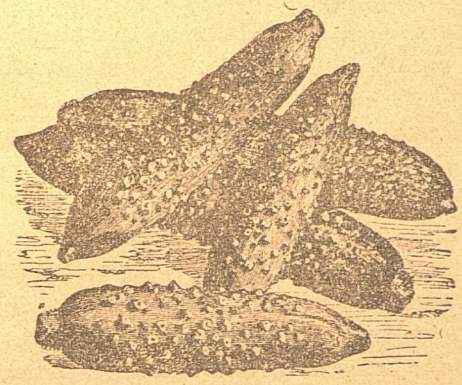
тѣхъ, и навсѣкждѣ еднакво дебели. Съ узрѣването грапавинкитѣ се изгубватъ. Обикновенно плодътъ имъ бива малко поизвитъ като кобиличка. Иматъ тлъста и дълга милина съ голѣми, тлъсти и черни листа. Цѣлото растение е по-плътно и ражда малко по-вече отколкото бѣлата. Успѣва и безъ вода по бостанитѣ, нъ дава плодове по-дребни и не сочни, затова отглеждането имъ на вода е всѣкога за прѣпоржчване.

3). *Ланги.* Отличаватъ се отъ другитѣ по дългитѣ си и зелени плодове.

4). *Парижки краставици или корнишони.* Плодоветѣ ставатъ дълги 12—15 см. съ свѣтлозеленъ цвѣтъ; до опашката цилиндрически и гладки, а по-нататъкъ набраздени; покрити съ редки и голѣми грапавинки и къси и черни шипчета. Младитѣ краставички служатъ за ядене прѣсни и за приготовление на разни консерви. Иматъ приятенъ и неженъ вкусъ.

5). *Руски зелени краставички.* Тѣзи краставички сж едни отъ най-добритѣ и незамѣними за приготовление на разни маринати. Плодоветѣ ставатъ дълги около 10 см., съ тъмнозеленъ цвѣтъ, слаби грапавинки и шипчета по тѣхъ. Твърдѣ издържливи растения. Прѣнасятъ сушата и успѣватъ безъ вода, посѣти по нивитѣ и бостанитѣ. Доста плодородни и раждатъ прѣзъ цѣлото лѣто. За консервиране и марината тѣзи краставички сж най-добритѣ, и брането на плодоветѣ за тази цѣль става прѣзъ мѣсецъ Августъ. Младитѣ плодове се отличаватъ съ особенъ вкусъ и силна арома.

6. *Руски Ритови краставици.* Тѣзи краставици сж нова китайска порода, описана отъ руския градинарь М. Ритовъ. Отличаватъ се отъ другитѣ по това, че сж годни за отглеждание въ саксия у стаята. На растенията се поставя рѣшетка или стълбичка по която се оправятъ стеблата и плодоветѣ висятъ на долу. Иматъ плодъ равенъ и гладъкъ, чистъ отъ всѣкакви грапавини, съ тъмно-зеленъ цвѣтъ. Въ основанието, при опашката, плодътъ образува тъй наречената шийка, която съ нарастването на плодътъ се изгубва и той добива цилиндрическа форма, и къмъ края е малко извитъ. Ставатъ дълги до 30 см. Плодоветѣ сж годни за ядене, когато станатъ 15—20 см. и се отличаватъ съ неженъ вкусъ.



Фигура 3. (Парижки краставици).

7. *Английски краставици.* Въ Англия има около 118 вида краставици, нъ отъ тѣхъ сж добри само около 15 вида. Отъ тѣхъ найпрочути сж : краставицата „*Картеръ*“. Тя дава

гладки и прави плодове, дълги около 45—50 см. Растение плодородно. Плодове твърди и трайни. Друга добра английска порода краставица е: *„Херцогъ Единбургски“*, сжщо както първата, нъ плодове малко по-тънки.

8. Японски краставици. Тѣзи краставици се появиха неотдавна на пазаритѣ, нъ си спечелиха добро име. Тѣ сж единъ доста добъръ сортъ за шпалерна култура. Отличаватъ се отъ другитѣ, че обичатъ да влѣкатъ по стобора или направената нарочно мрѣжа. Раждатъ изобилно и продължително. Плодоветѣ ставатъ дълги 20 см., съ тъмно-зеленъ цвѣтъ и правилна форма. Доста поносливи. Успѣватъ на всѣкждѣ. Служатъ за ядене прѣсни и за приготовление на консерви. За консерви се употрѣбяватъ младитѣ, дълги 10—12 см. краставички.

9). *Змийовидни краставици.* Отличаватъ се отъ другитѣ по твърдѣ дългитѣ си тънки и тъмно-зелени плодове. Иматъ тлъста и къса милина съ тъмно-зелени листа. Растения доста издържливи дъждовното и влажно врѣме. Плодоветѣ биватъ извити като дъга или лакатушно като змия; гладки или съ съвсѣмъ слаби и засъхнали шипчета. Ставатъ дълги около 50—60 см.

Освѣнъ тия сортове краставици има още много други, които отъ година на година се увѣличаватъ съ произвеждането на нови. Азъ избрахъ само тия сортове, които сж най-много распространени и иматъ важно знчение за насъ.

Размножаване на краставицитѣ

Краставицитѣ се размножаватъ по три начини: 1) чрѣзъ сѣмена, 2) съ отводи и 3) съ клончета.

Отглеждането на краставицитѣ съ послѣднитѣ два способа се практикува исключително при зимното отглеждане въ топлици, и то тогава, когато сортътъ е добъръ, а имаме малко сѣмена. Отглеждането съ отводъ става, като се вземе една саксия съ избито дъно, слага се близко до растението и се оправя милината отдолу въ саксията, така щото върхътъ ѝ да излѣзне отгорѣ. Саксията се насипва съ ситна пръсть, размѣсена съ торъ, въ която растението бързо се вкоренява, слѣдъ което се отрѣзва отъ майката и остава самостоятелно.

Съсъ клонче пъкъ отглеждането става, като се откършва върхътъ на милината до подъ нѣкое колѣнце; посажда се въ саксия и зарива до половинъ съ ситна земя. Саксийтѣ се пазятъ на топло и отгорѣ се покриватъ съ стъклени калпаци.

Най-послѣ отглеждането съ сѣмена става, като се посѣватъ сѣмената отъ краставицитѣ или направо на гнѣздата за постоянно мѣсто, или пъкъ въ саксия за разсадъ, отъ кждѣто се послѣ разсаждатъ.

Отъ тия три способи най-употрѣбителенъ и распространенъ е този чрѣзъ сѣмена, затова и азъ ще разгледамъ само него.

Краставицитѣ се отглеждатъ на открито и въ топлици. Отглеждането въ топлици се практикува при ранната култура.

Почва и нейното приготовление.

Краставицата обича почва силна и добрѣ наторена съ старъ, добрѣ угнилъ торъ. Освѣнъ това почвата трѣбва да бжде повъзможность дълбока и рохкава. Въ твърдата, при това и студена почва краставицата върви лошо. Сжщо така лошо върви и въ влажната почва. Най-добра почва за зеленчукова градина, слѣдователно и за краставицата, е да бжде тя рохкава, глинеста съ малко примѣсъ на пѣсъкъ и черноземъ. Горния пластъ или тъй наречената сжщинска почва, да бжде колкото се може подълбочекъ, обикновенно около 30 см., за да има кждѣ растението да распростира коренитѣ си.

За краставицитѣ се избира мѣсто не много сухо, гдѣто да може да се задържа есенната влага дълго врѣме и да бжде запазено отъ студенитѣ сѣверни и сѣвероизточни вѣтрове. Тя е растение, което за своето развитие изисква значителна температура. Ако ли прѣзъ врѣме на вегитацията се понижи температурата до 0^0, растението може да помрѣзне.

Приготовлението на почвата става още отъ есеньта. За тази цѣль още отъ есеньта нивата или градината се разорава на дълбоки и груби бразди, и се оставя така прѣзъ зимата, щото отъ дѣйствието на дъждовна и снѣжна вода; отъ дѣйствието на мразоветѣ, тя се распада на ситно, тъкмо така, както трѣбва за краставицитѣ, като при това се обогатява и на хранителни материй. Това есенно разораване спомага още, че при него

коренитѣ на разнитѣ бурени се излагатъ на мразоветѣ и нивата се почиства отъ тѣхъ. Ако почвата е слаба, прѣдварително се наторява, разхвърля се торътъ по нея и се заорава. Прѣзъ пролѣтьта се прѣорава още веднажъ; надробяватъ се буцитѣ и се пристжпва къмъ сѣянето на сѣмената.

Приготовлението на гнѣздата и сѣяне на краставицитѣ.

Сѣянето на краставицитѣ става: 1) на бразди и 2) на гнѣзда.

Сѣянето на бразди става, като на опрѣдѣлената лѣха съ тарнакопа се отваря една бразда, както за сѣяне на арнаджикъ, и въ нея се спущатъ сѣмената. Тъй като този начинъ не е никакъ добъръ, затова и ние ще го изоставимъ. Като най-добъръ и прѣпоржчителенъ е този, сѣяне на гнѣзда.

Добрия успѣхъ, слѣдователно и изобилнитѣ при това и добри плодове на краставицитѣ, зависи доста много отъ приготовлението на гнѣздото. Тъй като гнѣздото е което ще служи за становище на краставичното растение; отъ него то ще черпи всичко, каквото му е нужно за подържане на своя животъ, то ето защо гнѣздото трѣбва да се подготви доста добрѣ. Народната поговорка: „каквото си постелешъ и на такова ще лѣгнешъ“ ясно ни казва, че: каквото гнѣздо приготвимъ, такива и плодове ще беремъ!

Приготовлението на гнѣздата става съ помощьта на една мотика, като се раскопае

дълбоко и надроби наситно пръстьта кждѣто се пада да бжде гнѣздото, и слѣдъ това се порастегли малко въ страни, за да остане самото гнѣздо малко възниско. Въ тъй приготвеното гнѣздо се насипва добрѣ угнилъ торъ и се размѣсва по наполовинъ съ пръсть. Оставянето на гнѣздото тъй ниско не е толкова добрѣ. Най-добрѣ е гнѣздото да се направя ниско отъ едната страна — южната, а отъ сѣверната малко поиздигнато, така щото гнѣздото ще има по този начинъ единъ наклонъ къмъ югъ. Този наклонъ трѣбва да бжде съвсѣмъ малакъ — ниската му страна да спада два-три сантиметри по-ниско, а високата — толкова висока, отъ повърхностьта на почвата. Приготовлението на тъй наклонени гнѣздата става съ двояка цѣль: едно че обърнати къмъ югъ тѣ ще се нагрѣватъ по-скоро, и растенията ще вирѣятъ по-добрѣ; друго — при поливането водата нѣма да отива и облива самото растение, а отстрани ще се промъкне подъ пръстьта и напоява растението, или както обикновенно се нарича — ще го подгизва. Гнѣздата биватъ широки около 50—90 см. и се правятъ въ редове, далѣкъ отъ 80 см. до единъ метъръ гнѣздо до гнѣздо и толкова редъ отъ редъ.

