

Лугоу

КРУГЛЯКОВ И. Г.

**ΤΟΡΓΑΝΟΜΑΝ ΚΕΙ ΤΕΧΝΙΚΗ
ΣΛ ΔΥΛΙΔΣ ΤΙ ΡΔΣΔΤΝΙΚΥ
ΤΙ ΚΔΠΝΥ**

Μετάφρασι Θ. ΓΡΙΓΟΡΙΑΔΗ

**ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“
ΡΟΣΤΟΒ-ΔΟΝ
1932**



КРУГЛЯКОВ И. Г.
(Αγρονόμος)

ΤΟΡΓΑΝΟΜΑΙ ΚΕ Ι ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΑ ΔΥΛΙΑΣ ΤΙ ΡΔΣΑΤΝΙΚΥ ΤΙ ΚΑΠΝΥ

Μετάφρασι Θ. ΓΡΙΓΟΡΙΑΔΗ

Ιπέφθινος συντάχτης Χ. ΚΑΤΣΑΛΟΒ



ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“
ΡΟΣΤΟΒ-ΔΟΝ 1932

КРУГЛЯКОВ И. Я.

(Агроном)

Об организации и технике проведения работ на табачном рассадном хозяйстве

Перевод ГРИГОРИАДИ Ф.

Издание „Коммунистис“
Ростов-Дон 1932 год.

Технический
редактор
Григориади Ф.

сдана в наб. 4 | III 32 г
сдана в печ. 6 | III 32 г,

Упол крайлит № 575 Б 6 — 125Х176 Заказ № 192 Тираж 3500
Типография Греческого изд. „Коммунистис“

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

„Σο δέφτερον τιν πιατιλέτκαν το κιριότερον το ζετίμαν σαγροτικον το νικοκιρίον πρεπ να εν το ζετίμαν τι εσοδίας“

(αζο ταχλατ τι ζ. Μόλοτοβ σε XVII Πανευ-
δεζμικον το κοματικον τιν κουφερέντσιαν

Σον Βόριον Κάφκασον ο καπνον εγέντον αίκαν φιτία, ντο πιαν τρχνα μασίθια χόμαν σα ιδικεύμενα τα καπνοφιτεφτικα τα σοβ-χόζια κε τα κολχόζια.

Το Κράινεμυν εсс τζιπ τρανα επιτιχίας σιν ρεκονστρύκτσιαν τι καπνοφιτίας.

Σο κράι οργανόθαν 6 καπνοφιτεφτικα σοβχόζια, τα οπία σα 1932 τι χρονίας σλεδιάζε να φιτέθνε καπνον σε έχτασιν 3125 εχτάρια.

Αζον χρόνον σον χρόνον περιεσθ το χόμαν ντο φιτέφχετε καπνον σα καπνοφιτεφτικα κολχόζια τι Κράι.

I ταπλίτσα ντο δίγομε κιαλαφκα δικ πόσον περιεσθ το φίτεμαν τι καπνυ σα καπνοφιτεφτικα τα κολχόζια.

χρόγια	Το ολικον ι έχτασι ντο φι- τέφχετε καπνον σο Κράι χορις τα σοβχόζια.	I έχτασι ντο φιτέφχετε καπνον σα κολχόζια.	ο)ο ο)ο σόλεν τιν έχτασιν τι καπνυ	ειμίσι
1928	20971 εχτ.	492 εχτ.	2,30/0	
1929	18275 "	1380 "	7,50/0	
1930	23119 "	17339 "	75, 0/0	
1931	34788 "	31654 "	91,90/0	
1932	43315 "	40142 "	92,40/0	

Για να στερεόνε οργανοτικο-νικοκιριακα τα καπνοφιτεφτικα τα κολχόζια, για να διναμον κιάλο πολα το τεχνικον ι πάζατυν για να ανιθεν ι εμπορεματικητια τι κολεχτιβικυ νικοκιρι, ι παραγογικό-

πιταθε (εσοδία), οργανόθαν σο κράι Καπνο-εμπορεματικα φέρμας (ΚΕΦ.)

Μόνον δυνταν αναπτίνυνταν παραχάτο κε δινάμονε τα καπνοφιτεφτικα τα σοβχόζια κε τα κολχόζια, με βάσιν τοργάνομαν κε το νικοκιριακον το δινάμομαν τι σοβχοζίου κε τι ΚΕΦ, ι πάζα πρότυιλικυ καπνυ θα εκσαςφαλις σιν εντέλιαν τανάνκας τι καπνοβιομιχανίας τεχςπορτι τι καπνυ.

Το σοβχοζο-κολχόζικον ι καπνοφιτία δι τζιπ τρανα μινκίνια να κυλανέφχυνταν σινεντέλιαν ασόλον τα τελιοπιμένα τα προόδιυς ταγροτικυ τεπιστίμις κε τι αγροτεχνικις.

Εμπροστάμυν στέκνε τζιπ τρανα προβλίματα ντο έχνε τζιπ τρανον σιμασίαν: τοργανοτικο-νικοκιριακον δινάμομαν τι κολχοζίου κε τι σοβχοζίου, το καλιτέρεμαν τι πιότιτας ταγροτικυ τι παραγογις, τανίθαζμαν τεσοδίας κε τι πιότιτας τι καπνυ, τι παραγογικότιτας τι δυλίας, τολιγόστεμαν τι κοστιζματι κε το περίσεμαν τι μινκινίονεμυν για τέχςπορτ.

Τζιπ τρανον ρόλον πεζ ι αγροτεχνικι για να ανιβεν ι εσοδία κε ι πιότιτα τι καπνυ.

Για να εχτελίνυνταν ατα τα τρανα τα προβλίματα σιν καπνοφιτίαν, για να εφαρμόζχυνταν πραγματικα σιν ζοιν δλια ταγροτεχνικα τα πράβιλας, περιζέθνε πολα τα στελέχια τι δυλεψταδιον σιν καπνοφιτίαν.

Τιν καπνοφιτίαν εκειπιρετύνατο: μεγάλον αριθμος αγροτεχνικι δυλεψτάδες, αγρονομ, αγροτέχνικι κ.τ.λ. πριγατιρ κε πολι κολχόζνικι.

Πρεπ σολτς ατυνυς τι δυλεψτάδες να δόχχυνταν γνόσια για τοργάνομαν κε τιν τεχνικιν πυς να εφορμόζχυνταν τα κεχοριετα παραγογικα προτισέντια τι καπνοφιτίας.

Αύτο ι προςεύρα εες σκοπον να εκειγα σιστιματικα κε απλα τοργάνομαν κε τιν τεχνικιν πος να γίνταν τα δυλίας σο ρασάτνι το νικοκιρίον.

Ο άφτορας εες ομυτ, πος αύτο ι προςεύρα θα δι κάπιον δφελος τι πραχτικυς τι δυλεψτάδας τι σοβχοζο-κολχόζικυ τι καπνο-

φιτίας, για να περισέβηνε τα γνόσιατυν, να χονέψηνε ταγροτεχνικά τα πράδιλας και να εγρίκυν να εφαρμόζηνατα πραχτικά σο νικοκιριακον τιν απετανόφκαν.

Μόνον με βάσιν τιν εχτέλεσιν τι Β υιλόδιον τι σ. Στάλιν, μόνον όνταν καταχτα κανις τιν τεχνικιν τι καπνοφιτίας, επορι να αναπτίστε και να πλατιν επιτιχιμένα τορθον τοργάνομαν σα σοσιαλιστικα τα φόρμας τι καπνοφιτεφτικυ τι νικοκιρι.

Ο ἀρτορας

ΙΣΑΓΟΓΙ (BBETENIE)

Ο καπνον εν ινος χρονυ χυλτύραν. Τον καπνον καλιεργύνατο χιρίσ για να πέρνε τα φίλα, ασα οπία ίστερα ασαντίστιχον το δύλεμαν σα καπνοφάπρικας ετιμάζηνε τα προιόντα τι καπνυ: παπιρόσια, σιγάρα, καπνον.

Τα τζεσσίτια τι κίτρινυ τι καπνυ έφερανατα σεμας ασιν Τυρκίαν και σιχνα ονομάζηνατα τυρκικον καπνον.

Το τυρκικον ο καπνον, κατα κε τιν καταγογίναθε, εν φιτον ντο φιτρον σα ζεστα τα μεμλεκέτια. Εν δπος λέγηνε φιτον ντο γίνετε σα νότια τα κλίματα κε γιατατο, για να εφτάνε σιν εντέλιαν τα φίλαθε χριάσσητε 6 μίνας ζεστον κερος, ονταν σπίρχετε κατεφθιαν σο χόμαν.

Γιατατο, σα υιλόβιας τεμέτερον τι κραι, πρεπ τα καπνόςπορα να σπίρχυνταν σα παρνίκια και σα γριάτκας για να πεςλεέφκετε ρασάτα· κεπεχι ατο τιν ρασάταν πρεπ να μεταφιτέθοματο σο χοραφ. Ονταν εφτάμε αετς, ο καπνον θα χριάσσητε για το έφταζμαν 6 μίνας ασον κερον ντεφιτέφτεν τι καπνυ i ρασάτα σο χοραφ.

Σιν καλιέργιαν τι καπνυ το πεςλέεμαν τι ρασάτας εν τζιπ σπυδέον και πολιπλοκον οπεράτσιαν.

Ασιν πιότιταν τι ρασάτας εκσαρτίστε σε σιμαντικον βαθμον τεπιτιχιμένον το φίτεμαν τι καπνυ, i περιπίσιαθε σο χοραφ και ωπόρκα τι εσοδίας.

Αρ γιατατο πρεπ τα σοβχόσια κε τα χολχόσια τι χράι, να δίγνε τζιπ μεγάλον προσοχιν για τα ζιτίματα τοργανοματι κε τι τεχνικις σα δυλίας σα ρασάτνι νικοκιρία τι καπνο. Κε σατα τα ζιτίματα πρεπ να δόχκετε παραπαν προσοχι ίλιαμ οφέτος σο τελεφ- τέον τον χρόνον τι πιατιλέτκας, ντο εν : πάζα για να αναπτίυν- ταν κιάλο μεγαλιδδικα δυλίας σο 2-ον τιν πιατιλέτκαν τανάπτικεις τι Δαικυ Νικοκιρι.

Ολια τα δυλίας σο ρασάτνι το νικοκιρίον μιριάγυνταν σα δίο: σα προετιμαστικα τα δυλίας κε σα βασικα.

Προετιμαστικα δυλίας ιν: το διάλεγμαν τι μέρυς για τιν ζαχ- λάτκαν τι παρνικίον (ρασάτνικον), το μοθοπορνες το δύλεμαν τι χο- ματι τι ρασάτνικο, τετίμαζμαν ταναχατοματι τι παρνικι, τετίμαζμαν τι κξιλίον, τι ματεριαλίον, τινβενταρι, το χάζεμαν ταναχατοματι τι παρνικι, τοργάνομαν τεφοδιαζμο τι νερο κε άλα.

Βασικα δυλίας ιν: τανικεζνον το δύλεμαν τι χοματι τι ρασάτ- νικο, ι ζαχλάτκα κε το προετίμαζμαν τι παρνικίον κε τι γριατίον, το σπίρσιμον τι επορίον κε ι περιπίιει τι ρασάτας.

Τα προετιμαστικα τα δυλίας πρεπ να γίνταν ασα 15 οχτοβ- ρίου υς 1-ι Μαρτι για να γίνταν επιτιχιμένα κε με τον κερον τα βασικα τα δυλιας κι άλια τα δυλίας σο ρασάτνικον.

Τα βασικα τα δυλίας πρεπ να γίνταν απο 1-ι Μαρτι υς 5 Κερασινο.

Το πολίχρονον ι πίρα δικ, ποσ ι δυλία ντο γίνετε με τον κερον εφτάι μινκιν να γίνταν κε τακόλυθα τα δυλίας με τον κερον κε ατο αποφασιζ το επιτιχιμένον ταποτέλεζμαν άλεν τι δυλίας.

Ατο ίλιαμ-ίλιαμ ζοιρα φένετε σαγροτικον το νικακιρίον κε ιδιέτερα σιν καπνοφιτίαν.

Ονταν κεχτελίυνταν με τον κερον τα μοθοπορνεζνο-ζιιμον- κονεζνα (προετιμαστικα) τα δυλίας, έρχυνταν κε σταμπόνε τα δυ- λίας τιν άνικσιν, ίλιαμ-ίλιαμ ονταν αργιζ ι άνικσι.

Σαίκον περίστασιν το κελχοζ πρεπ ζε πολα ολίγον κερον απες (10-20 ιμέρες) να εφτάι άλια τα βασικα τα δυλίας, να τελιον τα προετιμαστικα τα δυλίας τι καπνοφιτίας ντο κεγένταν ακόμαν κε να εφτάι κε έναν ζιριν δυλίας για τάλα τα κλαδία τι νικοκιρι.

Αυτές ονταν έρτει χατάστασί, αλά το πλάνον ντεκαταστρόθεν ενορίτερα, γιαρατέφκυνταν υσλόβιας για να μι κυλανέφχετε σιν εντέλιαν τεργατικον : δίναμι τελχτικον : δίναμι, κε τινθεντάρι, να χαμελιν : παραγογικότιτα τι δυλίας κε να γίνετε άσσκεμα : δυλία.

Ατα τεχνοκλύκια σιν δυλίαν επορυν να εβγένε ασιν μέσεν, μόνον αν γίνταν με τον κερον όλια τα δυλίας, αντίστιχα με το παραγογικον το πλάνον ντεκαταστρόθεν ενορίτερα, αντίστιχα με το πλάνον ναριατ κε το αγροπλάνον.

Απαδακα φένετε, πόζον τρανον σιμασίαν εες ονταν γίνταν με τον κερον τα δυλίας σο ρασάτνι το νικο-ιρίον, ίλιαμ ίλιαμ τα μοδοπορνο-εσιμονχονεζνα τα προετιμαστικα τα δυλίας, κατα κε το γράφικ ντο εκαταστρόθεν απενορις.

Σον κερον ονταν κι γίνταν το μοδοπορνο-εσιμονχονεζνα τα δυλίας ατο επιρεαζ σιν πιότιταν κε σεχτέλεζμαν τανιχεζνον (βασικον) εργασ ον. Ομια κε απαράλαχτα ονταν κι γίνταν με τον κερον τα βασικα τα δυλίας ατο επιρεαζ σιν προθεζμίαν κε σιν πιότιταν σάλα τα δυλίας ντο ακλυθυν όπος: φίτεμαν τι χαπνυ, δύλεμαν σο χοραφ, υπόρκα κ.τ.λ.

Ζοντανον χτιπιτον παράδιμαν για ταικον τιν χατάστασιν εν πος εγένταν τα δυλίας σιν χαπνοφι ίαν οπέρτει 1931 τι χρονίας, ονταν επιδι κεχτελέσταν με τον κερον κάπια δυλίας, κάπια αγροτεχνικα μέτρα, ατο εγέντον ετίχ κε κεχτελέσταν ταχόλυθα τα δυλίας, κιατες εχαλάυτον : δυλία σον χαπνον.

Τα κολχόδια πρεπ μίαν κιαλομίαν να ενθιμύνταν πος ονταν εφτάγνε με τον κερον τα δυλίας, ατο εν ενκίιι για το οργανοτικονικοκιριακον το δινάμομανατυν, για τανίβαζμαν τικονομικη κε τι μορφοτικυ-τεπίπεδυ τι κολχόδινικιον για να εκσασφαλίστε όστε να περυν κε να γίνταν σινιδιτι ενεργιτικι χτίστε τι σοσιαλιζμο.

Ονταν κυλανέθομε τα σοσιαλιστικα τα φόρμας τι δυλίας, το υτάρνιτζεστθο κε το σοσιαλιστικον τι σαρεβνοθάνιαν, ονταν εποφελίουμες όλια τα προόδυ: ταγροτικυ τεπιστίμις κε ταγροτεχνικις τιν πίραν τεμπρολάτκον τι σοβχοζίον κε τι κολχοζίον, θα δίγομε σο σοσιαλιστικον το σέκτορεμυν έρχιαστιαν κε καλυ πιθιτας ρασάταν για το τρίτον το πολιτισθικον τιν άγικξιν,

ΜΕΡΟΣ ΠΡΟΤΟΝ

1. ΤΑ ΜΟΘΟΠΟΡΝΕΖΝΟ-ΣΣΙΜΟΝΚΟΝΕΖΝΑ (ΠΡΟΕΤΙΜΑΣΤΙΚΑ) ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΟΝ

Εβρίωμες σο κατοδήρ τι τρίτυ τι πολεσεβίκικυ τι χολχόζικυ τάνικις. Τα χαπνοφιτεφτικα τα χολχόζια πρεπ πολανα περισέβνε τα τέμπια σιν δυλίαν.

Υτάρνικα πρεπ να τελιόνε δλια τα μοθοπορνο-σσιμονχονεζνα τα δυλίας κε νιχυ-τριχυ πρεπ να επεχεργάζεσκετε το πλάνον-ναριατ για τα βασικα (ανικεζνα) τα δυλίας.

Πρεπ με δλια τόπλα ναπαντύμε τιν άνικειν. Ιστερια θα ιστορίζομε δλια τα ανικεζνα (βασικα) τα δυλίας γ'α το ρασάτνι το νικοκιρίον αδα σο μέρος θα σταρατύμε σα μοθοπορνο-σσιμονχονεζνα τα δυλίας κε σα χάπια λογαριαζμος ντο ιν σινδεμένα με τατα.

Ταγροτεχνικα τα πράβιλας ντο πρεπ να τερίνυταν, όνταν εγκελίνυταν ατα τα δυλίας, δίχχυνταν σα πριλαζένιας 1-ον κε 3-ον.

Α. ΔΙΑΛΕΓΜΑΝ ΜΕΡΥΣ ΓΙΑ ΡΑΣΑΤΝΙΚΟΝ

Το διάλεγμαν τι μέρυς για το ρασάτνι το νικοκιρίον, πρεπ οσαν πράβιλαν να γίνετε μοθοπορι, κε κιάλο καλίον εν να γίνετε σα τέλι τι καλοκερι.

Ι υτζάστκα ντο εδιαλέχτεν πρεπ ναπαντα σακόλυθα τα υσλόβιας

1) Πρεπ δλεν τιν ιμέραν να κρύγιατο σιν έντέλιαν τίλιονος το φος, επιδι το φος κε ι θέρμια ιν καλα όχι μόνον για τιν ρασάτνι, αλα κε για τον αγόναν εναντίον σα κολιτικα ταρόστιας ιι ρασάτας

2) Το χόμαν τι υιζάστκας πρεπ να εν θρυμυλιαρ, επιδι το χόμαν ονταν αφιν να διαβεν i γρασία, εμποδικ να σχιματίστε το νιαμ ντο οφελα πολα να αναπτίνυνταν ταρόστιας τι ρασάτας.

3) Ι υιζάστκα πρεπ νι εν ιπερασπιζμένον ασα κρία (ασα βορινα) κι ασα κερέα (ασα ανατολικα) ταέρας, τα οπία φιευν κε κερένε τα νείκα τα τιλικάτκα τα βλαστάρια τι ρασάτας.

Αρ γιατατο, αν για το ρασάτνικον γίνετε ειν γριζέαν γιάχοτ εε καθαριζμένον ορμανλυκ, πρεπ ιποχρεοτικα να αφίνομε ειράδες δέντρα ντο ιπερασπιζντο αντικρι ειν δέφθιγειν ντο έχνε τεπιτόπια τα κιριαρχικα (διλαδι ντο φιευν ειχγα) ταέρας.

Αν για το ρασάτνικον εδιαλέχτεν υιζάστκα σανιχτον μέρος, πρεπ ιποχρεοτικα τιν ανιχειν να φράζοματο με ιπσιλον φραχτιν απο επιτόπιον ματεριαλ (χαρισ, χβόροσ κ. τ. λ.).

Απεις σο ίδιον το ρασάτνικον πα πρεπ ιποχρεοτικα να γίνταν φραχτία, εατς δετε να γίνταν άμον κεχεχοριστα καφέσσα κε τενταλαπαν i εχτασι τι καθαινος καφεσι πρεπ να εν απαν-αφκα 25 εχτ.

4) Το κριότερον i υσλόδα για το ρασάτνικον εν να εν εξασφαλζμένον με καλον νερον.

Ασόλεν κιλίον νερον λογαριάσσκετε το τρεχύμενον (τι ποταμι), Κε γιατατο εν καλον να γίνταν ζακλάτκαν τα ρασάτνικα συμα σα ποτάμια γιάχοτ συμα σε τρανα κιόλια.

Μοδοπορ: πρεπ ακόμαν να γίνετε δυλία για να οργανύτε ο-εφοδιαζμον τι νερον για το ρασάτνι το νικοκιρίον (να χτιυν κιόλια, πλοτίνας, να ανίγυν κυλια, κε άλα). Σατο πρεπ να γίνετε λγαριαζμος δτι για να πεισλεέφκετε ρασάταν 100 εχτ., το ζαπας τι νερο πρεπ να εν απαν-αφκα 225 χιλ. βέτρια.

5) Το γρυντοβι το νερον κι πρεπ να εν συμα ειν επιφάνιαν τι ρασάτν κυ, αλεος θι εεβήεν αρόστια ντο βοιθι να αναπτίνυνταν πολα ταρόστιας τι ρασάτας.

6) Για το ρασάτνικον κι πρεπ να χορίστε μέρος όπου έσαν φιτρομένα πολα αγρυχόρταρα επιδι ασαγρυχόρταρα κετατάγυνταν πολα βρετίτελια κε αρόστιας ντο βλάχφε τιν ρασάταν.

7) Το μέρος πρέπει να εν ίσον. Αν το ρασάτνικον γίνεται ζαχλάτκαν σε παιροτόν μέρος, πρέπει γιατατο σα χορίζομε τα νότια και τα διτικά τα παίρια.

8) Το ρασάτνικον κι πρέπει να εν μακρα ασο μέρος όπου θα φιτέφχετε ο χαπνον: ασαλ το μέρος κι πρέπει να εν κε μακρα ασιν χατικίαν εκινον τι κολχόζνικιον, πυ θα εμπένε σο „ρασάτνι“, τιν πριγάταν.

Ασόλια ντο ίπαμε εδγεν, πος πολα δίσκολον εν να εδρίετε έναν υτζάστκαν, πυ να ικανοπια σινεντέλιαν δλια ατα τα απέτιςα (τρέπιθανιας). Γιατατο εν αγάνκι να γίνταν ζαχλάτκαν ρασάτνικα σα 2-3 μέρια. Ονταν γίνταν ζαχλάτκαν ρασάτνικα σα 2-3 μέρια φιλάετε ι ρασάτα αν φένταν αρόστιας κε βρετίτελια, επιδι ι ανάπτικσι κε το παρυζίμαν ταρόστιας κε τι βρετίτελιον χεπορι να εν όμον σόλια τα υ ζάστκας.

