

№ 4.0

635

საბოტნო მცენარეების

თესვა-მოყვანა და მოხმარება-შენახვა.

შედგენილი

635
P-21-ს.

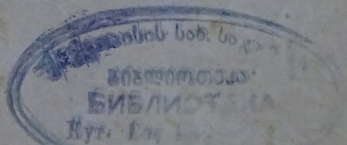
მსწავლული მებაღის არჩილ დარეჯანაშვილის-მიერ.

305

„სულით და გულით მოძღვნილი
მცირედიც შეიწირება“.

აკაკი.

1937
ფ. 46
163.
ფ. 3.
ს. ურ.



ტფილისი

სტამბა ექვთიმე ივ. სელაძისა.

1895

ფიზნაცარი

Позволено цензурою, Тифлисъ 5 октября 1895 года.

შესავალი.

ბოსტნეულის მოყვანა ძნელი არ არის, ოღონდ სწავლა და ცოდნა საჭირო. ჩვენში ბევრმა არ იცის ბოსტნეულის რიგინად მოყვანა და რაც მოჰყავთ, ისიც ძლიესა ჰყოფნით თვითონვე. ჩვენში იციან, რომ ბოსტნეულს უთუოდ დასთესენ, მაგრამ მოვლას-კი ღეთის ანაბრობაზედ აგდებენ და თუ ვინც ცობაა ჭირნახული გაუფუჭდათ, მაშინვე ამას იტყვიან: „ი დალოცვილმა ღმერთმა არ მოგეცაო!“ აქ გასაკვირელი ის არის, რომ ჩვენ ყველა მარცხს ღმერთს ვაბრალებთ, მაგრამ, რა შუაშია აქ ღმერთი, როდესაც თვითონ გვეზარება ხელ-ფეხის განძრევა!? მაინც შენიშნული ექნება დამკვირვებელ თვალს, რომ ჩვენი მემამულე მომეტებულს მნიშვნელობას და ძალას თავის მეურნეობისას თვითონ თესლის დათესვას აძლევს და რაკი დასთესავს, ასე ჰგონია, რომ ყველაფერს მორჩა და ახლა თამაშად შეუძლიან კარგი მოსავლის იმედი იქონიოს.

ასე უგულოდ უფრო ბოსტნეულს ეკიდება ჩვენი მემამულე და ამიტომ, რალა თქმა უნდა, კარგს მოსავალს ვერ მიიღებს ხოლმე. ეს, რასაკვირველია, იქიდანაც წარმოსდგება, რომ ამ საქმისთვის საჭირო ცოდნა არა გვაქვს, მოვლა არ ვიცით ბოსტნეულისა და ამიტომ გულისც ვერ დაგვიღვია საქმისათვის.

რომ შეუცხო ეს ნაკლი ჩვენ მებაღეებს, ვეცდები დაწვრილებით ავწერო აქ ჩემი თორმეტი წლის შრომით და გამოცდილებით შეძენილი ცოდნა ბოსტნეულის მოყვანის შესახებ.

საბოსტნე მცენარეები სამ-გვარია.

საბოსტნე მცენარეები სამ-გვარია: 1) ერთ-წლოვანი; 2) ორ-წლოვანი და 3) მრავალ-წლოვანი. ერთ-წლოვან საბოსტნე მცენარეებს ეკუთვნის ის მცენარეები, რომლებიც გვაძლევენ თესლსა დათესვის წელიწადსვე და თითონ მცენარეც ძირიანად ამოვარდება ხოლმე იმვე წელს. ერთ-წლოვან ბოსტნეულს ეკუთვნიან: კიტრი, საზამთრო, ნესვი, გოგრა, ლობიო, ცერცვი, მუხუდო, სიმინდი, რუსული ბადრიჯანი, ქართული ბადრიჯანი, თვის ბოლოკი, ისპანახი, ბალის დანდური, სალათა, წიწმატი, წიწკა, კამა, ქინძი, ქონდარი და რეჰანი.

ორ-წლოვან მცენარეებად ითვლებიან ის მცენარეები, რომლებსაც გადავრგამთ ხოლმე კვლებში მეორე გაზაფხულობით და რაკი ზაფხულში თესლს ავიღებთ, თითონ მცენარეც ძირიანად ამოვარდება. ორ-წლოვან ბოსტნეულს ეკუთვნიან: კომბოსტო, ქარხალი, სტაფილო, ზამთრის ბოლოკი, თაღვამი, ხახვი, პრასა, ოხრაახუმი და ნიახური.

მრავალ-წლოვან ბოსტნეულს ეკუთვნიან ის მცენარეები, რომლებსაც რაკი ერთხელ დავთესავთ, შემდეგში თავის-თავად უკვდავად ამოდინ ხოლმე. ამ გვარ ბოსტნეულობას ეკუთვნიან: კარტოფილი, ტარხუნა, მჭაუნა, სატაცური, ბალის პიტნა, ნიორი, ხარდალი (хрѣнь) და ხაჭიჰორა (артишокъ).

ბოსტნეულის სამ-გვარობის კვალობაზედ ეს წიგნი ჩვენ გავყავით სამ ნაწილად: პირველში ვილაპარაკებთ ერთ-წლოვან საბოსტნე მცენარეებზე, მეორეში—ორ-წლოვან საბოსტნე მცენარეებზე და მესამეში მრავალ-წლოვან საბოსტნე მცენარეებზე. დასასრულ, მეოთხე და მეხუთე ნაწილებში ჩვენ ვილაპარაკებთ ბოსტნეულის საზამთროდ შენახვაზე და მწნილების ჩადებაზედ.

საბოსტნე ადგილის მომზადება.

საბოსტნე ადგილი უნდა შემოდგომითვე მოიხნას ქართული ანუ რუსული გუთნით; შემოდგომით იმიტომ არის კარგი მიწის მოხენა, რომ ზამთარში მოხნული მიწა თოვლისა, სიცივისა და წვიმებისაგან კარგად ფხვიერდება; ამასთან, რაც მცენარე მოჰყვება მიწას ქვეშ დალპება და ნიადაგს სინოყიერე მიემატება. გაზაფხულზედ ბოსტანი ხელ-მეორედ უნდა აიჩქოს პატარა გუთნით და ან ბარით დაიბაროს; შემდეგ გაითოხნოს, გასუფთავდეს და მერე კვლებიც გაკეთდეს. კვლებს, ადვილად მორწყვისათვის და გამარგვლისათვის, აკეთებენ სიგანით $1\frac{1}{2}$ ადღსა¹⁾, გზებს-კი კვლებს შუა— $\frac{1}{2}$ ადღსა. კვლების მომზადების შემდეგ უნდა დაითესოს თესლი და მაშინვე თანაბრად გაიფოცხოს. თუ მიწა თანაბრად არ გაიფოცხა, თესლი ზოგი ღრმად მოჰყვება მიწის ქვეშ, ზოგი მალლა დარჩება და ამის გამო თესლი ერთ ღროს არ ამოვა, ზოგი ადრე ამოვა, ზოგი გვიან და ზოგიც სულ არ ამოვა; ეს-კი კარგი არ არის, რადგანაც სხვა-და-სხვა ღროს ამოსული თესლი მოითხოვს ორ-ნაირ ყურადღებას და წვალებას.

თბუღების გაკეთება (парники).

თბულა არის განგებ ამოთხრილი თხრილები, შუშაბანდით დახურული, რომელშიაც მოჰყავთ ადრეულა ბოსტნეული.

თბუღებს საზოგადოთ აკეთებენ მყუდრო და ქარისაგან მოფარებულ ადგილას ისე, რომ პირი სამხრეთისაკენ ჰქონდეს

¹⁾ ადღი—16 გრეა; გრეს რუსულად ეწოდება ვერშოკი, ხოლო ადღს—არშინი.

მიმართული და მზე პირ-და-პირ უყურებდეს მათ. თბულების სიღრმე დამოკიდებულია ადგილზედ, ჰაეაზედ და იმაზედ, თუ რა მცენარეები გსურთ მოიყენაოთ მათში. თუ თბულა გინდათ იანვარში დასათესი მცენარეებისათვის, მაშინ თხრილები უნდა მოთხაროთ სიღრმით $1\frac{1}{2}$ ადლზე; ხოლო თებერვალში დასათესი მცენარეებისათვის—1 ადლზე და გაზაფხულზედ დასათესი მცენარეებისათვის— $\frac{1}{2}$ ადლზე. ამ თბულებს აქეთ, თავისი სახელები, სახელდობრ: ადლ-ნახევარზედ ამოთხრილს ეწოდება ცხელი თბულა, ადლზედ ამოთხრილს—თბილი თბულა და ნახევარ ადლზე ამოთხრილს—ცივი თბულა.

სიგანე სამივე გვარი თბულებისა შეიძლება დაიჭიროთ $1\frac{1}{2}$ ადლი, ხოლო სიგრძე—ვისაც რამდენი სურს. პირველ ორ-გვარ თბულებს უკეთებენ ზემოდამ შუშაბანდს, ხოლო მესამეს არა.

თბულას აკეთებენ ამ გვარად: სთხრიან ჯერ თხრილებს და გარშემო უწყობენ სქელ ჩარჩოებსა, რომლებზედაც შემდეგში უნდა გაიმართოს შუშაბანდი. ჩარჩოები ისე უნდა დააწყიოთ, რომ მისი ქვეითი, ე. ი. სამხრეთის მხარე. ხუთი ან ექვსი გრით დაბლა იყვეს ზემო, ე. ი. ჩრდილოეთის, მხარეზედ; ეს იმისთვის, რომ შუშაბანდი სამხრეთისაკენ იყოს დაქანებული და მზე პირ-და-პირ შუშებს უყურებდეს, რაიცა დიდად საჭიროა ყველა მწვანეულისთვის.

თხრილების მომზადების შემდეგ, ამზადებენ ცხენის ფეინს. ფეინი ეწოდება ცხენის ნებეს. ფეინი, არეული ცხენის ფეხ-ქვეშ ნაყარ თივაში, შეადგენს უკეთესს მასალას თბულებისათვის, რადგან ფეინით გაკეთებული თბულა მალე ხურდება. დაგროვეთ ერთ ადგილას რამდენიმე ურემი ფეინი; ის მალე უშვებს სითბოსა. მაგრამ მოხდება ხოლმე, რომ ყინვების და სიციფების გამო, ფეინის გროვები მალე არ ხურდება; მაშინ ამისთანა გროვებს ზემოდამ რამდენიმე ქვაბი მდელარე წყალი უნდა დაასხათ; ხოლო, თუ ფეინის გროვა ნოტიოა, მაშინ შიგ

ფენში უნდა ცეცხლში გახურებული ქვები ჩააწყოს და ისინი გამოიტანენ სინესტეს.

ასე მომზადებული ფენით ორი კაცი ავებს თხრილებს: ერთი კაცი ფენს ეზიდება და თხრილში ჰყრის, ხოლო მეორე შიგ თხრილში დგას და ორთ-თითით ფენის ასწორებს სიფრთხილით, რომ არ დალახოს იგი, რადგანაც დაულახავი ფენი უფრო მალე და თანაბრად ჩახურდება. ამ ნაირად ჰყრან და ასწორებენ ფენს, სანამ თხრილი არ გაივსება. შემდეგ თხრილებს აფარებენ ლასტებს ანუ შუშა-ჩასმულ ბანდებს და რამდენიმე დღეს უცდიან; მერე ხდიან ლასტებს თუ შუშაბანდებს და თხრილში დგება კაცი, რომელიც ერთ-ორ რიგობაზე სტკეპნის ჩაყრილ ფენსა. დატკეპნის მერე ფენს უნდა საქონლის დამიწებული ნეხვი დააყრიოს, თუ სტკეპნი ნეხვი უნდა ჩაყაროს თბულაში, ეს დამოკიდებულია იმაზედ, თუ რა მცენარეები გნებავთ მოიყვანოთ მასში: ცხარა მცენარეებისათვის, სახელდობრ, თვის ბოლოკოსათვის, წიწმაცისათვის და მისთანებისათვის, საკმაოა დააყროთ სასუქი $1\frac{1}{2}$ —2 გრეზე სისქით; ხოლო დიდრონ ფესვებთან მცენარეებისათვის-კი, მაგალითად, კიტრისთვის, ნესვისთვის, საზამთროსთვის და მისთანებისთვის უნდა დააყაროს სასუქი 4—5 გრეზე სისქით. შემდეგ სასუქის დაყრისა, თხრილებს აფარებენ შუშაბანდს და მესამე დღეს სთესვენ კიდევცა, ვისაც რა უნდა. დათესის უმაღლეს უნდა მორწყათ სარწყულით (лейкой) და შემდეგ შიაც მუდამ დიდი თევალ-ყურის დაჭერა უნდა: როცა კარგი დარია თბულაში წმინდა ჰაერი უნდა შეუშვათ, რომელიც ძალიან საჭიროა დათესილი მცენარეებისათვის; უიმისოდ თბულაში გაჩნდება შმორი და მცენარეები მოკლე ხანში სულ გაფუჭდება. ზამთრობით თბულა ყოველდღე უნდა ნახოს, რომ, ეინიცობაა, თუ მორწყვა უნდა—მორწყათ. მორწყვის დრო დანიშნული უნდა გქონდეთ დილით ათ საათზედ, ხოლო საღამოთი—სამ საათზედ, მაგრამ, რამდენ

ნიც დედა-მიწა მოთბება და სიცივე საშიში აღარ იქნება, შეგიძლიანთ მორწყათ: დილით შეიდ-რვა საათზედ და საღამოთი ხუთ ან ექვს საათზედ.