Другъ начинъ, който е й по-добъръ отъ първия, за приготовление на гнѣздата е слѣдния: На опрѣдѣленото за гнѣздо мѣсто се ископава, подобно за посаждане на дръвче, една дупка, 30 см. и широка 50—60 см. По сжщия начинъ тази дупка се изпълня съ пръсть, размѣсена по наполовинъ съ добрѣ угнилъ торъ. За тази цѣль се взема пръсть

не тая, що е изкопана отъ дупката, — а отъ страни горнята, рохкава. Напълнената така дупка съ смѣсъ отъ пръсть и торъ се направя както и по рано казахме - малко понаклонена къмъ южната страна. Приготовлението на гнѣздата става всѣкога нѣколко дена по-рано прѣди посѣването на сѣмената.

Приготвятъ ли се по какъвто и да било начинъ гнѣздата, пристжпваме къмъ сѣянето. Посѣването на краставиченото сѣме става или направо, или като прѣдварително се ржтява и тогава посѣва. Ржтяването е всѣкога по за прѣдпочитане, защото едно, че сѣмето изниква по-скоро, нъ и друго, че инъкъ ще пролежи по-дълго въ земята и може да го изядатъ мишки или други подобни. Ржтението на краставиченото сѣме е доста лесно: завързва се сѣмето въ една тънка кърпица и се потапя въ студена вода да се намокри добрѣ, и слѣдъ това се оставя въ топла стая, като се нагледва да не изсъхне кърпицата, а да бжде всѣкога влажна, и ако поизсъхне, пакъ се полива съ вода. Вмѣсто въ топла стая може сѣмето да се постави въ купътъ торъ, нъ само че тукъ, отъ топлината, ще прокълни скоро, затова трѣбва често да се нагледва. Щомъ сѣмената се пропукнатъ, вематъ се и се посѣватъ. Никакъ не е добро да се държатъ да покаратъ и тогава да се сѣятъ. Обикновено въ 2—3 дена поставенитѣ за ржтене сѣмена се пропукватъ и биватъ готови за сѣяне. На всѣко гнѣздо се пущатъ по 3—4 сѣмки, далѣко една отъ друга 10—16 см. и да стоятъ въ форма на кржгъ, като се зариватъ на дъл-

боко около 2—3 см. Слѣдъ това отгорѣ гнѣздото се посипва съ тънакъ пласть торъ, който държи повърхностьта на почвата влажна и не позволява да се образува твърда корица. Ако е достатъчно топло то изниква слѣдъ 3—4 дена.

Понеже краставицата е растение доста нежно и чувствително къмъ студътъ, то за да се прѣдпази отъ късните пролѣтни студове, посѣването се извършва малко по-късно. Обикновенно въ насъ това врѣме е около втората половина на Априлъ или първата на Май мѣсецъ.

Ако желаемъ да получимъ нѣколко дена по-рано краставици, което е и стрѣмлението на всѣки единъ градинарь, тогава си отгледваме по-рано въ топликъ или въ стаята въ нѣкой газенъ сандъкъ, напълненъ съ пръсть, расадъ, който щомъ пустне по единъ листъ, безъ котилидонитѣ, се разсажда въ гнѣздата. За по-лесното прихващане на разсаденитѣ краставици, разсадътъ се отгледва по различни начини. Нѣкои взиматъ черупка отъ яйце, напълватъ я съ добра парникова пръсть, като черупката се пробива отдолу за да може водата да истича при поливането, и въ нея се спуща една сѣмка отъ краставица. Черупката се зарива въ пръстьта у топлика или въ сандъкъ у стаята. Щомъ растението въ черупката пустне 1—2 листа безъ котилидонитѣ, се посажда заедно съ черупката въ гнѣздото. като прѣдварително се ископае едно трапче, слага се вжтрѣ и внимателно черупката се растрошава и отстранява безъ да се разпадне пръстьта. Другъ единъ начинъ, който е много

по-добъръ и практиченъ отъ първия е слѣдния: Въ единъ сандъкъ, ако ще отгледваме разсада въ стаята, или въ топлика вънъ, нареждаме отдолу по дъното чимове, дебели 4—5 см., а широки около 10 см. Нареждането имъ става сжщо както тухли за постилане на подътъ. Добрѣ е тия чимове да иматъ квадратна форма отъ по 1 д. м. Върху тѣхъ се насипва пръсть около 10—15 см. дебелина, и въ нея се посѣва сѣмето, като се гледа щото на всѣко чимче, и то на срѣдата му, да се цадне по една сѣмка. Щомъ сѣмената изникнатъ и пустнатъ по 1—2 листа, съ единъ остаръ ножъ на една страна, се отрѣзва пръстьта на длъжъ до кждѣто се срѣщатъ чимчетата, послѣ и на кръсть се отрѣзва, като по този начинъ се добиватъ растения, оградени съ единъ кубически дециметъръ пръсть. Зема се тогава внимателно съ една дъсчица или съ ржка чимчето заедно съ отрѣзаната на него. като калъпъ, пръсть съ растението и се посажда въ приготвеното трапче на гнѣздото. Разсаденитѣ по този начинъ краставични растения се прѣхващатъ бързо и растътъ успѣшно.

Главно внимание при посѣването трѣбва да се обръща на доброкачественостьта на сѣмената, които трѣбва да бждатъ събрани отъ добри плодове. За тази цѣль най-добрѣ е всѣкога да употрѣбяваме за посѣване три или четири годишни сѣмена. Краставицитѣ отъ младитѣ т. е. отъ едногодишнитѣ сѣмена растътъ силно на милина и листа, а даватъ малко и дребни плодове, когато 3—4 годишнитѣ сѣмена, обратно—даватъ по-кратка ми-

лина, нъ за това пъкъ изобилно и едри плодове. Ако по една или друга причина нѣмаме стари, 2—3 годишни сѣмена, то прѣзъ зимата прѣснитѣ сѣмена се държатъ близко до печката или въобще на топло за да поизсъхнатъ и позастарѣятъ. Прѣди посѣването празднитѣ сѣмена трѣбва да се отдѣлятъ и изхвърлятъ. Това става като се потопи сѣмето въ една паница съ вода, тогава празднитѣ лоши сѣмена изплуватъ отгорѣ и се обиратъ и отстраняватъ, а се употрѣбяватъ само здравитѣ.

Краставиченото сѣме при 3°—6° С. съвсѣмъ не кълни и изгнива въ почвата; при 12° С. никне слѣдъ 28—29 дена, а при 17 —18° С. никне слѣдъ 3—3 ½ дена. Затова при посѣването му трѣбва да бжде дъстатъчно топло.

Отгледване на краставицитѣ прѣзъ врѣме на вегитацията.

Ако краставиченото сѣме е здраво и се посѣва тъй както казваме и температурата е достатъчно, слѣдъ 3—4 дена показва главичката си на надъ повърхностьта на земята. Нержтеното сѣме окъснява съ 2 3 дена по-късно — то никне слѣдъ 5—6 дена. Щомъ младитѣ растения пустнатъ по два листа, легко поразчекване повърхностьта на почвата около тѣхъ, като имъ посипваме рохкава и прѣсна пръсть. Това разрохкване на почвата въ това врѣме е отъ голѣма полза за самитѣ растения, като съ това се улѣснява присждствието на въздухътъ до коренитѣ имъ. Понататъкъ, когато пустнатъ по 4—5 листа, безъ котилидонитѣ,

се огърлятъ, като сжщо се позариватъ съ прѣсна пръсть. Когато развлекатъ и пустнатъ милина дълга 10—15 см., се прѣкопаватъ още веднажъ и позарива коренътъ имъ. Друго копане прѣзъ вегитацията имъ се прѣдприема само за разрохкване прѣди поливането, и тогава, когато има доста бурени за да се почистятъ.

Често пжти прѣзъ послѣднитѣ дни на Априлъ става нощемъ доста студено, а при това краставицитѣ сж твърдѣ чувствителни къмъ студътъ, сланата, а даже и къмъ студената роса. За тази цѣль, за да прѣдпазимъ краставичнитѣ растения отъ помръзване, вечерь когато видимъ, че прѣзъ нощьта ще бжде студено, покриваме гнѣздата съ парчета рогозки, изплѣтени отъ папурь или слама, направени нарочно за това. Такива рогозки може лѣсно да си приготви всѣкой единъ отъ ржжената слама. Дали ще бжде студено или топло се познава по това, че бжде ли облачно ще е топло, а ако е ясно — студено.

За да вирѣятъ краставицитѣ по-добрѣ и даватъ добри плодове, трѣбва да се поливатъ. Водата е необходима за живота на растенията. Тѣ приематъ отъ почвата минералната храна само въ растворено състояние, а въ това състояние я докарва водата. Колкото е по-мегка водата, толкова е по-добра. Най-мегка вода е дъждовната, нъ да поливаме съ такава нѣмаме възможность. Затова слѣдъ нея иде рѣчната, а изворната—отъ кладенецъ или чешма, третя по редъ. Мегката, рѣчна вода съдържа въ себе си по-малко количество варь и други соли,

затова и по-добра. Ако нѣмаме рѣчна вода, а ще трѣбва да поливаме съ изворна или отъ чешма, тогава трѣбва прѣдварително да я по-подготвимъ. Това става като ископаваме единъ трапъ на края на градината, въ когото се събира водата, оставя се да стои 2—3 дена и тогава се употрѣбява за поливание. Тукъ водата отъ една страна се позатопля и друго оставя часть отъ съдържащитѣ въ себе си соли на дъното на трапътъ. При отгледването на топлицитѣ, тогава за поливане е прѣдпочитително изворната, особенно отъ геранъ вода, защото е по-топла.

