

ги съ жълти бои. Въ България памучникът съ бѣли цвѣтове дава по-долнокачествени влакна-памукъ, а тѣзи съ жълти цвѣтове—по добро качество влакна. Въ 2-3 дни цвѣтоветъ прецвѣтватъ, като окапватъ вѣнечнитъ листа и остава плода. Плодътъ е кутийка, която се разпуква на 3 до 5 дѣла. Кутиятъ е голѣма като орѣхъ или колкото малка ябълка. Влакната — памукъ узрѣватъ 40-50 дни следъ цвѣтенето. Узрѣването е въ продължение на 10—15 дни; най-напредъ узрѣватъ кутийкитъ изъ пазвитъ на най-долнитъ листа, после по-горнитъ и т. н. последователно, както сж прецвѣтвали цвѣтоветъ.

Узрѣването на памукътъ се познава по това, че главичкитъ потъмняватъ, пукватъ се и влакната бухватъ на кичурчета, малко увиснали надолу. Това е и момента, когато трѣбва да се бере влакното памукъ.

Беридбата на памука, за нѣкои сортове — памучници, става направо отъ разпукналата се кутийка, а въ други бератъ — кжсатъ цѣлата главичка, па после очистватъ влакната отъ люспитъ на главичката.

Въ България, на много мѣста, следъ обирание на узрѣлитъ главички — памукъ, изскубватъ цѣлото растение, както при фъстъцитъ, и го оставатъ на сушина да „дозрѣятъ“ по-зеленитъ главички съ памукъ, следъ което обиратъ и тѣхъ.

Памучнитъ влакна обвиватъ семената на памучника и затова следъ прибирането и изсушаването на памука, се пристѣпва къмъ една доста тежка работа — отдѣляне влакното отъ семената. Това нѣщо първоначално е ставало бавно, съ прости машини — *магани*. Днесъ, съ усъвършенствуванитъ машини, 3—4 души работници, за единъ день, очистватъ съ хиляди килограми памукъ.

Очистенитъ семена, добити отъ 1 декаръ, сж 2—3 пѣти по-вече (на тегло) отъ чистия памукъ влакната. Памучнитъ семена сж много полезни. Тѣ съдържатъ 25% масла (мазнини), 20% бѣлтѣчни вещества и около 20% захарни вещества (вжглехидрати). Памучното масло е ценно въ индустрията, отъ него фабрикуватъ сапуни, машинно масло, а прѣсното може да се употрѣби и за храна на хората. При пресуване на семената, както и при фъстъцитъ, се получава кюспе, ценно за хранене на домашнитъ животни.