ზამთრობით ღამ-ღამე უშუაბანდებს ზემოდამ უნდა გადააფაროთ ქილობი ანუ მოქსოვილი შალაფა, რომ სიცივემ არ დააძროს ნაზი მცენარეები. გარდა ამისა დათესილები იმდენად უნდა იყვეს მოშორებული უშუებზედ, რომ გაზრდის დროს ფოთლები არა ხედებოდეს უშუებს, რადგანაც უშუებზედ მიკარებული ფოთლები დიდ სიცივეში ძრება და მზიან დღეში-კი ჭკნება. ასე მომზადებულ თბულებში საქმის მცოდნე მემამულეს შეუძლიან მოიყვანოს აღრეულად ყველა ის მწვანილები, რომლებიც აწერილია ამ წიგნში, მაგრამ თბულების გამართვა ღირს ხოლო დიდი ქალაქების ახლოს, სადაც დიდი ფასი აქვს აღრეულა ბოსტნეულს, თუმცა ურიგო არ იქნება, რომ ყველა მემამულეს ჰქონდეს სახლთან ორიოდე თელიანი თბულა, სადაც მოიყვანდეთ საზამთროდ უფრო საჭირო მწვანილსა. შეუდგეთ ახლა თითონ საბოსტნე მცენარეების თესვა-მოყვანის და მოხმარება-შენახვის აღწერას.

ნ ა წ ი ლ ი კ ი რ ვ ე ლ ი .

ერთ-წლოვანი საბოსტნე მცენარეები.

კიტრი. Огурецъ. Cucumis sativus.

კიტრი 28 სხვა-და-სხვა ჯურისაა. ცხელ ადგილებში და ქვიშიან ნიადაგზე აღრეული კიტრი ითესება აპრილში, გვიანი— მკათათეში¹⁾; ხოლო ცივ ადგილებში და თიხიან ნიადაგზე აღ-

¹⁾ მკათათეში დათესილს კიტრს შემოდგომაზედ სამწნილედ ხმარობენ.

რეულა კიტრი უნდა დაითესოს მაისის ოციდგან და გვიანი— თიბათვის ხუთმეტეიდან.

კიტრს უყვარს ცოტა ქვიშა-ნარევი და სასუქიანი მიწა ¹⁾; რამდენათაც უფრო სასუქიან და ნოტიო ადგილას იქნება კიტრი დათესილი, იმდენად უფრო კარგად და დიდხანს დაისხამს. კიტრის თესლს სთესავენ ორ-ნაირად: გაღვივებულს და გაუღვივებულს. გაღვივებული კიტრის თესლი ამოდის სამ ღღეზედ; ამისთანა თესლს ამზადებენ ასე: შეახვიეთ თესლი ტილოში, ღღეში ოთხჯერ ან ხუთჯერ ნელ-თბილ წყალში (16—18°) ამოაღეთ და თბილ ადგილას შეინახეთ. ამ გვარად მომზადებული კიტრის თესლი ღივდება ორ ღღეში და მესამე ღღეს შეგიძლიანთ დასთესოთ კიდევ კარგად მომზადებულ სასუქიან მიწაში. ხოლო, როცა გადახნივით გნებავთ კიტრის დათესვა, თესლი არ უნდა გაალიოთ, რადგან თოხნის ანუ გაფოცების დროს გაღვივებულს თესლს ღივები დაემტვრევა და თესლი გაფუჭდება.

კიტრი რაც შეიძლება თხლად უნდა დათესოთ ანუ დარგათ, რადგან სქლად დათესილი კიტრი მალე ფუჭდება, ცოტას ისხამს და უკემურიც დგება. სანამ კიტრი ამოვიდოდეს, უნდა ერთხელ მოირწყას, ხოლო ამოსვლის შემდეგ— ორჯელ ანუ სამჯერ კვირაში, დილით ადრე ანუ საღამოთი, რადგან მზის შექმნად მოწყული ბოსტნეული მალე ჭკნება და ფუჭდება.

როცა კიტრი 4 გრეზე გაიზრდება სიმაღლით, მაშინ უნდა გაითოხნოს და გარს მიწა შამოეყაროს; რამდენათაც მიწა ხშირად შამოეყრება და აეჩილება კიტრსა, იმდენად კიტრი უფრო თამამად გაიზრდება და კარგადაც დაისხამს.

სათესლედ ინახვენ აპრილში დათესილ კიტრს; აარჩივენ

¹⁾ ცხენის ახალი ფენი საქონლის ახალს ნებეში არეული კიტრს ძალიან უხდება.

მსხვილს, გრძელს და კარგად შემოსულ (დამწიფებულ) კიტრებს, დააგროვებენ ერთ ადგილას და ინახავენ ასე სამ დღემდის; შემდეგ დასჭრიან შუაზედ და გამოაცლიან თესლს, რომელსაც ჰყრიან წყლით საესე ქილაში და ინახავენ ასე 7—8 დღემდის, რომ თესლს ადვილად მოშორდეს ფერფლი; მეცხრე დღეზე თესლს კარგად რეცხავენ წმინდა წყალში, რამდენიმე დღეს აშრობენ ნიაზედ და შემდეგ ინახავენ მშრალ ადგილას. ამ გვარად მომზადებული თესლი ინახება ათ წლამდის, მაგრამ დასათესად ხუთ-ექვს წლისაზედ ძველი თესლი საეჭვოა.

ხშირად მოხდება ხოლმე, რომ კიტრს ეხვევა ერთგვარი ქია, რომელსაც ეწოდება ბუგრი. კიტრს ბუგრი უფრო მაშინ უჩნდება, როცა ჰაერი მოულოდნელად იცვლება ხოლმე, მაგალითად, როცა სიცივის დროს უცებ დაცხება და სიცხის დროს უცებ აცივდება. თუმცა ბუგრის წინააღმდეგი წამალი წყალში მოხარშული წეკოს (თამბაქოა ერთგვარი) წვენია¹⁾, მე მაინც ურჩევ ჩვენ მემამულეებს: რა წამსაც რომელიმე ძირს ბუგრი შეაქნინოთ, ის მაშინვე ძირიანად ამოიღეთ, დაასხით ნავთი და დასწვიეთ, რომ სენი სხვა ძირებს აღარ გადაედოს, თორემ ბუგრი მთელს ბოსტანს მოედება და დიდს ზარალს მისცემს პატრონს.

საზამთრო. Арбузъ. Cucumis-Citrulus.

საზამთრო 8 სხვა-და-სხვა ჯურისაა. დასათესად საზამთროს თესლსაც ისე ამზადებენ, როგორც კიტრის თესლს და შემდეგ სთესვენ კარგად აფხვიერებულ და სასუქიან მიწაში, პატარა ორმოებში. ეს ორმოები უნდა შორაედნენ ერთმა-

¹⁾ მოხარშული წეკოს წვენი ჯერ უნდა გააციოთ და შემდეგ ასხუროთ (ცოცხით ანუ სხვა რითიმე) კიტრის ავადყოფილ ღეროებს და ფოთლებს; წეკო რუსულად არის მახორკა.

ნერთს ორი ადლით და თითოში უნდა ჩაღოთ სამ-სამი ანუ ოთხ-ოთხი თესლი; ხოლო, როცა ამოვა, თითო ორმოში უნდა დანარჩუნოთ ორ-ორი ძირი, დანარჩენი-კი ამოგლიჯოთ და გადაყაროთ, ანუ სხვა ადგილას გადარგათ. საზამთრო რამდენთაც თხლავ დაითესება, იმდენად ბევრს, მსხვილს და გემრიელს საზამთროებს მოისხამს. საზამთროს ორჯელ ან სამჯერ უნდა მოარწყვა; მომეტებული მოარწყვისაგან-კი გემო ეკარგება. გათოხნა და გარეშეჰო მიწის აჩეილება და შემოყრაც ორჯელსაჟერ უნდა, განსაკუთრებით თუ ბოსტანს უბრალო ბალახი მოერია.

ვისაც უნდა საზამთრო მინდერად მოიყვანოს, იმან თესლი არ უნდა გაალიოს, რადგან დაფარცხვის დროს თესლს ღივი დასცვივა და გაუფუჭდება. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და კარგად შემოსულ საზამთროებს; თესლს კარგად რეცხვენ წმინდა წყალში, შემდეგ აშრობენ ჰაერზედ და ინახვენ მშრალ ადგილას. ასე მომზადებული თესლი ინახება ათ წლამდის, მაგრამ დასათესად სამი-ოთხი წლის თესლი სჯობია.

ნიშნები საზამთროს მოწყვისა არის: მიღით საზამთროსთან ახლო და კარგად დააკვირდით იმის ყუნწს: თუ ყუნწს ბუხუხი მოჰშორებია და მასთან ახლო მყოფი დახლოკნული ბრწყალიც გაჰხმობია (გაშავებულა), მაშინ დარწმუნებული იყავით, რომ საზამთრო მწიფეა, ხოლო წინააღმდეგ შემთხვევაში—მკვებე. დიდრონი საზამთროების ქერკით ამზადებენ მურაბას, ხოლო წერილი საზამთროებით—მწნილსა.

ნესვი. Дыня. Cucumis Melo.

ნესვი 22 ჯურისაა. ნესვიც ისე უნდა მოიყვანოთ, როგორც საზამთრო; ნესვიც რაც შეიძლება თხლად უნდა დაითესოს, რადგანაც სკლად დათესილი წერილი და უგემური გა-

მოდის. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და კარგად დამწიფებულ ნესებებს; თესლს რეცხავენ წმინდა წყალში, შემდეგ აშრობენ ნიაფზედ და ინახავენ მშრალ ადგილას. ასე მომზადებული ნესის თესლი ინახება ათ წლამდის, მაგრამ დასათესად სამი-ოთხი წლისას რჩეობენ. ნესის შემოსულობა გაიგება იმით, რომ მას სიყვითლე ერევა და საამური სუნი ეძლევა. წერილი შემოსულებელი ნესებებით ამზადებენ მწნილსა.

გოგრა. Тыква. Cucurbita Pero.

გოგრა ორას ჯურამდის იქნება. ითესება პირველი მარტიდგან დაწყობილი ოც მაისამდის. გოგრა სხვა მცენარესავეთ ნაზი არ არის და მოდის ყოველ-გვარ მიწაზედ, მაგრამ მსხვილი გოგრების მისაღებად, მიწას სასუქი უნდა დაეყაროს. გოგრას სთესავენ როგორც საზამთროს და რაც შეიძლება თხლად, ასე რომ ერთი ძირი მეორეს ორი სამადლით¹⁾ შორავდეს; თითო ძირი ექვსიდგან ათამდის და ხან თხუთმეტამდის გოგრას იბამს. მორწყევას ძალიან არ საჭიროებს, შეიძლება მოურწყავათაც დარჩეს, თუ მიწა ძალიან ხმელი არ არის; მაგრამ წყალში გახსნილი საქონლის ახალი ნებებით მორწყვა გოგრას ძალიან უხდება. თოხნა და გარეშემო მიწის აჩვილება უნდა ერთხელ ან ორჯელ. სანამ გოგრა არ დაირთვილება, არ უნდა მოიკრიფოს: დათრთვილი გოგრა დიდხანს ინახება და გემრიელიც დგება. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და კარგად შემოსულ გოგრებს; თესლს კარგად რეცხავენ წყალში, შემდეგ აშრობენ ნიაფზედ და ინახავენ მშრალ ადგილას. ასე მომზადებული თესლი ინახება შეიდ-რვა წლამდის. მწიფე გოგრით ამზადებენ მშვენიერს საჭმელს და შემწვა-

¹⁾ სამადლი არის სამი ადლი. რუსულად—сажень.

