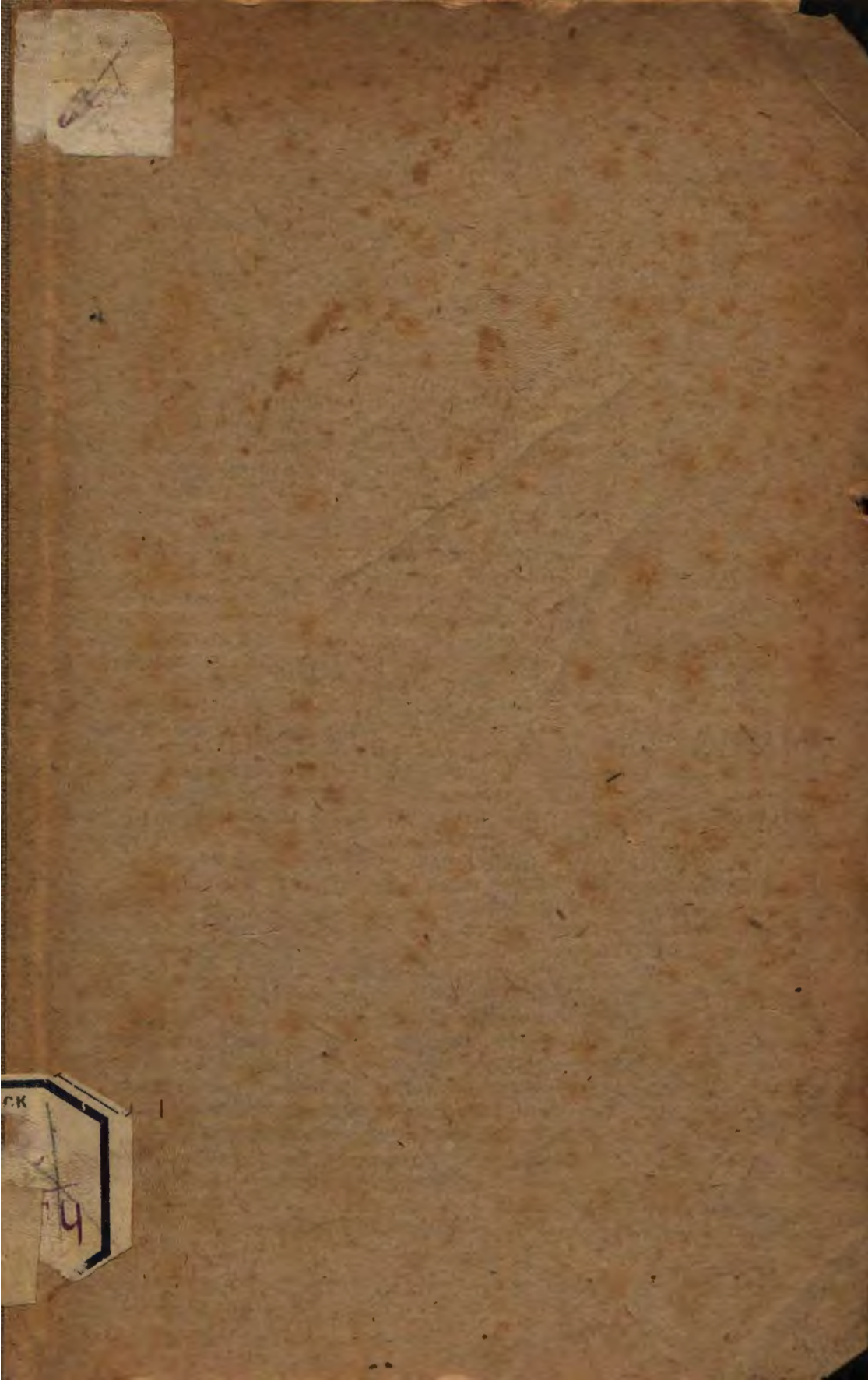
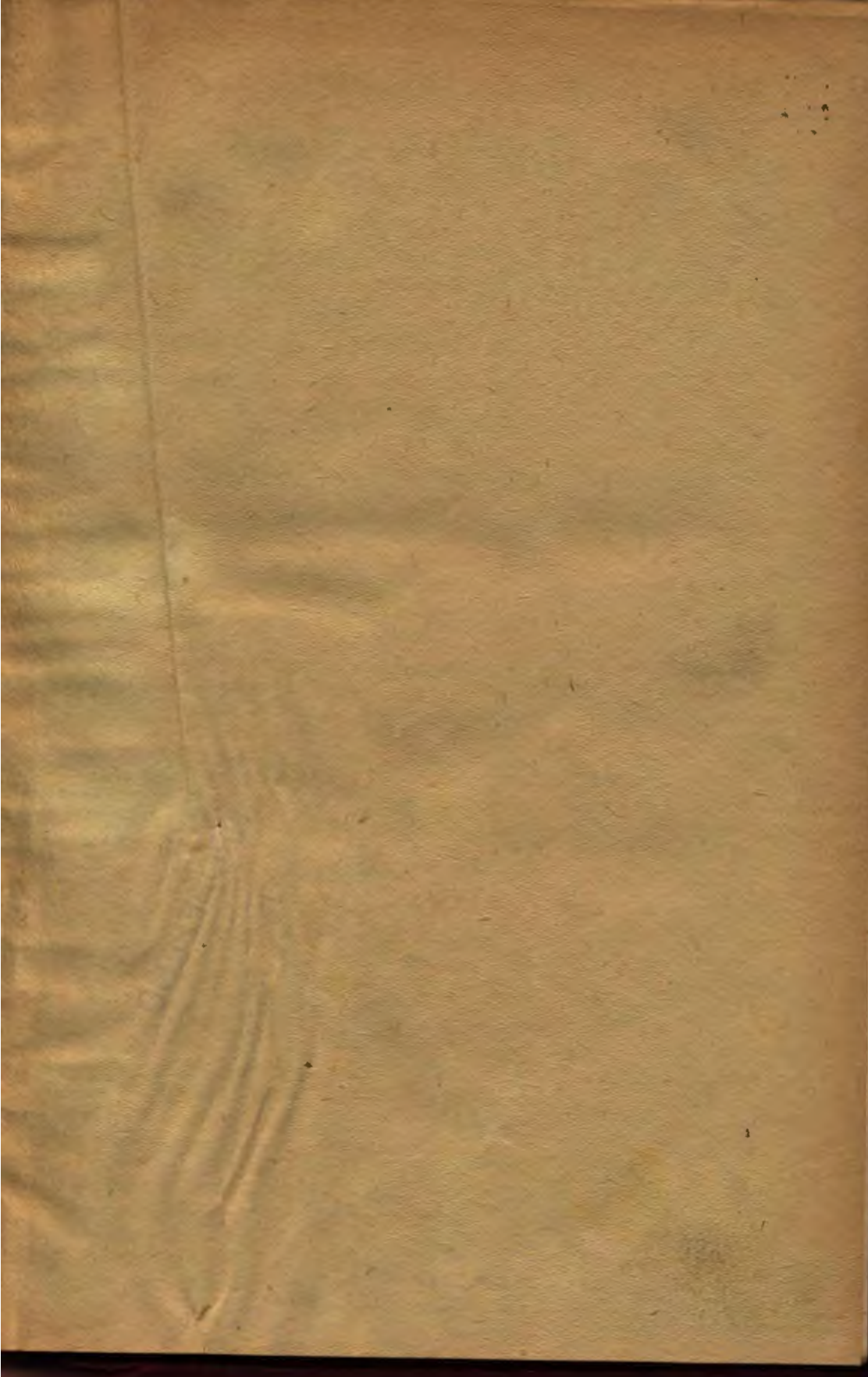




A 635
35



ОПОВЕЩЕНО

КАПУСТЫ ОГОРОДНАЯ и КИТАЙСКАЯ.



ОПИСАНИЕ
РАЗНОВИДНОСТЕЙ И ПОРОДЪ (СОРТОВЪ)
СЪ УКАЗАНІЕМЪ СПОСОБОВЪ ИХЪ КУЛЬТУРЫ И ХОЗЯЙСТВЕННОГО ЗНАЧЕНІЯ.

СОСТАВИЛЪ

ДЛЯ ХОЗЯЕВЪ,

СЪМЕНОТОРГОВЦЕВЪ И ЗЕМЛЕДѢЛЬЧЕСКИХЪ ШКОЛЪ

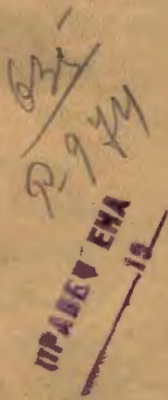
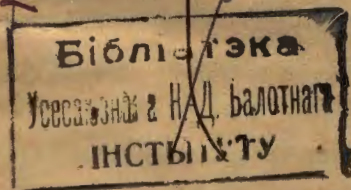
ПО

ЛИТЕРАТУРНЫМЪ ИСТОЧНИКАМЪ И СОБСТВЕННЫМЪ НАБЛЮДЕНІЯМЪ

М. РЫТОВЪ

Преподаватель Горькаго земледѣльческаго училища.

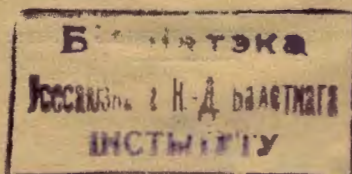
СЪ 111 ПОЛИТИНАЖАМИ ВЪ ТЕКСТѢ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
ИЗДАНИЕ А. Ф. ДЕВРІЕНА.
1891.

635. 3-036

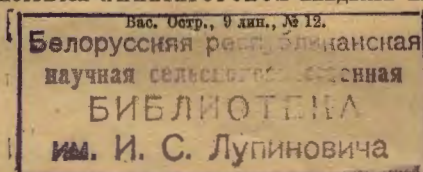
Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 7 Марта 1891 года.



1949

289577

ТИПОГРАФИЯ ИМПЕРАТОРСКОЙ АКАДЕМИИ НАУКЪ.



Въ нашей сельско-хозяйственной литературѣ ощущается крайній недостатокъ въ систематическомъ описаніи разновидностей и породъ овощныхъ растеній; изрѣдка приводятся лишь краткія и неполныя характеристики избранныхъ сортовъ или указываются весьма неточные признаки, по которымъ трудно или совсѣмъ невозможно различать сорта. По этому авторъ настоящаго описанія двухъ видовъ капустъ отнесся сначала съ большимъ сочувствіемъ къ переводу известной книги Вильморена „Les plantes potagères“, но уже самый планъ перевода оказался неудовлетворительнымъ, ибо въ немъ растенія, какъ и въ оригиналѣ, распредѣлялись не по научнымъ группамъ и не по общепринятому раздѣленію въ наукѣ сельскаго хозяйства на корнеплоды, салаты и пр., а лишь по одному алфавиту, который точно также и въ описаніяхъ капустъ совсѣмъ не соответствовалъ русскимъ названіямъ. Кромѣ того, нѣкоторые сорта капустъ, даже весьма распространенные и важные въ хозяйствѣ, неполно или вовсе не описаны у Вильморена. По этимъ причинамъ авторъ счелъ болѣе цѣлесообразнымъ воспользоваться, кромѣ Вильморена, еще различными другими литературными пособиями и, прибавивъ собственные наблюденія, сдѣлалъ описанія капустъ по совершенно иной программѣ, чѣмъ у Вильморена.

Такъ какъ подобное описаніе такихъ важныхъ овощныхъ растеній, каковы капусты, является впервые въ русской печати, то приходится говорить объ его необходимости и полезности, тѣмъ болѣе, что у насъ весьма обыкновенны двѣ крайности, въ силу которыхъ или совсѣмъ не придается никакого значенія различію сортовъ, или же существуетъ постоянная погоня за разными новинками, нерѣдко вовсе не оправдывающими возлагаемыхъ на нихъ надеждъ, сообразно каталожнымъ рекламамъ. Между тѣмъ хозяину необходимо знаніе сортовъ для того, чтобы онъ имѣлъ у себя настоящія растенія и не воздѣлывалъ бы вмѣсто нихъ для него невыгодныя, достигшія подъ невѣрными или искаженными названіями. Промышленный огородникъ и полеводъ должны строго различать сорта, чтобы не вводить вмѣсто испытанныхъ старыхъ сортовъ сомнительные новыя, являющіеся часто подъ новыми лишь названіями; или чтобы достигнуть въ культурѣ типическихъ свойствъ извѣстнаго сорта, или же выбрать сортъ наиболѣе подходящій къ мѣстнымъ условіямъ культуры. Въ сельско-хозяйственныхъ школахъ пособіе для изученія сортовъ необходимо каждому ученику, такъ какъ отыскивать ему самому, даже учителю, отличительные признаки овощей въ первый годъ культуры довольно трудно и иногда нѣсколько культурныхъ опытовъ выходятъ на столько неопредѣленными, если не неудачными, что по нимъ нельзя судить о внѣшнихъ и внутреннихъ признакахъ разныхъ овощей.

Чтобы дать возможность всякому, даже мало знакомому съ ботаникою, пользоваться такимъ пособіемъ для распознаванія сортовъ капустъ, описанія послѣднихъ составлены безъ введенія ботаническихъ терминовъ, за исключеніемъ самыхъ понятныхъ по одному уже своему названію. Оставлены, однако, два очень важные термина, какъ необходимые для пра-

вильнаго пониманія различій между растеніями и въ этомъ отношеніи поставлены, какъ наиболѣе отличающіеся—„разновидности“ (у Вильморена *variétés* соотвѣтствуютъ именно этому научному термину) и подраздѣленіе ихъ или „породы“ (у Вильморена *gases*); поэтому часто въ одну и ту же разновидность включается нѣсколько породъ, отличающихся между собою менѣе, чѣмъ разновидности другъ отъ друга. Такое обозначеніе вѣрно въ научномъ отношеніи и соотвѣтствуетъ также мысли Вильморена, но оно идетъ противъ обыкновеннаго у насъ названія „сорта“, безразлично относящагося какъ къ мало сходнымъ растеніямъ, такъ и къ мало отличающимся другъ отъ друга. Употребляя же обыкновенное обозначеніе словомъ „сортъ“, пришлось бы въ переводѣ для *variété* и *gase* придумывать какое либо особое различіе, или же смѣшивать ихъ безразлично, что повело бы къ ущербу содержанія описаній.

Считая синонимы очень полезными для распознаванія породъ, авторъ ввелъ, сравнительно съ книгою Вильморена, значительныя добавленія однозначащихъ названій на разныхъ языкахъ, съ которыхъ обыкновенно дѣлается переводъ на русскій, нерѣдко совсѣмъ невѣрный, отчего исковерканныя иностранныя названія, обычныя въ нашихъ каталогахъ, распространяются повсюду, проникая изъ каталоговъ даже въ литературу. Установкою надлежащей синонимики подъ однимъ общераспространеннымъ и вѣрнымъ русскимъ названіемъ такому искаженію полагаетъ нѣкоторый предѣлъ.

Описаніе породъ дополнено тѣми, которыя опущены у Вильморена, не смотря на давнюю ихъ извѣстность, или явились послѣ напечатанія его сочиненія, какъ на самомъ дѣлѣ новыя растенія; повсюду также включены и русскія породы, какъ самостоятельно выработанныя русскою культурою.

Также дополнены, а отчасти измѣнены, сообразно русскимъ условіямъ, свѣдѣнія по культурѣ.

Сравнивающихъ породы обращаю вниманіе на рисунки, почти исключительно взятые по Вильморену. На первый взглядъ многіе другіе рисунки, напр. Бенари, также англійскихъ, американскихъ и нѣкоторыхъ русскихъ каталоговъ кажутся наилучшими по величинѣ и выполненію, тѣмъ не менѣе, по точности и соответствію дѣйствительнымъ формамъ овощей, эти рисунки значительно уступаютъ рисункамъ Вильморена. Искусствомъ дѣлать небольшой, но вѣрный даже въ ботаническомъ отношеніи рисунокъ, съ передачею типическихъ особенностей растенія, обладаетъ среди всѣхъ каталожныхъ художниковъ, только составитель рисунковъ фирмы Вильморена, что доказывается всеобщимъ ихъ распространеніемъ. Около каждого рисунка въ текстѣ указанъ размѣръ, для котораго естественная величина взята обыкновенною въ урожаѣ, а не наибольшею. Авторъ желалъ вначалѣ вмѣсто этихъ рисунковъ помѣстить въ текстѣ только одни оригинальные, подобно тому, какъ онъ это сдѣлалъ для сочиненія „Русскія Капусты“, но такимъ путемъ цѣна книги была бы значительно повышена безъ особенной нужды.

М. Рытовъ.

Горы — Горки.

1891.

КАПУСТА ОГОРОДНАЯ.

BRASSICA OLERACEA L.

Капустою огородною въ ботаникѣ называется особый видъ (species) или особая группа растений изъ семейства крестоцвѣтныхъ, названныхъ такъ по крестообразному расположенію частей цвѣтка. Этотъ видъ не даетъ помѣсей съ другими, близкими къ нему видами, именно съ китайскою капустою, брюквою, рѣпою и черною капустою, и посѣвомъ сѣмянъ никогда въ нихъ не переходитъ.

1. Ботаническія отличія.

Въ дикомъ состояніи — растеніе многолѣтнее, но въ культурномъ всегда двулѣтнее, за исключеніемъ лишь древесной капусты, которая можетъ иногда существовать 3—4 года. Въ первое лѣто капустныя растенія развиваютъ стебель и листья, и только у цвѣтной капусты и брокколи образуются въ это время зачаточные цвѣты; на второе лѣто стебель вѣтвится, пуская цвѣтоносныя вѣтви изъ пазухъ своихъ листьевъ, и затѣмъ, послѣ принесенія зрѣлыхъ плодовъ и сѣмянъ, онъ и вмѣстѣ съ нимъ все растеніе умираетъ. У кустовыхъ капустъ вѣтки, хотя и образуются въ первое лѣто, но на нихъ не бываетъ цвѣтковъ. Стебель вѣтвистый, какъ у дикой капусты, внизу не умираетъ, но пускаетъ молодые побѣги, которые потомъ развиваются въ новые стебли.

Стебель въ первое лѣто бываетъ весьма разнообразной вышины, отъ нѣсколькихъ дюймовъ до 16 футовъ, какъ у древесной капусты, у которой онъ дѣлается при томъ деревянистымъ, тогда какъ у другихъ онъ бываетъ полу-деревянистымъ и травянистымъ. Листья, прикрѣпляющіеся къ нему, послѣ засыханія, отчленяются въ мѣстахъ своего прикрѣпленія, образуя листовые слѣды, подобно тому, какъ это замѣчается у деревьевъ; подъ каждымъ листовымъ слѣдомъ остается выдающійся бугорокъ, извѣстный подъ названіемъ листовой подушки.

Листья раздѣляются на нижніе и верхніе, первыя иначе называются прикорневыми, вторыя — стеблевыми, хотя тѣ и другіе одинаково прикрѣпляются къ тому же стеблю; нижніе листья сидятъ всегда скученно, не образуя болѣе или менѣе длинныхъ колѣнъ (междоузлій), верхніе располагаются на болѣе удаленныхъ другъ отъ друга разстояніяхъ, отчего колѣна между ними ясно замѣтны. У листовыхъ и кочешковыхъ капустъ въ первое лѣто стебель имѣетъ довольно длинныя колѣна, но на верхушкѣ стебля образуются также скученныя листья, расположенныя въ такъ называемую розетку, колѣна которой на второй годъ не остаются короткими, какъ въ нижней части стебля, а вытягиваются по мѣрѣ роста стебля. У кольраби, цвѣтной капусты, многихъ брокколи, савойской капусты и кочанной въ первое лѣто весьма сильно развиваются только одни нижніе листья, потому что въ это время стебель у этихъ капустъ не удлиняется; въ такихъ случаяхъ, особенно у кочанной капусты, нижніе листья достигаютъ иногда замѣчательно большой величины. У листовыхъ и кочешковыхъ капустъ, у которыхъ стебель въ первое лѣто вытягивается довольно равномерно, листья, имѣющіе иногда большую величину, отличаются въ это время болѣе или менѣе одинаковыми размѣрами. Самые нижніе и самые верхніе листья всегда отличаются сравнительно малою величиною.

Форма листьевъ различна по ихъ расположенію на стеблѣ. Первые, сѣменные листики (сѣмядоли), — мелкіе, зеленые, съ черешками и сердцевидными пластинками (на верхушкѣ съ

выемкой), — расположены въ числѣ 2-хъ супротивно; всѣ остальные листья расположены по спиральной линіи такъ, что 6-й находится надъ 1-мъ, 7-й надъ 2-мъ и т. д. Слѣдующіе за сѣмядолями вверхъ листья, въ самой нижней части стебля, бываютъ небольшіе, числомъ около 5, и только расположенные выше ихъ листья получаютъ большую величину; обыкновенно такіе небольшіе листья, послѣ развитія большихъ, засыхаютъ и опадаютъ. Большіе листья у нѣкоторыхъ двѣт-ныхъ, савойскихъ и кочанныхъ капустъ имѣютъ лировидную форму, на подобіе листьевъ табака; они состоятъ только изъ одной пластинки, овальной или округленной формы, которая у основанія нѣсколько сужена, но близъ стебля расширена въ два листовые края, никогда не вырастающіе кругомъ стебля. Такіе листья въ ботаникѣ называются сидячими. У другихъ изъ тѣхъ же капустъ сидячими листьями бываютъ только околокочанные или вообще болѣе внутренніе листья, наружные же листья имѣютъ одну большую конечную пластинку, по бокамъ же обнаженной главной жилки нѣсколько паръ боковыхъ малыхъ листовыхъ долей и у основанія обнаженной жилки двѣ листовыя доли (ушки), сросшіяся съ стеблемъ; подобные листья нельзя строго называть черешчатыми и они часто послѣдовательно переходятъ въ сидячіе. Напротивъ, у кольраби и многихъ листовыхъ капустъ имѣются настоящіе черешковые листья, безъ всякихъ ушковъ въ мѣстѣ ихъ прикрѣпленія къ стеблю. Кромѣ этого основнаго различія листьевъ, какъ сидячихъ и черешковыхъ, существуютъ еще многія другія отличія. Такъ у листовыхъ капустъ края листовой пластинки бываютъ цѣльные, вырѣзные, волнистые, складчатые или бахромчатые и кудрявые; у пальмовой и у савойскихъ капустъ поверхность листовой пластинки бываетъ не ровная, какъ у другихъ, а выпученная мѣстами, отчего пластинка дѣлается морщинистой; жилки бываютъ то узкія, то широкія, особенно у португальской капусты. Окраска листьевъ бываетъ: травяно-зеленая (у нѣкоторыхъ грюнколей), блѣдно-зеленая или желтоватая, сѣро-зеленая отъ покрывающаго поверхность сѣраго налета, синезеленая, красно или буро-красно фіолетовая.

Часто такую же окраску имѣетъ также и стебель. Верхніе листья, образующіеся на второй годъ, послѣдовательно уменьшаются къ верхушкамъ стебля и его вѣтвей и всегда переходятъ въ маленькіе, сидячіе листики съ широкимъ или узкимъ основаніемъ, никогда не облекающимъ стебель. Такіе мелкіе листики являются уже прицвѣтниками, ибо изъ пазухъ ихъ развиваются цвѣточныя вѣтки, но всякая послѣдняя вѣтка, непосредственно несущая цвѣтоножки съ цвѣтами, не имѣетъ на себѣ прицвѣтниковъ, т. е. цвѣтоножки прямо отходятъ отъ этой вѣтки, вѣрнѣе, что на послѣдней прицвѣтники остаются въ зачаточномъ состояніи и потомъ совсѣмъ не развиваются. Каждая вѣтка съ цвѣтоножками образуетъ частное соцвѣтіе, называемое въ ботаникѣ простою кистью; въ этой кисти, всегда болѣе или менѣе удлинненной, распускаются сначала нижніе цвѣтки, на нижнихъ цвѣтоножкахъ, и затѣмъ цвѣто-распусканіе продолжается послѣдовательно вверхъ. Такому же порядку, очевидно, слѣдуетъ образованіе плодовъ и созрѣваніе ихъ вмѣстѣ съ сѣменами.