Краставицитѣ трѣбва да се поливатъ когато пустнатъ по 3—4 листа. Ощо не покълнило сѣмето и искарали само котилидонитѣ, не бива да се полива. Поливането трѣбва да става вечерь, нъ тогава, когато виждаме, че прѣзъ нощьта ще бжде топло, а това се познава, както казахме. Бжде ли прѣзъ вечерьта ясно, тогава се поливатъ утриньта. Колко пжти трѣбва да се поливатъ краставичнитѣ растения е трудно да се опрѣдѣли. Това става спорѣдъ нуждата — прѣзъ всѣки 7—15 дена. Това найдобрѣ може всѣки да опрѣдѣли съ око. Честото поливане прави краставицитѣ да желтѣятъ и гниятъ, затова не бива да се поливатъ много. Прѣди поливането, всѣкога трѣбва да се поразкопватъ наоколо. Поливането трѣбва да става така щото, водата да не залива растението, а отдалѣко подъ почвата да се промъква до него.

Краставицитѣ трѣбва да се поливатъ и държатъ малко засѣнчени защото отъ изсъхването тѣ ставатъ криви и започватъ да горчатъ. Горчевината освѣнъ гдѣто произлиза отъ сухостьта, нъ още и отъ слабостьта на почвата или пъкъ ако сѣмето е взето пакъ отъ горчиви плодове. Спорѣдъ нѣкои градинари горчивината е особена болѣсть. Затова при събирането на сѣме трѣбва да се обрѫща сериозно внимание. Съвсѣмъ не е право, както нашитѣ домакинки мислятъ, че краставицитѣ горчатъ, защото били накрадени т. е. първия плодъ е изѣденъ скришомъ!

Отъ сущата краставицитѣ даватъ криви плодове. Плодътъ всѣкога се изкривява къмъ сухата страна т. е. отъ кждѣто иде слънцето. Като знаятъ, че краставицитѣ се искривяватъ отъ сухостьта, градинаритѣ поставятъ змейовиднитѣ краставици въ дълги буркани, кждѣто тѣ се навиватъ и залѣни съ бистъръ оцетъ служатъ за окрашение.

Ако искаме да понаторимъ краставицитѣ, то ги поливаме съ вода въ която има разтворени кокоши коришки. Такова поливане е добрѣ да се направи 2—3 пжти прѣди цъвтенето, отъ което растенията се усилватъ. При това поливане да се гледа да не се зацапватъ листата. Щомъ растенията започнатъ да влѣкатъ оправяме милинитѣ въ разни страни, за да се не струпватъ на едно мѣсто и заплѣтатъ.

Обикновенно, глѣданитѣ добрѣ краставици 30—40 дена слѣдъ посаждането, пущатъ милина 15—20 см. дълга, започватъ да цъвтятъ и завързватъ плодове.

Кършане на краставицитѣ.

Прѣзъ врѣме на вегитацията при краставицитѣ се извършва още една работа, наречена кършане. Съсъ кършането се има за цѣль да накараме краставицитѣ да започнатъ да цъвтятъ по-рано—слѣдователно и дадатъ по-рано плодове, при това и изобилно. Краставицата е растение еднодомно т. е. такова, което има мжжкитѣ си и женски цвѣтове на едно растение, нъ не на єдно мѣсто, на едно цвѣтно легло. Трѣбва да гледаме щото растението да даде по вече цвѣтове, а това се постига съ кършането.

Самото кършане става тъй: Слѣдъ посѣването на краставиченото сѣме и неговото изникване, то пуща отгорѣ двѣ мѣснати пера, нарѣчени котилидони или уши, както ги наричатъ градинаритѣ. Подиръ тѣхъ покарватъ четери листенца, безъ котилидонитѣ. Въ това врѣме като се поповдигнатъ, откършваме върхътъ съ двата листа, така, че на стеблото оставатъ само двата долни листа, безъ котилидонитѣ. Слѣдъ нѣколко дена отъ пазухитѣ на оставенитѣ два листа покарватъ двѣ стебла. Щомъ тия стебла пустнатъ по 4 листа, то пакъ прищипваме върховетѣ имъ съ по двата листа, тъй щото тѣ оставатъ пакъ съ по два листа. Отъ пазухитѣ на тия оставени по два листа на второстепеннитѣ стебла, ще покаратъ нови стебла, така, че ше имаме сега 4 стебла. Когато тия стебла пустнатъ по 4—6 листа, сжщо още веднажъ ги прѣкършваме, и тогава пъкъ като покаратъ ще имаме 8 стебла, които въ скоро

врѣме се покриватъ съ цвѣтове. Кършането трѣбва да става съ едно остро ножче и се отрѣзва гладко, а не да се откъсва съ ржка, защото се смазва, освѣнъ това да става 2—3 см. надъ вторитѣ листа за да не засъхватъ. Слѣдъ покършването е добрѣ да се позасипе раничката съ прахъ отъ вжглища или суха пепель. По-нататъкъ кършането се вече спира.

Кършанитѣ краставици стигатъ една-двѣ седмици по-рано и даватъ 2—3 пжти по-вече и по-добри плодове.

Поставене подпорки на стеблата.

Краставицата е растение влечаще т. е. такова, което влече стеблата си по земята. Често пжти се случава, щото плодоветѣ на краставицитѣ при лежението си на земята, отъ нейната влага нагниватъ, ставатъ дребни и т. н., та ето защо въ нѣкои мѣста поставятъ подложки на стеблата, о които ги оправятъ да вървятъ. Такова едно снабдяване на краставицитѣ съ пърти или други подобни материали за стеблата, съотвѣтствува доста много на природата имъ, тъй като тѣ схождатъ значително съ влечащитѣ растения и иматъ органи съ които може стеблото имъ да се залавя за околнитѣ прѣдмети.

Приготовлението на такава подпорка става по слѣдния начинъ: забиваме отъ краищата на лѣхата колчета, горнитѣ краища на които да бждатъ чаталати. Колчетата се забиватъ въ земята толкова щото да останатъ отгорѣ дълги около 40—45 см. до чаталчето. Между

чаталчетата на тия колчета простираме дълги вършини или пъртове, по които на кръсть напрѣчваме още други. Наредените по този начинъ отгорѣ вършини образуватъ нѣщо като чардаче, високо 40—45 см. Когато милинитѣ достигнатъ извѣстна дължина, оправятъ ги отгорѣ по чардачето и се гледа да влѣкатъ по него. Добритѣ страни на това сж тѣзи, че растенията растжтъ по-скоро и раждатъ повече плодове защото иматъ по-вече свѣтлина, въздухъ и топлина; освѣнъ това плодоветѣ ставатъ едри и не загниватъ въ дъждовно врѣме. При направеното тъй чардаче, плодоветѣ висятъ надолу и иматъ добъръ изгледъ.

Такова едно приспособление на краставицитѣ, отгледвани въ голѣма култура е затруднително. нъ въ малъкъ размѣръ въ градинитѣ може прѣкрасно да се употрѣби, като съ това ще се добиятъ по-вече плодове, нъ и ще служи за украшение на градината.

Бране на краставицитѣ.

Отъ всички други растения, краставицата прави исключение по отношение на брането на плодоветѣ. Плодоветѣ на другитѣ растения биватъ вкусни само когато узрѣятъ, а на краставицата обратно — когато сж зелени. Ето и отъ кждѣ е разпространенъ въ насъ афоризъмътъ: „Ако съмъ помакъ, не съмъ ахмакъ та да ми давашъ зелени краставици“.

Плодоветѣ на краставицитѣ се бератъ до като сж още зелени. Обикновенно 10—12 дена слѣдъ прѣцъвтяването плодътъ бива готовъ за

късане. При брането трѣбва да се късатъ внимателно, за да не се чупи милината. Брането става всѣкога сутринь по хладовината. Набранитѣ краставици се държатъ на сѣнка, за да бждатъ свѣжи при употрѣблението. За маринатa или за солене за зимата се бератъ младитѣ, нарастнали 12—15 см. краставички, които сж най-сгодни за тази цѣль.

Събиране и съхранение на сѣмето.

За сѣме се оставятъ всѣкога най-едритѣ, добри съ правелна форма и вкусъ плодове. Така щото плодоветѣ отъ които ще вземемъ сѣме трѣбва да бждатъ сладки, а не горчиви, защото сѣмето отъ горчиви краставици ще даде пакъ горчиви плодове. Гнѣздото отъ което ще мислимъ да вземемъ плодове за сѣме, му оставаме само 2 — 3 плода, и то по-възможность отъ първия завръзъ и по-близко до коренитѣ, за да могатъ се храни по-добрѣ.

Когато плодоветѣ узрѣятъ добрѣ, а това врѣме бива прѣзъ мѣсецъ Августъ, обираме ги, разцѣпваме ги на двѣ половини и въ едно корито или другъ нѣкой сждъ изцѣждаме мегката вжтрѣшность заедно съ сѣмето. Тази каша се остава да постои единъ два дена, да се повкисне, за да може да се измие по-лесно сѣмето. Слѣдъ това врѣме тази каша се прѣцѣжда прѣзъ телено решето, щото всичката течность да отиде на страна, а сѣменатa оставатъ въ решетото. Подиръ това сѣмето се промива въ решетото съ нѣколко води до като се очисти добрѣ. Най-добрѣ промиването

става, като се отиде на рѣката, потапя се решетото въ водата, така щото горния му край да е еднакво съ повърхностьта на водата, и съ една ржка се растрива сѣмето до като се добрѣ промие. Празднитѣ сѣмена изплуватъ отгорѣ, и ги отниса водата, а добритѣ и пълни оставатъ въ решетото. Промититѣ тъй сѣмена се разпростиратъ на тънъкъ пласть на сѣнчесто и провѣтриво мѣсто да изсъхнатъ. Когато изсъхнатъ добрѣ изсипватъ се въ торбички и се съхраняватъ въ топла стая, до настжпване врѣмето за сѣянето.

Краставиченото сѣме запазва кълнителната си сила отъ 6—8 години.

Отгледването на краставицитѣ за ранна култура.

Ранната култура на краставицитѣ става съ помощьта на топликъ или топли лѣхи. Отъ голѣма важность е както за градинарътъ, така и отдѣлно за всѣки единъ домакинъ да може си искара нѣколко сѣдмици по-рано зеленичарски плодове. За градинарьтъ това е полезно, защото тогава, той ще ги даде на по-добра цѣна, а домакинътъ — ще има плодове за домашно употрѣбление, и не ще сѣда на сухо, а ще си има готово ядене. Въ насъ дамакинитѣ почти съвсѣмъ малко обрѣщатъ внимание на ранната култура на краставицитѣ, а чакатъ когато започнатъ да се замѣрятъ съ тѣхъ, тогава стигватъ и тѣхнитѣ. Домакинитѣ, които сж близко до градътъ съ помощьта на ранната култура, биха имали добра

смѣтка. Отгледването на краставицитѣ въ топликъ е работа лесна, стига само за това да има желание.

