

дорідним, потовщеним, темних одтінків. Жито, викохане на нашій українській чорноземлі, вважається за одне з найкращих у світі, з найбільшою кількістю азоту (надто місцеве жито), до того ж тонкокоріше; краще за нього тільки Канадське жито. Що-ж до недоброї слави про наше жито (до війни), то до цього призвело погане очищування.

Жито значно менш вередлива рослина що до ґрунту й підсоння. Через це, коли як слід обробляти й удобрювати землю, воно може досить добре родити там (наприклад, на піскуватих землях), де пшениці зовсім не засівається. Загалом, між житом і оз. пшеницею спостерігається свого роду злучене співвідношення, яке полягає в тому, що вони обопільно доповнюють одно одного, заступаючи одно одного там, де природні умови сприятливі або для пшениці, або для жита. Так, на крайньому півдні, в степових районах, оз. пшениця витискує жито не тільки через те, що вона є коштовніша культура, але ще й через те, що підвищена температура літа гнітить тут жито, бо воно є рослина переважно помірного підсоння; з другого боку, на землях легших (не чорноземних) або дуже суглинястих, а також у північних районах України, де зими суворіші, життє, як сталіша й урожайніша рослина, витискує оз. пшеницю.

Ячмінь

Культура ячменю, як і культура пшениці, дуже стародавня, передісторична: в багатьох історичних пам'ятниках є вказівки про широке розповсюдження ячменю за старих часів. У родючій Месопотамії він родив сам 300.

До Європейської Росії ячмінь потрапив через Сибір із Китаю, а також через Кавказ. Хліб цей з давніх-давен мав для Росії велике значіння. Раніш його засівалося переважно як харчовий продукт і тільки пізніше також і для броварства. Що до вивозу ячменю за кордон, то Росія до війни стояла на першому місці між усіх інших країн, що експортують хлібні продукти.

В умовах України ячмінь є третя що до кількості збору та значіння хлібна рослина, подекуди (переважно в Степу) займаючи друге і мало не перше місце. Особливо багато засівалося ячменю на Україні до війни та революції, коли він у хлібному експорті за кордон займав місце, майже однакове з пшеницею, а за останні три роки перед війною навіть випередив її, зайнявши перше місце.

Проте, останнім часом культура ячменю на Україні (як і в усьому Союзі) дуже підупала, головним чином через малі ціни на ячмінь, а також почасти через несприятливі умови подгоди. Особливо не пощастило броварському ячменеві; останніх років броварська промисловість відчуває гостру недостачу ячменю взагалі, а спеціально броварського — особливо. Через оці причини ячмінь зайняв нині (поруч із олійним сонячником, про що говоритиметься далі) помітне місце в заходах уряду, що видав низку постанов, які мають всебічно сприяти культурі ячменю, в першу чергу броварського.

Ячмінь, що його засівається на Україні, використовується на різні потреби: більша частина його йде на годівлю худоби, переважно як дерть, що замішується до половини або солом'яної січки для коней, почасти для великої рогатої худоби, а потім для свиней (як пійло з дерти або цілим зерном) і для птиці цілим зерном. Іноді в невеликих розмірах ячмінь перемелюється на борошно, щоб домішувати його до житнього, бо від цього житнє борошно значно краще (хліб стає ясніший, пухкіший і смачніший, хоч, проте, й швидче черствіє). Значну частину врожаю ячменю, як уже говорилося, використовується в броварстві (на солод та пивні дріжджі), а також виготовлюється з нього ячмінні (зокрема перлові) крупи. Підсмажений ячмінь вживається як сурогат кави „гімалайське жито“.

Відповідно до того, на які саме потреби використовується ячмінь, ставиться і різні вимоги до якості ячмінного зерна. Особливо високих якостей вимагається від ячменю, що йде на виготовлення солоду в броварстві. Зерно броварського ячменю треба щоб було досить дорідне, однакове на розмір, рівного чисто білого коліру, мало добру схожість (не менше за 95%) і однаково та разом проростало. Далі треба, щоб воно було досить тонкокорє (але не голе), чисте від сміття та битого зерна, бо таке зерно може поцвісти підчас пророщування солоду. Але найголовніша вимога що до броварського ячменю, це — середня кількість білків: не менше за 9 і не більше за 12%; лишок протеїну вже шкідливий — з багатого на білки ячменю виходить недобре на смак і не тривале пиво, що скоро псується.

Кормовий ячмінь, навпаки, треба щоб мав у собі як - найбільше білків. Схожість його (якщо зерно досить здорове) не має істотного значіння. Бажано, щоб зерно було як - найдорідніше, важке, чисте натурне й тонкоплівчате. На крупи та ячмінну каву, за однакових інших вимог що до зерна, особливо ціниться ячмінь без плівок (голий), бо його легше переробляти й із нього виходить кращий продукт.

Кількість білків (протеїну) в нашому українському ячмені (особливо з надозівських і надчорноморських степів) в $1\frac{1}{2}$ рази більша ніж у німецькому, і значно більша, ніж в американському ячмені. Отже, наш ячмінь що до своєї поживності стоїть значно вище за ячмені всіх інших країн, маючи виключні кормові якості. Але, разом із цим, цей ячмінь зовсім непридатний для броварства, бо має надміру протеїну. Тільки на заході України, на Правобережжі, є ячмені, цілком придатні для броварства.

Одміни ячменю. На Україні засівається переважно я р о в и й ячмінь, хоч, проте, на крайньому півдні засівається потроху й озимого. Останнім часом наші селекційні поля багато працюють, щоб вивести такі сорти озимих ячменів, що не вимерзають і не перероджуються. Але поки - що цілком задовольняючих наслідків що до цього не досягнуто. Проте, на нивах Криму та північного Кавказу озимий ячмінь можна побачити досить часто.

Колос ярового ячменю складається з колосків, що сидять потрійно — по три з кожного боку. Кожний колосок одноквітковий, тоб-то дає по одній зернині. Коли в трійці розвинені всі три колоски то в колосі виходить 6 рядків зернин — ячмінь 6-ти рядковий; коли в трійках розвиваються по одному колоску, то виходить колос тільки з двох рядків зернин — дворядковий ячмінь; коли, нарешті, середні колоски трійок з кожного боку дають 2 рядки, а бокові рядки зсовуються — виходить 4-ри рядковий (4-гранчастий) ячмінь.

Зерно 6-рядкового ячменю відрізняється від дворядкового в формі: через те, що зерно сидить у колоску трійками, то середні зернини правильні, а обидві бокові покриті й, крім того, дрібніші за середні; зерно дворядкового ячменю однакове на форму, й форма його кругліша, ніж у середніх зернин 6-рядкового ячменю; крім того, воно взагалі більше на розмір. На підставі цього відрізнити дворядковий ячмінь від 6-рядкового можна в такий-о спосіб: коли в пробі приблизно третина зернин дорідніші, а 2 третини — дрібніші, то це, значить, 6-рядковий ячмінь; коли, навпаки, все зерно однаково круглясте й дорідне, то це дворядковий ячмінь.

На Україні засівається переважно дві одміни ячменю — дворядковий на заході та північному заході й 6-рядковий — на півдні й особливо на південному сході України 4-рядковий засівається тільки всуміш із цими 2 відмінами в невеликих розмірах. Найбільші засіви дворядкового ячменю (правильніше — ячменю з перевагою дворядкових форм, бо чисто дворядкових засів майже нема) ми маємо в округах: Проскурівській, Шепетівській, Уманській, а також Харківській і Полтавській, а переважно 6-рядковий маємо найбільше в округах старих Донецької та Катеринославської губернь: Мелітопільській, Сталінській, Маріупільській, Луганській, Артемівській, Запорізькій і Херсонській (20—30% засівної площі) Загалом-же ячмінь — культура переважно степової частини України.

Ячмінь із південних місцевостей здебільшого має грубу кору, а з західних, помірніших районів — тонкокорий.

Сорти ячменю. Що до сортів ячменів, то тут відносно добре стоїть справа з дворядковими ячменями і зовсім погано з 6-рядковими. Нарада при НКЗС не змогла визнати за стандартний ні одного сорту ячменю, а до складу припустимих включила: 1) з дворядкових — Ганна Моравський — для всієї України, № 08 71 ХКСГДС — для всієї України, як броварський, і № 254 ККСГДС (Катеринославськ. кр. с.-г. стан.) — для району станції, без Донбасу та без Правобережної частини району станції; 2) з 6-рядкових Грушевський ККСГДС — для всієї України, крім півн. захід. її частини.

Ячмінь Ганна Моравський одержав свою назву (Моравськ.) за місцем свого походження — Чеської провінції Моравії. Колос його дворядковий, м'який, подовжений, ясно-жовтий на колір, досягаючи — хилиться. Остюки по всій довжині шаршаві. Стебло

ясно - жовте. Зерно плівчате, ясно - жовте ; в Німеччині має до 8,5% протеїну й, отже, є один із найкращих броварських сортів; дуже поширений у лісостеповій частині України.

Грушевський ячмінь — давній місцевий сорт 6-рядкового ячменю, що його давно засівається на полях колиш. Грушевського маєтку на Катеринославщині. Катеринославська кр. с.-г. досв. станція очистила цей сорт, перевівши масовий добір, од домішки дворядкового ячменю. Колос його жовтий, неправильно 6-рядковий (чотиригранчастий), остюватий, середній завбільшки. Остюки жовті, шаршаві по всій довжині; частина остюків довші за самий колос. Зерно жовте, плівчате.

Український ячмінь майже виключно з жовтим остюватим колосом і плівчатим зерном; безості, а також дворядкові (голі) господарчого значіння тут не мають.

Згадана вище нарада визнала за потрібне звернути пильну увагу українських селекційних станцій на опрацювання ячменів, а надто броварських.

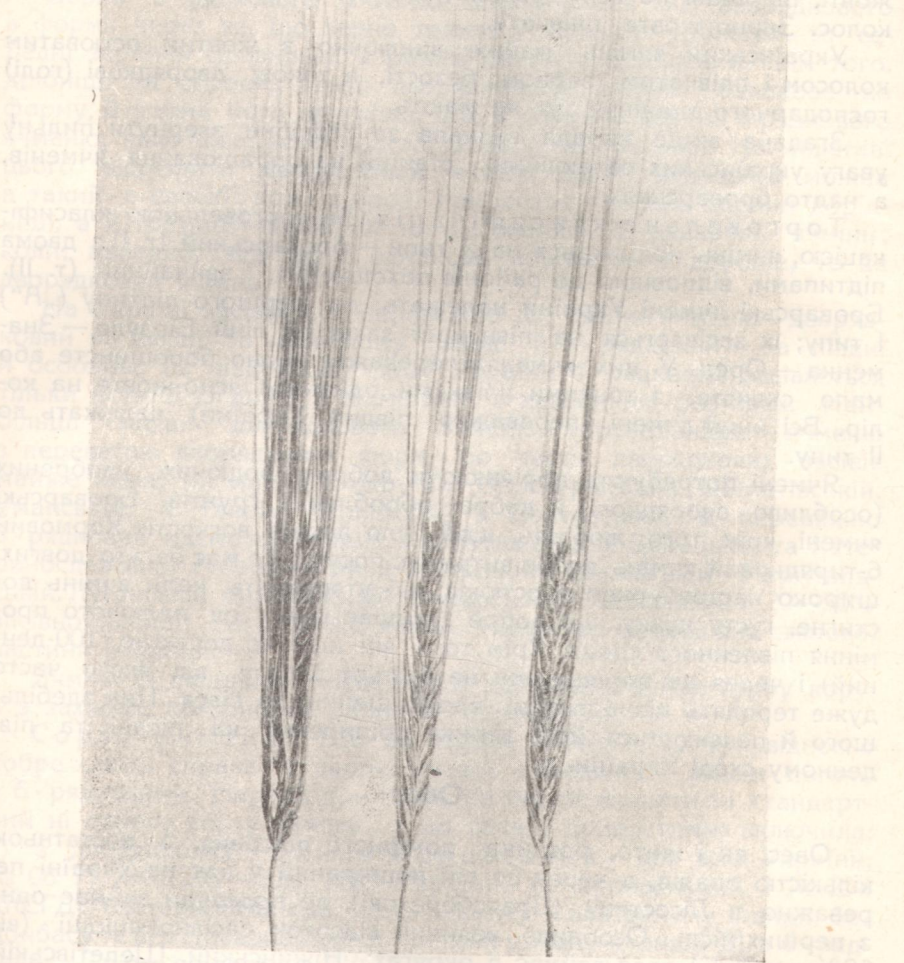
Торговельна класифікація. За торговельною класифікацією, ячмінь поділяється на 2 типи — броварський (т. I) з двома підтипами, відповідно до районів походження, і звичайний (т. II). Броварські ячмені України належать до першого підтипу („А“) I типу; їх засівається на північний захід од лінії Бірзула — Знаменка — Орел. У цих ячменях переважає зерно борошністе або мало склисте, з тонкими плівками, однаково ясно-жовте на колір. Всі інші ячмені (переважно півдня України) належать до II типу.