Το ζήτημαν, να γίνετε ζαχλάτκαν το ρασάτνικον σέναν γιάχοτ σα κάμποςα μέρια, πρέπει τα χαθαέναν κεχεχοριστον περίστασιν να-ποφασίετε αφτεκεύσια.

B. ΤΟ ΜΟΘΟΠΟΡΝΟΝ ΤΟ ΔΥΛΕΜΑΝ ΤΙ ΧΟΜΑΤΙ ΤΙ ΡΑΣΑΤΝΙΚΥ

Πριν να δυλέφχετε το χόμαν, πρέπει να γίνετε ι πλανιρόφχα τυτζάστκας, δλαδι να σχεδιάσκυνταν κε να μιριάσυνταν αφστιρα τα μέρια για τα γριάτκας κε για τα παρνίκια, να στιβάετε ταναχάτομαν τι παρνικι, το μέρος πυ να χαςέφχετε, το μέρος για τα πέτζκυς κ. τ. λ.

Ιστερα ασο λάλεμαν γιάχοτ τι σ.ερι το σκάπισιμον (ραγιον τι Σότζας, Αρμένκον κε άλαραγιόνια) σχεδιάσκυνταν σο ρασάτνικον τα δρόμια απόπου θα περιν κε κανάθας για να κεσίετε εκιαπες τι βρεσσις το ερον κε γενικα το νερον, αν το ρασάτνικον γίνετε ζαχλάτκαν σο παιρ.

Το ρασάτνικον πρέπει να λαλίετε σε θάλος—18-12 σαντίμετρα και σατο πρέπει να τερίνυνταν δίλια τα πιοτικά τα ποκαζάτελια όπος και σάλα τα δυλίας. (Τα πιοτικά ποκαζάτελια τις δυλίας σιμιύνταν σιν πριλαζένιαν 3).

Αν το ρασάτνικον γίνετε ζαχλάτκαν σε γριζέαν γιάχοτ σε καθαριζόμενον ορμανλυκ, ετότε το λάλεμαν γίνετε σε θάλος 8-10 σαντίμετρα, για να απομεν σαπαν το κατ τι χοματι παραπαν ορμανι σαπόχομαν.

Τα υτζάστκας όπου ήσαν φιτεμένα φαγιλοτζ, χορτάρια αναφαγας, καθός και τα χοζάνια πρέπει να λαλίωνταν όσον επορι κιάλιο αγλίγορα, για να προφτάνε τα ρίζας να σέπουνταν καλα και μετατο να περικέβνε τιν θρεφτικότιταν σαπαν το γατ τι χοματι.

Γ. TETIMAZMAN TINBENTAPI KE TI MATERIALEION

Άδακα θα λέγομε πία ιν τα βασικα τα πιοτικα τα τρέπο-
βανιας, σα οπία πρέπει να παντυν τα ματεριάλια και το ινβενταρ ντο
ετιμάγετε. Σιν πριλαζένιαν 5 φένετε ασα πίον ματεριαλ πρέπει να
ετιμάγυνταν τα ματεριάλια και το ινβενταρ.

Το χυσσκ υτο ετιμάετε πρέπει να σέπετε καλα, να εν θρυμυ-
λιαρ να σιμπεν κι όνταν πιάντσατο με το σσέρις να εν μα-
λακον.

Αγίκον απαν αφκα εν το 2-χρονον και 3-χρονον το χυσσκ,
αν σο αναμετακι εγένιον καλον περιπίκι και αν εφιλάεν ορθα.

Ασόλον καλίον χυσσκ λογαριάετε τι προστι και το χυσσκ υτο
πέρκετε ασα τρανα τα κερατοφόρα τα ζα, καθαρον γιάχοτ ανα-
κατομένον με αλογυ χυσσκ.

Επορι να κυλανέφχετε και καθαρον χυσσκ αλογι.

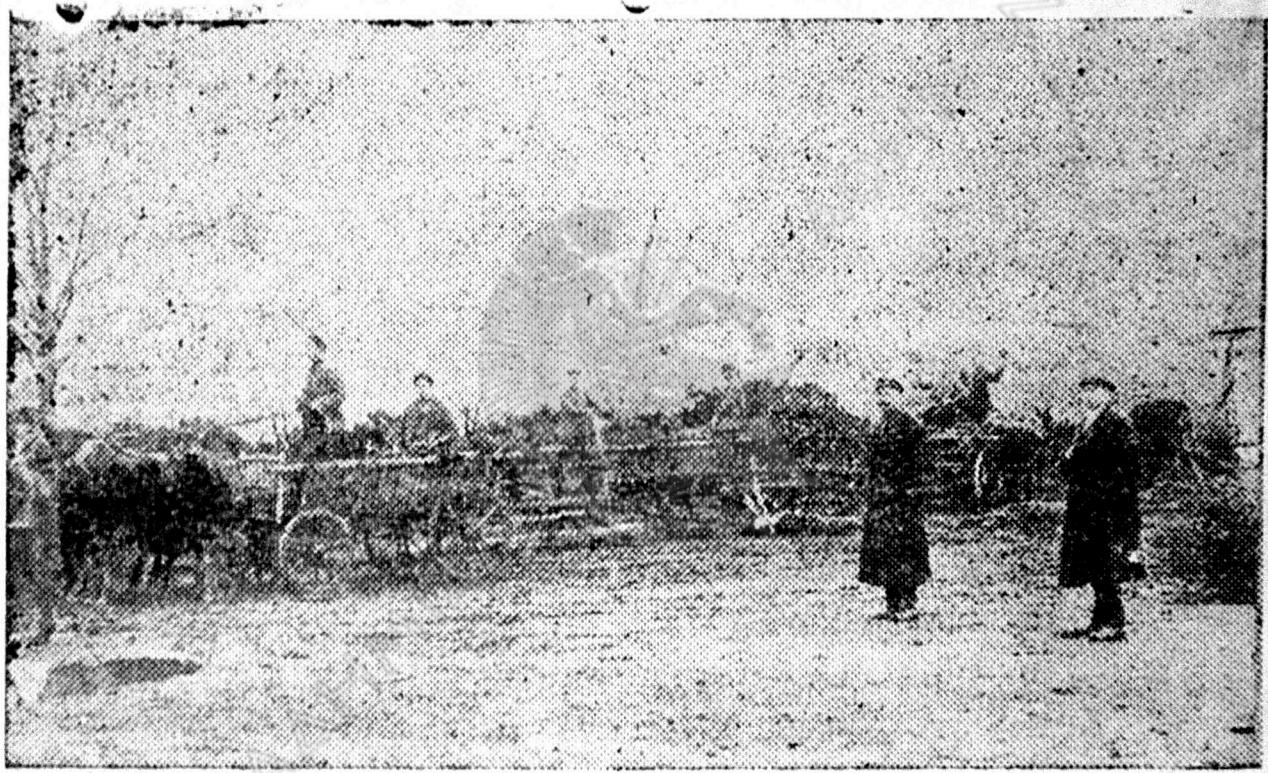
Τα ίδια απέτισια πρέπει να ικανοπια και τορμανι το σαπό-
χομαν.

Το γυμ υτο ετιμάετε πρέπει σον τόπον υτο εβρίετε να κοσ-
κινίετε για να καθαρίετε ασα περιτα τα πράματα. Το χόμαν για

ταναχάτομαν τι παρνική πρεπ να εν θρυμυλιαρ κε να ες απες
σαπόχομαν.

Ασόλεν καλίον πάι τελαφρον τορμανι το χόμαν.

Οσαν πράβιλαν πρεπ όλια τα ματεριάλια ντο ετιμάγυνταν,
για ταναχάτομαν τι παρνική να ιν καθαρα απο κένα υσίας, κε να
απαντυν σινεντέλιαν σεκίνα τα απέτισια, ντο παρυσιάζε σατα.



Τα κείλα ντο ετιμάν για το χάσσεμαν πρεπ να ιν κερα,
κιαν ετιμάνταν ρίζας, πρεπ να ιν καθαρα ασο χόμαν.

Τα μεταλικα ενιάζματα, τα οπία όχι μόνον αγλιγορέβνε το
τράνεμαν κε διναμόνε το γενικον τιν ανάπτικιν τι ρασάτας, αλα
κε περισέβνε τιν ποσότιταναθε, καθος κε τα μέσα ταγόνα εναντίον
σαρόστιας κε τα βρετίτελια τι καπνυ, πρεπ να φιλάνταν σα υσλδ-
βιας σίμφονα με τα ιπδοικια ταγροτεχνικον τι προσοπικυ ντο εκσι-
πιρετα τα καπνοφιτεφτικα τα κολχόζια.

Τζαμλία ράμας πρέπει να ετιμάυνται ατόσα, ούτα επορουν να εκχασταλίζεται το πειζέξμαν ρασάτας σε έχτασιν 30%, ασόλειν το οφέλιμαν τινέχτασιν τι ρασάτνικυ.

Τα χολχόζια πρέπει να εφτάγηνε τα ράμας κατα τε το σταυταρτ ντο επροζδιορίστεν: μάχρος 2 μέτρια πλάτος έναν μέτρου

Το καθέναν ι ράμκα αποτελίτε απο αποβιάζκαν κε 3 γορπίλια. Ι ράμα δέξσκετε αμον ζζίνα (τενανταλαπες) κε ταφκα το κοντον το μέρος γίνετε „ασον πρόσοτον μερέαν“ με αδλαχόπον για να τρεσσ ελέφθερα το νερον ασο γιαλιν τι ράμας.

Τα ράμας πρέπει να ετιμάυνται απο ζανίδια τα οπία να έχνε χόντρος 40 50 μιλίμετρα το πλάτος τι κινίλι ντο θα πάι ζιν αποβιάζκαν πρεπει να εν 60-65 μιλίμετρα τι γορπιλίον 35-40 μιλίμετρα.

Ασόλειν καλίον ματεριάλ για τα ράμας λογαριάσσκετε ταλατ αλα επιδι ατο κεβρίετε, πολα επορουν να ετιμάζνατα ασα κάστανα ασο φλαμυρ (λίπα) κε απο κερον πελιτ κι άλα κινίλι ματεριάλια. Τα ράμας πρέπει να ιν σπιχτα κε να εμπένε κάμποσον απες ζιν γιν.

Τα πισαθία ντο ετιμάγυνται ασιν ραγόζαν, ασο καμισσ, ασα χοντρα τασσίρια πρέπει να έχνε πλάτος $1\frac{1}{2}$, υσ 2 μέτρα, αντίστιχα με το πι θα κυλανέφκυνται: σα κρία τα γριάτκας γιόκσαμ για τα παρνίκια αφκα σα τζαμλία τα ράμκας. Το μάχροσατυν κι πρεπει νχ εν παραπαν ασα 6-7 μέτρια.

Ονταν αγοράγυνται, γιάχοτ ονταν ετιμάγυνται τα πισαθία πρέπει να δόχκετε μεγάλου προσοχιν σο σπιχτον το πλέκσιμονατυν.

Τα ράμας, τα πισαθία, κε δλειν τάλο τινβενταρ; (κοσσκίνια, βαρέλια, ολύκια κ. τ. λ) πρέπει να ετιμάυνται σο μοθοπορνο-ζζιμονχονεζνον τιν περίοδον. Τινβενταρ πα ντο εβρίετε σον παρον πρέπει να γίνετε ρεμοντ κε να φιλάετε σε κεχχοριστον σκλατ το οπίον να εν κερον.

Ολια τα ματεριάλια κε το ινβενταρ ντο θα έρχυνται σε άμεσον σχέσιν με τι ρασάταν πρέπει ζιν αρχιν τι δυλίας να γίνται

απολίμανσιν με διάλισιν μετνι χυπορος, φορμαλιν κε αλα γιατρικα ντο εφτάμε τιζινφέχσιαν.

Δ ΤΟ ΧΑΣΣΕΜΑΝ ΤΙ ΠΑΡΝΙΚΙΟΝ ΚΕ ΤΙ ΓΡΙΑΤΙΟΝ

Τα ματεριάλια ντο θανακατύνταν για να σχιματίζεται τανακάτομαν τι παρνικι πρεπ ειρτιαν νά κοσσκινίνταν, κεπεκι να χασσέφχυνταν.

Το κιριότερον το πρόβλημαν τι χασσεματι εν να καταστρεψε όλια ασόπια επορυν να κα ατάγυνταν αρόστιας τζίνκι κιάλο έφχολον εν να περ κανις τέμπρι ταρόστιας παρα να πολεμάτο.

Έκσον ατο, το χάσσεμαν καταστρεψε τα σπόρα ταγροχορταρίου, τα βλαδερα τα έντομα κε αλα.

Με το χάσσεμαν γίνετε κιάλο βερκιλιν το χόμαν. Θα ιπι ατο βοιθα να καλιτερεβ ι ρασάτα κε να αναπτίετε καλίον.

Για το χάσσεμαν μεταχιρίσκυνταν τα ακόλυθα τρόπους:

1) Αξι φορτόνε τανακάτομαν τι παρνικι χάφτνε ταπαν το μέρος τα παρνίκια κε τα γριάτκας.

2) Εφτάγιατα απολίμανσι (πρατράβλιβανιαν) με διάλισιν φορμαλιν, με λογαριαζμον — σο 1 τετραγονικον μέτρον τι παρνικι γιάχοτ τι γριάτκας 8 λίτρας διάλισιν. Ι απολίμανσι πα ίστερα αξι φόρτομαν γίνετε.

Ι διάλισι ετιμάετε με λογαριαζμον υπζον κιλον φορμαλιν ($40_0/0$) σα 8 λίτρας νερον, θα ιπι 750 γραμάρια φορμαλιν σέναν βέτρον νερον.

3) Ζέσταμαν τανακατοματι τι παρνικι — σα ζζαρόβνιας γιάχοτ σε ιδιέτερον παχ.

4) Χάσσεμαν τι παρνικίον κε τι γριατίον με ατμον (τύφαν) αξι παραδικ (αμερικάνικον τρόπος).

Επιδι: κέχομε πολα μέρος αδα σιν προσεύραν, κι θα περιγράφομε όλια ατα τα τζεσσίτια τι χασσεματι.

Θα δίχομε μόνον τα βασικά τα σιμία τατινεθι τι δυλίας. Σατοτορικον τον χερον τα πρότα τα δίο τζεζίτια τι χασσεματι κι μεταχιρίσκυνταντα, επιδι όσον πρεπ τέλια κίνε. Ασόλεν το ταυτεμένον ο. τρόπον εν το χάσσεμαν ζζαρόβνιας, σε πρέτζον ντο χτίετε μάχσυς για τατο το ζχοπον σίφονα με το δίγμαν τι Γιτ (Γιτ=χρατικον ινστιτοτ τι χαπνοφιτίας), γιάχοτ σα κανάβας ντο χτίζε μάχσυς για τατο.

Κι περιγράφο τα ζζαρόβνιας κε το χτίζμον τι κανάβας, επιδι λογαριάζεμε πος ατο πολα καλα εκσέρνατο ι κολχόζνικι — καπνοφιτεφτάδες.

Αλόμος πρεπ να σιμιόνομε πος χορις άλο πρεπ να εφαρμόζουνταν εκίνα τα πιοτικα τα τρέποδανιας ντο παρυιάζκυν σατο τιν δυλίαν (τέρεν το 3-ον τιν πριλαζζένιαν).

Σο μέρος „μιχανοπίισι κε ρατσιοναλιζάτσια τι δυλίας σο ροσατνι το νικοκιρίον“ θα περιγράφομε το μιχανοπιιμένον τον τρόπον τι ζεστεματι τι παρνικι σο πακ τι σ. Σβίτυνοφ.

Ταμερικάνικον ο τρόπον τι χασσεματι κςάι κι κυλανέφχετε σιν καπνοφιτίανεμυν, αν κε ακσις να δίγομε σατο τρανον προσοχιν κε να δοκιμάζοματο.

Αετς πα το μοθοπορον — σσιμονκονεζνα τα δυλίας σοργάνομαν^γ τι ρασάτνι τι νικοκιρι ντο πρεπ να γίνταν ασα 15 Οχτ.δρίν υσ 20 Φενρυαρίν ιν τα ακόλυθα:

- 1) Χόριζμαν τι υτζάστκας για ρασάτνικον.
- 2) Μοθοπορον δύλεμαν τι χοματι.
- 3) Ε-ίμαζμαν τινθενταρι κε τι ματεριαλίον.
- 4) Το χάσσεμαν, ταναχατομαν, τι παρνικι.
- 5) Να χτίουν χτίρια (σαράγια για τινθενταρ κε για τα ματεριαλικ, ετορόζζας, ορτιμιάδες για τεργάτας σε περίπτωσιν θρεσσις κ.τ.λ.).

ΜΕΡΟΣ ΔΕΦΤΕΡΟΝ.

2. ΤΑΝΙΚΣΕΖΝΑ ΤΑ ΠΡΟΕΤΙΜΑΣΤΙΚΑ ΤΑ ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΩΝ.

Τανικσέζνα τα προετιμαστικά τα δυλίας ιν: Ι ραζπίφκα κε το προετίμαζμαν τι γριατίον, Ι ραζπίφκα κε το προετίμαζμαν τι παρνικίον αφκα σα τζαμλία τα ράμας, το προετίμαζμαν τιμπιδόθερμον τι παρνικίον, το προετίμαζμαν Ι απολίμανσι (πρατράβλιβανικ) κε το φίτρομαν (πραράσσιβανικ) τι σπορίον.

Ατα τα δυλίας πρεπ να γίνταν ασα 1-10 τι μαρτ για να γίνταν με τον χερον κε να προφτάνε με τον χερον να εχτιλίνυνταν κε τα κατοπινα τα δυλίας.

Σα περι:α τα καπνοφιτερτικα τα ραγιόνια τα υσλόδιας ιν αγικα όστε κι χριάσσκετε να γίνετε ζακλάτκα για να πεςλεέφκετε ρασάτα σα θερμα παρνίκια ντο χυλίνταν ασο χυστε.

Ασόλεν καλίον εν να μιριάγετε σα 3 μέρια όλεν τοφέλιμον Ι έχτασι τι ροσάτνικυ, αντίστιχα με το ιμερολογιακον το πλάνον τι φιτεματι (το εργατικον Ι δίναμι, τα ματεριάλια, τα μέσα κ.τ.λ.). Ασατα τα 3 κομάτια σο έναν πρεπ να γίνταν ζακλάτκαν παρνίκια αφκα σα τζαμλία τα ράμας σάλο το κομοτ πρεπ να γίνταν κρία γριάτκας κε σο 3-ον ιμπισόθερμα παρνίκια κε παρνίκια καρόπκας για να μεταφέρκυνταν ατυ ράμας ασο πρότον το κοματ τι ρασάτνικυ για να πεςλεέφκετε Ι ρασάτα αγλίγορα.

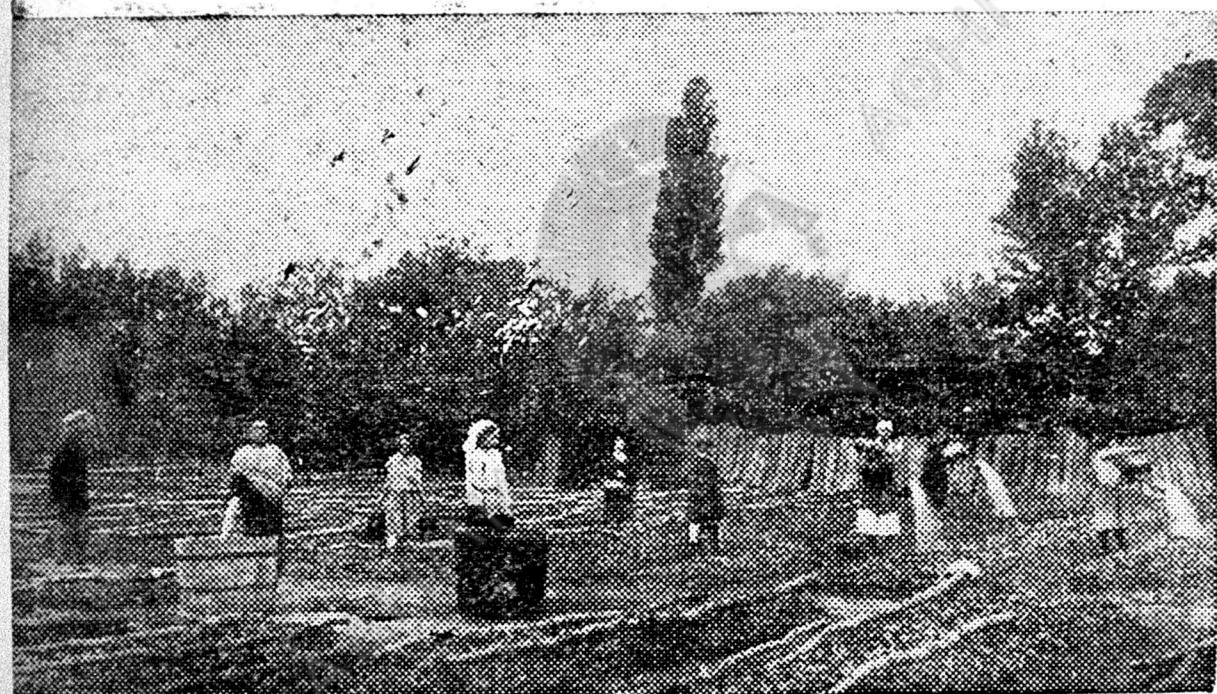
Α. ΠΟΣ ΓΙΝΤΑΝ ΡΑΣΠΙΒΚΑΝ ΚΕ ΠΡΟΕΤΙΜΑΓΝΤΑΝ ΤΑ ΚΡΙΑ ΤΑ ΓΡΙΑΤΚΑΣ.

Ι υτζάστκα ντο εν προοριζμένον για ρασάτνικον, αμα κε ζκύτε το ζσον έρκιαντιαν τιν άνικσιν κε επορι να δυλέφκετε το χόμαν πρεπ να λαλίετε γενι·εν κε να τυρμυχλαέφκετε, γιάχοτ να τυρμυχλαέφκετε μονάχον, αντίστιχα με τιν πιότιταν τι μοθοπορνυ τι δυλεματι το ρασάτνικον.

Ιστερια ας απο αρχινυν κε χορίζε το φέλιμον τιν υπάκτικας τι
ρασάτνικυ σα κεχοριστα γριάτκας.

Αδακα θα εποδίκομε μονάχον τα θασικα τα τρέποθανιας, ντο
πρεπ να εκανοπια το καθέναν ι γριάτκα κεχοριστα

Το πλάτος τι γριάτκας πρεπ να εν 15 μέτρον, το μάκρος
16 μέτρα. Το πειλος πρεπ να εν 3-4 σαντίμετρα κι όνταν φογάτε
κανένας το άλαβερον τιν επίδραξιν τι γρύντοβι τι νερο ετοτε τι
πειλος τι γριάτκας πρεπ να εν 7-8 σαντ.