Най-първо трѣбва да си приготвимъ топликътъ, а това става тъй: Прѣзъ мѣсецъ Януарий, на запазено отъ вѣтроветѣ и изложено малко на припекъ мѣсто въ градината, ископаваме единъ трапъ по направление отъ изтокъ къмъ западъ, дългъ до колкото искаме, съ широчина 1—1·5 м., а дълбокъ ококо 40 см. Слѣдъ това се взема, приготвенъ по-рано, чистъ конски торъ, размѣсенъ понаполовинъ съ торъ отъ старъ топликъ, и се нарежда въ трапътъ. Торътъ трѣбва да бжде конски, а не говежди, защото той издава по-висока и трающа за дълго врѣме топлина. Нареждането на конския торъ става на пластове съ една желѣзна вила, като всѣки пласть се легко попритжпква съ крака. Буклукътъ се натрупва тъй, до като достигне една височина отъ 60 см., като въ случая се повдига надъ повърхностьта на земята 20—30 см. Слѣдъ това отгорѣ се поставя единъ бездъненъ сандъкъ, направенъ отъ дъски, високи 50 — 60 см., а най-отгорѣ се постава капакъ съ стъкла. Слѣдъ нареждането на торътъ и поставане на сандъкътъ, насипваме върху торътъ ситна градинска пръсть, размѣсена по наполовинъ съ компость или добрѣ угнилъ торъ, на една дебелина отъ 30 см. Пластътъ пръсть не бива да бжде по-тънъкъ отъ този, защото растенията отъ голѣмата топлина може да пострадатъ. Отвънъ сандъкътъ се затрупва съ торъ, за да се запази нуждната топлина.

Освѣнъ съ дъски, ако ги нѣмаме, можемъ по края да оплѣтемъ съ пърти и около тѣхъ извънъ зариемъ съ торъ, а отгорѣ покриемъ съ рогоски, нъ такива топлици не могатъ да запазватъ добрѣ топлината, затова тѣ сж добри за по-късно, а за раннитѣ култури сжтия съ дъски и джамлъци.

Конскиятъ торъ трѣбва да бжде отъ порано приготвенъ, а това става, като се трупа, слѣдъ изнасанието отъ яхъра, на купа, висока 2—3 метра, безъ да се бъркa или полива. Стоялия тъй 3—4 мѣсеци торъ е най-добъръ и годенъ за употрѣбление. Прѣсниятъ не е добъръ, както не е добъръ и стария.

Приготвения по този начинъ топликъ се остава да полежи 4—5 дена, до като температурата му спадне малко. Напластения конски торъ се загрѣва силно и издава въ първо врѣме една топлина около 40—50° С, тъй щото, ако посѣемъ тогава сѣмената, тѣ ще се повредятъ и нѣма да изникнатъ, затова се оставя да постои нѣколко дена. Слѣдъ 4—5 дена, когато температурата на топлика спадне на 20—22° С, се пристжпва къмъ сѣяне на краставичнитѣ сѣмена. Добрѣ е сѣмената да бждатъ по-рано ржтени, и тогаза ги посѣваме. Посѣването става въ редове. Врѣмето за сѣянето е първитѣ дни или срѣдата на мѣсецъ Февруарий.

Освѣнъ сѣмена въ топликътъ можемъ да посадимъ млади краставични растения, отгледани по-рано въ саксия или друго нѣщо въ стаята. Посаждането става въ единъ топълъ день, като внимателно се изваждатъ съ

пръсть и прѣнасятъ въ топликътъ. Нареждането на растенията въ топикътъ става въ шахматенъ т. е. трижгълен редъ, на растояние 70—80 см., растение отъ растение. Изникналитѣ отъ сѣмената растения по сжшия начинъ се прореждатъ, ако сж на гжсто, като се оставятъ на поменатото растояние.

Грижитѣ на краставичнитѣ растения подъ стъклото въ парникътъ сж доста голѣми, нъ градинарьтъ схваналъ и свикналъ добрѣ съ тая работа не му съставлява никакво затруднение. Вечерно врѣме трѣбва отгорѣ върху стъклата да се простира сламена рагоска за да пази нужната топлина, и утринь да се отмахва Слѣдъ и прѣди изникването на сѣмената, както въобще и прѣзъ всичкото врѣме на разтежа, трѣбва на растенията да се дава пълна свѣтлина, за което всѣкой единъ день отъ утринь до вечерь, топлицитѣ се оставятъ безъ покривъ върху стъклата, а само нощемъ се покриватъ. Добри покривки, както казахме сж сламенитѣ, които едно, че като лоши проводници на топлината я съхраняватъ добрѣ, нъ и друго, че сж евтени и легки. Такива рогоски може всѣкой да си направи, и ако се пазятъ могатъ да траятъ 2—3 години.

Освѣнъ свѣтлина топличнитѣ растения се нуждаятъ и отъ чисть въздухъ. Ако прѣзъ деньтъ пече слънце, то капакътъ на топликътъ се малко поповдига, заподпира се така, и се оставя нѣколко часа, за да влѣзне при растенията чисть въздухъ, а излезе разваления. Тази работа се прави всѣки день, когато

бѫде топло, само че не се държатъ, както казахме, дълго врѣме открити.

Слѣдъ покарването на сѣменодѣлитѣ, покарватъ и другитѣ четири листа, които щомъ поотраснатъ, прѣкършваме горнитѣ два листа съ върхътъ. Слѣдъ нѣколко дена искарватъ други двѣ стебла изъ пазухитѣ на останалитѣ листа, които щомъ пуснатъ по 4 листа сжщо ги прѣкършваме пакъ до първия чифтъ листа. Послѣ когато новитѣ стѣбла покаратъ по 4 листа, направяме още едно кършане, като прищипване върхатъ съ двата. Кършенето спомага да се получи растение по плътно и друго, че по-скоро започва да ражда плодъ. Съ една дума кършането на краставицитѣ въ топликътъ е сжщо, както онова, отгледвани въ гнѣзда на открито.

Когато растенията развлѣкатъ и пустнатъ милини дълги около 10—15 см., въ топликътъ нанисаме малко рохкава градинска пръсть и засипваме около коренитѣ имъ, на височина 2—3 см. Това е необходимо да стане защото, горнитѣ коренчета на растението сж поостанали при растението и поливането на открито та съ нанисането на прѣсна земя имъ се дава храна. Ако желаемъ сега вече можемъ да забиемъ колчета, върху които да напрѣчкаме вършинки, и оправимъ стеблата по тѣхъ, както и при отгледването на открито. Ако топликътъ ни не позволява можемъ и безъ това да отгледваме краставицитѣ. Въ този случай тѣ пускатъ по-вече листа, и когато завържатъ плодове, за да не гниятъ на земята се подлага

подъ тѣхъ нѣщо сухо—керемидка или друго каквото и да било.

Подобно на растенията що растътъ на открито, тия въ топликътъ се нуждаятъ отъ вода, затова трѣбва да се поливатъ. Водата трѣбва да има температурата приблизително на топликътъ; такава вода най-добра е герановата. Поливането става съ нарочни за това поливачки, съ ситни дупчици за разпръсване водата на ситно. Нуждата отъ поливане се явява тогава, когато се появятъ и листата, така щото прѣди появяване на листътъ по никакъвъ начинъ не бива да се полива. Това е еднакво за краставицитѣ, отглѣдвани на открито или въ топликъ. Главното нѣщо на което трѣбва тукъ да обрѫщаме внимание, е щото водата да има температура на парника или съвсѣмъ малко по ниска или висока. Трѣвенисто растение, което расте въ топликъ, ако се полива съ вода, съ много по-ниска температура отъ топликътъ, въ когото се то намира, не върви добрѣ и отслабва. Казахъ, че най-добра вода е герановатa. Нѣмаме ли такава то трѣбва да я малко позатоплиме и направимъ хладка. Поливането става всѣкога сутринъ, кждѣ 9—10 часътъ.

Гледанитѣ по този начинъ краставични растения, ако сж посѣти прѣзъ февруарий, вече въ Априлъ ще ни даватъ плодове за късане,

Въ насъ, много домакинки има, които пролѣть при отгледването на краставицитѣ на открито за да раждали по много, бератъ краставичената трѣва, инакъ нарѣчена „ко-

тенца“, и забиватъ да всѣко гнѣздо по нѣколко стърка. Относително това, за да раждатъ краставицитѣ зависи отъ качеството на сѣмето, отъ кастренето и начинътъ на отглѣдването, нѣща, за които говорихме по-рано.

Освѣнъ по този начинъ отглеждане на краставицитѣ въ парникъ, за ранна култура, можемъ още и по слѣдния начинъ- Ископватъ се на едно припекливо мѣсто въ градината дупки за гнѣзда, дълбоки 70—80 см. и широки толкова. Слѣдъ това по сжщия начинъ се взема конски торъ и на пластове нарежда като слабо се попритжпква съ крака. Нареждането на торътъ става на една дебелина отъ 50 см. Слѣдъ това върху него, дупката се допълня съ ситна градинска пръсть, размѣсена съ компость, на единъ пластъ отъ 25—30 см., и се направя по този начинъ едно гнѣздо. Пръстьта отъ къмъ сѣверната страна се малко повдига, а къмъ южната остава по-ниско, така, че гнѣздото добива единъ малъкъ южень наклонъ. Като изминато 4—5 дена, и спадне високата температура, се посѣватъ сѣмената или разсаждатъ краставичнитѣ растения. За запазване на топлината се покриватъ съ стъклени или книжени калпаци или по-просто, направени отъ дъски сандъчета, безъ дъно и отгорѣ покрити съ стъкло. Голѣмината на тѣзи сандъчета е 50 см. дълги и широки, а 30 високи. Горнята страна, кждѣто е джамътъ може да бжде 40 см. дълга и толкова широка. Такова сандъче може да си приготви всѣки единъ самъ. За всѣко гнѣздо се направя по едно сандъче. и съ тѣхъ се похлюпватъ гнѣздата

Денемъ когато бжде топло, сандъчетата се малко повдигатъ за да стане провѣтряване, като се заподпиратъ съ нѣщо, и слѣдъ нѣколко часа се пакъ похлюпватъ. Ако би да стане много студено, около тѣхъ се натрупва торъ, който пази нужната температура. Краставичнитѣ растения подъ тия сандъчета се чувствуватъ сжщо тъй, както въ топликътъ. Когато изкаратъ по четери листа се прищипватъ горнитѣ два, като се продължава послѣ кършането, както говорихме и по-рано. При поливането не бива да се поливатъ листата, а да се полива отстрани почвата, кждѣто водата ще просмуче и отидѣ до коренитѣ. Ако поливаме листата, водата се испарява и навлажнява въздухътъ подъ сандъчето, а съ това понижява и температурата. По-нататашното отглеждане на краставицитѣ подъ сандъчето е сжщото както онова въ топликътъ. Правенето на тия гнѣзда и сѣяне на краставицитѣ тукъ става прѣзъ втората половина на мѣсецъ Февруарий, така щото въ края на Априлий ще имаме вече млади плодове.