რიც ხომ კარგი ხილია; შემოუსვლეელი წერილი გოგრებით-
კი ამზადებენ მწნილს და ბორანისს. ბორანისი არის გოგრით
მომზადებული ხორცი, მეტად გემრიელი. ამ საქმლის კეთება
იციან ინგილოელებმა, რომლებიც ცხოვრობენ ზაქათალის მა-
ზრაში.

ლობიო. Фасоль. Phaseolus vulgaris.

ჩვენში სთესენ ორგვარ ლობიოს: ფიჩხის ლობიოს და კუტსა
ანუ ნელა ლობიოს. ფიჩხის ლობიო იქნება ათი ჯურისა დაკუტი —
ოცი ჯურისა. ფიჩხის ლობიო რაც შეიძლება თხლად უნდა და იაე-
სოს, ასე რომ ერთი ძირი მეორეს შორავდეს ერთი ადლით, რადგა-
ნაც ლობიო, რამდენათაც თხლად იქნება დათესილი, იმდენად
უფრო ბევრს და გემრიელს პარკებს ისხამს. არც ნელა ლო-
ბიოს უნდა სკლად დათესვა: ერთი ძირი მეორეს ოთხი გრით
უნდა შორავდეს. ფიჩხის ლობიო ნახევარი ადლის სიმაღლეზედ
რომ გაიზრდება, უნდა ფიჩხი შეუდგათ, თორემ ლობიოს ბრწყა-
ლი მიწაზედ მოიფინება და რაკიანად ველარ გაიზრდება. რად-
გან ლობიოს ეშინიან სიცივისა, ამისთვის სჯობია დაითესოს
აპრილში, როდესაც დედა-მიწა გაშრება და გათბება; აპრილზედ
აღრე დათესილი ლობიო ნახევარზედ მეტი ამოუსვლეელი რჩება,
მომეტებული სინესტისაგანაც ბევრი ღებება მიწაში და რაც
ამოდის, ისიც გაზაფხულის სიცივებისაგან ყვითლდება, რის გა-
მომცემად ველარ მოაქვს ხეირიანი ნაყოფი. ლობიოს უყვარს ღრმად
დაბარული და კარგად გათოხნილი მიწა, მაგრამ ძალიან ნოყი-
ერი მიწაც არ უხდება. დათესვის დღიდან შემოსვლამდის ლო-
ბიო უნდა მოირწყას ორჯელ ან სამჯერ და ერთხელ ან ორ-
ჯელ გაითოხნოს, რომ უბრალო ბალახი არ მოერიოს.

სათესლედ არჩევენ კარგად შემოსულ და უკეთეს თესლს,
რომელსაც რამდენიმე დღის განმავლობაში მზებზედ ახმობენ და ი

შემდეგ ინახავენ მშრალ ადგილას. ასე მომზადებული თესლი ინახება ექვს-რვა წლამდის. როგორც ნედლი, ისე ხმელი ლობიოთი ამზადებენ მშენიერს საჭმელებს და მწნილებს.

ცერცვი. Турецкіе бобы. Yicia Faba.

ცერცვი ძალიან ბევრ-გვარია; რადგანაც ცერცვს სიცივისა არ ეშინიან, ამიტომ მისი თესვა შეიძლება პირველ თებერვლიდან, თუ ამინდი ნებას მოგცემს; ცერცვი ლობიოსავით ნაზი არ არის და გვარობს კარგად ყოველ გვარ მიწაზე. ცერცვი უნდა დაითესოს თხლად, რადგან სქლად დათესილი თამამად ვერ იზრდება და ვერც მსხვილს და ბევრს ნაყოფს იხამს. თონხას საჭიროებს ორჯელ, ხოლო მორწყვას—სამჯერ ან ოთხჯერ. ნედლ ცერცვს ხმარობენ ისე, როგორც ნედლ ლობიოს; გამხმარ ცერცვს-კი ფქვამენ ხელ-საფქვავეთ და ამზადებენ მშენიერს შეჭამანდს. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და კარგად შემოსულს ცერცვს; გამხმარ თესლს ინახავენ ისე, როგორც ლობიოს თესლსა, თუ ცერცვი კარგად ვერ არის შენახული, მას გულში უჩნდება პატარა შავი ჭია, რომელიც მცირე დროს განმავლობაში სულ აფუჭებს მას. თესლი ინახება სამ-ოთხ წლამდის. ნედლი ცერცვით ამზადებენ მწნილსა.

მუხუდო. Горохъ. Pisum sativum.

მუხუდო არის 33 ჯურისა; მათში ზოგი ფიჩხისა და ზოგი—კუტი. ორივე გვარ მუხუდოს სთესვენ რიგზედ, ისე, რომ ერთი რიგი ადლ-ნახევრით შორავდეს მეორეს. როცა ფიჩხის მუხუდო გაიზრდება ოთხ გრემდის, მაშინ მას ფიჩხი უნდა შეეუდგათ, რადგანაც უამისოდ ის მიწაზედ გაიშლება და წესიერად ვეღარ დაიხამს. მუხუდო ლობიოსავით ნაზი არ

არის, მას არ ეწინიან სიცივისა, ამიტომ მისი თესვა მარტშიაც შეიძლება. მუხუდოს ისე უნდა მოვლა, როგორც ლობიოს. თოხნა და მორწყვა აუცილებლად საჭიროა მისთვის. ნედლ მუხუდოს ხმარობენ ისე, როგორც ნედლ ლობიოს, ხოლო გამხმარი მუხუდოთი ამზადებენ მშენიერს წენიანს და შექამანდს. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და კარგად შემოსულს მუხუდოს, რამდენიმე დღით აშრობენ და შემდეგ ინახავენ მშრალ ადგილას; წინააღმდეგ შექთხვევაში მასაც, როგორც ცერცეს, შიგ გულში პატარა მოშავო ჭიები უჩნდება და სულ აფუჭებენ. თესლი ინახება ხუთ-ექვს წლამდის. ნედლი მუხუდოთი ამზადებენ მშენიერს მწნილს.

სიმინდი. Кукруза. Zea Mays.

სიმინდი არის 22 ჯურისა. ითესება აპრილიდგან დაწყობილი პირველ თიბათემდის. ადრეულა სიმინდი შემოდის მარიაშობისთვის დამლევს, გვიანი—ლეინობისთვეში. სიმინდი მოდის ყოველ გვარ მიწაზე, მაგრამ სასუქიან მიწაზე უფრო კარგად მოდის და კარგს მსხვილს ტაროებსაც იკეთებს. სიმინდმა იცის ბლარტობა, ე. ი. ძირიდან ამოიხეთქამს რამდენიმე ღეროს; კარგი და მსხვილი ტაროების მისაღებად ბლარტები უნდა შემოაცალოთ და მარტო უმთავრესი ღერო შეარჩინოთ. სიმინდი არც თხლად უნდა დაითესოს და არც სქლად, მაგრამ ეისაც სურს მარტო ნედლი ფუჩიჩის მიღება ზამთარში საქონლის გამოსაკვებად, მაშინ სქლად უნდა დაითესოს და ბლარტებიც არ მოაშროოთ. საქონლის საკვებად დათესილი სიმინდი უნდა გათიბოთ მაშინ, როცა ღეროები ცოცხს ამოიყრის.

რუსული ბადრიჯანი. Помидоры.

Solanum lycopersicum.

რუსული ბადრიჯანი 11 ჯურისაა. ის სხვა მცენარესავით ნაზი

არ არის და არც ზამთრის სიცივისა ეშინიან, ამიტომ, შემოდგომამზედ დათესილი გაზაფხულზედ აღრე ამოდის და, რასაკვირველია, ნაყოფიც აღრე მოაქვს. ითვისება პირველი მარტიდგან აპრილის გასვლამდის, რაც შეიძლება სქლად, ჯერ ერთი იმიტომ, რომ ბევრი თესლი ამოუსვლეელი რჩება და მეორეც იმიტომ, რომ, როცა ნერგი¹⁾ სიმაღლით სამ გრემდის გაიზრდება, ის უნდა გადირგას სხვა ადგილას, რომელიც კარგად უნდა იყოს აფხვიერებული და საქონლის დამიწებული ნეხვით გაპოხიერებული. ძირი ძირს უნდა შორავდეს ერთი ადლით; ასე დარგული რუსული ბადრიჯანი მშენიერად იზრდება, რადგანაც ნიაფი და მზე თავისუფლად მუშაობენ მის გარშემო. გადარგვის დროს ნერგის ფესვები კარგია ამოაელოთ წყალში სქლად გახსნილ საქონლის ახალ სასუქში; ამით ფესვებს მაშინათვე ეძლევა საზრდო და ამიტომ ნერგი კარგად იზრდება. გადარგვის უმაღლეს ნერგი უნდა მოიხწყას და შექვევაც გაიმეოროთ მოხწყვა და გათოხნა, როცა საპირო იქნება ეს. რუსული ბადრიჯანი უნდა გადარგოთ ყოველთვის საღამოთი და აღრე დილაობით, რადგანაც მზის შუქზედ გადარგული საბოცტნე მცენარეები საზოგადოთ მალე ჭკნებიან და ფუჭდებიან. გადარგვის ერთი-ორი კვირის შემდეგ რუსულ ბადრიჯანს უნდა ფიხნი შეუდგათ და ზედ მიაკრათ, რადგანაც უიმისოდ ლეროები მიწას ეფინება და ფუჭდება. როგორც მწიფე, ისე მკვახე რუსულ ბადრიჯანს ხმარობენ მრავალნაირად. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და მწიფე ბადრიჯნებს; ჩაპურიან ქებაში ან ქილაში, ხელით კარგად დასრესენ, დაახამენ წყალს და თხელ საცერში ან ცხრილში გაატარებენ; თესლი საცერში გავა და ჩენიო ზედ დარჩება; შემდეგ თესლი ხელ-მეორედ გარეცხეთ წყალში რამდენჯერმე და ნიაფზედ გა-

¹⁾ ნერგი ეწოდება ახალგაზდა, გადასარგავად, მოყვანილ მცენარეებს.

აშრეთ; როცა თესლი საკმარისად გაშრება, აიღეთ და შეინახეთ მშრალ ადგილას; ასე მომზადებული თესლი ინახება ორსამ წლამდის.

ქართული ბაღრიჯანი. Баклажанъ.

Solanum Melodena.

ქართული ბაღრიჯანი არის 12 ჯურისა. ეს მცენარე ძალიან ნაზია და ძალიანაც ეშინიან მას სიცივისა; ითესება კვლებში პირველი აპრილიდგან მაისის ნახევრამდის, რაც შეიძლება სქლად, რადგანაც ბევრი თესლი ამოუსვლელი რჩება. როცა ბაღრიჯანი სიმაღლით სამ გრემდის გაიზრდება, ის უნდა გადარგოთ სხვა ახლად მომზადებულს ფხვიერს მიწაში ისე, რომ ძირი ძირს ნახევარი ან ერთი ადლით შორავდეს; ბაღრიჯანი რაც თხლად იქნება გადარგული, იმდენად უფრო თამამად გაიზრდება და მომეტებულს ნაყოფსაც მოიხსამს. გადარგვის დროს ნერვის ფესვები კარგია ამოაელოთ წყალში სქლად გახსნილ ახალს ნებეში, რადგანაც ამით მცენარეს მაშინათვე საზრდო ეძლევა და კარგად იზრდება.

ზოგიერთი ჯიშის ბაღრიჯანი ისე მალლა იზრდება, რომ უნდა ჯოხები შეუდგათ და მცენარე ზედ მიაბათ, რადგანაც უამისოდ მცენარე წაიქცევა და გაფუჭდება. მორწყვა და თოხნა საჭიროა თავის დროზედ. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და მოგრძო ბებერ ბაღრიჯნებს; სჭრიან სამად ანუ ოთხად ისე, რომ ნაჭრები ყუნწს არ მოჭზორდეს, შემდეგ ახმობენ მზეზე, და ინახვენ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება ორ წლამდის. ბაღრიჯნით ამზადებენ მწნილს; ერბოში და ხახვში მოხრაკული და აგრეთვე მწვადთან შემწვარი შეადვენს ქართველების საყვარელ საჭმელს.

