

Надупчете я тукъ-тамъ съ едно шило, и въ дупкитѣ турѣте по едно зърно овесъ. Всѣко зърно да се тури съ по-дебелия си край въ краставицата, а острия му край да се показва малко извънъ краставицата.

Послѣ закачете тъй приготвената краставица на единъ гвоздей далечъ отъ стѣната. Слѣдъ три дни извадѣте отъ краставицата едно овесено сѣме и ще видите, че то е пунало жилки, а слѣдъ петъ дни ще покара отъ всѣко зърно зелени листа. Още нѣколко деня и цѣлата краставица ще се покрие съ зелени листа, като нива. Ако искате да трае нивата повече, натопѣте краставицата въ вода.

Съобщава: Н. П. Тотевъ.

3. *Запазване грозде до Великъ-денъ.* Отрѣзва се здрава чепка грозде съ клончето. Потопява се отрѣзаната частъ въ прѣсна вода, наляна въ единъ сѣдъ. Водата се промѣня често пѣти. Когато лозеното клонче захване да гние, пуснѣте въ водата единъ-два вжглена да се изгуби лошата миризма отъ клончето. Ако натошите повече клончета грозде и така ги наредите върху една поличка, ще запазите гроздето винаги прѣсно и вкусно прѣзъ цѣлата зима.

4. *Запазване ябълки и круши.* Искате ли да имате хубави ябълки и круши чакъ до пролѣтъта? Ето какъ ще ги запазите отъ поврѣждане. Наберѣте изъ рѣзка отъ дървото здрави плодове. Овийте въ тънка цигарена книга всѣки плодъ по отдѣлно. Наредѣте така приготвенитѣ плодове или въ сандъче, или въ други по-голѣмъ сѣдъ, но по такъвъ начинъ: Единъ пластъ дреб-