Αρδεμαν τι ρασάτας (Απίγχαγια)

Άτο το τράνος τι ρασάτας εκεισφαλις κανονικα υσλόδιας για
το τράνεμαν τι ρασάτας ιν κατάλιλα για να χυμετεβ κανις τι
ρασάταν κε περιεβ το φέλιμον τιν έχτασιν τι ρασάτν κυ.

Ανάμεσα σας γριάτκας πρεπ να απομένε δρομόπα ίσα 30 σαντ.

Οσαν πράδιλαν, τα γριάτκας πρεπ το μάκροσατυν να εν
απιμάλια ιν διέφθιγιντι τι δρομίον ντο έρχυν σο ρασάτνικον.

Τα δυλίας σο προετίμαζαν τι γριατίον πρεπ να γίνταν με το κατοπινον τιν παριάτκαν: πρότα πρότα αχταλέσνε κι ανίγνε τα δρομόπα, το χόμαν τζανίζνατο ισόμετρα σο μέρος δπυ θα γίνετε ο γριάτκα. Τάκρας σα γριάτκας γίνταν ολίγον λοκσα με κατέφορον σο μέρος τι γριατίον.

Αργότερα τα δρόμια θα χρισιμέσνε για να τρεσσ τι βρεσσις το νερον γιατατο πρεπ να πέρκετε ιπόπτιν ατο ι περίστασι κε αντίστιχα να ισάγυνταν τα δρομόπα.

Ιστερια τζακελίζνε ταπαν τα γριάτκας με το τιάπκας χορίζνε κε εβγάλνε επεκιαπες τα ρίζας κε τάλα τα χοχόλια.

Το τελιοτικον το θρυμυλίαζμαν τι χοματι (το τζάχομαν τι κυςστίον) το ίσαγμαν τεπιφάνιας τα γριάτκας κε ι φορμόφρκατουν γίνετε με τα γράπλιας.

Ι μέσι τι γριάτκας πρεπ να εν ένακσαι κιαλο ιπσιλα θα ιπι ι επιφάνια τι γριάτκας πρεπ ισόμετρα να χαμελιν ζάκρασαθε.

Ιστερια κεςίετε το χριαζύμενον ι ποσότιτα τανακάτομαν τι παρνικι κε προεχτικα ισάγετε απανκες ζιν γριάτκαν χορις ναλάγετε ι επιφάνια τι γριάτκας.

Το θρεφτικον το κατ τανακάτοματι τι παρνικι πρεπ να εν απαν-αφκα 2-3 ζαντ. σο πάχος.

Β. ΠΟΣ ΓΙΝΤΑΝ ΡΑΖΠΙΦΚΑΝ ΚΕ ΠΟΣ ΠΡΟΕΤΙΜΑΓΥΝ ΤΑ ΠΑΡΝΙΚΙΑ ΑΦΚΑ ΣΑ ΤΖΑΜΛΙΑ ΤΑ ΡΑΜΑΣ.

Σο μάκροσατυν τα γριάτκας πρεπ ιποχρεοτικα να ιν ασιν ανατολιν ζιν δίζιν επιδι μόνον ζαίκον περίστασιν τα τζαμλία τα ράμας θα τοποθετίουνταν απαν ζα καρόπας ασον βοραν ζον νότον.

Εκσον ατο τα ράμας πρεπ να στέκνε ενάντια, κατεφορετα^{ζον} νότον, για να εκσασφαλίζνε ό.τε να ζεςτέφκυνταν καλίον τα παρνίκια ασον ήλεν κε καλίον να τρεσσ το βροχόνερον.

Το πλάτος τι γριάτκας τι παρνικι πρεπ να εν όσον το μάκρος τι ράμας, διλαδι 2 μέτρα. Το μά.ρα; ι παρνικι 16 μέτρα.

Τα δρομόπα ανάμεσα σα παρνίκια πρέπει να έχνε πλάτος 50
σαντίμετρα.

Τα δρόμια, όπου απανθίζονται τα ράματα δύνται θεβγέ-
νε ασα παρνίκια, πρέπει να έχνε πλάτος 2,5 μέτρα.

Ιστερία αξιών ράζπιφχαν το κατοπινον ι δυλία εν να εμπένε τι
παρνίκι τα καρόπας, Ατα επορουν να γίνται από σανίδια 3 σαντ.
σο πλάτος. Το βορινον ι στένχα τι καρόπας πρέπει να εν απαν-
αφκα 5-6 σαντίμετρα κιάλο ιπσιλον ασο νότιον.

Το δύλεμαν τι χοματι σο καθαέναν παρν κ, το ίσαγμαν τεπι-
φάνιας, ι φορμόφχα, το κεσίσιμον τανχατοματι τι παρνίκι κ.τ.λ.
γίνται με το ίδιον τιν παριάτκαν όπος κε σα κρία τα γριάτκας.

Γ. ΠΟΣ ΕΤΙΜΑΓΥΝ ΤΙΜΠΣΟΘΕΡΜΑ ΤΑ ΠΑΡΝΙΚΙΑ.

Ατα τα παρνίκια έχνε σχοπον να δίγνε έρκιανταιν πασάταιν. Ι
δυλία σο προετίμαζμαν τατινέτερον τι παρνίκιον γίνετε σο 2-ον το
δεκαπενταίμερον, κε για να λέγομε κιάλο σοστα το τέλος τι φεβ-
ριαρίου.

Σο μέρος τι γριάτκας τι παρνίκι αχταλέφετε χυιν 35 σαντί-
μετρα σο βάθος.

Ατι σο χυιν βάλνε σαλόμαν ανακατομένον με φρέσκον αλογυ
χυσσκ, γιάχοτ ανατάραγον με χόπρον ασα κερατοφόρα τα ζα. Βάλ-
χυνται ατυ σο χυιν ατόσον σαλόμαν κε χυσσκ, όστε ίστερα ασυ πα-
τίτετε κε ισάγετε να γίνετε έναν κατ 20 σαντίμια.

Αίκον κατ επορι να πέρκετε όνταιν σα κάθαν 2 τετραγονικά
μέτρα βάλχυνται 64-65 κιλα σαλόμαν.

Ιστερία νεμλιαέφκετε ατο το κατ τι σαλόμας κε τι χυσσκι.
Απαν σατο το κατ τι σαλόμας βάλκετε ταπαν το κατ τι χοματι
τι γιτονικυ τι γριάτκας τι παρνίκι, 10 σαντίμετρα σο πάχος, σε το
επιλιπον το χόμαν τι γιτονικυ τι γριάτκας 25 σαντίμετρα σο πά-
χος σίρκετε πλαν μερέαν.

Κι αετις σο χυιν ντο εχιματίεν σο 2-ον το παρνικ 35 σαντ.
σο βάθος βάλκετε σαλόμαν κε χυσσκ, έναν κατ χόμαν, αποπαν σαλό-

μαν 10 σαντίμετρα σο πάχος, κεισίετε αζο 3-ον τι παρνικι τιν γριάτκαν κε αετς πα παραχάτο.

Σο ετίμαγμαν τατινέτερον τι παρνικίον τα κατοπινα τα δυλίας εν τα ίδια κε με το ίδιον τον τρόπον γίνταν, όπος κε σα παρνίκια σα πρότα 2 τζεεςίτια.

Τιμπσόθερμα τα παρνίκια επορυν σινάμα να ιν αφκα σα τζαμλία τα ράμας. Ατότε χτίνυταν καρόπας όπος κε σα παρνίκια ντο ιν αφκα σα τζαμλία τα ράμας.

Πάραπολα σπυδέον εν να μι αφίνε να τρεςσ σιμπρόθερμα τα παρνίκια το βροχόνερον, επιδί ατο γίνετε ετία να αναπτίνυταν πολα τα κολιτικα ταρόστιας τι ρασάτα. Αν τι παρνικι το χυιν ες 50-55 σαντίμετρα βάθος, ατότε ατο τα παρνικ ονομάζνατο θεομον.

Δ. ΤΟ ΠΡΟΕΤΙΜΑΖΜΑΝ ΚΕ Ι ΑΠΟΛΙΜΑΝΣΙ ΤΙ ΣΠΟΡΙΟΝ.

Για το σπίρσιμον πρεπ να πέρκυνταν αζο Γιτ καθαρα σπόρα.

Ατα τα σπόρα έχνε πρατσέντον βλάστισις (βεχδζεετ) 85-92.

Τα σπόρα πρεπ να ετιμάγυνταν με τον λογαριαζμον 100 γραμάρια σέναν εχταρ φίτεμαν καπνυ.

Τα σπόρα τι Γιτ κι χριάσκετε να γίνταν σιμπλιροματικα σορτιρόφκαν· αλόμος κι πιραζ πριν ασιν πραράσσιβανιαν να γίνταν σορτιρόφκαν τα σπόρα. Σορτιρόφκα (διάλεγμαν) γίνετε με το να βάλκυνταν τα σπόρα σο νερον.

Σίρνε τα σπόρα απες σο νερον, ανακατόνατο κάμποσα φορας κε εκίνα τα σπόρα ντο πλέβνε απανκες εδγάλνε κε χάνατα. Ατα κι γιαραέβνε για το σπίρσιμον.

Τα σπόρα, δεσπυτα να γίνταν πραράσσιβανιαν, πρεπ να φιλάγυνταν σε μέτριον κεσρον μέρος, σε χτίριον όπου απες κι άρτνε, όχι όμος σε δινατον παγοσίαν. Σατα τα υσλόδιας κιόλιγοστ:β το πρατσέντον τι βλάστισις τι σπορίον. Αισόλον καλίον σπόρα λογαριάσκυνταν τα δίχρονα κε τα τρίχρονα.

Περιεσον κεν να γίνετε δοκιμαστικον πραράσσιβανιαν τι σπορίον αλόμος πρεπ κανις πολα αφστιρα να εφαρμοζ τα ιπόδικεια ντο δίγ-

νε σατο χεκα ι αγροτεχνικι ο δυλεφτάδες (αγρονομ, αγροτέχνικι κ.τ.λ.). Κε ατο το δοκιμαστικον ι πραράσσιβανια γίνετε, αν εδρίυνταν σον παρον υσλόβιας, πυ να επιτρέπνε να γίνετε όπος πρεπ ταχτικα το δοκιμαστικον ι πραράσσιβανια.

Ι πραράσσιβανια τι σπορίον εν έναν ασα τροπις ταγόνα για το ανότερον τιν εσοδίαν. Τα τελεφτέα τα δυλιας τι Γιτ έδικσαν, πος τα σπόρα τι κίτρινο τι καπνο πρεπ να γίνταν πρατράβλιβανιαν για να προφιλάετε ι ρασάτα απο κάπια κολιτικα αρόστιας κε ακόμαν ατο ι πρατράβλιβανια πρεπ να γίνετε κε για άλα ετίας, τα οπια ό:ον έπρεπεν κεμελέτιςανατα ακόμαν.



Εθγάλη τα ράμκας κε τα πισθία (Απίνχαγια)

Εμις ειστένομε άλια τα καπνοφιτεφτικα τα κολχόζια να εφ-
τάγνε πρατράβλιβανιαν τα σπόρα, ιποχρεοτικα αφα σο άμεσον τιν
καθοδίγιειν ταγρονομ.

Τα σπόρα τι καπνο γίνταν πρατράβλιβανιαν απει σιν διάλισιν
τι λιάπις (αζοτνο-κίσλοες σερεπρο). Τα σπόρα γίνταν πρατράβλιβα-
νιαν ίσα-ίσα πριν ασιν πραράσσιβανιαν.

Ι διάλισι ετιμάετε αετούς: σε 1 χοματ (ζίγιν) λιάπις πέρνε 1000 νερον (τεμιαχ 1 γραμ. λιάπις χριάσσετε 1000 γραμ. νερον).

Τα σπόρα σο σακυλαπες φοισύνταν σατο τιν διάλισιν κε κρατίνταν εκιαπες 5-10 λεπτα. Κεπεκι διακλίσχυνταν καλα-καλα 5-10 λεπτα. Καλίον εν τα διακλίσχυνταν σε τρεχύμενον νερον.

Αν χεδρίετε τρεχύμενον νερον, πρεπ το νερον με τάπιον διακλίζεται τα σπόρα ναλάετε όχι ολιγότερον απο 3 φορας.

Κεπεκι τα σπόρα ντο εγένταν απολίμανσιν, εφτάγνατα πραράσιβανιαν με το σινιθιζμένον τον τρόπον.

Ε. Ι ΠΡΑΡΑΣΣΙΒΑΝΙΑ ΤΙ ΣΠΟΡΙΩΝ

Ασολον το καλον : θερμοκρασία για τιν πραράσιβανιαν εν 30-31 βαθμιος σι Τσέλτις το θερμόμετρον απαν.

Τα σπόρα γίνταν πραράσιβανιαν σε σακυλόπα ντο κιν πολα πιχτα. Το καθέναν σακυλόπον πρεπ να περ 0,5 κιλ. αλα με αγίκον λογαριαζμιν, όστε ίστερα, ασο προκαταρχτικον το βρέκειμον κε σο προτζες τι πραράσιβανιας τα σπόρα να εβρίνυνταν απες σο σακυλόπον ελέρθερα κε όχι πιχτα.

Τα σπόρα ντο εσέβαν σα σακυλόπα βρέχυνταν σε διάστιμαν 12 ώρας σε χυλεν νερον.

Ασατο κιστερια τα σπόρα διακλίνυνταν κάμποσα φορας; όσπου το νερον ντο κασίετε σο σακυλόπον να μι εν καθαρον.

Ιστερια ήλεν το περισον το νερον εβγεν, τα σπόρα αναρυντυ-ριάνταν απες σο σακυλόπον κε τα σακυλόπα, αν ιν κάμποσα, σε πολκας με σέτκας γιάχοτ τσικένια (απο χολστ) σε αντίστιχον χτίριον γιάχοτ απαν σον πέτζχον. Σα τελερητέχ τα διο τα περίπτωσια πρεπ πολα προεχτικα να γίνετε: πραράσιβανια, για να μιχασέψ κυνταν τα σπόρα κε γενικα να μι χαλάνταν.

Αποπαν πρεπ να τζιλιάνταν τα σακυλόπα, για να μ: κε-ρένετε με το παραπαν ταπαν το κατ τα σπόρα.

Κάθαν βράδον πρεπ για κάμποσον χερον να κατιβεν : θερ-μοκρασία 6-7 βαθμιος για να γίνετε καλίον : πραράσιβανια κε να

περισσού το πρατεύοντον τι φιτρομάτι (θλάστις). Τα επόρα ντο σγένταν πραράσσειβανιαν πρεπή καθιμερνα να τερίυνταν κε αν εν ανά-
κι να επονχίυνταν ολίγον κι αετος να χάτε το περισσον ι γρασσα.
Ι πραράσσειβανια τελιον, δόνταν φένταν άσπρα κυδυκόπα.

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟΝ

3. ΤΑΝΙΚΕΖΝΑ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΤΑ ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΟΝ

Τα βασικα τανικεζνα τα δυλίας σο ρασάτνικον ιν: το σπίρσι-
μον κε ι ζατέλκα τι επορίον, τάρδεμαν, το ίεσκιαζμαν το τζαντιγ-
μαν, το τσαχέλιγμαν, το ενιαζματικον το τζάντιγμαν, το αρέομαν
κε ι προετίμασία τι ρασάτας για το φίτεμαν.

Ατα τα δυλίας πρεπ ιποχρεοτικα να γίνταν ασα 25 φεβρου-
αρίου ισ 10 τι κερασινο.

Α. ΤΟ ΣΠΙΡΣΙΜΟΝ ΚΕ Ι ΖΑΤΕΛΚΑ ΤΙ ΣΠΟΡΙΟΝ

Αντίστιχα με το ιμερολογικον το πλάνον τι φιτεματι, με το
εξασφάλιζμαν με εργατικον δίναμιν, ελχτικον δίνεμιν, με ινθεν-
ταρ, κε ματεριάλια, το σπίρσιμον τι επορίον σα παρνίκια πρεπ να
γίνετε κάμποσα φορας, με διαλίματα σατα αναμετακι κάμποσα
ιμέρας.

Πρότα-πρότα το σπίρσιμον γίνετε σιμπεζόθερμα τα παρνίκια,
ιστερια σα κρία τα γριάτκας κεπεκι σα παρνίκια αφκα σα τζαμλία
τα ράμας.

Ολεν το σπίρσιμον τι επορίον γίνετε ανάμεσα σα 1 Μαρτι
κε σα 20 Απριλι. Προτυ να γίνετε το σπίρσιμον, προσεχτικα ισά-
γετε ταπαν το μέρος (ι επιφάνια) τι παρνικον κε τι γριατίον,
δλια τα κύστια κοματιάυνταν κε ι επιφάνια σπιχτεν με τραμπόφκαν.

Κεσίετε κε νερον για να εν δλεν το χόμαν τι παρνικι εχείσο
ιγρον κε δχι κερον.

Για να σπίρκυνταν τα σπόρα ισόμετρα πρέπει να ανακατόνατα με τανακάτομαν τι παρνικι με λογάριαζμον έναν γραμάριον ανακάτομαν σο έναν γραμάριον σπόρα.

Το σπίρσιμον τι σπορίον επορι να μιχανοποίητε. Γιατατο θα λέγομε κιαλαφκα.

Τερκιαντιαν τα σπιρσίματα καλίον εν να γίνταν με κερκ σπόρα, τα κατοπινα με φιτρομένα (πραρόςζενι).

Ι πίρχ δικ, δτι καλίον εν να σπίρκυνταν σιντάραγα τα φιτρομένα τα σπόρα με τα κερα απαν αρκα 750/0 φιτρομένα κε 250/0 κερα. Απαν σα σπόρα ντεσπάρθαν κεσίετε τανακάτομαν τι παρνικι σε πάχος 3-4 μιλίμετρα ($\frac{1}{2}$ μολιβοκόντιλον) κε εφτάγνα ο τραμπόβκαν.

Αν κεσίνε κιάλι πασσιν κατ αργος φιτρόνε τι σπόρα κε ακόμαν ατο επορι να καταστρέφιατα. Τζιπ λεγνον τα αν εν το κατ τι παρνικι τανακατοματι, επορυν σον κερον τάρδεματι να διαβένε α τα σπόρα.

Ιστερα ασιν πριςίπκαν κε ασιν τραμπόφκαν ιποχρεοτικα πρεπ να αρδέφκετε το παρνικ με παλιβάλκαν ντο εσς πειλα τριπία. Κεπεκι σσκεπάζνατο με το έναν γιάχοτ με τάλο το σσκέπαζμαν.

Τ. ΤΑΡΔΕΜΑΝ (ΠΑΛΙΦΚΑ)

Τανεγρίκιστον τάρδεμαν εν βλαβερον για τα βλαστάρια τι ρασάτας, κε βοιθα να αναπτίνυνταν λογις τυ λογις κολιτικα αρδετιας.

Για να εν κανονικον τάρδεμαν πρεπ ασιν ιμέραν σιν ιμέραν να στοςέφκετε ι ιγρασία τεπιφάνιας τι παρνικι καθος κε πόζον ιγρον εν το χόμαν αφκα σιν ρασάταν.

Το χόμαν αφκα σιν ρασάταν πρεπ να εν ιγρον, διλαδι να μι κολίετε σα δάχτιλα τι σσερι.

Αμέσος ίστερα ασο σπίρσιμον κιονταν τα βλαστάρια ιν πολα μικρα πρεπ ναρδεθ κανις με παλιβάλκας ντο έχνε μικρα τριπία, ολιγότερον, αλα σιχνότερα, Ιλιαμ-ιλιαμ σα ζεστα τα ιμέρας κιονταν εν αέρας.

Ονταν αρχινα ι ρασάτα να σσκεπαζ με τα φιλόπταθε το χόμαν. πρεπ τάρδεμαν να γίνετε κιάλο, αρέα, αλόμος σε έναν φοραν να δι κανις παραπαν νερον.

Ερκιαντιαν τιν άνικειν, όνταν ο αέρας εν χρίσ, κιάλο καλίον εν τάρδεμαν να γίνετε τις ιμέρας σε θερμον κερον καλίον τάρδεμαν να γίνετε αποβραδις.

Σα ζεσσα τα όρας τιμέρας επορύμε να αρδέβομε τι ρασάταν αλόμος πρεπ πριν ασάρδεμαν να ισσκιάζοματο, για να χριον.

Αςόλεν καλιον νερον λογαριάετε τι βρεσσις το νερον κε τι ποταμι, κεπεκι τι πεγαδι κε τι κυι.

Αν τισσκιαγμαν γίνετε σιχνα, ατότε ολιγδτερα αρδέματα χριάσχυνταν.

Τάρδεμαν τι παρνικι απιμάκρια δι καλίον αποτελέζματα παρα απιμάλια τι παρνικι.

Σο πρότον τιν περίοδον τι πεςλεεματι τι ρασάτας, διλαδι ασον κερον τι οπιρσιματι όςπι ι ρασάτα αρχινα να σσκεπαζ το χόμαν με τα φιλόπταθε, εν καλον να γίνταν διο αρδέματα — έναν τον πυργον κε ταλο αποβραδις.

Σο 2-ον τιν περίοδον, διλ-δι όνταν ι ρασατα „εχον τοτια“ κάθαν ιμέραν αποβραδις γίνετε καλον άρδεμαν.

Σο τρίτον τιν περίοδον, ονταν ι ρασατα εν σχεδον έτιμον να φιτέφχετε σο χοραφ, αρδέφχετε τα διο ιμέρας μίαν πόλικα αποβραδις.

Σο δέφτερον κε σο τρίτον τιν περίοδον, ίστερα ασα νίχτας ντο έχνε πόλικον νιαμ (δρόσον) πρεπ να γίνταν λαφρα πυρνεζνα αρδέματα για „χρύι οπις σο νιαμ“.

Γ. ΙΣΣΚΙΑΓΜΑΝ

Τα βασικα προβλήματα, ντε λιν το ισσκιαγμαν ιν:

1) Ιπεραςπις τα νέικα τα τιλικάτκα τα βλαστάρια τι ρασάτας ασα αργόσκα τανικεζνα τα παγοσέας κε γενικα ασα χριάδας.

2) Ιπερασπίς τιν ρασάτων ασο χαλαζίας, ασα τιπία, ασα χερατάέρας, κι ασο δινατον τίλιενος τιν χάπιαν.

Για σχεπάζματα επορυν να χρισιμέθνε έναν σιριν λογις του λογιον ινθενταρ όπος: πισθία, ραγόζα κε σαλόμας, τσικιν κε άλα.



Τζαχελίζε τι ρασάτων

Τα τζαμλία τα ράμας πα επορυν να γιαραέθνε οσαν σχεπάζματα. Αλόμος για να προφιλάγετε ο ρασάτων σα χρία τα νίχτας ασιν παγοσίαν κε ασο χαλαζίας χριάσκυνταν σιμπλιροματική πισθία.

Ονταν πεςλεέφχετε ο ρασάτων αφκα σα τζαμλία τα ράμας, πρεπ το χιριότερον τιν προσοχιν να δίγομε οσ εκσις: να αερίζοματο ορθα με τον χερον κε όσον πρεπ.

