

## КАЛЕНДАРЬ ДАЧНИКА

■ Морковь и свекла набирают вес: старайтесь их не поливать, чтобы не потрескались корнеплоды. И — никаких подкормок!  
■ Уберите созревшие среднеспелые сорта капусты; с позднеспелыми до первых морозов не спешите.  
■ По мере освобождения гряд от овощей внесите перегной, фосфорные и калийные удобрения и сразу перекопайте участок. Комья земли не разбивайте: глыбистая поверхность лучше сохраняет влагу.  
■ Если цветная капуста только начала образовывать соцветия-головки, не выкидывайте ее. Во время первых заморозков укройте, а потом выкопайте и пересадите в погреб, теплицу. Храните при температуре от 1 до 5 градусов. К Новому году за счет питательных ве-

ществ в кочерыжке и листьях головки увеличится в 3-4 раза, и вы будете иметь на новогоднем столе свежую цветную капусту.  
■ Продолжайте сушить луковички до тех пор, пока они не оденутся в твердые рубашки. Не допускайте хранения лука-севка при температурах ниже 15-18 градусов, занесите его в комнату.  
■ Очистите участок от растительных остатков, подготовьте грядки для подзимнего посева корнеплодов.  
■ В 3-й декаде уберите корнеплоды. После выкопки не держите их в куче с ботвой. Сразу обрезайте — и в подвал, не оставляйте долго на солнце.  
■ Предназначенную для хранения капусту уберите до заморозков, сложите в тени и слегка прикройте соломой, чтобы она охладилась и

подсохли верхние листья. В подвал спустите только после наступления морозов.  
■ Капуста для квашения пусть постоит на грядке: «ошпаренная» морозцем, она будет лучше кваситься.  
■ Теплицу освободите от пленки, уберите шпагат, растительные остатки. Снимите 5-10 см верхнего слоя почвы и вынесите из парника.  
■ Не задерживайтесь с посадкой чеснока, лука-шалота.  
■ В закрытом грунте в конце сентября идут подготовительные работы, а нередко и посев, посадка редиса, лука на выгонку зелени, других овощных растений. Не забудьте провести указанную гамму полевых и тепличных операций. Все они нужны для настоящего и будущего урожая.



## УРОЖАЙ ПОД СНЕГ

Довольно много холодостойких культур можно сеять или высаживать под зиму: морковь, лук-чернушку, редис, свеклу, салат, петрушку, пастернак, укроп, шпинат, катран, огуречную траву...

Преимущество у этого способа много. Во-первых, разгрузка в тяжелые весенние дни, когда надо все вскопать и посеять одновременно, так как почва быстро пересыхает. Благодаря более полному использованию тепла и влаги в нашей нечерноземной зоне подзимний посев позволяет получить овощную продукцию на 10-15 дней раньше. А если дополнительно укрыть пленкой, то выигрываете еще неделю. Во-вторых, при таком посеве не надо хранить зимой посадочный материал. Это касается чеснока, у которого выбраковка в холодное время года иногда достигает 40 процентов. Нельзя сохранить и мелкий свечок — он сильно усыхает. И наконец, многие туго всходящие растения — морковь, петрушка, укроп — весной неэффективно используют свет и воду, сильно зарастают сорняками, а при подзимнем посеве всходы их появляются уже к 10-12 мая, и они могут соперничать с зелеными нахлебниками.

Место для таких посевов должно быть хорошо защищено от северных ветров плотной изгородью или кустарником. Обычно это южный склон или пригорок, где вода быстро сходит и земля хорошо прогревается.

Если у вас тяжелые запылающие почвы, причем низины, кислые, лучше откажитесь от подзимних посевов. Годятся только рыхлые воздухо- и водопроницаемые.

Большинство сортов в ранневесенний период быстро образуют цветоносы, особенно редис. Подойдут лишь те, которые хорошо приспособлены к этому сроку, дают хороший ранний и товарный урожай. Для подзимних посевов пастернака, шпината, укропа, капусты цветной и краснокочанной пригодны любые сорта. Среди кочанных салатов подойдет Берлинский желтый, а из листовых — Московский парниковый.

Морковь, укроп, лук-чернушку, свеклу, щавель, капусту цветную и краснокочанную, петрушку и другие холодостойкие овощи высевают в конце октября-ноябре, иногда даже в декабре, когда температура воздуха устойчиво снизится до -2...-3°C. Грядки готовят заранее, делают на них бороздки, которые опудривают золой. А чтобы их не залило дождем и они не деформировались, грядку сверху можно прикрыть толем либо старыми листьями железа. Необходимо заготовить заранее сухой песок или перегной либо рыхлую землю, которой и засыпают бороздки после посева.

Семена засыпают на 0,5-1 см, но норму высевки при этом увеличивают на 20-25 процентов, так как при оттепелях некоторые семена могут взойти, а при повторных заморозках погибнуть.