Изъ всѣхъ частей растенія сохраняютъ постоянство признаковъ корень и цвѣты. Корень вообще бываетъ мало развитъ, даже у растеній съ большими листьями и стеблями. Цвѣтки всегда съ одинаковыми признаками, за исключеніемъ португальской (широко-жилковой) капусты, у которой лепестки мельче и бѣлаго цвѣта. Чашечка цвѣтка приподнятая или прижатая и только при отцвѣтаніи слабо отклоненная, затѣмъ она отпадаетъ вмѣстѣ съ лепестками и тычинками; длиною чашелистники равны длиннымъ тычинкамъ. Лепестки больше, чѣмъ у брюквы и рѣпы, свѣтло-желтые или желтые, съ ноготками (узкими нижними частями) и отгибами, нѣсколько изогнутыми по краямъ. Тычинки прямостоячія, изъ нихъ 4 длинныхъ равны по длинѣ пестику. Стручекъ длинный, бу-гристый, съ короткимъ и толстымъ тупымъ клювомъ (выросшимъ столбикомъ), который въ 10 и болѣе разъ короче длины всего плода. Вполнѣ развитыя и зрѣлыя сѣмена — правильно шаровидныя, не вдавленные и не угловатыя, темно-бурья или красноватыя. На нижнихъ частяхъ цвѣтоносныхъ вѣтвей обра-

зуются большіе плоды, нежели на верхнихъ; въ каждомъ стручкѣ также разнятся по величинѣ сѣмена. Замѣчено, что верхнія, болѣе мелкія сѣмена стручка особеннымъ образомъ относятся къ наслѣдованію и сохраненію признаковъ въ потомствѣ, нежели сѣмена нижнія, болѣе крупныя. Такъ у левкоя по Шатѣ (Chaté, Gardener's Chronicle, 1850, p. 198) нижнія сѣмена передаютъ въ потомство новыя измѣненные признаки (махровость), верхнія же удерживаютъ свойства старыхъ потомковъ. Надо полагать, что подобное различіе существуетъ вообще у всѣхъ крестоцвѣтныхъ растеній, въ томъ числѣ и у капусты.

2. Происхожденіе разныхъ названій.

Метцгеръ, А. Де-Кандоль и многіе другіе ботаники полагаютъ, что огородная капуста европейскаго происхожденія, именно, что она произошла отъ дикой капусты, растущей на скалистыхъ (мѣловыхъ) берегахъ морскихъ заливовъ Франціи, Англіи и Италіи. Древность ея культуры очень велика и превосходитъ по А. Де-Кандоллю время переселеній арійцевъ; несомнѣнно, что прежде, чѣмъ стали воздѣлывать капусту, пользовались ею въ дикомъ состояніи. Главныя различія огородной капусты, какъ листовой, кочанной, кольраби и цвѣтной были извѣстны уже древнимъ грекамъ и римлянамъ. Надо полагать, что вмѣстѣ съ распространеніемъ греческой и римской цивилизаціи въ Европѣ, шло и распространеніе культуры этого растенія, на что указываютъ названія на языкахъ всѣхъ европейскихъ народовъ. Древне-греческое названіе огородной капусты $\chi\rho\acute{\alpha}\mu\beta\eta$ или $\chi\rho\acute{\alpha}\mu\beta\eta$ (krambai), откуда латинское *crambe*; слово это связываютъ съ индо-германскимъ *karambha* (значитъ овощъ) и персидскимъ *karamb*, но о капустѣ у древнихъ персовъ и индусовъ нѣтъ никакихъ указаній, поэтому думаютъ, что греки заимствовали лишь названіе, которое однако не удержалось за огородною капустою, ибо потомъ имъ стали означать катранъ (*Crambe maritima* L., морская капуста). У Плинія капуста называется уже другимъ словомъ — *brassica*, перешедшимъ теперь въ науку; проис-

хождение этого слова также неизвестно и одни производят его отъ кельтскихъ названій капусты — *bresic* и *brassic*, другіе отъ греческихъ βράζω (варить) и βράσσω (кипятъ). Отъ этого слова произошли названія *berza* испанцевъ, *verza* португальцевъ и *varza* румынъ. Остальныя названія произошли отъ латинскихъ словъ: нѣмецкое *Kohl*, датское *Kaal*, ирландское *Cal*, англійское *kale*, испанское *col*, португальское *couve* и итальянское *cavolo* — производятъ отъ латинскаго слова *caulis* (стебель), вслѣдствіе употребленія въ пищу этой части растенія; сюда же относится древне-нѣмецкое *Choli* и теперешнее французское *chou*. Другія названія, какъ французское *cabus*, англійское *cabbage*, сербское *kipus*, польское, чешское и русское *kapusta*, — производятъ отъ латинскаго слова *caput* (голова), вслѣдствіе употребленія въ пищу головчатой формы кочновъ.

3. Происхожденіе подвидовъ и разновидностей.

Въ теченіи двухъ или болѣе тысячелѣтій изъ дикаго растенія съ плотнымъ, деревянистымъ, сильно вѣтвящимся стеблемъ и съ твердыми листьями получились различныя подвидовыя измѣненія, изъ которыхъ самое близкое къ дикому растенію представляетъ кустовая капуста, затѣмъ слѣдуетъ листовая капуста, тѣсно связанная съ кольраби, кочешковою капустою, савойскою и кочанною, тогда какъ цвѣтная чрезъ вѣтвистую брокколи связывается болѣе съ вѣтвистою (листовою) капустою. Метцгеръ, по описанію О. Декандоля, представляетъ послѣдовательныя измѣненія первообразной дикой формы въ разные подвиды (*subspecies*). Дикое растеніе въ культурномъ состояніи на сильной почвѣ прежде всего получается съ меньшимъ числомъ вѣтвей, которыя чрезъ это становятся длиннѣе, толще, мясистѣе, отчего растеніе приближается къ культурной вѣтвистой капустѣ. Когда боковыя вѣтви укорачиваются въ своей длинѣ, то получается болѣе сильный и крѣпкій стебель, подобный стеблю листовыхъ капустъ, всегда содержащему, какъ и у другихъ капустъ, въ пазухахъ листьевъ зачаточныя вѣтки, которыя у

кочешковой капусты являются въ видѣ розетокъ и мелкихъ кочешковъ. При недостаткѣ боковыхъ вѣтвей главный стебель сильнѣе вырастаетъ, достигаетъ значительной вышины и дѣлается толще и мясистѣе; листья на немъ также сильнѣе развиваются, получая большую поверхность и собираясь на верхушкѣ въ открытую розетку. Когда движеніе сока преимущественно направляется въ листья, то тогда, наоборотъ, стебель и вѣтви развиваются слабѣе, при чемъ листья значительно увеличиваются, жилки ихъ дѣлаются толстыми и мясистыми и между ними растетъ также и листовая мякоть. Если жилки растутъ слабѣе листовой мякоти, то послѣдняя пучится между ними, дѣлая поверхность листа морщинистою; ростъ жилокъ производитъ вогнутость листьевъ, которые загибаются внутрь и смыкаются въ рыхлый кочанъ. Такъ получается савойская капуста. Когда развитіе жилокъ идетъ равномернѣе съ мякотью, то поверхность листьевъ бываетъ равною, отчего вогнутые и смыкающіеся листья образуютъ болѣе плотный кочанъ. Метцгеръ не указываетъ на причину изгибанія листьевъ внутрь, но она, какъ теперь извѣстно, состоитъ въ болѣе сильномъ ростѣ нижней части жилокъ. Полученіе кольраби Метцгеръ наблюдалъ изъ браунколя; стебель при этомъ дѣлается толстымъ и мясистымъ, отчего онъ укорачивается и вѣтки остаются зачаточными въ видѣ глазковъ, листья слабо развиваются, остаются малыми и приближаются къ листьямъ вѣтвистой капусты. Когда движеніе сока преимущественно направляется въ соцвѣтіе, то цвѣточные вѣтви утолщаются, дѣлаются нѣжными и мясистыми, но цвѣты, появившись ранѣе обыкновеннаго времени, не могутъ развиваться и обращаются также въ мясистую массу. Такъ получаютъ брокколи и цвѣтная капуста.

Такое описаніе послѣдовательнаго полученія подвидовъ по О. Де-Кандоллю представляетъ скорѣе гипотезу, ибо оно лишено дѣйствительныхъ доказательствъ культуры. Тѣмъ не менѣе въ основу ученія о происхожденіи подвидовъ огородной капусты можно принять полученіе только двухъ основныхъ — вѣтвистой, весьма легко образующейся изъ дикой

капусты, и невѣтвистой или листовой, полученной изъ вѣтвистой. Между этими двумя подвидами въ настоящее время можно найти цѣлый рядъ послѣдовательныхъ формъ съ большимъ и меньшимъ развитіемъ вѣтвей, соединенныхъ съ послѣдовательнымъ увеличеніемъ листьевъ, но промежуточные формы между ними и остальными подвидами группами (подвидами, *subspecies*) совсѣмъ исчезли, какъ исчезаютъ всякія такія формы, не имѣя выгоды для культуры и только теперь, особенно въ наше время, онѣ созидаются вновь, часто при помощи скрещиванія, которое, очевидно, не могло имѣть никакого приложенія въ началѣ происхожденія подвидовъ. Это начало слѣдуетъ приписать различію въ климатѣ, погодѣ, почвѣ и уходѣ. Такъ извѣстно, что въ жаркихъ странахъ кочанная капуста совсѣмъ не свиваетъ кочна; кочанъ также плохо образуется въ жаркое лѣто въ нашемъ климатѣ, при недостаткѣ влаги въ почвѣ. Полутеплый, влажный климатъ о-ва Джерсея особенно способствуетъ, при пасмурномъ небѣ, необыкновенному развитію стебля исполинской листовой капусты, который только на немъ достигаетъ громаднѣйшей вышины въ 16 футовъ; Ч. Дарвинъ со словъ Gard. Chr. (1856, р. 744) приводитъ, какъ поразительный фактъ, что на вершинѣ такого стебля, между весенними побѣгами, „сорока свила себѣ гнѣздо“. У насъ всѣмъ извѣстно, что въ среднихъ и сѣверо-западныхъ губерніяхъ культура кочанной капусты несравненно легче удастся уже по одному свойству климата, чѣмъ въ губерніяхъ южныхъ и юго-восточныхъ. Что касается вліянія почвы, то обилію перегнойныхъ веществъ въ связи съ зольными и фосфористыми удобреніями, при условіяхъ достаточной влаги и удобнаго климата, бываетъ всегда обязано необыкновенно сильное развитіе листьевъ кочанной капусты. Дерновая почва и удобрительная поливка, содержащая коровій калъ и нѣсколько % чилійской селитры чрезвычайно способствуетъ по Шредеру росту и урожайности цвѣтной капусты. Образование большой мясистой сердцевины мозговой капусты и кольраби, повидимому, стоитъ въ зависимости отъ гипса и извести въ почвѣ, которые усиливаютъ

доступность корнямъ питательныхъ веществъ; по крайней мѣрѣ, кольраби изъ всѣхъ другихъ капустъ отличается способностью произростать на известковыхъ почвахъ. Относительно вліянія ухода мы имѣемъ замѣтку у Метцгера, что красныя и зеленыя листовыя капусты чрезъ частое обрываніе листьевъ становятся древесными, т. е. стебель ихъ удлиняется. Стебуть совѣтуетъ обламывать у листовыхъ капустъ листья только тогда, когда нижніе начинаютъ желтѣть и когда стебель поднимется по крайней мѣрѣ на 1—1½ фута, при этомъ „сразу обламывается не болѣе 2—3 листьевъ, потому что при обламываніи большаго числа листьевъ за-разъ, растенія каждый разъ вытягиваются, страдаютъ больше отъ гололедки и производятъ менѣе развѣтвленій и листьевъ въ слѣдующую весну“. У кочанныхъ капустъ преждевременное обламываніе листьевъ, до полного образованія кочна, весьма сильно дѣйствуетъ на выростаніе въ немъ стебля, отчего листья ослабляются въ своемъ ростѣ и кочанъ трескается, какъ и въ тѣхъ случаяхъ, когда при раннемъ разведеніи онъ подвергается дѣйствію солнца въ жаркое и сухое лѣто, при недостаткѣ влаги въ почвѣ. Извѣстно также, что при благоприятныхъ условіяхъ климата, почвы и погоды, разрыхленіе земли и окучиваніе способствуютъ сохраненію влаги въ почвѣ, извлеченію изъ почвы питательныхъ веществъ корнями и вмѣстѣ съ этимъ содѣйствуетъ большому развитію листьевъ, особенно у кочанныхъ капустъ. Самое образованіе кочна у кочанныхъ капустъ и загибъ листьевъ внутрь у цвѣтной капусты зависитъ, во всей очевидности, отъ сильно сокращеннаго выростанія стебля; кромѣ благоприятныхъ условій климата, погоды и почвы связываніе листьевъ въ пучекъ — обыкновенный способъ для ихъ облѣбнія — вызываетъ всегда наиболѣе усиленный ростъ ихъ нижней поверхности, чѣмъ поддерживается загибъ листьевъ внутрь и большій ихъ ростъ съ уменьшеніемъ роста стебля и его почекъ. Въ природѣ подобныхъ свертываній листьевъ у капустъ не замѣчается и они исключительно обязаны лишь уходу при культурѣ и послѣдовательному тщательному выбору наиболѣе

пригодныхъ и получившихъ свои новыя свойства растеній. Есть много основаній полагать, что загибы листьевъ, вызванные вначалѣ какъ природными вліяніями, такъ и искусственно, сохраняются затѣмъ, при благопріятныхъ условіяхъ, въ потомствѣ при размноженіи сѣменами. Почти на нашихъ глазахъ происходитъ послѣдовательное обращеніе римскаго салата въ кочанный, тою **салата**, который подвергается всегда самому заботливому связыванію листьевъ въ пучекъ, отчего онъ даже получилъ отъ нѣмцевъ названіе связнаго (Bind-Salat). Такое же связываніе листьевъ имѣло, по всей вѣроятности, большое вліяніе на сокращенный ростъ вѣтвей спаржевой и другихъ брокколи, изъ которыхъ получена цвѣтная капуста. Чтобы предохранить соцвѣтіе брокколи отъ выростанія, во Франціи поворачиваютъ все растеніе имъ къ сѣверу; затѣненіе соцвѣтія листьями и опрыскиваніе послѣднихъ водою также благопріятствуетъ сохраненію соцвѣтія. Конечно, наслѣдственность растеніями результатовъ пріемовъ культуры требуетъ еще большихъ доказательствъ, а главное опытовъ, которыхъ пока совершенно не имѣется, но для всякаго практика это замѣчательное явленіе неоспоримо и онъ имъ всегда пользуется для улучшенія растенія. Въ книгѣ Шредера указывается даже на возможность унаслѣдованія поврежденій: у коломенской капусты довольно часто встрѣчается абортивность (потеря) конечной почки у расады, состоящая въ томъ, что молодой стебель заканчивается листомъ безъ почки, вслѣдствіе чего дальнѣйшее развитіе растенія прекращается; „очень можетъ быть“, говоритъ авторъ, „что разведеніе сѣмянъ изъ кочерыжки, безъ головки (кочна), которое примѣняется къ этому сорту, обусловливаетъ это явленіе“.

Вліяніе условій климата, погоды, почвы и ухода если не объясняетъ намъ прямо происхожденіе различныхъ подвиговъ измѣненій огородной капусты, то они, по крайней мѣрѣ, указываютъ на тѣ явленія, которыми сопровождалось это происхожденіе отъ одного общаго родоначальнаго растенія. Единство происхожденія подвиговъ отъ одного типа доказывается также обратнымъ переходомъ при неблагопріятныхъ условіяхъ

культуры. Этотъ переходъ совершается въ весьма короткое время и каковъ бы ни былъ подвидъ — кольраби, кочанная капуста или цвѣтная — всѣ они одинаково обращаются въ листовую или вѣтвистую капусту, которая въ мѣстностяхъ нахожденія дикой капусты, по всей вѣроятности, легко дичаютъ.

Если подвиды образовались болѣе двухъ тысячелѣтій назадъ и до сихъ поръ не прибавилось ни одного новаго подвида, то измѣненія каждаго отдѣльнаго подвида, или такъ называемыя *разновидности* (*varietates*), застаютъ уже исторія народовъ. Въ древніе и средніе вѣка каждый подвидъ имѣлъ у себя не болѣе 1—2 разновидностей; по крайней мѣрѣ у Плинія указано ихъ только 6, а у Турнефора около 20. Можетъ быть описанію подверглись не всѣ разновидности въ свое время, тѣмъ не менѣе увеличеніе ихъ замѣчается въ значительной степени лишь въ XIX столѣтіи. О. Де-Кандоль описалъ болѣе 30 разновидностей, Метцгеръ 40 (въ 1833 г.), Алефельдъ 57 (въ 1866 г.), Вильморенъ (въ 1883 г.) около 90. Это увеличеніе разновидностей объясняется тѣмъ, что въ наше время во всякой странѣ стремятся выработать наиболѣе пригодныя для нея растенія, соотвѣтственно условіямъ хозяйства и рынка; нѣкоторыя страны даже сильно конкурируютъ другъ другу въ выведеніи новыхъ растеній. Однако не всѣ вновь получаемыя измѣненія рѣзко отличаются отъ старыхъ, полученныхъ уже ранѣе, потому что отличія выражаются часто лишь въ одномъ, притомъ маловажномъ признакѣ, который ни въ ботаническомъ, ни въ хозяйственномъ отношеніи не играетъ большой роли; подобныя мелкія измѣненія обыкновенно называются *породами* (старое названіе *разности*, *variationes*). Въ нѣкоторыхъ случаяхъ строго различить разновидность отъ породы довольно трудно, но вообще порода получается болѣе легко и скорѣе и касается лишь небольшихъ измѣненій; многія породы также весьма легко подвергаются обратному переходу въ тѣ, отъ которыхъ онѣ произошли, если онѣ не поддерживаются заботливо въ условіяхъ своего происхожденія.

4. Основные начала культуры капусты.

Свойства и достоинства продуктовъ капустныхъ растений разныхъ разновидностей поддерживаются особыми, соответственными имъ культурами и разными приемами, которые указаны при отдѣльныхъ описаніяхъ. Сюда относятся: ранній или поздній посѣвъ, защита отъ внѣшнихъ вліяній, мѣсто посадки и пр. Существуютъ однако общія условія, безъ соблюденія которыхъ никакая разновидность не можетъ оставаться постоянной. Къ этимъ условіямъ принадлежитъ, во первыхъ, самый строгій и беспощадный отборъ типическихъ растений известной разновидности или породы на сѣмена, ибо даже при такомъ отборѣ поколѣніе получается всегда съ болѣе или менѣе варьирующими признаками и чѣмъ новѣе разновидность, еще болѣе порода, тѣмъ растенія новаго поколѣнія сильнѣе стремятся возстановить утраченные старые признаки. Во вторыхъ, посадка сѣменниковъ разныхъ разновидностей должна быть на большихъ разстояніяхъ, которыя въ точности опредѣлить невозможно, потому что перенесеніе пыльцы производится при помощи насѣкомыхъ, главнымъ образомъ перепончатокрылыхъ (по Г. Мюллеру изъ нихъ цвѣты посѣщаютъ: *Andrena nigroaenea*, *A. Gwynana*, *A. fulvicrus*, *A. nana*, *Halictus cylindricus* и *Apis mellifica*) и трипсовъ. Всѣ разновидности чрезвычайно легко скрещиваются между собою, отчего поколѣніе, получаемое изъ сѣмянъ, имѣетъ смѣшанные признаки, но, какъ говорить Ч. Дарвинъ, „сомнительно, чтобы посредствомъ такихъ преднамѣренныхъ или случайныхъ скрещиваній могло возникнуть много постоянныхъ разновидностей, потому что растительныя формы, возникшія такимъ образомъ, известны своимъ непостоянствомъ“. Не только разновидности, но и подвиды также скрещиваются. Особенно невыгодно скрещиваніе всѣхъ капустъ съ кустовою и листовою, а кочанной и цвѣтной еще съ кольраби, которая всегда передаетъ нѣкоторое утолщеніе стебля и слабое развитіе листьевъ.

Успѣхъ культуры всѣхъ капустъ на открытомъ воздухѣ въ сильной степени зависитъ отъ климата и погоды. Вслѣд-

ствіе содержанія большаго количества воды въ листьяхъ и стебляхъ, капуста особенно удаются въ влажномъ умѣренномъ климатѣ съ преобладающими пасмурными днями и частыми дождями лѣтомъ и осенью. Въ нашихъ южныхъ и юго-восточныхъ губерніяхъ, страдающихъ отъ засухи и зноя, удачная культура капусты возможна лишь при обильномъ орошеніи почвы. На сколько препятствуетъ культурѣ холодъ въ Архангельской губ. и Сибири и какія разновидности воздѣлываются тамъ съ успѣхомъ — свѣдѣній объ этомъ не имѣется. Повсюду стараются разводить капусту въ низменныхъ мѣстахъ около рѣкъ, на рѣчныхъ островахъ (Костр. губ.), осушенныхъ прудахъ, перепаханныхъ заливныхъ лугахъ и даже на хорошо осушенныхъ торфяныхъ мѣстахъ. Во влажныхъ мѣстностяхъ почва выбирается болѣе легкая, въ сухихъ суглинистая, долѣе сохраняющая влагу, но самая лучшая почва та, которая богата перегнойными веществами, служащими продуктами своего разложенія для питанія слабо развитыхъ корней и въ то же время сохраняющими влагу въ почвѣ.

Почва обрабатывается на глубину не менѣе 4—5 вершковъ и удобряется предъ посадкою медленно разлагающимся навозомъ рогатаго скота, но такъ какъ навозъ недостаточно богатъ для капусты фосфорной кислотой и кали, то, прежде его введенія въ почву, удобряютъ землю золою и фосфоритнымъ порошкомъ (также суперфосфатомъ или костяной мукой); такое соединенное удобреніе оказываетъ самое лучшее дѣйствіе на развитіе капустныхъ растений. По этой причинѣ нови, раздѣланныя огнемъ и содержащія большое количество зольныхъ веществъ, весьма пригодны для воздѣлыванія капусты, если онѣ находятся въ низменныхъ мѣстахъ и удерживаютъ влагу. Удобреніе предъ навозомъ почвы известью и гипсомъ усиливаетъ доступность питательныхъ веществъ, содержащихся въ почвѣ, поэтому производитъ болѣе сильное и скорое развитіе капустныхъ растений. Что касается количества удобреній, то оно согласуется съ урожаемъ и составомъ растений. По Стебуту одна десятина кольраби даетъ 1625 пуд. урожая, кочанная капуста 3000 пуд. и листовая 3500 пуд. (болѣе

чѣмъ корнеплоды). На образованіе такой массы требуется въ пудахъ:

	кольраби.	кочанн. к.	листов. к.
азота.	7,0	7,2	7,9
кали	6,3	18,9	23,4
извести	2,6	9,3	7,7
фосфорной кислоты.	2,5	4,2	9,2
сѣрной кислоты...	2,2	7,1	5,3

Тѣхъ же веществъ содержится въ процентахъ по Вольфу:

	хлѣбный на- возъ свѣжій	костяная мука	зола листь. деревъ
азота.	0,4	3,8	—
кали	0,52	0,2	10,0
извести	0,57	31,3	30,0
фосфорной кислоты.	0,21	23,2	6,5
сѣрной кислоты...	0,12	0,1	1,6

Гипсъ содержитъ извести 31% и сѣрной кислоты 44%. Въ рославльскихъ фосфоритахъ по Энгельгардту содержится 14,57%—17,14% фосфорной кислоты (по анализамъ Костычева и Томса).

