

странъ. Затова не трѣбува много трудъ: подвигни малко платно-то, па тръсни и мрътви-ты пеперуды щѣть попадѣть долѣ самы, безъ да тя е страхъ, че ще попада и сѣмя-то или живы-ты пеперуды, зачтото тыи сѫ ся охванѧли ягко о платно-то, а сѣмя-то е съвсѣмъ прилѣпено о него.

11. При всичко това трѣбува да ся гляда, да не бѫде много горяще на пеперуды-ты, които щѣть носятъ сѣмя; топлина-та да не бѫде пѣдолѣ отъ 15 и погорѣ отъ 18° стъпни.

12. Ако си хранилъ отъ повече видове бубы, па искашъ да имашъ различни видове сѣмя, то извади отъ всякий видъ сѣмя-то отдѣлно.

13. Само отъ здраво сѣмя може да ся надѣе човекъ на добъръ рой, затова трѣбува и извадено-то сѣмя да ся треби, каквото да ся отдѣли здраво-то отъ нездраво-то. Здраво-то сѣмя быва синкаво-сиво, или тѣмномръко, въ срѣдѣ-тѣ си малко вито, а кога ся сдроби съ ногъ-тѣ пуща чистъ сокъ. Нездраво-то сѣмя е червеникаво; отъ него ся прихваша и поболѣва и здраво-то. Бѣлы-ты или жълти-ты яйченца сѫ съвсѣмъ праздни и излизатъ отъ неслѣпенъ бубы.

14. Сѣмя-то ся измыва у хладиѣ водѣ (12° Р.) и при мыеніе-то ся брѣка; здраво-то сѣмя пада на дѣно-то у сѣжда, а пакъ праздно-то и другай сметъ исплувва отгорѣ на водѣ-тѣ. Сѣмя-то, че е падиѣло на дѣно-то, исцѣди ся прѣзъ кръпѣ, па у хладиѣ стањ ся распостре за да ся осуши и прѣзъ пять дена все ся брѣка. Изсушено-то сѣмя ся прибере, та ся насипе найдобрѣ у дръвени кутіи, постлати извѣтрѣ съ рѣдко платно, и высокы колкото единъ два пръста, а дѣлъги до половинѣ лакътъ.

15. Сѣмя-то ся спастри и дръжи у стањ, дѣто