

ההזנה של הצמחים הנותרים לגבי החלקות הבלתי מנוגעות (יש אמנם לחשוב בשעת התנפלות המזיקים הגיל על הצמחים את תקופת גידולם כמעט לנמרת, כי בתקופות הגידול הקודמות הצלחנו להשמירם). סבות אלה הכבירו עלינו במדה ידועה את עבוד המספרים של תוצאות היבולים בצרופים השונים, והרבה מצרופים אלה היינו מוכרחים לפסול, מתוצאות המספרים הניתנים כאן, מצאנו לנחוץ לציין:

(א) גזר טבלא ה' — עלית היבול בזבלים החמימים (צרופים 7-6) 60-78 אחוזים לגבי הבלתי-מוזבל.

(ב) הזבל החימי מראה את השפעתו גם על גבי הזבל הערבי (השוה צרופים 3: 5) ולהפך על גבי הזבל האורגני אין חשפעת הזבל החימי נראית לרצויה.

(ג) בכצל ושום — טבלא ו' — השפעת הזבלים בכלל ניכרת במדה מעטה, טובה מהשפעת הזבלים האחרים נראית השפעת הזבל הערבי.

את הגידולים האלה יש אפוא לחשוב כגידולים הבאים במחזור במקום השני או השלישי אחרי נתינת הזבל האורגני.

## הוראות לכבוש כרובית וכרוב.

מאת ש. קצפרובסקי.

### 1. כבוש כרובית.

(א) החמצה.

מסירים את העלים מראשי הכרובית (אפשר גם לפרקם לגמרי) ושופכים אותם היטב במים, מכינים תמיסת מלח של 10% ומוסיפים עליה שתי עשיריות אחוז (0.2%) חומצת חומץ חריפה, את הכרובית שמים בכלי מיוחד, מהדקים אותה ויוצקים עליה את התמיסה המוכנה.

הכרובית מכילה בקרבה הרבה מים והתמיסה הולכת ומתמוגת עם המים במשך הזמן, אחרי 2-3 ימים בודקים אפוא את רכוז התמיסה בעזרת מודד מלח, ואם יש צורך בדבר מוסיפים מלח עד כדי 8%, יש לשמור שרכוז זה ישאר קבוע משך כל הזמן (4-6 שבועות).

אחרי שנמרה התמיסה — כשאין בעבועות נראות עוד כשהן עולות בתמיסה — מוסיפים מלח עד 15% או משאירים את התמיסה ברכוזה הרגיל (8%) וחותרים אותה בשכבת פראפין בעובי של 6 ס"מ בערך.

(ב) כבוש במלח.

באופן זה אפשר לשמור את הכרובית מבלי שישתנה מצבה וטעמה ושתהא טובה לבשול גם בחדשי הקיץ, מכינים תמיסה של מלח 15% (כלי חומץ) ושופכים אותה על הכרובית, מדי פעם בפעם בודקים את התמיסה ומוסיפים מלח עד 15% המלאים, כדי שהרכוז ישאר קבוע, כעבור שבועות מספר, כשאין ירידה בכמות המלח שבתמיסה, ויוצקים עליה שכבת פראפין בעובי של 6 ס"מ, אפשר גם לסדר תמיסת מלח של 18% ובה לסגור את הכרובית מבלי לבדוק אותה עוד נוספות, ע"פ רוב לא תפתח גם במקרה זה שום תסיסה או שתהא רפה מאד.

## ג הכלים.

לכבוש כרובית טוב ביותר להשתמש בחביות עץ. בכלים סגורים מתפתחת תסיסה חזקה והאדים הנוצרים בעקבותיה מקלקלים את ריחה הטוב של הכרובית. צריך אפוא לסדר כלים שיש ביכולתם להוציא את אדי התסיסה, אם משתמשים בחביות עץ טוב לצפות אותן בפנים בפראפין. מטמסים אז הפראפין בכלי מיוחד ומושחים בו את הקירות הפנימיים של החבית במברשת. אם אין עושים זאת מכהה העץ את הכרובית. אם משתמשים בפחים, צריך לסדרם שאפשר יהיה לפתחם ולסגורם בנקל בשעת הצורך. לתכלית זו סודרו מכסים מיוחדים והמעונינים יוכלו להשיגם ע"י מחלקת ההדרכה.

## ד הוצאת המלח מהכרובית.

את המלח אפשר להוציא מהכרובית באופן הבא: שמים את הכרובית במים ומרתיחים משך חמשה רגעים, מחליפים את המים ומרתיחים שנית ומשאירים אותם שיתקררו. אח"כ מחליפים את המים עוד פעם ומשאירים לכל הלילה. אחרי זה מוכנה הכרובית לשמוש.

## כבוש הכרוב.

לצרכי כבוש יש לבחור רק בראשים מוצקים. מסירים מהראשים האלה את העלים החיצוניים ואת הקלחים, את העלים חותכים באופן רגיל, על כל מאה ק"ג כרוב מוסיפים שנים וחצי ק"ג מלח, מערבבים היטב ושמים בחבית נקיה. טוב לנחל את החבית מבפנים, על הכרוב עם מלח מוסיפים  $\frac{2}{10}$  אחוז חומץ חריף מרוכו, ששטנו הכינו תחילה תסיסה של 20% (ע"י הוספת 80% מים), אם נפח החבית הוא 200 ליטר מוסיפים על הכרוב שני ליטר חומץ בן 20%.