Къ особенностямъ культуры капусты относится далѣе выведеніе рассады и окучиваніе. Рассада должна быть короткая, прямая, сильная, съ крѣпкими листьями, особенно для кольраби; для этого она разводится на хорошей питательной почвѣ въ пристѣнныхъ рабаткахъ, холодныхъ парникахъ или особыхъ рассадникахъ; посѣвъ дѣлается рѣдкій и всходамъ даютъ доступъ воздуха и свѣта, прикрывая ихъ только въ большой холодъ. Лучшая рассада та, которая пикируется одинъ или два раза. Окучиваніе дѣлается не только для стойкости стебля, но и для большаго развитія корней, которое связано съ большимъ ростомъ листьевъ; поэтому послѣ посадки въ первый разъ растенія окучиваются предъ началомъ образованія большихъ листьевъ и во второй разъ осенью, послѣ перваго сбора листьевъ или предъ уплотненіемъ кочна.

5. Хозяйственное значеніе капусты.

Всѣ капусты составляютъ здоровую и питательную пищу, вслѣдствіе богатства бѣлковыми веществами, содержащимися въ листьяхъ, клубняхъ и соцвѣтіяхъ. По кормовому достоинству слѣдуютъ въ порядкѣ: клубни кольраби, ея листья, кочны и листья кочанныхъ капустъ, листья листовыхъ капустъ и стебли. Особенно хорошимъ кормомъ капуста служитъ для молочнаго скота — коровъ и овецъ, такъ какъ способствуетъ обильному отдѣленію молока; масло изъ такого молока получаетъ превосходный вкусъ и весьма хорошо сохраняется; поэтому разведеніе капусты на кормъ выгодно при маслодѣліи и приготовленіи сыра. Капуста также выгодна для откармливанія мяснаго и рабочаго скота. Въ Вандеѣ ею откармливаютъ воловъ.

6. Враги капусты.

1. Жуки.

Haltica oleracea L., земляная блоха оливково-зеленая. Поѣдаетъ разсаду.

Phyllotreta (*Haltica*) *nemorum* F., земляная блоха съ желтыми полосками, меньшей величины, чѣмъ первая. Разсадники впрыскиваютъ водою съ навозною жижею, посыпаютъ по росѣ золой съ известью, отѣняютъ разсаду хворостомъ и стараются получить всходы съ крѣпкими листьями, которые менѣе поѣдаются этими жуками.

Balaninus brassicae F., орѣхоточецъ капустный. Поѣдаетъ цвѣты.

Различные виды *Baridius*: *B. lepidii* Germ., *B. chloris* F., *B. cuprirostris* Schk., *B. chlorizans* Germ., *B. picinus* Germ. Личинки поѣдаютъ сердцевину стебля и портятъ кочерыжки; особенно вредны для кольраби.

Meligethes (*Nitidula*), блестянки разныхъ видовъ, массами нападаютъ на цвѣты, поѣдая лепестки и пыльцу.

Ceuthorhynchus assimilis Germ. Поѣдаетъ стручки и сѣмена. Другому виду этого жука *C. sulci collis* Sch. припи-

сывается образованіе корневыхъ наростовъ, какъ и жуку *Baridius lepidii* и брюквенной мухѣ. Вѣроятно эти насѣкомыя только гнѣздятся въ капустной килѣ.

Проволочный червь — личинка прыгуна (*Agriotes segetis* Gyll.) перегрызаетъ корни и стебель, пробираясь внутрь и выѣдая сердцевину. Шредеръ совѣтуетъ приманивать картофелемъ, который любятъ личинки.

Личинки *майского жука* (*Melolontha vulgaris* F.) поѣдаютъ корни.

2. Бабочки.

Гусеница *капустной бабочки* (капустницы), *Pieris brassicae* Schk., зеленовато-желтая съ черными точками, поѣдаетъ листья съ краевъ, оставляя толстыя жилки; въ наибольшемъ числѣ въ іюлѣ и августѣ. Гусеницъ собираютъ руками или прямо раздавливаютъ на листьяхъ. Онѣ выходятъ изъ желтыхъ яичекъ, которыя кладутъ бабочки кучками; яички также раздавливаются.

Гусеница *рынной бабочки*, *Pieris rapae* Schk., свѣтло-зеленая, потомъ бархатисто-зеленая, совершенно схожая по цвѣту съ синевато-зелеными листьями кочанныхъ капустъ, причиняетъ большой вредъ кочнамъ, поѣдая нѣжные внутренніе листья, дѣлая въ кочнахъ ходы и портя кочны изверженіями. Яички грязнозеленые, поодиночкѣ. Собираются гусеницы осторожно, отгибая листья.

Гусеницы ночныхъ бабочекъ — *совокъ* или *совиноноголовокъ*, капустной (*Mamestra brassicae* L.) и овощной (*M. oleracea* L.) поѣдаютъ нѣжные листья, какъ и гусеница *метлицы*, *Pyralis forticalis* L. собираются и раздавливаются, какъ предыдущія. Особенно вредна гусеница *ржаной ночницы*, *Agrotis segetum* Нб., которая поѣдаетъ листья, стебель и корни.

3. Мухи.

Личинки *цвѣточницы* (*Anthomyia brassicae* Bé, *A. singularis* L. и *A. scalaris* L.) живутъ въ начавшихъ гнить корняхъ и въ капустной килѣ, но сами не обусловливаютъ ея

происхожденіе. Также и личинки *цилиндровки*, *Oxyptera brassicaria* F.

4. Клопы и тли.

Капустный клопъ, *Strachia oleracea* L., на листьяхъ. *Капустная тля*, *Aphis brassicae* L., на стеблѣ и листьяхъ.

5. Слизни.

Слизень полевой, *Limax agrestis*, сильно размножается на сырыхъ почвахъ и въ сырое лѣто. Поѣдается утками и жабами. Послѣ росы посыпаютъ растенія порошкомъ желѣзнаго купороса съ пескомъ, негашеною известью, или обливаютъ известковой водой, солянымъ растворомъ, навозной жижей.

6. Паразитные грибы.

Киловой грибокъ, *Plasmodiophora brassicae* Vor., производитъ уродливое разрастаніе и гніеніе корней, — болѣзнь, известную подъ названіемъ капустной килы. Средства: собираніе и сожиганіе кочерыгъ съ корнями, отборъ больныхъ растеній при посадкѣ, перемѣна мѣста культуры.

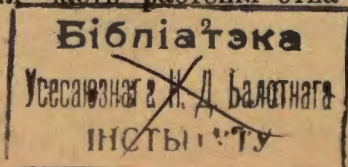
Бѣлая ржавчина, *Cystopus candidus* Lév. Образуетъ на листьяхъ, неправильно называемую, мучную росу; листья скорчиваются, какъ отъ нападенія тли и перестаютъ расти. Заражаетъ вначалѣ разсаду, проникая въ сѣменные листики, поэтому отборъ растеній при посадкѣ самое лучшее средство. Часто на сорной травѣ — сушочникѣ (*Capsella bursa pastoris*), которую не нужно допускать въ разсадникѣ, скоро ее уничтожая.

Мучная роса производится грибомъ *Erysiphe Martii* Lév. на поверхности листьевъ и почекъ. Уничтожается сѣрнымъ цвѣтомъ.

Чашечница, *Peziza Fuckeliana* de Vauz. на листьяхъ образуетъ сначала сѣрую плѣсень известную прежде подъ названіемъ особаго грибка (*Botrytis cinerea* Pers.), затѣмъ проникаетъ въ стебель, обыкновенно въ нижнія его части, производя вредную гниль съ образованіемъ твердыхъ тѣлъ (склероцій), вслѣдствіе чего верхняя часть растенія отпа-

289577

39/5



даетъ. Больныя растенія нужно заботливо уничтожать и въ особенности не допускать въ компостъ или въ почву тѣхъ изъ нихъ, больныя части которыхъ содержатъ твердые образования.

Паразитная плѣсень, *Perozpora parasitica* de Bary, образуетъ на листьяхъ, особенно на соцветіяхъ буроватую плѣсень, которая проникаетъ внутрь листьевъ и вѣтокъ соцветія, сильно уродуя ихъ ростъ. Часто встрѣчается на сумочникѣ, отъ котораго заражается капуста. Единственнымъ средствомъ считается заботливое уничтоженіе больныхъ растеній, какъ капусты, такъ сумочника, также совѣтуется перемѣна мѣста культуры.

ПОДВИДЪ 1.

Капуста кустовая, *Brass. oler. fruticosa* Metzger. *Strauchkohl*.

Стебель вѣтвится въ первое лѣто послѣ посѣва, но цвѣты приносятъ на второй годъ. Листья свѣтло-зеленые, съ длинными черешками, на концѣ съ большою верхушечною пластинкою и по бокамъ съ малыми листовыми долями.

1. **Е. дикая**, *Br. ol. silvestris* Linn. et De-C. (*Br. ol. frut. silvestris* Metzg., *Br. sylvestris* Mill.).

Chou sauvage, Wilder Kohl, Langstaudiger Meerkohl.

Стебель и вѣтки тонкіе, но очень мясистые, внизу совершенно деревянистые. Листья свѣтло-зеленые, иногда красноватые, съ длинными черешками.

Ростетъ дико по скалистымъ берегамъ морскихъ заливовъ сѣверной и южной Франціи (особенно около Тулона и въ Нормандіи), на югѣ Англіи и Ирландіи (особенно на островахъ Джерсей и Джернсей), на островѣ Лаландѣ въ Даніи, на о. Гельголандѣ и на сѣверномъ берегу Средиземнаго моря около Ниццы, Генуи и Лукки. А. Де-Кандоль отріцаетъ на-

хождение дикой капусты въ Евр. Турціи (на Афонской горѣ по Сибторпу), по берегамъ Каспійскаго моря, также въ Персіи и Сибири (по Палласу), потому что ея тамъ не находили другіе путешественники; кромѣ того зимы въ восточной Европѣ и Сибири слишкомъ суровы даже для дикой капусты. Метцгеръ говоритъ, что на мѣловыхъ скалахъ въ Европѣ она встрѣчается вмѣстѣ съ *Cheiranthus Cheiri* (дикая лакфіоль), отъ которой легко отличается свѣтло-желтыми цвѣтами. Цвѣтетъ по Де-Кандоліу на второй и на третій годъ. Въ садахъ вырощенная изъ сѣмянъ цвѣтетъ на второй годъ, когда приноситъ и зрѣлыя сѣмена, послѣ чего растенія не умираютъ, но пускаютъ свѣжія боковыя вѣтки, которыя, будучи пригнуты къ землѣ, пускаютъ корни.

По Метцгеру не можетъ быть никакого сомнѣнія, что дикая капуста служила родоначальницей для всѣхъ культурныхъ разновидностей, которыя произошли вслѣдствіе различныхъ переменъ климата, почвы и ухода, и что остальные разновидности кустовой капусты, весьма сходныя съ дикою капустою, произошли отъ нея впервые культурою въ садахъ.

Размножается дикая капуста не только сѣменами, но черенками и отводками.

Едва-ли въ настоящее время дикая капуста служить для какого либо употребленія, но молодые листья ея весною, какъ у зеленыхъ капустъ, могутъ служить овощемъ.

2. **К. вѣтвистая**, *Br. ol. ramosa* Alf. (*Br. ol. acephala ramosa* De-C., *Br. ol. frut. hortensis* Metzger).

Chou branchée, Chou branchu de Poitou, Chou virace; Aestiger Kohl von Poitou, Verzweigter hoher grüner Poitou, Ausdauernder Kohl von Daubeton, Ewiges Blattkraut, Staudenkohl; Thousand-headed cabbage.

Весьма мало отличается отъ дикой капусты, которая легко въ нее переходитъ вслѣдствіе культуры, причемъ всѣ части растенія получаютъ болѣе нѣжными, толстыми и высокими. Листовые черешки и жилки бываютъ иногда фіолетовые. Стебель до 1—1½ арш. вышины, часто болѣе, въ верх-

ней части пускаетъ изъ листовыхъ пазухъ вѣтки съ меньшими листьями, чѣмъ на стеблѣ. Листья, какъ у листовой древесной капусты, съ большими овальными или округленными конечными



К. вѣтвистая
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

пластинками. Стебель также, какъ у дикой капусты, дѣлается деревянистымъ, пуская еще болѣе развѣтвленій. Рѣдко цвѣтетъ и приноситъ мало сѣмянъ, почему размножаютъ эту капусту преимущественно черенками, для чего рѣжутся молодые вѣтки отъ іюля до начала сентября и садятся на хорошія садовыя гряды, гдѣ онѣ окореняются и потомъ разсаживаются. Сборъ листьевъ дѣ-

лается отъ весны до осени слѣдующаго года.

По Вильморену эта разновидность происходитъ изъ западныхъ округовъ Франціи (изъ Поату въ Бретани), гдѣ она съ выгодою культивируется, но уже въ центральныхъ и сѣверныхъ департаментахъ она иногда страдаетъ въ холодныя зимы. Молодые ея листья весною могутъ служить овощемъ, но главное ея назначеніе для корма скота; въ Поату она даетъ массу большихъ листьевъ, какъ и древесная капуста, которую даже превосходитъ иногда урожайностью, тѣмъ не менѣе хозяйственное ея значеніе уступаетъ древесной капустѣ вслѣдствіе того, что она не вездѣ переноситъ зимы и ея листьями поэтому можно пользоваться только въ первое лѣто и осенью. Въ Германіи она также страдаетъ отъ холода. Въ Англіи она разводится подъ названіемъ тысячеголовой капусты.

3. К. тысячеголовая, *Br. ol. multiceps n.*

Chou mille têtes, Polo; Tausendköpfiger Blätterkohl.

Вѣтви болѣе многочисленныя, чѣмъ у вѣтвистой капусты, отчего растеніе образуетъ въ нѣкоторомъ родѣ небольшой кустъ, который, хотя и не превышаетъ $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ арш. вышины, но бываетъ очень густой и изобильный листьями. Листья имѣютъ длинныя конечныя пластинки, суженныя нѣсколько къ верхушкѣ; длинныя черешки почти голые, съ небольшими боковыми долями. Цвѣтъ листьевъ свѣтло-зеленый или желтоватый.



К. тысячеголовая
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

По Вильморену происходитъ изъ Вандейскаго департамента. Довольно чувствительна къ холоду. Не выдерживаетъ холода въ большей части Англіи, гдѣ вмѣсто ея воздѣлывается болѣе крѣпкая, вѣтвистая капуста.

ПОДВИДЪ II.

Капуста листовая, *Br. ol. acephala De-C.; Brass. foliosa agr. et hort.*

Chou ordinaire, Ch. vert.; Blattkohl, Winterkohl.

Отличается отъ кустовой капусты простымъ, высокимъ и иногда мясистымъ или низкимъ стеблемъ съ неразвитыми въ пазухахъ листьевъ побѣгами, которые слѣдующею весною вырастаютъ въ вѣтки соцвѣтія. Листья большею частью поник-

шіе, образующіе на верхушкѣ стебля раскидистую розетку. Сѣменные растенія двулѣтнія, но при частомъ обрываніи листьевъ въ странахъ, гдѣ эти растенія не страдаютъ отъ холода, дѣлаются 3—4 лѣтними. Нѣкоторыя разновидности выносятъ довольно холодныя зимы, культивируются въ сѣверныхъ странахъ и доставляютъ овощъ зимою послѣ дѣйствія морозовъ, откуда названіе зимней капусты (*Winterkohl*). Есть разновидности, служація, по красотѣ своихъ листьевъ, какъ въ качествѣ декоративныхъ растеній, такъ и въ качествѣ зимней капусты. На поляхъ для корма скота воздѣлываются высокія растенія, дающія большое количество листьевъ.

По листьямъ раздѣляется на два отдѣла:

Отдѣлъ А. К. плосколистная.

Листья съ большими плоскими конечными пластинками, не разсѣченными по краямъ, слабо волнистыми, иногда на поверхности морщинистыми. Черешки часто съ боковыми долями. Верхушка стебля съ открытою или смыкающеюся въ небольшой кочанъ розеткою.

1. К. зеленая (обыкновенная), *Br. oleracea viridis* L.

Chou vert commun, Ch. commun, Ch. vert non frisé; gemeiner grüner Kohl, Blattkohl, grüner Blattkohl, Marktkohl.

Эту разновидность описываетъ Метцгеръ и со словъ его Алефельдъ; въ культурѣ она теперь неизвѣстна. По Метцгеру воздѣлывается болѣе во Франціи, чѣмъ въ Германіи (южной). Стебель около 2—3 футовъ. Листья по Алефельду зеленые, цѣльнокрайніе, ровные, безъ утолщенныхъ жилокъ.

Весною выбираютъ наилучшія большелистные растенія, которыя, при рѣдкомъ обрываніи листьевъ, пускаются въ цвѣты и даютъ въ іюлѣ зрѣлыя сѣмена, высѣваемые въ августѣ; когда всходы укрѣпятся, рассаду пересаживаютъ на разстояніи фута, при чемъ она быстро стволится и перезимовавшія растенія раннею весною развертываютъ новые листья, которые срываются, очищаются отъ жилокъ и употребляются долгое время въ пищу при недостаткѣ овоща; или же даютъ

листьямъ выростать и употребляютъ ихъ на кормъ скоту. Воздѣляется часто въ садахъ, въ тѣни деревьевъ. Не требовательна на почву.

Метцгеръ указываетъ на породу этой разновидности въ Гейдельбергѣ; она отличается при высокомъ стеблѣ свѣтло-зелеными, ровными и цѣльными листьями.

2. К. желтоватая, *Br. ol. luteola* Alf.

Chou à large côte, Chou de Beauvais; Blassgrüner Blätterkohl, grüner grossblättriger Blattkohl, Breitrippiger Winterkohl, Dickrippiger Kohl.

Походить на предыдущую разновидность, отъ которой отличается болѣе сильнымъ ростомъ, большими желто-зелеными листьями съ толстыми жилками, поэтому болѣе предпочитается въ культурѣ. Употребленіе и воздѣлываніе такія же. Разводится въ нѣмецкихъ садахъ подъ названіемъ листовой капусты (*Blattkohl*) и въ деревенскихъ садахъ во Франціи. Описана Де-Кандолемъ и Метцгеромъ, который добавляетъ, что эта разновидность иногда переходитъ въ темно-зеленую и даже въ древесную капусту.

3. К. широко-жилковая, *Br. ol. tronchuda* n.

Chou à grosses côtes ordinaire, Chou tronchuda; Couve tronchuda (portug.); Braganza or Portugal cabbage; Couve Martiega, C. Penca.

Стебель довольно короткій. Листья сближенные, съ очень толстыми черешками и весьма широкими бѣлыми и мясистыми жилками, вслѣдствіе необыкновенной ширины которыхъ эта капуста получила свое названіе. Большая округлая пластинка часто согнута ложковидно, по краямъ волнистая, съ небольшими вырѣзами. Въ концѣ лѣта верхушечные листья складываются въ маленькій не плотный кочанъ. Какъ кочанъ, такъ



К. широко-жилковая

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

и наружные листья, очень нежны и могут употребляться, какъ овощъ, но только послѣ дѣйствія морозовъ, которые эта капуста переносить, не смотря на южное ея происхожденіе. По Дарвину отличается отъ всѣхъ капустъ мелкими бѣлыми цвѣтами. Долгое время различали двѣ породы: съ зелеными и блѣдными листьями, но разница между ними такъ мала, что теперь ихъ разсматриваютъ за одно и то же растеніе.

Эта разновидность весьма близко стоитъ къ предыдущей, которую Де-Кандоль называетъ также **широкореберной** (*Chou à large côte*) или **капустою изъ Бовэ** (*Chou de Beauvais*). Главное отличіе заключается лишь въ вышинѣ стебля, такъ что можно полагать происхожденіе изъ нея низкорослой капусты съ широкими жилками.

Въ Англіи подъ названіемъ **низкорослой португальской** капусты (*Dwarf Portugal cabbage*) иногда разводится особая порода, болѣе компактная и лучше свивающаяся въ кочанъ.

Вильморенъ указываетъ еще на одну породу, которая въ Франціи называется **толстолистной** капустою (*Chou à feuille epaisse, Chou de Coutanges*). Листья ея отличаются меньшею шириною главной жилки, но складываются въ настоящій кочанъ, внутри бѣлый и весьма плотный. Это уже переходная форма къ кочаннымъ капустаамъ, которая при описаніи помѣщается здѣсь только по большому сходству съ широко-жилковою капустою.

4. К. американская (глянцевая), *Br. ol. americana n.*

*Chou vert glacé d'Amérique,
Green glazed american cabbage.*



К. американская $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Стебель короткій. Листья большіе, широкіе, округленные, по краямъ съ округлыми зубцами, часто съ длинными, бѣлыми черешками, очень плотные и крѣпкіе, совершенно ли-

пенные налета, темно-зеленаго цвѣта, сильно блестящія, какъ-бы лакированныя. Иногда весьма слабо свивается въ кочанъ, составляя переходную форму къ кочаннымъ капустамъ.

Можетъ служить повсюду для культуры, какъ салатная капуста, однако она не скоро вырастаетъ, какъ и кочанная. Употребляется шинкованною, съ приправою уксуса. Даетъ овощъ ранѣ краснокочанной капусты.

5. К. стволо-кочанная, *Br. ol. caulocapitata n.*

Trognou vrai d'Altenbourg, Trognou blanc et rouge, Strunkkraut, Altenburger Kraut.

Стебель до 8—10 вершковъ вышины, внизу тонкій и деревянистый, выше толстый, часто въ средней части утолщенный и мясистый, какъ у мозговой капусты. Листья съ плоскими сѣро-зелеными или красноватыми пластинками и черешками, которые послѣдовательно укорачиваются къ сидячимъ верхушечнымъ листьямъ, обыкновенно образующимъ рыхлый кочанъ. Нижніе черешковые листья служатъ для корма скоту, верхніе употребляются, какъ листья краснокочанной капусты, въ качествѣ салата.



К. стволо-кочанная
 $\frac{1}{7}$ нат. вел.

Различаютъ двѣ породы этой разновидности: съ листьями зелеными (*Trognou blanc*) и красными (*Trognou rouge*). Обѣ породы въ послѣднее десятилѣтіе значительно улучшены въ томъ отношеніи, что на верхушкѣ стебля образуется овальный или круглый, не болѣе 4 вершковъ ширины, довольно плотный кочанъ; эти породы извѣстны подъ названіемъ улучшенной *кочерыжной* капусты (*Trognou amélioré, verbesserter*

Strunkkraut). Онѣ даютъ очень нѣжный салатъ, въ особенности порода съ темно-красными листьями. Наиболѣе воздѣлывается въ Германіи, около Альтенбурга, поэтому называется также *альтенбургскою* капустою. Составляетъ переходную форму отъ мозговой капусты къ кочанной.

6. К. мозговая, *Br. ol. medullosa n.*

Chou moellier, Chou à lamoelle; Riesen-Markkohl; Marrow kale.

Стебель достигаетъ 2—2¼ арш. вышины и 4 дюйма ширины въ наиболѣе толстой средней части; внутри онъ наполненъ нѣжною мясистою сердцевиною, составляющею



К. мозговая
1½ нел. вел.

превосходный кормъ для скота. Очень большіе и широкіе листья даютъ обильный сборъ для корма; ихъ постепенно срываютъ въ концѣ лѣта и осенью.

Мозговая капуста имѣетъ, какъ и тысячеголовая, ту невыгоду, что она чувствительна къ холоду, поэтому ее слѣдуетъ убирать до большихъ морозовъ. При послѣднемъ сборѣ снимаютъ всѣ остающіеся листья и убираютъ ихъ, какъ и стебли, въ сарай или въ другія закрытыя и защищенныя отъ мороза

помѣщенія, гдѣ они могутъ сохраняться въ теченіи всей зимы.

