

На дом
не выдается

ЗЕМЕЛЬНЫЙ ОТДЕЛ ИСПОЛКОМА ЛЕНГОРСОВЕТА

A 8034
A 30



В. К. ТРУЛЕВИЧ
Агроном

**УБОРКА И ХРАНЕНИЕ
КАПУСТЫ**

Под ред. И. Г. Михайлова

42980
08624



ГНУ ВИР
Россельхоз
академии
НСХБ

**ВИР
НСХБ**

1953

10

ЛЕНИЗДАТ
1942

УБОРКА И ХРАНЕНИЕ КАПУСТЫ

Сроки уборки капусты зависят от ее сорта.

Ранние сорта капусты дают товарные кочны уже через 65 — 80 дней после посадки, т. е. в первых числах августа. Уборку ранней капусты делают выборочно, в 2 — 3 приема. Для уборки выбирают технически спелые, плотные кочны.

Капусты **средних и поздних сортов** убирают в конце сентября и октябре — до наступления мороза. Небольшие заморозки до -4° по Цельсию не вредят качеству урожая. Капуста, попавшая под мороз в $-5 - 7^{\circ}$ по Цельсию и больше, непригодна к зимнему хранению в свежем виде, так как она сильно загнивает.

Массовую уборку капусты начинают с участков, где наблюдается растрескивание кочнов. Эти кочны следует использовать на квашение. Затем убирают капусту, предназначенную для зимнего хранения в свежем виде, и маточники капусты. После этого убирают остальную капусту, идущую главным образом для квашения и осеннего употребления в свежем виде.

Уборку капусты для квашения и на потребление в свежем виде производят путем срез-

ки кочнов с окружающими их зелеными листьями. Срезку производят остро отточенными топорами, лопатами или ножами. Зеленые розеточные листья капусты предохраняют кочны от повреждения и загрязнения.

Зачистку кочнов производят около хранилищ. Капусту для квашения (шинкования) зачищают до белых листьев. Срез кочерыжки оставляют в размере 1 — 2 сантиметров.

Кочны слабые, мелкие и зеленый лист используют для заквашивания в рубленном виде.

При отправке капусты в торговую сеть или столовые ее упаковывают в ящики-клетки или кули емкостью до 50 килограммов.

ПОЛУЧЕНИЕ ВТОРОГО УРОЖАЯ КАПУСТЫ

При правильной агротехнике и ранних сроках уборки, не позже 5 — 10 августа, ранние сорта капусты (номер первый и другие) могут дать второй урожай, немного уступающий, а иногда и равный, первому урожаю. На участке, предназначенном для получения второго урожая капусты, уборку кочнов производят с оставлением на кочерыжке 2 — 3 нижних листьев. Срез кочна производят под углом $15 - 20^{\circ}$ для избежания загнивания кочерыжки.

После снятия урожая проводят рыхление почвы и дают удобрительную поливку из раствора навозной жижи или фекалий с добавлением 50 граммов суперфосфата на 1 ведро раствора. Затем проводят окучивание капусты. Через несколько дней в пазухах оставленных на кочерыге листьев образуются мелкие кочны. Для обеспечения высокого второго урожая капусты удаляют наиболее слабые побеги (кочны) и оставляют на каждом растении не более 2—3 кочнов.

УБОРКА КАПУСТЫ НА СЕМЕННИКИ

Капусту на семенники (маточки) убирают целым растением: все растение, вместе с корнем, вытаскивают из земли. Ранние сорта капусты (Номер первый и другие) и средние (Вальватьевская и Слава) надо сохранять в кочнах. Поздние сорта капусты (Славянка, Московская поздняя, Белорусская), имеющие толстые кочерыги, обычно сохраняют в кочерыгах, вырезанных с верхушечной почкой.

ВРЕМЕННОЕ БУРТОВАНИЕ

Капуста, убранный рано осенью при теплой погоде, или убранный в дождливую погоду, дает большие потери при зимнем хранении. Избежать этих потерь можно, применяя временное буртование капусты.

Место для временного бурта выбирают возвышенное. Размеры бурта: ширина основания 2—2,5 метра, высота 1,2—1,5 метра, длина 5—8 метров.