Σε έναν εχταρ χαπνο πρεπ να λογαριαζί κανις 25 ράμας. Με τατόσα ράμας επορι να εκσιπιρετίετε χρίσιμον έχτασι τι ρασάτνικο για 2 εχτάρια χαπνον, αν ασέναν το παρνικ θα κοβαλίουνταν τα ράμκας σάλο για να αγλιγορεβ το τράνεμαν τι ρασάτων. Γιατατο πρεπ όλια τι παρνικι τα γριάτκας να έχηνε χαρόπας.

Κι θα εκσοδεύσουμε χερού για να περιγράψουμε τα θετικά και τα αρνητικά πιότιτας ντο έχνε τα πιστία και σάλα τα ματσιάλια και σο ινθενταρ ντο χυλανέφχυνταν για το ίσσκιαζμαν. Θα λέγομε μόνον χάμποσα λδγια για τιν σιμασίαν τισσκιαζματι και πότε κε πος να γίνετε.

Το ίσσκιαζμαν δυταν γίνετε ορθα κε με τον χερον, ολιγοςτέβηνταρ ταρδέματα, θα ιπι ολιγοστεδ κε τεχσοδίαζμαν τι νερυ.

Σα ζεστα τα ιμέρας κι δυταν φισα αέρας, το ίσσκιαζμαν προφιλατ τα νέικα τα βλαστάρια. Οσπυτα ι ρασάτα κι σσκεπαζ το χόμαν με τα φιλόπαθε, τα παρνίκια κε τα γριάτκας όλεν τον χερον εβρίυνταν αφκα σα σσκεπάζματα, εκσον εκίνο τον χερον ονταν τα παρνίκια αρδέφχυνταν κε αερίσκυνταν.

Ονταν ι ρασάτα σσκεπαζ το χόμαν με τα φιλόπαθε, το ίσσκιαζμαν εν οφέλιμον μόνον τζιπ σα ζεστα τα όρας τι μέρας, ιλιαμ-ιλιαμ αν φισα δινατον χερον αέρας γιάχοτ αν τα βλαστάρια ιν αρέα.

Ονταν πίρλιαμπιρ αλαζ ο χερος κε απο ιγρον κε χρίον γίνετε ζεστον — πρεπ δίο ιμέρες να ίσσκιάτε ι ρασάτα.

Επίσις εν οφέλιμον το ίσσκιαζμαν τι ρασάτας κιατότε δυταν σε ζεστον ιμέραν ρυζ βρεσσι, κε ιστερια ασατο χαν αρχινα ζέστι.

Δ. ΤΟ ΚΣΣΙΣΙΜΟΝ ΤΙ ΠΕΡΕΓΝΟΙ ΓΙΑΧΟΤ ΤΑΝΑΚΑΤΟΜΑΤΙ ΤΙ ΠΑΡΝΙΚΙ

Σιχνα για το χεσιζιμον χυλανέφχετε αίκον ανακάτομαν παρνίκι, άμον ντο επίγεν για το φόρτομαν τι παρνικι.

Αρ γιατατο, ονταν ετιμάτετε τανακάτομαν τι παρνικι, πρεπ να ετιμάτετε το χριαζύμεναν το ποσον για ζαπας για να χεσίετε ιστερότερα απαν σιν ρασάταν.

Σόλεν τιν περίοδον τι πεελεεματι τι ρασάτας ι πριείπχα γίνετε 3-4 φορας.

Το πρότον ι πριείπχα γίνετε απαν αφκα δυταν ι ρασάτα σχιματις „σταβρον“.

Ιστερα ασα καθαέναν πρισίπκαν πρεπ ιποχρεοτικα ναρδέφχετε
ι ρασάτα. Ιστερα ασα 10-12 ιμέρες εφτάγνε το 2-ον τιν πρισίπκαν
κε ίστερα απο 8-10 ιμέρες το τρίτον.

Ιστερα απο σιμαντικον βίπορχαν πρεπ σιν ρασάτα ιποχρεοτικα
να γίνετε πρισίπκα κε να αρδέφχετε.

Ι πρισίπκα πρεπ να γίνετε οσαν μέσον για γιάτρεμαν, ονταν
ι ρασάτα αροστεν, ιποχρεοτικα ίστερα ασο τσακέλιζμαν, ασιν βίπορ-
χαν κε ατότε, ονταν ταπαν το κατ τι παρνικι κε τι γριατίον άξε-
χεμα χραι τιν ιγρασίαν.

Ι πρισίπκα καλιτερεβ τιν τροφιν τι ρασάτας, βοιδα να διναμό-
νε τα ρίζας κε να σχιματίνηταν παράλλα σα γιάνια.

Το πάχος τι πρισίπκας πρεπ να μι εν παραπαν ασα $1\frac{1}{2}$ -2
σαντίμετρα.

E. ΤΟ ΤΣΑΚΕΛΙΖΜΑΝ ΤΙ ΠΑΡΝΙΚΙΟΝ ΚΕ ΤΙ ΓΡΙΑΤΙΟΝ.

Τάχπαγμαν. ταγροχορταρίον εν έναν ασα ακριβα τα παρα-
γογικα τα προτσέσια σο πεσλέεμαν τι ρασάτας ίλιαιμ-ίλαιμ ονταν
ίνε πολα αγροχόρταρα σα παρνίκια κε σα γριάτκας.

Εκσον ατο ονταν γινέτε το τσακέλιζμαν, σιχνα αχπάετε εντά-
μαν με ταγροχόρταρα κε ι ρασάτα γιάχοτ κόπυνταν τα ρίζόπαθες
κιαετς κόφχετε ι σχέσι ανάμεσα σα ρασάτας κε σο χόμαν.

Τα βασικα τα υσλόδιας για να ολιγοστέβνε ταγροχόρταρα σα
παρνίκια ιν: ονταν γίνταν ταχτικα κε με τον χερον τα δυλίας σο
καθάριζμαν τι ρασάτνικυ ίστερα ασιν βίραποτκαν, ονταν δυλέφχετε
καλα το χόμαν κε τα παρνίκια κε χυλιτε τανακάτομαν τι παρνικι.

Το τσακέλιζμαν ασόλον καλίον εν να γίνετε σα λιβομένα τα
ιμέρας.

Σα ζεστα τα ιμέρας πριν να τσακελιζ κανις πρεπ ναρδεβ τα
παρνίκια κε τα γριάτκας κε να ισσκιάζιατα.

Ονταν γίνετε το τσακελιζμαν σα ζεστα τα ιμέρες, τα παρνί-
κια κε τα γριάτκας κρατίνηταν ανιχτα μόνον σεχίνα τα μέρια, όπου
άμεσα γίνετε το τσακέλιζμαν.

Ονταν τελιον το τσαχέλιμαν, ατα τα μέρια ισσκιάυνταν, κι-
ονταν χρύι οπις : ζέστια, διλαδί ονταν συμον να βραδιν εφτάγνε
πρισίπκαν κε αρδέβνε τα παρνίκια κε τα γριάτκας ντετσαχέλτσαν.

Z. ΤΟ ΕΝΙΑΖΜΑΝ ΤΙ ΡΑΣΑΤΑΣ.

Για το ένιαζμαν τι ραςάτας κυλανέθνε:

- 1) Καλον χυζσχ, κιρίος προχτι γιάχοτ χτινι, γιάχοτ ανακάτομαν παρνίκι, όπος πρισίπκαν για το οπίον ίπαμε παραπαν.
- 2) Τα μεταλικα ενιάζματα—συπερφοςφατ κε σερνοχίσλι αμόνι τα οπία βάλκυνταν άμεσα σα παρνίκια κε σα γριάτκας πριν να σπίρ-
κυνταν τα σπόρα, (ένιαζμαν πριν τι σπορας) γιάχοτ σε διάλισιν απες ζο- νερον (ενιαζματικον άρδεμαν).

- 3) Για τένιαζμαν τι ραςάτας επορι ακόμαν να κυλανέφχετε
ι τσινέα τοσπιτιανον τι πυλίον κε ι διάλισι τι μυρταροσίνιας ταν-
θροπίον.

Άδακα κι θα αναφέρομε τα πράβιλας πος να προετιμάγυνταν τα ενιάζματικα ταρδέματα κε ντο νόρμα να κυλανέφχετε εμ σο άρδεμαν εμ σα ενιάζματα ονταν βάλκυνταν κερα.

Γιατατο πρεπι σα καθαέναν κεχχοριστον περίστασιν να πέρνε ιπόδικσια ι χολχόζνικι ασο αγρονομικον το προσοπικον, ντο εκςιπι-
ρετα το καπνοφιτεφτικον το χολχος γιάχοτ το καπνοφιτεφτικον τιν φέρμαν.

Τενιαζματικον τάρδεμαν καλίον εν να γίνετε αποβραδίς.

Ιστερα ασα καθαέναν ενιαζματικον άρδεμαν πρεπι ι ραςάτα να κατενίετε με καθαρον νερον.

Για να μι ι ραςάτα γίνετε πολα νιαζίκον κε μακριν πρεπ
τενιαζματικον τάρδεμαν να σταματα δίο εβδομάδας πριν ασιν βί-
πορχαν τι ραςάτας.

Σιν πραχτ κιν σιχνα κυλανέθνε τενιαζματικον τάρδεμαν ατότε ονταν σταματα το τράνεμαν τι ραςάτας ασο δχι μέτριον άρδεμαν.

Σαίκα περίτασια τενιαζματικον τάρδεμαν άφελος κι δι κε κάποτε βλαφτε χέλα. Σαίκα περίπτωσια πρεπ πρότα-πρότα να κε ρέγυνται τι παρνίκια κε τα γριάτκας.

Θ. ΑΡΕΟΜΑΝ ΚΕ ΠΡΟΕΤΙΜΑΖΜΑΝ ΤΙ ΡΑΣΑΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΙΤΕΜΑΝ

Τα πικνα τα θλαστάρια πρεπ να αρεύνται με το τσακέλιζμαν κε ζατο εκίνος (γιάχοτ εκίνε) πυ τσακέλιζ περ μεμιας δχι απέναν φιτανόπον αλα απο κάμποσα.

Ονταιν τα θλαστάρια ιν πολα πικνα, ταρέομαν γίνετε με τα σιδερένια τα γράπλιας κι ασόλεν καλίον εν, αν επέμνεν ακόμαν κερος να σπίρκυν εκ νέου σπόρα.

Ι ρασάτα, ντο πάι σο φίτεμαν, πρεπ να εν ταμάρια εφταζμένον κε κατάλιλον για εκίνα τα υσλόδιας ντο γιαρατέφκυνταιν για τατο σο χοραφ.

Αν ονταιν τιλιγς τι ρασάταιν ολόγερα σο δάχτιλον το χυντσίναθε κι τσακύτε κε κι χυράγετε, ι ρασάτα λογαριάσσκετε εφταζμένον.

Τεφταζμένον ι ρασάτα εες χυντσιν μάκρος 6-7 σαντ. υς τοματ (πότζα), 5-6 φιλόπα, χορις να λογαριάζομε τα 2 προτόφιλα.

Με αντίστιχον περιπίισιν επορύμε να αγλιγορέβομε το έφταζμαν τι ρασάτας όπος λογοχάριν: 2 ιμέρες πριν ασο φίτεμαν σταματα τάρδεμαν, αντίστιχα με τον κερον κε τιν θερμοκρασίαν αρχινυν κεβγένε τα εσκεπάγματα τι γίχταιν κάμποσα ιμέρες πριν ασο φίτεμαν, σταματα τενιαζματικον τάρδεμαν κε το ίσσκιαζμαν, εκίνου εκίνα τα μομέντια ονταιν τα εσκεπάζματα θα ιπερασπίσκυνται τι ρασάταιν ασο χαλαζ.

Ταίχον ι περιπίσσι δι το μινκιν σι ρασάταιν ενανκαι να σκλιρεν κιατο εκσασφαλιζ τι ρασάταιν να ιποφερ τα υζλόδιας ντο γιαρατέφκυν για τατο σο χοραφ κε τα οπία ιν ολιγότερον εβνοικα παραβαλόμενα με τα υσλόδιας τι παρνικι γιάχοτ τι γριάτκας.

Το καλον το κατάλιλον για το φίτεμαν ι ρασάτα εες φρέσκα άσπρα γερα ριζόπα.

Ονταν αχπάετε ι ρασάτα ασα παρνίκια κοβαλίετε σο μέρος, δύπι θα φιτέφχετε, πρεπη να τερίνυνταν έναν σίριν πράβιλας. Ατα τα πράβιλας σιμιύνταν σο 6-ον τιν πριλαζζένιαν.

4. ΤΟΡΓΑΝΟΜΑΝ ΤΙ ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΩΝ.

Το καθαέναν κολχού κε απες σατο το καθαέναν το κιπνοφίτεφτικον φέρμα, πρεπ με τον χερον να καταρθίδνε τα παραγογικα τα πλάνατουν κε να επεκσεργάσκυντανατα πλατεα με ταχτιο με δλεν τιν κινονικότιταν.

Ονταν καταστρύτε με τον χερον το παραγογικο-ικονομικον πλάνον, επορυν ορθά ταχτικα κε με τον χερον να οργατύνταν κε να εγτελίυνταν τα δυλίας.

Το πλάνον πρεπ απεμπροστα να προβλεπ δλ α τα δυλίας πρεπ να εγτελίυνταν αντίστιχα με τα διορίας ντυ οριο το πλάνον.

Ταχτικα πρεπ να ορίσσχετε πότε θα γίνταν τα δυλίας. Πρεπ να δίγχετε πυ, πότε κε πος θα γίνετε το έναν γιάχοτ τάλο ι δυλία, ντο χριάσσχετε για να εγτελίετε τέναν γιάχοτ τάλο ι δυλία—ατα δλια εντάμαν ιν τοργάνομαν τι δυλίας, διλαδι τορθον τοργόνομαν τι παραγογις.

Ο ε. Πόστισσεφ σο XVII το κοματικον τιν κονφερέντσιαν ιπέδικσεν πος ακόμαν κεγέν-ον δέον έπρεπεν δυλία σοργάνομαν τι κόπυ, σο μίριαζμαν τι δυλίας απες σιν παραγογιν, σο άριζμαν τι νόριας, σο δτι κεβάλθεν το χριαζύμενον ι πάζα για να περάνε δλια τα δυλίας σιν αποκοπιν.

Α'κον κατάστασι τιχεν δχι μόνον γενικα σαγροτικον το νικοκιρίον αλα κε ιδιέτερα σιν καπνοφιτίαν.

Για να γίνταν επιτιχιμένα τα δυλίας σο ρασάτνι το νικοκιρίον πρεπ ορθα κε ταχτικα να οργανύτε ι δυλία σα κολχόσια.

Σα καπνοφιτεφτικα τα φέρμας πρεπ άλια τα δυλίας να εφτάγνατα οργανομένα ιδικεβμένα πριγάτας.

Ι πριγάτα ντο εν ορθα οργανομένον πρέπ να παντα σακόλυθα τα υσλόβιας.

α) Να εςς πατοτινον σασταδ κολχόζνικυς.

β) να εκσασφαλιζ όστε ταμάρια να λικβιταρέτε ι απελίτζα σελχτικον τιν δίναμιν, σο ινβενταρ κε σο χόμαν, κε ι υραβνίλοφκα σιν πλερομιν τι δυλίας.



Παρνίκια αφα σα τζαμλία τα ράμκας.

γ) να ορίζ άμεσον εφθίνιν για τιν πιότιταν τι δυλίας κε για τεχτέλεμαν τι παραγογικυ τι ζατάνιας.

δ) να εκσασφαλιζ όστε ι κολχόζνικι κε δλεν ι πριγάτα να δίχνε τζιπ τρανον παραγογικον προτοβυλίαν σο μίριαζμαν κε σο μεταχίριζμαν τεργατικυ τι δίναμις κε τινβενταρι, σανίδιζμαν τι παραγογικότιτας τι δυλίας με βάσιν τιν αποκοπιν κε το χαλιτέρεμαν τι κολεχτιβικυ τι παραγογις.

Για το τράνος τι πριγάτας βάσιν πρεπ να εμπεν το παραγογικον το πρίντζιπ. Ανάλογα με το εργατικον τιν δίναμιν ντο χρι-

δεσκετε να φιτεθ κε να δυλεβ έχτασιν καπνυ όσον κανίτε για σταντάρτνι σαράι, γιάχοτ κεραντερ, προζόιορίετε πόσι κε πίος κολχόζνικι θα αποτελυν τα καπνοφιτεφτικα τα πριγάτας.

Κε σατο απαν επορι να προζόιορίζ κανις ότι σο καπνοφιτεφτικον τιν πριγάταν πρεπ να εμπένε 45-50 κολχόζνικι.

Τι πριγάτας ι υτζάστκα 20-25 εχτ. (όσον επορι να δεβαζ σο σεζον έναν κεραντερ γιάχοτ σαράι) πρεπ οσαν πράσιλα να χορίετε σέναν μέρος κε να γίνετε για το ολόεν χρόνον ζαχρεπλένιαν σο παντοτινον το καπνοφιτεφτικον τιν πριγάταν 45-50 κολχόζνικις.

Με βάσιν το παραγογικον το πλάνον τι κολχοζι, δόγχετε σα καθαέναν καπνοφιτεφτικον πριγάταν παραγογικον ζατάνιαν. Σατο τιν ζατάνιαν σιμιώνταν τα μέσα τι παραγογις (ελχτικον δίναμι, ινθενταρ, τεχνικα σαρυζένιας όπος κεραντερ, σαράι) ντο γίνταν ζαχρεπλένιας σιν πριγάταν, το νύμερον τυτζάστκας, ταγρονομικα τα μέτρα. σα πίον προθεζμίαν πρεπ να εχτελίουνταν τα βασικα δυλίας. σιμιώτε ακόμαν ι ζατάνια τι εσοδίας κε το ποζον τεργατοιμερον.

Απες σιν πρ γάταν πα πρεπ να γίνταν πρικρεπλένιαν ιδιέτερι κολχόζνικι σα μέσα τι παραγογις: μιχανας, ινθενταρ, ελχτικον δίναμι. Ατιν ι κολγόζνικι θα δυλέβην απαν σατα τα μέσα τι παραγογις.

Για να εχτελίετε καλίον το γρανιαχονι ζατάνια πρεπ να δόγχετε σιν πριγάταν πλάνον — ναριατ για περίοδον το οπίον ορίζ νιχυτριχο το απιομ κε τιν προθεζμίαν γα όλια τα δυλίας.

Σιν περίοδον, όνταν κεποριν σινεντέλιαν να γίνταν ναγρούζχαν ι κολχόζνικι σιν πριγάταν (περ'οδος ονταν ε-ιμάτετε το ρασάτνι το νικοκιρίον οσ τιν αρχιν τι φιτεματι) ι πριγατ'ρ κε ι διεφθιντε τι καπνοφιτεφτικον τι φερμίον ιν ιποχρομεν να εποφελίουνταντες σάλα δυλίας απες σα κολχόζια, γιάχοτ σα γιτονικα τα κολχόζια κε τα σοβχόζια. Κε το εναντίον, ονταν ιν παρατεντομένα τα δυλίας (φίτεμαν, τσάκομαν) ι δίκισι τι κολχοζι εκςασφαλιζ το καπνοφιτεφτικον τιν φέρμαν με σιμπλιροματικον εργατικον δίναμιν, όσον εν ανάνκι.

Εργατικα γρύπας απες σιν πριγάταν σχιματίουνταν, αλα ατα πρεπ να ιν προσορινα για να εχτελυν κεχοριστα τζεσζίτια δυλίας

(γρύπα για το γρίζεμαν, γρύπα για το ετίμαζμαν τι χυσσκι, τι κειλίον κ. τ. λ.) Ο πριγατίρος εν ιποχρεομένος να οργανών τα εργατικά τα γρύπας να μιριάζιας σα δυλίας κε να φερ τιν ζατάνιαν ος τιν γρύπαν. Τεν γρυποβότον χορίζιατον ο πριγατίρον ασι καλίον τι κολχόζνικυς-υτάρνικυς. Αλόμος ο γρυποβότον κεν ελεφθερομένος ασο παραγογικον τι δυλίαν.

Ο γρυποβότον εν ιπόχρεομένος:

α) να οργανών τι δυλίαν κε να μιριαζ τα δίναμια απες σιν γρύπαν.

β) να εφτάιι υτζοτ τιν βίραποτκαν τι κολχόζνικιον, πυ επέραν μέρος σα δυλίας.

γ) να εχτίμα τιν δυλίαν τι κεχεχοριστου κολχόζνικυ κε να λέι τον πριγατίρον τιν γνόμινατ, σίναν κολχόζνικον πρεπ να κατιβεν ι εχτίμισι κε τίναν κολχόζνικον πρεπ να βραβεύνε για τιν πιότιταν τι δυλίας.

δ) νο εφτάιι απολογιζμον σον πριγατίρον για τα δυλίας υτο εγένταν κατα κε τον πλάνον.

Οντα γίνετε υτζοτ ι δυλία πρεπ αφστίρα να στοςζέφχετε να εχτελίνυνταν τα πιοτικα κε πακαζάτελια πα ιποχρεοτικα πρεπ να ολιγεστέθνε τα εργατοιμέρας ος 35₀/⁰ κε αν ι δυλία εεσαλακλάέφτεν κε κεχτελέστεν ικανοπιτικα. Κε το εναντ'ον. Πρεπ να εμπεν σίστιμαν να βραβέρκυνταν με χρίματα εκιν πυ παραχτελυν τα ζατάνιας, πυ εχτελυν τα ζατάνιας πριν ασιν διορίαν κε πυ εχτελυν τα χτικα τα πιοτικα πακαζάτελια.

Ολια τα δυλίας, τα οπια για να εκσασφαλίστε τρανον παραγογικότιτα κε να ενδιαφέρκυνταν ι κολχόζνικι καλίον κε κιάλο αγλίγορα να εχτελύνατα επορουν σα καπνοφιτεφτικα τα φέρμας να περουν σιν αποχοπιν, πρεπ να περυν σιν αποχοπιν.

Για να οργανύτε ορθα ι αποχοπι πρεπ να ορίσκυνταν σα κολχόζια ορθα νόρμας βίραποτκας με βάζιν το υτζοτ τι πιρας τι καλίον τυτάρνικον τι πριγατίον κε τι κολχόζνικιον-υτάρνικιον, πρεπ ορθα να εχτίμιστε ι δυλία κε με τον κερον για γίνετε ταχτικον υτζοτ.

Ονταν θα επεκσεργάσχουνταν τα νόρμας πρεπειών βασικού χαθοδιγήτικον ματέριολ να χρισμέθηνε τα νόρμας υπό την σε επρεβατζήνε το οπίον εκσένχεν το Κραικολχοζεργιούς και το Ινστιτούτο Ρεκονστρύχσιας ταυροτικού την νικοκίρι. Και με ατα τα νόρμας πρεπειών χαθοδιγίουνταν σα τόπια. Τα νόρμας υπό εκσοδέρκυνταν απαναφράκτια ειριουνταν σιν πριλαζζένιαν Νέα.