Мозговая капуста составляетъ переходную форму отъ обыкновенной кормовой капусты, напр. древесной, къ кольраби, или вообще отъ капустъ, разводимыхъ для листьевъ, къ капустамъ, разводимымъ для содержамаго толстыхъ стеб-

лей. Кольраби, какъ сравниваетъ Вильморенъ, есть ничто иное, какъ та же мозговая капуста, стебель которой до того укоротился, что принялъ форму шара; мякоть, которая въ этомъ стеблѣ образуетъ сердцевину, совершенно одинаковаго свойства у обоихъ растений, какъ по составу, такъ и по вкусу. Вильморенъ утверждаетъ, что стебель мозговой капусты, срѣзанный молодымъ, когда онъ бываетъ не выше $\frac{3}{4}$ арш. и не толще 3-хъ дюймовъ, составляетъ очень пріятный овощъ.

Мозговая капуста имѣетъ двѣ породы, которыя весьма легко смѣшиваются въ сѣменахъ при перекрестномъ опыленіи: порода съ зелеными листьями называется часто бѣлою (Ch. moellier blanc, Hoher grüner Mark-kohl); другая порода — съ краснымъ или фіолетово-краснымъ стеблемъ и красноватыми, особенно по жилкамъ, листьями. Обѣ породы имѣютъ одинаковыя достоинства и недостатки. Красная порода называется нѣмцами большою синею или бурой капустою (Grosser blauer oder brauner Mark-kohl).

7. К. Ланнильская, *Br. ol. Lannilis n.*

Chou de Lannilis.

По стеблю весьма сходна съ мозговою капустою, по листьямъ же походить на тысячеголовую. Стебель достигаетъ $2\frac{1}{4}$ арш. вышины и даетъ въ большомъ изобиліи листья, которые бываютъ съ удлинненною конечною долею, по краямъ цѣльною, слегка волнистою; цвѣтъ листьевъ, какъ у тысячеголовой капусты. Употребляется, какъ и мозговая капуста.

8. К. древесная, *Br. ol. procera Alf.*

Chou arbre, Ch. arbre de Laponie, Ch. asperge, Grand chou à vaches, Grand chou de Bretagne, Chou cavalier, Chou caulier, Ch. collets, Ch. caulet; Baumkohl, Kuhkohl, Grüner Riesenkohl, Lappländischer grüner Kohl, Staudenkohl, Manserkohl; Cesarean cabbage, Jessey kale.

Самая большая по росту изъ всѣхъ капустъ. Стебель ея бываетъ иногда выше сажени, прямой, крѣпкій, сравнительно тонкій, толщиною не болѣе вершка. Въ первый годъ послѣ

посѣва онъ рѣдко достигаетъ $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ арш. вышины, но въ слѣдующіе годы удлинняется вдвое болѣе и достигаетъ своего



К. древесная $\frac{1}{12}$ нат. лит.,

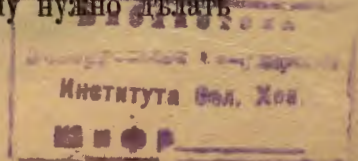
развитія вполнѣ только въ теченіи 3—4 лѣтъ, при чемъ въ послѣдній годъ вѣтвится и приноситъ цвѣты и стручья. По мѣрѣ своего развитія стебель даетъ большіе и широкіе листья, длиною нерѣдко въ аршинъ. Пластинка листа (конечная доля) широкая, къ верхушкѣ овально-округленная, въ нижней части вырѣзная, съ находящимися по бокамъ черешка малыми боковыми долями; черешокъ крѣпкій, длинный, на большомъ разстояніи отъ стебля свободный отъ боковыхъ листо-

выхъ долекъ. Листья довольно удалены другъ отъ друга и, послѣ опаденія или срыванія, оставляютъ на мѣстахъ своего прикрѣпленія листовые слѣды, число которыхъ увеличивается съ возрастомъ стебля и срываніемъ листьевъ; такіе же слѣды (листовыя подушки) образуются у всѣхъ капустъ при опаденіи листьевъ, которые отчленяются въ мѣстахъ своего прикрѣпленія, но у древесной капусты, вслѣдствіе высокаго стебля, они очень видны и такъ какъ стебель существуетъ нѣсколько лѣтъ и отчасти деревенѣетъ, то крѣпкіе и засохшіе листовые слѣды придаютъ ему большое сходство съ древеснымъ стволомъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ стебель однако уже слѣдующею весною вѣтвится и гонится въ цвѣты, тогда онъ не достигаетъ своего исполинскаго роста.

Древесная капуста воздѣлывается главнымъ образомъ во Фландріи, западной части Франціи и въ южной Германіи, вообще въ тѣхъ странахъ, гдѣ не бываетъ очень суровой зимы. Къ обыкновеннымъ морозамъ эта капуста не чувствительна и можетъ переносить по Мецгеру 16° холода. Во Фландріи ее сѣютъ весною и рассаду пересаживаютъ на хорошо удобренныя поля въ разстояніи 1½—2 футовъ; зимою листья срываются на кормъ скоту, а весною растенія со-всѣмъ убираютъ, обрѣзывая верхушки и вѣтви, готовые къ цвѣту. Листья выгодно давать коровамъ, которыя отъ нихъ увеличиваютъ удой молока, отсюда названіе этой капусты — **коровья** (Kuhkohl); въ качествѣ же кухоннаго овоща они служить не могутъ. Стебли послѣ уборки, кромѣ срѣзанныхъ верхушекъ и молодыхъ вѣтвей, несъѣдобны даже для скота, ибо они дѣлаются столь твердыми и деревянистыми, что, послѣ высушиванія, изъ нихъ можно готовить трости. Когда желаютъ обрывать листья въ теченіи лѣта, то посѣвъ дѣлаютъ въ іюнѣ — августѣ, предъ зимою (въ ноябрѣ) высаживаютъ рассаду и въ слѣдующее лѣто обрываютъ листья каждодневно, оставляя растенія до второй зимы. Въ сельскомъ хозяйствѣ нашихъ южныхъ губерній древесная капуста можетъ имѣть большое значеніе, такъ какъ ея листьями можно пользоваться въ мартѣ, раннею весною, когда бываетъ недостатокъ въ кормѣ.

Масса тождественныхъ названій (синонимовъ) этой разновидности указываетъ на обширное ея распространеніе въ разныхъ странахъ. Въ Германіи ее по преимуществу называютъ древесною, исполинскою, коровьею капустою, во Франціи — **всадническою** (Chou cavalier), такъ какъ при полномъ ростѣ она достигаетъ вышины всадника съ лошадью; названіе ея **шведскою** и **лапландскою** капустою (Lappländer Kohl, Chou de Laponie) указываетъ на возможность удачной культуры не только во Фландріи, но и во Швеціи.

Древесная капуста весьма легко смѣшивается посредствомъ опыленія съ высокими кудрявыми листовыми капустами, особенно съ красною кудрявою, поэтому нужно дѣлать



тщательный выборъ растений для сѣмянъ, что однако относится рѣшительно ко всякой капустѣ. Наиболѣе всѣхъ смѣшеніе ея, вѣроятно, происходитъ съ фландрскою капустою.

9. К. фландрская, *Br. ol. Flandrica Alf.*

Chou caulet de Flandre, Ch. cavalier rouge; Rother baumartiger Kohl, Flandrischer Stengelkohl, Blauer Riesenkohl.

Метцгеръ разсматриваетъ эту капусту, какъ особую породу древесной, съ которою она очень сходна, но Алефельдъ

выдѣляетъ ее какъ особую разновидность, чего также держится и Вильморенъ.

Она достигаетъ большаго роста, но менѣе въ сравненіи съ древесною капустою, отъ которой, кромѣ того, отличается фіолетово-краснымъ стеблемъ и листьями. Стебель ея бываетъ иногда вѣтвистый. Листья менѣе широкіе и болѣе узкіе въ сравненіи съ ихъ длиною, чѣмъ у древесной капусты. По Вильморену они часто бываютъ по



К. фландрская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

краямъ волнистые, даже складчатые, что придаетъ имъ тогда нѣкоторое сходство съ листьями кудрявыхъ капустъ; однако Метцгеръ какъ на особенные признаки, указываетъ на большіе, толстые, длинные и некудрявые листья этой капусты. Вѣрнѣе полагать, что она весьма легко смѣшивается при опыленіи съ высокою красною кудрявою капустою. Преимущество ея предъ древесною капустою состоитъ въ большей выносливости холода, поэтому ее предпочитаютъ всѣмъ другимъ кор-

мовымъ капустамъ на сѣверѣ Франціи. Такъ говоритъ Вильморенъ, но Метцгеръ утверждаетъ совершенно противоположное, совѣтуя не держать долго стебли и срѣзывать ихъ къ Михайлову дню (въ концѣ сентября) и крошить соломорѣзкою или сѣчкою, поэтому листьями капуста эта можетъ служить только лѣтомъ и осенью.

10. **К. пальмовидная** (пальмовая), *Br. ol. palmata* n. *Chou palmier*, *Ch. corne de cerf*, *Ch. noir*; *Palmbaumkohl*, *Italianischer Kohl*.

Стебель прямой, иногда слегка согнутый, достигающій до 1 сажени и болѣе вышины, когда вѣтвится и цвѣтетъ только на третій годъ; въ первый годъ вышина его бываетъ въ половину менѣе. Листья могутъ долго держаться на стеблѣ, послѣ опаденія или обрыванія остаются листовые слѣды и тогда растеніе имѣетъ видъ штамба съ пучкомъ листьевъ на верху. Листья бываютъ до 1 арш. длины, но узкіе, около 2-хъ вершковъ ширины, съ краями, загнутыми и свернутыми къ нижней сторонѣ, на поверхности морщинистые, на подобіе листьевъ савойской капусты; цвѣтъ



К. пальмовидная.
1/12 нат. вел.

листьевъ сѣро-зеленый, съ сильнымъ налетомъ, на югѣ почти черно-зеленый, отчего итальянское, также французское названіе — черная капуста (*Chou noir*, *Cavalo negro*). Сначала листья бываютъ прямые и крѣпкіе, потомъ изгибаются внизъ дугою и свѣшиваются, что придаетъ растенію весьма красивый видъ (*Album Benary*, Т. XXI, 3).

Во Франціи эта капуста служитъ декоративнымъ расте-

ніемъ для центра клумбъ. Въ Италіи ее разводятъ, какъ овощное растеніе.

Нѣсколько лѣтъ назадъ явилась низкорослая, полувисокая порода этой разновидности подъ названіемъ королевской карликовой. При маломъ ростѣ она имѣетъ такіе же длинные



К. пальмовидная низкорослая.
1/7 нат. вел.

листья, какъ и високорослая порода, или же листья бываютъ до $1\frac{1}{2}$ арш. длины. Всѣ листья сильно скучены и растеніе имѣетъ видъ широкаго и густо-лиственного куста, въ которомъ промежутки между большими листьями иногда замѣщаются небольшими вѣтвями съ малыми листьями. Выростаетъ въ 2 — 3 мѣсяца, составляя красивое декоративное растеніе.

Молодые листья могутъ доставлять хорошій овощъ для соусовъ, зеленыхъ щей и салата.

11. К. розетная. *Chou rosette; Rosette collewort, Collard.*

Подъ названіемъ розетной капусты въ Англіи разводится особенная разновидность, которая весьма любопытна, какъ переходная къ брюссельской. Хотя она способна кочаниться, но чаще образуетъ розетку молодыхъ и нѣжныхъ листьевъ, по которой ее лучше всего можно сравнить съ верхушкой брюссельской капусты, срѣзанной и воткнутой въ землю. Это очень низкорослое растеніе, стебель котораго не превышаетъ 4—5 вершковъ и имѣетъ многочисленные сближенные листья,

нѣсколько морщинистые, округленные и глубоко ложковидные.

Сѣется въ Англіи въ концѣ іюня или въ теченіи іюля. Въ концѣ осени, зимою и весною растенія выкапываются, связываются корнями въ пучки и отправляются на рынокъ. Если посѣвъ сдѣлать рано весною, то она поспѣваетъ въ августѣ и оставленная дольше въ грунту образуетъ маленький, круглый, чрезвычайно плотный кочанъ; но такъ какъ кочанные капусты имѣются въ изобиліи осенью, то такой ранній посѣвъ бесполезенъ, тогда какъ при позднемъ посѣвѣ эта капуста даетъ овощный продуктъ въ то время, когда листовыя капусты дѣлаются рѣдкими и бываютъ болѣе въ спросѣ.

Въ Россіи поздній посѣвъ возможенъ развѣ на югѣ Крыма и въ Бессарабіи.

Ни рисунка, ни сѣмянъ этой замѣчательной капусты я не имѣю. По описанію Вильморена, она стоитъ также, какъ переходная разновидность къ кочаннымъ капустаамъ.

12. К. дуболистная, *Br. ol. quercifolia* De C.

Chou à feuilles de chêne, Eichenblättriger Kohl, Geschlätzblättriger Grünkohl.

Стебель около 1 арш. вышины, сѣро-зеленый, съ налетомъ. Листья длинные, разрѣзанные между жилками на узкія, плоскія доли, вслѣдствіе чего растеніе получаетъ особенный наружный видъ, имѣющій очень отдаленное сходство съ небольшимъ деревцомъ разрѣзнолистнаго дуба. Черешки близъ стебля голубые, безъ листовыхъ долей. Нижніе листья болѣе удаленные, свѣ-



К. дуболистная.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

нивающіеся, верхніе расходятся вѣерообразно или поднимаются вверхъ.

Эта разновидность не имѣетъ никакого, ни декоративнаго, ни кулинарнаго значенія, но ея нельзя пренебрегать въ коллекціяхъ и въ системѣ капустъ, потому что она связывается съ другими разновидностями и породами, указывая на ихъ одинаковое происхожденіе. На разсѣченныхъ доляхъ ея листьявъ замѣчается иногда признакъ кудреватости, а черешки болѣе или менѣе окрашиваются въ красноватый цвѣтъ, что, вѣроятно, зависитъ отъ образовавшихся помѣсей.

Очень сходною съ этою разновидностью является особая порода ея, которую Вильморенъ описываетъ подъ названіемъ русской капусты (*Chou de Russie*), получившей особенное вниманіе въ Англіи въ началѣ 80-хъ гг. Въ Россіи эта капуста совсѣмъ не культивируется и ея названіе произошло, вѣроятно, отъ того, что она хорошо выдерживаетъ морозы, въ чемъ и считается главное ея достоинство. Стебель ея около $\frac{3}{4}$ арш. вышины. Листья сѣровато-зеленые, наружные болѣе зеленые и полураскидистые, внутренніе болѣе блѣдные и поднимающіеся; они глубоко разсѣчены на узкія доли до главной жилки или же съ лопастными долями, на поверхности сильно морщинистые. Осенью верхушечные листья иногда складываются въ маленькій, довольно бѣлый и плотный кочанчикъ.

Описываемая Вильмореномъ порода введена въ Англіи Картеромъ. Листья двуперисто-разрѣзные, сѣроватые, съ длинными черешками, несущими маленькія боковыя лопасти, напоминаютъ скорѣе листья артишока, нежели дуба. Кочанъ, вѣроятно, образуется весьма рѣдко; по крайней мѣрѣ, я его не наблюдалъ.

Подъ названіемъ русской капусты (*russischer kohl*) Рюмплеръ приводитъ растеніе съ низкою кочерыжкой и красными бахромчатыми листьями; если это не его ошибка, то въ Германіи подъ этою капустою разумѣется совсѣмъ иная разновидность — красная бахромчатая капуста (шотландская).

13. К. разръзно-лиственная, *Br. ol. laciniata* L.
Geschlitzblättriger Rother Kohl.

Эта разновидность отличается отъ предыдущей только краснымъ или темно-краснымъ цвѣтомъ съ синимъ налетомъ стебля и листовыхъ черешковъ (*Album Benary Tab. XXI. 1*). Ее вѣрнѣе разсматривать какъ особую породу, соединивши объ (съ зеленымъ и краснымъ стеблемъ) въ одну подъ названіемъ разръзно-листной капусты, даннымъ Линнеемъ. Хозяйственнаго значенія она также, какъ и предыдущая, не имѣетъ. Метцгеръ указываетъ на любопытный примѣръ полученія 4-хъ формъ изъ сѣмянъ этой капусты, присланныхъ ему изъ Парижа Туеномъ (*Thouin*): первая форма съ высокимъ стеблемъ, вторая съ менѣе высокимъ, третья съ короткимъ и утолщеннымъ, мясистымъ и четвертая — настоящая кольраби. Этотъ примѣръ Метцгеръ приводитъ, какъ доказательство происхожденія кольраби изъ листовой капусты, но его можно объяснять также и вліяніемъ пыльцы кольраби.

Отдѣлъ В. К. бахромчатая и кудрявая.

Листья по краямъ вырѣзные, съ узкими или широкими лопастями, сильно изогнутыми въ крупныя или мелкія складки.

Въ Германіи и Англіи эту группу капустъ принято раздѣлять на зеленую (*Grünkohl*, *Green kale*) и на бурую (*Braunkohl*, *Brown kale*) капусты, откуда произошли и распространенныя у насъ названія грюнколя и браунколя (неправильно брунколь).

а. Зеленая бахромчатая и кудрявая капуста или грюнколь (*Grünkohl*).

14. К. бахромчатая, *Br. ol. sabellica* L., *Br. ol. sel-nija* Mill.

Chou frangé, *Ch. frangé à grosses côtes*, *Ch. fraise*, *Ch. fraise de veau*; *Gefranster Grünkohl*; *green Borecole*.

Стебель у старой породы высокій, у новой, описываемой Вильмореномъ, низкій. По расположенію и сгибанію листьевъ



К. бахромчатая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

напоминаетъ кочанную капусту, особенно страсбургскую, именно листья своими черешками и главными жилками, въ которыя переходятъ черешки, изгибаются S-образною дугою, отходя отъ стебля почти горизонтально. Пластинки листьевъ широкія, цѣльныя, но по краямъ съ сильно складчатыми или сильно волнистыми, болѣе

или менѣе широкими, лопастями. Внутренніе листья складываются въ рыхлый, небольшой кочанъ.

Очень хорошо переносить холодъ и принадлежитъ къ зимнимъ капустамъ. Сѣется отъ апрѣля до іюня, потомъ пересаживается разсадою и на зиму растенія оставляются въ открытомъ грунтѣ, гдѣ ихъ срѣзаютъ по мѣрѣ надобности:



К. бриколи
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

внутренніе листья идутъ въ качествѣ зеленого овоща, а наружные для корма скоту. Какъ на особое достоинство старой (высокой) породы, Метцгеръ указываетъ успѣшную культуру на всякой почвѣ и всякомъ мѣстоположеніи.

Въ началѣ 80-хъ гг. на парижскомъ рынкѣ появилась особая порода бахромчатой капусты, подъ названіемъ бриколи (Bricoli de la Halle, Chou frisé d'hiver), которое составляетъ

измѣненное старинное названіе бахромчатой капусты — *borescoli*, *borescole*, означающее однако красный браунколь (*browncole*). У нѣмцевъ она называется парижскою зимнею капустою (*Extra-krauser Pariser Winter-Blätterkohl*). Вильморенъ разсматриваетъ эту породу, какъ переходную отъ бахромчатой капусты къ кудрявой, что согласно также съ указаніемъ Метцгера, что у бахромчатой капусты листья часто измѣняются и встрѣчаются болѣе или менѣе складчатыми. Однако бриколи очень мало походить на бахромчатую капусту. Стебель ея короткій, нижніе листья почти распростертые, верхніе же поднятые и не складываются въ кочанъ. Черешки листьевъ толстые, почти прямые, слабо изогнутые дугою, длинные, несущіе мелкія лопасти, а на концѣ почти круглую пластинку съ приподнятыми, сильно бахромчатыми или кудрявыми краями. Отлично переносить холодъ.

Въ Германіи недавно появилась порода, очень сходная съ бриколи, подъ названіемъ полувысокой мосбахской зимней капусты (*Halbhoher Mosbacher Winterkohl*, *Chou frisé d'hiver de Mosbach*). Она отличается болѣе высокимъ стеблемъ и свѣтлыми травяно-зелеными листьями, которые бываютъ часто изогнуты S-образно, нижніе съ бахромчатыми, а верхніе съ кудрявыми краями.



К. мосбахская.
1/12 нат. вел.

15. **К. неаполитанская**, *Br. ol. neapolitana n.*
Chou frisé de Naples; fein gekrauster Neapelkohl.

Прилагаемый рисунокъ, перешедшій изъ альбома Бенари (т. XXI. 4) въ нѣмецкіе и русскіе каталоги, изображаетъ кудрявую капусту съ полувысокимъ стеблемъ и ярко-зелеными

листьями, похожими на листья мелкобахромчатой капусты (мосбахской или бриколи) съ тѣмъ отличіемъ, что жилки,



К. неаполитанская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

рѣзко выделяющагося бѣлаго цвѣта, расположены вѣерообразно. Черешки листьевъ длинные, согнутые приподнятою дугою, съ мелкими кудрявыми долями по бокамъ, на концѣ съ полукруглой, по краямъ сильно кудрявой пластинкой. Стебель не имѣетъ овальнаго утолщенія и не даетъ въ пазухахъ листьевъ отпрысковъ. Эта разновидность весьма близка къ зеленой плюмажной капустѣ съ бѣлыми жилками, отъ которой она, вѣроятно, произошла.

16. К. плюмажная (перистая) бѣло-пестрая, *Br. ol. plumacea* Alf. (var. *alboviridis*).



К. плюмажная бѣло-пестрая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Chou frisé panaché blanc;
Plumagenkohl weiss gescheckter.

Эта капуста считается только за особую породу плюмажной, однако въ ряду зеленыхъ кудрявыхъ капустъ она стоитъ близко къ неаполитанской капустѣ и къ моховидной. Стебель ея въ 2—3 фута вышины, зеленый, прямой, съ нижними

листьями, удаленными другъ отъ друга и раскидистыми, даже

свѣшивающимися, и верхними листьями, собранными въ пучекъ. Черешки длинные, съ мелкими боковыми кудрявыми долями и большой, на верхушкѣ сѣуженной пластинкой, которая разсѣчена на доли, а послѣднія на лопасти, изогнутыя въ волнистыя и мелкія складки по разнымъ направленіямъ такъ, что сверху часто закрываютъ жилки листа. Цвѣтъ такихъ кудрявыхъ пластинокъ зеленый, мѣстами бѣлый, жилки бѣлыя. Верхніе листья въ пучкѣ имѣютъ часто большое сходство съ листьями неаполитанской капусты, тогда какъ нижніе большіе листья сходны съ листьями высокой, зеленой кудрявой капусты (*Album Benary. T. XXI, 5*).

Разводится для украшенія клумбъ. Употребляется также для украшенія стола, для чего пересаживается въ вазоны и сохраняется въ прохладномъ помѣщеніи. По Вильмореу, можетъ выдерживать суровыя зимы, если не страдаетъ отъ излишней сырости. По Рюмплеру весьма чувствительна къ морозамъ.

17. К. моховидная, *Br. ol. muscosa n.*

Chou vert mouseaux; grüner halbhohler mooskrauser Winterkohl.

Стебель толстый, въ 1 арш. или немного болѣе вышины. Листья густо собраны на верхушкѣ стебля въ полушаровидную крону весьма красивой формы; они имѣютъ толстые черешки и большія пластинки, сѣуженныя верхушки которыхъ загибаются дугою внизъ; края пластинки такъ сильно кудрявы, что составляютъ сплошную массу мелко-складчатой зелени. При обрываніи нижнихъ листьевъ въ пазухахъ ихъ образуются небольшія почки съ вырастающими меньшими листьями.



К. моховидная.
1/12 нат. вел.

Служить какъ украшающее растеніе и, вмѣстѣ съ тѣмъ,

составляетъ превосходную зимнюю капусту, которая хорошо переноситъ морозы, какъ и высокій грюнколь.

Во Франціи эта разновидность носитъ названіе полунизкой зеленой кудрявой капусты, *extra frisé demi pain chou vert*.