Прѣзъ зимата въ стаята можемъ въ саксия да си отгледаме краставици. За тази цѣль най-добри сж новата китайска порода, тъй наречените „Ритови краставици“. Отглеждането на тия краставици става въ саксия. За тази цѣль се взема прѣзъ мѣсецъ Декемврий една голѣма саксия или единъ газовъ сандъкъ и на дъното му се нарежда 10—15 см. конски торъ, а върху него чиста градинска пръсть, размѣсена съ малко прѣсенъ пѣсъкъ. Сѣмената порано се ржтяватъ и послѣ се посѣватъ въ него

на растояние 20 см. едно отъ друго. Саксията или сандъкътъ се държи близко до прозорецътъ, нъ се гледа да не става промѣнение на температурата. Трѣбва да се знае, че спадне ли до прозорецътъ температурата 6—7 С., то растенията вече не вървятъ и пострадватъ. Затова вечерь се прѣбиратъ по на вжтрѣ въ стаята и утринь занисатъ до прозорецътъ. Щомъ развлѣкатъ, поставяме имъ решетка сжщо както за цвѣтето, и по нея оправяме милината. Плодоветѣ биватъ годни тогава за ядене, когато кожата имъ е съвършенно гладка. Ако по нея се намиратъ още тукъ тамъ малки брдавички и шипчета, това е признакъ, че плодътъ е още младъ и безъ вкусъ, даже и малко нагарча, затова трѣбва да се оставя, до като кожата му стане гладка. За да стават краставицитѣ прави, трѣбва да се оставятъ да висятъ надолу отвѣсно. Когато плодътъ добие гладка повърхность и достигне 25—30 см. дължина се откъсва, и се отличава съ неженъ вкусъ.

При зимната култура на краставицитѣ е доста важно условието за оплодотворението—опрашването. Краставицата е еднодомно растение и образува еднополни цвѣтове т. е. въ едни цвѣтове се намира само тичинки съ прашецъ — тѣзи сж мжжки цвѣтове, а въ други — само плодникъ съ малъкъ завръзъ находящъ се отдолу подъ цвѣтното вѣнче, и стълбче съ рилце въ неговата срѣда. Отгледванитѣ на открито краставици нѣматъ нужда отъ никакви грижи по опрашването. Тукъ разнитѣ крилати насѣкоми при ходенето си отъ цвѣтъ на цвѣтъ

прѣнасятъ тичинковия прахъ на рилцето и произвеждатъ оплодотворението. Обаче при зимното отгледване, кждѣто не може да се разчита на сждѣйствието на насѣкомитѣ, трѣбва да се извърши искуствено оплодотворение. За тази цѣль откъсватъ се мжжкитѣ цвѣтове, които се лесно познаватъ, че нѣматъ отдолѣ завръзче, изрѣзватъ имъ се вѣнечнитѣ листенца, по този начинъ щото тичинкитѣ съ прашеца да си останатъ неповредени. Слѣдъ това изтърсва се тичинковия прашецъ по рилцето на женския цвѣтъ; нѣколко прашенца само да останатъ въ този случай на рилцето сж достатъчни да произведатъ оплодяване. При отгледване краставицитѣ на открито, както казахъ, това се избѣгва: тукъ тази работа несъзнателно я извършватъ насѣкомитѣ и вѣтърътъ.

Често пжти се случава, че краставицитѣ, особенно отгледванитѣ на открито, даватъ повече мжжки, праздни цвѣтове, отколкото женски. Причината на това е, че мѣстото е много силно богато на черноземъ, торъ и други органически вещества и краставичнитѣ растения растътъ на милина. На това се помага, като се поливатъ съ вода, въ която има размита глина, и като се кършатъ за да образуватъ повече стебла, по които да изразходватъ голѣма часть отъ силата си и започватъ да даватъ женски цвѣтове.

Отъ изложеното до тукъ се вижда, че културата на краставицата е доста лесна, стига затова да има само желание въ человѣка.

Приготовление на разни консерви отъ краставицитѣ.

Плодоветѣ на краставицитѣ съставляватъ добро ядене, както за прѣзъ лѣтното така и прѣзъ зимното врѣме на годината. Така щото отгледването на краставицитѣ е за тѣхнитѣ плодове. Приготовление отъ краставичнитѣ плодове разни консерви е насѫщна нужда въ другитѣ народи, като за това, благодарение на дългитѣ опити, сѫ намѣрени всѣвъзможни срѣдства. Въ насъ отъ краставичнитѣ плодове се ползоваме само лѣтѣ, нъ всѣки би си прѣставилъ какво удоволствие му би причинилъ единъ краставиченъ плодъ прѣзъ зимата, между разнитѣ други мѣснати и пр. храни.

Надѣйки се, че мнозина отъ читателитѣ биха се възползували отъ настоящитъ редове, както за отгледването на краставицитѣ и тѣхнитѣ плодове, то ще дадемъ кратки наставления за приготовление на разни ястиета и консерви отъ тѣхъ, още по-вече, че въ насъ това почти липсва. Единствения способъ, разпространенъ между нашитѣ домакинки за съхранение на краставичкитѣ е нареждането имъ въ тъй наречената пипереница, когато въ другитѣ страни има за това стотини способи. Отъ многото тия способи азъ ще взема само нѣколко, най- важни и сѫществени, които трѣбва непременно да знае всѣка една домакинка. Тѣхното приготовление е толкова лѣсно щото едно само внимателно прочитане е достатъчно да се освѣтли върху самата работа.

1) Таторъ отъ зрѣли краставици. Набиратъ се туку що зазрѣли краставици и се нарѣзватъ на дребно въ едно гърне или делва. Заедно съ тѣхъ се нарѣзватъ и малко листа отъ зеленъ копъръ и двѣ-три печени малки люти пиперки. Всичко това се залива съ вода и се остава на топло мѣсто да постои 2—3 дена. Слѣдъ това врѣме то добива единъ доста добъръ вкусъ и е готово за употрѣбление.

2) Краставички малкоусолени. Набиратъ се млади краставички и се измиватъ въ вода, и слѣдъ това се нареждатъ въ едно гърне или каче плътно слѣгнати една до друга. Между тѣхъ се поставятъ листа отъ младъ и зеленъ копъръ и ако искаме нарѣзани листа и стебла отъ младъ чесънъ. Слѣдъ това, всичкото се залива съ прѣсоль, приготвенъ по слѣдния начинъ: на всѣки 10 литри вода се взима 1 кл. сол. Когато сольта се разстопи добрѣ, краставицитѣ се заливатъ, така щото да се покриятъ добрѣ съ прѣсольтъ, като отгорѣ се прѣтиснатъ съ нѣщо да не се повдигатъ. Приготвенитѣ тъй краставици слѣдъ една седмица сѫ вече готови за употрѣбление.

3) Краставици, солени за съхраняване за зимата. Отбиратъ се не много едри, нъ не пъкъ и много дребни краставички, и се измиватъ добрѣ съ чиста вода. Постила се дъното на едно каче съ листа отъ зелка, нъ тия листа на зелката горнитѣ, които ще се исхвърлятъ. Върху тѣхъ се нареждатъ краставичкитѣ на пластове, като между всѣки пласть се нарежда копъръ, джбови листа, листа отъ черно френско грозде, листа и парченца отъ корена на хрѣнъ, тминъ и парченца че-

УНИВЕРСИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА ПЛОВДИВ

сънь. Това се продължава до като се напълни качката. Слѣдъ това всичко се залива съ прѣсоль приготвенъ, на всѣки 10 литри вода се поставя 1 кг. соль.

Прѣсолътъ непрѣменно трѣбва добрѣ да покрива отгорѣ всички краставички. За тази цѣль се направя отгорѣ отъ двѣ дървета, положени на кръсть и оплѣтени съ лозини отъ дивата лоза, върху което се налага чистъ, измитъ рѣченъ камъкъ. Прѣсолътъ трѣбва да стои отгорѣ два пръста надъ краставичкитѣ. Отъ врѣме на врѣме кръстовището съ камъкътъ трѣбва да се снѣма и измива, защото хваща плѣсенъ, и слѣдъ това пакъ се полага. Това трѣбва да става на всѣки двѣ седмици. Запазенитѣ тъй краставици сж добри за зимѣ.

4) Краставици, солени въ бъчва. Въ добрѣ изпарена и измита чисто бжчовка се нарѣждатъ не много едри краставички, завити всѣко отдѣлно въ листа отъ черно френско грозде, хрѣнови или дъбови листа, и се нареждатъ на редове. Между всѣки редъ краставички се нарежда парченца хрѣнъ и чесънъ, и всичко това се залива съ прѣсоль, приготвенъ по първия начинъ на 10 литри вода 1 кг. соль, като при това на всѣки 10 л. прѣсоль се налива и единъ чаенъ стъканъ спиртъ 90°. Слѣдъ попълването бъчонката се добрѣ затуля и се вниса на студено въ ледница или студена изба. Тѣзи краставици траятъ дълго врѣме; биватъ особенно вкусни, и запазятъ своятъ зеленъ цвѣтъ.

Може, които обича, да остави бъчонката на открито 2—3 дена до като закипятъ краставицитѣ и тогава се вниса въ зимникътъ. Бъчонката се слага върху дървени възглавнички и се гледа да не се покрие съ плѣсенъ.