Ячмені потребують порівнюючи добрих, родючих, удобрених (особливо дворядкові) й добре оброблених ґрунтів. Броварські ячмені, крім того, люблять, щоб було досить вогкості. Кормовий 6-тирядковий ячмінь добре витримує посуху, бо має багато довгих, широко настовбурчених остюків, які утворюють, коли ячмінь достигне, густу щітку, що добре захищає ґрунт од палючого проміння південного сонця. Крім того, він швидко достигає (100-денний) і через це порівнюючи не боїться запалу, від якого часто дуже терплять пізностигліші ярові пшениці та вівса. Цим здебільшого й пояснюється його велике поширення на півдні та південному сході України.

Овес

Овес, як і жито, рослина помірного підсоння, з достатньою кількістю опадів, а через це він поширений у нас на Україні переважно в Лісостепу (Правобережжі), де подекуди займає одно з перших місць. Особливо великий відсоток засівної площі (від 18% до 25%) овес займає в округах: Ніжинській, Шепетівській, Волинській, Бердичівській, Конотіпській, Прилуцькій, Київській, Коростенській, Проскурівській Роменській, Білоцерківській і Сумській. На півдні та південному сході України, в її степовій частині, овес, навпаки, засівається, як виняток. Тут він займає невеликі площі, тільки в більш підхожих для нього місцевостях. Овес

ядро-жовте. Замко-впінате всюд-жовте; а пімеліний, міс до 6,5%
 тропіку м. стже, с один із найкращих броварських сортів; дуже
 поширений у лісостеповій частині України.
 7. Рухлявський ячмінь — давня місцевий сорт в-радкого
 ячменю, що ното давно застасується на полях кошиш. Трудячого
 ячменю на Катеринославщині. Катеринославська кр. с. т. доса.



Сорти ячменю

і ячмінь у даному разі до певної міри повторюють картину з ози-мою пшеницею та житом, обопільно доповнюючи або обопільно виключаючи один одного.

Використання вівса. Через те, що овес має особливу здатність підживляти життєву енергію, його використовується переважно для годівлі коней; ніякий інший хліб не може що до цього заступити овес: од ячменю коні гладшають, але робляться кволі, від кукурудзи швидко втомлюються на роботі. Раніш овес використовувалось і на печений хліб, але тепер його для цього не вживається, так само, як і на солод у гуральництві. Де-яку кількість його перероблюється на крупи — вівсянку, а також на вівсяне борошно для слабих, бо він має в собі мало клійковини й багато білків, що легко розпускаються. Відомий дитячий харчовий продукт „Геркулес“ виготовлюється з вівса. Проте, загалом овес, разом із житом, можна залічити до групи хлібів, що втратили своє колишнє значіння: швидке скорочення числа головних споживачів вівса — коней (надто по містах) у зв'язку з заміною коня на автомобіль (а також на трактор) примусить через деякий час дуже зменшити засіви вівса.

Сорти вівса. Сорти вівса відрізняються переважно за формою волоття (розлогі й одногриві), за формою і коліром зерна (біло—жовто—чорнозерні). В Радянському Союзі загалом і на Україні зокрема засівається три форми вівса що до зерна: 1) сорти з вужчим на кінці, щуплим, дрібним зерном голчатої форми; 2) сорти з широким зерном, не звуженим, а ніби трохи сплющеним на кінці, повнішим і доріднішим; 3) трохи схоже на перший тип, але ширше, еліптичне, повніше й не так тонко загострене.

До першого типу належать такі скоростиглі, відносно посухосталі, а через те й більш поширені на півдні сорти, як Херсонський, Рихлик, Немерчанський то-що; почасти їх засівається на легких сухих піскуватих ґрунтах Лісостепу. Крім того, їх шанують коневоди за їхню тонкоплівчатість. Урожайність не велика.

До другого типу належать усі шведські білозерні тупо-кінцеві вівса, як Гігант, Лігово II, Перемога то-що. Дуже врожайні, повної ваги, а через це мають у нас найбільший попит і поширення. Особливо придатні для гірних чорноземних або лісових суглинястих ґрунтів лівобережного Лісостепу. В правобережній частині Лісостепу їх почасти витискують західньо-європейські сорти (Рихлик, Бажаний то-що).

Наостанку, 3 групу складають, так звані, Шатилівські вівса (білий) і Золотий Дощ (жовтозерний). Шатилівський овес особливо цінується за м'якість (істивність) його соломи.

Нарада при НКЗС не визнала за можливе (не так, як у РСФРР) визначити для України будь-які стандартні сорти.¹⁾

За припустимі сорти визнано: 1) з білих — Гігант, Перемогу, Лігово II,—для Лісостепу, крім Подільського району

¹⁾ Проти цього протестували представники Цукротресту, вважаючи, що такі сорти є.

2) з жовтих вівсів—№ 053 Верхняцької досвідної станції, Лейтевицький і Золотий Дощ—для Правобережжя Лісостепу (Уманщина та Поділля). Нарада визнала за бажане поширювати на півдні жовті, а на півночі білі вівса.

Сорт Перемогу вивела відома Свалефтська станція в Швеції з старого місцевого Пробштейського вівса. Зерно жовтяво-біле, повне, важке. Отсюватість невелика. Волоття більш-менш підняте. Сорт мало соломистий, середньо-сталий проти вилягання, врожайний, але дуже любить добрий обробіток і догляд. Це кращий сорт південної Швеції і дуже поширений на Україні.

Золотий Дощ. Його вивела та сама Свалефтська станція 1903 року з того ж таки старого місцевого Пробштейського вівса. Волоття підняте, зерно позлотисто-жовте, загострене, трохи дрібніше й легше, ніж у Перемоги, тонко-плівчате; солома середня на міцність. Сорт середньо-ранній, урожайний. Один із кращих жовтозерних вівсів.

Торговельна класифікація За торговельною класифікацією, овес поділяється на три типи: сортовий (т. I), перерід (т. II) і звичайний (т. III). До першого типу залічується овес, що має в собі не менш за 8-10% зернин культурного вівса, білих або жовтих, дорідних, потовщених; сортовий склад—Шатилівський, Шведський. До II типу належить овес, що має зерен культурного вівса від 50 до 70%, а домішки чорних вівсів не більш за 5%. До III типу залічується вівса, що мають культурного менше за 50% і домішки чорного вівса не більше за 10%; зерно дрібне, схоже що до форми на веретено, жовте, біле, або ясно-жовте на колір. Цей овес поділяється на 4 підтипи, відповідно до районів походження. Наші вівса належать до другого підтипу (Українського).

Кукурудза

Що до розміру світової продукції кукурудзи, то вона деяких років стоїть навіть попереду пшениці, але звичайно віддає їй перше місце. Біля $\frac{2}{3}$ усієї продукції кукурудзи припадає на Півн.-Амер. Спол. Штати, де вона є основним хлібом: її там здобувається в $1\frac{1}{2}$ рази більше, ніж усіх інших хлібів разом.

Останніх років кукурудза набирає для українського хліборобства, особливо в Степу, чимраз більшого значіння, головним чином у звязку з повільним переходом південного рябопілля та північного трипілля до правильних і поліпшених сівозмін із заведенням паропросапного клину. Належному розвитку цієї культури покищо дуже перешкоджає несприятливе співвідношення цін на неї, а також не досить засвоєні способи господарчого споживання кукурудзи, переважно на корм худобі (відгоділля великої рогатої худоби, свиней, птиці; підгодовування коней, то-що). Заходи уряду в звязку з утворенням фонду боротьби з посухою, треба гадати, ще в більшій мірі прискорять природний процес завоювання кукурудзою нив південної України, що почався ще до війни. Збудування великого числа спеціальних зерносховищ (кукурудзяних

кошів), а також зерносушарень дасть можливість значно поширити культуру кукурудзи для експорту за кордон. Обов'язкове домішування невеликого відсотка кукурудзяного борошна до пшеничного, що його оце проектується, ширше використання кукурудзи в гуральництві для вироблення крохмалю, патоки то-що, та для інших потреб, зв'язаних із сільсько-господарською промисловістю, дає підстави сподіватися незабаром ще більшого поширення площі під засівами кукурудзи. Все це разом, якщо використання кукурудзи на годівлю худоби розвинеться, дозволяє нам вважати кукурудзу за рослину майбутнього, з великими перспективами.

Способи використання кукурудзи. Кукурудза належить до хлібів, що їх використовуються в дуже різноманітні способи. Особливо широко використовується її в Америці. Крім найголовнішого способу споживання—на годівлю різної худоби та птиці, її вживається тут для домішування до пшеничного борошна, для здобування крохмалю, патоки, цукру то-що; з особливого сорту кукурудзи, що має в собі багато жиру, здобувається кукурудзяну олію. Вельми широко використовується кукурудзу в броварстві та гуральництві, а також для вироблення кукурудзяних крупів. Наостанку, кукурудзу (зерно та соломку) використовується також і на силу інших фабрикатів, як, наприклад, глицерин, порох, папір, брилі, кошки й багато інших.

У нас використання кукурудзи поки-що дуже обмежене, й це примушує, особливо врожайних років, значну частину врожаю кукурудзи експортувати за кордон, що зв'язане з низкою труднощів як економічного (великі відносно витрати на транспорт), так і технічного характеру (надмірна вогкість, здатність легко псуватися). Зазначені причини призводять до кризи „кукурудзяної справи“ в нас і до значного скорочення засівів кукурудзи останнім часом, рівняючи до післявійськового (1922-23 роки) збільшення площі під засівами.

Р а й о н и к у к у р у д з и. Кукурудза—рослина теплого підсоння, яка потребує багато тепла, щоб рости й достигати. Отже, основними районами культури кукурудзи в СРСР є Україна та Кавказ. Через те, що разом із теплом кукурудзі треба (щоб давати найбільші врожаї) також і вогкості, ми маємо на Україні два центри її поширення: так званий „старий район“ культури кукурудзи—на південному заході, сумежно з загально-європейським кукурудзяним центром—Басарабією та Румунією (АМСРР та округи Одеська, Першотравенська, Могилівська, Тульчинська й Кам'янецька) і „новий район“—переважно кол. Катеринославська губернія. В першому, вогкішому районі культура кукурудзи зайняла досить міцне місце, розміри її засівів більш-менш стали що до років (приблизно 15-20% усієї засівної площі, а в АМСРР—до 30%), врожаї досить великі й так само порівнюючи стали. Головна маса нашого закордонного експорту йде саме з цього району (через Одесу). Інакше стоїть справа в другому районі. Тут ми спостерігаємо велике хитання що до років—як в відношенні розміру площ засівів, так і в відношенні врожаїв; кукурудзу з цього району

використовується переважно для місцевого споживання, а також для вивозу на північ (на крохмаль та патоку).

Сорти кукурудзи. Всі сорти кукурудзи можна поділити на кілька груп. З них найцікавіші для України й найпоширеніші є групи креміниста та зубувата (кінський зуб). Креміниста кукурудза має зерно тверде, склисте, кругласте, здебільшого жовте на колір. До цього типу належить більшість місцевих сортів кукурудзи, що їх засівається на Україні (Німецька, Кавказька, Грушевська, Басарабська то-що). Зубувата кукурудза відзначається формою зерна, що схожа на кінський зуб. Зерно вона має значно м'якше, більш борошністе, біле (частіше) та жовте на колір. Сорти цього типу дуже різноманітні що до росту, скоростиглості, коліру, форми й розміру зерна, але загалом відзначаються більшою врожайністю, ніж кремінисті; вони складають головну масу кукурудзи, що її засівається в Америці. Останнім часом ці сорти почали дуже поширюватись і в нас.

Загалом, сортів кукурудзи дуже багато — над 1000. Більшість із них виведено в Америці, відповідно до тих різноманітних способів використовувати її, що для них її засівається. Є сорти кукурудзи, що мають у собі дуже багато крохмалю, — вони особливо придатні для гуральництва; є сорти, дуже багаті на жир і білки, їх вживається для відгодування худоби; є сорти, що дають біле борошно, дуже придатне, щоб домішувати до пшеничного; великі на зріст листаті сорти використовуються на зелений корм та силос; є спеціально городні сорти з ніжнішими качанами, що їх вживається на харч людям недостиглими; є сорти з відносно коротким періодом росту — вони найбільш пристосовані для північної частини України, й, навпаки, є сорти пізніші, але зате врожайніші, придатні переважно для крайнього півдня України то-що.

Нарада при НКЗС призначила три основні стандартні сорти для розведення на полях України: — 1) Стерлінг для південних округ (межа — Рибниця, Бірзула, трохи на північ од м. Першотравенська, Ново-Українка, Зінов'ївськ, північна чверть Дніпропетровської округи, південна половина Артемівської, південна частина Луганської), 2) Міннезота № 23 для північних округ, що межують на півдні з районом розведення Стерлінгу, і 3) Півн-Дакотська — для району далі на північ од межі поширення Міннезоти № 23. До складу припустимих сортів залічено: 1) Король Пилип білий — для Полтавської і 2) Грушевська ОКСГДС — для АМСРР.

Північно-Дакотська — дуже рання біла креміниста кукурудза. Качани її мають 6-10 цілів (дюйм) завдовжки і багато пасинків.