18. К. кудрявая высокая (*грюнколь высокій*), *Br. ol. elatior n.* (*Br. ol. selenisia L., Br. ol. percrispa Alf.*).

Chou frisé vert grand; hoher Grünkohl, hoher krauser Grünkohl, hoher grüner krauser Winterkohl.

Стебель до $1\frac{1}{2}$ —2 арш. вышины, крѣпкій, послѣдовательно утончающійся къ верхушкѣ и несущій болѣе или менѣе уда-



К. кудрявая высокая.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

ленные свѣшивающіеся листья, образующіе на верху небольшой пучекъ. Все растеніе красиваго травяно-зеленаго цвѣта. Листья около $\frac{3}{4}$ арш. длины, отличаются отъ листьевъ другихъ зеленыхъ капустъ перисто-расположенными, сильно кудрявыми и узко-разсѣченными долями, которыя постепенно увеличиваются отъ нижней части черешка къ верхушкѣ кудрявой пластинки. Кудреватость бываетъ иногда такъ сильна, что жилка листа сверху почти закрывается; въ другихъ случаяхъ

она бываетъ слаба и переходитъ въ бахромчатость, т. е. по краямъ лопастей образуются болѣе широкія складки. (*Album Верагу. Т. III, 1*).

Самая распространенная разновидность, извѣстная издавна и замѣчательная большою выносливостью. Она держится въ открытомъ грунтѣ во время суровой зимы и даетъ въ это время свѣжій овощъ превосходнаго качества, однако въ средней Россіи зимъ не переноситъ.

Линней считалъ эту капусту вмѣстѣ съ высокою кудрявою красною за одну разновидность, которую назвалъ *Br.*

ol. selenisia. Нѣмцами она часто называется перистою (Federkohl), потому что ея листья напоминаютъ кудрявыя перья. Она имѣетъ нѣсколько породъ, съ болѣе или менѣе высокимъ стеблемъ, кудрявыми или полубахромчатыми листьями, но всѣ эти породы отличаются отъ плюмажной бѣло-пестрой капусты особенно и при томъ правильною формою своихъ листьевъ, тогда какъ у плюмажной капусты раздѣлы и лопасти листьевъ болѣе крупныя и часто развитыя неравномерно, располагаясь поочередно, а не насупротивъ другъ друга. Изъ новыхъ породъ извѣстна капуста Картера, замѣчательная своею красивою формою и весьма правильною кудреватостію листовыхъ краевъ. Листья ея короткіе и болѣе сближенные, чѣмъ у типической породы, съ рѣзко выступающей главной жилкой, которая среди кудрявыхъ краевъ выдается въ видѣ пробора.



Грюнколь Картера.
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

19. К. кудрявая низкорослая. *Br. ol. nana n. (Br. ol. bardovicensis Alf.)*.

Chou frisé vert à pied court; niedriger grüner feingekrauter Winterkohl.

Стебель не выше $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ аршина, скрытый вслѣдствіе сближенныхъ листьевъ, изъ которыхъ нижніе лежатъ на землѣ. Листья съ такими же признаками, какъ у кудрявой



К. кудрявая низкая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

высокой капусты. Растеніе зимою заносится снѣгомъ, подѣ которымъ хорошо сохраняется; въ это время листья срываються для кухни. Красивые травяно-зеленые листья употребляются также для гарнировки блюдъ. (*Album Benary. T. III. 3.*)

Эта разновидность, какъ и предъидущая, имѣетъ нѣсколько породъ, отличающихся болѣе или менѣе низкимъ



К. приземистая *Br. ol. procumbens n.*
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

стеблемъ. Вильморенъ даетъ рисунокъ весьма типической приземистой капусты подѣ названіемъ коротконожки (*Chou frisé à pied court*), которая весьма значительно отличается отъ обыкновенной низкорослой кудрявой капусты. Листья ея длинные, совершенно

распростерты по землѣ и по своему виду напоминающіе листья красной кудрявой капусты. Въ послѣднее время въ Эрфуртѣ получена особая порода съ желтоватыми листьями, извѣстная подѣ названіемъ дрейенбрунскою (*Chou vert nain jaunâtre; Dreienbrunnen gelbgrüner feingekrauster Winterkohl*).

б. красная кудрявая капуста (браункооль) и пестрая.

20. К. красная кудрявая высокая. *Br. ol. selenisia n.*
Chou frisé rouge grand; hoher brauner kaiser Winterkohl.

Стебель достигаетъ 1 и болѣе аршинъ, красно или черно-красно—фіолетоваго цвѣта, сильно и постепенно утончающійся къ верхушкѣ. Листья менѣе длинные, чѣмъ у грюнколя, и болѣе узкіе, также болѣе удаленные другъ отъ друга и расположенные на тонкомъ, вытянутомъ стеблѣ. Они изогнуты дугообразно и мало свѣшиваются, поднимаясь вверхъ черешками; ихъ боковыя кудрявыя лопасти также правильно расположены и послѣдовательно укорачиваются къ верхушкѣ, какъ и у грюнколя (*Album Benary. T. III, 2.*)

Эта разновидность имѣетъ нѣсколько породъ. У **краснаго браунколя** стебель фіолетово-розоватый, — листья синевато-розоватые. У **чернокраснаго браунколя** преобладаетъ темнофіолетовая окраска стебля и листьевъ. Есть также породы съ болѣе и менѣе кудрявыми листьями; послѣднія приближаются къ красной бахромчатой капустѣ. По Метцгеру эта разновидность отличается отъ высокаго грюнколя только цвѣтомъ стебля и листьевъ; Линней же, ранѣе Метцгера, соединилъ обѣ разновидности въ одну подъ названіемъ *Br. ol. selenisia*. Можетъ быть породы грюнколя высокаго весьма легко чрезъ опыленіе получаютъ красную окраску стебля и синевато-красную окраску листьевъ, но вообще красный высокій браунколь выгладитъ особенною разновидностью, которая, кромѣ перечисленныхъ выше признаковъ, отличается также твердостью стебля.



Браунколь высокій.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

По Метцгеру высѣвается въ апрѣлѣ, расада рано высаживается, чтобы въ теченіи лѣта могъ образоваться надлежащей высоты стебель, который слѣдующею весною въ изобиліи пускаетъ листья, въ то время, когда овощи еще рѣдки; листья составляютъ хорошую пищу послѣ дѣйствія морозовъ.

21. **К. красная бахромчатая** (шотландская), *Br. ol. scotica Alf.*

Chou fraise rouge grand; Gefranster Braunkohl, Schottischer Kohl.

Это старая капуста, которая теперь часто смѣшивается съ высоко—кудрявою красною. Она имѣетъ высокій стебель

темнофіолетоваго цвѣта и крупно складчатые по краямъ, синевато-красные листья. По Метцгеру она легко переходитъ въ высокую зеленую бахромчатую капусту, которая теперь часто смѣшивается съ высокимъ кудрявымъ грюнколемъ, отъ котораго отличается только широкими складками на краяхъ листьевъ. Судя по порядку появленія, можно съ большею вѣроятностью полагать, что бахромчатая капуста были получены прежде кудрявыхъ, которыя произошли отъ нихъ путемъ подбора.

Высѣвается и употребляется, какъ высокая красная кудрявая капуста.

22. **К. сибирская**, *Br. ol. sibirica* Alf. (*Br. fimbriata siberica* Bryant).

Kleiner krauser Braunkohl, niedriger krauser brauner Kohl, niedriger Braunkohl; Siberian Borecole.

Низкорослая разновидность, по окраскѣ и листьямъ сходная съ высокою красною кудрявою капустою. Стебель не выше $1\frac{1}{2}$ —2 футовъ.



К. сибирская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Въ чистой формѣ листья бывають сине-фіолетоваго цвѣта, съ красными черешками. Все растеніе рѣзко отличается отъ низкорослаго кудряваго грюнколя; оно не образуетъ густой розетки, вслѣдствіе болѣе длинныхъ и узкихъ листьевъ съ обнаженными отъ бо-

ковыхъ лопастей, голыми и видными вполнѣ черешками. (*Album* Venary, Т. III. 4). Особенно выдается порода съ черно-фіолетовыми, приземистыми, распростертыми по землѣ листьями.

У французовъ эта разновидность извѣстна подъ названіемъ кудрявой красной коротконожки (*Chou frisé rouge à pied court*), тогда какъ у англичанъ ее прежде называли сибирскою капустою (*Siberian Borecole*), вѣроятно, вслѣдствіе того, что она выдерживаетъ зиму лучше всѣхъ прочихъ листовыхъ капустъ, такъ какъ въ Сибири ни эта, ни какая либо другая чрезвычайно выносливая разновидность въ культурѣ неизвѣстна. Скорѣе можно полагать, что она, какъ и высокая красная кудрявая, шотландскаго или голландскаго происхожденія. Сильная выносливость ея обуславливается короткимъ и крѣпкимъ стеблемъ, который вмѣстѣ съ листьями покрывается снѣгомъ.



К. приземистая красная.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Сѣется отъ мая до іюня, разсаживается въ хорошо удобренную землю. Листья срываются зимою изъ подъ снѣга до весны, когда растенія пускаютъ нѣжные побѣги, составляющіе отличный овощъ.

23. К. плюмажная (*перистая*) красно-пестрая, *Br. ol. plumacea* Alf. (*variegata* n.).

Chou frisé panaché rouge; Bunter Plumagenkohl.

Особая порода пестро-листной капусты. Стебель 2—3 фута вышины, красный или фіолетово-красный, какъ и черешки листьевъ. Листья раскидистые, нѣсколько удаленные другъ отъ друга, по краямъ разѣченные на доли, а послѣднія раздѣленные на сильно складчатые лопасти, неправильно сомкнутыя въ густую кудрявую массу въ каждой пластинкѣ, цвѣта синеваго-зеленаго съ бѣлыми, желтоватыми или красными пятнами или темно-краснаго до фіолетоваго цвѣта съ бѣлыми и желтоватыми пятнами. Различія въ окраскѣ сохраняются посредствомъ подбора и отдѣльной культуры.

Разводится для овоща, какъ высокая зимняя капуста, но чаще для украшенія стола и блюду. Зимою пересаживается

въ отдѣльные вазоны и сохраняется въ прохладномъ помѣщеніи, откуда переносится для украшенія или срывается для овоща.

Все породы, какъ бѣло-пестрой, такъ и красно-пестрой плюмажной капусты замѣчательны въ ботаническомъ отношеніи тѣмъ, что на главной и боковыхъ жилкахъ у особыхъ растений образуются листовидные придатки въ видѣ вторичныхъ мелкихъ кудрявыхъ долей и лопастей; въ такихъ случаяхъ листья отличаются очень густыми, кудрявыми пластинками. Подобныя особенности листьевъ передаются наследственно сѣменами, вслѣдствіе чего ихъ считаютъ принадлежащими особой породѣ (*Album Benary*, Т. XXI. 2), известной подъ неправильнымъ названіемъ *прорастающей* капусты (*Chou frisé prolifère*; *Bunter prolifirender Zierkohl*), потому что листья этихъ капустъ, какъ и многихъ другихъ растений (за исключеніемъ бегоній), не могутъ образовать прорастающихъ почекъ. Однако я наблюдалъ подобные листовые придатки также у нѣкоторыхъ кочанныхъ капустъ.

Кромѣ описанныхъ выше листовыхъ капустъ, Вильморенъ, Лобе и Шредеръ указываютъ еще на другія, но признаки, приводимые ими для характеристики, весьма неполны, вслѣдствіе чего довольно трудно включить такія вскользь указываемыя породы въ систему, безъ предварительной культуры, которую невозможно было произвести по отсутствію въ торговлѣ сѣмянъ нѣкоторыхъ изъ этихъ породъ. Поэтому привожу свѣдѣнія о такихъ капустахъ цѣликомъ, безъ ихъ повѣрки, изъ книгъ упомянутыхъ авторовъ.

1. К. сартская. *Chou fourrager de la Sarthe à très large feuille*.

Листья ея по Вильморену очень широкіе, цѣльные, сильно морщинистые, съ мясистыми черешками. Даетъ значительный урожай въ прибрежныхъ, нѣсколько влажныхъ мѣстахъ. Эта капуста впервые была объявлена Вильмореномъ въ 1884 году.

2. К. масляная. *Chou à beurre, Chou blond à couper; Zarter gelber Butterkohl.*

Эту капусту съ указаніемъ ея нѣмецкаго названія Вильморенъ считаетъ за особый сортъ вѣтвистой капусты, который отличается округленными, слабо-морщинистыми, очень блѣдными и въ срединѣ почти желтыми листьями, немного чувствительными къ холоду. Однако въ Германіи подъ названіемъ желтой, нѣжной масляной капусты извѣстенъ шнит-коль, относящійся къ виду брюквы.

3. К. египетская. *Egyptian kale; Chou vert d'Egypte.*

Разводится въ Англіи. Очень низкорослая, дающая весною большое количество мясистыхъ вѣтвей съ мелкими нѣжными листьями.

4. К. іерусалимская. *Ierusalem kale, Delaware kale.*

Разводится въ Англіи и Германіи. Стебель средней величины, сильно вѣтвится весною, какъ у египетской капусты. Листья фіолетовые, кудрявые. Кормовая.

5. К. работничья (усадебная). *Cottager's kale; Turner's Büdnerkohl.*

Разводится въ Англіи. По Вильморену съ довольно измѣнчивыми признаками, зеленая или фіолетовая, болѣе или менѣе кудрявая, отличается большою хозяйственною пригодностью. По Лёбе имѣетъ сильный стебель съ крупною листовою и слабыми вѣтвями, походить на красную кудрявую капусту и рассматривается какъ помѣсь ея съ кочанною капустою; доставляетъ много корма. Это извѣстный ублюдокъ листовой капусты съ брюссельскою и потомковъ ихъ съ брокколи. Вѣтки ея скорѣе служатъ для корма, чѣмъ для пищи.

6. *Ragged Jack.*

Разводится въ Англіи. Съ длинными неправильно вырѣзными и разрѣзными листьями и съ короткимъ, часто вѣтвистымъ стеблемъ. Растеніе плодовитое и хозяйственное.

7. К. миланская, *Milan kale*.

Подъ этимъ названіемъ разводится въ Англіи какая-то особая порода листовой капусты.

8. К. джерсейская, *Jersey kale*.

Это та-же древесная капуста, получившая особое названіе отъ англійскаго острова Джерси, гдѣ она воздѣлывается. Чрезъ частое обрываніе листьевъ для корма, стебель ея, вслѣдствіе особенно благопріятныхъ условій, достигаетъ 10—12, даже 16 футовъ вышины и на верхушкѣ несетъ богатую листовую крону. Груновъ, производившій опытную культуру этой капусты въ зап. Пруссіи, говоритъ о ней, по словамъ Лёбе, что она даетъ много листьевъ, но менѣе высшій урожай, чѣмъ брюква.

9. К. руппинская. *Ruppiner Kohl, langer Viehkohl*.

Разводится въ Германіи и, вѣроятно, тождественна красной исполинской (фландрской) капустѣ. Особенно хорошо удается на болотистой почвѣ. Какъ листья, такъ и стебель составляютъ хорошій кормъ для свиней и гусей, но для рогатаго скота менѣе пригодна и при сильномъ кормѣ коровамъ сообщаетъ молоку горькій вкусъ.

10. К. ванзейская. *Vendeer Riesenkohl*.

Получила названіе по мѣсту разведенія. Хотя не достигаетъ вышины красной исполинской капусты (*blauer Riesenkohl*), но даетъ большой сборъ листьевъ и стеблей. Листья 12—15 д. длины и 8—10 д. ширины; стебель 3 фута. Легко выдерживаетъ морозъ въ 4—5° Р. Листья можно обрывать съ начала августа. Вѣроятно, эта капуста—мало измѣненная порода фландрской, отличающаяся меньшею вышиною.

11. К. галиційская. *Couve Gallega (Португалія)*.

Листья очень широкіе, сильно морщинистые. Весьма урожайная, но чувствительная къ холоду.

12. К. эдинбургская.

Упоминается г. Шредеромъ, какъ низкорослая, зеленая, очень кудрявая. Вѣроятно, низкій грянокль.

13. К. гамбургская.

Также приводится г. Шредеромъ, какъ зимняя зеленая, полувысокая, кудрявая; сносливая относительно морозовъ рода, перезимовывающая въ сѣверной Германіи, какъ и многія другія, въ открытомъ грунтѣ.

14. К. саксонская. *Sächsisches Strunkkraut.*

Лёбе указываетъ на эту породу, какъ на помѣсь между кольраби и савойскою капустою. Кочерыжка у ней рѣпообразная по Лёбе, чѣмъ она должна стоять уже въ группѣ кольраби. Листья скармливаются осенью. Не смотря однако на указанную, надо полагать неточно, форму кочерыжки, эта капуста, по всей вѣроятности, составляетъ или особую породу альтенбургской (стволо-кочанной) капусты, или же вполне съ нею тождественна.

15. К. артезианская. *Chou cavalier rouge de l'Artois.*

Походитъ на фландрскую, но отличается отъ нея большимъ ростомъ, какъ у древесной капусты. Листья широкіе, крупные, изобильные, темно-краснаго цвѣта, какъ и все растеніе. Рекомендуются Вильмореномъ специально для большихъ культуръ на сѣверѣ Франціи, а также въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ другія кормовыя капусты не выдерживаютъ морозовъ.

ПОДВИДЪ III.

Капуста рѣпная (кольраби), *Brass. oler. caulogara Metzger (Br. ol. gongylodes L.)*

Повсюду въ Европѣ эта капуста называется рѣпною, на что указываютъ слова: франц. — *chou rave*, англ. — *turnip kale*, итальян. — *cavolo gara*, нѣмецк. — *Kohlrabe*, шведск. — *Kolrabi*; въ Россіи распространено названіе — кольраби, которое произошло отъ нѣмецкаго *Kohlrabi* или *Kohlrabe*, а

послѣднее отъ слова *Kohlrübe* (рѣпо-капуста). Древніе греки называли ее *gongylis* (рѣпа), откуда названіе, данное Линнеемъ, *Br. ol. gongylodes*. Кромѣ Грековъ, она была извѣстна и воздѣлывалась Римлянами, затѣмъ культура ея перешла на востокъ, откуда въ 17 столѣтіи она была введена въ Англіи и Германіи.

Однако названіе, которое получила эта капуста, нисколько не соотвѣтствуетъ отличительнымъ ея признакамъ, потому что она не имѣетъ никакого сходства съ рѣпою. У рѣпы утолщается корень, между тѣмъ у кольраби бываетъ утолщенъ стебель, получающій обыкновенно шарообразную форму; внутри такого стебля находится большая нѣжная и сочная сердцевина, какъ у мозговой капусты. Снаружи стебель несетъ расположенные по спиральной линіи листья, которые, отпадая, оставляютъ на немъ листовые слѣды. Листья отличаются своею малою величиною, потому что они бываютъ меньше листьевъ капусты всѣхъ остальныхъ группъ; они имѣютъ черешокъ, расширенный у основанія и несущій на другомъ концѣ большую округленную конечную долю и 2—3 пары меньшихъ боковыхъ долей, которыя по краямъ не бываютъ зубчаты. Въ первый годъ стебель имѣетъ только листья и въ пазухахъ ихъ образуетъ слабыя, зимующія почки, на второй годъ онъ вырастаетъ въ длину, вѣтвится и изъ зимующихъ почекъ пускаетъ вѣтки, которыя иногда вырастаютъ въ первый годъ, что обозначаетъ ухудшенную породу, подвергшуюся вліянію вѣтвистой капусты. Вѣтви несутъ цвѣты и послѣ плоды, по созрѣваніи которыхъ растеніе засыхаетъ.

Имѣетъ небольшое число разновидностей, которыя Метцгеръ раздѣляетъ на двѣ группы по цвѣту клубня — кольраби бѣлый и синій. Алефельдъ также придаетъ настолько большое значеніе этому признаку, что устанавливаетъ на немъ разныя разновидности. Однако всякая разновидность кольраби имѣетъ два отличія по цвѣту стеблевого клубня, причемъ клубни синяго цвѣта часто дѣлаются зелеными, по крайней мѣрѣ полученіе зеленыхъ клубней отъ разновидности съ

синими клубнями происходит въ скоромъ времени; на этомъ основаніи цвѣтъ клубней вѣрнѣе можно считать за признакъ для отличія отдѣльныхъ породъ каждой разновидности. Всѣ разновидности кольраби сильно смѣшиваются между собою, поэтому на сѣмена ихъ нужно воздѣлывать отдѣльно.

Выращивается кольраби, какъ и всѣ капусты, сначала разсадою, которая потомъ пересаживается въ парники, на гряды или въ поле. Клубни никогда не окучиваются, ибо тогда приобрѣтаютъ дурной вкусъ. Раннія породы образуютъ годный клубень въ срединѣ лѣта, позднія — осенью. Кромѣ употребленія въ пищу человѣкомъ, кольраби составляетъ въ сыромъ видѣ превосходный кормъ для овецъ, а въ вареномъ служить для откармливанія коровъ и свиней. Листья также составляютъ хорошій питательный кормъ, но вслѣдствіе своей малой величины, не даютъ большаго сбора и срывать ихъ ранѣе полного образованія клубня нельзя безъ ущерба его росту.

1. Кольраби ранняя, *Br. ol. chamaegongyla Alf.*

Chou rave hâtif de Vienne — blanc et violet, Chou rave très precoc de Vienne; früher Wiener Treib-Kohlrabi, Allerfrühester Wiener Kohlrabi.

Какъ и всѣ разновидности, кольраби имѣетъ двѣ породы: одну съ свѣтло-зеленымъ клубнемъ, которая называется бѣлою, и другую съ сине-фіолетовымъ клубнемъ. Прежде, во время Метцгера и Алефельда, была извѣстна только бѣлая порода, синяя явилась послѣ 60-хъ годовъ, какъ совершенно тождественная бѣлой, между тѣмъ Вильморенъ, какъ прежде Метцгеръ и Алефельдъ, подъ синею породою описываетъ породу иной разновидности—англійской ранней кольраби. Обѣ разновидности такимъ образомъ смѣшиваются.

Эта разновидность, обыкновенно на-



Кольраби вѣнская.
1/2 нат. вел.

зывается вѣнскою кольраби, отличается отъ всѣхъ другихъ малою величиною своихъ частей и раннимъ поспѣваніемъ. Ножка ея короткая. Клубень маленькій, величиною съ среднее яблоко, готовится въ $2\frac{1}{2}$ —3 мѣсяца послѣ посѣва. Листья небольшіе, длиною въ 4—5 вершковъ, сравнительно съ которою черешки длинные, но тонкіе, толщиною съ гусиное перо. Кора клубня тонкая и мякоть нѣжная. Разводится преимущественно въ парникахъ. На грядахъ при посѣвѣ въ апрѣлѣ или маѣ трескается или стволится, для поздняго же посѣва невыгодна. Сѣется въ февралѣ въ парникъ и въ мартѣ въ теплыя рабатки или паровыя гряды; съ наступленіемъ тепла пересаживается на гряды съ хорошею землею и готовится отъ апрѣля до іюня. По Рюмплеру она при неблагоприятной погодѣ не такъ легко идетъ на сѣмена, какъ другія кольраби.



Кольраби мелколистная. (по Бенари).
 $\frac{1}{2}$ нат. вел.

Обѣ породы, какъ и всѣ раннія, называются вѣмцами **стенляною** кольраби (*Glaskohlrabi*), потому что сердцевина клубня бываетъ водянистая, просвѣчивающаяся.

Въ послѣднее время выдѣлены двѣ породы съ очень мелкими листьями подъ названіемъ **вѣнскою мелколистной**

кольраби (*Chou rave de Vienne à petites feuilles très hâtif, blanc et violet*; *Wiener kleinblättriger niedriger früher weisser u.*

blauer Glaskohlrabi), полученные, вѣроятно, путемъ тщательнаго подбора и особенно пригодныя для парниковой культуры. Однако Бенари на т. XVIII, р. 1 и 2 представляетъ совершенно особыя растенія, характеризующіяся, кромѣ мелкой величины листьевъ, пильчато-зубчатыми ихъ краями, чего не бываетъ у всѣхъ другихъ кольраби. Подобной зубчатости листьевъ я не замѣчалъ и если она на самомъ дѣлѣ существуетъ, то мелколистная кольраби отдѣляется въ особую разновидность.

