

нея се потапят семената по 5 минути. Семето се насипва въ кошница и съ нея се потапя въ кацата съ синия камък. Кошницата се движи нагоре надолу въ водата 5 минути. Следъ това се повдига надъ водата, и, следъ като се изцеди, семето се разстила да просъхне.

Също добре се лѣкуватъ семената и съ известния препаратъ „Успулунъ“. Отъ него се взема $\frac{1}{2}$ кгр. на 100 литра вода, а семето се кисне $\frac{1}{2}$ часъ.

Има Успулунъ, съ който може да се лѣкува семето безъ да се разтваря, а тъй както си е на прахъ се размѣсва добре съ семето. Този начинъ е добъръ, защото и неопитниятъ земеделецъ не ще направи грѣшка.

Очистете нивитѣ отъ плѣвелитѣ преди да сѣете! Защото и плѣвелитѣ, както всички растения, се засѣватъ съ семена. Тѣхнитѣ семена сж прѣснати вече изъ нивата. Тѣ не се виждатъ, но щомъ посѣете житото, тѣ ще изникнатъ редомъ съ него. Затова не трѣбва да се сѣе следъ пролѣтното (фасулъ, картофи, фий, царевица и др) веднага. Трѣбва непременно следъ прибирането му да се обърне нивата. Ако това не е направено навреме, направете го сега. Разорава се нивата една-две седмици преди посѣва, семената на плѣвелитѣ се заораватъ и поникватъ. А като пребъркате нивата още еднажъ, когато ще сѣете младитѣ плѣвели се изкореняватъ и изсѣхватъ на повърхността.

Чисти семена и чиста нива ще ви дадатъ чисто зърно идната година.

Сѣбирайте червивитѣ плодове, защото тѣ носятъ зараза за идната година. Въ тѣхъ има „червеи“, които не сж нищо друго освенъ зародишитѣ, малкитѣ на различни пеперуди и други бубулечки. Отъ плодоветѣ зародишитѣ или „червеитѣ“ излизатъ и се скриватъ подъ сухитѣ листа и между кората. Тамъ прекарватъ зимата, а напролѣтъ отъ тѣхъ се излупватъ млади пеперуди. Последнитѣ снасятъ още въ самия цвѣтъ или по младитѣ плодчета яйцата си. И когато презъ есенъта очакваме здрави и сочни плодове, отъ дървото падатъ само червиви.

Сега е време да спасяваме плодоветѣ отъ червясане. Всѣки падналъ червивъ плодъ трѣбва веднага да се взема и да се унищожава, ако не е годенъ за нищо друго.

Отъ червивитѣ ябълки и круши може да се приготвяватъ сушени, но тогава трѣбва червивото заедно съ червея да се събира грижливо и унищожава.