თვის ბოლოკი. Рѣдись. Raphanus sativa.

თვის ბოლოკი იქნება 27 ჯურისა. ითვისება კვლებში პირველი მარტიდგან დაწყობილი პირველ ღვინობისთვისდის, ყოველ ორ-კვირაში ერთხელ და რაც შეიძლება თხლად; თხლად დათესილი ბოლოკი იზრდება თამამად და მსხვილს და გემრიელს თავებს იკეთებს. კვლები უნდა გაპატიმრდეს საქონლის დამიწებული ნეხვით; საქონლის ახალი ნეხვისაგან-კი ბოლოკს უჩნდება გულში მოათეთრო ჭია. სქლად დათესილი ბოლოკი სოლდება და ამიტომ თავებს ველარ იკეთებს. ზოგიერთი ცდილობენ ხშირი ბოლოკის გადარგვას, მაგრამ ამას მე არ ვურჩევ, რადგან ადგილზე დათესილი ბოლოკი უფრო კარგად გვარობს, ვიდრე გადარგული. მორწყვა უნდა დილით და საღამოთი სარწყულით, რომ წყალი წვიმასავით ესხმებოდეს; მორწყვის დროს საწყული ძალიან მაღლა არ უნდა გეჭიროთ, რომ მიწა არ დაიტკეპნოს. რამდენათაც ბოლოკს სინესტეს არ მოვაკლებთ, იმდენად ის კარგს თავებს გაიკეთებს და დიდ-ხანსაც გასტანს, ხოლო, რამდენათაც ბოლოკი მოკლებული იქნება სინესტეს, იმდენად მალე დაბერდება, ასოლდება და რიგიან თავებსაც ვერ გაიკეთებს. ვისაც უნდა, რომ ბოლოკი ადრე მოიყვანოს, უნდა თესლი გააღიოს ისე, როგორც ზემოთა მქონდა ნათქვამი კიტრის თესლის გაღიებაზედ (იხ. მე-7 გვ.). ხშირად მოხდება ხოლმე, რომ ფოთლებს უჩნდება პატარა შავი რწყილი და შავი მოგრძო ჭია ანუ მატლი, რომლებიც დიდად აზარალებენ ბოლოკს. ამათ წინააღმდეგი წამალი ის არის, რომ ფოთლებს უნდა მოაყაროთ გაცრილი კირი, ან წეკოს ფქვილი, ან კიდევ წყალში მოხარშული წეკოს წვენი მოასხათ, რომელიც ჯერ უნდა გააციოთ და შემდეგ შეასხუროთ, გამარგვლა და ძირების აჩვილება უნდა რამდენჯერმე. სათესლედ არჩევენ

მსხვილ ძირებს; თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება ხუთ-ექვს წლამდის.

წიწმატი. Крессъ-салатъ. *Lepidium sativum*.

წიწმატი ექვსი ჯურისაა. ითესება მარტიდგან დაწყობილი ყოველ ორ კვირაში ერთხელ, მაგრამ, როცა დიდი სიცხე დაადგება, წიწმატს მწვანე რწყილი და შავი ჭია უჩნდება, რომლებიც მოკლე დროში სულ ერთიანად აფუჭებენ მას; ამიტომ, ზაფხულში წიწმატი ნოტიო ადგილას უნდა დაითესოს, რომ სინესტე არ აკლდეს. წიწმატი რაც შეიძლება სქლად უნდა დაითესოს და საქონლის დამიწებელი სასუქით კარგად გააპატიმროთ ადგილი. მორწყვის დროს ფოთლები უთუოდ უნდა დაუსველოთ ხოლმე, რადგანაც ასე უფრო კარგად გეარობს. გამარგელაც არ უნდა მოაკლდეს და კვლები სუფთად უნდა შეინახოთ. სათესლედ წიწმატს თხლად სთესავენ, რადგანაც თხლად დათესილი წიწმატი უფრო კარგს და მსხვილს თესლს იძლევა. თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას. თესლი ინახება სამ-ოთხ წლამდის.

წიწაკა. Перець стручковый. *Capsicum annum*.

წიწაკა არის რვა ჯურისა. ითესება აპრილში, რაც შეიძლება სქლად, რადგან ძალიან გვიან ამოდის და ბევრი თესლი ამოუსეღელი რჩება. წიწაკა ჯერ ცალკე კვალში უნდა დათესოთ და როცა ერთ გრეზე გაიზრდება, უნდა გადარგოთ ერთმანერთზე ნახევარი ადლის სიშორეზედ. წიწაკას უყვარს ნოყიერი მიწა; მოსვლამდის ბევრს მორწყვას არ შეაქიროებს და შემდეგ-კი კვირაში ან ორ კვირაში ერთხელ შინც უნდა მოირწყვას. თოხნა, გამარგელა და მიწის აჩივლება უნდა თავის დროზედ. სათეს-

ლედ არჩევენ მსხვილ და კარგად შემოსულ პარკებს. თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება სამ-ოთხ წლამდის. ქორთა წიწაკით ამზადებენ მშენიერს მწნილს.

კამა. Укропъ. *Anethum draveolens*.

კამა ორ-გვარია. ითესება მარტიდგან დაწყობილი ღვინობისთევმდის, ყოველ ორ-კვირაში ერთხელ, რაც შეიძლება თხლად. კამას უყვარს მორწყვა, როგორც ამოსელამდის, ისე ამოსელის შემდეგ. სხვა მცენარესავით ნაზი არ არის და მოდის ყოველ გვარ მიწაზედ, ოღონდ სინესტე არ აკლდეს. თუ გინდათ, რომ მთელ ზამთარში კამა გქონდეთ, უნდა დათესოთ ენკენისთვის ბოლო რიცხვებში; ზამთრისთვის შეიძლება გამხმარი კამაც შეინახოთ. სათესლედ რაც შეიძლება თხლად უნდა დათესოთ. თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას. თესლი ინახება ორ წლამდის. კამას ხმარობენ როგორც მწვანილსა და აგრეთვე საჭმელში როგორც სანელსა და მწნილების ჩადებაში, როგორც სუნნელსა.

ქინძი. Кишнець. *Coriandrum sativum*.

ქინძი არ არის ნაზი მცენარე; იგი მოდის ველურათაც მინდვრებში. ითესება მარტიდგან დაწყობილი ღვინობისთევმდის, ყოველ სამ-კვირაში ერთხელ. ქინძს, როგორც ამოსელამდის, ისე ამოსელის შემდეგ უყვარს ხშირი მორწყვა; მარგელაც უნდა თავის ღროზედ. ზამთრისთვის ქინძს ინახავენ, როგორც კამას. სათესლედ უნდა დაითესოს, რაც შეიძლება თხლად; თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება ორ-სამ წლამდის. ქინძსაც ხმარობენ მწნილებში, როგორც სუნნელსა და საჭმელში, როგორც სანელსა.

ქონდარი. Чаберъ. *Satureja hortensis.*

ქონდარი ორი ჯურისაა. არ არის ნაზი და მოდის ჩვენში ველურათა. მისი თესვა შეიძლება დაწყობილი მარტიდგან, ვიდრე ღვინობისთევმდის, ყოველ სამ კვირაში ერთხელ; მორწყვა და მარგვლა უნდა თავის დროზედ. ზამთრისათვის შეიძლება შეინახოთ გამხმარი ქონდარი. სათესლედ უნდა დაითესოს რაც შეიძლება თხლად; მშრალ ადგილას თესლი ინახება ორ წლამდის. ხმარობენ როგორც სანელს და სუნნელს.

რეჰანი. Базиликъ. *Ocimum Basilicum.*

რეჰანი ორი ჯურისაა. ამასაც ისე უნდა მოვლა როგორც ქონდარს, ხოლო ამას უყვარს უფრო სასუქიანი ადგილი და ხშირი მორწყვა. თესლი მისი ინახება ორ-სამ წლამდის. რენსაც ხმარობენ როგორც სანელს და სუნნელს.

ნ ა წ ი ლ ი მ ე ო რ ე მ .

ორ-წლოვანი საბოსტნე მკენარეები.

კომბოსტო. Капуста кочанная.

Brassica oleracea caritata.

კომბოსტო 49 სხვა-და-სხვა ჯურისაა; მათში 12 ყვავილიანი კომბოსტოა, 9 თეთრ-თავიანი, 3 წითელ-თავიანი და

დანარჩენი 21 სხვა-და-სხვა თვისებისა და აგებულობისაა. კომბოსტო ზოგი აღრეულია და ზოგი გვიანი. აღრეულა კომბოსტოს სთესავენ თბულებში თებერელის და ან მარტის გასულს პირ-და-პირ ბოსტანში, ხოლო აპრილში ნერგი უნდა გადირგას კვლებში. გვიანი კომბოსტო უნდა დაითესოს მაისის თხუთმეტედგან, ხოლო ამაზე აღრე დათესვა-კი არ ვარგა, რადგანაც აღრე დათესილს კომბოსტოს თავები უსკდება და შუაგულიდგან მწვანე უვარგისი ფოთლები ამოსდის. გვიანი კომბოსტო რამდენადაც გვიან შემოვა, იმდენად მაგარს და მსხვილს თავებს გაიკეთებს და კარგი გემოსიც იქნება. კომბოსტო სხვა ბოსტნეულისავეთ ნაზი არ არის და 6—7 გრადუსი სიცხევეც ვერას აკლებს.

კომბოსტოს თესლს სთესავენ საქონლის დამიწებული სასუქით კარგად მომზადებულ კვლებში; დათესვის დღიდგან, ნერგის გადარგვამდის, უნდა ყოველ დღე ორჯელ მოირწყას სარწყულით, დილით აღრე მზის ამოსვლამდის და საღამოთი. როცა ნერგი სიმაღლით სამ გრემდის გაიზრდება, უნდა გადირგას იმისთანა მიწაში, რომელიც გაპატივებულია საქონლის ახალი სასუქით, რადგანაც ახალს სასუქზედ კომბოსტო უფრო კარგად გვარობს. კომბოსტოს რგავენ სხვა-და-სხვა წესით, მაგრამ აღვილად დარგვისათვის და მორწყვისათვის აკეთებენ არხებს, ასე რომ ერთი არხი მეორეს 10—12 გრით შორავდეს; არხებს აკეთებენ სიღრმით და სიგანით 4 გრემდე; ამ რიგად მომზადებულ არხების ნაპირებზე რგავენ კომბოსტოს ისე, რომ ერთი ნერგი მეორეს შორავდეს, დიდრონ თაიანი კომბოსტო 10—12 გრითა, ხოლო პატარა თაიანი კომბოსტო—ნახევარ აღლითა. ნერგი უნდა გადარგათ ყოველთვის საღამოთი, სიგრილით, ან კიდევ დილით აღრე, რადგანაც მზის შუქზედ გადარგული კომბოსტო მალე ჰქნება

და ბევრი ძირიც ხმება. გადარგვის დროს ნერგის ფესვები უნდა ამოაელოთ წყალში სკლად გახსნილ საქონლის ახალ სასუქში, რადგანაც ამით ფესვებს მაშინათვე საზრდო ეძლევა და კომბოსტო კარგად იზრდება. გადარგვის შემდეგ ნერგი უთუოდ უნდა კარგად მოირწყას და შემდეგ შიაც, როცა საჭირო იქნება, მორწყვა უნდა გაუმეოროთ. როდესაც ნერგი ორი გრის სიმაღლეზედ გაიზრდება და ოთხ-ოთხ ფოთოლს გაიკეთებს, სხვა ყველა ფოთლები, რომლებიც მიწასთან ახლო აქვს, უნდა ფრთხილად მოაშოროთ, მიწა შემოაყაროთ გარშემო და მაშინათვე მორწყათ. გარშემო ფოთლების შემოკლა და მიწის შემოყრა უნდა ორჯელ ან სამჯერ; მიწის შემოყრის დროს თითონ რუებიც უნდა გაწმინდოთ და გათოხნოთ ხოლმე. რამდენათაც უფრო ბევრითად შემოაკლით კომბოსტოს დაბლითა ფოთლებს და გარშემო მიწას შემოაყრით, იმდენად კომბოსტო უფრო მსხვილთაგანს გაიკეთებს. თუ მიწის შემოყრის დროს კომბოსტოს დაბლითა ფოთლები არ შემოეცალა, ფოთლები მიწაში მოჰყვება, მალე დალბება და მთელს ძირსაც დააღებებს. გადარგვის დღიდან მარიამობისთვემდის კომბოსტო უნდა მოირწყას კვირაში ერთხელ და თუ დიდი სიცხეები დაიჭირა, ორჯელაც მოუხდება მორწყვა.