Міннезота № 23 — напівзубуватий ранній сорт; його вивела 1906 — 1908 року Міннезотська (Північна Америка) Досвідна станція. Споміж зубуватих сортів відзначається скоростиглістю і досить великою врожайністю. За даними низки дослідів із кукурудзою на Україні за кілька років, цей сорт виявив себе, як найкращий для північно-західних і північних районів культури кукурудзи.

Качан білий, 6—8 цалів завдовжки, зерно з білим вершечком і ясно-жовтими боками, стрижень червоний; одходу близько 20%. На зріст середня; звичайно по одному качану на рослині, пасинків мало.

Стерлінг — білий зубуватий сорт. Достигає пізніш від місцевих жовтих кремінистих сортів кукурудзи, але на врожайність найкраща; качан має білий, довгий, циліндричний, більше за 8 цалів завдовжки; число рядків частіше 14—16; зерно біле; стрижень теж білий; одходу біля 19%. Найчастіше по одному качану на рослину, пасинків мало.

Король Пилип білий — креміниста біла; Грушевська — жовта креміниста кукурудза. Перша відзначається більшим числом качанів на одній рослині, друга має здебільшого по одному качану. Грушевська — місцева кукурудза кол. Катеринославської губернії, виведена в Грушевському маєтку з „Німецької“.

Отже, стандартні сорти кукурудзи є білі американські. З них два головні сорти — Стерлінг і Міннезота № 23 (не слід змішувати з жовтою Меннізотою № 13) — зубуваті. Вони дають більші врожаї зерна, що значно легше перемелюється на дерть та борошно, аніж місцеві кремінисті сорти, й придатніші для домішування до пшеничного борошна.

Торговельна класифікація. За торговельною класифікацією кукурудзу поділяється на 4 типи; всі ці 4 типи є в нас на Україні: біла з дорідним зерном, креміниста (тип I), жовта креміниста (тип II), біла зубувата (тип III) і жовта зубувата (тип IV); всі вони мають по кілька підтипів, при чому українська кукурудза в кожному з них становить самостійний підтип (1-й для I і II типу і 3-й для III і IV).

Просо

Просо — хліб, відомий з давніх-давен; родом із Азії. Є гадка, що за старих часів просо займало перше місце серед хлібів, що ними живилася людина. Далі, в міру того, як виснажувалась земля та удосконалювалась культура, значіння проса помало підупадало, й тепер його засівається переважно в Китаї та нашому Союзі, здебільшого на південному сході.

До війни та революції просо займало досить помітне місце тільки в кол. Київській губернії й становило 9,7% усієї засівної площі цієї губернії. За часів революції просо (як і кукурудза) відіграло почесну роль, заступивши в значній мірі основні хліба через недостачу насіння та реманенту: насіння проса треба дуже небагато (1½—2 пуди на одну десятину), а засівається його пізно. Це дає можливість значно розтягти сівбу і, значить, скоротити потребу в живому та мертвому реманенті. Через це відсоток засіву цієї культури досягав 1920-22 року 9,6% по всій Україні пересічно, а в окремих районах навіть більше.

Коли сільське господарство відновилося, значіння проса знов підупало до розмірів навіть менших проти довійськових. Хоч

поки-що й негостро, але все-ж таки подекуди порушується питання про потребу підтримати й цю культуру. Зокрема експорт проса за кордон значно зменшився проти довійськового, дарма що деякий попит на нього за кордоном є.

Культура проса найбільше розвинена нині в таких округах: Білоцерківській, Черкаській, Уманській, Харківській, Куп'янській, Сумській і Вінницькій (6—12% засівної площі).

Способи використання проса. Використовується просо мало не виключно на крупи. Пшоно з проса виготовлюється на звичайних круп'яних каменях, але камені ці повинні бути м'які. Найчастіше один із каменів замінюється на дерев'яне коло, набивши на нього сторч шматки шкіри. Є й простіші машини (так звані просорушки), де просо шеретується в барабані з бичами. Проте, такі машини обшеретовують не все зерно і до того-ж дають великий відсоток побитого.

Обдерте зерно часто безпосередньо йде на продаж, але таке пшоно погано розварюється, бо з нього обдираються тільки квіткові плівки, а внутрішні оболонки залишаються цілі. Через це обдерте зерно треба ще товкти в товчках (товчене пшоно), від чого зерно трохи м'якшає і легше розварюється. Луска, що відходить від обрешування пшоно, є дуже малоцінний корм; навпаки — відходи від обробки в товчках є дуже гарний корм.

Борошно з проса, щоб випікати з нього хліб, є мало придатний матеріал; крім інших хиб, хліб із проса швидко черствіє. Споживається його тільки в тих країнах, де просо є основна культура, головним чином в Азії. Як кормовий матеріал, просо найпридатніше для птиці, коні їдять його без охоти. Рогатій худобі та свиням просо краще давати подавленим, разом із січкою.

Вживається просо також у гуральництві, броварстві та для інших технічних потреб, бо коштує воно звичайно дешево.

Одміни та сорти проса. Сорти проса можна поділити на три основні групи, залежно від форми волоття; 1) розлоге просо (волоття крихке, повисле або стояче), 2) похиле просо (волоття стиснуте, похилене на один бік) і 3) кім'якове просо (волоття стояче, стиснуте, зібране немов-би в кім'ях, гілочки дуже вкорочені). На Україні найчастіше засівається другий тип із різним на колір зерном — жовтим, червоним, чорним; переважають перші два коліри (жовте—бланшове й червоне — розлоге просо).

Торговельна класифікація. В торговельній класифікації просо поділяється на 4 типи, залежно від кольору зерна: жовте (тип I), червоне (тип II), біле (тип III) і чорне (тип IV). В усіх цих типах дозволяється домішка зерна іншого кольору не більше за 20%, в тому числі чорного не більше за 5%. Червоне просо (тип II), залежно від району походження, має три підтипи: українське просо належить до 3 підтипу (південне просо).

Просо не потребує багато вогкості: воно належить до найпосухосталіших рослин. Але зате просо дуже вередливе що до

грунту: на бідних ґрунтах воно росте погано. Одначе, засіяне навіть на багатих, але давно оброблюваних землях, просо родить не дуже добре на якість зерно. Гарне просо родить тільки на цілині або старих перелогах. Для торгівлі цілинне просо має дуже велике значіння: зерно такого проса тверде, склисте, багатше на азот; виготовлене з нього пшоно дуже смачне. Через це колись дуже уявилося було Оренбурзьке просо, бо в Оренбурзькій губ. було багато цілинних земель. Тепер, коли таких цілинних земель і старих перелогів у нас на Україні не стало, дуже занепала за останні 20—30 років і культура проса.

Просо відносно добре родить у південніших районах, якщо його засівати широкими рядками. Що до цього — просо можна залічити до групи просапних, поруч із кукурудзою, сонячником і деякими іншими рослинами.

Просо є останній представник колоскових хлібів; інші хліба (гречка, бобові, олійні) належать уже до інших ботанічних груп.

Описані вище пшениця, жито, ячмінь, овес і кукурудза є основні, головні хліба для України, а решту, в тому числі й просо, треба залічити до другорядних хлібів.

Гречка

Гречку занесли до Європи з Азії монголи. Культура гречки на Україні має порівнюючи обмежений розмір, переважно на піскуватих ґрунтах. Тільки в деяких районах кол. Чернігівської та Волинської губер. (округи Глухівська, Чернігівська, Конотіпська, Коростенська та Шепетівська — 10—30 % засівної площі) гречка займає місце в групі першорядних хлібів. Порівнюючи багато засівається гречки також у лівобережному Лісостепу (кол. Полтавській губер. та північній частині Харківської, а тепер в округах: Роменській, Лубенській, Прилуцькій і Сумській: 9—13 % засівної площі). Навпаки, по всьому Степу, а також у східній частині України засіви гречки мають цілком випадковий характер і не відіграють тут майже ніякої господарчої ролі.

Споживання гречки. Споживається гречку в досить різноманітні способи. Головним чином її споживається, як харчовий продукт (крупя), а крім того, також на годівлю худоби та виробництво крохмалю та спирту. В невеликих розмірах із неї виробляється гречане (на млинці) борошно, але воно легко псується, і його зовсім не можна перевозити морем у далекі місцевості. Щоб намолоти гречаного борошна, гречку попередю звичайно обробляється на крупорушках, а потім розколоте зерно (вельєгорка та проділ) роздавлюється; ціле обрушене гречане зерно звється „ядрицею“.

Гречка в нас не має сортів і за торговельною класифікацією належить до одного типу — звичайної гречки.

Гречка мало вередлива що до ґрунту; вона боїться весняних приморозків, і через це її засівається пізно. Та, не зважаючи на

це, гречка встигає досягнути навіть на далекій півночі, бо є рослина скоростигла. В нас на Україні, особливо в Степу, часто засівається її навіть як післяжнивну рослину, тоб-то після вборки озимих. У такий спосіб не займається під цю все-ж таки дешеву культуру зайвої землі, використовується літні дощі й уникається літніх запалів. Запали дуже згубні для гречки, й через них вона часто дає порожнє зерно.

Квасоля

Квасоля є одна з хлібних рослин групи бобових, що до них також належать горох, сочавиця, біб і деякі інші (соя, вика, нут). Усі вони відрізняються від описаних вище колоскових хлібів тим, що мають у собі більше білків (приблизно вдвічі більше, ніж зернові хліба) й, отже, являють собою „дужий“ рослинний харч, як для людей, так і для худоби (кінський біб). Частина з них (вика, деякі горохи) засівається, щоб мати зелений корм або сіно, всуміш із деякими колосковими хлібами (вівсом або ячменем). Ця сама група бобових рослин відзначається тим, що збагачує після себе ґрунт на важливу для рослин харчову речовину — азот (його багато є головним чином у гної). Цей азот листя бобових забирають із повітря і потім передають в особливі нарости на корінні. Через це бобові рослини дуже корисно заводити в сівозміну, щоб, засіваючи їх, до деякої міри замінити гній (де головна складова поживна частина є так само азот) для удобрення ґрунту. Серед бобових є особлива рослина „лубин“, що її засівається на піскуватих ґрунтах (переважно на Поліссі) нарочито для удобрення їх: коли лубин зацвіте, поле переорюється разом із лубином.

Квасоля дуже поширена в південних країнах Європи, де вона є продукт повсякденного харчування. На півночі її місце заступає горох.

На Україні бобові, як польову рослину, засівається в більшому значних розмірах тільки на Правобережжі, переважно в округах кол. Подільської, Київської та Чернігівської губернь, а в інших районах їх засівається або на городах, або потроху на баштанах (квасоля). Проте, вони скрізь мають досить велике продовольче, а почасти й товарове значіння через ті свої властивості, що про них згадувалося вище (до деякої міри можуть що до живности та багатства на білки заступити м'ясо).

Зокрема, квасоля є особливо важлива рослина в цьому розумінні для південної степової частини України, де горох і сочавиця рідять погано, а горохові, крім того, дуже шкодить жучок. Квасоля мало боїться посухи й дає тут досить великі врожаї, якщо її як слід доглядати. Квасоля потребує широкорядкового засіву, а через це її можна залічити до рослин просапного клину.

Квасоллю використовується на годівлю худобі дуже рідко. Як харчовий продукт, що годиться на харч людині в природньому непереробленому стані, квасоля, щоб за неї платили добру ціну, повинна витримати серйозний іспит. Найважливіший торго-

вельний сорт — білий, і за цей сорт квасолі ринок платить тим дорожче, що він біліший. До того-ж на колір квасоля повинна бути блискуча, а не матова (матовий одтінок вважається за ознаку несвіжого товару). Вельми важливе значіння має також сортування за формою та розміром. Отже, дуже важливо очищати її від сміття та домішок битого, попсованого, поморщеного і т. и. зерна. Як і в інших бобових, призначених для людського харчування, різниця між цінами на різні сорти квасолі дуже велика, досягаючи іноді потрібного розміру.

Сорти квасолі. Сортів квасолі дуже багато. Є сорти кущові, низькорослі (польові), є високорослі; колові (переважно городні), але відрізняються сорти квасолі переважно за розміром, коліром і формою зерна. Як зазначалося вище, найважливіший (і до того-ж найпоширеніший) торговельний сорт — білий; проте, дуже поширена й ряба квасоля, а в Голандії найдорожче цінується рудувату на колір квасолю. Що до форми — є квасоля плисквата (лопата) й кругла або яйцювата (бомба); є багато перехідних форм, — з них важливе значіння має довга квасоля „змійка“. Плисквата квасоля „лопата“ — найбільша на розмір.

Нарада при НКЗС зупинилась на таких сортах: 1) Бомба біла — з указівкою, що її перевага особливо виявляється в західній частині правобережного Лісостепу; 2) Болгарська біла ОКСГДС — для південного Степу; 3) Імператор Вільгельм — для Лісостепу понад Дністром.

Бомба біла — загально поширений, низькорослий (кущовий) безусий сорт, що має на ринку добрий попит. Дає великі й сталі врожаї. Зерно біле, розварюється легко.