Τα νόρμας τη βίραποτκας και τη εχτίμισις τη δυλίας σε εργατομέρας εισιτίουνταν και επικιρύνταν σα εινέλεφρες τη περιγατίον καπαν επικιρονιατο : δίκισι τη κόλχοζι.

Ιστερα ασα επικιρον : δίκισι (πραβλένια) τα νόρμας τη βίραποτκας και την εχτίμισιν τη δυλίας σε εργατομέρας, πρεπει ατα να φέρχυνταν οσ τον καθαέναν κόλχοζνικον, να εκειγίουνταν σι κόλχοζνικος· αλέος : αποχοπτι Ήα εες τηπικον χαραχτίραν.

Τα διορίας, υπό επροζδιόρτευν το κόλχοζ για τα διάφορα, δυλίας σο πασάτνι το νικοκίριον, ιν ιποχρεωτικα για το καθαέναν την πριγάταν και για τον κεσχοριεστον κ λχοζνικον.

Ο πριγατίρον δυταν λογαριαζ και γραφτ σα κνιζζαστι κόλχοζνικον τα εργατομέρας, με βάσιν το προκαταρχτικον την επεκσεργασίαν τη νόρμας τη δυλίας (βίραποτκα) και την εχτίμισιν τη νόρμας σε εργατομέρας κι πρεπει να κεσπερα τα ολικον το περον τεργατομέρας υπό εδόχταν σιν πριγάταν. Λτο εν γαράντιαν για το εταύερον την πλερομιν τη καθαένας εργατομέρας σο τέλος τη χρονίας κατα και το πλάνον.

Κιαλαπαν ίπαμε, δτι τα δυλίας σο πασάτνι το νικοκίριον ιν διο λογιον: προεπιμαστικα και βασικα. Τα προεπιμαστικα γίνταν απαναφράκτια ασα 15 οχτοβρίο υσ 1 : μαρτι τα βασικα απο 1-μαρτι υσ 5 απρίλι.

Σιετένομε να σχιματίουνταν ιδιέτερα πασάτνι πριγάτας τον περον που γίνταν δλια τα δυλίας σο πασάτνι το νικοκίριον. Ταίκον πριγάτα επορι να οργανύτε αφτεκεύεια και άμα τελιον τα δυλίας τη στήλκετε άμον υπό στεκ σε άλο τζεσσιτ δυλίας.

Σιςτένομε ακόμαν κε το ακόλυθον τον τρόπον τοργανομα τι ρασάτνι πριγάτας: θά γίνταν τα δυλίας σο ρασάτνι το νικοκιρίον, το καθαέναν το καπνοφιτεφτικον ι πριγάτα, χορίς οριζμένον αριθμον κολχόζνικυς, που αμα τελιόνε τα δυλίας σινχονέψκυνταν κεαν σα πριγάταςατν.

Εμις λογαριάζομε πος ατο ο τρόπον τοργανοματι ρασάτνι πριγάτας εχιματις απει σιν πριγάταν υσλόδιας για το καθεαφτο το σοσιαλιστικον τιν σορεβνοδάνιαν κε το υτάρνιτζεστρο. Επιδι όλεν ι έχτασι τι ρασάτνικυ επορι να μιριάετε θά εκςιπιρετιετε ασι δυλεφταδες τινος γιάχοτ ταλινεθι τι πριγάτας κε ι ρασάτα ντο θά πέρκετε σατο τιν υτζάστκαν θά φιτέφκετε σιν υτζάστκαν τεκινεθι τι πριγάτας σο οπίον ατιν ίνε μέλι.

Το τράνος τι ρασάτνι πριγάτας εκςαρτίετε ασα εκςις: πόσον εν ι έχτασι τι ρασάτνικυ, ντο ιδικεπτιν (κβαλιφικάτσιαν) έχνε τα μέλι τι πριγάτας, πόσον εν το ρασάτνικον εκςασφαλιζμένον με ματεριάλια κε άλα.

Επορύμε να σιςτένομε πριγάταν απο 15-17 κολχόζνικυς για το δύλεμαν σε ρασάτνι νικοκιρίον ντο εες έχτασιν για φίτεμαν καπνο σε 100 εχτ.

Απει σιν πριγάταν επορι κε πρεπ να μιριάετε ι δυλία με το να γίνταν πρικρεπλένιαν κεχοριστα μέλι τι πριγάτας σε οριζμένα τζεσσιτια δυλίας, λογοχάριν: για το χάσεμαν τανακατοματι τι παρνικι, για το κοδάλεμαναθε σα γριάτκας, για τιν φορμόφκαν κ. τ. λ.

Κανέναν μέλος τι πριγάτας κι περά σε άλο τζεσσιτ δυλίαν αν κεχτελα τιν δυλίαν ντο ανέθεσανατον.

Καθαέναν τζεσσιτ δυλίας λογαριάςκετε ότι εχτελέστεν, αν εχτελέστεν σον κερον, αν ετερέθεν ι νόρμα τι βιραποτκας (τέρεν τιν πριλαζένιαν №4) αν εχτελέσταν τα πιοτικα πακαζάτελια τι δυλίας (τέρεν τιν πριλοζένιαν)

Κι πρεπ να γίνετε υθλετζένιαν για να περύνε ιποχρεοτικα όλια τα δυλίας σο ατομικον τιν αποκοπιν, όπος λογοχάριν: σα

δυλίας για τάνιγμαν κε το τζιλιάζμαν με τη πισθίγ, σο τσαχέλιζμαν τι ρασάτινικυ, σο καθάριζμαν τι δρομίον κε ἀλα. Καλίον εν ατα τα δυλίας να γίνταν με το ομαδικον (γρυποβι) τιν αποκοπιν, κε να χοριύνταν για τατο τι δυλίαν κεμποσι ανθρον γιάχος ὅλεν ι πριγάτα. Σατα τα περίπτωσια, για να εχτελίυνταν ορθα κε ταχτικα ατα τα δυλίας ασον καθαιναν δυλεφταν, βάσι πρεπ να εν το χινονικον ι σινιδιτότιτα, το χινονικον ι ενδιαφερτικότιτα κε ι εφεινιδισια (τοπρόσοβεστνοσ) τι κολχόζνικυ. Κιατο πρεπ σο προτεσ τι δυλίας να αναπτιύνταν με κάθε τρόπον κε να διναμύνταν σιν σινιδισιν τι καθαινος κολχόζνικυ.

Αετς δόγχετε σινεντέλιαν το περιεχόμενον κε ο σκοπον τι σοσιαλιστικυ τι σορεβνοβάνιας κε τι υτάρνιτζεστρο.

Ο σ. Στάλιν ίπεν: „Το σοσιαλιστικον ι σορεβνοβάνια λέι: μερικι δυλέβνε ἀσσκεμα, αλ καλα, ι τρίτι καλίον, έρτασον τι καλίτερος κε κατόρθωσον γενικον ανιβαζμαν“.

Απαρέτιτον υσλοβια για τιν δυλίαν εν το ορθα κανονιζμένον το υτζοτ τι δυλίας. Απαν σα πλιροφορίας τι γρυποβοτ ο πριγαΐρον εν ιποχρεος κάθαν ιμέραν να σιμιον σο τάπελ πόσον δυλίαν επικαν το καθέναν μέλος τι πριγάτας κε πόσα εργατοιμέρας αναλογύνατον.

Εναν ασα χιριότερα τα ζιτίματα σαγροτικον νιχοχιρίον εν το ζιτίμαν τανιβαζματι τι παραγογικότιτας τι δυλίας. Παρα πολα τρανον σιμασιαν αποκτα σα υσλοβιας τι καπνοφιτεφτικον τι κολχοζιον ι σιμασία ντο έχνε τα σοσιαλιστικα φόρμας ταγόνα για το μακειμάλνι τανιβαζμαν τι παραγογικότιτας τι δυλίας.

Το υτάρνιτζεστρο κε το σοσιαλιστικον ι σορεβνοβάνια πρεπ να γίνταν αχόριετον κοματ σόλεν το σιστιμαν για τοργάνομαν τι δυλίας κε τι παραγογις σα καπνοφιτεφτικα τα κολχόζα.

Τα σιμφονιτικα τι σοσιαλιστικυ τι σορεβνοβάνιας κε τι υτάρνιτζεστρο πρεπ να περιλαμβάνε ὅλια τα πριγάτας τι κολχοζι κε ολτε τι κολχόζνικυς απεις σιν πριγάταν.

Το σιμφονιτίκον πρεπει να εσσε τα ακόλυθα πύνκτια.

Να εχτελίουνται σιν προθεζμίαν κε πριν τι προθεζμίας κάπια δυλίας.

Να περιέβην τα νόρμας τι βέραποτκας κε τα πιοτικα τα πακαζάτελια σα δυλίας ντο εχτελέσταν.

Να ολιγοστεο το κόστιζιαν τι δυλίας.

Να γίνετε αγόνας εναντίον σα χασίματα τι εσοδίας.

Να φέρκυνται προσεχτικα με το ινθενταρ με τελχτικον τιν δίνομιν, με τα χτίρια κε άλα.

Τα σιμφονιτικα πρεπει ασαν πράβιλαν, να γίνταιν ταχτικα πραβέρκαν. Τα αποτελέζματα τι πραβερκας πρεπει να φέρκυνται σιν γνόσιν ταχτιδι κιόλεν τιν χινονικότιας.

ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΤΟΝ

5 Ι ΜΙΧΑΝΟΠΗΣΙ ,ΚΕ Ι ΡΑΤΣΙΟΝΑΛΙΖΑΤ-ΙΑ , ΤΙ ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΛΙΡΙΟΝ.

Για το σιμερνον τιν ιμέραν ι μιχανοπιισι κε ι ρατσιοναλιζάτσιας τι πρωτεειον τι δυλίας σιν καπνοφ.τ.αν κινε όσον πρεπ.

Εκεστιας πυ χριάσσκετε πολα εργατικον διναμιν σα καπνοφι-
τεφτικα τα ραγιανια, ιλιαμ ονταν ίνε παρατεντομένα τα δυλίας,
σιγνα κεχτελιουνται με τον χερον τα δυλίας κε ατο γίνετε ετια να
χρι κα ι εσοδια κε ι πιότιτα τι καπνυ.

Κε επιοι εκεσοδέφκετε πολα ανθροπ δυλίαν, ακριβεν το κόστι-
ζμαν τι μονάδας τι προτύχειας.

Σα 25—30 Νοεμβριν εγέντον σιν Μόσχαν το πρότον το
πανσιδεζμικον ι σίσκεπτι, για τιν μιχανοπίισιν τι μαχόρκας κε τι
κίτρινυ τι καπνυ. Ατο ι σίσκεπτι έδικεν ποσ τα πρωτέεια τι
παραγογις τι καπνυ επορουν κε πρεπ σινεντέλιαν να μιχανοπίιυνταιν.

Το κολχοζο-ζοδχοζικον το κινον ι γνόμι πρεπει να δι μεγάλον
προσοχιν κε να επιετρέφκετε για το ζίτιμαν τι μιχανοπίισις κε τι
ρατσιοναλιζάτσιας τι καπνυ.

Σα καθαίναν καπνοφιτεφτικον σοβχος κε κολχος πρεπ να σχηματίσετε ασι ακτιβίστυς τι κολχόνικυς κι ασεργάτας τι σοβχος, γιατζέικαν για τιν μιχανοπίσιν κε τιν ρατσιοναλιζάτσιαν τι καπνοφιτίας κε πρεπ να διμιυργίωνταν υελόβιας για το αδιάκοπον το καρποφόρον τι δυλίανατυν.

Οφέτος επορυν ταμάρια να μιχανοπιώνταν τα ακόλυθα δυλίας σο ρασάτνι νικοκιρίον: το τζάνιγμαν τι χυζζκι, τι κυμι κε τι χοματι, ντο ετιμάγαν για τανακάτομαν τι παρνικι. Ατο επορι να γίνετε με το σινιθιζμένον τιν βέγιαλκαν, αφυ τζυπόνε τα βεντιλιατοριαθε (αεριστίρας)

Το χάσσεμαν τανακατοματι τι παρνικι. Το σινιθιζμένον ο τρόπον τι χασσεματι σα ζερόβνιας κοστιζ 16ρ 50x το κιβικον μετοον. Επορι ατο ο τρόπος να αλάετε με χασσεματι πακ (πραπάροτζι πακ) με μιχανικον αποφόρτομαν, ντο έθρεν ο μιχανικον τι καπνοσοβχος τι γοριάτζι Κλιυτζ ζ. Σβιετυνοφ. Με τατο τον τρόπον το χάσσεμαν ενος κιβικυ μέτρου κοστιζ 48 καπ.(κατα κε τα πλιροφορίας τι καπνοσοβχος τι Γορ. Κλιυτζ.)

Το απαρατ ντο ίπαμε εσς απαν-αφκα το ακόλυθον τιν κονστρύκτιαν.

Απαν σα 4 κιλένια πατετάφκας με πλοςσάτκαν εν βαλμένον πακ με χοντρα ζιγίδια.

Το πείλοσαθε ασο χόμαν κανονίσσετε αετς όστε σαφκα το πάτουμαν να συμον ελέφθερα αραπα για να περ το έτιμον το χασσεμένον τανακάτομαν τι παρνικι.

Ι διάμετρος τι πακι εν 1 μέτρον, το μάκρος $1\frac{1}{2}$ μέτρον, ι χοριτικότιτα $1\frac{1}{2}$ κιβικον μέτρον σέναν ζαγρύσκαν.

Ταπαν το καπακ κε ο κόλον τι πακι τζυπόνταν ερμιτικα ίστερα ασυ γυμύτε το πακ (διλαδι τζυπόνταν αετς όστε αέρας άλο να μι περα)

Ε ΜΟ κόλον τι πακι αποτελίτε απο 2 ιμα κομάτια τα οπία μιχανικα γανίωνταν άμικ τελιον το χάσσεμαν.

Απεις οπακ εθρίουνταν σολίνας (τρυπάδες) με τριπίλια. Ανάμεσα ασατα τα τριπίλια περα σανακάτομαν τι παρνικι το χερον ο ατμου ντο πάι σα σολίνας ασο παραθικ (λοχομοπιλ) με πίεσιν 7 ατμό-σφερας.

Ι παραγογικότιτα ταπαρατι εν 45 κιβικα μέτρα τιν ιμέραιν σα 3 σμένας. Σα κάθε έναν σμέναν δυλέθνε 7 ανθροπ κε 2 άλογα.

Ι πιότιτα τανακατοματι τι παρνικι ντο χασσέφκετε με ταπαρατ κεν χιρότερον ασεκίνα ντο χασσέφκετε σα ζζαρόβνιας.

Επορι κανις να χτις πλόκια κε να μιχανοπια το σκόσιμον τι τζαμλι τι ράμας.

Επορι κανις να κυλανεβ απλα κιλένια στρονκιλα πάλκας κε μετατο κιάλο αγλίγορα κε κιάλο έφκολα επορι να κλουθ κε μετακλούθ τα πισθια σα παρνίκια κε τα γριάτκας.

Το σσερι τα σέγιαλκας Κρόνυ, ντο έχνε τα σοβγόζια κε τα κολγόζια επορουν να δοκιμάζνατα σο νικοκιριακον τιν απετανοφκαν για να σπίρνε τα σπόρα τα γριάτκας.

Ατα τα ίδια σέγιαλκας έπορουν να δοκιμάυνταν για τα μεταλικα ενιάζματα να κεσίουν σα παρνίκια κε τα γριάτκας πριν να σπίρκυνταν τα σπόρα.

Σον εφοδιαζμον τι νερο κε οσ άρδεμαν τι ρασάτνικιον επορουν να μιχανοπιώνταν ταμάρια έναν σιραν δυλίας, κε τα μιχανοπιμένα πα επορουν να γίνταν ρατσιοναλιζάτσιαν.

Λογοχάριν: το πέραζμαν τι νερο ανάμεσα ασο ρασάτνικον, με το να χτίστε κανάθα, βοτοραζπόρνι κυία κε πασέινια ασι ρασει τορμία, τα πεγάδια, ασα κιόλια κ.ά. Το να χτίνυνταν συμα σα ρασάτνικα κιόλια κε πασέιγια κε να δόχκετε απατυ νερον με το βυλγαρικον τον τραχον, με τα κεντρόφιλα (τζεντροπέζζι!) τυλύμπας κ.τ.λ.

Επορουν σα ρασάτνικα να χτίωνταν απλα ολύκια ιδραγογίον (βοτοπροβοτ), να κυλανέφκυνταν τυλύμπες. Ολια ατα εφτενίνε πολα κε αγλιγορέβνε τα προτζέσια τι πεζλεεματι τι ρασάτας, ταρδεματίαθε ντο σκόνε πολα δυλίαν,

„Όλεν ι προσόχι σο σοσιαλιστικον τιν τεχνικιν μερέαν, σιν βιομιχανοπίσιν τι καπνοφιτίας“ αχα το κιριότερον το βασικον το πρόβλημαν για ταντιπρόσοπυς τεπιστιμονικυ τι σκέπτισι, τεργάτασ-εφεβρέτας κε τα επιστιμονικο-ερεβνιτικα υτζρεζζένιας, ντο δυλέβνε σιν καπνοφιτίαν.

ΜΕΡΟΣ ΕΚΤΟΝ

6. ΤΑ ΑΡΟΣΤΙΑΣ ΚΕ ΤΑ ΒΡΕΤΙΤΕΛΙΑ ΤΙ ΡΑΣΑΤΑΣ ΤΙ ΚΑΠΝΥ ΚΕ ΠΟΣ ΝΑ ΠΟΛΕΜΥΜΑΤΑ

Σο ρασάτνικον υζζε πρεπ να πέρχυνταν προφιλακτικα μέτρα αγόνα ενανιόν σαρόστιας τι καπνυ σο χοραφ.

Ασα κολιτικα αρόστιας τι ρασάτας ασόλον φοβερα ιν: φιτοσα-πίλα (ρασάτναγια γνιλ) : ριζοσάπιλα (χορνεβάγια γνιλ) κε άλα αρό-στιας ντο ονομάυνταν „ριαπύχα“.

Το σιμίον τι „φιτοσαπίλας εν: σο παρνικ γιάχοτ σο χρίον τιν γριάτκαν, σα κ.εχοριστα μέρι, ι ρασάτα γίνετε άμον μαρεμένον· ατα τα μέρι ίστερα απο κάμποζον κερον κλίνε το κιφαλ σι γιν κε ι ρασάτα χάτε. Το καθαέναν φιτανόπον καπνυ κε κιρίος ιο κυντσιν χτιπίετε με πόζκον κε λερον-σταχτερον τοζ.

Ι ετια ταρόστιας κατατάγετε απο έναν παράσιτον γριποχ (ίδος κυκυδάκ, παρα πολα μικρον, πυ με το μικροσκόπιον μονάχον επορύμε να χορίζομε το σχίμαναθε) ντο ονομάζεσκετε Πί:ωμε.

Εβρνοικα υζλόδιας για τιν αρχιν κε για τανάπτιμαν τατινεθι ταρόστιας ιν: όνταν εν με το παραπαν ιγρον το χόμαν τι παρνικι κε τι γριάτκας, όνταν τα φ.τάνια ιν πικνα, κιόνταν ο κερον εν θερμον, ιγρον.

Ατο τιν αρόστιαν επορύμε να πολεμύματα οσ εξις: αχπάνομε σίριζα τα φιτανόπα ντο εχτιπέθαν αςατο τιν αρόστιαν κε κέοματα· σο μέρος τάροστυ τι φιτανι: κεσίνομε κιυρκιυτ γιάχοτ κεσίετε διά-λιει μέτνι κυπορος με λογαριζμον 3.0 γραμάρια σέναν βέ-ρον

νερον· επορύμε ακόμαν να κυλανέθομε διάλισιν φορμαλιν με λογαριαζμον έναν λίτραν φορμαλιν σέναν βέτρον νερον. Επορύμε ακόμαν να κυλανέθομε βραστον νερον.

Πρεπ να μι ανασπάλομε πος το μέτνι χυπορος πρεπ να γίνετε διάλισιν απες σε κισιλένεν σσκέβος κε όχι σε σιδερένεν, επιδι σα τενεκεδένια τα σσκέδια χαν τι δίναμιναθε κε χαλαν το σσκέδιος.

Για να προφιλάτομε το ιγιινον τι ραςάταν κε να μι κολις κιατο ασι ριζοσαπίλαν, πρεπ σιχνα κε παραπαν να εφτάμε προτράθλιβανιν κε να κιερένομε τα παρνίκια κε τα γριάτκας, να αρδέθομε πόλικα τι ραςάταν αλα αρεα. Ακόμαν πρεπ να τζαντιζομε τι ραςάταν με ινος πρατσεντι πορτόςχι ζζίτκοστ.

Τα σιμία τι „ριζοσαπίλας“ ιν τα ακόλυθα: ι ραςάτα εμπροδολιν κι περ το πόιναθε κι τρανιν κιαρχινα να γίνετε κίτρινον πέραν-περι σόλεν το παρνικ γιάχοτ σιν γράτκαν, γιάχοτ σε κιεχορικτα σα μέρια. Ι ραςάτα σαριλαεβ κε κιερένετε. Τα ριζας σαριλαέθνε κε κιερέντιαν. Ι ραςάτα ντο εχτιπέθεν ριζοσαλίλαν εκσακολοθχ να ζε κε λογαριαζμον τι σαγλαμ τι ριζίον ντο εβγένε σι ριζαν κιαν.

Ατο ι αροστία κατατάγετε ασέναν παράσιτον-γριποχ Γιελιάβιε κάθος κε απο άλα γριπόκια.

Τα εβνοικα υσλόδιας για τιν ανάπτικσιν τατινεθι ταρόστιασ ιν όνταν το χόμαν εν βαριν τζαλιμιαρ ονταν αρδέψκετε ι ραςάτα με το παραπαν όνταν εν πικνον ι ραςάτα, όνταν ασον χρόνον σο χρόνον κυλανέψκετε το ίδιον μέρος για ραςάτνικον, ονταν κι χασέψκετε τι παρνικι τανακάτομαν.

Ατο τιν αρόστιαν επορύμε να πολεμύματο οσ εκσις: να τζανίζομε χυσσκ γιάχοτ σινιμιζμένον παρνικι ανακάτομαν, να ιεσκιάζομε τι ραςάταν σα ζεστα τα όρας τιμέρας, να κιεσίνομε βραστον νερον σα μέρια ντεχτιπέθαν απατο τιν αρόστιαν.

Σιμία τι αρόστιας „Ριαπύχα“ ιν όνταν φένταν απαν σα φίλα πένκια λογις-τυ λογιον χρόμαν σχίμαν κε τρανος. Τα φίλα αρχινυν κε κιερένταν ασάκρας κιαν.