რაც შეეხება კომბოსტოს მტრებს, უნდა ვსთქვა, რომ კომბოსტოს ზაფხულობით უჩნდება რამდენიმე გვარი ჭია, რომლებიც ძალიან აფუჭებენ მას, თუ პატრონმა ყური არ მიუგდო. ეს ჭიები სჭამენ როგორც ფოთლებს, ისე გულსა და ძირსა. უკეთესი საშუალება მათ წინააღმდეგ ის არის, რომ კვერცხები და თითონ ჭიები ხელით მოაგროვოთ ხოლმე და დახოცოთ ანუ დასწვათ. ეს საქმე ცოტა მოზრდილ გოგო-ბიჭებსაც შეუძლიანთ კარგად შეასრულონ და ამიტომ ურიგო არ იქნება მივაჩიოთ ხოლმე ისინი ამ საქმეს.

სათესლედ კომბოსტოს ინახავენ სხვა-და-სხვა გვარად. ზო-

გიერთნი თავებს აცლიან და ღეროებს სარდაფში რგავენ ქვიშაში; ზოგნი-კი სარდაფში ან გარეთ მშრალ ადგილას სთხრიან ორმოებს და ამ ორმოებში აწყობენ რიგზედ კარგ მსხვილ. თავებს, ასე რომ ფესვები და ღეროები ზემოთა ჰქონდეთ და თავები ქვემოთ; შემდეგ მიაყრიან ზემოდგან მიწას და ზედაც დამპალ თივას ანუ ბუჩოს დააყრიან, რომ ზამთრის სიცივემ კომბოსტო არ დააძროს; მაგრამ მოსაშენებლად უმჯობესია, რომ კომბოსტო თავებიანი შეინახოთ და არა მარტო ცარიელი ღეროები, რადგანაც ასე უფრო მეტი და სალი კომბოსტოს მოშენება შეიძლება. თესლი უნდა შეინახოთ მშრალ ადგილას. თესლი ინახება 4—5 წლამდის, მაგრამ დასათესად 3—4 წლისას ამჯობინებენ. კომბოსტოთი ამზადებენ მშვენიერს მწნილს, სალათას და წვნიან საჭმელებს. ვისაც უნდა მთელი ზამთრის განმავლობაში იქონიოს გაუთუთქავე კომბოსტო, იმან შემოდგომითვე უნდა აარჩიოს მსხვილი და მკერივი (მაგარი) თავები და სარდაფში გრილად შეინახოს, ისე-კი, რომ სიცივემ არ დააძროს; სიცივისგან დამძრალ კომბოსტოს ეკარგება გემო და მოხარებითაც დიდხანს არ იხარშება.

ჭარხალი. Свекла, бураки. *Beta vuldaris.*

ჭარხალი არის 12 ჯურისა. ითვება ათი მარტიდგან დაწყობილი აპრილის დამლევამდის. ვისაც უნდა, რომ მსხვილი და უგემური თავები მიიღოს, ჭარხალი უნდა დაითესოს მარტში და ვისაც უნდა წერილი და გემრიელი ძირების მიღება, იმან ჭარხალი მაისის ნახევარში უნდა დათესოს. ჭარხალი ითვება ორნაირად: დაბნევით და რიგზედ, პატარ-პატარა რუებში ან კვლებში ჩაყრით. როდესაც რიგზედ სთესავენ, მაშინ ერთი რუ მეორეს ნახევარი ადლით უნდა შორავდეს და ერთი ძირი მეორეს—ოთხი გრით. მსხვილი თავების მისაღებად და ადვილად მორწყ-

ყვისათვის, ჭარხალი უმჯობესია დათესოთ რიგზედ. გათოხნა უნდა ორჯელ ან სამჯერ; აგრეთვე მორწყვა. ჭარხალს და კომბოსტოს იღებენ მიწიდან ერთ და იგივე დროს, ე. ი. ღვინობისთვეში. სათესლედ არჩევენ კარგ მსხვილ თავებსა; ზამთრობით ინახვენ, როგორც კომბოსტოს; გაზაფხულზედ ხელმეორედ რგავენ მიწაში და ზაფხულში-კი თესლს იღებენ; თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება 4—5 წლამდის. ჭარხლით ამზადებენ მწნილს, სალათას, წვნიან საქმელს და შემწვარიც კარგია. ჭარხლით ნაჭმევი საქონელი იძლევა უკეთეს და მეტს რძეს.

სტაფილო. Морковь. *Daucus carota.*

სტაფილო არის 11 ჯურისა. ითესება ორ რიგად: ერთი რიგობა ითესება აპრილში, ხოლო მეორე—მკათათვის გასულს, ან მარიამობისთვის დამდეგს. მარიამობისთვეში დათესილი სტაფილო ამოდის ადრე გაზაფხულზედ და ადრეულად ხმარობენ. სტაფილო ითესება ან კვლებში დაბნევით და ან რიგზედ, მაგრამ დაბნევით დათესილი სტაფილო უფრო კარგად გვარობს. რადგანაც სტაფილოს თესლი ერთმანერთს ძნელად შორდება და თანაბრად ვერ ითესება, ამიტომ დათესვის წინ უნდა ხელით კარგად დაფშენიტოთ, წვირთ ქვიშაში აურიოთ და ისე დასათესოთ. სტაფილოს სთესავენ რაც შეიძლება თხლად; თხლად დათესილი სტაფილო თამამად იზრდება და მსხვილს ძირებსაც იკეთებს. სათესლედ არჩევენ მსხვილ ძირებს, ფოთლებს აცლიან და სარდაფში ან გარეთ მიწაში ინახავენ ისე, როგორც ჭარხალს. კარგი მსხვილი სტაფილო მაშინ მოდის, როდესაც ის ითესება ქვიშა-ნარევი მიწაში. მარგელა და მორწყვა უნდა თავის რიგზედ, ხოლო ბევრი მორწყვაც არ არგებს სტაფილოს, რადგანაც ხშირად მორწყული სტაფილო უგემური ღებდა. რამ-

დენათაც სტაფილოს კარგად აუჩვილებთ მიწას, იმდენად ის უფრო მსხვილს და გემრიელს ძირებს გაიკეთებს. თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება 3—4 წლამდის. სტაფილოს ხმარობენ საქმელში და როგორც ხილს; სტაფილოთი ნაქმევი საქონელი იძლევა მშენიერ და ბევრ რძეს.

ზამთრის ბოლოკი. Рѣдька.

Raphanus sativus.

ზამთრის ბოლოკი არის 19 ჯურისა. მათში 8 ჯურა ზაფხულისაა, 3 შემოდგომისა და 8-ც ზამთრისა. ბოლოკი ითესება სხვა-და-სხვა დროს გადაბნეით და ან რიგზედ ჩაყრით. ზაფხულის ბოლოკი ითესება მარტში, შემოდგომისა—თიბათვის ნახევარში და ზამთრისა—პირველ თიბათვიდგან. ზამთრის ბოლოკს უყვარს ნოტიო და ნოყიერი ადგილი და სიცივისა არ ეშინიან. თუმცა სიცივე მას ეერას ავნებს, მეტადრე თუ ღრმად არის მიწაში, მაინც კარგია, რომ ბოლოკი თავის დროზედ ამოიღოთ, რადგანაც სიცივეში ამოღებულს ბოლოკს ეკარგება თავისი ღირსება. ბოლოკი რაც თხლად იქნება დათესილი, იმდენად მსხვილ თავებს იკეთებს; თოხნა და მორწყვა უნდა თავის რიგზედ. სათესლედ არჩევენ მსხვილ ძირებს, ფოთოლს აცლიან და ინახავენ მიწაში ან სარდაფში, როგორც კარხალს და სტაფილოს. გაზაფხულობით იღებენ მიწიდგან და რგავენ კვლებში; თესლს მოიცემა მკათათვეში ან მარიაშობისთვეში. თესლს ინახავენ მშრალ ადგილას. თესლი ინახება სამ-ოთხ წლამდის. ზამთრის ბოლოკით ამზადებენ სალათასაც ძმრით და ზეთით.

თაღგამი. Рѣпа. Brassica Rapa.

თაღგამი 19 ჯურისაა. ითესება მარტიდგან დაწყობილი

პირველ მარიამობისთვემდის, რაც შეიძლება თხლად; თხლად დათესილი თალგამი კარგად გვარობს და კარგ მსხვილ თავებსაც იკეთებს. თალგამს უყვარს ქვიშა-ნარევი ნიადაგი და ითვისება ორ რიგად: გადაბნევით და რიგზედ; უყვარს ხშირი მორწყვა, მეტადრე როცა ქვიშაან ნიადაგზედ არის დათესილი; მარგელა და თოხნა უნდა თავის რიგზედ. საზამთროდ ინახვენ ისე, როგორც ზამთრის ბოლოკს; სათესლედ თალგამს რგავენ გაზაფხულობით და ზიფხულში თესლს იღებენ. თესლი ინახება ოთხ წლამდის. თალგამს ხმარობენ ისე, როგორც ზამთრის ბოლოკს.

ხახვი. Лукъ. Allium Cera.

ხახვი ოცი სხვა და სხვა ჯურისაა. ითვისება მარტში და აპრილში, მაგრამ ვისაც უნდა თებერვალში იქონიოს ადრეული ხახვი, იმან უნდა ენკენისთვეში დათესოს; რადგანაც ხახვი ძალიან გვიან ამოდის, ამისთვის, თესლის მალე გალიეებისათვის, მას თბილ ადგილას და სველ ქვიშაში ინახავენ; ასე შენახული თესლი ორი კვირით ადრე ამოდის. უფრო კარგი და მსვილი ხახვი მაშინ მოდის, როცა ითვისება საქონლის დამიწებული სასუქით გაპოხიერებულ ადგილზე. ხახვი უნდა დაითესოს არც თხლად და არც სქლად; სქლად დათესილი ხახვი კარგს თავებს ვერ იკეთებს და მალეც სოლდება და თხლად დათესილი-კი მსხვილ თავებს იკეთებს. როცა ხახვი ოთხ ან ხუთ გრეზე გაიზდება, უნდა გათხელდეს და გაიმარგლოს. გათხელების დროს ამოდებული ხახვი სხვა ახლად მომზადებულ კვლებში უნდა გადაირგას სამ გრეზე თითო ძირი; გადარგვის დროს ნერგს ფოჩები და ცოტათი ფესვები უნდა მოაკვეცოთ, რადგანაც ფოჩ და ფესვებ შემოკვეცილი ხახვი უფრო კარგად გვარობს და კარგ მსხვილ თავებსაც იკეთებს. გარდა ამისა კარგია ამოაელოთ

ფესვები წყალში სქლად გახსნილ საქონლის ახალ სასუქში. დათესვის დღიდან ამოსვლამდის ხახვი უნდა მოირწყას სარწყულით კვირაში ორჯელ, ხოლო შემდეგ პირ-და-პირ კვლებშიაც შეგიძლიანთ მიუშვათ წყალი. დამსხვილების შემდეგ ხახვი აღარ საჭიროებს მორწყვას, რადგანაც ამ დროს მორწყული ხახვი დიდხანს ვეღარ ინახება. მარგელა და მიწის აჩვილება ხშირად უნდა. ორი ან სამი კვირის წინად ამოღებამდე, მსხვილი და მკვრივი თავების მისაღებად, ხახვს უნდა გაუთელოდ ღეროები და ფოჩები გოდრის ზედ გორებით. სათესლედ არჩევენ კარგს და მსხვილს თავებს; ზამთრობით ინახვენ მშრალად სხვენში ან კიდეც სარდაფში, ოღონდ გაშლილი უნდა იყვეს; სათესლედ რგავენ გაზაფხულობით გარეთ კვლებში და ზაფხულობით იღებენ თესლს; თესლი უნდა შაინახოთ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება ორ წლამდის, შემდეგ-კი აღარ გეარობს, რადგანაც ძველდება და ამოსასვლელი ღივი უფუჭდება. ხახვის მტერი ბოსტანაა, რომელიც უჭამს მას ძირებს. თუ ბოსტანა ძალიან გამრავლდა, სოროებში უნდა აღუღებული წყალი ჩაასხათ და ისე დახოცოთ.