Въ Австріи различаютъ еще двѣ породы совершенно мелколистной парниковой кольраби Диппе, Dippe's ganz feinblättriger Treib-kohlrabi, weisser u. blauer; онѣ отличаются нѣжнымъ вкусомъ клубней и пригодны какъ для парниковой культуры, такъ и для открытаго грунта.

Въ Германіи различаютъ особую породу мелко-листной кольраби подѣ названіемъ эрфуртской (Erfurter früher weisser Glaskohlrabi; Erfurter Dreienbrunnen früher weisser Glaskohlrabi, ganz ausgezeichnet für das freie Land), которая служить для открытой культуры. Сѣется въ концѣ іюня.

2. Кольраби англійская, *Br. ol. jodogongyla* Alf.

Chou rave d'Angleterre hâtif blanc et violet; Englischer früher weisser u. blauer Glaskohlrabi.

Метцгеръ, Алефельдъ и Вильморенъ считаютъ эту разновидность тождественною съ раннею вѣнской кольраби, указывая притомъ только на породу съ фіолетовымъ клубнемъ. Рисунокъ ея у Бенари, табл. XVIII, 3. Клубень круглый; небольшой, не отличается такою нѣжностью и раннимъ поспѣваніемъ, какъ у вѣнской. Листья больше, длиннѣе, съ болѣе толстыми черешками, не собраны почти на верхушкѣ клубня, какъ у вѣнской. Изъ этой кольраби произо-



Кольраби англійская ранняя.
1/4 нат. вел.

шла вѣнская. Фиолетовая порода, какъ и у вѣнской, имѣетъ листья съ красными черешками и жилками.

3. Кольраби сѣмская, *Br. ol. siamensis* n. (*Br. ol. macrogongyla* et *Br. ol. opsigongyla* Alf.).

Chou de Siam de C., Chou rave tardif des champs blanc et violet; Siamscher Kohl, später weisser Kohlrabi, grosser später weisser u. blauer Kohlrabi, Englischer später Kohlrabi.

Эту разновидность Де-Кандоль описалъ подъ названіемъ сѣмской кольраби, именно породу ея съ бѣлымъ клубнемъ, которая теперь обыкновенно извѣстна подъ именемъ большой, бѣлой, поздней кольраби. Листья какъ этой, такъ и сине-клубневой породы, бываютъ длиною 7—9 вершковъ; черешокъ ихъ достигаетъ толщины мезинца. Клубень $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ вершка въ діаметрѣ, не всегда имѣетъ совершенно шаровидную форму, но иногда болѣе или менѣе приплюснутую, иногда же, напротивъ, вытянутую въ длину и почти продолговатую. Послѣ опаденія листьевъ, на клубнѣ остаются широкіе листовые слѣды. Порода съ



Кольраби сѣмская.

$\frac{1}{5}$ нат. вел.

сине-фиолетовымъ клубнемъ имѣетъ такого же цвѣта черешки и жилки листьевъ; она нерѣдко достигаетъ большей величины и вѣса въ клубнѣ, нежели бѣло-клубневая. Клубни обѣихъ породъ толстокожіе, но твердые и дуплистые внутри только послѣ долгаго держанія на полѣ, поэтому въ Германіи для полученія хорошихъ клубней посѣвъ дѣлается отъ марта до начала іюня. Пригодны для употребленія клубни бываютъ чрезъ 4 мѣсяца послѣ посѣва, но полнаго развитія дости-

гають лишь въ 6—7 мѣсяцевъ. Служить преимущественно для полевой культуры, доставляя большіе клубни для корма рогатаго скота.

Въ началѣ 80-хъ годовъ появилась особая порода этой кольраби подъ названіемъ **голіафа-кольраби** (Goliath-Kohlrabi), сначала съ синимъ, потомъ съ бѣлымъ клубнемъ, который, при хорошей почвѣ и заботливомъ уходѣ достигаетъ вѣса около 20 фунтовъ, причемъ не деревенеетъ и не дѣлается пустымъ внутри (Album Benary, Т. XVIII. 4. 5). Однако такіе громадныя клубни образуются рѣдко, но они часто достигаютъ 10, даже 15 фунтовъ, представляя отличный кормъ, для котораго разводится эта порода на тучныхъ почвахъ. Получена она путемъ тщательнаго подбора и хорошей культуры отъ исполинскаго кольраби (Chou-gave géant, Riesen Kohlrabi), въ свою очередь, полученнаго изъ большаго сіамскаго; вѣсъ клубня исполинскаго кольраби обыкновенно достигаетъ 7 фунтовъ, въ остальномъ, какъ эта порода, такъ и кольраби-голіафъ не отличаются отъ стараго сіамскаго.



Кольраби голіафъ.
1/3 нат. вел.

4. Кольраби разрѣзно-листная, *Br. ol. schizogongyla* Alf. *Geschlitzblättrige Kohlrabi.*

Клубень синій. Листья глубоко вырѣзные. На эту разновидность указываетъ Метцгеръ, получившій ее изъ сѣмянъ разрѣзно-листной, красной, листовой капусты. Она трудно сохраняетъ свои признаки и въ культурѣ неизвѣстна.

5. Кольраби артишоко-листная, *Br. ol. cynarifolia* n.
Chou rave à feuilles d'artichaut.

На эту разновидность указывает Вильморенъ, какъ на позднюю кольраби, посредственного качества, замѣчательную лишь тѣмъ, что ея листья, раздѣленные на прямые доли, имѣютъ отдаленное сходство съ листьями артишока. Вѣроятно, эта капуста имѣетъ свое происхожденіе отъ русской капусты Картера.

6. Кольраби неаполитанская, *Br. ol. ravanazza* n.
Chou rave de Naples; Cavolo ravanazza (итальянск.).

Средняя разновидность между листовою кудрявою капустою и кольраби. Стебель утолщенный, но не около шейки,



Кольраби неаполитанская.
 $\frac{1}{2}$ nat. вел.

какъ у предыдущихъ кольраби, а на нѣкоторомъ (обыкновенно $1\frac{1}{2}$ вершк.) разстояніи отъ земли; это утолщеніе, часто овальной формы и весьма слабое, даетъ на верху большое число листьевъ, а по бокамъ и внизу короткіе побочные отрѣзки съ пучками мелкихъ листьевъ. Листья около фута длины, имѣютъ длинный, тонкій черешокъ и на концѣ пластинку, по краямъ глубоко разсѣченную на узкія бахромчатая доли; послѣ опа-

денія нижніе листья оставляютъ широкіе листовые слѣды на сильно поднятыхъ листовыхъ подушкахъ, придающихъ клубню неравную поверхность. Утолщенный стебель внутри мясистъ и можетъ быть употребляемъ въ пищу, какъ и клубень кольраби, однако растеніе разводится болѣе для

украшенія, такъ какъ его красивые, сѣро-зеленые листья съ бѣлыми, рѣзко выделяющимися жилками производятъ довольно большой эффектъ.

У насъ эта кольраби извѣстна въ торговлѣ подъ названіемъ исполинской кудрявой, но клубень ея бываетъ малъ и не можетъ быть сравниваемъ по величинѣ съ кольраби-голіафомъ; самое растеніе скорѣе можно отнести къ листовымъ капустамъ, нежели къ кольраби.

ПОДВИДЪ IV.

Капуста кочешковая (брюссельская), Brass. oler. gemmifera Metzger (Br. ol. bullata gemmifera De C.).

Chou de Bruxelles; Chou rosette, Chou à jets, Chou à jets et rejets; Chou à petites pommes; Brüsslerkohl, Sprossenkohl, Rosenkohl; Rosenwirsing, sprossender Brüssler Wirsing.

Стебель высокій, до 1—1½ арш. вышины, какъ у нѣкоторыхъ листовыхъ капустъ. Листья небольшіе, черешковые или почти сидячіе (безъ черешковъ), съ очень малыми боковыми долями, которыхъ иногда не бываетъ, на поверхности, гладкіе или морщинистые, какъ у савойской капусты. По бокамъ стебля листья расположены по спиральной линіи на большемъ или меньшемъ разстояніи, но на верхушкѣ стебля листья тѣсно сближены въ довольно густую розетку; по мѣрѣ роста стебля листья внизу розетки, какъ наибольшіе, отодвигаются одинъ отъ другаго, въ срединѣ же розетки образуются новые, молодые листья. Такое образованіе листьевъ происходитъ въ теченіе лѣта и всю зиму, если эта капуста сохраняется въ защищенномъ мѣстѣ для зимняго употребленія. Въ пазухахъ листьевъ, послѣдовательно снизу вверхъ до самой розетки, въ первый годъ образуются почки, которыя въ томъ

случаѣ, когда не уничтожается верхушка стебля и не срѣзывается листовая розетка, развиваются въ сокращенныя или сильно укороченныя вѣтки съ мелкими листьями, складывающимися въ маленькій рыхлый или плотный кочешокъ. На очень тучной и рыхлой почвѣ кочешки образуются слабо, но все растеніе имѣетъ тогда сильный ростъ, развивая при немъ болѣе листьевъ; на почвѣ не сильно влажной, нѣсколько связной, суглинистой кочешки образуются удачнѣе. Однако Рюмплеръ и нѣмецкіе огородники пользуются уничтоженіемъ верхушки стебля для полученія болѣе сильныхъ кочешковъ, вмѣсто которыхъ въ этомъ случаѣ обыкновенно получаютъ длинныя вѣтки, т. е. кочешки прорастаютъ, какъ это бываетъ на второе лѣто. Форма кочешковъ различная, то продолговатая, то круглая и приплюснутая; иногда ихъ листочки складываются на подобіе лепестковъ розы, откуда названіе розовой капусты (*Chou rosette*, *Rosenkohl*). Величина кочешковъ отъ лѣснаго орѣха до малой розы. Наибольшіе кочешки бываютъ или внизу или въ срединѣ стебля. Каждое растеніе даетъ иногда около 50 кочешковъ.

Де-Кандоль относитъ эту капусту къ савойской, по морщинистымъ листьямъ, общераспространенной низкорослой разновидности, которая была извѣстна въ его время, однако мы теперь имѣемъ разновидности съ гладкими листьями и неудачною культурою эта капуста переходитъ въ листовую, перехода же въ савойскую еще не замѣчалось. Число разновидностей небольшое; выведеніемъ ихъ преимущественно занимаются англичане.

Кочешки отличаются весьма нѣжнымъ вкусомъ и употребляются для суповъ и пикулей. Боковые листья обрываются и служатъ для корма. На зиму растенія садятся въ выбранный парникъ или пересаживаются въ подвалъ, гдѣ они продолжаютъ давать новые кочешки. У овощниковъ обрубленные сверху и внизу стебли сохраняются съ кочешками на полкахъ подвала почти всю зиму. Облѣнные въ подвалѣ кочешки приобрѣтаютъ еще болѣе нѣжный вкусъ.

1. К. брюссельская высокая, *Br. ol. cumulata* n.

Chou de Bruxelles grand, Chou de Bruxelles ordinaire; hoher Brüsseler Kohl.

Стебель высокій, отъ 1—1½ арш. вышины, сравнительно тонкій. Боковые листья удаленные, съ длинными черешками и съ округленной ложковидной, весьма слабо морщинистой пластинкой. Кочешки мелкіе, грушевидные, очень плотные, разьединенные, нижніе и верхніе очень малые, средніе наибольшіе. Самая распространенная въ культурѣ разновидность, которая даетъ хотя небольшіе, но очень нѣжнаго вкуса кочешки (Album Benary, Т. III, 6).



Кап. брюссельская высокая.
1/10 нат. вел.; Кочешокъ 1/2 нат. вел.



Кап. брюссельская Эйборта.
1/10 нат. вел.

2. К. брюссельская Эйборта, *Br. ol. Aighburti* n.
Aighburt's Riesen-Rosenkohl.

Разновидность, выведенная въ Англіи. Стебель около 1 арш. вышины. Листья нѣсколько сближенные, съ длинными



Кап. брюссельская
низкорослая.
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.



Кап. брюссельская
Скримгера
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

черешками и овальными, слабо морщинистыми пластинками, загнутыми вниз краями. Кочешки очень большіе и плотные, круглые или приплюснутые, нижніе самыя наибольшіе; при полномъ своемъ образованіи они сидятъ сближенно.

3. К. брюссельская низкорослая,
Br. ol. bullata nana n.

Chou de Bruxelles nain; niedriger Zwerg-Rosenkohl.

Стебель сильный, крѣпкій, около $\frac{3}{4}$ арш. вышины. Листья сближенные, на короткихъ черешкахъ, съ сильно морщинистыми пластинками, какъ у савойской капусты. Верхушечные листья образуютъ плоскую розетку. Кочешки крупныя, плоскіе или округлые, прижатые другъ къ другу, нижніе самыя наибольшіе. Готовится скорѣе предыдущихъ, но во время зимы мало вырастаетъ и даетъ менѣе кочешковъ. Весьма распространена въ культурѣ.

4. К. брюссельская Скримгера,
Br. ol. Scrymgeri n.

Chou rosette géant de Scrymger; Scrymger's Giant Rosenkohl.

Выведена въ Голландіи. Довольно значительно отличается отъ предыдущей низкорослой разновидности. Стебель средней вышины, около 1 арш. Листья сближенные, на короткихъ черешкахъ, сильно морщинистые, на верхушкѣ стебля поднятые вверхъ и образующіе воронковидную розетку. Ко-

чешки крупные, плоскіе, съ морщинистыми листочками, очень плотные, сближенные и развитые весьма равномерно почти на всемъ стеблѣ.

5. К. брюссельская рыночная, *Br. ol. demi nana n.*

Chou de Bruxelles demi nain de la Halle; Brüsseler Sprossen, halbhoher Pariser Marktkohl.

Эта разновидность какъ по наружнымъ признакамъ, такъ и по хозяйственной пользѣ занимаетъ промежуточное мѣсто между высокою и низкорослою брюссельскою капустою. Растеніе болѣе походить на высокую брюссельскую капусту, съ такими же характеристическими листьями, которые однако морщинистые, какъ у низкорослой разновидности. Вслѣдствіе меньшей высоты стебля, кочешки сближены, по формѣ кругловаты, немного морщинисты и рыхлы, а не плотны, какъ у высокой капусты.



Кап. брюссельская рыночная
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

Кромѣ этихъ пяти, весьма распространенныхъ въ культурѣ разновидностей, существуютъ еще слѣдующія, мало извѣстныя и неизслѣдованныя вариации.

6. К. брюссельская эрфуртская (*Chou rosette d'Erfurt demi haut; Erfurter halbhoher verbesserter Rosenkohl*). Средняя по росту между высокой и низкорослой. Стебель до розетки покрывается плотными кочешками превосходнаго качества. Даетъ большой урожай даже въ неблагопріятное лѣто.

7. **К. брюссельская безподобная** (*non plus ultra*). Новый сортъ англійскаго происхожденія. Даетъ необыкновенно большіе и очень плотные кочешки. Требуешь рѣдкой посадки.

8. **К. брюссельская Суттона** (*Sutton's Matchless Brussels sprouts*).

9. **К. брюссельская Перкинская** (*Chou rosette nain amélioré de Perkin*). Шредеръ разсматриваетъ ее въ совокупности съ англійскою Скримгера, Rossebergу и капустою Далькейта (*Dalkeith*), указывая на ихъ общій низкій ростъ и крупные, плотные и частые кочешки. Вѣроятно, эти капусты составляютъ различныя породы.

10. **К. брюссельская Викторія**. Ранняя, съ плотными кочешками.

11. **К. брюссельская Covent Garden**.

12. **К. брюссельская энфильдская** (*Enfield Cabbage*). На нее указываетъ Лёбе, какъ на зимнюю. Сѣется въ концѣ іюля, всходы защищаются отъ солнца. Сѣянцы садятся въ срединѣ сентября въ разобранный парникъ, въ которомъ они зимуютъ; въ началѣ марта (у насъ это можно дѣлать только на югѣ) растенія высаживаются. Кочешки срываются въ началѣ лѣта.

13. **К. брюссельская кудрявая пестрая** (*Krauser panachierter Rosenkohl*). Ее описываетъ Лёбе, какъ помѣсь между брюссельскою и зеленою кудрявою капустою. Листья большіе, на длинныхъ черешкахъ, образуютъ въ пазухахъ кочешки, имѣющіе вкусъ очень хорошаго грюнколя. Занимаетъ много мѣста, даетъ мало урожая, почему не уважается въ культурѣ.

14. **К. брюссельская блейхфельдская** (*Bleichfelder Kohl*). На нее указываетъ Шредеръ, какъ на гибридъ кочанной капусты съ брюссельскою. Она даетъ рыхлый кочанъ, въ

пазухахъ листьевъ котораго образуются бѣлые продолговатые кочешки. Чтобы получить болѣе кочешковъ, вырѣзаютъ въ началѣ августа верхушечную почку и осенью пересаживаютъ растенія въ подвалъ, гдѣ стебель и листья вырастаютъ болѣе.

ПОДВИДЪ V.

Брокколи, Br. ol. cymosa n. (Brass. oler. botrytis cymosa L., Br. ol. asparagoides De C.).

Chou brocoli; Brokoli, Spargelkohl, Italienischer Kohl.

Названіе свое эта капуста получила въ Италіи, гдѣ словомъ broccoli — побѣжекъ (отъ brocco — побѣгъ) означается отпрыскъ всякаго капустнаго растенія; итальянское названіе такой капусты — cavol broccolo, что значитъ побѣжистая капуста. Линней соединилъ ее вмѣстѣ съ цвѣтною капустою въ одинъ подвида, назвавъ его гроздевидною капустою, Br. ol. botrytis, и въ отличіе отъ цвѣтной — кронистою, cymosa. Декандоль назвалъ брокколи спаржевою капустою по нѣмецкому и датскому названію; теперь подъ спаржевой капустой называется особая разновидность съ длинными побѣгами.

Брокколи составляетъ переходную форму отъ листовой капусты къ цвѣтной, которая считается происшедшею отъ нея путемъ подбора. Сѣется она и садится, какъ листовая капуста, съ которою сходна по крѣпкимъ, не крупнымъ, узкимъ, многочисленнымъ листьямъ, по краямъ нѣсколько волнистымъ и иногда вырѣзнымъ; листья часто съ черешками и боковыми на нихъ долями; жилки крупныя. Въ первое лѣто брокколи не даетъ вѣтвей, какъ и листовая капуста, развивая ихъ только позднюю осенью, зимою или весною; самая ранняя разновидность пускаетъ вѣтви въ сентябрѣ, самая поздняя въ апрѣлѣ и маѣ, когда обыкновенно дѣлается и посѣвъ брокколи. Вѣтви имѣютъ большое сходство съ вѣтками цвѣтной

капусты: онѣ также толстыя, нѣжныя; сочныя и мясистыя, почему употребляются также, какъ и сомкнутая въ одинъ пучокъ крона вѣтвей цвѣтной капусты; на этихъ вѣтвяхъ, какъ и у послѣдней, весьма рано образуются скученные зачаточные цвѣты, масса которыхъ остается въ неразвитомъ состояніи, слѣдовательно эти вѣтви являются особеннымъ образомъ измѣненными цвѣтоносными вѣтками. Въ отличіе отъ цвѣтной капусты такіе цвѣтоносы обыкновенно появляются послѣ перваго лѣта и наиболѣе толстыя изъ нихъ, имѣютъ большіе нѣжные прицвѣтники, которые сильнѣе вырастаютъ, чѣмъ у цвѣтной капусты. Каждый боковой цвѣтоносъ съ мелкими своими развѣтвленіями и мелкими скученными цвѣтами представляетъ отдѣльный пучекъ; весьма часто такіе пучки на одномъ и томъ же растеніи развиваются неодинаково, но всегда нижніе вырастаютъ болѣе верхнихъ. Окраска цвѣтоносовъ бываетъ различная: бѣлая, желтоватая, зеленая, красная или фіолетовая, что служитъ признакомъ для распредѣленія разныхъ разновидностей въ отдѣльныя группы. Вся крона растенія съ цвѣтоносами и цвѣтами обыкновенно сразу не срѣзывается, какъ у цвѣтной капусты, но срѣзаются отдѣльные пучки по мѣрѣ ихъ выростанія, начиная снизу. Чтобы пользоваться такъ этою капустою, ее пересаживаютъ осенью въ подвалъ, гдѣ она продолжаетъ вырастать. На югѣ оставляютъ растенія на открытомъ воздухѣ, сильно наклоняютъ ихъ къ сѣверу, окучиваютъ до листьевъ и защищаютъ покрывкою въ большой морозъ.

Брокколи доставляетъ весьма пріятный и нѣжный овощъ, который, не уступаетъ цвѣтной капустѣ, подобно которой употребляется. Культура ея не требуетъ большой заботы и только пересадка и сохраненіе въ подвалахъ, служатъ причинами весьма малаго ея распространенія въ Россіи. Въ большомъ количествѣ брокколи воздѣлывается въ Италіи, затѣмъ въ Англіи. Не смотря на то, что брокколи была первообразнымъ растеніемъ для цвѣтной капусты, въ Германіи она введена лишь въ началѣ настоящаго столѣтія, а цвѣтная введена

въ началѣ XVII столѣт., будучи вывезена изъ Кипра и Константинополя. Въ Англіи воздѣлывается болѣе 40 различныхъ породъ брокколи. Въ Италіи подъ брокколи разумѣютъ только спаржевую капусту и породы съ цвѣтными вѣтвями, остальные съ бѣлыми вѣтвями относятся къ цвѣтной капустѣ, но исполинская (неаполитанская) цвѣтная капуста считается тамъ за брокколи.

А. Соцвѣтіе бѣлаго цвѣта, какъ у цвѣтной капусты.

1. Брокколи ранняя, *Br. ol. veris* Alf. (*Brassica italica alba* Walter).

Brocoli blanc ordinaire, brocoli blanc commun, brocoli blanc de Saint-Brieuc; Weisser gemeiner Broccoli, Weisser Frühlings-Broccoli, Blumenkohl-Broccoli, Weisser italienischer Broccoli.

Растеніе сильное, съ короткимъ стеблемъ, очень похожее на цвѣтную капусту. Листья изобильные, сѣро-зеленые, большіе, длинные, узкіе, на концѣ заостренные, съ толстыми жилками, по краямъ сильно волнистые, внутренніе почти бахромчатые. Соцвѣтіе большое, полушаровидное, правильное, бѣлаго цвѣта, весьма плотное и долго держащееся. Сѣется въ мартѣ и даетъ съѣдобныя соцвѣтія въ апрѣлѣ и маѣ слѣдующаго года. Очень распространенная хозяйственная разновидность, легко удающаяся въ культурѣ.



Брокколи ранняя
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

Имѣетъ нѣсколько породъ, изъ которыхъ наиболѣе замѣчательны: а) бѣлая ранняя брокколи Адама (*Adam's early white brocoli, englischer weisser Broccoli, Brocoli blanc hatif*),—отличается многочисленными сильно волнистыми по

краямъ листьями и болѣе раннимъ урожаемъ, поспѣваетъ на 10, 12 дней ранѣе обыкновенной породы. b) **Бѣлая брокколи Роскофа** (*Brocoli blanc de Roscoff*) — весьма походить на предыдущую, отъ которой отличается болшею правильностью соцвѣтія и болѣе раннимъ поспѣваніемъ. Разводится въ большомъ количествѣ въ департаментѣ Финистеръ, откуда ежегодно привозится въ концѣ зимы большими партіями въ Парижъ. c) **Брокколи Колинга** (*Cooling's matchless brocoli*). Сходна съ брокколи Роскофа, но малолистная и съ прекраснымъ бѣлымъ соцвѣтіемъ.