Глубина посева моркови, лука-чернушки, петрушки, щавеля 1,5-2 см; редиса, укропа, салата — 1-1,5 см; свеклы — 2-3 см. Расстояние в ряду для лука, редиса, салата листового, укропа, щавеля 3 - 5 см; свеклы, петрушки — 5-8 см, салата кочанного — 25 см.

Посевная пора холодная — на морозе руки забьют. Чтобы не раскладывать каждое зернышко, стоит заранее наклеить семена на туалетную бумагу крахмальным или мучным клейстером на заведомо известное расстояние. А при посеве в почву раскатать эти полоски бумаги с семенами в бороздках. Бороздки в таком случае удобно делать не поперек гряды, а вдоль.

Если грядки с осени подготовили, а засеять не успели и их засыпал снег, — не беда. Иногда снег выпадает глубокий, без постепенного снижения температуры. Тогда можно посеять и в декабре при первой оттепели, подметая слегка снег.

Чтобы предотвратить глубокое промерзание почвы на подзимних посевах, поверхность гряд накрывают утепляющими материалами (листьями, рыхлым торфом, навозной сухой крошкой, опилками, древесными стружками) слоем 6 - 8 см.

Надо строго соблюдать севооборот. Нельзя, например, сеять морковь по моркови — накапливается патогенная флора. Морковь нельзя сеять после капусты, так как корни капусты оставляют в почве вещества, угнетающие всходы моркови.

Когда убирать урожай? Рано это сделаешь — в теплом погребе корнеплоды начнут расти. А запоздаешь — попадут овощи под мороз.

Вначале убирают свеклу столовую: она более чувствительна к заморозкам, так как корнеплод находится над поверхностью почвы. Да и наиболее распространенный у нас сорт Бордо 237 склонен к быстрому перерастанию корнеплода, в результате вкус ухудшается, а содержание нитратов увеличивается. При уборке свеклы листья лучше скручивать, а не обрезать. Тогда при хранении будет меньше гнили на поверхности корнеплода. Перед закладкой на хранение их лучше слегка подсушить. При отборе корнеплодов на семенные цели листья надо обрезать, оставляя черешки длиной 1 - 2 см, чтобы не повредить верхушечную почку. Корнеплоды нельзя подсушивать на солнце. Их нужно хранить в тени, а еще лучше сразу

после охлаждения спустить в подвал.

Морковь убирают обычно во 2 - 3-й декадах сентября. При резких колебаниях влажности почвы она начинает растрескиваться, осо-

дов тогда останавливается. Морковь надо убирать очень осторожно, так как при повреждении она плохо хранится. До закладки в подвал ее следует охладить. Например, оставив на двое-трое су-

них увеличивается содержание сахара и каротина. Перед закладкой следует сохранять плодоножки. В период хранения их надо регулярно осматривать: иногда плоды загнивают и быстро превращаются в жидкую массу.

В конце сентября убирают брюкву, пастернак, петрушку, редьку, репу, сельдерей. Раньше это делать не следует, так как в первом месяце осени у этих культур идет усиленное нарастание урожая, и к тому же вызревшие овощи хорошо хранятся. Сушить на солнце их не рекомендуется.

Все корнеплоды лучше хранить в небольших буртах, переслаивая слегка увлажненным песком, или в полиэтиленовых мешках, которые не завязывают, а только сверху присыпают крупными опилками или мелкой древесной стружкой, чтобы плоды не увядали. Лучшая температура хранения от одного до двух градусов.

## СЕГОДНЯ РАНО, ЗАВТРА — ПОЗДНО

бенно раннеспелые сорта. Поэтому, как только появляются трещинки, морковь убирают. Если стоит сухая погода, и корнеплоды отличаются плотностью, то с уборкой спешить не стоит: морковь наберет больше сахаров, каротина и будет лучше храниться. Показатель годности к уборке — пожелтение нижних листьев. Обычно это происходит при снижении температуры воздуха до +3...+4°C. Кстати, прирост корнепло-

дов тогда останавливается. Морковь надо убирать очень осторожно, так как при повреждении она плохо хранится. До закладки в подвал ее следует охладить. Например, оставив на двое-трое су-

щих овощей лучше хранить в небольших буртах, переслаивая слегка увлажненным песком, или в полиэтиленовых мешках, которые не завязывают, а только сверху присыпают крупными опилками или мелкой древесной стружкой, чтобы плоды не увядали. Лучшая температура хранения от одного до двух градусов.

Сентябрь — начало холодов. Печное отопление на даче остается главным источником тепла.

Чтобы не угореть, но согреться, лучше не торопиться при первой растопке печи, а проверить наличие тяги.

Сначала надо приоткрыть дверцу топki и поднести к ней нитку, держа ее за один конец. Если она будет втягиваться внутрь топki, значит, печь можно растапливать.