პრასა. Лукъ-поррей. Allium Porrum.

პრასა ხუთი ჯურისაა; მათში ორი ჯურა ზაფხულისაა და სამი ზამთრისა. ითესება ორ რიგად: ადრეულა პრასას სთესვენ მარტში ან აპრილში, გვიანს—ენკენისთვეში. პრასა სხვა მცენარესავეთ ნაზი არ არის, ყველგან კარგად ხარობს, ხოლო რაც შეიძლება თხლად უნდა დაითესოს; სქლად დათესილი-კი შეიძლება გაათხელოდ და მეტი ძირები სხვა ადგილზე გადარგად, ისე რომ ერთი ძირი მეორეს სამი გრით შორავდეს. ვისაც უნდა, რომ მსხვილი თავები და ფოჩები მიიღოს, იმან მიწის პირად უნდა გათიბოს; მაშინ პრასა ამოიყრის მსხვილ და ნორჩ ფოთლებსა. მორწყვას და მარგელას ძალიან საჭიროებს. სათესლედ

არჩევენ სხეილ ძირებსა. რადგანაც პრასას არ ეწინიან ზამთრის სიცივისა, ამიტომ სათესლედ გადაღებული ძირები, შეიძლება გარედ დასტოვოთ კვლებში, გაზაფხულზედ ამოიტანს ღეროებს და ზაფხულში თესლსაც მიიღებთ; თესლი უნდა შეინახოთ მშრალ ადგილას; თესლი ინახება ორ წლამდის; პრასით ამზადებენ მშენიერს მწნილს.

ოხრახუში. Петрушка. Petroselinum sativum.

ოხრახუში არის ექვსი ჯურისა. ითესება მარტში, აპრილში და ლენიობის თვეში, რაც შეიძლება თხლად, ოხრახუში მოდის ყოველ-გვარ მიწაზედ, მაგრამ უფრო კარგად გვარობს ნოტიო ადგილზედ; გამარგელა და მიწის აჩეილება ძალიან უხდება. სათესლედ არჩევენ მსხვილ ძირებს; ზამთრობით ინახვენ სარდაფში მშრალ ადგილას, მაგრამ შეიძლება გარეთ მიწაშიაც დარჩეს. თესლი ინახება ორ-სამ წლამდის.

ნიახური. Сельдерей. Apium draveolens.

ნიახური არის ექვსი ჯურისა; ითესება მარტში, აპრილში და ლენიობისთვეშიაც, რაც შეიძლება თხლად, რადგანაც, თხლად დათესილი ნიახური მსხვილ ძირებს და ღეროებს იკეთებს, რომელიც ძალიან საჭიროა მწნილების ჩასადებად. ნიახურს უყვარს ნოტიო და სასუქიანი ადგილი. ამოსვლის შემდეგ უნდა ნახოთ და თუ დაატყოთ, რომ სქლად არის ამოსული, შეიძლება გადარგოთ სხვა ახლად მომზადებულ კვლებში. მარგვლას, გარშემო მიწის აჩეილებას და მორწყვას ძალიან საჭიროებს, როგორც ამოსვლამდის, ისე ამოსვლის შემდეგ. სათესლედ არჩევენ მსხვილ ძირებს, რომელიც შეიძლება გარეთ დარჩეს. თესლი ინახება

2-3 წლამდის. ნიახურის ძირებით და ფოჩებით ამზადებენ მშვენიერს მწნილს.

ნ ა წ ი ლ ი მ ე ს ა მ ე .

მრავალ-წლოვანი საბოსტნე მცენარეები.

კართოფილი. Картофель. Solanum tuberosum.

კართოფილი არის 24 ჯურისა. კარტოფილის მოყვანა შეიძლება ოთხ-ნაირად: 1) მთელი კართოფილებით; 2) დაჭრილი კართოფილით; 3) ნაფუცქვენებით და 4) თესლით. კართოფილს სთესენ ოცი მარტიდან დაწყობილი ოც აპრილამდის; შეიძლება გიორგობისთვეშიაც დასთესოთ და მაშინ იღებენ მას აპრილში ან მაისში. კართოფილს სთესენ ორმოებში რიგზედ, ისე რომ ერთი რიგი შორავდეს მეორეს 12 გრით; თითო ორმოში სდებენ თითო ან ორს დაუჭრელ კართოფილს, მაგრამ მთელით თესვა მაშინ უნდა, როცა მემამულეს აქვს მოჭარბებული კართოფილი. ხოლო, ვისაც საკმაო კართოფილი არა აქვს, იმან ერთი კართოფილი ოთხად ან ხუთად უნდა გასჭრას და თითო ორმოში თითო ან ორ-ორი ნაჭერი ჩაღოს; ეს-კია, რომ ყველა ნაჭერს თვალი უნდა ჰქონდეს, საიდანაც კართოფილს ღივი ამოსდის. კართოფალი შეიძლება მოვიყვანოთ ნაფუცქვენის დათესვითაც, ოღონდ მასაც ზედ თვალი უნდა ჰქონდეს; თითო ორმოში შეიძლება ჩასდოთ ოროლი ანუ სამ-სამი ნაფუცქვენი და შემოდგომაზედ მიიღებთ მშვენიერ კართოფილს. კართოფილი შეიძლება თესლითაც მოიყვანოთ, მაგრამ თესლით მოყვანილ კართოფილს ბევრი შრომა და წვალეზა უნდა.

კართოფილს უყვარს ნოყიერი ქვიშა-ნარევი მიწა და რაც

გრის სიშორეზედ. კვლები გაპატიმრებული უნდა იყვეს საქონლის დამიწებული ნეხვით; დარგვის დღიდან დაწყებული, სანამ ტოტი იხარებს, უნდა ყოველ დღილა-სალამოთი მორწყათ და შემდეგშია; როცა მცენარე წყალს მოითხოვს, მორწყვა გაუმეოროთ. თოხნას და მიწის აჩვილებას ტარხუნა ძალიან საჭიროებს; რამდენათაც ტარხუნას უფრო ბეჯითად აუჩვილებთ მიწას, იმდენად ის ამოიხეთქავს უფრო მეტს ტოტებსა. როცა დარგული ტოტები გათამამდებიან, უნდა გადარგათ სხვა ახლად მომზადებულ კვლებში, 5—6 გრეზე ერთი მეორისაგან. აგრეთვე კარგია ტარხუნის მიწის პირად გათიბვა, რადგანაც რამდენათაც ხშირად გასთიბავე ტარხუნას, იმდენად უფრო მეტს ნორჩ ტოტებს ამოიყრის ის.

საზოგადოთ უნდა ესთქვათ, რომ მრავალ-წლოვანი მცენარეები ყოველ 3—4 წელიწადში უნდა გადარგათ ხოლმე ერთი ადგილიდან მეორეზე; ამისთანა გადარგვას ეძახიან მტკანარეკის გასჯებას. თუ სამ-ოთხ წელიწადში ერთხელ არ განახლდა მცენარე, მაშინ იმას ფესვები უბერდება და მოკლე ხანში სრულიად ამოვარდება. ზამთრობით მიწის პირად გათიბულ ტარხუნას ზემოდამ უნდა დააფაროთ თივა ან ფოთოლი, რომ სიცივემ არ დააძროს; გაზაფხულობით-კი ისევ უნდა ააცალოთ; მაშინ ტარხუნა ძირებიდან ამოიხეთქავს ნორჩ და გემრიელ ყლორტებს.

პიტნის პიტნა. Мята. *Mentha crispa*.

პიტნა ძალიან ბევრი ჯიშისაა; ზოგიერთ ადგილებში პიტნა მოდის ველურათაც, რომელსაც ხმარობენ წამლად. პიტნის გამრავლება და მოვლა უნდა ისე, როგორც ტარხუნას. პიტნას ხმარობენ როგორც მწევანილს, სანელებელს და სუნენელს. შე-

მოდგომით პიტნა უნდა გაითიბოს მიწის პირად, რომ გაზაფხულზედ ამოხეთქოს ნორჩი ტოტები.

მეაუნა. Шавель.

მეაუნა ოთხი ჯურისაა. ითესება კვლებში მარტში, აპრილში და ღვინობისთვეში. როცა მეაუნა გაიზრდება ორ გრეზედ, ის უნდა გადირგას სხვა გაპატივებულ კვლებში, ნახევარი ადლის სიშორეზედ თითო ძირი. მეაუნას უყვარს ნოტიო და სასუქიანი მიწა და სამ წელიწადში ერთხელ უნდა განახლდეს; როგორც ამოსვლამდის, ისე შემდეგშიაც უნდა ხშირად მოირწყას, გაიმარგლოს და გარშემო მიწა აეჩვილოს. სათესლედ არჩევენ კარგ ძირებს; თესლი ინახება სამ წლამდის. მეაუნით ამზადებენ მშვენიერს წენიანს. შემოდგომით მეაუნას სთიბავენ მიწის პირად, რომ გაზაფხულზედ ძირებიდან ამოხეთქოს ახალი ყლორტები და ფოთლები.

სატაცური. Спаржа. Asparagus officinalis.

სატაცური 5 ჯურისაა. მრავლდება თესლით და ძირებით; თესლი ითესება მარტში და აპრილში; უყვარს ნოყიერი, ნოტიო და საქონლის დამიწებული ნეხვით გაპატივებული ადგილი. თესლზედ ამოსულს სატაცურს შემოდგომაზედ ანუ მეორე გაზაფხულზედ რგავენ სხვა ადგილას ისე, რომ ერთი ძირი შორაედეს მეორეს 12 გრით. როგორც გადარგვამდე, ისე გადარგვის შემდეგ სატაცური უნდა თავის ღროზედ მოირწყას, გაიმარგლოს და გაითოხნოს. გიორგობისთვის დამლევს სატაცური უნდა გაითიბოს მიწის პირად და ზემოდგან დაეფაროს ფოთოლი, წალამი ან კიდევ თავა, რომ ზამთრის სიცივემ არ დააძროს; გაზაფხულზედ-კი უნდა ისევე ააცალოთ. ამისთანა მო-

ელა უნდება სამ წლამდის, შემდეგ-კი შეიძლება მოიკრიფოს. მოკრეფა უნდა ყოველ დღე დილაობით. სათესლედ არჩევენ მსხვილ და ჯან-საღ ძირებს; თესლის მოკრეფა უნდა მაშინ, როცა წითელი თესლი გაუშავდება. თესლს ინახავენ ორ-ნაირად: ან მოკრეფის უმაღვე ჰრეცხავენ წმინდა წყალში, აშრობენ ნიაფზედ და ისე ინახავენ; ან კიდევ გაურეცხავს აშრობენ ნიაფზედ და ისე ინახავენ; პირველი წესით მომზადებული თესლი ინახება 2—3 წლამდის, ხოლო მეორე წესით მომზადებული—3—4 წლამდის. სატატურით ამზადებენ ერბო-კვერცხით ანუ ნიგეზით მშენიერ საქმელს.

ნიორი. Чеснокъ. *Allium sativum*.

ნიორი სხვა მცენარესავეთ ნაზი არ არის: მას არ ემინიან ზამთრის სიცივისა და მოდის ყველა ნიადაგზედ, მაგრამ სხვილ თავებს იკეთებს ხოლო ცხენის ახალი ფენით გაპატიმრებულ ადგილზე. ნიორს სთესენ ან გიორგობისთევში და ან თებერვალში და მარტში. დათესვა უმჯობესია რიგზედ, ისე, რომ ერთი რიგი შორავდეს მეორეს 4 გრით; თოხნა, მარგელა, პიწის გარეშემო აჩილება და მორწყვა უნდა თავის დროზედ; რამდენათაც უფრო ხშირად გაითოხნება ნიორი, იმდენად უფრო მსხვილ თავებს გაიკეთებს. ნიორს იღებენ მიწიდგან თიბათევში ან მკათათევში, სწნავენ გალად და ისე ინახავენ სხვენში. თუმცა ნიერის სუნი ბევრს ეჯაერება, ნიორი მაინც მეტად მარგებელი საქმელია და ბევრი სენის წამალიც არის. მისი ხმარება საქმელში თუ ისე პურთან მარილით მუსრს აელებს მუცლის კიებს. სათესლედ არჩევენ მსხვილ თავებს; ნიორი ინახება ერთ წლამდის; მეორე წელს-კი სოღდება და ფოჩდება. ნიერით ამზადებენ მშენიერ მწნილს.