Ι αρόστια ατο κατατάγετε ασα βακτιρίδια κι γριπόκια ντο θρέφχυνταν κε αναπτίνυνταν σα φίλα τι ραςάτας.

Τηγρασία τι χοματι κε ταέρα, τα βροχερα τα χερυς ιν εθνοικα υξλόδιας για τανάπτιγμαν ταρόστιας.

Τιν „ριαπύχαν“ επορύμε να πολεμύματο με τα ακόλυθα μέτρα: να χυλένομε τι παρνίκι τανακάτομαν, να εφτάμε πρατρά-βλιβανιαν τα επόρα, να τζανίζομε με 10/0 διάλισιν πορτόςκι ζζίτκοστ.

Προφίλακτικα μέτρα ιν: να αρδέψχετε ι ρασάτα με τον κερον μόνον αποπυρνυ κε έρκιανταν αποβραδις, για να κερένταν αμέσος τα φιλόπτα να γίνταν τιζινφέκσια με διάλισιν μέτνι κυπορος (300 γραμάρια σε 12 λίτρας νερον) τα οισέρια κε το ινθενταρ ονταν δυλεθ κανις σο τέρεμαν τι ρασάτας ίλιαμ-ίλιαμ ονταν περα κανις ασα παρνίκια ντο εχτιπέθαν απο αρόστιαν σε παρνίκια με οιγλαμ ρασάταν.

ΤΑ ΒΡΕΤΙΤΕΛΙΑ ΤΙ ΡΑΣΑΤΑΣ

Το τριπς (πας) επορύμε να πολεμύματο με τζάντιγμαν τι ρασάτας με διάλισιν 10/0 πορτόςκι ζζίτκοστι.

Πολα κιαναφέρομε για το τριπς κε για τα ζεμίας ντο δι, επιδι λογαριάζομε πος ι χολχόζνικι-καπνοφιτεφτάδες καλα εκ-σέργατο.

Αεσόλον πολα βλάδιν σι ρασάταν δι το λακοτ (μετβέτκα) γιάχοτ λαχανοτύρτυρον (καπυστιάνκα). Ι καπνοφιτεφτάδες εκσέρνε ντόισον βλάδιν δι το λακοτ.

Άδακα εμις θα σιμιόνομε πος το καλίον ο τρόπος να πολεμύ- με το λακοτ εν: παρισινον πρασινάδαν, σινταραγον με αλεθρ κε σι- μιτζέλαδον πρεπ κανις νιχυ-τριχυ να εροτα κε μαθαν ασο αγρονο- μικον το προσοπικον πος ετιμάτετε ατο τανακάτομαν κε πος κυλα- νέψχετε.

Πρεπ μόνον να ενθιμάτε κανις πος το παρισινον ι πρασινάδα εν πολα δινατον φαρμακ.

Εκσον ατο πρεπ να γίνταν κε τα ακόλυθα τα μέτρα:

α) Ονταν επιμάετε κε τζαντίετε απαν σα παρνίκια κε σα γριάτκας το χυσσκ πρεπ να κα-αστρέφχυνταν τα λαχό ια κε τα φολέασατυν με τοθα γτο εβρίν ατυ απες.

β). Να γίνταν τα ρασάτνικα σα μέρια, όπυ πόλα ολίγα λαχότια εβρίν γιάχοτ όπυ κςάι κεβρίν.

γ) Ιστερα ασιν βίοαποτκαν τι ρασάτας πρεπ το ρασάτνικον να καθαρίετε ασιν ρασάταν ντο επέμνεν, ασα αγροχόρταρα κε ασα χοχόλια.

Τι ρασάταν βλαφτ κε ο τιφλοπέντικον. Τατινεθι : βλάθι πα σχεδον το ίδιον εν, όπος κε τι σ'χοτι αλα σε μεγαλίτερον βαθμον.

Ασόλεν το κατάλιλο ο τρόπον τι αγόνα εναντίον σον τιφλοπέντικον εν στυρακ με 4 καπνυ τζιβαλτύζια γαιμλαεμένα απαν σο στυρακ.

Τον τιφλοπέντικον πολεμύνατον κε με τιφτιαρ γομόνε τα τριπίατ νερον κε άλα.

Ι καπνοφιτεφτάδες καλα εκσέρνε πος να πολεμυν τον τιφλοπέντικον κε γιατατο λογαριάζομε πος κι πρεπ να σταματύμε πόλα σατα.

Εξουν ατο, σα παρνίκια τιχένε πεντικύδια, χοματι πσίλια, γύζενιτσα, οζίμαγια σόβκα κ. τ. λ. Σε καθαέναν κεεχοριστον περίστασιν πρεπ : κολχόζνικι να μαθάνε ασο αγροτεχνικον το προσοπικον, ντο εκσιπιρετα το κολχοζ γιάχοτ τιν φέρμαν, πος επορυν να πολεμυν ατα τα βρετίτελια.

ΜΕΡΟΣ ΕΒΔΟΜΟΝ

ΤΟ ΒΛΑΒΕΡΟΝ Ι ΕΠΙΔΡΑΣΙ ΤΙ ΚΕΡΥ ΚΕ ΠΟΣ ΝΑ ΕΚΣΥΔΕΤΕΡΟΝΟΜΕ ΤΙΝ ΕΠΙΔΡΑΣΙΝΑΤΥΝ

A. ΑΕΡΑΣ.

Το ιγρογ, ντο εστάθεν, το γομάτον εκσατμίγματα ο αέρας δοιθα να μαρένετε : ρασάτα ετία ατο περισέβνε πόλα κάπια αρόστιας κε βρετίτελια.

Αριστατο πρεπ ανάμεσα σι ραςάταν να γίνετε χίνισι τ αέρα, γιάχοτ δπος λέγηνε, να αλάετε αέρας. Γιατατο τον εχοπον ασφίζε τα παρνίκια κε τα γριάτκας.

Τα δινατα ταέρας βλάφτηνε τι ραςάταν, φέρνε σι ραςάταν μιχανικα βλαπτικά.

Ι ραςάτα ντο εν μιχανικα βλαμένον αδινατί, το πόιναθε χι περ εμπροβολιν κε επορι ι ραςάτα να καταντα ακατάλιλον για το φίτεμαν.

Για να προφιλάτομε τι ραςάταν ασο βλαβερον τιν επιδρασιν, ίλιαμ-ίλιαμ ασα βορινα (χρία) κε ανατολικα (χερα) αέρας κε γενικα ασα δινατα ταέρας, πρεπ να ιπερασπ!ζομε το ραςάτνικον με φραχτία κε με ορμανι σιράδας· εκσον ατο πρεπ σόλεν τοφέλιμον τιν έχτασιν τι ραςάτνικυ πρεπ να εβρίνυνταν ινος γιάχοτ αλις λογις σκεπάγματα

B. ΒΡΕΣΣΙ

Το περισον ι ιγρασία σα παρνίκια κε σα γριάτκας γίνετε ετία να αναπτίνυνταν πολα τα γριπόκια-παράσιτα πυ φέρνε σι μέσεν λογις-λογεν κολιτικα αρόστιας τι ραςάτας.

Τα σιγνα τα βρεςσία βλάψηνε τι ραςάταν κε για το εξις, ότι γίνταν ετία ασόλεν τα πισιλα τα χομάτια τι χοματι (μελκοζεμ) κε ασόλεν τα θρεφτικα ταπαν τα κάτια πάγνε βαθέα κε ετία ατο, τσατσαλύνταν τα ρίζας.

Τα τσάτσαλα τα ρίζας κερένταν, κε αετις αδινατί ι σχέσι τι ρίζας με το χόμαν κε ετία ατο παραβιάσκετε το θρέπτιμον τι ραςάτας χρύι οπις το τράνεμαν, αδινατί το γενικον το ανάπτιγμαν τι ραςάτας κε σχιματίνυνταν εδνοικα υζλήνιας για τανάπτιγμαν τι ρίζοσαπιλας.

Προφιλαχτικα μέτρα ιν: να εβρίνην σκεπάγματα σόλια τα παρνίκια κε τα γριάτκας, να αερίσκυνταν τα παρνίκια κε τα γριάτκας σα διαλίματα ανάμεσα σα βροχας κε να εβρίνυνταν σο ραςάτνικον κανάθας για να φέρνε μακρα το νερον.

Γ. ΧΑΛΑΖ

Τζιπ τρανον βλάδιν δι το χαλαζ' σο αργόσκον τι ρασάταν
Ι ρασάτα επορι ολοζδιόλυ να χάτε ασο χαλαζ', γιάχοτ να βλάφ-
χετε πολα.

Κεβρίνυνταν μέτρα για να περ τζιαριαν ι βλάδι ντο φερ το
χαλαζ'.

Προφιλαχτικα μέτρα πυ να ιπεραςπίζνε τιν ρασάταν ασο
χαλαζ' ιν: να εсс χανις σσκεπάγματα κε άμα φένταν χαλαζι λιβια
να σσκεπάζ με τατα τα σσκεπάζματα τι ρασάταν.

Εναν πα μέτρον για να μι σιρ το κολχος ζεμίαν ασο χαλαζ'
εν ι ασφάλια (στραχοβάνια) ασι χαλαζι το ντόσιμον. Απόσον σιχνα
κι ρυζ χαλαζ', εν ι αλιθια, αλα επορι κε να τιχεν.

Δ. ΠΑΓΟΣΙΑΣ

Ταργόσκα τανικεζνα τα παγοσίας, όχι παραπαν απο 2 βαθ-
μις Τζελζι κι φέρνε τρανον βλάδιν σιν ρασάταν. Αν δμος ι θερμο-
κρασία ρυζ χιαλαφκα ατότε βλάφχετε ι ρασάτα κε επορι ολος διόλυ
να χάτε.

Επορύμε να προφιλάτομε τι ρασάταν ασα παγοσίας με τα
σσκεπάζματα δνταν κυλανέβοματα με τον κερον.

Επορύμε τιν ρασάταν να προφιλάτομε ασα παγοσέας με τον
καπνον. Γιατατα πρεπ με τον κερον το κολχος γιάχοτ ι φέρμα
να προμιθέψχετε χυσσκ με σαλόμαν γιάχοτ άλο ματεριαλ, το οπίον
να κέετε γιαβάσσα-γιαβάσσα, αλα να δι πολα καπνον.

Τα σινιθιζμένα, τα παγοσίας γίνταν σε ανιχτον κερον. Για
να γίνετε με τον κερον το έναν γιάχοτ τάλο το μέτρον ταγένα
εναντίον σα παγοσίας, πρεπ το καθιαέναν καπνοφιτεφτικον σοβχος
κε κολχος να εсс θερμόμετρον κε άλα πριπόρια για να παρακολυθα
ταχτικα τιν κατάστασιν τι κερο.

Ε. ΚΣΕΡΑΣΕΑ.

Για να προφίλαστε ι ρασάτα αςιν χερα;έαν πρεπ να εκσοδε-
φκετε πολα νερον. Κε γιατατο πρεπ απο μοθοπρέας να γίνταν
δλια τα μέτρα ντο εκασφαλίζε τον εφοδιαζμον τι νερυ κε το
άρδεμαν τι ρασάτνιχιον.

Το ίσσκιαζμαν πα πεζ μεγάλον ρόλον εναντίον σιν χερα;έαν,
επιδι χρύ πολα οπις τιν επίδρασιν τι χερα;έας.

ΜΕΡΟΣ ΟΓΔΟΟΝ ΣΙΜΠΛΙΡΟΜΑΝ

Α. ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΑΖΜΑΝ ΤΙ ΧΥΣΣΕΚΙ ΜΕ ΑΛΑ ΜΑΤΕ- ΡΙΑΛΙΑ.

Καλον κε κατάλιλον για φίτεμαν λογαριάστε εκίνο ι ρασάτα,
το οπίον ενταν αχπάστε ασο χόμαν τι παρνικι γιάχοτ τι γριάτκας
εσσ πόλικα ιγροτα ταζέα άσπρα ριζόπα.

Για να πέρκετε αίχαν ρασάταν, ετιμάζε τεχνιτον κατ παρνικι.
Τις τελεφτέα εκυλάνεβαν γιατατο τον εκοπον παλεον χυσσκ
ντο εκυχνυτίασεν, 2 χρόνον, 3 χρονον. Ασόλεν καλίον χυσσκ
λογαριάστε τι προστι ασατο κιστερια έρτε το χυσσκ ασα κόπρια τι
μεγάλυ τι κερατοφόρου τι βίονος, καθαρον γιάχοτ ανακατομένον με
αλογυ χυσσκ.

Τα τελεφτέα τα δοκιμας τι Κρατικυ Ινστιτοτ τι καπνοφιτίας
(Γιτ) έδικσαν πος κεν σοστον ι γνόμι τι περιεσον τι καπνοφιτεφτα-
δίον, ότι το χυσσκ εν α;όλεν το χριαζύμενον το ματεριαλ για το
πειλέεμαν τι ρασάτας κε ότι ατο κεπορι ναλάστε με τιδεν άλο.

Τελεφτέα, επιδι το ετίμαζμαν τι χυσσκι εκατίντισεν πολα
δίσκολον κε ακριδον οπεράτζιαν, κε επιδι τα ζαπάσια τι χυσσκι
ετελέθαν σα πολα καπνοφιτεφτικα ραγιόνια, κε επιδι σέναν σιριν
ραγιόνια ζατι κεάι κεβρίετε χυσσκ (Σότζα, Απίνσκι κε άλα), το ζί-
τημαν ταλαγματι, τι χυσσκι με άλα ματεριάλια έγεντον ζίτημαν
επιδέον, πρότυ σιρας.

Αχόμαν σα 1916 ο Ν. Μ. Συρχοφ ερχίνεσεν να εφτάι τα πρότα τα δοκιμας για τατο το ζίτιμαν.

Κατα κε τα τελεφτέα τα δομένα τι Γιτ επορύμε να εφτάμε αίκον σοστον σιμπέραζμαν, ότι πολα επιτιχιμένα επορι το χυσσι να αλάετε με τα ακόλουθα τα ματεριάλια:

**Σίφονα με τα δομένα τι πιραματικυ τι σταθμυ τι
Γιτ σιν Απίνσκαγιαν**

Ονομασία τι ματεριαλι ασο οπίον έτον ταπαν το κα:	Επάρθεν ρασάτα απο έχτασιν 1.8 τετρ. μέτρα	
	Παρνίκια αφκα σα τζαμλία τα ράμκας	Κρία γριάτκας
χυσσι ντο κυλανέφχετε τα σινιθιζμένα	2575 χομάτια	1150 χομάτια
100// ποταμι γυμ	5500 ,,	2675 ,
100/o γιαζι χόμαν	5410 ,,	2375 ,
100/o ορμανι χόμαν	3655 ,,	— ,
40/o ποταμι γυμ κε —	4425 ,,	2375 ,
60/o ορμανι χόμαν		

με γυμ ποταμι, με χόμαν γιαζι, με σιντάραγον ματεριαλ απο 40%, ποταμι γυμ κε 60%, ορμανι χόμαν κε το αντίθετον, με ορμανι χόμαν, με σιντάραγον ματεριαλ απο 75% γυμ κε 25% τορφ κε άλα.

Πρεπ να λέγομε ότι το Γιτ έλισεν ταμάμια το ζίτιμαν ταλαγματι τι χυσσι με άλα ματεριάλια. Ατόρα : δυλία επέμνεν σα καπνοφιτεφτικα τα σοβγόζια κε τα κολχόζια να κυλανέθνε πλατέα σα νικοκιριακα υσλόδιας τα διάφορα ματεριάλια αντι χυσσι, αφυ προκαταρχτικα πέρνε νιχυ-τριχυ υκαζάνιας ασο αγροτεχνικον το προσοπικον ντο εκειπιρετάτα.

Οσαν σιμπέραζμαν δίγομε αφκα τιν ταπλίτσαν κε τον κατάλογον τι ματεριαλιον ντο σιτεν το ΓΙΤ να κυλανέφχυνταν σα διάφορα ραγιόνια αντι χυσσι.

Κατα κε τα δομένα τι Γιτ ορίσσκυνταν σα ραγιόνια τα ακόλουθα ανακατόματα παρνίκι κε πριςίπκας σα γριάτκας κε σα παρνίκια.

1. Εμπριζνον Κυπάνσκι όχρουγ

- 1) Γιαζι χόμαν
- 2) ποταμι γυμ (ιλίστι)
- 3) 40ο/ο ορμανι χόμαν κε 60ο/ο ποταμι γυμ
- 4) Σιντάραγον ματεριαλ $\frac{1}{8}$ χυσσκ $\frac{1}{8}$ ορμανι χόμαν κε $\frac{1}{8}$ γυμ
- 5) Ορμανι χόμαν. Σα πρότα 4 περίστασια πρεπ ιποχρεοτικα να τζανίετε χυσσκ ίστερια ασο σπίριμον

2. Εμπριζνον Μαικόπτσκι όχρουγ κε παραλία

Ορμανι σαπόχομαν καλυ πιότιτας σκύρον, λαφρον κατα κε το μιχανικον το σαστάθναθε, χορις πριςίπκαν με σινιθιζμένον περεγνόλι. Ορμανι σαπόχομαν μεσέν πιότιτας με πριςίπκαν χυσσκι (περεγνόλι). Σινιθιζμένον χόμαν όπω απαν να ταράετε χοντρον γυμ σα βαρέα τα χόματα με πριςίπκαν χυσσκι

B. ΓΙΑ ΚΑΠΙΑ ΛΟΓΑΡΙΑΖΜΥΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΩΝ

Ο λογαριαζμον τι ματεριαλίον κε τινθενταρι δόχχετε σ ν πριλαζένιαν № 6.

Αδακα όα ιποδίκομε μονάχον τακόλυθα τα σιμία:

Ονταν οργανύτε το ρασά νικον τοφέλιμον ι έχτασι ορίσσκετε με το ακόλυθον τον τρόπον. Το ποσον τι ρασάτας ντο χριάσσκετε

Για 1 εχταρ μιρίδετε σα κομάτια τι ρασάτας ντο πέρκετε αξέναν τετραγονικον μέτρον σα χρία τα γριάτκας γιάχοτ σα παρνίκια ντο ιν με τζαμλία ράμκας.

Άδακα θα ίπενθιμίζομε ότι το εκσις: όνταν σπίρκετε έναν γραμάριον καπνόσπορα σα καθαέναν τετραγονικον μέτρον χρία γριάτκας πέρκυνταν τενταλαπαν 3000 φιτανόπα κατάλιλα για φίτεμαν.

Σο οφέλιμον τιν έχτασιν τι ρασάτνικυ ντο ορίστεν με αφτο τον τρόπο πρεπ να προσθέτενε ακόμαν 750/ο ασατο τιν έχτασιν ότι ατα τα δίο έχτασια εντάμαν θα δίγνεμας όλεν τιν έχτασιν τι ρασάτνι τι νικοκιρι.

Για να εκσασφαλίμες ασα κακα τι φίσις (στιχίνι πέτστοια) πρεπ όνταν γίνταν ζαχλάτκαν τα παρνίκια ότι τα γριάτκας να περιέβομε 20-250/ο τοφέλιμον τιν έχτασιν τι ρασάτνικυ.

Για έναν εχταρ σσερι φίτεμαν πρεπ να σπίρκυνταν 50 τετραγονικα μέτρα παρνίκια γιάχοτ γριάτκας.

Ενο για 1 εχταρ μιχανις φίτεμαν πρεπ να σπίρκυνταν 70 τετραγονικα μέτρα παρνίκια γιάχοτ γριάτκας.

Γ. ΤΑ ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΟΝ ΑΣΥ ΤΕΛΙΟΝ ΤΑΧΠΑΖΜΑΝ ΤΙ ΡΑΣΑΤΑΣ

Οσαν πράδιλαν πρεπ τα ρασάτνικα να φιλάγυνταν καθαρα να μι εβρίυνταν εκιαπες αγροχόρταρα ότι άλις λογις χοχόλια.

Ι ρασάτα ντο απομεν ίστερα ασο άχπαγμαν (βίπορκα) πρεπ να αχπάετε ασο ρασάτνικον να φέρκετε μακρα ότι να κέετε. Ταγροχόρταρα πρεπ να θερίυνταν πριν ναρχιγυν να τζιτζεκόνε, κάμποσα φορας σο διάστιμαν τι καλοκερι ότι να φέρκυνταν μακρα ασο ρασάτνικον.

Ταπομινάρια τι ρασάτας ότι ταγροχόρταρα επορυν να έχνε λογις τυ λογιον κολιτικα αρόστιας ότι σατα απαν επορυν να εβρίυνταν ότι κάπια βρετίτελια.

Ταπαν το κατ τι χοματι σα παρνίκια κε σα γριάτκας, αν εν κατάλιλον θρεφτικον ματεριαλ πρεπ να πέρχετε αποπανκες σε βάθος 5-6 σαντίμετρα.

Ατο το θρεφτικον το κατ ντεπάρθεν φιλάετε σε κεχοριεστον χυμυλ κε απανικσέας κυλανέρχετε οσαν έναν σιστατικον (σασταθνόι) μέρος ταναχατοματι τι παρνικι το οπίον, όπος τα σινιθιζμένα, ζε-στέφχετε.

Ασα ιμπιζόθερμα τα παρνίκια (αν εγένταν ζαχλάτκαν αίκα παρνίκια) πέρχετε το χόμαν κε βάλκετε σα δρομόπα για να παγον σο διάστιμαν τι σιμονκονι κε απανικσέας επορι καν να κυλανέρ-χετε οσαν σιστατικον μέρος ταναχατοματι τι παρνικι.

Ι σαλόμα πρεπ όλος διόλυ να εδγεν ασο ρασάτνικον κε να φέρχετε μακρα.

Αν αφίνομε τιμπιζόθερμα τα παρνίκια σο σιμονκον χορις να καθαρίζοματα ασι σαλόμαν, ατυ απεις τοπλαέφχυνταν καλοκερι κε μοθοπορι έναν σιριν κεχοριεστα βρετίτελια κε σιμάζνε εκι απεις. Ιλιαιμ-ιλιαιμ ταγίκα τα μέρια αγαπάτα το λακοτ.

Ολια τα ματεριάλια τι παρνικι κε τινβενταρ πρεπ να τοπλα-έφχυνταν να καθαρίυνταν ασο χόμαν κι ασα χοχόλια κε να κε-ρένταν. Αν εν ανάνκι πρεπ να γίνταν τιζενφέκσιαν με διάλιξιν μέτνι χυπορος κε σλα. Ιστερια πρεπ να χορίυνταν εκίνα ντο ιν καλα κε ντο χριά; χυνταν ρεμοντ κε να βάλκυνταν σιν αποθίκιν για φίλαγμαν.

Ιστερια ασιν βίπορχαν τι ρασάτας επορυν σα ρασάτνικα να σπίρ-χυνταν σιντάραγα βινοφρεσιανίε γιάχοτ ἀλα ινος χρονυ χορτάρια ανα-φαγας.

