



говитѣ силни корени изсмукватъ отъ почвата извѣнредно много сокове и неговитѣ широко разстлани листа отнематъ на околнитѣ растения и слѣнцето, и свѣтлината.

Размножаването на маслиненото дѣрво не става чрезъ костилки, а чрезъ коренни израстъци, които отначало сѫ малки, нѣжни стебълица. По-късно, следъ като се усилиятъ, ги облагородяватъ чрезъ присаждане. По-сетне отсичатъ тия облагородени израстъци отъ майчиното стебло, но така, че да остане по една частъ отъ корена. Така присадени, тѣ даватъ на третата година първите плодове.

Изчислено е, че едно дѣрво, което не е по-високо отъ 10 метра, е на около хиляда години.

Плодоветѣ на маслиненото дѣрво ги кѣсатъ или пѣкъ внимателно отсичатъ съ малки клонки. Въ Европа тѣ се брулятъ презъ цѣлата зима. Обранитѣ плодове се натрупватъ въ съдове за да ферментиратъ. Следъ това се смачкватъ на каша въ специална воденица. Тая воденица представлява единъ хоризонталенъ крѣгъль камъкъ съ вдлѣбнатина и единъ отвѣсенъ движещъ се камъкъ, който се върти отъ човѣкъ или нѣкое животно. (Вижъ картилката). Въ примитивна преса става изтискването на кашата. Маслото изтича въ единъ съдъ, а отъ него се пълнятъ кожени мехове или прѣстени стомни, съ които се разнася маслото за проданъ. За единъ килограмъ масло се плаща приблизително 32 лева. А това е срѣдно  $1/10$  отъ годишния приходъ, който дава едно не много голѣмо дѣрво. Най-хубавото масло се добива отъ неузвѣлитѣ маслини.

Беднитѣ селяни, които произвеждатъ дѣрвено масло, размачкватъ маслинитѣ, като ги изсипватъ между два камъка —