ხარდალი. ХРЪНЬ. Armoracio ruslicano.

ხარდალს ხმარობენ საქმელად, როგორც ნიორს, ხოლო მას არა აქვს ის სუნი, რომლითაც ასე ბევრს აფრთხობს ნიორი. ხარდალს ამრავლებენ ძირებით გიორგობისთვეში და მარტუში; ერთი ძირი მეორეს უნდა შორავდეს 12 გრით. თოხნას, მარგელას, მიწის აჩვილებას და მორწყევას ხარდალი ძალიან საჭიროებს. რადგანაც ფოთლები არ იხმარება საქმელში და ძალას-კი ართმევს ძირებს, ამიტომ, ძირების დასამსხვილებლად ფოთლები უნდა მოეკვეცოს მიწის პირად. შემოდგომით, ე. ი. გიორგობისთვეში, ხარდალს სთიბავენ მიწის პირად; გაზაფხულზედ ხელ-ახლად ამოაქვს ფოთლები.

ხაჭიჰორა. Артишокъ. Cynara scolymus.

ხაჭიჰორა არის ექვსი ჯიშისა; მრავლდება თესლით და ძირებით; ხოლო რადგანაც თესლით გამრავლებას მეტი დრო და წვალება უნდა, ამიტომ ხაჭიჰორას უფრო ძირებით ამრავლებენ. ძირებით გამრავლება შეიძლება გაზაფხულობით და შემოდგომით; ძირებს რგავენ ერთმანერთზე ერთი ადლის სიშორეზე, ხოლო თესლს-კი სთესავენ გაზაფხულობით კვლებში რიგზედ, ისე, რომ ერთი რიგი მეორეს შორავდეს 4 გრით. კვლებს დილით და საღამოთი უნდა მორწყვა. როცა მცენარე გაიზრდება ორ გრემდის, უნდა გადირგას სხვა ახლად მომზადებულ ადგილას ისე, როგორც ზემოთ იყო ნათქვამი. ხაჭიჰორამ იცის ბლარტობა, ამიტომ რამდენიც იბლარტებს, იმდენი ბლარტები უნდა მოაშოროთ და გადარგათ სხვაგან კარგად მომზადებულ სასუქიან მიწაში; გადარგვის უმაღლე კარგად უნდა მოირწყას და შემდეგშააც მიწა მუდამ ნოტიოდ უნდა შეინახოთ. ხაჭიჰო-

რა იზრდება ორი ადლის სიმაღლეზედ; ნაყოფი მოაქვს მსხვილი ვაშლის ოდენა. ამ ნაყოფს ჰკრეფავენ მაშინ, როცა გაიშლება და აყვავების დრო მოუახლოვდება.

ხაჭიქორას ეშინიან ზამთრის სიცივისა, ამიტომ საზამთროდ ასე უნდა მოელა: 1) სანამ სიცივე მოახლოვდება, ხაჭიქორას აცლიან ღეროებს და ფოთლებს მიწილგან ორი გრის სიმაღლეზედ, შემდეგ ზემოდგან აფარებენ ქილებს, კასრებს ან კიდევ დამპალ თივას; 2) სჭრიან ღეროებს იმ სიმაღლემდის, როგორცა ესთქებით ზემოთ; შემდეგ აყრიან თავამდი მიწას და მას ზევით—ფოთოლს ანუ თივას. სათესლედ არჩევენ მსხვილს და საღ ძირებს; თესლი ინახება ხუთ წლამდის. ხაჭიქორით ამზადებენ ერბოთი მშენიერ საქმელს.

ნ ა წ ი ლ ი მ ე ო თ ხ ე .

ბოსტნეულის უმნახვა საგამთროდ.

მწვანლის შენახვა ზამთრისათვის.

რადგანაც ზამთარში ახალი მწვანელი ძნელი საშოვარია, ამიტომ ზაფხულში უნდა გაეწიოთ ამისი თადარიგი. დაკრიფეთ ახალი, ჩვილი მწვანელი: ქინძი, კამა, ქონდარი, რეპანი, ოხრახუში, ნიახური, პიტნა, ტარხუნა; დასჭერით წვრილად და ყველა ცალ-ცალკე კარგად გაახმეთ მზეზედ; შემდეგ ჩაყარეთ პატარა პარკებში, დაწერეთ თავისი სახელები და ჩამოკიდული შეინახეთ მშრალ ადგილას; როცა გენებოთ იხმარეთ. თუ მწვანელი კარგად არ გაახმეთ, ის მალე დაობდება.

ზამთრისათვის ნედლი ლობიოს შენახვა.

დაკრიფეთ ნედლი ლობიო (პარკები), შემოაცალეთ ძაფე-

ბი, დასჭერით ან დაამტვრიეთ, ჩაყარეთ ქილაში ერთი წყება, ზემოდგან მოაყარეთ მარილი; მერე ჩაყარეთ მეორე წყება და ზემოდგან ისევ მარილი მოაყარეთ; გაიმეორეთ ასე, სანამ ქილა გაიფხვრება. როდესაც ლობიო წვეწვს გაუშვებს, აშხადეთ ქილას სარქველი და დაასხით ცხერის თბილი ქონი ანუ ერბო ერთი თითის დადებამდე. როცა მოსახარშად დაგჭირდეთ, ამოიღეთ რამდენიც გენებოთ, ცხელ წყალში დაალბეთ, წყალი რამდენჯერმე გამოუცვალეთ და შემდეგ მოხარშეთ, როგორც გენებოთ.

ლობიოს შენახვა შეიძლება მეორე ნაირადაც: აიღეთ ლობიო, დასჭერით ანუ დაამტვრიეთ და შემდეგ მზეზე კარგად გააშხმეთ; როცა გახმება, ჩაყარეთ პარკებში და მშრალ ადგილას შეინახეთ ჩამოკიდებულნი. როცა დაგჭირდეთ, ჯერ ცხელ წყალში დაალბეთ სამიოდე სათით და შემდეგ მოხარშეთ, როგორც გენებოთ.

ზამთრისათვის ნედლი მუხუდოს შენახვა.

მოკრიფეთ დიდრონი და გრძელ-გრძელი მარცვლიანი მუხუდო; დამარცვლეთ და ზედ მარილი მოაყარეთ; როცა წვეწვი გაუშვას, წვეწვი გადაღვარეთ, მუხუდო-კი ჩაყარეთ ბოთლებში, პირი მაგრად დაუცვეთ, ჩალაგეთ წყლით საესე ქვებში და კარგად მოხარშეთ საათ-ნახევრის განმავლობაში; შემდეგ ამოალავეთ და ჩაფალით სარდაფში მშრალ ქეიშაში. როცა მოხარშვა დაგჭირდეთ, მუხუდო ჯერ დაალბეთ და მერე მოხარშეთ როგორც გენებოთ.

ზამთრისათვის ქართული ბადრიჯნის გახმობა.

აიღეთ ბადრიჯნები, დაფუცქვეთ და სიგრძეზედ დასჭერით

ისე, რომ დაჭრილები ყუნწს არ მოაშოროთ და მზეზე გამო-
ჰკიდეთ გასახმობათ; როდესაც გახმეს, ჩაყარეთ პარკში და შე-
ინახეთ მშრალ ადგილას; როცა გენებოთ, სალამოთი დადგით
ცივ ანუ ცხელს წყალში დასარბილებლად და შემდეგ მოიხმა-
რეთ.

ზამთრისათვის რუსული ბადრიჯნით თა- თარის გაკეთება.

მოკრიფეთ მწიფე რუსული ბადრიჯანი, ჩაყარეთ ქვაბში და
მოხარშეთ წყალ დასხმული; როცა ორჯელ გადმოდულდეს, გა-
ატარეთ საცერში, რომ ჩენჩო და თესლი არ შეჰყვეს; წვენი-კი
ისევ დადგით ცეცხლზე და ხარშეთ იმდენს ხანს, რომ ნახევა-
რი-ლა დაჩეს, გააციეთ და ჩაასხით ბოთლებში; დაუცვეით (ღობ-
ლები¹⁾), ზედ მართულები გადუჭირეთ, თავები გადაუღესეთ ლა-
ქით ან ფისით და ცივ ადგილას შეინახეთ დაწვენილები. ასე
მომზადებული წვენი შეიძლება ტილოებზედაც გადააღესოთ თხლად
და მზეზედ გაახმოთ; როცა კარგად გახმება, ააძრეთ და მშრალ
ადგილას შეინახეთ, რომ არ დანესტიანდეს.

ასევე შეიძლება მომზადდეს ტყემლის, ქლიაის, შეინდის
და მისთანების ტყლაპი.

საზამთროს და ნესვის შენახვა დიდ- ხნობამდის.

მოკრიფეთ ცოტათი შემოაუსვლელი საზამთრო და ნესვი,

¹⁾ ცობოლა ხის—რბილი ქერქისაგან გაკეთებული საცობია; რუსუ-
ლად ეწოდება პრობკა.

გააზრეთ რამდენიმე საათით მზეზე, შეახვიეთ სქელ ზეწარში და ჩამოჰკიდეთ მშრალ და გრილ ოთახში. შეიძლება ასეც შეინახოთ: ასეთივე ნესვი და საზამთრო შეახვიეთ გამდნარ ცვილში¹⁾ ამოვლებულ ქალაღში, ზემოდან კარგად დაახვიეთ წერილი თოკი, რომ ჰყერი არა ჰხედებოდეს და ისე ჩამოჰკიდეთ ქერში მშრალ და გრილ ადგილას, ასე შენახული საზამთრო ინახება ერთ წლამდის.

ზამთრისათვის ყვავილიანი კომბოსტოს შენახვა.

აიღეთ ყვავილის კომბოსტოს მკერივი და საღი თავები, დასხით კანაფზედ ისე, რომ ერთი თავი მეორეს არ ხედებოდეს და ჩამოჰკიდეთ სარდაფის ქერში, მშრალ ადგილას. ამ გვარად შენახული თავები ინახება გაზაფხულამდის, მაგრამ თუ სიცივისგან დამძრალია წინაღვე, მალე გაფუჭდება.

ზამთრისათვის თავიანი კომბოსტოს შენახვა.

აარჩიეთ მაგარი მკერივი თავები ძირიანად და ჩამოჰკიდეთ მშრალ სარდაფში ისე, როგორც ნათქვამია ყვავილა კომბოსტოზე. ან კიდევ დაყარეთ სარდაფში მშრალი ქვიშა და დარგით შიგ ძირიანი კომბოსტოს თავები; დრო გამოშვებით ნახეთ ხოლმე, რომ კომბოსტო არ გაფუჭდეს და სარდაფიც განიავეთ ხოლმე.

¹⁾ ცვილი — თაფლის სანთელია, რუსულად — ВОСКЪ.

ზამთრისათვის კართოფილის შენახვა.

ამოთხარეთ მშრალ საწლადში ანუ გარეთ დიდი ორმო, ჩაყარეთ შიგ საღი კართოფილი და ზემოდგან დაათარეთ ჩალა ანუ ხმელი თივა; შემდეგ წაყარეთ ორმოდგანვე ამოთხრილი მიწა და მშრალი ქვიშა. კართოფილი უფრო მაშინ ინახება კარგად, როდესაც მინდვრიდგან მოტანისათანავე ჩაჰყრით ორმოში, ხოლო გაფუჭებული კართოფილი არ უნდა ჩაყალოთ.

ნ ა ვ ი ლ ი მ ე ხ უ თ ე .

სხმე-და-სხმე მწნილმების ჩადმება.

კიტრის მწნილი.

მოკრიფეთ შემოდგომით სამწნილე კიტრი ყუნწებიანათ და შეინახეთ ოთახში ანუ სარდაფში ერთ დღემდის, რომ დაჰკნეს, რადგანაც დამჰკნარი კიტრის მწნილი უფრო დიდ-ხანს ინახება, ვიდრე დაუჰკნობელისა. შემდეგ ჩააწყეთ კარგად გარეცხილ ქილაში ან კათხაში¹⁾ ასე: ერთი რიგობა რომ ჩააწყოთ, მოაყარეთ ორი საჰმეო კოვზი²⁾ მარილი და ზედ დაადეთ დაჩეჩქვილი ნიორი და ისერიმი, მუხის ანუ ალუბლის ფოთლები და ცოტ-ცოტა ქონდარი, ქინძი, დიდი კამა, ნიახური, რეჰანი, პიტნა და დაფნის ფოთოლი; ამას რომ მორჩებით ჩააწყეთ ახლა მეორე რიგობა კიტრისა თავისი მასალით, მერე მესამე და სხვა, სანამ ქილა თუ კათხა არ გაიფხვრებადეს. ზემოდამ მოაყარეთ კიდევ ერთი-ორი მუჭა მარილი, დაასხით ცივი წყალი და დაათარეთ სარკველი ანუ პირს მოაკარით. ამ საქმეს რომ მორჩებით,

¹⁾ კათხა—ხის ჭურჭელია ძირიანი და მაღალი.