Імператор Вільгельм — надзвичайно багатоплідний і врожайний низькорослий сорт, з дуже ніжними стручками та зерном. Має найбільший попит і краще цінується в Західній Європі.

Болгарська біла ОКСГДС — місцевий сорт Одеського району; найчастіше засівають його городники - болгари; поліпшений на Одеській селекційній станції.

Торговельна класифікація. За торговельною класифікацією квасолю поділяється на 9 типів, залежно від форми зерна, коліру й сорту: Бомба (т. I), цукрова (т. II), перлівка (т. III), лопата (т. IV), рачки (т. V), змійка (т. VI), стелюха (т. VII), зелена (т. VIII) і ряба (т. IX).

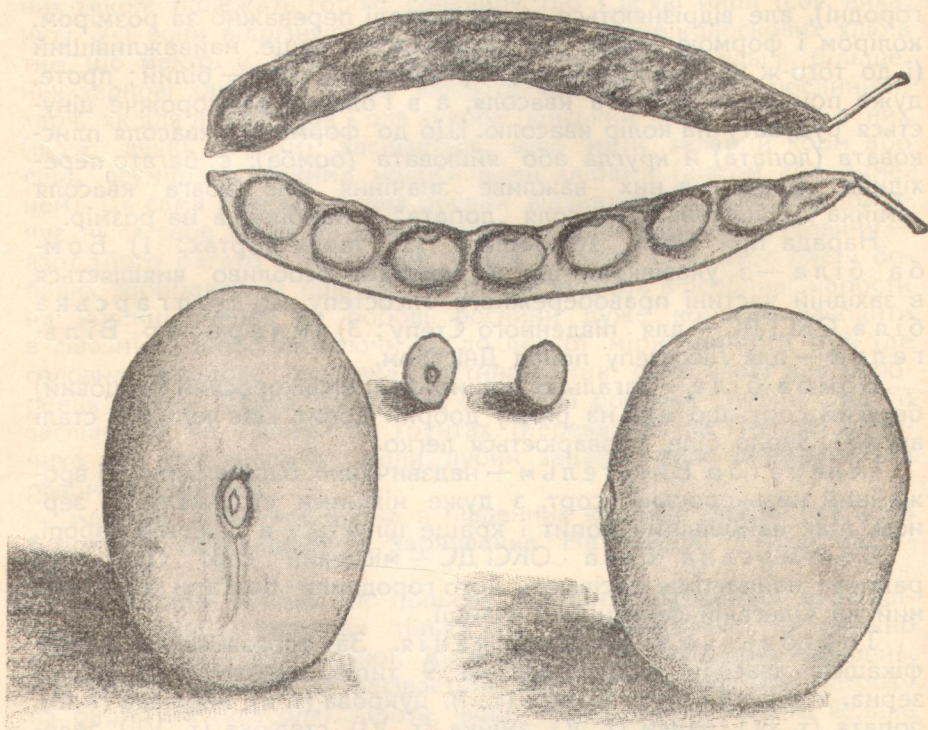
Бомба (т. I) — зерно біле на колір, кругласте, яйцювате на форму; домішка підтипів „цукрової“ і „напівцукрової“ (т. II) — до 10%.

Цукрова (т. II) квасоля має два підтипи: властиво цукрова (1 підтип) — зерно біле на колір або біле з блідо-рожевими смужками, круглясте, форма наближається до круглої; домішка „бомби“ — до 20% і „напівцукрової“ — до 5%; напівцукрова (2 підтип) — зерно біле на колір, круглясто-довге в повздовжному розрізі і круглобоке в поперечному; домішка „бомби“ та „цукрової“ — разом до 20%.

Перлівка (т. III) — мішанка „бомби“ й „напівцукрової“, менше за 9 міліметрів завбільшки.

Класи цих 3 типів (як і всіх інших) відрізняються в довжині зерен, при чому до першої та другої клас ідуть добірні, найцінніші сорти „бомби“; до 3 й 4—„бомби“ дрібніші на розмір, з домішками великої „напівцукрової“; до 5 й 6 клас іде переважно „напівцукрова“, „цукрова“ й дрібна „бомба“, а до 7 класи—„перлівка“.

Лапата (т. IV). Зерно біле на колір, найбільше що до розміру з усіх сортів квасолі. Форма зерен перехідна від нирковатої до правильно круглодовгастої. Домішка білої квасолі всіх інших типів дозволяється не більша за 3% разом.



Квасоля „бомба“

Рачки (т. V). Зерно біле на колір, з виразною нирковатою формою; домішка сортів типів I—III—до 30% разом, типів VI і VII—до 5%, а „лопати“ (т. IV) такої самої завбільшки—до 15%.

Змійка (т. VI). Зерно біле на колір, довгасте, циліндричне на форму, з круглими кінцями; домішка зерен типів IV, V, VII—до 5% разом, а типів I, II і III—до 3% разом.

Типи IV, V і VI поділяються на 6 клас за довжиною зерен, при чому першою класою йдуть великі сорти „лопати“, другою

і третьою—середні сорти „лопати“, почасти „змійка“ та „рачки“, а п'ятою і шостою—низькі сорти „лопати“, „змійки“ й „рачки“.

Стелюха (т. VII)—мішанка білих квасолей різних форм; домішка квасолі інших колірів дозволяється до 5%, клас не має.

Квасоля зелена (т. VIII). Є такі торговельні сорти:

1) Ніжинська—зерно ясно-зелене на колір; домішка „Полтавської“—до 30%, „фісташкової“—до 10%, „Чернігівської“—до 5%.

2) Полтавська—зерно ясно-жовто-зелене на колір: без іншої на колір обвідки навколо пружка; домішка „Ніжинської“—до 30%, „фісташкової“—до 10%, „Чернігівської“—до 5%.

3) Фісташкова—зерно брудно-зелено-жовте на колір. Обвідка навколо пружка з 3 колірів: перший (щільно прилягає до пружка)—рудуватий на колір, другий (середній)—жовтий, а третій синій на колір; на спідньому краю пружка є особливе витворення, схоже що до форми на сердечко, рудувате на колір. Домішка сортів „Ніжинської“ та „Полтавської“—до 15% разом, „Чернігівської“—до 15%.

4) Чернігівська—зерно темно-зелене на колір, різної гущини офарблення; домішка всіх попередніх торговельних сортів—не більше за 8% разом.

Квасоля ряба (т. IX). Вона поділяється на такі торговельні сорти:

1) Жук—зерно довгасте, циліндричне з закругленими кінцями (на форму нагадує „змійку“); офарблення має таке-о: на ясному тлі різноманітні на вигляд смужки та крапки, фіялково-чорні на колір. Домішка сорту „справжня ряба“—до 25%.

2) Справжня ряба—на форму схожа на сорт „жук“. Що до коліру—відрізняється такими ознаками: на ясно-рожевому фоні різноманітні смужки та крапки, червоні на колір. Домішка сорту „жук“ до 25%.

3) Ряба—мішанка сортів „жук“ і „справжня ряба“ в різних пропорціях. Домішка однокольорових зерен в усіх сортах рябої квасолі—не більше за 5%.

До категорії квасолей можна залічити також кінські боби. До війни вони мали досить велике поширення, переважно в приватновласницьких великих господарствах „економіях“; тепер їх майже не засівається.

Горох

Культура гороху ведеться з давніх-давен; відомо, що ще стародавні греки та римляни засівали горох. Росте він у дикому стані в деяких місцевостях південної Європи та південно-західної Азії. Як зазначалося вище, більш-менш у значних розмірах горох засівається на полях тільки в районі Правобережжя (колиш. Подільська, Київська губернії) та в округах колиш. Чернігівської губ. В інших місцевостях його засівається майже виключно на городах і використовується здебільшого недостиглим, у зелених стрючках. Що-ж до кол. Київської та Подільської губ., то тут культура гороху мала визначно товарний характер. Через це до війни

горох становив $\frac{2}{3}$ нашого експорту бобових і до того-ж здебільшого саме з цих губернь (у кожній горохом засівалося понад 70.000 десятин). На жаль, останніх років і тут культура гороху (як і сочавиці) дуже підупала, до чого призвели як велика зараженість на горохового жучка, так і відносно низькі ціни на горох. Через це порушується питання про потребу вжити якихось спеціальних заходів, щоб підтримати цю раніше дуже прибуткову культуру.

Що до використання гороху, то його переважно споживається цілим на харч людям. Крім того, з нього вироблюється горохові крупи та борошно, щоб готувати з них супи, пюре, підлеви, кисілі, то-що; горохове борошно вживається також на пряники. Цукровий горошок вживається ще як сурогат кави. Наостанку, горох чудовий продукт, щоб відгодовувати свині та птицю.



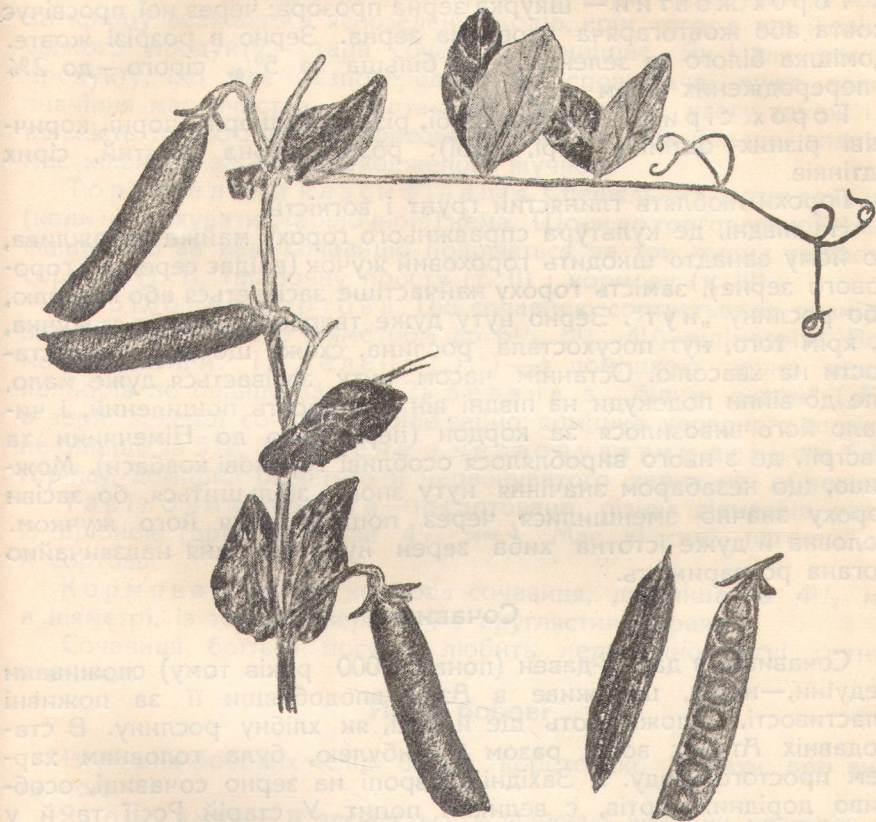
Горох Вікторія

Сорти гороху. Сортів гороху, як і квасолі, дуже багато. Відрізняються вони переважно за формою та кольором зерна. Його зерно (здебільшого в городній культурі) поділяється на 2 відміни—кругле й зморщене (мізкове). Найпоширеніші сорти гороху—жовтий і зелений. Проте, є й інші на колір сорти. Від доброго гороху вимагається, щоб він був однаковий на колір. Із жовтих горохів перевагу віддається горохові з рожевим одтінком, бо такий одтінок вважається за ознаку свіжого, а також тонкокорого зерна.

Коли в горосі є жучок, то це його дуже знецінює.

Нарада при НКЗС виділила такі-о рекомендовані сорти гороху: 1) Вікторія Мандорфськ. ст., 2) Вікторія Гейне, 3) Фольгер, що мають розповсюджуватись переважно в західній частині Правобережжя Лісостепу (Волинь, Поділля), й 4) Рихлик Чарторійської досвід. станції—для всіх районів.

Фольгер—завжди зелений, досить ранній, дуже врожайний, найбільш поширений у Німеччині. Його стрючки дуже ніжні, а зерно добре розварюється.



Горох Фольгер

Рихлик—польовий, дуже врожайний сорт, з порівнюючи невеликим зеленим зерном, що має на ринку кращу, ніж за жовті сорти, ціну. Достигає днів на 10 раніше за Вікторію білу. Торговельна класифікація. За торговельною класифікацією горохи поділяється на 4 типи: горох білий (т. I), горох зелений (т. II), горох жовтий (т. III) і горох сірий (т. IV).

Горох білий—шкурка зерна біла або злегка жовтява; розріз жовтий, різних відтінків. Домішка жовтого та зеленого—не більше за 5%; домішка зерна сірого гороху—до 2% і гороху перерод-

жених форм—до 10%. Цей тип гороху, залежно від дорідности зерна, поділяється на 3 підтипи: дорідний („А“) — вага 100 зернин не менше за 25 грамів, середній („Б“) — 15 грамів і дрібний („В“) — менше за 15 грамів.

Горох зелений. Через шкурку просвічує зелена внутрішня частина зерна; розріз зерна зелений з одтінками. Домішка білого та жовтого гороху — не більша за 5%, сірого — до 2%, гороху перероджених форм — до 10%.

