

маслината не се считала за гръцко произведение. На Ахилесовия щитъ изработенъ отъ искусния художникъ Хевестъ, изображена била лозата, а не маслината.

Маслинената култура е въведена въ Египетъ прѣзу 1806 година отъ Мехедъ Али-паша, който, като управител на Египетъ, много се грижилъ за повдигането на търговията и земледѣлието въ казаната страна.

Маслиненото масло още отъ най-старо врѣме е играло важно роль при помазването на царетѣ, като нѣкога Самуилъ напълнилъ рога си съ дървено масло и съ него помазалъ Саула за царь.

И сега се употребява маслинено о масло при коронясване на царе, миропомазване маслоосвѣщение и палене кандилница. За сажаление, търговцитѣ, за да добиятъ по-голъми печалби, примѣсватъ го.

Маслината развѣждатъ отъ издѣнки, които се взематъ отъ коренитѣ съ частъ отъ старитѣ корени, и ги садятъ въ ями, дълбоки до половинъ метъръ. Дрѣвчетата почватъ да даватъ плодъ отъ петата си година, но хубавото имъ плодородие започва отъ 10-15 години, и то не всѣка година, а единъ пжтъ въ двѣтъ или въ тритѣ години.

Едно възрастно дърво дава срѣдно 163 клг. маслини, които се продаватъ на мѣстото отъ 20-50 ст. клг. или отъ едно дърво се получаватъ отъ 50-80 лева годишенъ приходъ.

Беридбата на маслинитѣ се започва отъ половината на октомври и свършва къмъ края на ноември.

При голѣмо плодородие се бератъ полузрѣли, защото узрѣването става бавно и не едноврѣменно. Прѣдначзенитѣ маслини за изваждане масло, оставатъ да узрѣятъ добръ но и да не призрѣятъ, защото на прѣзрѣлитѣ маслини маслото е горчиво; така сжщо постжпватъ и съ тѣзи, които опрѣдѣлятъ за сушене.

Маслинитѣ, които ще се сортироватъ, исипватъ на дѣска или черги и по-хубавитѣ турятъ въ сандѣци, а разваленитѣ на страна. По-големитѣ маслини отдѣлятъ на едно. Тѣ биватъ като орѣхъ, лѣшникъ и дългнести сливи.

Маслинитѣ, които приготвятъ за по-дълго стоене, поставятъ въ гърнета, които събиратъ отъ 50 до 130 клг. маслини или пѣкъвъ бѣчви отъ 100 до 200 клг. Така напълненитѣ сждове оставатъ обикновенно въ изби съ каменни стѣни. Слѣдъ това ги заливатъ съ нарочно приготвенъ прѣсолъ или саламура, въ която ги държатъ 2, 3, 4, до 6 мѣсеца. Прѣзъ това врѣме тѣ угниватъ, почерняватъ и изгубватъ първия си горчиво-стипчевъ вкусъ и ставатъ вкусни, както ги донасятъ по насъ за ядене.

По други мѣста истискватъ маслинитѣ съ нарочно приго-