

Както картофи-тѣ въ избы, зимниці, ямы или натрупано на купища, обвиты съ сламѣ и заровены съ прѣсть.

*За да не покалнява и не изниква какво го правѣтъ?*

За да не покалнява и не изниква, обрѣзвѣтъ му чело-то до главѣ-тѣ и го заравѣтъ.

*Кои глави отъ цвѣкло-то отбирѣтъ за сѣме?*

Най зрѣлы-тѣ, най здравы-тѣ и най силны-тѣ; на сѣменци-тѣ глави не имѣ обрѣзвѣтъ листата.

*Кога разсаждѣтъ сѣменци-тѣ, по колко оставѣтъ между имѣ?*

Сѣменци-тѣ ги разсаждѣтъ пролѣтъ, и оставѣтъ между сѣкѣ главѣ по единѣ, и повѣчѣ, лакѣтъ, и прѣзъ лѣто-то ги обработвѣтъ и имѣ обирѣтъ сѣме-то, кога узрѣй.

*Отъ какво трѣба да ся варди на цвѣкло-то сѣме-то?*

Сѣме-то на цвѣкло-то както и сички-тѣ други сѣмена, трѣба да ся вардѣтъ отъ намок-рѣніе, отъ мишки и отъ дымъ: дыма ги развалѣ да не изниквѣтъ.

*Какъ правѣтъ отъ цвѣкло захарь?*

Бѣло-то цвѣкло го стържѣтъ на дрѣбно, както стържимъ рѣпѣ, изцеждѣтъ му сока и го варѣтъ додѣ да ся стѣстни добрѣ т. е. изваждѣтъ му сичкѣ-тѣ вода, послѣ сока ся взахарява и става, като пѣсѣкъ. Този пѣсѣкъ го изсушавѣтъ и го вардѣтъ на сухо: това е захаренъ пѣсѣкъ.

*Какъ правѣтъ отъ него глави захарь?*

Кога-то имѣ потреба разтопѣвѣтъ го пакъ съ водѣ, пречиствѣтъ го и го прифинѣтъ въ зату-лѣны казаны. Послѣ го изливѣтъ въ калѣпи, тамъ той истива и става твърда захарь — глава.