При растопке печь дымит, когда температура воздуха внутри дымохода ниже, чем снаружи. На такой случай еще при кладке можно предусмотреть устройство для предварительного прогрева трубы. Оно представляет собой небольшую площадку внутри печи под заслонкой трубы с выходом наружу, снабжен-

## ТЕПЛО БЕЗ УГАРА

ной такой же небольшой дверцей, что и у поддувала. При прогреве трубы на эту площадку помещают стружки и щепочки, поджигают их, открыв полностью заслонку и немного приоткрыв дверцу для доступа воздуха, то есть разводя маленький костер в нижней части трубы. Как только он начнет гаснуть, дверцу закрывают и сразу же поджигают дрова в топке.

Чтобы дрова горели хорошо, а печь не дымилась, слегка приоткройте форточку или дверь. Следите, чтобы воздух не поступал с подветренной стороны дома, иначе часть дыма будет возвращаться обратно.

При повторной закладке дров не будет дыма, если поленьям, находящимся в пе-

чи, дать полностью сгореть, оставив только угли.

После топki печи внутренние ее кирпичи охлаждаются очень медленно. Если топить каждый день (или даже через день), то печь легко растапливать: тяга воздуха будет обеспечиваться предыдущей топкой. Однако целесообразно взять за правило проверять наличие тяги перед каждой топкой.

Тому, кто лишь собирает ставить печь, можно посоветовать предусмотреть не только устройство для предварительного прогрева трубы, но и духовку оригинальной конструкции — с дверцами со стороны и кухни, и жилой комнаты (предполагается, что жилая комната изолирована от кухни и обогревается обрат-

## ЛАКИРОВКА - НЕ ПОМЕХА

Надеемся, вы уже воспользовались нашими советами по изготовлению мебели. Теперь остается придать ей эстетичный вид.

Если покрыть ее морилкой, то она приобретет цвет и фактуру ценных пород древесины (ореха, красного дерева). Перед морением отшлифуйте древесину мелкой шкуркой, тщательно очистите от пыли. Пятна столярного клея можно смочить теплой водой, а жировые пятна обработать бензином, дыры от гвоздей и мелкие щели заполните бесцветной замазкой. Порошкообразную морилку растворите в воде или в другом растворителе. Если раствор получится мутным, процедите его через плотную ткань. Поскольку в некоторых морилках после длительного хранения выпадает осадок, перед употреблением их следует слегка подогреть.

Чтобы морилка лучше впиталась, нанесите ее теплой. После того как она высохнет, отлакируйте поверхность бесцветным лаком.

Лаки наносите мягкой щеткой или валиком только в одном (продольном или поперечном) направлении древесных волокон. Первый слой наносится густым лаком, а последующие — более жидким. Если придется прервать работу, замочите щетку или валик в растворителе или воде. Возобновляя работу, влагу, впитавшуюся в щетку, промокните бумагой или тряпкой.

Перед полировкой на хорошо отшлифованную поверхность древесины нанесите несколько капель льняного или другого растительного масла. Полирующей смесью заполните поры и другие шероховатости. Затем смочите полиуретовой шерстяной тампоном, положите его на плоскость для полирования и, слегка нажимая, втирайте, описывая небольшие полукруги по всей поверхности. Если тампон подсох, смочите его 2-3 каплями масла. Первый слой полиуретовой высохнет через 10-12 ч. После этого начинайте заключительное полирование. Нанесите на поверхность более жидкую полиуретовую, не задерживая тампон на одном месте. В конце полирования он должен быть слегка влажным.

Если высохшую поверхность не протирать жидкой полиуретовой, а отшлифовать мелко молотой и просеянной пемзой, смешанной с несколькими каплями скипидарного или льняного масла, получится матовая поверхность. Для шлифования лучше всего использовать грубую ткань, полотно или войлок.

Торцы фанерных деталей зачистите шкуркой, а затем покройте краской. Для этого смешайте масляную краску нужного цвета (1 часть) и любой нитролак (2 части). После высыхания отшлифуйте поверхность мелкой шкуркой, а сверху нанесите еще слой краски.

В изделиях и конструкциях из сосны и ели могут встречаться места интенсивного выделения смолы. Даже если покрыть их краской, смола все равно будет выделяться и разрушать покрытие. Поэтому такие места следует вырубить стамеской на глубину 2-3 мм, проолифить, заполнить густой масляной подмазкой. После грунтовки смесью (1:1) густотертой краски с олифой поверхность окрашивают.

При топке печи духовка со стороны комнаты остается открытой, обеспечивая быстрый приток в нее горячего воздуха. Без такой духовки комната нагреется не скоро, часа через два-три. При использовании духовки по прямому назначению дверца со стороны комнаты держится закрытой.

Храните легковоспламеняющиеся предметы на безопасном расстоянии от печи. Не используйте для растопки горючие жидкости — может произойти неожиданный выброс пламени на незадачливо-го «источника». Не оставляйте печь без присмотра в течение всей топki, а если нужно отлучиться, закройте на это время дверцу поддувала. Не допускайте сильного раскачивания плиты, то есть ее покраснения — это может привести к пожару. Чтобы не надыхаться угарным газом, трубу закрывайте только после полного сгорания углей, после прекращения их свечения.