Τα ρασάτνικα ντο εκυλανέργταν κε προορίχυνταν για τάλο το χρόνον πα για ρασάτνικα κε τα υτζάστικας ντο εχορίαν για ρασάτ-νικα πρεπ, απαν αφκα σο δέφτερον το δεκαπενταίμερον τοχτοβρίου εκνήν να λαλίυνταν κε να σκάφχυνταν.

Δ. Ι ΣΙΜΑΣΙΑ ΤΙΔΙΚΕΒΜΕΝΥ ΤΙ ΔΥΛΙΑΣ ΣΙΝ ΚΑΠΝΟ ΦΙΤΙΑΝ ΚΕ ΤΑ ΤΡΟΠΥΣ ΤΙ ΜΑΖΙΚΥ ΤΑΝΕΒΑΖΜΑΤΙ ΤΙ ΔΙΚΕΠΣΙΣ.

Σον καπνου ακ' μαν πολα προτσέσια κιν ιδικεβμένα υς οσί-
μερον. Γιατατο σιν κελιέργιαν τι καπνυ χριάσσχετε πάραπολα ζου-
τανον εργατικον δίναμιν κε δίναμιν το οπίον να εν αρχετα ιδικε-
βμένον.

Ι σιμασία τιδικεβμένυ τι δυλίας σιν καπνοφιτίλαν το οπίον
ολίγον εν μιχανοπιμένον, επικιρύτε ασα ακόλυθα τα αριθμυς ντο
χαραχτιρίζε τι νδρμαν τι βίραποτκας ηα κεχοριετα τζεεσσίτια
τι δυλίας.

Δογοχάριν ι τιζέφτρα (νιζάλσσιτσα) πυ εν ιδικεβμέντσα δι βί-
ραποτκαν υς 20-25 ράματα σο εργατικον τιν ιμέραν, ενο εκίνε
πυ εν ολίγον ιδικεβμέντσα δι σο ίδιον τον κερον 7-10 ράματα.

Ι ιδικεβμέντσα ι κολχόζνιτσα επορι να εφτάι σορτιρόφκαν κε
να τεμετλεεθ τιν ιμέραν 15-17 ράματα ενο ι κολχόζνιτσα πυ κεν
όσον πρεπ ιδικεβμέντσα επορι σο ίδιον τον κερον να τεμετλεεθ 5-7
ράματα.

Φος-φανερο ταιχον το χαμελον ι παραγογικότιτα τι. δυλίας,
ντο εν ολίγον ιδικεβμένον, ακρίν πολα το κόστος τι καπνυ ολι-
γοστεθ το έσοδον τι καπνοφιτεφτικο τι κολχόζι κε γίνετε ετία να
εκσοδέψχετε περιεσον εργατικον δίναμιν, περιεσα χρίματα κε ματεριάλια.

Κατα κε τα δομένα τι Γιτ, το ιδικεβμένον ι δυλία ολιγοστεθ
τα έκσοδα σο $\frac{1}{8}$.

Οσον παραπαν ιδικεβμεν κε έμπιρι ιν ι κολχόζνικι (κολχό-
νιτσεσ) πυ δυλέβηνε, απόσον καλίον εν ι πιότιτα τι δυλίας κε ι πι-
ότιτα τι προτύκσιας, επιδι αικ ι κολχόζνικι αγλίγορα κε έφκολα
εγρικυν κε χορίζε τα σόρτια κε τον βαθμον τεφταζματι τι καπ-
νόφιλο σο τσάκομαν κτλ.

Δεσμός εθγένων δτι πρεπει να αναπτύξετε ι δυλία για τιν μιχανο-
νίισιν τι καπνού κε εντάμαν μετατο πρεπει να δόχησετε μεγάλου προ-
ποχιν για να ανιβεν ι ιδίκεπει τι δυλίας σιν καπνοφιτίαν.

Σατο το επίπεδον σα 1931 τι χρονίας εγένταν τα ακόλυθα
μέτρα σο Κράι: ίνος μινυ κύρσια για να ετιμάζε 255 ινστρύκτο-
νικ τεχνικυς, δίο εδδομαδον κύρσια για να ετιμάζε 700 πριγατιρτς.

Σα 1932 τι χρονίας εχεδιάζετε να γίνταν τα ακόλυθα μέτρα:

Να ετιμάυνταν εκνέυ 25 αγρονομ 52 τέχνικι, 620 πριγα-
τηρ. Θα ετιμάυνταν 206 ά·ομα διεφθιντε σα φέρμας, 441 συσσιλ-
κικι, 573 σορτιρόφρεσικι, 633 τενκεσίδες (τιυχερτεικι)

Για να ανιδεν πραγματικα ι ιδίκεπει τι κολχόζνικιον πυ δυ-
έβησε σιν καπνοφιτίαν χριάσσετε πολα κερον να μαθίζεταις.

Το καθέναν το καπνοφιτεφτικον το κολχοζ κε το καθέναν
ο καπνοφιτεφτικον ι φέρμα πρεπει να κεχορίζετε τι ολιγοιδικεδμεντς
ι κολχόζνικυς (κολχόζνιτσες) σε γρύπας σε μαθιτικα πριγάτας όπος
έγνατα.

Σα καθαέναν πριγάταν πρεπει να γίνετε πρικρεπλένιαν ίνας
άχοτ κάμποσι ιδικεδμεν κολχόζνικι καπνοφιτεφτάδες πυ ιν ιπο-
ρεομεν να μαθίζεται τα πριγάτας τα τρόπυς τι δυλίας σον κε-
ιον ντο γίνταν όλια τα δυλίας τι καπνοφιτίας.

Εχιν πυ γίνταν πρικρεπλένιαν σατα τα πριγάτας πρεπει να
γηνε εφθίνιν για το επιτιχιμένον τι μάθισιν εχινον πυ εβρίζεταιν
τα τα πριγάτας.

ΠΡΙΛΟΖΖΕΝΙΑ № 1

ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΝ

ΑΣΑ ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΚΑ ΠΡΑΒΙΔΑΣ ΣΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΑ ΚΑΠΝΑ

ΙΠΟΧΡΕΟΤΙΚΑ ΝΑ ΕΞΤΕΛΙΓΝΤΑΝ ΣΟ 1932 ΤΙ ΧΡΟΝΙΑΣ (ΕΠΙΚΙΡΟΘΑΝ ΑΣΟ ΠΡΟΕΔΡΙΟΝ ΤΗΣ Β.Κ. ΚΡΑΙΣΠΟΛΚΟΜΙ).

1. ΤΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΟΝ

1. Το διάλεγμαν τι μέρυς για το ρασάτνικον, το δύλεμαν χοματί, το ετίμαγμαν τι μίγματος (σμες) τι παρνική, το να ετιμάγυνταν τα γιαλένια τα ράμας, τα πισαδία, ταγροτικον τινθενταρ κάλα σρέστβας κε ιλικα (μεταλικα ενιάζματα, κσιλα κ.α.) πρεπ γίνταν αντίστιχα με τα ιπδίκεια τι ΓΙΤ (χρατικον ινστιτούτο καπνοφιτίας) κε ταγροτεχνικον τι προσοπικον σα τόπια. Σιν περίοδος ασα 15/X υσ τα 20/II.

2. Εν ιποχρεοτικον να χασσέψετε το μίγμαν τι παρνική σα ζερόβνιας γιάχοτ με ατμον (τύφαν).

Σιμίοζε. Το χάσσεμαν (πραπάριβανια) πρεπ να τελιον ταμάμια τρία εβδομάδες πριν να αρχινα το σπίρσιμον. Κι γίνετε να κυλανέψκυνταν καπνυ χοστέλια για καπσιματι ιλικον.

3. Για να πέρχετε έρχιανταν ρασάτα για 30% χρίσιμον έχτασιν τι ρασάτνικον πρεπ να ιν: γριάτκας αφκα σα γιαλένια ράμας γιάχοτ ιμπερια παρνίκια (ι δυλια γίνετε ασα 20/II υσ τα 10/III κε τα σπόρα σπίρκυνταν ασα 5/III υσ 25/III).

4. Για τα 70%, το χρίσιμον τιν έχτασιν τι ρασάτνικον γίνταν ζαχλάτκαν χρία γριάτκας. Ι διορία τι σπιρσιματι σα κρία το γριάτκας προζδιορίετε ασα 10/III υσ 20/IV.

Σιμίοσι. Πα τα έναν εχταρ τι σερι φίτεμαν πρεπ να γίνταν ακλάτκαν 50 τετρ. μέτρια χρίσιμον έχτασιν, για τι μιχανις—70 τετρ. μέτρια.

5. Το σπίρσιμον γίνετε αποκλιστικα με καθαρα σπόρα τι ΓΙΤ των λογαριαζμον: σέναν τετραγονικον μέτρον 1 γραμάριον σπόρα και χρια τα γριάτκας κε 0,8 τι κιλο σα γιαλένια τα ράμας κε σιμύθερμα τα παρνίκια.

Σιμίοσι. Καλον θα εν να γίνταν πρατράβλιθανιεν τα σπόρα αξοτνοκίσλι ασιμ γιάχοι με συλεμα με τον λογαριαζμον: 1:1000 ιέρι νερο με το ιποχρεοτικον τιν καθοδίγιεν ταγρονομ.

6. Τα δυλίας σιν ζακλάτκαν κε σιν φορμόφρκαν τι παρνικίον, ο ετίμαζμαν τι μίγματος τι παρνικι, ι δυλία σο τέρεμαν τι ρασάτας τιςαχέλιζμαν, άρδεμαν, κεσίσιμον κε κυλάνεμαν ταρδεματι, το κυλάνεμαν μέζον αγόνα εναντίον σα βρετίτελια κε σα κυκυδάκι (γρίπνι) κρόστιας καθος κε τα προφιλακτικα μέτρα, το κεσίσιμον μέτνι κυποροσι, το κεσίσιμον κιρκιτι κ.α.) πρεπ να γίνταν ταμάμια κε ανιστιχα με τα ιπόδικια τι ΓΙΤ κε ταγροτεχνικο τι προσοπικου κ τόπια.

Σιμίοσι. Τα ρασάτνικια πρεπ να εκσαεψαλίυνταν με πισθία, αγίκον λογαριαζμον, όστε να εσκεπάετε όλεν το χρίσιμον ι έχασι. Κεπιτρέπκετε το καθιρον το περεγνόι οσαν παρνικι μίγμαν.

7. 2 3 ιμέρας πριν ασιν βίπορκαν τι ρασάτας τάρδεμαν κε ο ίσσκιαζμαν πρεπ να σταματυν. Κεπιτρέπκετε να γίνετε βίπορκα και ρασάτκας με εσεροβολέας.

8. Αμα κε τελιον το φίτεμαν, πρεπ τα ρασάτνικα να φιλάνταν καθαρα ασα αγροχόρταρα κε μοθοπορι (σον Οχτόβριον) πρεπ ια λαλίυνταν.

9. Ταπαν το θρεφτικον το κατ τι γριάτκας κε τι παρνικίον πρεπ να πέρκετε κε να κυμυλιάετε σέναν κυμυλ για να γίνετε με ιτο κεσαν μίγμαν παρνικι σάλο τον χρόνον.

ΠΡΙΛΑΖΖΕΝΙΑ 2-ΟΝ

ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΝ

ΑΣΟ ΑΓΡΟΤΕΧΝΙΚΟΝ ΤΟ ΛΟΓΑΡΙΑΖΜΟΝ ΝΤΟ ΠΑΡΥΣΙΑΖ
Ι ΚΑΠΝΟΒΙΟΜΙΧΑΝΙΑ ΚΕ Ι ΚΙΝΟΝΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙ ΒΟΡ.
ΚΑΦΚΑΣΥ ΣΑ ΚΑΠΝΟΦΙΤΕΦΤΙΚΑ ΣΟΒΧΟΖΙΑ
ΚΕ ΚΟΛΧΟΖΙΑ ΤΙ ΚΡΑΙ

Το χόμαν κε ι κιβέρνισι εδόλαν τα ακόλυθα βάσικα προβλήματα σαγροτικον το νικοχιρίον κε ιδιέτερα σιν καπνοφιτίαν.
1) Ανίβαζμαν τι εσοδίας. 2) Καλιτέρεμαν τι πιότιτας τι πρότιμο. 3) Αγόνας εναντίον σα χασίματα σιν εσοδίαν. 4) Ανίβαζμαν τεμπορεματικότιτας τι σοβχοζίον κε τι κολχοζίον.

Ατα τα προβλήματα επορυν να πραγματοπιύνταν κε να λίγηταν επιτιχιμένα μόνον με βάσιν το αφστιρον τιν σπετσιαλιζάτσια σαγροτικον τι ραγιονίον.

Τα κιριότερα τρόπως για να ανιδας ι καπνοφιτία τι κράτιν εσοδίαν κε τιν πιότιταν τι καπνον κε να λιν τα επίλιπα τα προβλήματα ιν:

I. Με τον κερον κε νιχυ-τριχυ να εχτελίνταν όλια τα αγροτεχνικα τα μέτρα κε τα πράδιλας.

II. Να μιχανοπιύνταν τα κεχοριστα προτσέσια τι παραγεγις τι καπνο, το οπίον (μιχαν πίσι) εκσασφαλιζ, όστε να εφαρμόσχυνταν με τον κερον ταγροτεχνικα τρόπως κε να δίγνε καλίον αποτέλεζμαν.

III. Να γίνετε χιμιζάτσια το χόμαν (να κυλανέφχυνταν χιμικα ενιάζματα). Να κυλανέφχυνταν άλα τζεσσίτια ενιάζματα.

IV. Να ορίσσκυνταν ρατσιονάλνι σεβοαπαρότια με τον καπνον.

V. Να γίνετε αγόνας εναντίον σαγροχόρταρα.

VI. Να γίνετε αγόνας εναντίον σαρόστιας κε σα βρετίτελια τι καπνον.

VII Να χυλανέψει πλατέα τα καπνοφιτεφτικά χολχόδια
πεπιστοναλιστικά πρότασια, τα οπία βοιθύν να απλυστεῖ και να εφτε-
νε στο καπνον.

Τα καπνοφιτεφτικά χολχόδια και χολγόδια, για να λίνε απα-
προβλήματα, ίνε ιποχρεομένα να εχτελούν στο 1932 τις χρονίαν
ακόλουθα αγροτεχνικά μέτρα και πράξιλας:

Ι ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΠΙΟΝ

1. Το διάλεγμαν τι μέρις για ρασάτνικα, το μοθοπορον το
ύλεμαν τι χοματίατυν, το ετίμαζμαν τανακάτοματι τι παρνικι και
κλονον τι ματεριαλίον, το ετίμαζμαν τινθενταρι για τα ρασάτνικα
πρεπ να γίνταν ασα 15 οχτοβρίου υσ 1-ι μαρτι. Κιατα δλια πρεπ
γίνταν αντίστιχα με τα υκαζάνιας ντο εες το Γιτ σατο το ζί-
μαν απαν και αντίστιχα με τα ιπόδικια ταγροτεχνικυ τι προσο-
κικυ σα τόπια.

2. Ιποχρεοτικα πρεπ να γίνετε στεριλιζάτσια (χάσσεμαν) τανα-
κάτοματι τι παρνικι, εμ για να φορτύνταν τα παρνίκια, εμ να
λαντίνταν τα σπόρα και τα ρασάτα.

Ι στεριλιζάτσια γίνετε με ατμον (τύφαν) σα μιχανικα πάκια
ε. Σβιετύνοφ γιάχοτ σα σινιθιζμένα τα ζζαρόδνιας (τεπσία) και
πρεπ να τελιον σα 20 τι φεβρυαρίου.

Γιατατο τιν δυλιδιαν με κανέναν τρόπον κι γίνετε να χυλα-
έψκυνταν τι καπνο τα κοστέλια (ποτιλι) οσαν καπειματι ιλικον.

3. Τα 30% ασο χρίσιμον τιν έχτασιν τι ρασάτνικυ πρεπ
ποχρεοτικα να γίνταν ζακλάτκαν κρία γριάτκας αφαν σα τζαμλία
ράμκας γιάχοτ ιμπζόθερμα παρνίκια.

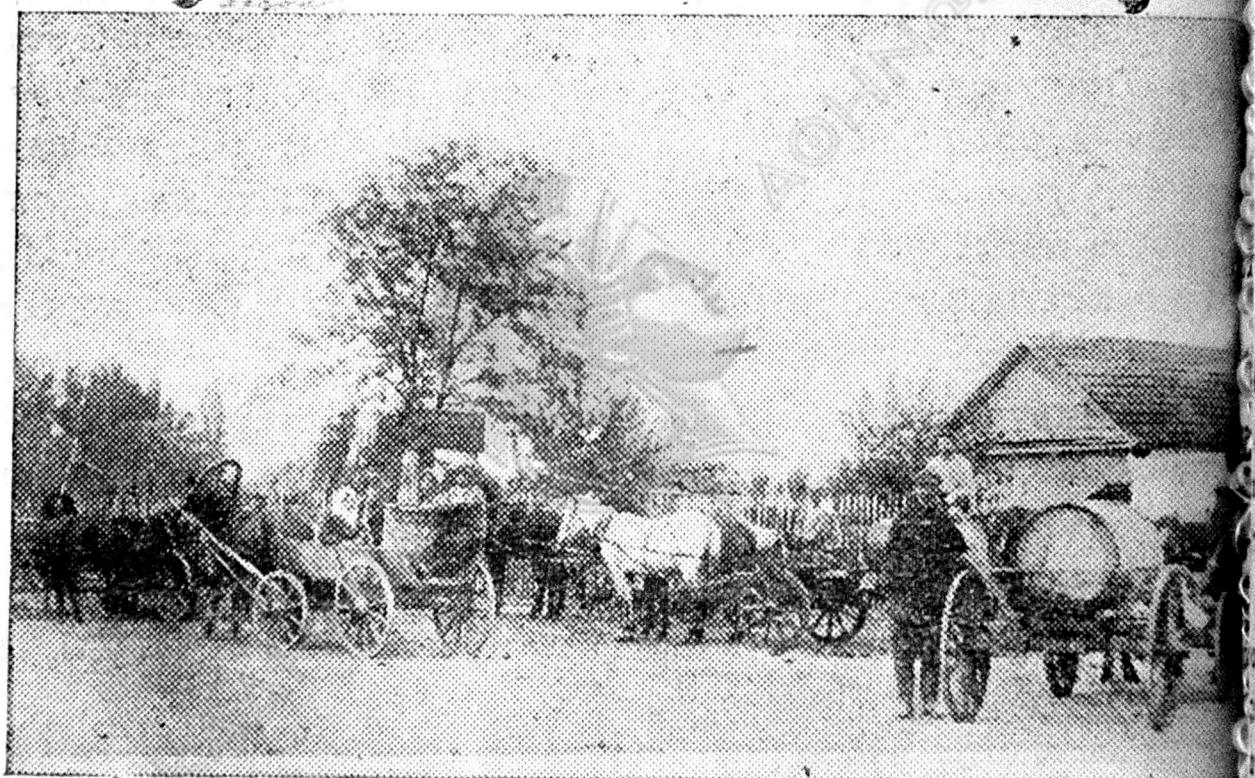
Τα επιλιπα 70% γίνταν σινιθιζμένα ανιχτα κρία γριάτκας.

4. Ολεν το χρίσιμον ι έχτασι τι ρασάτνικιον πρεπ σιν ευτέ-
νταν να εν εκσαζφαλιζμένον με εσκεπάζματα (πισαθία).

5. Τανακάτομαν τι παρνικι για το πεσλέμην τι ρασάτας
γίνετε να ετιμάχετε με καθιχρον περεγνό! μωνάχον.

Αντίστιχα με τα υπόλοιπας τινος γιάχοτ ταλινεθι τι ραγι
χυλανέθνε οσαν παρνικι ανακάτομαν τα ακόλουθα:

- α) Γιαζι χόμαν ντο εκατακάτσεν
- β) Πομαρι γυμ (ιλίστι)
- γ) 400/ο ορμανι χόμαν κε 600/ο ποταμι γυμ.
- δ) Ορμανι σαπόχομαν καλυ πιότιτας (εκύρου, ελαφρου κατ
κε το μιχανικον το σαστάθναθε)



Κοβαλον νερον,

- ε) Ορμανι σαπόχομαν μεσέν πιότιτας.
- ζ) Σινιθιζμένον χόμαν όπι απαν να ανακατύτε χοντρον γυμ
- η) $\frac{1}{3}$ χυσσκ, $\frac{1}{3}$ ορμανι κε $\frac{1}{3}$ γυμ. Σόλια ατα εν ιποχρεο
τικον να τζαντίυνταν τα σπόρα με περεγνότι.

6. Το σπίριμον τι σπαρίον πρεπ να γίνετε ασα 1-ι τι μαρ
υς τα 20 ταπριλι.

Το σπίριμον γίνετε κάμποςα φορας αντίστιχα με τα διορι
τι φιτεματι ντο εσχεδιάσταν.

Ι έχτασι τι παρνίκιον κε τι γριατίον πριζδιορίζετε: για έναν χταρ σερι φίτεμαν 50 τετραγονικα μέτρα, για έναν εχταρ μιχα-
κ φίτεμαν 70 τετρ. μέτρα.

7. Τα σπόρω πριν ασο σπίρσιμον γίνταν απολίμανσιν (προ-
μάβλιβανιαν) με αζοτνο-κίσλι σερεπρο (λιάπις) γιάχοτ με συλεμα
ε λογαριαζμον 1 σα 1000 νερον. Κε ατο πρεπ ιποχρεοτικα να
γίνετε αφκα σιν επιβλεπσιν ταγρονομ αντίστιχα με τα οδιγας τι Γιτ.

Το νέβραζμαν το διάχλιζμαν κε το σπόνκιζμαν τι σπορίον
σιν ασιν πραράζειβανιανατυν ιν ιποχρεοτικα σίμφονα με τα οδι-
μας τι Γιτ.

8. Το σπίρσιμον γίνετε μόνον κε μόνον με καθαρα σπόρα τι
με λογαριαζμον: σέναν τετραγονικον μέτρον σα παρνίκια 0,8
μετρ. σα κρια παρνίκια 1 γραμ.

9. Ολια τανικεζνα τα δυλίας σο ρασάτνικον, όπος ι ζακλάτ-
α κε ι φορμόφχα τι παρνίκιον, το σπίρσιμον, ι περιπίισι τι ρασά-
τας (άρδεμαν, τζακέλιζμαν, ίσσκιαζμαν, τζάντιζμαν) κε τάχπαμαν
ρασάτας για το φίτεμαν πρεπ να γίνταν αντίστιχα με τα υκαζά-
μας τι Γιτ κε ταγροτεχνικυ τι προσοπικυ συς τηπυς.

10. Ιποχρεοτικα πρεπ να εφαρμόσκυνταν προφιλακτικα μέτρα
όνα εναντιον ζαρόστιας κε σα βρετίτελια τι ρασάτας (παριεινον
ρασινάδα, άρδεμαν με πορτόσκι ζζίτκοστ, με μέτνι χυπορος, τζαν-
μαν με κιυκιυρτ). Κε σατο το ζζίτιμαν πρεπ να εφαρμόσκυνταν
μα τα υκαζάνιας τι Γιτ κε ταγροτεχνικον τι δυλεφταδίον σα
τηπια.