כובשים היטב את הכרוב ומכסים אותו בכד נקי, על זה שמים מכסה עץ ומשקלים עליו, אין להשתמש באבני סיד כמשקלים, מכיון שהן מכלות את החומצה המתפתחת בכרוב, ה ת ס י ס ה.

ההחמצה נגרמת ע"י פעולת בקטריה של החלב, התנאים הנוחים להתפתחותה ופעולתה הנם: חוסר אויר ומרת חום של  $26^{\circ}$ — $27^{\circ}$  מעלות צלסיוס, אם הכרוב קר מוכרחים לחמם אותו, ועושים זאת באופן הבא: מוציאים מן החבית מקצת מהכרוב ושמים בכלי מיוחד, את הכלי הזה שמים בכלי שני עם מים חמים ומשאירים אותו עד שהכרוב יתחמם היטב, את הכרוב החם מכניסים בחזרה אל החבית ומערבבים היטב עם הכרוב הקר, באופן זה אפשר להעלות את הטמפרטורה במדה הרצויה.

טוב גם לסדר את הכרוב בחבית באופן כזה: על קרקעית החבית פורשים עלי כרובית נקיים ועליהם שכבת כרוב קצוץ של 15—10 ס"מ, על שכבה זו וזרים חלק מהמלח וכותשים בכלי עץ עד שיצא מיץ מהכרוב, באופן כזה ממלאים את כל החבית שכבות שכבות, את תסיסת החומץ אפשר גם להבין בציר הכרוב — אם הוא מכיל הרבה ציר — ויוצקים אותה על כל שכבה ושכבה כרי שגם החומץ יתחלק באופן שווה על כל הכרוב.

רצוי לכסות את החבית המלאה בעלי כרוב נקיים ובמטלית של בד, על זה שמים מכסה עם משקלים.

בשכבה העליונה הנמצאת במגע עם האויר מתפתחים שמרים המקלקלים את הכרוב, שמרים פראים אלה מהווים קרום לבן למעלה וצריך להסיר מדי פעם בפעם, החבית



תמצא במקום די חם —  $26^{\circ}$  מעלות צלסיוס בערך, אם הכל כשורה תנמר התסיסה בעבור שמונה ימים בערך, אם אין בעכוות עולות סימן הוא כי התסיסה ננמרה.

#### החתימה.

אחרי שהתסיסה ננמרה מסירים את הקרום הלבן, את הכר וגם את השכבה העליונה של הכרוב אם היא שנתה את צבעה, מכניסים את הכרוב לחרר קריר ויוצקים עליו שכבה של פראפין חם, הפראפין המתקרר מהווה קרום המונע בעד חדירת האוויר אל הכרוב, עובי שכבת הפראפין יהיה כ-6 ס"מ.

## הוראות לאסיף כרובית בשביל משלוח לחוץ לארץ.

ישנן שתי מחלות הנורמות לרקבון הכרובית בהמצאה בדרך בזמן המשלוח:

1. *Alternaria brassicae*

2. *Pseudomonas campestris*

כדי להבטיח שהכרובית תגיע למחוו חפצה לא ננועה, עלינו להזהר לא לשלוח דאשים המראים סימני המחלות הנ"ל.

#### הסימנים הם:

1. *Alternaria* הפטריה הזאת נורמת להתהוות כתמים בצורת עגולים, צבע העגולים האלה שונה מצבע יתר חלקי העלה, צבעם של עגולים אלה הוא כהה או שחור לנמרי (בעיקר בצד התחתון של העלה), העוקץ והעורק האמצעי של העלה משחירים.

2. *Pseudomonas* הספיל הזה תוקף בראשונה את שפת העלה ומצחיב אותה, בעבור זמן מה משחירים עורקי העלה, הטפיל יורד דרך העלה אל הקלה, המוח של הקלה הנתקף משנה את צבעו ואחרי כן משחיר או אפס ועיי כך נוצרים הקלחים הנכובים, כשחותכים את עוקץ העלה הננוע אפשר לראות נקודות שחורות שהן צמורות הגבעול הננועים.

ראשית יש לבדוק בשעת האסיף ויש לשים לב לרברים אלה:

(א) אם שפת העלה איננה צהובה.

(ב) אם ישנם כתמים שחורים או כהים על העלים.

(ג) אם עורקי העלים אינם משחירים.

(ד) אם צבע הקלה החתוך איננו כהה ואם הקלה איננו נכוב.

(ה) אם העלים העליונים והתחתונים אינם מכוסים נקודות שחורות.

כל הצמחים המראים את הסימנים הנ"ל הם פסולים למשלוח.

בודקים שנית את ראשי הכרובית לפני האריזה ושלישית, טרם ששמים אותם בארנו האריזה הסיוחים, הראשים צריכים להמצא בתוך העלים במשך כל זמן האסיף עד האריזה.

בשעת האסיף והאריזה הכרובית צריכה להיות יבשה בהחלט.