

съ разсади отъ особно добри сортове — въ Иракъ има около 60 вида. На петъ стъпки разстояние една отъ друга, въ еднометрови дупки, за да се даде възможност на коренитѣ да поематъ повече влага, палмитѣ вирѣягъ отлично.

Въ края на априлъ дърветата празнуватъ „ерусъ“ — сватба. Вѣтърътъ се грижи за разпредѣлението на цвѣтния прашецъ, но, за да се увеличи плодородието, туземцитѣ се покатерватъ на всѣко отдѣлно дърво и прѣскатъ цвѣтния прашецъ надъ женскитѣ цвѣтове.

Подъ палящитѣ слънчеви лъчи голѣмата влага на почвата се развиватъ бързо плодоветѣ. Въ края на юлий се ядатъ вече полузрѣли фурми, наречени „ритабъ“. Вкусътъ имъ е своеобразенъ. Върхътъ, вече зрѣлъ и мекъ, е захаросладъкъ, докато останалата частъ е още твърда, възкисела и тръпчива. Всичко това дава приятния вкусъ, който човѣкъ може да изпита само въ палмовата градина. Ритабъ е първия подарѣкъ на арабина за най-добрия му приятел. Ритабъ не бива да липсва отъ трапезата на богатия арабинъ, нито отъ тая на бедния бедуинъ.

Всѣка частъ на дървото се използва за нѣщо. Отъ чашката на женския цвѣтъ се получаватъ кждрави влакна, употребявани като сьонгеръ при миенето.

Отъ най-горния край на стъблото блика между младитѣ издѣнки една млѣчножълта маса. Това е фурмено сирене, на вкусъ напомня сладъкъ бадемъ, което е сжщо много вкусно.

Отъ листата женитѣ плетатъ кошници, рогозки и вѣтрила. Отъ листнитѣ жили скитацията арабинъ си строи своята лека колиба, а оседналиятъ арабинъ покрива съ тѣхъ своята кжца. Шуплестото твърде

устойчиво дърво на дънера служи за строежъ на кжци и мостове. Ликото се употребява за гемиджийски вжжета. Извънредно яжитѣ и тѣнки корени служатъ за сжщата целъ. Даже и костилкитѣ се стриватъ на брашно, което се смѣсва съ храната на добитѣка. Не напраздно арабинътъ твърди, че финиковата палма и камилата сж направили пустинята обитаема.

Въ началото на септемврий започва жетвата. Тогава се стичатъ отъ всички краища на Месопотамия бедуини съ женитѣ и децата си, за да бератъ и опаковатъ плодоветѣ. Женитѣ и момичетата ги простиратъ върху рогозка за изпаряване на водата и за доузрѣване, като ги подреждатъ на качества. Мжжетѣ заковаватъ сандѣцитѣ, а женитѣ нареждатъ на пластове плодоветѣ въ тѣхъ. Една опитна работничка може да напълни на день най-много 5—7 сандѣци, които събиратъ всѣки по 25 кгр. фурми.

Тази готова стока се изпраща въ Европа и Америка. За мѣстна продажба търговцитѣ пълнятъ кошници и плетени чували.

На пазара за фурми въ Басра всѣки собственикъ на овощна градина продава своята реколта подъ своеобразни наименования. Единъ я нарича майка на фурмата, другъ — майка на меда, трети — червена захаръ, четвърти — булченски прѣстенъ и пр.

Съ тресекава бързина е товарятъ параходитѣ. Денонощно се вкарватъ сандѣцитѣ въ хамбаритѣ. Всѣки параходъ иска да бжде пръвъ на родния пазаръ. Първата стока добива най-добра цена.

Въ края на ноемврий спира работата въ финиковитѣ горички. Из