11. Εν ιποχρεοτικον να γίνετε τιζινφέκσια τινβενταρι, ταπα-
τοβανιας, κε τι σσερίον ονταν περα κανις ασο τσακέλιγμαν τάροστυ
ρασάτας σο τσακέλιγμαν τι σαγλαμ τι ρασάτας.

12. Ιποχρεοτικον εν να γίνταν με τον χερον ενιαζματικα
δέματα κε να εφαρμόσκυνταν μέτρα αγόνα εναντιον ζαρόστιας κε
βρετίτελια τι ρασάτας, αντίστιχα με τα υκαζάνιας τι Γιτ κε
ταγροτεχνικυ τι προσοπικυ σα τόπια.

13. Ιποχρεοτικα πρεπη να γίνται μιχανοπίκειν κε ρατσιοναλιζάτσιαν ο εφοδιαζμον τι νερυ σα ρασάτνι νικοκιρία (χυλάνεμα τυλύμπας, δόσιμον τι νερυ με τα ολύκια κ.ά), τανιθαζμαν τι ράκας, τάνιγμαν κε το σεκέπαζμαν τι πισθίον.

14. Τα ρασάτνικα πρεπη ίστερα ασάχπαζμαν τι ρασάτας φιλάυνταν καθαρα ασαγροχόρταρα κε πρεπ ζο δέφτερον το δεκαπεντα μερον τοχτοβρίου να λαζίνταν κε να σκάφκυνταν.

Ιστερα ασο άχπαζμαν τι ρασάτας επορι να σπίρκετε το ρασάτνικον σιντάραγον βικ.οδιος γιάχοτ άλα ινος χρόνυ χορτάρια αναφαγαν

15. Ιστερα ασάχπαζμαν τι ρασάτας πρεπ ταπαν το θρεψτικον το κατ τι παρνικίον κε τι γριατίον να πέρκετε κε να βάλκετε χοριστα κε να χυλανέφκετε οσαν σιστατικον μερος για τι παρνιτανακάτομαν τερχόμενυ τι χρονίας. Κε όπος τα σινιδιζμένα πρενα γίνετε στεριλιζάτσιαν.

ΠΡΙΛΑΖΖΕΝΙΑ № 3

ΤΑ ΠΙΟΤΙΚΑ ΤΑ ΠΑΚΑΖΑΤΕΛΙΑ ΤΑ ΟΠΙΑ ΠΡΕΠ ΝΑ
ΕΞΤΕΛΙΓΥΝΤΑΝ ΙΠΟΧΡΕΟΤΙΚΑ ΣΟ ΠΡΟΤΣΕΣ ΤΙ
ΔΥΛΙΑΣ ΣΟ ΡΑΣΑΤΝΙ ΤΟ ΝΙΚΟΚΙΡΙΟΝ

Ονομασία τι δυλίας	Πιοτικα πακαζάτελια
Το λάλεμαν ζιαπ τι υτζάστκας για ρασάτνι κον.	<ol style="list-style-type: none">Να ιν έτιμα τα εργαλία για τι δυλίαν.Το βάθος τι λαλεματι πρεπ να εν 18-22 χορις ναναποδογι- ρίετε ταφκα το κατ τι χοματι κε να στοςζέφκετε δετε το πλά- τος τι κατι να εν δμιον.

3. Πρέπει να καταστρέφονται τα αγροχόρταρχα.

4. Σο λάλεμαν κι πρέπει να απομένει ογκώχια.

1. Επι 30 λεπτά ή θερμοχρασία πρέπει να εν 100 βαθμούς, χωρίς να φένομε να χαντζέψετε.

2. Τανακάτομαν τι παρνίκι πρέπει να νεμλιαέψετε ιποχρεοτικά και να ανακατίσετε 3-4 φορας.

3. Τι παρνίκι τανακάτομαν για έναν φορτομαν πρέπει να χασσέψετε σε διάστημαν 40-45 λεπτα.

1. Το κεσσίσιμον τι χυστή πρέπει να εν 3 σαντίμετρα (θρεψτικον κατ).

2. Πρέπει να στοσσέψετε όστε ταπαν το μέρος τι παρνίκι και τι γριατίν να εν ίσον και να χαμελιν σάκρας.

3. Προσεχτικά πρέπει να δυλέψετε ταπαν το μέρος τι παρνικίου και τι γρατίου και να καταστρέψεται τα κύστια.

4. Το πλάτος τι γριατί κι πρέπει να εν παραπαν ασο $1\frac{1}{2}$ μέτρον και σα παρνίκια 2 μέτρα.

5. Τα δρομόπα ανάμεσα σα γριάτχας πρέπει να εν 30 σαντιμ., σα παρνίκια 50 σαντιμ.

Το σχιμάτιζμαν κε το χάσσεμαν τανακάτοματι τι παρνίκι

Φορμόφχα κε κεμπρελέεμαν

Σχάπιμον και για παρνίκια.

Γόμομαν τι κυίον τι παρνίκι.

I φορμόφχα τι γριατίον τι παρνίκι.

6. Το πιλός τι γριατίον πρέπει να εν 6-8 σαντίμετρα.

1. Πρέπει να απομεν το προσδιοριζόμενον το τράνος τι κυί (βάθος 35 σαντίμετ. πλάτος 2 μέτρα).

2. Τα τυθάρια τι κυί πρέπει να εν ίσα-τίχια.

3. Ταπαν το κατ τι χοματι ντο εν προριζόμενον για το γόμομαν τι παρνίκι πρέπει να στιβάετε χοριστα.

1. Σπιχτα πρέπει να βάλχετε ι σαλόμα κε το χυσσκ σα κυία κε να πατίυνταν.

2. Το πάχος τι σαλόμας κε τι χυσσκι κι πρέπει να εν παραπαν ασα 25 σαντίμετρα.

3. Το κατ τι χοματι ντο θα εσκεπάζιατο ασαπαν το μέρος πρέπει να εν πιχτον κε ισόμετρον σε πάχος 10 σαντίμετ.

1. Το πιλός τι παρνίκι εντάμαν με το θρεψτικον το κατ πρέπει να εν 6-8 σαντίμετ. ασιν επιφάνιαν τι γις.

2. I επιφάνια τι γριατίον πρέπει να εν ίσον με χαμέλομαν σάκρας.

3. Το πιλός τι καρόπας ασιν επιφάνιαν τι παρνίκιον να εν σονότιον το μέρος 17 σαντ. κε σοβόριον 23 σαντ.

I πραράσιβανια τι
σπορίου.

1. I προράσιιβανια πρεπ να γί-
νετε σι 4 ιμέρες.

2. Κι γίνετε να κερένταν τα
σπόρα με ίγρεμαν κε ανακάτομαν.

3. I θερμοκρασία σιν πραράσι-
βανιαν πρεπ να εν 30 βαθμούς
Τσέλσι.

4. Τα σπόρα ντο θα γίνταν προ-
ράσιιβανιαν πρεπ να έχνε 2 σα-
νι ιμ. πάχος σο κατ.

5. Τα σπόρα πρεπ να νεδράχυ-
νταν σε διάτιμαν 12 ώρας.

6. To διάκλιμαν κε το σπόνκιζ-
μαν τι σπορίου εν ιποχρεοτικον
πριν ασιν πραράσιιβανιαν ύζνα
χάτε όλος διόλυ το σλιζ.

1. Σα γριάτκας σέναν τετρ. μέ-
τρον πρεπ να σπίρχυνταν 1 γρ.,
σα παρνίκια 0,8 γρ. σπόρα.

2. Τα σπόρα πρεπ να σπίρχυ-
νταν ισόμετρα σόλεν τιν επιφά-
νιαν (γιατατο τα σπορα πρεπ να-
νακατίυνταν με τι παρνίκι τανα-
χά ομαν).

3. Τα σπόρα πρεπ ισόμετρα να
γίνταν ζατέλκαν, τι χυσ, κ να
κεσίετε σε πάχος 0,5 — 0,8 σα-
ντίμετρα.

1. Κι γίνετε να εφτάμε τραμπό-
φχαν τα παρνίκια κε τα γριάτκας
όνταν εν ταπαν το μέρος ίγρου.

To σπίρσιμον τι σπο-
ρίου κε i ζατέλκα.

Τάρδεμαν ίστερα ασο
σπίρσιμη κε i τραμπό-
φχα.

2. Τέταρτη πιχτον τραμπόφχα κι γίνετε.

3. Ι-επιφάνια τι παρνίκι κε τι γριατι πρεπ ναρδέφχετε ισόμετρα ανάμεσα απο σίταν ντο εες μικρα τριπία.

Σινιθιζμένον κε ενιαζματικον άρδεμαν. Ανιγ μαν κε σσκεπταγμαν τι πισθι κε ίσ:χιαμαν.

1. Ντο εζεστάθεν αζον ίλεν τιν ραςάταν κι γίνετε ναρδέβομε.

2. Ισόμετρα πρεπ ναρδέφχυνταν τα παρνίκια κε τα γριατκας.

3. Ονταν θα γίνταν ενιαζματικα αρδέματα πρεπ αφστιρα να χρτίνταν τα νόρμας ντο ιποδικ ταγροτεχνικον το προσοπικον.

4. Πρεπ να στοςσέθομε όστε να μι γλίζσκετε κε να μι τζυμυριάετε i ραςάτα με τα σσκεπάζματα.

5. Σα ζεστα τα όρας τιμέρας πρεπ ιποχρεοτικα να ισσκιάστε i ρασά α.

6. Ιποχρεοτικα πρεπ να ισσκιάστε i ραςάτα πριν ασάρδεμαν τιμέρας.

7. Σο πρότον τιμπζον το διάστιμαν τι πεςλαεματι τι ραςάτας, ιποχρεοτικα πρεπ να σσκεπάνταν τα παρνίκια με σσκεπάζματα.

1. Ονταν φένετε i αρότια, κι πρεπ ναφίνομε να ταυτέρχετε, αλα αμέσος να πέρομε μέτρα να πολεμύματο.

Ο αγόνας εναντίον σα βρετίτελια κε σορόστιας.

Το τελιγραφικόν τρασάτας με θρεφτικούν αναχάτομαν.

Το τσακέλιμαν τι ρασάτας.

2. Ονταν θα γίνετε ι διάλισι πρεπ αφστιρα να κρατίουνταν τα νόρμας ντο ιποδικ ταγροτεχνικού σο προσωπικού.

3. Ισόμετρα να τζανίουνταν τα παρνίκια κε να βάλχουνταν τα δολόματα.

4. Ισόμετρα να διακλίετε ι διάλισι ασα φιλόπα με σινιθιμένον νερον.

5. Κι γίνετε να τζαντίετε ι ρασάτα ντο εν ζεσταμένον ασον ίλεν.

1. Το τζάντιγμαν πρεπ να γίνετε σε ισόμετρον κατ, πάχος 1-2 σαντίμετρα.

2. Ιστερα ασο τζάντιγμαν ιποχρεοτικα πρεπ να γίνετε άρδεμαν.

1. Πριν ασο τσακέλιμαν πρεπ να αρδέφχετε πόλικα ι ρασάτα.

2. Ολια τα αγροχόρταρα πρεπ να καταστρέψκυνταν προσεχτικα, χορις να θλάφχετε ι ρασάτα.

3. Ονταν περα κανις απο άροστον ρασάταν σε σαγλαμ; πρεπ ιποχρεοτικα να περ προφιλαχτικα μέτρα (να πλιν τα εξέρια κε το ινθενταρ με διάλισιν μέτνι χυπορος κε άλα διάλισια).

4. Ονταν γίνετε το τσακέλιγμαν πρεπ ιποχρεοτικα να αρεύτε το πικνον i ραςάτα.

Τάχπαμαν τι ραςάτας.

1. Ι ραςάτα κι πρεπ ναχπάετε εσεροβολέας (πολα φιτανόπα εντάμαν). Τα φιτάνια κι πρεπ να ιντζιτέφχυνταν.

2. Πριν αςάχπαμαν πρεπ ναρδέρχετε πόλικα i ραςάτα με σινιθιζμένον νερον.

3. Ιστερα αςάχπαμαν πρεπ ιποχρεοτικα ναρδέρχυν κε να τζαντίυν τα παρνίλια κε τα γριάτκας.

ΑΙΓΑΔΗΣΙΑ

**ΤΑ ΠΑΡΑΔΙΓΜΑΤΙΚΑ ΝΟΡΜΑΣ ΤΙ ΒΙΡΑΠΟΤΚΑΣ ΚΕ
Ι ΕΞΤΙΜΙΣΙΑΤΥΝ ΣΕ ΕΡΓΑΤΟΙΜΕΡΑΣ**

Νο ^η № με τις σημαντικότερες παραδιγματικές νόρμες	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΙ ΔΥΛΙΑΣ	Νόρμα τι βίρα- ποτκας	Για να εγγελίσεται η νόρμα χριάσχυνταν						Ι κατιγο- ρία τι δυλίας	Ιεχτίμιες τι νόρμας σε εργα- τοιμέρες
			Ελγυτικόν δινομ.	Κελυδώνική	Α γ - γεν	Γ - γεν	Δ γ - γεν			
1	Το λάλεμαν τι χοματί ^{γιαρχάτων} . βάθ. 20 σαντ.	0,75 εγκ.	2	2	1	—	—	1	μεσέον λαφρού	1 0,75
2	Περεχόπια με τιφτιαρ 20-23 σαντ.	250 τετ. μ.	—	1	1	—	—	—	βαριν	1,25
3	Κυβάλεμαν τανακατομάτι τι παρνική (φόρτομαν, κοβάλεμαν, κεφόρτομαν, στίβαζμαν)	4 κιβ. μ.	2	2	2	—	—	—	„	1,25
4	Κεβάλεμαν τι κειλι ^{για το χάσσεμπην}	4 κιβ. μ.	2	1	1	—	—	—	„	1,25
5	Χάσσεμαν τανακατομάτι τι παρνική	6 κιβ. μ.	—	2	2	—	—	—	ιδικεβμεν.	1, 5
6	Ετίμαζμαν τανακατομάτι τι παρνική κε ^{τζαντίζμαναθε}	4 κιβ. μ.	—	1	1	—	—	—	μεσέον	1
7	Φορμόφχα κε χόριζμαν τι γριατίουν	50 τετ. μ.	—	1	1	—	—	—	βαριν	1,25
8	Κεμπρελέεμαν κε ενίαζμαν πριν τι σπορας	100 τ. μ.	—	2	1	1	—	—	„	1,25
9	Σπίρσιμουν τι σπορίουν	500 τ. μ.	—	1	1	—	—	—	ιδικεβμεν.	1, 5
10	Ζατέλκα τι σπορι ^{κε άρδεμαν}	100 τ. μ.	—	1	1	—	—	—	μεσέον	1
11	Καθιμερον άρδεμαν, ίσσκιαζμαν κε γιάτρεμα	200 τ. μ.	—	2	—	2	—	—	„	1
12	Τσαχέλιζμαν τι ρασάτας α) ^α σα πραπάρανι ^{γριάτας β)} σα όχι „ „	15 τετ. μ.	—	1	—	1	—	—	„	1
		75 „ „	—	1	—	1	—	—	„	1
13	Δχπαμαν τι ρασάτας	18 χιλ. κ.	—	1	—	1	—	—	„	1

ΠΡΙΛΑΖΖΕΝΙΑ 5-ΟΝ

ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΤΙΚΟΝ (ΟΡΙΕΝΤΙΡΟΒΟΤΖΝΙ) ΛΟΓΑΡΙΑΖΜΟΣ

για τα ματεριάλια κε το ινθενταρ ύπο χριάσκουνταν για την απαρύτοβανιαν τι ραςάτνι τι νικοκίρι απαν σον λογαριαζμον 100 εγχ φίτεμαν κάπνου.

1)	Καπνός πορά (με ζαπας) αποκλιστικα ασο Γιτ.	10 κιλ
2)	Εχτασι (αφρα σα ράμας)	1260 τετρ μετ.
3)	Εχτασι (για τανιχτα τα παρνίκια)	3150 "
4)	Κεμπρεν (χυσσκ)	135 κιλ "
5)	Χόμαν (ορμανι-λαφρον)	133 "
6)	Κυρι (πειλόν, ποταμι)	133 "
7)	Κσιλα (για να χασσεψχετε το μίγμαν τι παρνικι)	120 "
8)	Συπερφοςφατ για ένιαζμαν (για να κςσίετε τρία φορ.)	134 κιλ
9)	Σερνοχίσλι αμόνιον	134 "
10)	Μέτνι κυπαρος	50 "
11)	Κιωκιωρτ (θιάρι—σέρα)	80 "
12)	Παριεινον πραξινάδαν (πχρίζεκχγια ζέλεν)	5 "
13)	Σιταράλεβρον (για να ανακατύνε σο παριεινον τιν πραξινάδαν)	25 "
14)	Κιριατς (για να γίνετε Πορτόσκι ζέτκοςτ)	50 "
15)	Τόβλας (κιρπίτζια) απο 150 κομάτια σα 4 πέτζχυς 600 κομ	
16)	Σιδερον ο:έρι για 4 πέτζχυς απο 8 κομάτια	160 "
17)	Σιδερον πολός:οβι για 4 πέτζχυς απο 2 κομάτια	54 "
18)	Κοσσκίνια για να κοςσκινίετε το χυσσκ	4 "
19)	Νασίλκας για να κοβαλίετε το μίγμαν τι παρνικι	6 "

20) Ιφτιάρια παιπόρνι	5	"
21) " " εστίκτοβι	20	" "
22) Τσαχέλια	25	χορ.
23) Γράπλιας σιδερένια με αρεά δόντια	9	" "
24) " " με πιχτά δόντια	6	" "
25) Βέτρα για το χοβόλεμαν τι νερού	20	" "
26) Πολιβάλκας	25	" "
27) Πιχτά σίτας για τα παλιβάλκας	25	" "
28) Αρεά " " " "	25	" "
29) Πισθία για τα παρνίκια	700	" "
30) Περερέζια 30 βετρον	8	" "
31) Τυλόμπας	1	" "
32) Σελανγ για τιν τύλυμπαν 10 μετρον	1	" "
33) Κξιλένια βέτρια (για τιν διάλιειν τι χυποροσι) .	3	" "
34) Θερμόμετρα	4	" "
35) Μιχανιν για το τζάντιγμαν τι κιυρκιωτι	1	" "
39) Οπρίσκιβα τελ	1	" "
37) Ζαρόβνιας	16	" "
38) Ράμκας τζαμλία 2 μ X 1 μ (30%)	450	" "
39) Γιάσσικα για τιν ρασάταν	6	" "

ΤΟ ΚΡΑΙΚΟΛΧΟΖΤΑΠΑΚΣΟΓΙΖ

ΠΡΙΛΑΖΖΕΝΙΑ 6-ΟΝ

ΟΔΙΓΙΑ ΓΙΑ ΤΑΧΙΠΑΜΑΝ ΚΕ ΤΙΝ ΥΠΑΚΟΦΚΑΝ ΤΙ ΡΑΣΑΤΑΣ

1. Ιρασάτα ντο διαλέχχετε κιαχπάετε ασα παρνίκια κι ασα γριάτκας κι πρεπ πολα να κρατίετε σα σσέρια, αλα πρεπ να στιβάετε σιν ιεσκιαν, σε νεμλιαεμένα μέρια.

2. Πριν ασάχπαμαν πρεπ πόλικα ναρδέφχετε ισόμετρα : ρασάτα με σινιθιζμένον νερον.

3. Κι πρεπ ναχπάετε ρασάταν ντο εσσ ολοφάνερα σιμία αρδστιας (πας, πένκια, μάδριζμαν τι χυντσι χτλ.), ρασάταν μαρεμένον κε παραζεσταμένον ασον ίλεν. Δισόλεν ο χαλίον ο χερον για τάχπαμαν τι ρασάτα εν το προι κε το βράδι, γιάχοτ το λιβομένον ο χερον.

4. Κι πρέπι : ρασάτα ντεχπάεν να φιλάετε πολα χερον ιγρον. Ι ρασάτα πρεπ ναχπάετε, ονταν τα φιλόπα χερένταν ίστερα ασο άρδεμιν ντο γίνετε πριν ασάχπαμαν.

5. Κι γίνετε ναχπάετε : ρασάτα σσεροβολέας — σσεροβολέας κε να θλάφχυνταν τα φιτα.

6. Ι τάρα ντο εν προοριζμένον για τιν υπακόφχαν πρεπ απενορις να γίνετε τιζενφέχ ιαν (με διάλισιν μέτνι χυπορος κε άλα), να βρέσσετε με νερον κε ο κόλοςαθε να εν σσκεπτιζμένον με ταζέον χορταρ, γιάχοτ με άλο ιγρον μ.τεριαλ.

7. Ι ρασάτα κι πρεπ να στιβάετε παραπαν απο 50 σαντιμετρα σο πισιλος κε κι πρεπ πολα να πατίετε αποπαν : ρασάτα ντο εστιβάεν.

8. Ι ρασάτα ντο στιβάετε σέναν γιάχοτ σάλο τιν τάραν, πρεπ ασύλα τα μερόδες να σσκεπάετε με ιγρον ματεραλ, για να προφιλάετε ασι ίλιονος τι ζέστιν σον χερον τι χοβαλεματι ος το φίλεμαν κε του χερον τι φιτεματι.

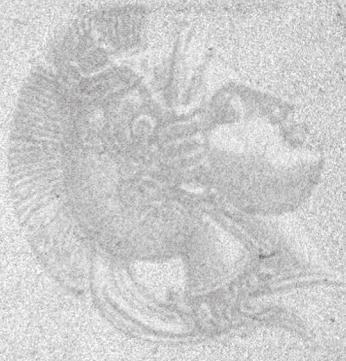
9. Τα ριζόπα τι πασάτας κι πρέπ να χρύγνε σα τυβάρια τι τάρας. Κε να αποφέρομε ατο το χακον, πρέπ να ετιθάζομε τι πασάταν με τα ριζόπα ασαπες το μέρος κε τα φιλόπα σα τυβάρια κιαν.

10. Ι πασάτα ντο εγέντον υπακόριχαν πρέπ αμέσος να κυδαλίετε κε να μι απομένε πολα χερον σο πασάτυιχον.

11. Ιστερα ασάχπαμαν εν ιποχρεοτικον να γίνετε τζάνιγμαν κε άρδεμαν τι παρνικίον.

12. Ουταν φέρχετε : πασάτα σο μέρος όπι θα φιτέρχετε, πρέπ ιποχρεοτικα να βάλκετε σε λεγνον γατ απαν σε ιγρον χρίον μέρος ντο εν ιπερασπιγμένον ασον αέραν.

АКЛАМІ





©HANZ

ТІМІ 20 КАПІКІД,
Цена 20 көп.

АКАДЕМИЯ