Горох жовтий — шкурка зерна прозора; через неї просвічує жовта або жовтогаряча середина зерна. Зерно в розрізі жовте. Домішка білого та зеленого — не більша за 5%, сірого — до 2% і перероджених форм — до 10%.

Горох сірий — шкурки грубі, різних кольорів (чорні, коричневі різних відтінків, сірі, рябі); розріз зерна жовтий, сірих відтінків.

Горохи люблять глинястий ґрунт і вогкість.

На півдні, де культура справжнього гороху майже неможлива, бо йому занадто шкодить гороховий жучок (виїдає середину горохового зерна), замість гороху найчастіше засівається або квасоллю, або рослину „нут“. Зерно нуту дуже тверде й не боїться жучка, а, крім того, нут посухостала рослина, схожа що до посухосталости на квасоллю. Останнім часом нуту засівається дуже мало, але до війни подекуди на півдні він був досить поширений, і чимало його вивозилося за кордон (переважно до Німеччини та Австрії, де з нього вироблялося особливі горохові ковбаси). Можливо, що незабаром значіння нуту знову збільшиться, бо засіви гороху значно зменшилися через пошкодження його жучком. Головна й дуже істотна хиба зерен нуту, це — їхня надзвичайно погана розваримість.

Сочавиця

Сочавицю з давніх-давен (понад 4.000 років тому) споживали бедуїни, — нарід, що живе в Азії, — вподобавши її за поживні властивості, і споживають ще й досі, як хлібну рослину. В стародавніх Атенах вона, разом із цибулею, була головним харчем простого люду. У Західній Європі на зерно сочавиці, особливо дорідних сортів, є великий попит. У старій Росії та й у теперішньому Союзі вона не мала і досі не має великого поширення.

На Україні сочавиця в харчовому відношенні має значно меншу вагу, ніж квасоля та горох; тільки подекуди (округи: Вінницька, Проскурівська, Тульчинська, Бердичівська, Уманська та Черкаська), нею засівається більш-менш помітні площі, й тут сочавиця виходить за межі задоволення самих тільки місцевих потреб і набуває, отже, товарового характеру.

Сочавиця є такий самий коштовний корм для худоби, як і інші бобові, почасти навіть більше. Проте, через малу її врожайність, засівати спеціальну кормову сочавицю нема рації. На корм для худоби звичайно йде тільки те зерно, яке що до якості не задо-

вольняє вимог, що їх ставиться до харчового продукту. Що-до сочавиці, то ці вимоги особливо суворі, бо вона йде на продаж у натуральному, не очищеному від оболонки стані (вважається, що чищена сочавиця втрачає, коли її вариться, свій смак і пахощі).

Сочавиця має своєрідну форму, що нагадує оптичне скло. У нас вона має назву „тарілочна“. Оцінюючи сочавицю, передовсім береться до уваги розмір зерна: за найбільше на розмір зерно платиться дорожче. Крім розміру, береться до уваги її колір: за кращу вважається яснозелена. Колір, крім того, є ще й ознака свіжого продукту—стара сочавиця темнішає. Як і для всякого продукту, що йде безпосередньо до споживача, дуже велике значіння має очистка. Звертається, певна річ, увагу також і на кількість пророслого та попсованого зерна. Ще більше значіння має кількість зерна, пошкодженого жучком.

Торговельна класифікація. Спеціальних сортів сочавиці (коли не рахувати „тарілочної“) нема. Що-ж до торговельної класифікації, то за нею сочавицю поділяється на три типи: тарілочну сортову (т. I), тарілочну просту (т. II) і кормову (т. III).

Тарілочна сортова. Цю сочавицю сортується за розміром зерна (через сита з діаметром до $6\frac{1}{2}$, $5\frac{1}{2}$, $4\frac{1}{2}$ міліметрів). Вона має 3 підтипи: 1) Зелена („А“) — з домішкою зерна інших кольорів не більше за 5%, 2) Зелена з „білим очком“ („Б“); в зерні зеленої сочавиці є біле зерно; домішка червоного зерна — не більше за 5%, 3) Зелена з червонуватим зерном („В“, горіла), домішка білястого й червонуватого зерна не обмежена.

Тарілочна проста — несортована, різних діаметрів, разом із дрібною (дрібнішою за $4\frac{1}{2}$ мм.). Має ті самі підтипи, що й сортова.

Кормова — дрібна кормова сочавиця, дрібніша за $4\frac{1}{2}$ мм. в діаметрі, із товщим зерном і з круглястими краями.

Сочавиця боїться посухи, любить переважно вологі ґрунти, з вапном.

Інші бобові

Із інших бобових слід бодай коротенько згадати про вику та сою.

Ярова вика — її засівається в відносно великих розмірах на зерно в округах: Глухівській, Ніжинській, Конотіпській, Вінницькій, Роменській, Київській і Волинській (1 — 4% засівної площі). Засівається її мало не виключно для того, щоб мати смачний і поживний корм „мішанку“ (з вівсом чи ячменем).

За торговельною класифікацією вику поділяється на три типи: сортову (т. I), просту (т. II) і кормову (т. III).

Вика сортова — зерно сіре або темно-сіре на колір; домішка зерна, білого на колір, не більше за 20%.

Вика проста — зерно темно-сіре, сіре або біле на колір.

Вика кормова — всі види з домішкою сочавиці та польових горошків. Цю вику розмеленою або (частіше) давленою вживається для годівлі худоби безпосередньо.

Крім ярової, засівається (поки-що мало) озиму вику, мішану з житом, щоб мати більш ранній, найчастіше зелений корм; засівається її здебільшого на так званих зайнятих парах, щоб швидче звільнити їх і своєчасно, порівнюючи рано, зорати.

Китайська соя (або Японський горошок) відрізняється від гороху та сочавиці довгастим, круглястим зерном, почасти схожим на квасоллю. Споживається як на харч людям, так і на виготовлення особливої олії. На олію використовується найбагатші на жир сорти сої.

На Україні сої поки-що засівається мало, але можна сподіватися, що надалі культура цієї рослини значно пошириться.

Олійні рослини

Хоч у вузькій розумінні цього слова, олійні рослини не можна залічити до хлібних рослин, проте, торговельна практика, так само, як і наші головні хлібозаготовачі, здавна залічує їх до цієї групи товарів.

З численних рослин цієї групи, що їхнє зерно має в собі багато рослинного жиру, найбільше значіння для України має олійний сонячник.

Сонячник — родом із Америки, відкіля його привезли Еспанці, а з Еспанії вже він поширився по всій Європі і потрапив до Росії. На початку трицятих років сонячник був відомий у Росії тільки як садова рослина. Насамперед сонячник у великих розмірах почали засівати в Саратовській губернії на насіння, яке споживалося, як ласощі. Через те, що сонячникове насіння нагадує на смак кедрові горішки, а з кедрових горішків, як відомо, виробляється олію, це подало селянинові села Олексіївки (Воронізької губер., Бірючанського повіту), Бокарьову, думку спробувати набити олії також і з сонячнику. Його спроба мала цілковитий успіх: олія, набита з сонячнику, була чудова на смак. З того часу культура сонячнику швидко поширилась у Росії і з садків та городів перейшла на поле. 1846 року в околицях м. Саратова було засіяно сонячником тільки 53 десятини, 1852 року — вже 900, 1853 р. — 1250, а вже 1868 р. біля Саратова, по берегах річки Курдюма, завдовжки на 25-30 верстов, усі чисто поля було засіяно сонячником.

Із Саратовської та Воронізької губернь культура сонячнику перейшла й на Україну. Через це старі центри його культури в нас це — округи Старобільська, Куп'янська та Ізюмська, сумежні з Вороніжчиною. В цих округах і досі засіви сонячнику займають найбільший відсоток засівної площі (1926 року тут було засіяно сонячником 12,8%, 12,7% і 8,1% засівної площі). Відділя сонячник поширився далі в колишні Катеринославську та Донецьку губернії (Павлоградська, Артемівська, Сталінська й Маріупільська округи). Останнім часом заходами Оліїтресту утворено новий центр культури сонячнику — Одеський, що обслуговує групу великих олійниць в Одесі та Балті (1927 року зареєстровано засівів

олійного сонячнику в АМСРР 38.519 десятин, в Одеській окрузі 29.446 десятин, Першотравенській — 43.912 дес., Зінов'ївській — 32.665 дес., Миколаївській — 25.674 дес. і Херсонській — 17.616 дес.).

За років революції сонячник, так само, як і кукурудза та просо, значно поширив свою площу до розмірів, що на багато перевищують довійськові: 1924-25 року Україна мала можливість експортувати за кордон за 4.000 000 п. сонячнику. Але, починаючи з 1925 року, а ще більше з 1926 р., через несприятливе співвідношення цін на сонячник, його засіви знов дуже скоротилися. Це, разом із збільшенням населення та поліпшенням його харчування, призвело до недостачі сировини як для великих олійниць (Олійтресту), так і дрібних, кустарних, тим паче, що імпорт сонячнику до м. Одеси на її олійниці, що його ми мали до війни, тепер припинився. Все це примусило Український уряд переглянути ціни на с.-г. продукти й декретувати на 1927 рік значне підвищення цін на олійний сонячник. Підвищення цін, а також заходи Олійтресту (через систему с.-г. кооперації) що до переведення в широкі розмірах масивів олійного сонячнику з контрактацією його — знов заохотили до значного поширення засівів олійного сонячнику поточного 1927 року.

Сорти сонячнику. Залежно від того, як використовується сонячник — на олію чи для лузання, — відрізняється сорти: олійний сонячник і сонячник для лузання. Переходові форми того й іншого утворюють, так званий, „межеумок“. Ті й інші сорти дають різне на колір (чорне, сіре, біле, рябе) зерно. Олійні сорти відзначаються ще й сталістю проти головного шкідника сонячнику — зарази (вовчка).

Нарада при НКЗС не вважала за можливе поки-що визнати за стандартний ні одного сорту олійного сонячнику, а до складу припустимих сортів залічила: 1) № 169 Саратов. кр. с.-г. досв. ст. (СКСГДС) і 2) Зеленку ХКСГДС — той і другий для всієї України, але з умовою, що № 169-му, як більш ранньому, даватиметься перевагу в південно-східному Степу.

Зеленка — виведений із „Пузанчика“ сорт, відзначається своєю врожайністю та сталістю проти зарази й іржі. Назву свою він одержав мабуть через те, що порівнюючи пізностиглий і почати через свою сталість проти іржі: він залишається зелений і в той час, як інші сорти вже побуріють. Справжній колір його зерна — сірий із зеленкувато-позлотистим відтінком і вузькою білою смужкою.

Торговельна класифікація поділяє сонячникове насіння на 3 типи: олійний (т. I), межеумок (т. II) і для лузання (т. III).

Сонячник олійний — зерно дрібне, на колір різне; зернятко заповнює всю лушпину. Сортівий склад — усі олійні сорти сонячнику. Домішка інших типів сонячнику — не більше за 15%.

Сонячник межеумок — насіння середнє завбільшки; зерно заповнює не всю лушпину. Домішка інших типів сонячнику — не більше за 25%.

Сонячник для лузання — насіння велике на розмір; зерно не заповнює лушпину; домішка інших типів не більше за 15%.

Посуhostалість сонячнику робить його особливо придатним для Степу. Сонячник засівається з широкими межиряддями, а через це він належить до групи просапних рослин. Разом із поширенням громадських сівозмін у Степу, сонячник, як і кукурудза, набуває чимраз більшого значіння для головного тут паропросапного клину. Між кукурудзою й сонячником спостерігається певну конкуренцію; перевагу має перша культура, як більш харчова і з більшим господарчим значінням (розв'язує кормове питання), а друга — як товарова, особливо після видання вищезгаданої постанови про підвищення цін на сонячник, з чималою до того ж надвишкою за сортівість.

Крім олійного, на Україні засівається, хоч і значно менше, також сонячник для лузання (переважно в Лозівському та Сватівському районах). В більшій частині засівів на землях кол. Катеринославської губернії переважає мішанка олійного сонячнику та сонячнику для лузання (межеумок). У так званому „новому районі“ поширення сонячнику (Одеському) переважають засіви чисто олійних сортів сонячнику.

І олійний сонячник, і межеумок вживаються тільки на виробку рослинної (сонячnikової) олії. Більшу частину олії в нас здобувається в кустарний спосіб на місцевих (селянських) олійницях.

Через те, що сировини для олійниць Оліїтресту не стає, експортувати сонячnikове насіння за кордон останнім часом заборонено.

З інших олійних рослин найбільше значіння мають коноплі та льон.

Коноплі в порівнюючи значних (товарових) розмірах ($1-1\frac{1}{2}\%$ засівної площі) засівається тільки в районі кол. Чернігівської губернії (округи Конотіпська та Ніжинська), а також кол. Полтавської губ. (окр. Лубенська, Роменська, Прилуцька) й почасти Харківської (Сумська окр.). В усіх інших місцевостях України їх засівається на присадибних землях, добре вгноєних (коноплищах). Засівається їх тут майже виключно на волокно; конопляне насіння є тут другорядний продукт.