2. **Брокколи пасхальная**, *Br. ol. paschalis n.*
Brocoli de Pâques, Chou-fleur de Pâques.



Брокколи пасхальная
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

Разводится во Франціи. Свое названіе получила по времени созрѣванія. Листья, сравнительно съ другими разновидностями, малочисленные, отличающіеся особенною формою: они короткіе, внизу широкіе, на верхушкѣ почти остроконечные; по краямъ слабо волнистые, съ мелкими

зубцами, цвѣта сѣроватаго. Разводится на югѣ Франціи. Очень скороспѣлая и легкая для культуры; даже самыя слабыя растенія образуютъ очень правильное соцвѣтіе.

3. **Брокколи Гранге**, *Br. ol. Grangei Alf.*

Grange's early cauliflower brocoli, Grange's italian white brocoli; Brocoli chou-fleur; Grange's italienischer frühzeitiger Broccoli.

Листья покрываютъ собою соцвѣтіе, широкіе и короткіе, съ длинными черешками, по краямъ лопастные, но не вол-

нистые, зеленоватые, съ бѣлыми жилками. Соцвѣтіе большое, чисто бѣлаго цвѣта. Сѣется въ началѣ мая и въ октябрѣ приносить урожай. Это самая ранняя разновидность изъ всѣхъ остальныхъ. Съ нею сходна ранняя бѣлая брокколи, которая, кромѣ поздняго посѣванія, отличается отъ нея свѣтло-зелеными, почти цѣльными листьями.

4. Брокколи мамонтовая, *Br. ol. magnasyta n.*
Brocoli blanc mammoth; Monk's hall mammoth.

Листья покрываютъ соцвѣтіе, короткіе и широкіе, темно-зеленые, внутренніе часто скрученные, сильно волнистые.

Соцвѣтіе весьма большое, бѣлое и плотное. Стебель очень короткий, такъ что листья снаружи почти лежачіе.

Поздняя разновидность, долго держащая соцвѣтіе. Имѣетъ двѣ породы: а) бр.

Монка — съ очень большимъ соцвѣтіемъ и б) бр. Кат-

теля (*Cattell's Eclipse brocoli*). Вѣроятно сюда же относится брокколи Перкина (*Perkin's Leamington*) — поздняя, съ очень большимъ бѣлымъ соцвѣтіемъ.



Брокколи мамонтовая
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

Кромѣ предыдущихъ разновидностей въ Англіи извѣстны еще породы такъ называемой зимней брокколи, которая, смотря по посѣву, даетъ соцвѣтія въ теченіи зимы, отъ конца осени. Сюда относятся: а) бр. Сноу (*Snow's superb white winter brocoli*) — съ короткимъ стеблемъ и плотнымъ соцвѣтіемъ съ прижатыми листьями. б) бр. Вейча (*Veitch's protecting*

brocoli) — съ прекрасными бѣлыми соцвѣтіями, закрытыми листьями. с) бр. Вильковская (Wilcove's fine white br.; Brocoli de Wilcove) — поздняя, выдерживающая зиму на открытомъ грунтѣ. d) бр. Осборнская (Osborn's white winter br.).

В. Соцвѣтіе желтоватое.

5. Брокколи портсмутская, *Br. ol. magniportana Alf.*
Brocoli blanc-jaunâtre de Portsmouth; Rahmfarbiger od. Portsmouth Broccoli; Sulphur or Portsmouth broccoli.

Листья большіе, широкіе, съ бѣлыми жилками, прикрывающіе собою соцвѣтіе, которое отличается большою величиною, плотностью и сливковымъ цвѣтомъ. Сѣется въ срединѣ апрѣля, поспѣваетъ отъ февраля до апрѣля слѣдующаго года.

6. Брокколи сѣрно-желтая, *Br. ol. theiusa Alf.*
Schwefelfarbiger italienischer Broccoli, Gelber römischer Broccoli.

Листья синесѣрые, съ длинными черешками, по краямъ сильно зубчатые. Соцвѣтіе шаровидное, плотное, сѣрно-желтаго цвѣта, съ слабыми пурпуровыми пятнами. Сѣется въ апрѣлѣ и приноситъ урожай черезъ годъ. Выдерживаетъ морозъ.

Въ Англіи разводится еще желтовато-бѣлая брокколи Чеппля (Chappell's Cream Brocoli).

С. Соцвѣтіе зеленое.

7. Брокколи поздняя, *Br. ol. serotissima Alf.*
Late green broccoli, Late danish B., Siberian B.; Brocoli vert tardif; Spätester Broccoli, Spätester Gemüse- od. sibirischer od. dänischer Br.

Листья сильно волнистые и выемчатые, узкіе и длинные. Стебель пурпуровый. Соцвѣтіе большое, плотное, зеленое. Сѣется въ концѣ мая и приноситъ урожай черезъ годъ.

8. Брокколи зеленая, *Br. ol. chlorusa* Alf.

Green Cape brocoli; Brocoli vert du Cap; Grüner Kappkohl od. italienischer Herbstkohl.

Листья длинные, узкіе, похожіе на листья цвѣтной капусты, слабо волнистые, съ свѣтло-зелеными жилками. Стебель высокій, около 2 футовъ вышины. Соцвѣтіе какъ у цвѣтной капусты, зеленовато-бѣлое, нѣсколько покрытое листьями. Сѣется въ маѣ и даетъ урожай осенью, въ октябрѣ и ноябрѣ. По листьямъ и высокому стеблю въ первое лѣто напоминаетъ собою высокую, бахромчатую, зеленую капусту.

9. Брокколи Лудона, *Br. ol. Loudoni* Alf.

Grüner italienischer Winterkohl mit festen Häuptern.

Болѣе низкорослая и поздняя разновидность, нежели предыдущая. Листья многочисленные, расширенные, слабо выемчатые, но сильно волнистые, большіе, съ бѣлыми жилками. Соцвѣтіе зеленое, открытое. Сѣется въ маѣ и приноситъ урожай въ теченіи всей зимы, начиная съ ноября до февраля, слѣдовательно, принадлежитъ къ зимней брокколи.

D. Соцвѣтіе красное, фиолетовое или буроватое.

10. Брокколи спаржевая, *Br. ol. asparagoides* n.

Purple sprouting brocoli, Asparagus B., Early branching B., Brocoli branchu, B. asperge, B. violet hâtif à jets; violetter Spargelkohl.

Листья лопастные, бахромчатые, красно-фиолетовые, какъ у бахромчатой листовой капусты,



Брокколи спаржевая
($\frac{1}{8}$ нат. вел.; побѣгъ $\frac{1}{2}$ нат. вел.)

нижніе наибольшіе, кверху стебля послѣдовательно уменьшаются. Стебель фіолетовый, производящій осенью въ пазухѣ каждаго листа длинныя толстыя и мясистыя вѣтки съ мелкими листочками и цвѣтами. Эти вѣтки, по мѣрѣ ихъ выростанія, срѣзываются и употребляются, какъ спаржа. Послѣ срѣзыванія на оставшихся частяхъ вновь образуются отростки. Такимъ образомъ спаржевая брокколи есть вѣтвистая разновидность, отличающаяся отъ другихъ брокколи тѣмъ, что ея боковыя вѣтки рано и сильно удлинняются, не теряя своей мясистости. Стебель растенія достигаетъ около $\frac{3}{4}$ арш. вышины, а боковыя съѣдобныя вѣтки $\frac{1}{4}$ вершка толщины. Развѣтвленія на боковыхъ вѣткахъ бывають мелкія, но послѣ срѣзыванія онѣ вырастають, какъ и боковыя вѣтки.

Эта разновидность составляетъ типическую брокколи, какъ особый подвидъ, потому что остальные разновидности, благодаря тщательной культурѣ, получаютъ съ болѣе и болѣе плотнымъ и сжатымъ соцвѣтіемъ, чѣмъ они переходять уже къ формамъ цвѣтной капусты, отличаясь отъ нея лишь позднимъ поспѣваніемъ.

Какъ переходную форму къ другимъ фіолетовымъ разновидностямъ брокколи, составляетъ особая порода вѣтвистой брокколи, извѣстная во Франціи подъ названіемъ **мартской цвѣтной капусты** (*Chou-fleur Marte*). Ея многочисленныя боковыя вѣтки фіолетоваго цвѣта укорочены и каждая на верхушкѣ имѣетъ плотно сомкнутыя развѣтвленія и цвѣты.

Въ Англіи, подъ названіемъ **вѣтвистой брокколи** (*Sprouting brocoli*), разводится порода съ зелеными вѣтвями, на концахъ которыхъ образуется небольшая выпуклая масса соцвѣтія зеленовато-желтаго цвѣта.

Въ 1857 году появился въ Англіи особый гибридъ, подъ названіемъ **работничьей капусты** (*Cottager's Kale, Arbeiterkohl*), полученный скрещиваніемъ брюссельской капусты съ листовою (съ грюнколемъ, какъ полагаетъ Рюмплеръ) и во второмъ поколѣніи съ фіолетовою брокколи. Стебель его достигаетъ 3 футовъ вышины, имѣетъ боковые листья и верхушечные,

собранные въ розетку, какъ у брюссельской капусты; въ пазухахъ боковыхъ листьевъ образуются листоносные побѣги фіолетоваго цвѣта, какъ у спаржевой брокколи. Образование побѣговъ начинается въ декабрѣ, когда они получаютъ лучший вкусъ, подобный вкусу кочешковъ брюссельской капусты. Этотъ гибридъ получилъ большую извѣстность, благодаря похвадамъ Линдлея при первомъ его появленіи; теперь его по достоинству сравниваютъ съ листовою капустою. Онъ мало требователенъ на почву и можетъ воздѣлываться, какъ послѣдующее растеніе послѣ капусты, но такъ какъ польованіе имъ начинается съ середины зимы, то послѣдняя должна быть безснѣжная и не суровая.

Въ Италіи для каждаго зимняго мѣсяца существуетъ особая порода спаржеваго брокколи: поспѣвающая ко дню Св. Мартина въ ноябрѣ (низкорослая ранняя, *pain hâtif*) называется **мартинскою**—*San Martinari*, поспѣвающая въ декабрѣ — **рождественскою**, — *Nataleschi* (большая ранняя, *gros. hâtif*), затѣмъ слѣдуютъ: **январьская**, *Gennajuoli* (большая сѣровая, полуранняя), **февральская**, *Febbrajuoli* (большая фіолетовая полуранняя), **мартовская**, *Marzuoli* (фіолетовая поздняя) и **апрѣльская**, *Apriloti* (очень большая, поздняя). Первую изъ этихъ породъ Алефельдъ описываетъ, какъ особенную разновидность подъ названіемъ ранней, **пурпуровой брокколи**, съ латинскимъ обозначеніемъ *Brass. oler. protojodusa* и съ нѣмецкимъ синонимомъ — *früher purpurfarbner italienischer Kohl*. Стебель ея, по Алефельду, 2—3 футовъ вышины, листья сильно выемчатые, красновато-зеленые, очень широкіе и короткіе, пускающіе въ своихъ пазухахъ побѣги; соцвѣтіе пурпуровое, сначала плотное; сѣтся въ апрѣлѣ, идетъ въ употребленіе въ ноябрѣ. Мартовская порода описывается Алефельдомъ подъ названіемъ **большой пурпуровой брокколи**, *Brass. oler. dinojodusa* (*Grosser Purpur-brokoli, Schlanker grossköpfiger purpurfarbner italienischer Kohl*); отличается большимъ, длиннымъ соцвѣтіемъ, сѣтся въ началѣ апрѣля и идетъ въ употребленіе чрезъ годъ.

11. Брокколи капская, *Br. ol. chamjodusa Alf.* (*Brass. italica purpurea Bryant, Miller, Walter*).

Early purple Cape broccoli; Brocoli violet hâtif du Cap; Purpurfarbener Kappkohl; französischer violetter, purpurrother römischer, blauer Maltheser Broccoli.

Старая разновидность, имѣющая, вѣроятно, нѣсколько породъ. По описанію Вильморена листья ея многочисленные, длинные, глубоко-лопастные, блѣднаго сѣровато-зеленаго цвѣта, съ фіолетовыми жилками; соцвѣтіе фіолетовое, довольно плотное, средней величины. По Алефельду стебель 1—1½ фута вышины; листья почти цѣльные, внизу лопастные, съ сильно волнистыми краями, вогнутые, правильно окружающіе сомкнутое и плотное соцвѣтіе; сѣется въ апрѣлѣ, поспѣваетъ въ сентябрѣ, слѣдовательно, эта разновидность самая ранняя изъ всѣхъ остальныхъ.

12. Брокколи датская, *Br. ol. opsjodusa Alf.*

Brocoli violet tardif nain de Danemark, Später purpurfarbener Zwerg-Broccoli mit festen Häuptern.

Стебель рѣдко выше 1 фута вышины. Листья короткіе, узкіе, темнозеленые, съ бѣлыми жилками, сильно волнистые и выемчатые, стоящіе вѣнцомъ около соцвѣтія, которое сначала малое и зеленое, потомъ коническое, фіолетовое и плотное. Сѣется въ апрѣлѣ и готовится черезъ годъ.

13. Брокколи бурая, *Br. ol. phaеusa Alf.*

Zwergartiger brauner italienscher kohl mit festen Häuptern.

Походить на сѣрно-желтую брокколи, но болѣе ранняя и съ красно-бурымъ, плотнымъ, кругловатымъ соцвѣтіемъ, листья малые, короче и шире, не очень волнистые, съ бѣлыми жилками, приподнятые, темнозеленые, потомъ красно-бурные. Сѣется въ апрѣлѣ и готовится въ мартѣ и апрѣлѣ слѣдующаго года.

14. Брокколи сицилійская, *Br. ol. siciliensis* n.

Chou fleur noir de Sicile, Schwarzer sicilianischer Blumenkohl, Carfiol früher violetter von Palermo.

Извѣстна, обыкновенно, подъ названіемъ черной, сицилійской цвѣтной капусты. Ножка высокая. Листья очень большіе, короткіе и широкіе, темно-зеленые, неровные, почти морщинистые, какъ у алжирской цвѣтной капусты. Соцвѣтіе отличается фиолетовымъ цвѣтомъ и меньшею нѣжностью, чѣмъ у цвѣтныхъ капустъ, хотя оно бываетъ довольно объемистое, сжатое и крѣпкое. Воздѣлывается въ южной Европѣ въ открытомъ грунтѣ; готовится въ сентябрѣ. Цвѣтъ соцвѣтія при вареніи пропадаетъ.



Брокколи сицилійская
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

15. Брокколи пирамидальная Картера, *Br. ol. Carteri* n.

Carter's pyramidal brocoli.

По стеблю и листьямъ эта разновидность весьма походитъ на листовую капусту. Она принадлежитъ къ



Брокколи пирамидальная картера
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

вѣтвистой брокколи и не даетъ на своей верхушкѣ одного скученнаго соцвѣтія, но въ пазухахъ большихъ стеблевыхъ листьевъ образуетъ побѣги, которые на своихъ концахъ несутъ нѣсколько небольшихъ пучковъ соцвѣтій. Какъ соцвѣтія, такъ и листья расположены овальною, довольно красивою кроною. Не смотря на красивый видъ, эта брокколи не получила распространенія въ культурѣ. Вѣроятно она, какъ и работничья капуста (Cottager's Kale), выведена, какъ помѣсь брокколи съ листовою капустою; по крайней мѣрѣ, посѣвомъ сѣмянъ часто обращается въ послѣднюю.

ПОДВИДЪ VI.

Капуста цвѣтная, Brass. oler. cauliflora De C.

Chou-fleur; Cauliflower, Cavol fiore (итальян.), откуда искажен. нѣмѣцк. Carfiol и Carviol; Blumenkohl, Käsekohl.

Цвѣтная капуста была извѣстна еще Римлянамъ, которые называли ее помпейскою (Brassica pompejana) по погибшему городу, гдѣ она воздѣлывалась, вѣроятно, въ большомъ количествѣ. Затѣмъ она культивировалась въ Египтѣ и на островахъ Архипелага, но въ Европѣ еще въ началѣ 17 ст., по свидѣтельству извѣстнаго ботаника Іоганна Баухина, она была рѣдкостью въ садахъ. Въ концѣ 16 ст. она была привезена въ Геную съ о-ва Кипра и отсюда распространилась во Франціи, Голландіи и Германіи; поэтому продолжительность культуры цвѣтной капусты въ Европѣ считаютъ только около 300 лѣтъ.

Предполагаютъ, что цвѣтная капуста произошла изъ брокколи путемъ тщательнаго подбора. Вильморенъ представляетъ даже всю послѣдовательность такого происхожденія: сначала выбирались растенія, дающія многочисленные и нѣжные побѣги, — такъ произошла спаржевая брокколи, затѣмъ

растенія улучшались для полученія блага и плотнаго со-
цвѣтія—такъ произошли брокколи, похожія на цвѣтную ка-
пусту и, наконецъ, при новыхъ успѣхахъ культуры, получены
болѣе раннія породы съ соцвѣтіемъ образующимся въ тече-
ніи лѣта,—такія породы составили теперешнюю цвѣтную ка-
пусту. Взглядъ Вильморена подтверждается тѣмъ, что тепе-
решнія разновидности брокколи, вслѣдствіе тщательной
культуры, послѣдовательно приближаются къ цвѣтной капустѣ.
Однако, мы еще не можемъ отыскать связь разновидностей
послѣдней капусты съ родоначальными и соотвѣтственными
имъ разновидностями брокколи; и если допустить весьма вѣ-
роятный и совершающійся даже теперь переходъ брокколи
въ цвѣтную капусту, то начало его слѣдуетъ искать въ отдален-
ныхъ временахъ. Намъ неизвѣстны даже тѣ породы, которыя
впервые проникли въ Европу и только по названію можно
полагать, что онѣ были близки къ кипрской и азіатской
капустамъ.

Если исключить типическаго представителя брокколи —
спаржевую капусту, и размѣстить остальные разновидности
какъ ея, такъ и цвѣтной капусты, по времени ихъ приго-
товки для употребленія, при одновременномъ посѣвѣ, то
получимъ одинъ непрерывный рядъ, причемъ поздно посѣв-
вающія цвѣтныя капусты будутъ сходиться съ рано посѣв-
вающими брокколи. Однако есть другіе отличительные при-
знаки для цвѣтной капусты. Листья большинства ея раз-
новидностей сравнительно большіе, широкіе, ровные или
весьма слабо волнистые, безъ рѣзко выдающихся по краямъ
выемокъ, не многочисленныя, часто прямостоячіе и окружаю-
щіе крону соцвѣтія розеткою, меньшіе внутренніе листья
которой покрываютъ крону, по крайней мѣрѣ, болѣе или ме-
нѣе продолжительное время. Соцвѣтіе, составляющее полу-
шаровидную крону, имѣетъ очень толстые цвѣтоносы съ ихъ
развѣтвленіями, укороченными такъ, что неразвитые, зача-
точные цвѣтки, которыхъ бываетъ болѣе, чѣмъ у брокколи, и
мелкія вѣтки смыкаются въ одну мелкозернистую, плотную и

весьма правильную поверхность, по виду напоминающую бѣлый сыръ, откуда старое нѣмецкое названіе этой капусты — сырная, *Käsekohl*. Этою правильною формою кроны, ея плотностью и сырнобѣлымъ цвѣтомъ, цвѣтная капуста отличается отъ брокколи. Кромѣ того: у типическихъ разновидностей цвѣтной капусты существуютъ бѣлые и очень мелкіе листочки, которые бывають у брокколи въ видѣ большихъ окрашенныхъ прицвѣтниковъ, пускающихъ изъ своихъ пазухъ мелкія развѣтвленія цвѣтоносовъ. Если такіе прицвѣтники сильнѣе развиваются у цвѣтной капусты, то соцвѣтіе никогда не получаетъ скученной и плотной массы, боковыя вѣтки его быстро вырастають, удлиняясь и утончаясь, и тогда на этихъ вѣткахъ начинаютъ понемногу развиваться цвѣтки. Въ этомъ случаѣ говорятъ, что соцвѣтіе держится недолго. Вообще плотное соцвѣтіе, послѣ полного своего образованія, при культурѣ на открытомъ воздухѣ, держится небольшое время, всего лишь нѣсколько дней, затѣмъ мѣстами, начиная съ окружности, появляются удлиненные цвѣтоносы, становящіеся зеленоватыми, твердыми и дурными по вкусу; очень мало разновидностей, у которыхъ соцвѣтіе держится плотнымъ недѣлю и болѣе. Чтобы препятствовать такому выростанію цвѣточныхъ вѣтвей, связываютъ надъ кроною окружающіе ея листья въ пучекъ; въ жаркое и сухое лѣто этотъ способъ защиты не только поддерживаетъ нѣкоторое время нѣжность начавшихъ выростать вѣтвей, но, кромѣ того, онъ значительно предохраняетъ крону отъ нагрѣванія солнечными лучами и отъ послѣдующаго за нимъ ея выростанія, потому что затѣненные части растенія, вслѣдствіе меньшаго тепла, не такъ сильно пускаются въ ростъ. Уже давно было обращено вниманіе на условія, отъ которыхъ зависитъ плотность и правильность комка соцвѣтія и эти условія найдены, кромѣ окучиванія, въ почвѣ, удобреніи и поливкѣ. Почва должна быть свѣжая, влажная, теплая, рыхлая, не вязкая и не песчанистая, глубоко вскопанная, на которой нѣсколько лѣтъ (2—3 года) не воздѣлывалась капуста; для культуры осо-

бенно пригодны нови въ низменныхъ мѣстахъ, богатыя перегноемъ, также лощины съ хорошою землею и рѣчныя низины съ осаждающимся иломъ. Изъ удобреній предпочитается медленно разлагающійся коровій навозъ; также благопріятно дѣйствуетъ введеніе въ почву большаго количества компоста, листовой земли и вообще перегнойныхъ веществъ. Поливка должна быть самая тщательная, особенно въ жаркое и знойное лѣто. Къ этимъ условіямъ слѣдуетъ прибавить еще качества сѣмянъ, которыя должны происходить отъ растений самаго строгаго выбора.

Раннія разновидности при посѣвѣ въ апрѣлѣ и изъ парниковой разсады готовятъ соцвѣтіе въ концѣ іюня или началѣ іюля, позднія — въ сентябрѣ и въ октябрѣ. Растенія пересимовываютъ въ подвалѣ или въ холодномъ парникѣ, откуда они высаживаются весною на гряды. Растенія раннихъ породъ даютъ зрѣлыя сѣмена въ средней Россіи, — позднихъ же только на югѣ. Къ холоду, жарѣ и засухѣ цвѣтная капуста наиболѣе чувствительна, нежели другія капусты, но она всетаки безъ вреда можетъ выдерживать нѣсколько градусовъ мороза. Сѣмянъ она даетъ мало, вслѣдствіе большаго количества абортивныхъ цвѣтковъ.

1. Кап. кипрская (нѣжная), *Br. ol. protobotrys Alf.*

Chou fleur tendre De C., Ch. fl. tendre de Paris Vilmor., Ch. fl. petit Salomon; Zarter Blumenkohl, Frühzeitiger Blumenkohl, früher englischer u. cyprischer Carfiol Walter.

Старинная разновидность, издавна культивируемая во Франціи и Англіи. Пожка (стебель) тонкая, сравнительно высокая. Листья узкіе, почти прямостоячіе и ровные, безъ морщинъ, слабо складчатые по краямъ, небольшіе. Соцвѣтіе средней величины, щитковидное (съ удлинненными боковыми цвѣтоносами и мелкозерными цвѣтами на одной высотѣ), не плотное, мало сомкнутое, не долго держащееся, желтоватаго цвѣта. Въ старину составляла самую раннюю разновидность. При посѣвѣ въ апрѣлѣ и маѣ готовитъ соцвѣтіе въ августѣ

и сентябрѣ. Для болѣ ранняго, лѣтняго употребленія посѣвъ дѣлается въ тепломъ парникѣ отъ января до апрѣля, потомъ укрѣпившіяся растенія пересаживаются въ холодный парникъ, на паровыя гряды или въ рабатки. Теперь служить для лѣтней культуры.