5) Краставички на марината. Набиратъ се краставици отъ срѣдня величина, нъ непрѣменно млади и зелени; обѣлватъ имъ се коритѣ добрѣ, и слѣдъ това се нарѣзватъ на рѣзнета (на колелца или на дълго). Слѣдъ това се подклажда на огъня прѣосль. Когато прѣсолта заври изсипватъ се въ него нарѣзанитѣ краставици и се оставятъ да постоятъ само петь минути, подиръ което водата се излива, а краставицитѣ се оставятъ на едно платно на тънъкъ пласть за да позасъхнатъ. Подиръ това се заварява добъръ виненъ оцетъ и малко захарь, канела (дърчинъ) и карамфилъ, сипватъ въ него краставицитѣ и се варятъ до като станатъ малко прозрачни. Тогава бързо се изваждатъ изъ оцетътъ и нареждатъ въ една бъчонка съ малко надробенъ мускатовъ орѣхъ и ени-бахарь, а оцетътъ остава да повр[illegible] още малко за да се посгъстне (остане на $^3/_4$) и така горѣщъ се налива върху краставицитѣ. Слѣдъ една седмица оцетътъ се изцежда, вари се отново, като грижливо се отпѣня и като се оставя да истине, налива се се отново върху краставицитѣ. Така приготвенитѣ краставици иматъ доста добъръ вкусъ и слѣдъ единъ мѣсецъ сж готови за употрѣбление.

6) Пипереница отъ краставици. За тази цѣль се набиратъ дребнички съвършенно млади краставички, не по-голѣми отъ кутлето ни. Набранитѣ плодове се измиватъ съ студена

вода и се нареждатъ въ адно каче, като се прибавя малко нарѣзанъ зеленъ копъръ, тминъ, вишнови или джбови листа, наредени така: редъ краставички, редъ отъ тая смѣсъ, до като се напълни качето. Подиръ това се залива съ оцетъ, който по-рано е варенъ, нъ е вече истиналъ. Слѣдъ една седмица оцета се излива сварява се отново и като истине пакъ се залива. Гледа се щото оцетътъ всѣкога да покрива добрѣ краставичкитѣ, защото инъкъ останалитѣ на сухо поплѣснуватъ.

7) Краставички въ оцетъ. Набиратъ се плодове отъ срѣдня голѣмина и се потопяватъ да постоятъ нѣколко часа въ студена вода, слѣдъ което се изваждатъ и се изтриватъ съ чиста кърпа, нареждатъ се въ една тава или софрата и се посоляватъ добрѣ съ ситна соль. Посолени така се оставятъ да прѣстоятъ една ноще, и тогава се нареждатъ въ една качка въ смѣсъ съ капъръ, парчета испански пиперъ, и се заливатъ съ сваренъ, нъ вече истинълъ добрѣ оцетъ. Да се не повдигатъ, отгорѣ се прѣтискатъ съ оплѣтени отъ лозини накрьсть дървчета и се прѣтискатъ съ чистъ рѣченъ камъкъ. Затиснатото тъй каченце се вниса на студено мѣсто въ избата или мазата. Отъ врѣме на врѣме трѣбва да се нагледва, да не би оцетътъ да падне ниско. Случи ли се това, то се заварява малко оцетъ и се долива качето. Всѣкога оцетътъ трѣбва да стои единъ-два пръста надъ краставичкитѣ.

8) Деликатни въ оцетъ краставички. За това ставатъ най-вече парижкитѣ краставички — корнишони. Набиратъ се дребни и млади краставички, голѣми колкото кутлето ни, измиватъ се въ вода, натрупватъ се на купчинки, и се посоляватъ, като се оставятъ да постоятъ така 10—12 часа. Подиръ това се изтриватъ хубаво и се нареждатъ въ едно гърне, делва или бурканъ стъкленъ въ смѣсъ съ дребни главички лукъ, парченца хрѣнъ, каранфилъ, копъръ и чесънъ. Всичко това се залива съ чистъ прѣсенъ оцетъ, който прѣдава на краставичкитѣ още по-добъръ цвѣтъ. Подиръ двѣ-три седмици този оцетъ се отлива, сварява се и се отпеня и когато истине се налива отново върху тѣхъ, подиръ което гърнето се заниса въ студено мѣсто.

Единъ мѣсецъ слѣдъ това краставичкитѣ сж вече готови за ядене и съставляватъ прѣвъзходно мезе за ракийцата.

9) Маринатa отъ зрѣли краставици. За тази маринатa се набиратъ желти и узрѣли краставици, обѣлва имъ се кората и на длъжъ на кръсть се разрѣзватъ на 4 рѣзненца, очиства имъ се сѣмето съ слизестата срѣда, и слѣдъ това се поставятъ на огъньтъ да повратъ малко въ слабъ прѣсолъ. Като завратъ 2—3 пжти, изсипватъ се на телено решето за да се изцѣди водата, а тѣ оставатъ въ решетото; нареждатъ се въ едно гърне или делва, като имъ се прибавя пърчета чесънъ, хрѣнъ, испански пиперъ и посолява всѣкой катъ съ счукано сѣме отъ горчица (синапъ). Подиръ това тази смѣсъ се залива съ оцетъ, сваренъ по-рано и оставенъ да истине. Слѣдъ двѣ седмици този оцетъ се отлива; повторно се изварява, като му се прѣпеня пѣната, и слѣдъ

истиването се налива върху краставицитѣ. Тогава гърнето или делвата се завързва и заниса въ студено мѣсто, кждѣто се пази за прѣзъ зимата. Тази маринатa има особенъ вкусъ. Тѣзи, тъй приготвени, краставици се наричатъ още *синапени краставици*, по причина на съдържащето се въ тѣхъ синапово сѣме.

10) Запазване зелени краставички. Това става тъй: откъсватъ се млади краставици, нъ съ една часть отъ малината, дълга около 10—15 см. и се измива добрѣ въ студена вода. Взема се бѣлтъкъ отъ яйце и съ една четка се намазва на всѣкждѣ повърхностьта на краставицата. Бѣлтъкътъ засъхва и образува една корица и не позволява на въздухътъ да разваля плодътъ. Краставицата се окачва съ оставената милина на гредата въ висяще положение и може да трае нѣколко мѣсеци.

Освѣнъ тия способи за приготовление консерви отъ краставици има още много други, които по нѣщо си схождатъ съ тия. Солта, която се употрѣбява за приготовление на прѣсолта трѣбва да бжде чиста — най-добра е бѣлата соль. Краставицитѣ не трѣбва да се прѣтискатъ много, защото се смазватъ и губятъ отъ своята форма.

Тиква
(Cucurbita pepo).

Като градинско растение тиквата е била извѣстна твърдѣ отдавна. Нейното отечество е Южна Азия, нъ въ настоящe врѣме е распространена и се култивира въ всичкитѣ части на свѣта. Тя е едногодишно растение съ силно расклонени и твърдѣ дълги стебла. Има листа широки съ дълги и кухи опашки, покрити тукъ-тамъ съ дребни, закривени бодилчета. Сжщо такива бодилчета се намиратъ и по самитѣ стебла. При всѣки листъ на стеблото има мустачета, съ които се залава о околнитѣ прѣдмети; освѣнъ това при всѣки листъ, отъ колѣнцето, изпуска изобилно придаточни корени, които прикрѣпватъ милината и къмъ земята, и поематъ храна за плодоветѣ. Цвѣтоветѣ сж голѣми и желти, стоящи на дълга опашка, излизащи отъ пазухита на листата. Женскитѣ или пестикови цвѣтове даватъ валчести голѣми или продълговати плодове, които въ различнитѣ сортове биватъ различни.

Въ насъ развъждането на тиквата е распространено твърдѣ много и отдавна; рѣдко ще се намѣри градина, кждѣто да нѣма по нѣколко корена отъ това красиво растение. Нейнитѣ плодове се употрѣбляватъ въ зрѣло и зелено състояние — варени, печени и приготвени на разни консерви. Дойде ли пролѣть,

тѣхното търсене, особенно на тия за пълнене, изобилствува на пазарьтъ.

Освѣнъ за храна на човѣка — за готвене, варене, пѣчене и др. подобни, тиквата е много добра храна и за животнитѣ. Има особенни сортове тикви, които не служатъ за нищо друго, освѣнъ за храна на свинитѣ, кравитѣ и воловетѣ. Насеченитѣ на дребно тикви и размѣсени съ малко трици или ярма се ядътъ съ голѣма охота отъ домашнитѣ животни.

Благодарение на своитѣ едри и красиви плодове, днесь тиквитѣ се развѫждатъ почти на всѣкѫдѣ, като при това донасятъ, покрай другитѣ приходи, и тѣ значителна облага на стопанинътъ си. Има нѣколко видове тикви, нъ всичкитѣ се разпрѣдѣлятъ главно на три:

I. Голѣми тикви (Cucurbita macsimum).
II. Обикновенни тикви (Cucurbita pepo).
III. Мускусова тиква (Cucurbita moschata).

I. Голѣми тикви.

Този видъ тикви, както и самото имъ име ги показва. се отличаватъ отъ другитѣ по своитѣ голѣми плодове. Обикновенно стеблата имъ сѫ доста дълги, достигающи 4—5 метра, съ голѣми и кръгли листа. Опашката на плодътъ е валчеста, дебела и гѫбеста — това е единъ характеренъ признакъ на този видъ тиква. Често пѫти опашката на плодътъ при нарастването надебелява и става два-три пѫти подебела отъ самата милина. Месо иматъ дебело и чисто отъ всѣкакви конци. Сѣмки бѣли и широки. Къмъ този видъ се отнасятъ най-голѣмо число сортове, които служатъ за ядене. По-важни сортове отъ този видъ тикви сѫ слѣднитѣ:

1). *Цинтнеръ желта.* Тази тиква происхожда отъ Болонъ. Има дълги стебла, достигающи дължина 4—5 метри; листа голѣми и кръгли. Плодъ голѣмъ, сплѣсканъ отъ двѣтѣ страни, съ слабозабѣлѣжими ребра. Кора — жълточървеникава, която по нѣкога при узрѣването се покрива съ мрѣжа, което става отъ понапукването на врѣхния ѝ слой. Месо дебело и желто. Сѣме бѣло и едро. Плодътъ може да достигне 40—60 кг.

2). *Цинтнеръ бѣла.* Плодътъ ѝ е голѣмъ и сплѣсканъ колкото на първата, съ пепеляно-бѣла и твърдѣ гладка кора. Месо желто, нежно и доста вкусно.

3). *Цинтнеръ червена.* Тази тиква има плодъ отъ срѣдня величина, сплѣскана малко съ ясно раздѣлѣни и видими ребра. Кора желточервена и доста красива. Милина дълга колкото на първата, нъ съ малко по-блѣди листа. Развъжда се най-много въ околностьта на Парижъ.

4). *Цинтнеръ зелена.* Тази тиква се нарича още и Испанска. Има плодове отъ срѣдня величина съ тъмно-зелена или пепеляна кора, която при узрѣването се покрива съ мрѣжа. Месо ясно-желто и твърдѣ дебело.