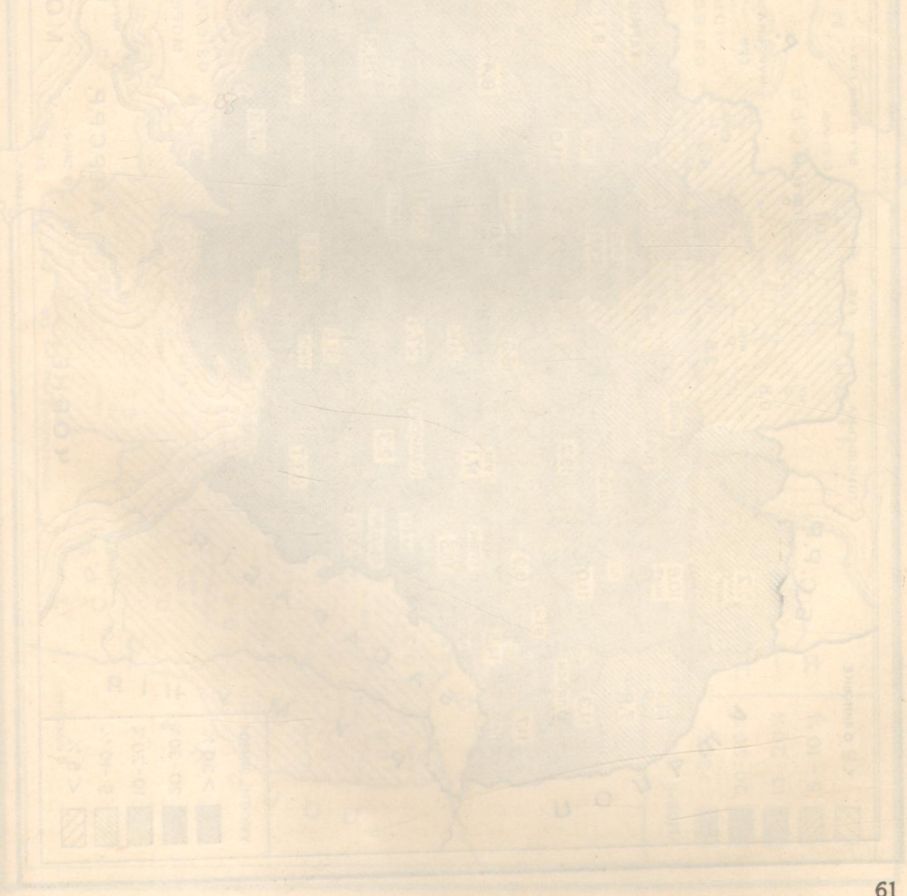
Конопляне насіння ні сортів, ні типів за торговельною класифікацією не має.

Льон. Льон має дві основні відміни, залежно від того, для чого саме його засівається: довгунець і кудряш. Перший засівається переважно на волокно, а насіння тут, як і у конопель, є другорядний продукт. Навпаки, „кудряш“, що відзначається рунистістю й має багато насінньових головок, а через це дає значно більші врожаї насіння, засівається виключно на насіння. Стебла кудряшу дають дуже погане волокно, а через це йдуть здебільшого тільки на паливо (як підстилка для худоби, воно також погане). Довгунець на Україні засівається тільки в північно-західній частині її, що межує з Білоруссю (округи Чернігівська, Ніжинська,

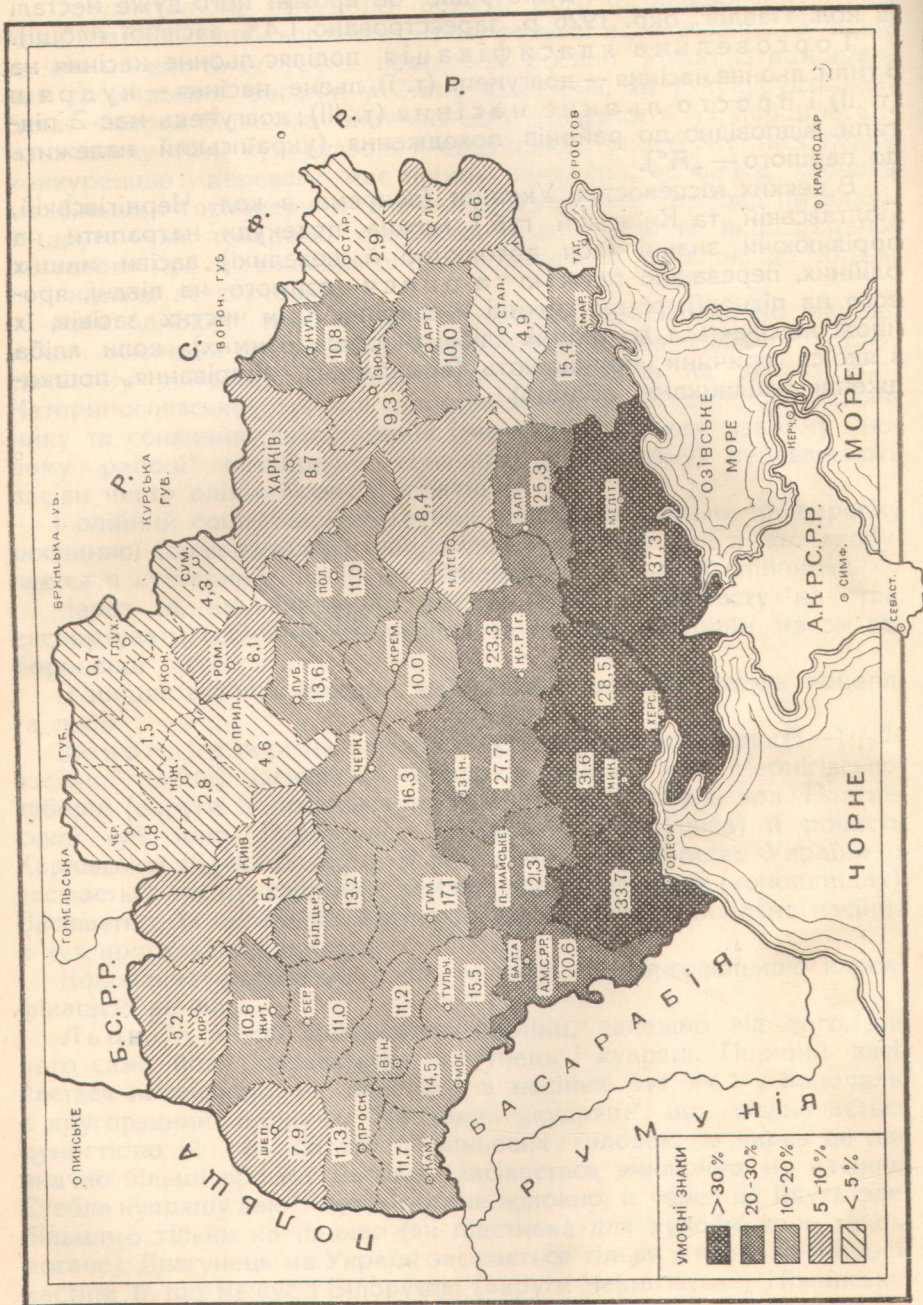
Конотіпська, Коростенська — від 0,5 до 1,5% засівної площі). Що до кудряшу, то до війни він був досить поширений на півдні, особливо тоді, коли розорювалося цілинні землі; тепер засіви льону трапляються тут дуже рідко, бо врожаї його дуже несталі (в кол. Павлог. окр. 1926 р. зареєстровано 1,4% засівної площі).

Торговельна класифікація поділяє льонне насіння на 3 типи: льонне насіння — довгунець (т. I), льонне насіння — кудряш (т. II) і просто льонне насіння (т. III); довгунець має 2 підтипи, відповідно до районів походження (український належить до першого — „А“).

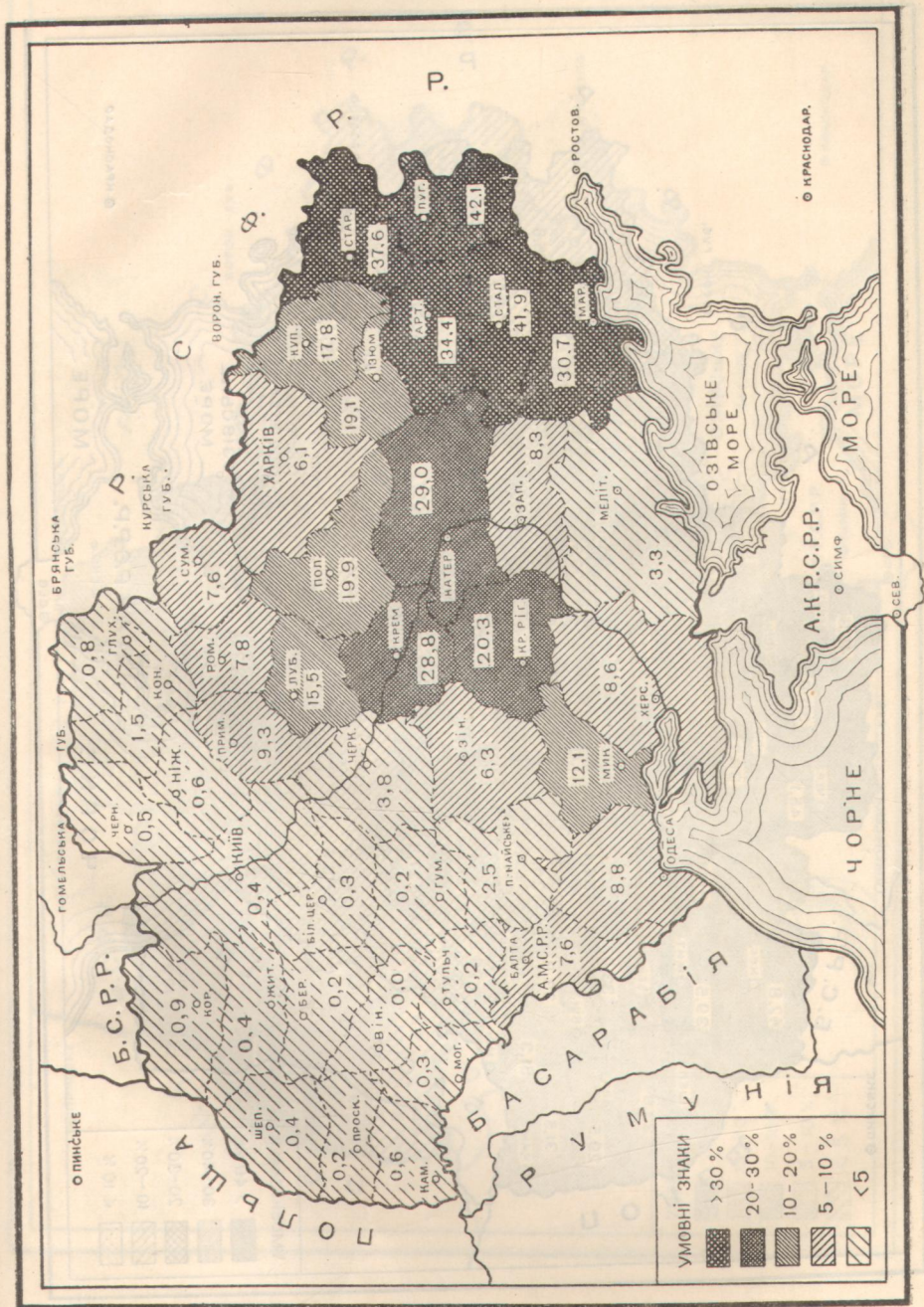
В деяких місцевостях України (зокрема в кол. Чернігівській, Полтавській та Київській губ.) можна подекуди натрапити на порівнюючи значні (хоч абсолютно й невеликі) засіви інших олійних, переважно рижу та рапсу (озимого на півдні, ярового на півночі), рідше гірчиці й свиріпи. Крім чистих засівів, їх іноді підсівається до інших хлібів (частіше озимих), коли хліба з якоїсь причини порідшають (вимерзання, випрівання, пошкодження шкідниками, або-що).