В бурты укладывают только здоровые кочны, отсортированные от больных и механически поврежденных. После загрузки бурты укрывают соломой и ботвой (листом) слоем в 15—20 сантиметров, или поверх листьев землей слоем в 10—15 сантиметров. У основания слой этот несколько толще, у вершины несколько тоньше.

Ежедневно следует производить осмотр и opravку укрытия. При заморозке толщину укрытия увеличивают.

Временное буртование овощей на поле — в условиях уборки урожая в текущем году, при недостатке транспорта — должно получить особо широкое применение. Этот способ осеннего кратковременного хранения овощей (на срок 20—30 дней) хорошо подготавливает капусту к зимнему хранению в свежем виде.



ХРАНЕНИЕ КАПУСТЫ В ОВОЩЕХРАНИЛИЩАХ

В овощехранилище капусту, предназначенную для потребления в свежем виде, загружают в кочнах без кочерыг. Кочны отбирают только плотные, вполне здоровые и оставляют

на каждом кочне 2—3 зеленых (кроющих) листа.

Укладывают капусту в овощехранилище на полках слоем в 3—5 кочнов. Ширина слоя 2—2,5 метра. В широких овощехранилищах капусту укладывают штабелями с шириной основания штабеля 2—2,5 метра и высотой 70—75 сантиметров. Кочны надо укладывать на настил из досок, или из хвороста срезами кочерыг кверху.

Для длительного зимнего хранения наиболее пригодны поздние и средние сорта.

КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ

Квашеная (кислая) капуста является главным овощным продуктом в питании населения Ленинградской области в зимнее время. Посуда (бочки, дошники) для квашения должна быть тщательно вымыта и просушена.

Заквашивание в поздне-осеннее время следует производить в отапливаемом помещении. Лучшая температура для нормального хода заквашивания капусты около $+20^{\circ}$ по Цельсию. Более низкая температура задерживает сроки заквашивания, а более высокая ухудшает качество квашеной капусты.

Шинкуют капусту шинковальной машиной. Перед укладкой шинкованной капусты дно бочек устилают чистыми, цельными листьями капусты. По окончании загрузки бочки, по

верху капусту также покрывают листьями. Капусту в бочки укладывают слоями, утрамбовывают ее трамбовками и пересыпают солью. Соли при шинковании расходуют 2,5% от веса капусты или 2,5 килограмма на 100 килограммов капусты. При шинковании можно добавлять к капусте следующие специи:

а) морковь, нарезанную тонкими ломтиками, в количестве 3 килограммов на 100 килограммов;

б) клюкву — 0,6 килограмма на 100 килограммов;

в) тмин (семена) 0,1—0,2 килограмма на 100 килограммов.

Поверх бочки, наполненной шинкованной (рубленной) капустой, накладывают плотно входящий деревянный кружок и на него хорошо вымытые камни для гнета. Гнет (камни) должен составлять 15—20% от веса капусты.

Рубленную капусту заквашивают так же, как и шинкованную. Ручную рубку капусты производят сечками или острыми лопатами в деревянных корытах.

При температуре $+18$ — $+20^{\circ}$ по Цельсию брожение (квашение) начинается через 2—3 дня и заканчивается через 15—20 дней. В начале брожения на поверхности капусты появляется пена. Для облегчения выхода дурно пахнущего газа (сероводорода) капусту надо еже-

А 8034
30

Бл
93

дневно прокалывать заостренным колом или палкой до самого дна. По окончании брожения пена исчезает и рассол, покрывающий капусту, становится прозрачным. Это указывает на то, что заквашивание закончилось, — капуста готова для потребления. В это время капусту переносят в холодное помещение, где ее и хранят. Лучшая температура для хранения капусты от $+0,5$ до $+2^{\circ}$ по Цельсию.

ВОЗРАТИТЕ КНИГУ НЕ ПОЗЖЕ
обозначенного здесь срока

Редактор *М. М. Казанский*

Подписано в печати 24/VIII-1942 г.

Объем $\frac{1}{4}$ печ. л.
М—9398.

Заказ № 1948
Цена 25 коп.

Тип. № 1 им. Володарского.