5). *Цинтнеръ пепелява.* Нарича се още Болонска тиква, понеже е получена отъ Болонъ. Има плодове голѣми и сплѣскани съ слабо забѣлѣжими ребра. Стават широки около 80 см., а дебели 35—40. Кора тъмно-пе-

пелява или оловена, която около опашката има свѣтълъ кржгъ. Месо желто, дебело и доста вкусно. Зрѣе по-рано отъ другитѣ.

6). *Мамутъ*. Тази тиква има плодъ голѣмъ съ бѣла или пепелява кора. Месо дебело и желто. Достига значителна голѣмина—около 60—100 кг.

Освѣнъ тия сортове, къмъ този видъ спадатъ още много други, между които спада и извѣстната въ насъ подъ название „Балка“ тиква.

II. Обикновенни тикви.

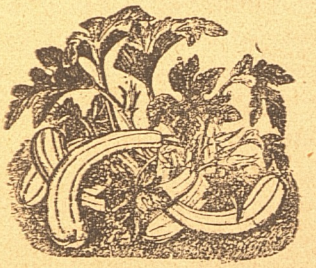
Тиквитѣ отъ този видъ се отличаватъ отъ другитѣ, че иматъ милина по-късa, и съ по-наблизко коленца (междувъзлия). Листа—врѣзани, обикновенно дълбоко, съ малки бодленца по нервитѣ на опаката страна. Като най-характеренъ признакъ въ този видъ е, че опашката на плодътъ, не е обла, а има петь дълбоко врѣзани бразди. При узрѣването на плодътъ опашката става твърда като дърво. Тѣзи тикви се развъждатъ за ядене, и за украшение. Плодътъ въ разнитѣ сортове има различна форма, съ твърда кора. Месото при узрѣването става малко влакнесто т. е. има изъ него конци.

Този видъ тикви се разпрѣдѣлятъ на три рода: *а*) Дълги тикви, *б*) Динени тикви и *в*) Пъпешени тикви.

Длъгнеститѣ тикви се различаватъ отъ другитѣ, по значително дългитѣ си плодове. Често пѫти дължината на плодътъ достига

два пѫти по-вече отъ дебелината. Въ нѣкои крата бива гладка. а въ нѣкои ребреста или пъпчива. По-главни сортове, които спадатъ къмъ тѣзи родове сѫ слѣднитѣ:

1) *Бѣли тиквички*. Тѣзи тикви иматъ стебла къси и храстовидни. Плодове, длъгнести и достигатъ дължина до 40—50 см., а дебелина 10—15 см. Плодовѣтѣ се бератъ още до като сѫ зелени и служи за тъпкане. Фиг. 3.



Фигура 4.

2) *Италиянски тиквички*. Стеблата на тази тиква сѫ сѫщо както и на първитѣ: къси и храстовидни, нъ съ много листа. Плодоветѣ ставатъ дълги по-вече отъ 50 см. и 10 — 15 дебели, съ слабо забѣлѣжими ребра, особенно къмъ опашката. Кора — гладка, тъмно-зелена съ желти петна. Ражда твърдѣ много. Тази тиква е распространена най-много въ Италия. Плодоветѣ се бератъ до като сѫ още млади и служатъ за тъпкане. Отличаватъ се съ своя неженъ вкусъ.

3) *Патагонска тиква*. Тази тиква има милина дълга, съ голѣми и тъмно-зелени листа. Плодове дълги около 50—60 см. и 20—25 дебели; ребриста. Сортъ твърдѣ плодороденъ.

4) *Бразилска захарна тиква*. Тази тиква има тънка и дълга милина. Плодове продълговати съ слабо развити ребра. Кора зелена, нъ при узрѣването пожълтѣва. Месо дебело,

желто и сочно. Сортъ доста плодороденъ и ранозрѣющъ.

5) *Женевска тиква.* Тази тиква расте въ форма на храстъ. Плодове ражда изобилно, нъ дребни. Кора — зелена, и при узрѣването пожълтѣва.

6) *Жълта пъпчива тъква.* Този сортъ тиква е доста много распространенъ въ насъ. Има милина дълга съ тъмно-зелени листа. Плодове едри и валчести. Кора дебела и пъпчива, която отначало бива зелена, нъ съ узрѣването пожълтѣва. Месо твърдѣ вкусно.

III. Мускусови тикви

Този видъ сж получили названието си отъ мускусовия вкусъ, който прѣобладава въ месото на този видъ тикви. Тѣ иматъ стебла дълги и влечащи се по-земята. Опашката на плодътъ е петожгълна и мѣстото кждѣто се съединява съ плодътъ е по-дебела. Месото желто и слабо влакнесто. Тукъ спадатъ слѣднитѣ сортове тикви:

1) *Неаполитанска тиква.* Тази тиква има плодове дълги около 60 см. и дебели 40 см. Тази часть на плодътъ, която е къмъ опашката има цилиндрическа форма, а другата — издута. Сѣмената се съдържатъ само въ послѣднята часть, а останалата е пълна съ месо. Кора гладка и тъмно-зелена, а при узрѣването пожълтѣва. Месо желто-червеникаво, сладко и ароматично.

2) *Канадска лебедова тиква.* Тази тиква е доста красива. Часть отъ плодътъ и откъмъ опашката се продължава и извива като лебедова шия.

Други сортове тикви тука спадатъ още: Алжирската, Японската и много други още.

Освѣнъ всички досега споменати три вида тикви има още и други едни, които се отглеждатъ специално за украшение. Тия дребни тиквички сж извѣстни въ насъ подъ названието „чунки“. Отъ тѣхъ има нѣколко сорта: валчести желти, яйцовидни пъстри, бѣли на пръсти и пр. още, които се сѣятъ по бостанитѣ и плодоветѣ имъ ставатъ колкото яйца голѣми и се бератъ за украшение.

Отгл ние на тиквитѣ

Тиквата е растение, което за своя животъ изисква силна и прѣсно-наторена почва. Освѣнъ това почвата трѣбва да бжде достатъчно дълбока и влажна. Въ слабата и суха почва плодоветѣ ставатъ дребни и не тъй плътни каквото при наторената. Най-добъръ торъ за тѣхъ е говежлия, добрѣ угнилъ. Въ насъ, почти всѣкога добиватъ тиквени плодове дребни, единственно за това, защото ги сѣятъ на почви плитки и слаби, кждѣто коренътъ не може да намѣри нищо за дебелото тиквено стебло и огромния соченъ плодъ. За да се натрупа тази маса нуждни сж материй, които се съдържатъ само въ наторената почва.

Отглеждането на тиквитѣ става въ градинитѣ, по бостанитѣ и изъ мисиритѣ. Сѣянето и начинътъ на отглеждането е сжщиятъ както и на динитѣ и пъпешитѣ, съ тази само раз-

лика, че растоянието между тиквитѣ се оставя малко по-вече — около 2·50—3·50 метри коренъ отъ коренъ. Обикновенно въ насъ културата на това растение е поставена съвсѣмъ на примитивни начала, и сѣянето се извършва съвсѣмъ неправилно, както при сѣянето на царевицата или динитѣ, пуща се сѣмето въ отворената бразда и зарива. Не ще съмнѣние, че тъй посѣтото сѣме дава слабо растение и такива плодове. Въ плитката и неразработена почва, коренитѣ трудно се распространяватъ и не могатъ да намѣрятъ нужнитѣ хранителни материй. Освѣнъ това тукъ коренитѣ страдатъ отъ сушата. Посѣянитѣ тъй по мисиритѣ тикви даватъ плодове, които не служатъ за нищо друго, освѣнъ за свинитѣ и говедата. По градинитѣ тиквенитѣ растения даватъ малко по-добри плодове, тъй като тукъ градинската почва бива всѣкога по-дълбока, рохкава и богата на хранителни вещества.

Сѣянето на тиквитѣ се извършва на гнѣзда, приготовлението на които става сжщо тъй както на динитѣ и пъпешитѣ, като на всѣко гнѣздо се прибавя по малко добрѣ угнилъ торъ. Приготовлението на гнѣздата трѣбва да става още отъ есеньта и напролѣть, щомъ настжпи топло врѣме се извършва сѣянето. Тъй като тиквеннитѣ растения сж твърдѣ чувствителни къмъ студътъ, то и сѣянето се извършва малко по-кжсно—обикновенно прѣзъ мѣсецъ Априлий. Посѣянитѣ сѣмена кълнатъ слѣдъ 8—10 дена отъ посѣването, и излизатъ надъ повърхностьта два листа, подобно на уши. Пространството между гнѣздата при храстовитѣ, за тъпкане тиквички, бива 1 — 1·20 метра, а при ония отъ 2·50—3·50 метра. Добрѣ е ако има на близко вода да се поливатъ. По нататъкъ отгледването имъ се състои въ окопване и чистене трѣвитѣ. На едно растение не трѣбва да се оставятъ повече отъ 4 — 5 плода.

Ако искаме да получимъ голѣми плодове, то постжпваме по слѣдния начинъ: още отъ есеньта ископаваме дупки, кждѣто ще бждатъ гнѣздата, дълбоки 40 50 см. и толкова широки. Тия дупки се напълнятъ, съ добрѣ угнилъ торъ, размѣсенъ наполовинъ съ градинска пръсть, още отъ есеньта и се оставятъ така да прѣзимуватъ. Напролѣть щомъ се стопли врѣмето, прѣзъ мѣсецъ Априлъ. посѣваме сѣмената, като пущаме на всѣко гнѣздо по двѣ сѣмки. Другото по-нататашно отгледване е сжщото. За да станатъ плодоветѣ голѣми, то на едно растение оставяме само по единъ плодъ, а всички други се унищожаватъ, като при това върхътъ на милината, на която е оставенъ плодътъ се окършва. За подсилване на тиквенитѣ растения, при копанието на единъ метъръ далѣчъ отъ гнѣздото, подъ нѣкое колѣнце на милината, ископаваме трапче, насипваме добрѣ разложенъ торъ и въ него зариваме милината. Отъ колѣнцето, което е заровено тъй въ земята излизатъ много коренчета, които увѣличаватъ притокътъ на храна къмъ растението, слѣдователно и къмъ плодътъ. Това срѣдство указва значителна полза върху тиквенитѣ растения, затова трѣбва да се извършва.

За получаване тиквички ранни за пълнене, най-добрѣ е да ги отгледваме въ топликъ, тъй

както се отгледватъ и краставицитѣ.