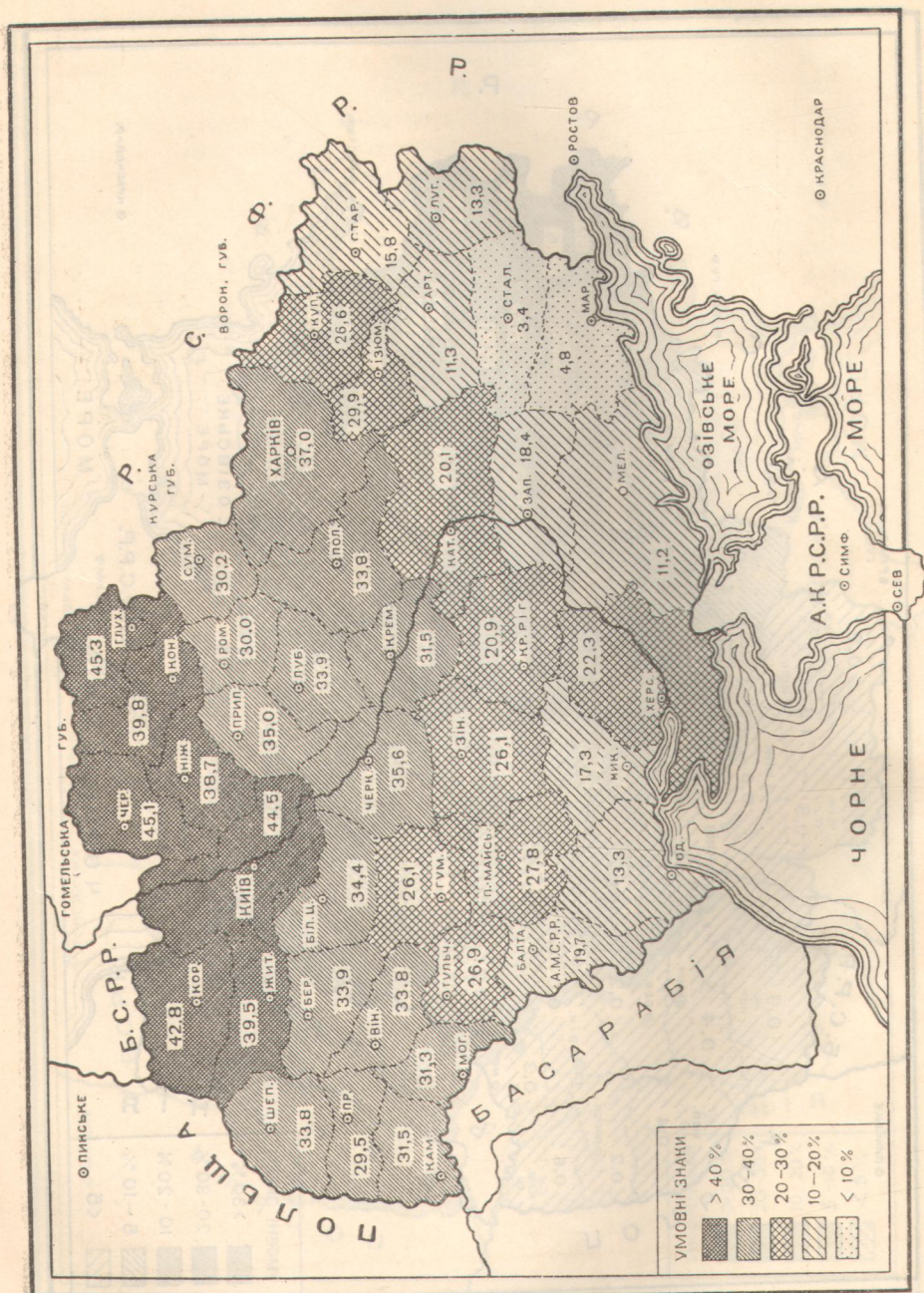
Озима пшениця

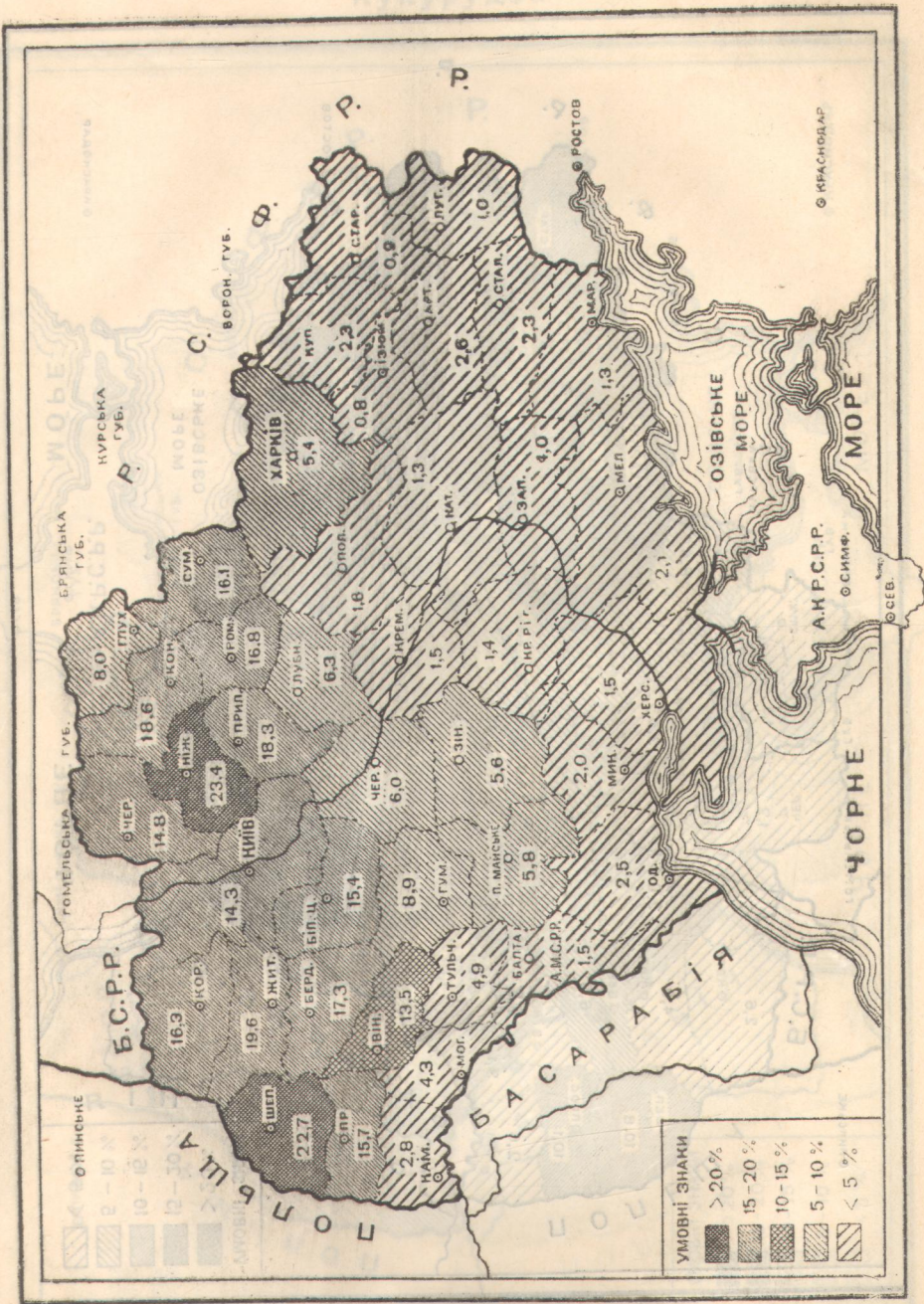


Яра пшениця

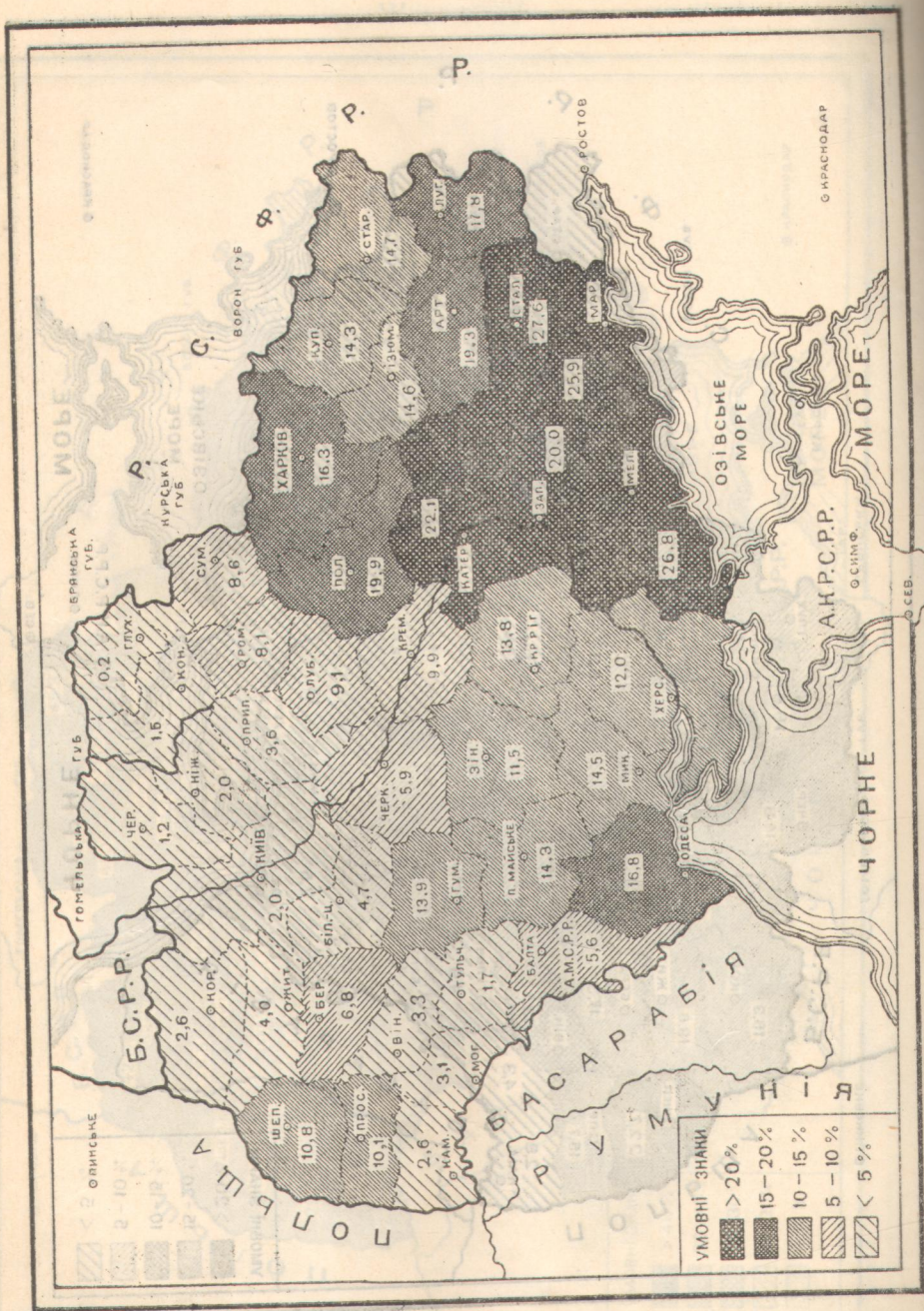


Жито

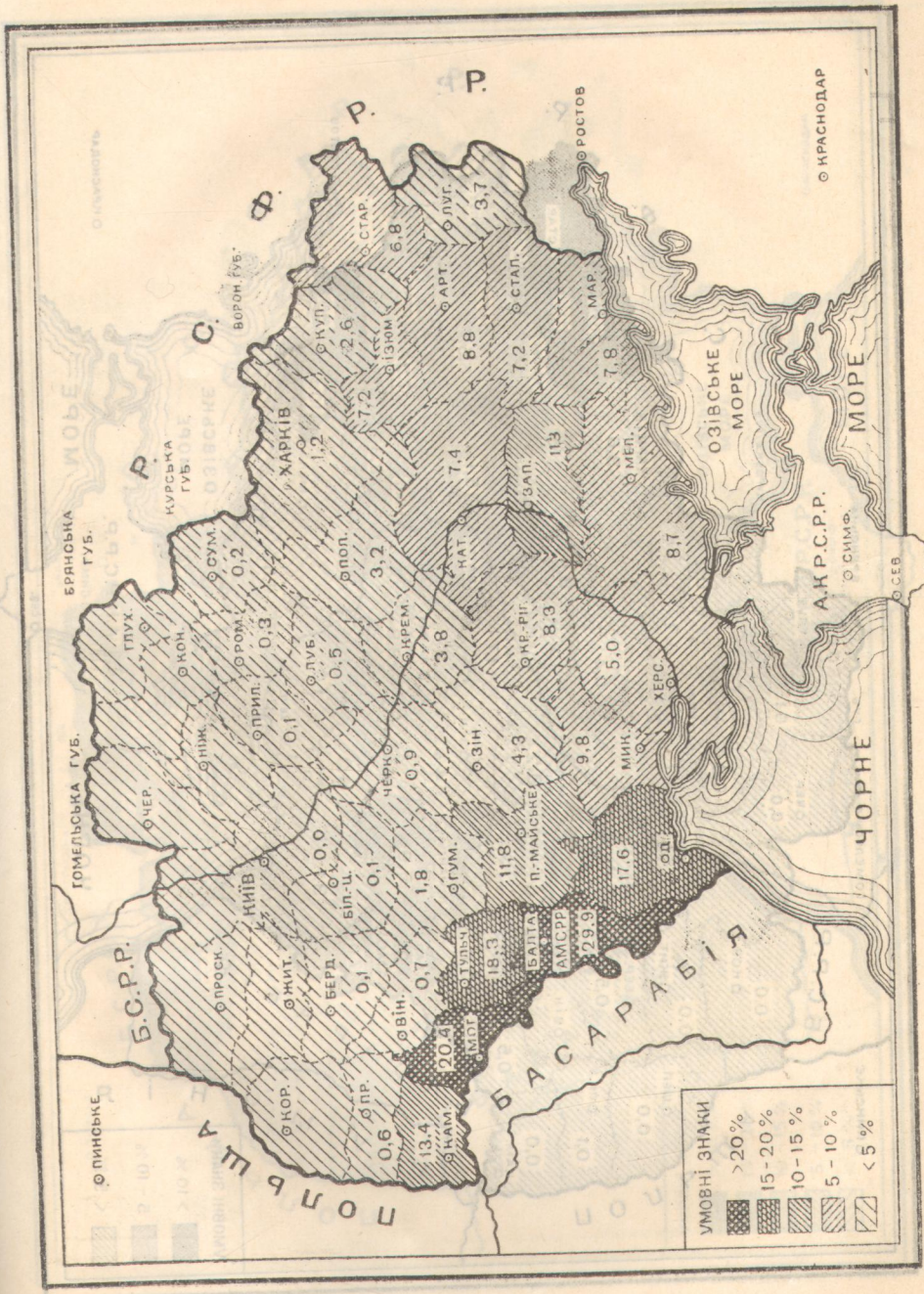


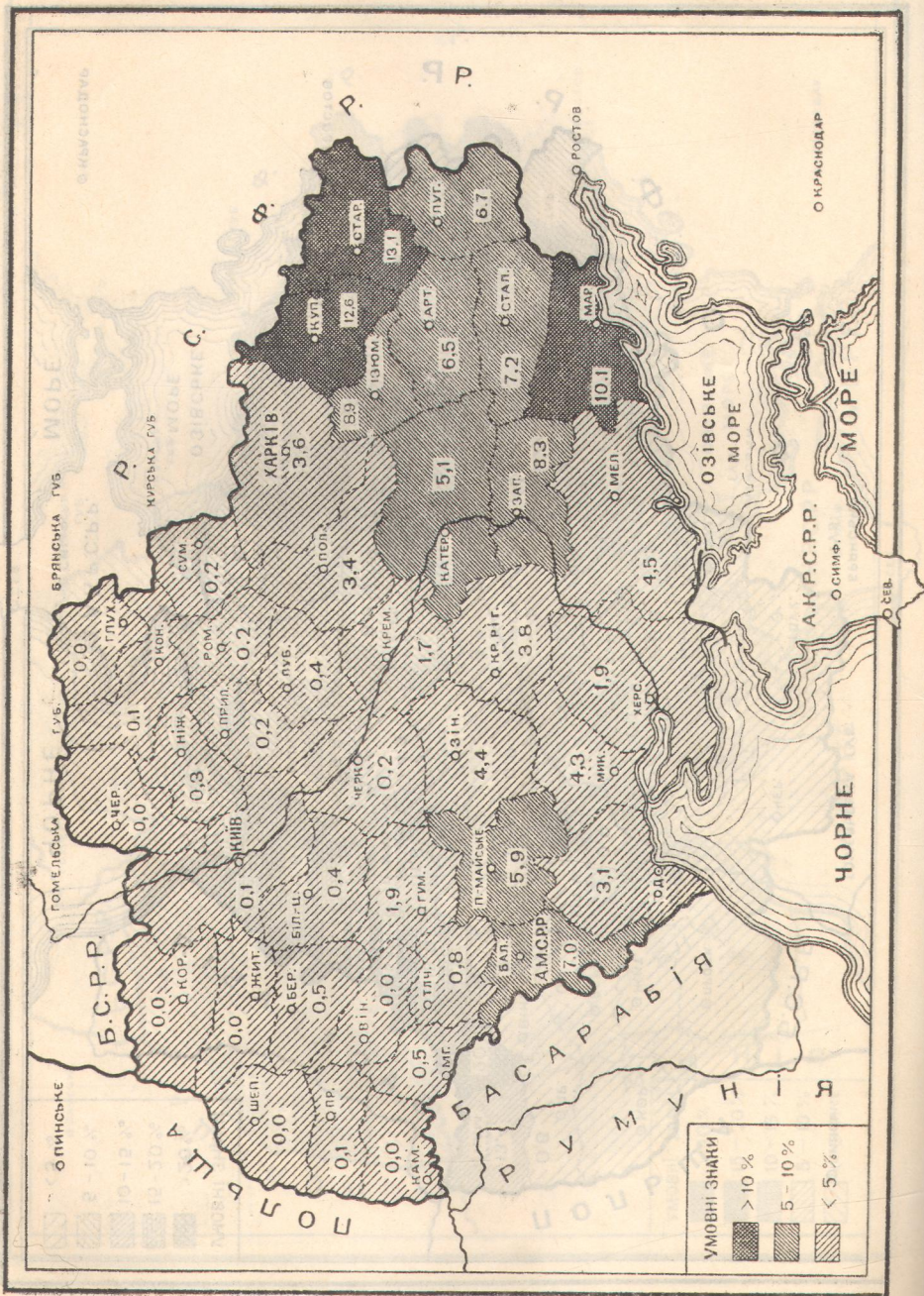


Ячмінь

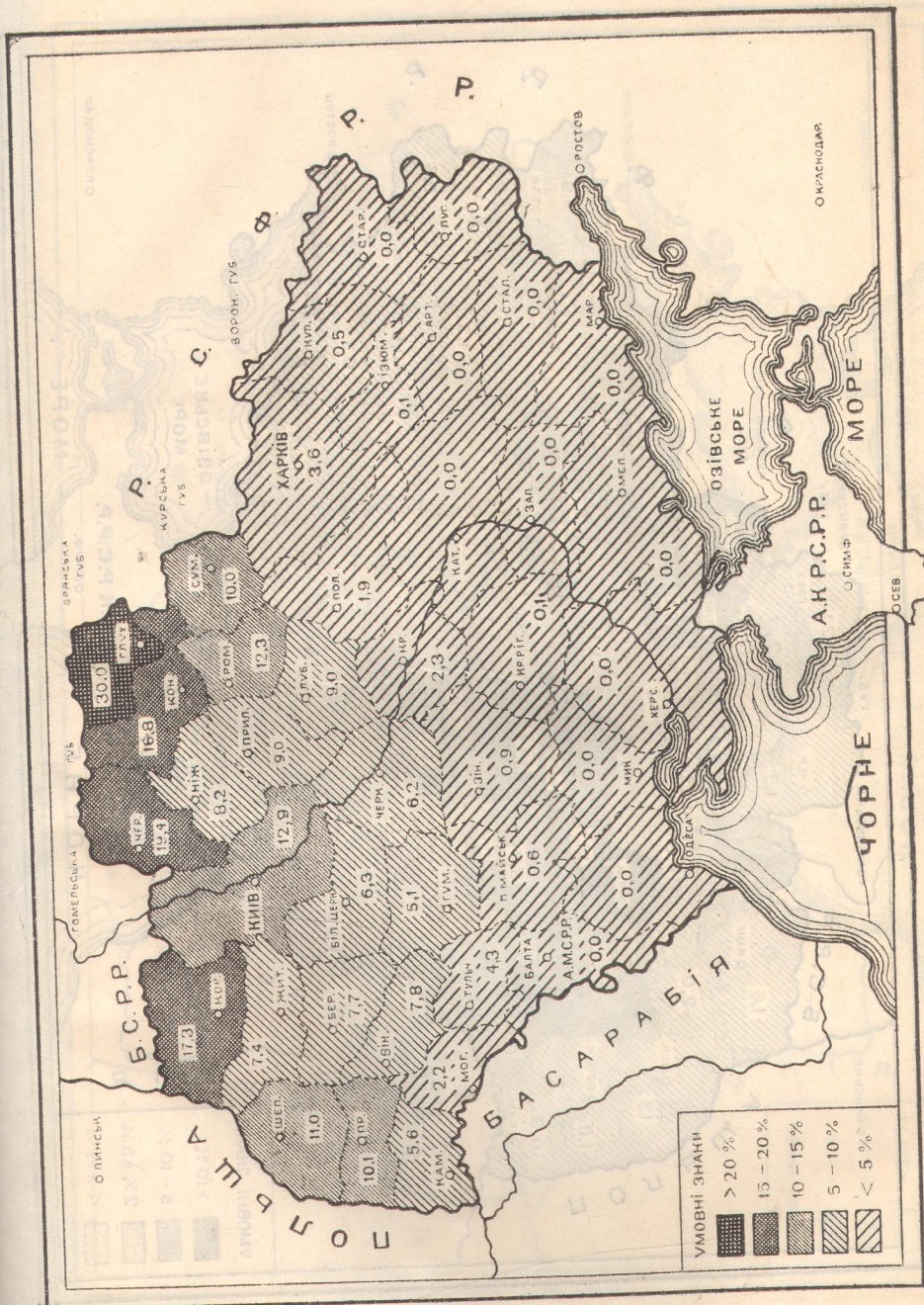


Кукурудза

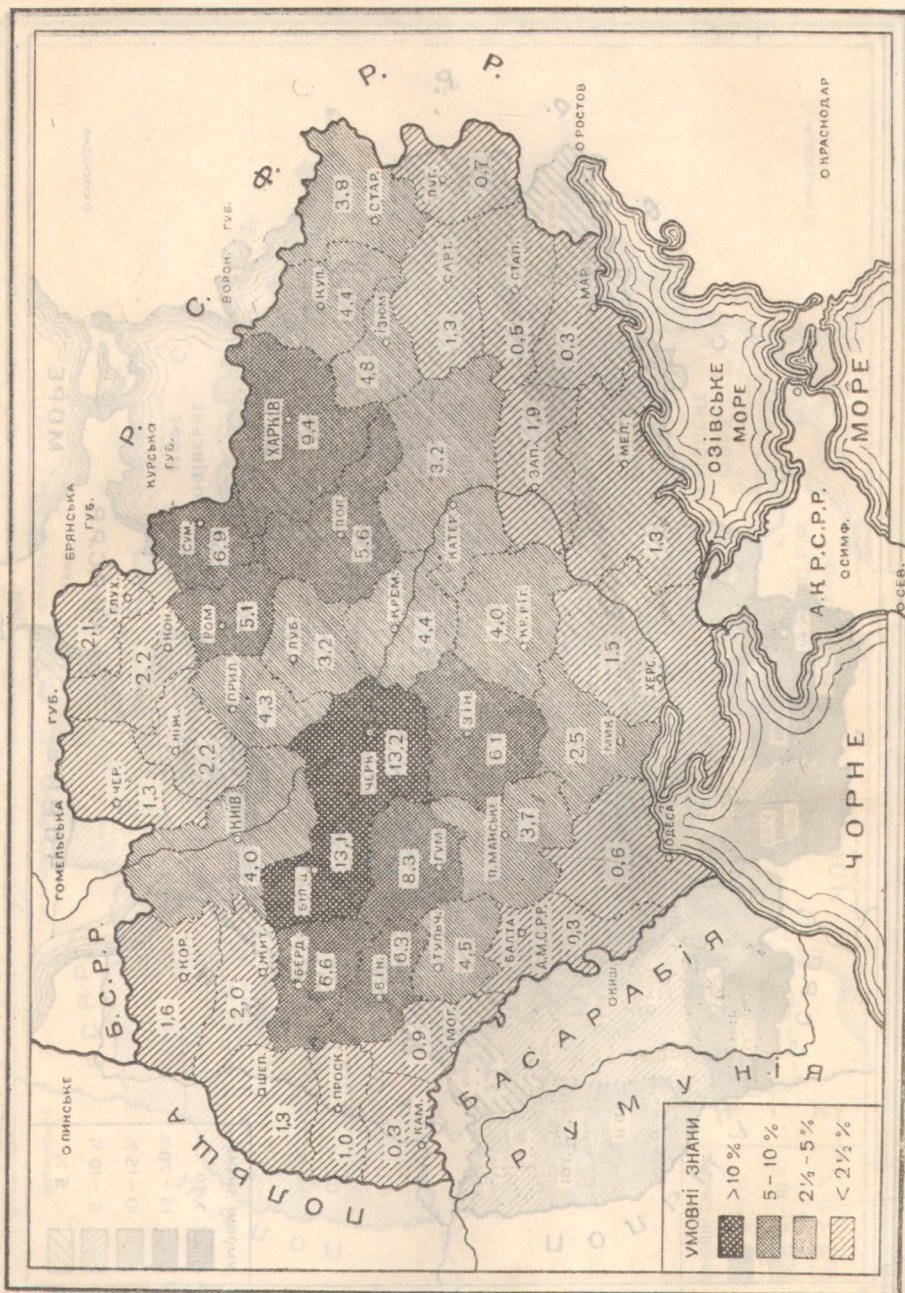




Гречка



Просо



Бобові



ЗМІСТ

Природа хліба як товару

Стор.

Розподіл хлібів на ґрунти	3
Вимоги що до хліба	4
Одміни й сорти хлібів	11
Торговельна класифікація хлібів	17
Розміщення (географія) культур	20

Торгові особливості окремих хлібів

Пшениця	22
Жито	34
Овес	41
Кукурудза	44
Просо	47
Гречка	49
Квасоля	50
Горох	53
Сочавиця	56
Інші бобові	57
Олійні рослини	58