²⁾ საჰმეო კოვზი—СТОЛОВАЯ ЛОЖКА.

ქურჭელი დადგით სარდაფში გრილ ადგილას და დრო გამოშვებით ნახეთ ხოლმე: თუ წყალი დაჰკლებია—დაუმატეთ, თუ პრკე (ქაფი) მოუგდია—მოჰხადეთ.

კიტრის მწნილი შეიძლება მომზადდეს ამ რიგითაც: მწნილისათვის გამოუსადეგი კიტრები დასჭერით წვრილად და ჩაყარეთ ქილაში ანუ კათხაში ერთი რიგობა; ამაზე ჩააწყეთ ერთი რიგობა სამწნილე ყუნწიანი კიტრები და ზედ მოაყარეთ წმინდათ დანაყილი მარილი, დაჩეჩქელი ნიორი, ისერიმი, დაუჭრელი დიდი კამა, ქინძი, ქონდარი, რეჰანი, ნიახურა და ფოთოლი დაფნისა, მუხისა და ალუბლისა ¹⁾. შემდეგ გაავსეთ ქილა სულ ასე რიგ-რიგად ჩაწყობილი დაჭრილი და მთელი კიტრით, დაასხით ზედ ზედ ცივი წყალი, მოაყარეთ მარილი და შეინახეთ გრილ ადგილას.

შეიძლება ძმრითაც მომზადდეს მწნილები, მაგრამ მარტო ძმრით, ე. ი. უწყლოდ, ჩადებული მწნილი კაცისთვის მავნებელია. ზაფხულის მწნილსაც (კიტრის კვასს) ამ გვარად მომზადება უნდა, ხოლო ისე არ ამლავებენ, როგორც შემოდგომის მწნილებს; შემოდგომის მწნილებს იმიტომ ამლავებენ, რომ წყალი დაშრება თუ არა ქილაში, მაშინვე სხვა წყალს უმატებენ.

ყვავილა კომბოსტოს მწნილი.

მოსჭერით ყვავილა კომბოსტოს თავები, დასჭერით, ჩაყარეთ აღუღებულ წყალში, ერთი პირი გადმოადუღეთ, ისე-კი რომ არ მოიხარშოს და შემდეგ ამოალაგეთ ცხრილზე, რომ დაიწკრიტოს; შემდეგ ჩააწყეთ რიგზედ ქილაში ან კათხაში, მოაყარეთ ერთი პირი მარილი, უყავით დაფნის ფოთოლი, ქონ-

¹⁾ მუხის და ალუბლის ფოთოლი მწნილს აკეთებს და ამაგრებს; ამ ფოთლებით შემოდგომაზე მომზადებული მწნილი ინახება მეორე კიტრობამდის.

დარი, დიდი კამა და სხვა სუნნელი; გაიმეორეთ ასე, სანამ ჭურჭელი გაივსებოდეს, დაასხით ცივი წყალი, ან წყალ-ნარევი ძმარი, ან კიდევ მარტო ძმარი, ვისაც როგორ უყვარს, და დადგით გრილ ადგილას.

თავიანი კომბოსტოს მწნილი.

ააღეთ მკერივი მაგარი თავები, თუ დიდი თავებია შუაზე ანუ ოთხათ გასჭერით, ადუღებულ წყალში გათუთქეთ (თუმცა გათუთქავი კომბოსტოს ჩადებაც შეიძლება მწნილად, მაგრამ გათუთქული უფრო მალე მწნილდება), ძალიან გათუთქვაც არ უნდა, რადგან ძალიან გათუდქული კომბოსტოსტოს მწნილი მალე ლპება; როცა დაატყობთ, რომ კომბოსტოს გათუთქვა ეყოფა, ამოიღეთ და პირდაპირ ცივ წყალში ჩაყარეთ, რომ სუნი დაეკარგოს; მერე ამოიღეთ ცივი წყლიდან და ლასტებზედ ანუ სხვა რაზედმე დააწყეთ, რომ კარგად დაიწყრიტოს; შემდეგ მოაყარეთ შიგნიდან და გარედან მარილი და ჩააწყეთ რიგ-რიგათ ქილაში ანუ კათხაში; ყველა რიგს უნდა მარილი მოაყაროთ. საესე ჭურხელს დაასხით შეზავებული წყალი, რომელიც ასე უნდა მოამზადოთ: მწნილის რაოდენობის და გვარად დადგით ცეცხლზედ წყალი დიდი ქებათ და ჩაყარეთ შიგ: ათი-ოდე პარკი წითელი წიწკა, ერთი გალა ნიახური, ოთხიოდე ძირი ქონდარი, ოთხიოდე ძირი რეპანი, საკმარისად მარილი და ადუღეთ, სანამ წყალი მიიღებდეს მომწვანო ფერს; შემდეგ გადმოდგით, კარგად გააცივეთ, დაასხით მწნილს და პირ-მოკრული დადგით გრილ და მშრალ სარდაფში. შემდეგ დრო-გამოშვებით უნდა ნახოთ და თუ წყალი ან მარილი აკლდეს—დაუმატეთ.

ნელლი ლობიოს მწნილი.

ნელლი ლობიოს პარკები ჩაყარეთ მარილ-წყალში და და-

დგით ესე რამდენიმე დღით, სანამ ლობიო გაყვითლდებოდეს; შემდეგ ჩაყარეთ სუფთა ქურჯელში და დაასხით ზედ ცხელი ცხარე ძმარი; მეორე დღეს ეს ძმარი გამოუტყვალეთ და ახალი ცხელი ძმარი დაასხით; ასევე გამოუტყვალეთ ძმარი მესამე და მეოთხე დღეს, სანამ ლობიო წინანდელ ფერზე არ დადგებოდეს. სუნნელად მიეცით: დაფნის ფოთოლი, ბაზრული პილპილი, ქონდარი და დაჩეჩქელი ნიორი.

ნედლი ლობიოს მწნილის მომზადება შეიძლება ამ გვარათაც: აიღეთ ნედლი ლობიო, ჩაყარეთ მდულარე წყალში და ერთი რომ ვადმოდულდეს, ამოიღეთ თაბახზედ ანუ ლასტზედ, რომ დაიწკრიტოს; როცა გაცივდეს, ლობიო კონა-კონა შეკარით ძაფით და ესე შეკრულები ჩააწყეთ სუფთა ქილაში, შიგა-და-შიგ ჩაატანეთ თან დაფნის ფოთოლი, დაჩეჩქელი ნიორი, ქონდარი და ბაზრული პილპილი; როცა ქილა გაავსოთ, დაასხით განელებული მარილ-წყალი, ან მარტო ძმარი, ან კიდევ წყალ-ნარევი ძმარი, მოაკარით პირს და დადგით მშრალ და გრილ სარდაფში. მწნილი რამდენათაც უფრო გრილად იქნება შენახული, იმდენად უფრო დიდხანს გასძლებს.

ქართული ბადრიჯნის მწნილი.

დაფუკვენით ბადრიჯნები და ჩაყარეთ მდულარე წყალში; წყალი რომ აღულდეს, ბადრიჯანი ამოიღეთ და ლასტზედ ან ფიტარზედ გაფინეთ, რომ გაცივდეს; შემდეგ დასჭერით წმინდათ ნიახური, ქონდარი, რეჰანი, ქინძი, კამა და აგრეთვე დაარჩიეთ ნიორი, შემდეგ აიღეთ ბადრიჯანი, სიგრძეზედ დასჭერით, რომ კუნწს არ მოაშოროთ, აიღეთ თითო კბილი ნიორი და ის დაჭრილი მწვანელი, გული გამოუტენეთ და ზედაც ნიახური შემოუჭირეთ; შემდეგ ჩააწყეთ რიგზედ სუფთა ქილაში და ზედ დაადეთ კენიტი ¹⁾ მარილი, რამდენიც საჭიროა და და-

¹⁾ კ ვ ნ ი ტ ი — მოდიდო ნატეხაბია მარილისა, შაქრისა და მისთანებისა.

სხით ცივი წყალი ანუ ძმარი, ვისაც როგორ უნდა; მოაკარით პირს და დადგით მშრალ და გრილ სარდაფში.

რუსული ბადრიჯნის მწნილი.

აიღეთ მწვანე რუსული ბადრიჯანი; ორ-სამ ადგილას და-
ჩხვლიტეთ ქინძის-თავით, ჩაყარეთ მლულარე წყალში, საჩქარო-
თვე ამოიღეთ და დააწყეთ ლასტზედ; შემდეგ ჩააწყეთ რიგზედ
ქილაში ანუ კათხში, ჩაატანეთ შიგა-და-შიგ ქონდარი, ქინძი,
დაჩეჩქელი ნიორი და კამა. ჭურჭელი რომ გაივსოს, დაადეთ
კენიტი მარილი და დაასხით ზედ ცივი წყალი ანუ ძმარი. მა-
გრამ ვისაც დიდ-ხანს უნდა ამ მწნილის შენახვა, არ უნდა გა-
თუთქოს ადუღებულს წყალში.

წიწკის მწნილი.

დაკრიფეთ მწვანე წიწკა, წვერები გაუჭვრით დანით და
ჩაყარეთ მლულარე წყალში; ერთი რომ გადმოდუღდეს, ამოიღეთ
და ჩაყარეთ პარკში; პარკს ზემოდან დაადეთ ფიცარი და და-
ყარეთ დიდრონი ქვები, რომ კარგად გაიწუროს და სიმწარე
გაუფიდე. როცა კარგად გაიწურება, ამოიღეთ პარკიდგან, გა-
ფინეთ თაბახზედ, დაამარილეთ და ჩააწყეთ ქილაში; ქილა კა-
რგად უნდა გატენოთ; ქილა რომ გაიმსება, ზემოდა დაყარეთ
ქინძი, ქონდარი, კამა, დაასხით ცივი წყალი ან ძმარი, ვისაც
როგორა ჰსურს, მოაკარით პირს და დადგით გრილ სარდაფში.

ნიახურის მწნილი.

ამოიღეთ ნიახური ძირიან-ფოჩიანად, კარგად დაუფხიკეთ
ძირები, გარეცხეთ, ჩაყარეთ ადუღებულ წყალში და მალე ამო-
იღეთ, რომ არ ჩინხარშოს; როდესაც გაცივდეს, ჩადეთ ქილა-
ში ან კათხაში და თავისი ნახარში წვენი ზედვე დაასხით; თუ

წვენი დააკლდეს, ცივი წყალი დაუმატეთ და ზედ მარლი და-
ადეთ; მოაკარით პირს და დადგით მშრალ და გრილ სარდაფში.

ნივრის მწნილი.

აიღეთ ნივრის თავები, გარეცხეთ კარგად, ჩაყარეთ მღუ-
ლარე წყალში და დააცალეთ, რომ ერთი პირი გადმოდუღდეს;
მერე ამოიღეთ, გააცივეთ, ჩააწყეთ ქილაში, ზემოდამ დაადეთ
კენიტი მარლი, ქინძი, კამა, ქონდარი, დაასხით ცივი წყალი
ან ძმარი, მოაკარით პირს და დადგით მშრალ და გრილ ადგი-
ლას.

გოგრის მწნილი.

დაკრიფეთ ყუნწიანი ნორჩი გოგრები, ჩაყარეთ მღულარე
წყალში და იმავე წამს ამოიღეთ, გააცივეთ, ჩააწყეთ ქილაში
და მიუმატეთ: ქონდარი, ქინძი, კამა, დაადეთ კენიტი მარლი,
დაასხით ძმარი და შეინახეთ მშრალ და გრილ ადგილას.

ნეღლი სიმინდის მწნილი.

აიღეთ ნეღლი წერილი სიმინდები, მოაშორეთ ფუჩეჩი, ჩა-
აწყეთ ქილაში, დაადეთ ზედ ქინძი, კამა, ქონდარი, მარლი,
დაასხით ძმარი და პირ-მოკრული დადგით მშრალ და გრილ
ადგილას.