За да се заставятъ тиквитѣ да раждатъ по-скоро при тѣхъ може да се приложи кастренето. Когато растението пустне три листа, освѣнъ сѣменодѣлитѣ, прищипва се върхътъ му. Изъ пазухитѣ на листата тукъ искарватъ двѣ плодоносни милини, които щомъ завържатъ плодове и започне плодътъ да нараства, колкото двата ни юмрука, пакъ се пришипва, като се оставятъ надъ плодътъ 2—3 листа; надъ плодътъ се оставятъ два-три листа, за да притеглятъ соковетѣ къмъ плодътъ, вслѣдствие на което бързо наедрява. Кършенето на тиквитѣ има още и тия добри страни, че се образуватъ плодоносни клонки съ женски цвѣтове.

Събиране на тиквено сѣме.

Тиквитѣ отъ които ще искаме да си вземемъ сѣме, трѣбва да се оставятъ да узрѣятъ добрѣ. Обикновенно много едритѣ и крупни плодове не даватъ толкова добри сѣмена, ето защо такива трѣбва да се събиратъ отъ плодове съ срѣдня величина. Добритѣ и зрѣли сѣмена въ тиквата, както и въ пъпешътъ се намиратъ на оная страна, която е обърната и добрѣ нагрѣвана отъ слънцето. Събраното сѣме се изсушава на провѣтриво мѣсто и съхранява на топло. За посѣване е добро всѣкога 2—3 годишно сѣме. Тиквенното сѣме пази кълнителностьта си отъ 6—8 години.

Употрѣбление на тиквенитѣ плодове.

Плодоветѣ на тиквитѣ се употрѣбляватъ въ зелено и зрѣло състояние. Въ зелено състояние плодоветѣ се употрѣбяватъ още докато сж млади и то дългитѣ малки, като имъ се изважда вжтрѣшностьта и се тъпчатъ съ месо; освѣнъ за тъпкане тиквитѣ служатъ за приготовление на чорба. Отъ зрѣлитѣ тиквени плодове се приготовляватъ разни яденета или пъкъ се употрѣбяватъ направо печени. Поважни заготовки отъ тиквата сж слѣднитѣ:

1). *Варена тиква.* Взема се добрѣ узрѣла тиква, насича се на парчета, голѣми по единъ квадратенъ дециметръ, и се нареждатъ въ единъ котелъ съ чиста студена вода. и се подкладатъ на огънь. Когато се обиварятъ, снематъ се и щомъ истинатъ употрѣбяватъ за ядене.

2). *Печени тикви.* Добрѣ узрѣла тиква се нарѣзва на рѣзнове, голѣми колкото първитѣ. Слѣдъ това се мѣтва въ умѣрено горѣща пещь. Слѣдъ изпичането се оставя да истине и послѣ употрѣбява за ядене. Нѣкой прѣпоржчватъ прѣди да се мѣтне въ пещьта да се намаже съ масло и слѣдъ половинъ часъ постави за печене.

3). *Компотъ отъ тикви.* На 5 килограма нарѣзани на тънки парчета тикви, се взема 1·50 кг. захарь и 1 литъръ виненъ оцетъ. Тиквитѣ се нарѣзватъ на парченца, дебели колкото единъ пръстъ. Тиквенитѣ парчета се варятъ 10 минути, за да поумекнатъ, нъ не да се разпаднатъ, а да запазятъ формата си Слѣдъ това се вематъ захарьта, оцетътъ и отъ по 15—20 грама канела, каранфилъ, енибахарь и лимонени кори, сваряватъ се отдѣлно всички заедно, и съ този сиропъ се заливатъ тиквенитѣ парченца. По този начинъ приго-

венитѣ тикви биватъ годни за употрѣбление. Употрѣбенитѣ за тая цѣль тикви трѣбва да бждатъ узрѣли и съ дебело и плътно мѣсо.

4). *Маринатa отъ тикви.* Набиратъ се млади още не завъдили сѣме тиквички и имъ се очистя вънкашната кора, слѣдъ това се нарѣзватъ по на четери и се нареждатъ въ една делва или каченце и се заливатъ съ варенъ оцетъ, въ когото е варена канела, каранфилъ и лаврови листа. Оцетътъ се налива когато добрѣ истине.

Срѣдства противъ нѣкои болѣсти и неприятели на пълзящитѣ растения.

Често пжти пълзящитѣ растения: дини, пъпеши и краставици се нападатъ отъ разни неприятели или болѣсти, които унищожаватъ въ скоро врѣме цѣлата култура. Затова тукъ ще бжде умѣстно да помѣнемъ за нѣкои срѣдства противъ тия болѣсти.

1) *Срѣдство противъ маната.* Много пжти динитѣ, краставицитѣ и пъпешитѣ, па и други още зеленчуци отъ зеленчуковата градина се нападатъ отъ маната, тъй както се нападатъ и лозята, изгарятъ и не могатъ да дадътъ никакви плодове. Тази болѣсть е въ положение да унищожи бостанитѣ, тъкмо тогава, когато тѣ сж въ пълния си разцвѣтъ, ако за това не се вематъ нѣкакви мѣрки. Като едно най-практично и добро срѣдство противъ нея, е сжщата тази каша, която се употрѣбява и за ржсене на лозята т. е. Бордошката каша. Тази каша, както запазва лозята, така сжщо запазва динитѣ и други зеленчуци отъ маната. Едно нѣщо само, че тука се прави малко по-слаба отъ оная за лозята— 1 кг. синъ камъкъ, 1 кг. варь на 100 литри вода. Приготовлението на кашата е сжщо тъй както и за лозята.

За да запазимъ динитѣ, пъпешитѣ и краставицитѣ отъ маната трѣбва да ги пръскаме 2—3 пжти. Пръскането се извършва съ сжщата тази пръскачка, съ която пръскаме и лозята.

Първото пръскане се извършва тогава, когато растенията започватъ да развличатъ.

Второто пръскане става 8 10 дена слѣдъ първото — прѣди да сж започнали още да цъвтятъ;

Третото пръскане се прѣдприема малко по-късничко, когато плодоветѣ понаедрѣятъ, и ако слѣдъ това ржсене се има опастность отъ мана, ржси се още веднажъ, кждѣ узрѣването на плодоветѣ, ако ли не, не се пръскатъ вече.

Пръскането трѣбва да става доста внимателно и да се гледа да се напръскатъ всички листа. Най-вече трѣбва да се наръсватъ стеблата около коренътъ, при самото разклоняване. Добрѣ извършеното пръскане. прѣдпазва много добрѣ бостанитѣ и отъ най-силната мана.

2) *Срѣдство противъ листнитѣ въшки.* Често пжти краставицитѣ, динитѣ и пъпешитѣ се нападатъ отъ зеленитѣ и черни листни въшки. Тия дребни пакосници въ нѣколко дена могатъ да запустятъ бостанитѣ. Има много ступани, които сж опитали нещастието отъ тази дребна зганъ, обаче не знаятъ никакво срѣдство за тѣхъ.

Като едно отъ най-добритѣ испитани срѣдство противъ листнитѣ въшки е *Квасинътъ*. Квасинътъ се продава въ малки шишенца, като едно шишенце квасинъ служи за 100 . вода: Заедно съ квасинътъ се употрѣбява и едно кило зеленъ сапунъ. Приготовлението на квасина става тъй:

Най-първо се разбива квасина въ 18 литри топла вода, а сапуня се настъргва на дребно и растопя въ 8 литри сжщо топла вода, като се разбива до като пустне пѣна. Слѣдъ това едноврѣменно се вливатъ и двата раствора въ останалата 74 литри вода, като въ това врѣме единъ бърника, за да се размѣси добрѣ.

Съ тъй приготвения растворъ, съ помощьта на една пръскачка, наржсваме динитѣ, пъпешитѣ и краставицитѣ. При пръскането милинитѣ трѣбва да се обръщатъ за да се наржсватъ и опъкитѣ страни на листата, защото тъкмо тамъ се намиратъ най-много листни въшки.

Ржсенето трѣбва да става когато врѣмето е хладно — вечерь или кога е облачно, защото при обръщане на милинитѣ да се не повредѣ нѣкоя. Слѣдъ свършване на ржсенето милинитѣ се пакъ нареждатъ както сж си били и по-рано.

По този начинъ ще можемъ да запазимъ динитѣ, краставицитѣ и пъпешитѣ отъ листнитѣ въшки.

УНИВЕРСИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА ПЛОВДИВ

Пров. 1962 г.

Георги Думеровъ. **Есения.** (Трима въ единъ гробъ. Разказъ) и стихотворения. Цѣна . . . . 0·45

Д-ръ. А. Левинъ, **Сифилисътъ като човѣшка и общ. болесть.** Прѣвелъ *Ст. Кутинчевъ.* Цѣна . . . . . 0·35

Е. Д. Гафтовъ. **Борбата на човѣка съ заразителнитѣ болести.** Прѣвела *В. Б-ва.* Цѣна 0·30

Ив. Валачевъ. **Сп. Лоза.** Удобрено отъ М-вото. Год. III. . . . . 3·—

Ив. Димитровъ. **Сп. Свято Дѣло.** Год. I . . 4·—

Литературно Наученъ Сборникъ. Стр. 193. Цѣна . 1·50

Максимъ Горки, като драматургъ. Отъ *И. Бибиковъ.* Прѣвелъ *Ст. Кутинчевъ.* Цѣна . 0 50

Д. Бланшудъ и *П. Голѣминовъ.* **Пълно ржководство по Гимнастика.** Съ повече отъ 2500 кар. Стр. 480. Цѣна. . . . . 4. —

Свещ. П. Ц. Любиновъ. **Сборникъ** съ разни народни умотворения и турско злодейство изъ кюстендилско. Цѣна . . . . . 0·40

М. Георгиевъ Македонский. **Царското Кумашинче.** любопитна приказка. Цѣна . . . . . 0·40

Гого. **Настояще,** комедия въ 2 дѣйствия Цѣна 0·40

К. Д. Кюркчиевъ. **Коментарь по Граматика** Цѣна 0·80

Н. Коцевъ. **Смѣтанки** за III отд.—0 50 ст. и IV—45 ст.

П. П. Стойновъ, Н. Коцевъ и К. Д. Кюркчиевъ. **Читанки** за II отд. 60, ст. III. — 80 и IV 1 л.

Ст. Младеновъ. **Отечествовѣдѣние** за III отд. 40 ст. и IV—70 ст.

Освѣнъ наши издания имаме и много други подбрани книги.

Изпращаме всѣка книга веднага при поискване съ наши пощенски разноски, ако поржчката е придружена съ стойностьта.

На книжари изпращаме по споразумѣние и въ замѣна.

Съ почитание: **Бр. Г. Дюлгерови.**