

Uprawa pomidorów w tym czasie może być prowadzona w większych oddziałach od miasta, a mianowicie kopy lub, auto busów lub rzeki spławne. Przy przewożeniu pomidorów nie występuje w tym czasie dobre się zachowują w tym wypadku należy uprawiać w tym czasie mniej delikatne i trwałe, które można zabrać do domu w większej ilości. Takie warzywa uprawia się już nie w ogrodnictwie lecz w polu. Dobra uprawa wymaga dużo nawozów, szczególnie pamiętać szczególnie należy przy zakładaniu ogrodu pomidorowego. Wiskre ibse nawozów łatwo dostać przy większych miastach i wioskowości. Im bardziej uprawa warzyw będzie wolta na dobre uprawy, tym wymagacie będzie siły roboczej. Przy jednolitej uprawie robotników nabierają uprawy, w pracy szybszej i lepiej jej wykonywać, gospodarka roślinami przez odpowiednio doświadczenie i uniknięcie strat i niepowodzeń wro i innych w pracy.

Praca i przechowywanie warzyw.

1. Wiele roślin warzywnych sprząta się w okresie wiosennym, letnim i jesiennym, a nawet zimowym. Warzywa sprzątane na wiosnę wczesną jesienią nie przechowują się w stanie świeżym, zurywa się je bez pośrednio do celów spożywczych, lub też kompostuje.
2. Warzywa zimujące w głąbie jak: szpinak, porzeczka, pietruszka, chrzan, brokuły, może być w czasie przechowywania w piwnicy czasie zaskórnie w głąbie obwieszony po lekko przykryciu i liści, lub łeciu.
3. Kolejność zbioru roślin warzywnych jest od wytrwałości na przy mrozki jesiennie i od przy dojrzałości.
4. Wskazane warzywa na wczesniej dojrzewają? cebula
Jakie następne warzywa? buraki. Odrodzo?

- następnie marchew, seler, pietruszka, orzechy korni, a potem kapusta.
5. Co najbardziej szkodzi w porze jesienniej uprawy?
Długotrwałe stopy i przy mrozki.
 6. Jakie warunki najlepiej odpowiadają? pogoda, sucha, i słoneczna.
 7. Sposób przyszczenia: cebula przyszcza się z usłatego szczytów marchew, buraki, pietruszka, brokuły obcinają się z liści tak żeby ściągł szkielet wzrostu i wystąpić oczko uspięne i znajdujące się na wiechołku korzenia przy główce, w przeciwnym razie korzenie wyrastają, wskutek zwiększonego oddychania, łatwo i szybko się psują.
 8. Warzywa po przyszczeniu z liści i ziemni powinnyśmy dobrze obsuszyć na słoneczniku, które wilgotne szybko się psują.
 9. Długość warzywa nagrzewają się w kopcach? Tomiowa
Zamierzają dużo wody 80-90% reszta słonecznik sucha mroza.
 10. W jakiej temperaturze najlepiej się przechowują?
Od 6-3 do 10 Celsjusza. Przy 15 nagrzewają się i gniją.
 11. Jak powinny być przygotowane piwnice? Wybetonowane, piwnice stare usunąć, a wstąpić świeżym, piwnice powinny być przetrząsane i suche blizny domu zimna.
 12. Jakie miejsce wybrać na kopce? Można odkrywać tylko ziemia do 10-15 cm, a przy mrozkach, warze większych mrozów okopujemy ziemie do 40-50 cm, można włożyć słomy i to jest wskazane choćby w większej ilości, choć na kopce od wzmocnienia.
 13. Można dobrać warzywa korzenie tak jak rośliny w głąbie ustawić je korzeniami tak jak rośliny w ten sposób bywało dobrane seler, porzeczka, pietruszka, marchew.
 14. Kapusta można przechowywać w zimnej piwnicy w kopcach i wiskich warzech.
 15. Cebula przy 6-8 C mniej zero nie marnie jednokrotnie podłoża większych mrozów należy przy krywać motami.