Имѣетъ нѣсколько породъ, усовершенствованныхъ тщательнымъ воздѣлываніемъ и также служащихъ главнымъ обра-



Кап. Шалонская.
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

зомъ для культуры на открытомъ воздухѣ. Сюда относятся: а) ранняя пикпущская (Ch. fl. hâtif de Picipus) съ болѣ короткой ножкой и соцвѣтіемъ болѣшей величины, болѣ нѣжнымъ, бѣлымъ и плотнымъ, которое держится долѣе; листья узкіе, длинные, заостренные. б) Шалонская (Ch. fl. nain hâtif de Châlon), разводится на ЮВ. Франціи. Походить на

пикпущскую. Ножка очень короткая. Листья заостренные, короткіе, малочисленные, слабо волнистые. Соцвѣтіе довольно большое, бѣлозерное, очень плотное. Сѣется съ 15—20 октября на открытомъ грунтѣ и готовится въ маѣ. Служить также и для парниковой культуры; въ этомъ случаѣ сѣется въ январѣ, пересаживается въ концѣ марта и готовится почти въ ту же пору, какъ и осенняго посѣва.

2. Кап. полутвердая, *Br. ol. semidura n.*

Ch. fl. demi-dur De C., Ch. fl. demi-dur de Paris Wilm., Ch. fl. gros Salomon; Pariser halbharter Blumenkohl Benary, Sommer-Blumenkohl Rümpler, Mittelfrüher Pariser Blumenkohl.

Растеніе средней величины. Листья довольно крупныя, немного заостренные и морщинистыя, темно-зеленыя и сѣро-

ватые отъ налета, по краямъ волнистые и зубчатые, внутренніе загибаются къ соцвѣтію, наружные пригнуты къ землѣ. Ножка короткая и крѣпкая. Соцвѣтіе круглое, очень бѣлое, долго держащееся. (Рисунокъ на таблицѣ Вильморена № 9, 1858 г.). Парижскіе огородники прежде, преимущественно, разводили эту капусту, какъ сортъ средній по поспѣванію; теперь ея мѣсто занято ленормановой капустой и другими новыми породами. Самой лучшей породой полутвердой капусты считается капуста



Кап. Полутвердая
1/10 нат. вел.

Леметра (Ch. fl. Lemaitre), которая отличается превосходнымъ, большимъ, очень бѣлымъ и плотнымъ соцвѣтіемъ. Вторая порода — Сень-Бріекская капуста (Ch. fl. demi-dur de Saint Brieuc), разводится въ окрестностяхъ Сень-Бріека и экспортируется въ Парижъ, даже въ Англію. Отличается своею выносливостью и служитъ преимущественно для полевой культуры. Это большое и сильное растеніе съ широкими, удлинненными, волнистыми листьями темнозеленаго цвѣта; ножка высокая; соцвѣтіе твердое, плотное, довольно хорошо сохраняющееся.

Къ этой же разновидности, а не къ эрфуртской, относится новая французская порода подъ названіемъ императорской цвѣтной капусты. Она весьма походитъ на типическую полутвердую, имѣетъ такіе же большіе темно-зеленые листья, но рано готовить соцвѣтіе, которое бываетъ меньшей величины, но отличается большею плотностью и правильностью своего выростанія и урожайности. Однако она удается хорошо

только при просторной посадкѣ, требуя по своей величинѣ большаго мѣста, нежели другія раннія породы.



Кап. Императорская
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.



Кап. Ленормановская большая
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

Въ началѣ 60-хъ годовъ появилась особая порода, которая теперь извѣстна подъ именемъ большой ленормановской капусты (Ch. fl. Lenormand; grosser französischer Lenormand's Blumenkohl, langbeiniger Lenormand's Bl.—kohl). Она также походитъ на типическую полутвердую капусту, но отличается большею величиною, красивыми, широкими и заостренными листья-

ми съ поперечными выпуклыми складками и большою ножкою. По поспѣванію средняя. Соцвѣтіе большое, плотное, правильное. Славится въ Франціи своею урожайностью и прекрасными качествами соцвѣтія, требуетъ мѣнѣе заботливой

культуры, чѣмъ большинство другихъ французскихъ породъ.

3. Кап. Ленорманова коротконожка, *Br. ol. lenormandiana* n.

Chou fleur Lenormand à pied court; Lenormand's Blumenkohl mit niedrigem Strunk.

Получена изъ полутвердой ленормановой капусты, но значительно отличается отъ нея такъ, что представляетъ особую разновидность.

Стебель чрезвычайно короткій, отчего листья лежатъ на землѣ. Листья широкіе, короткіе, округленные, часто поперегъ складчатые и по краямъ волнистые, темно-зеленые, слегка сѣроватые; нижніе изъ нихъ распростертыя, внутренніе приподнимающіеся. Соцвѣтіе большое, плотное, красиваго бѣлаго цвѣта, долго держится, не выростая. Считается самою лучшею для открытой культуры не только во Франціи, но и въ Германіи. По Рюмплеру не требовательна на почву.



Кап. Ленорманова Коротконожка.

$\frac{1}{10}$ nat. вел.

4. Кап. твердая, *Br. ol. dura* n. (*Br. ol. opsibotrys* Alf.)

Chou fleur dur De C., Ch. fl. dur de Paris Vilmor., Ch. fl. d'Angleterre De C.; Harter Blumenkohl, Grosser später englischer Carfiol Walter, Später cyprischer Blumenkohl, Cardifol (Цюрихъ), *Leydner Blumenkohl, Später Herbstblumenkohl Rümpler.*

Старинная разновидность, которая прежде носила названіе поздней кипрской или англійской капусты. Теперь она воздѣлывается въ окрестностяхъ Парижа, но наименѣе изъ всѣхъ трехъ разновидностей, носившихъ прежде общее

названіе кипрской капусты. Она весьма походить на полутвердую капусту, отъ которой отличается главнымъ образомъ тѣмъ, что поздно готовить соцвѣтіе, которое долго сохраняется твердымъ, откуда и произошло названіе этой капусты. Листья ея болѣе обильные, удлиненные, очень волнистые, ярко зеленаго цвѣта. Соцвѣтіе большое, тяжелое, замѣчательное своею способностью долго держаться невырастающимъ. Служить для открытой культуры. Сѣется отъ марта до мая на хорошей грядѣ или на теплой рабаткѣ, затѣмъ рассада пересаживается на хорошо обработанныя гряды; готовится съ іюля до поздней осени. Для зимняго пользованія въ Германіи дѣлается посѣвъ въ іюнѣ и крѣпкая, сильная рассада пересаживается на гряды; въ октябрѣ выросшія растенія садятся съ тщательнымъ сохраненіемъ корней въ овощной подвалъ, гдѣ они, при заботливомъ уходѣ, даютъ продукты въ теченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

Твердою капустою заканчивается рядъ разновидностей, происшедшихъ отъ кипрской капусты. Вѣроятнымъ общимъ родоначальникомъ ихъ является именно эта твердая капуста, какъ наиболѣе поздняя, за нею слѣдовало выведеніе полутвердой и, наконецъ, нѣжной капусты, какъ наиболѣе ранней. Другой рядъ разновидностей открывается азіатскою капустою; здѣсь также замѣчается послѣдовательное уменьшеніе роста съ цѣлью полученія болѣе раннихъ и низкорослыхъ породъ, пригодныхъ для болѣе сѣверныхъ мѣстностей. Какъ породы перваго ряда подвергались тщательной культурѣ во Франціи, такъ выведеніемъ породъ и разновидностей втораго ряда преимущественно занимались въ Германіи, особенно въ Эрфуртѣ.

5. Кап. Гааге, *Br. ol. Haageana n.*

Chou fleur de Haage, Haage'scher Zwergblumenkohl.

Эта капуста выведена Гааге въ Эрфуртѣ. Различаются двѣ ея породы: а) ранняя низкорослая (*Haage'scher frühester Zwerg — Blumenkohl*; *nain très hâtif de Haage*) съ большимъ

соцвѣтіемъ, около $5\frac{1}{2}$ вершковъ въ діаметрѣ, очень плотнымъ и бѣлымъ, держащимся даже при сильной жарѣ; служить для ранней грядовой культуры и изъ апрѣльской парниковой раск-
ды готовить продукты въ концѣ іюля. б) Пар-
никовая самая ранняя (Haage'scher allerfein-
ster und allerfrühester Treib — Blumenkohl;
Chou fleur le plus hâtif à forcer de Haage) съ
очень короткою ножкою, малыми листьями и не-
большимъ ($3\frac{1}{2}$ в. діам.) соцвѣтіемъ, весьма плот-



Соцвѣтіе капусты Гааге (по Рюмплеру).
 $\frac{1}{6}$ нат. вел.

нымъ и бѣлымъ; отъ предыдущей отличается только меньшими
размѣрами и особенною пригодностью изъ всѣхъ разнообразно-
стей для парниковой культуры. Однако обѣ породы недоста-
точно еще раздѣлены и соединяются отъ однихъ и тѣхъ же
сѣмянъ промежуточными формами, поэтому для поддержанія и
сохраненія ихъ необходимъ самый тщательный отборъ расте-
ній на сѣмена. Бенари называетъ обѣ породы эрфуртскою
капустою, первую — эрф. раннею низкорослою (Erfurter Zwerg—
Blumenkohl, der früheste) и вторую — эрф. мелколистною самою
раннею парниковою (Erfurter Zwerg kleinblättriger allerfrühe-
ster Treib—Blumenkohl); такому же обозначенію слѣдуютъ
за Бенари многіе сѣмено-торговцы. Не смотря на то, что
капуста Гааге выведена изъ эрфуртской, она значительно
отъ нея отличается, составляя особую разновидность. Стебель
ея очень короткій и слабый. Листья овально-лировидные,
формою похожіе на листья виргинскаго табака, внизу съ
широкимъ листовымъ краемъ, сидячіе, безъ черешка и боко-
выхъ долей, совершенно ровные и цѣлюкрайніе, самые

нижніе нѣсколько отклоненные, остальные прямостоячіе, какъ у римскаго салата, внутренніе вогнутые, съ отвороченными верхушкою и краями. У болѣе ранней породы листья уже; при болѣе узкихъ и меньшихъ листьяхъ соцвѣтіе образуется скорѣе. Сначала соцвѣтіе бываетъ величиною только съ кулакъ, но потомъ оно увеличивается до надлежащей величины и изъ всѣхъ разновидностей цвѣтной капусты отличается, сравнительно съ объемомъ, большимъ вѣсомъ, плотностью, снѣжно-бѣлымъ цвѣтомъ и весьма долгимъ сохраненіемъ; по этой причинѣ капуста Гааге даетъ удовлетворительные продукты даже при мало выгодныхъ условіяхъ и въ такихъ мѣстахъ, гдѣ другія породы не достигаютъ своего развитія. Отсюда весьма значительное распространеніе этой капусты во всей Европѣ и необыкновенная хозяйственная ея пригодность. По формѣ соцвѣтіе полушаровидное, съ плоскимъ основаніемъ, съ толстыми и короткими вѣтками и совершенно сокрытыми мелкими широкими прицвѣтниками.

Цвѣтная капуста, извѣстная въ Будапештѣ подъ названіемъ „бѣлой розы“ Маутнера (Mauthner's „weisse Rose“ Carlol) есть капуста Гааге. Въ Вѣнѣ Вольфнеръ и Вейцъ называли ее „Wiener Kind“ (Вѣнское Дитя).

6. Кап. цв. низкорослая, *Br. ol. nanobotrys n.*



Кап. цвѣтная низкорослая (Эрфуртская).

$\frac{1}{10}$ нат. вел.

Erfurter grosser früher Blumenkohl Benary, Erfurter Zwerg Blumenkohl; Chou fleur nain hâtif d'Erfurt.

По Рюмплеру эта капуста имѣетъ вѣроятную родоначальную форму въ азіатской капустѣ. Ножка ея $4\frac{1}{2}$ — $5\frac{1}{2}$ вершковъ вышины. Листья продолговатые, цѣльные, нерѣдко съ короткими черешками и малыми боковыми долями, свѣтлаго

сѣровато-зеленаго цвѣта, по краямъ нѣсколько волнистые, особенно внутренніе, прямостоячіе. Соцвѣтіе плоско-выпуклое, большое, около 6—7 вершковъ въ діаметрѣ, весьма бѣлое и мелкозернистое, но не такъ плотное, какъ у капусты Гааге и не долго сохраняется, образуясь позднѣе на $1\frac{1}{2}$ —2 недѣли. Служить для открытой лѣтней культуры, но разводится также и въ парникахъ. Въ Вѣнѣ подъ названіемъ „вѣнской ранней низкорослой“ (Wiener früher niedriger Blk.) извѣстна также капуста, хотя о ней и говорится, что она удается на посредственной почвѣ, что именно и составляетъ достоинство эрфуртской капусты. Въ 1887 году появилась порода этой разновидности подъ названіемъ парниковой карликовой копенгагенской, которую смѣшиваютъ съ капустою Гааге и думаютъ, что она можетъ замѣнять послѣднюю, между тѣмъ по своимъ широкимъ и волнистымъ листьямъ она ближе стоитъ къ низкорослой эрфуртской капустѣ, отличаясь отъ нея болѣе раннимъ поспѣваніемъ. Она отлично удается на удобренной дерновой почвѣ въ Даніи близъ Копенгагена, откуда вывозится въ большомъ количествѣ какъ соцвѣтіями, такъ и сѣменами, преимущественно въ Германію и Россію.

7. Кап. азіатская, (голландская), *Br. ol. asiatica* n.

Chou fleur gros tardif d'Asie, Ch. fl. dur de Holland; Grosser asiatischer Blumenkohl, Holländischer Zwerg Blmk.

Большое хозяйственное растеніе, пригодное для полевой культуры, особенно на рыхлой песчанистой почвѣ, на которой, при достаточномъ орошеніи и поливкѣ, она даетъ превос-



Кап. цв. азіатская.
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

ходный урожай. Ножка высокая, тонкая. Листья удлинённые, не очень широкіе, сѣровато-зелёные, слабо волнистые по краямъ, съ длинными обнаженными главными жилками (черешками). Соцвѣтіе твердое и сжатое (плотное), но не очень большое. Разводится въ большихъ размѣрахъ въ окрестностяхъ Лейдена, откуда отправляется большими партіями въ Англію, гдѣ на лондонскихъ рынкахъ соперничаетъ съ цвѣтной капустой, привозимой съ береговъ Франціи, особенно изъ Бретани. Название „низкорослой“, даваемое этой капустѣ нѣмцами, можетъ быть употреблено лишь по отношенію къ другимъ голландскимъ капустамъ; сравнительно съ французскими она имѣетъ болѣе высокій стебель. При посѣвѣ въ апрѣль, — готовится въ концѣ октября или началѣ ноября.

Болѣе позднюю породу этой капусты составляетъ **штадтгольдская** (Stadtholder ad. Standholder Blmk., Ch. fl. tardif de Stadthold), которая готовится недѣлею позднѣе, чѣмъ голландская, предыдущая порода. Листья ея, болѣе волнистые по краямъ, покрываютъ собою большое бѣлое и плотное соцвѣтіе, которое долго держится. Рюмплеръ полагаетъ, что эта порода произошла путемъ подбора отъ вальхернской, съ которою она весьма сходна.

Третья порода — **вальхернская** капуста (Ch. fl. de Walcheren, Später Walcheren Blmk.) весьма мало отличается отъ штадтгольдской, но она служитъ прототипомъ для всѣхъ породъ, начиная съ капусты Гааге. Изъ нихъ она самая поздняя, готовящаяся въ срединѣ или въ концѣ ноября, какъ брокколи, къ которой ее нерѣдко причисляютъ; при позднемъ посѣвѣ она часто выдерживаетъ зиму во Франціи и тогда готовится рано весною. Около Берлина ее воздѣлываютъ какъ брокколи и рано весною отправляютъ на рынокъ, отсюда названіе **ранней берлинской** капусты (früher Berliner Blmk.) Ножка ея высокая и крѣпкая. Листья удлинённые, зелёные, нѣсколько сѣроватые, многочисленныя, приподнятые и внутренніе изъ нихъ покрываютъ собою соцвѣтіе, которое по этой причинѣ менѣе подвергается нагрѣванію отъ солнца. Со-

цвѣтіе большое, очень бѣлое, плотное и мелкозернистое. Служить для полевой культуры, какъ и остальные голландскія породы.

Въ началѣ 80-хъ годовъ во Франціи появилась особая ранняя порода голландской цвѣтной капусты подъ названіемъ альомской (Ch. fl. Alleaume, nain très hâtif, früher Alleaume niedriger Blumenkohl), которая отличается раннимъ созрѣваніемъ и низкорослостью, свойственною многимъ раннимъ французскимъ породамъ. Растеніе небольшое, нѣсколько напоминающее капусту Гааге, но не имѣющее съ нею сходства, кромѣ низкорослости. Нижніе листья отклоненные, широкіе, съ черешками, имѣющими нѣсколько паръ боковыхъ округлыхъ лапастей; при



Кап. Альомская.

$\frac{1}{10}$ нат. вел.

основаніи черешка двѣ доли въ видѣ ушковъ. Внутренніе листья прямостоячіе, цѣльные. Соцвѣтіе готовится почти 2-мя недѣлями поздне, чѣмъ у капусты Гааге при одновременной культурѣ, имѣетъ щитковидную форму, съ вытянутыми цвѣтоносами и узкими, длинными прицвѣтниками, рѣдко бываетъ плотное и держится недолго. Болѣе пригодна для открытой культуры. Ни въ какомъ случаѣ не можетъ замѣнять капусту Гааге и часто выходитъ неудачною.

Третій рядъ разновидностей составляютъ южныя цвѣтныя капусты, отличающіяся отъ прочихъ темнозелеными листьями и очень большимъ ростомъ. Сюда относятся:

8. Кап. цв. исполинская, *Br. ol. dinobotrys* n.

Chou fleur géant de Naples, Non plus ultra d'Italie, Ch. fl. hâtif d'Italie, Ch. fl. géant d'automne, Veitch's autumn giant cauliflower; Italienischer Riesen-Blmk., Frankfurter Riesen-Blmk., von Malta Riesen-Carfiol, Italienischer früher Riesen-Blmk., Veitch's Riesen Herbst Carviol, frühester Riesen-Carviol von Neapel.

Растение большое, сильное, съ высокою и крѣпкою ножкою. Листья большіе, слабо волнистые, темно-зеленые, вну-



Кап. цв. Исполинская.

$\frac{1}{10}$ нат. вел.

твеніе покрываютъ собою соцветіе, которое отличается очень большою величиною, бываетъ очень бѣлое и твердое. Готовится поздно, одновременно съ вальхернской капустой. Требуешь тучную почву, обильное орошеніе и очень рѣдкую посадку на разстояніи $\frac{5}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ аршинъ.

Изъ породъ выдается осенняя капуста Вейча (*Veitch's autumn giant cauliflower*), которая называется также исполинской

ранней итальянской (Ch. fl. géant hâtif d'Italie); отличается лишь болѣе раннимъ поспѣваніемъ.

9. Кап. алжирская, *Br. ol. algeriensis* n.
Chou fleur d'Alger, Algier-Blumenkohl.

Самая большая изъ всѣхъ цвѣтныхъ капустъ, превосходящая своею величиною исполинскую. Листья очень крупные, волнистые, почти морщинистые, темно-зеленые, съ сѣрымъ отѣнкомъ, похожіе на листья полутвердой капусты. Ножка большая, высокая, крѣпкая. Соцвѣтіе весьма большое, бѣлое, превосходнаго качества, готовится осенью, какъ у голландскихъ породъ. Особенно пригодна для открытой культуры въ странахъ съ теплымъ климатомъ. Разводится въ Испаніи и въ Алжирѣ.

Порода, извѣстная подъ названіемъ андалузской капусты (Ch. fl. d'Andalusie), отличается наилучшими качествами соцвѣтія.

На европейскихъ рынкахъ, въ теченіе зимы, появляется въ большомъ количествѣ цвѣтная капуста, подъ названіемъ алжирской, но она, какъ замѣчаетъ Шредеръ, на африканской почвѣ не родилась и составляетъ продуктъ гамбургскаго и копенгагенскаго огородничества, въ которыхъ подъ этимъ названіемъ разводится какъ для сѣмянъ, такъ и для вывоза въ свѣжемъ видѣ цвѣтная капуста Гааге. Къ намъ эта капуста ввозится въ Петербургъ и менѣе въ Москву.

10. Кап. кочанно-цвѣтная, *Br. ol. cephalobotrys* n.
Chou de Burghley, Chou-fleur pommé, Kohl von Burghley.

Эта капуста, появившаяся въ послѣднее время, болѣе интересна въ ботаническомъ, нежели въ хозяйственномъ отношеніи, какъ переходная форма отъ цвѣтной капусты къ кочанной. Ножка ея короткая, крѣпкая, продолжается вверхъ, какъ у кочанной капусты, но она болѣе вытянута и по бокамъ имѣетъ не сближенные, а нѣсколько удаленные, довольно широкіе и округленные листья, изъ которыхъ наружные прямостоячіе, а внут-

реніе свертываются въ весьма рыхлый кочанъ острой конической формы. Въ пазухахъ внутреннихъ листьевъ образуются небольшія, боковыя соцветія съ неразвитыми цвѣтками и утолщенными вѣтками, какъ у цвѣтной капусты. Однако разнообразность еще такъ не выработана, что часто боковыхъ соцветій совсѣмъ не образуется и вмѣсто кочна получается нѣсколько закрученныхъ листьевъ.



Кап. кочанно-цвѣтная Борлея.
1/10 нат. вел.

Кромѣ описанныхъ выше разновидностей остаются еще недостаточно изслѣдованными:

1. Кап. Дина, подъ названіемъ, ранняя „Снѣжный шаръ“ (*Ch. Я. Boule de neige hâtif de Dean*). Рекомендуются фирмою Гааге и Шмидтъ, которая продаетъ сѣмена этой капусты по такой же дорогой цѣнѣ, какъ и сѣмена капусты Гааге, на которую очень походить.

2. Кап. мраморная, подъ названіемъ „каррарскій мраморъ“ (*Carrara-Marmor-Carfiol*). Вѣнскаго извѣстія фирмы Вольфнера и Вейца. Появилась въ 1884 г. съ сообщеніемъ, что составляетъ раннюю породу съ необыкновенно густымъ, плотнымъ, нѣжнозернистымъ, „ослѣпительно-бѣлымъ“ соцветіемъ пріятнаго вкуса, — болѣе ранняя, чѣмъ „Снѣжный шаръ“ (съ которымъ, вѣроятно, и составляетъ синонимъ), при томъ низкорослая и сильная, готовится въ первой половинѣ іюня.

3. Кап. дижерская (*Dyker-Karviol*), той же фирмы. Удастся на легкихъ почвахъ. Можетъ служить для ранняго и поздняго выведенія. Вѣроятно, эта порода близкая къ голландскимъ цвѣтнымъ капустаамъ.

4. Греческія цвѣтныя капуста подѣ названіями **Аргосская** (Argos) и **Хиосская** (Chios), вывезенныя изъ Греціи въ концѣ 50-хъ гг., теперь совсѣмъ исчезли, какъ и порода, вывезенная оттуда же подѣ именемъ **Мальтійская** (Malta). Та капуста, которая теперь въ Австріи называется исполинскою изъ Мальты (Riesen von Malta Carfiol), составляетъ описанную выше исполинскую капусту.

5. **Кап. Ланге** низкорослая карликовая (*Lange'scher niedriger Zwerg-Blmk.*), упоминаемая Лёбе въ 60-хъ гг., теперь неизвѣстна, какъ и другая капуста, подѣ названіемъ **лейденской ранней** (Leydener früher Blmk.); послѣдняя по Лёбе сходна съ вальхенской (вѣроятно вальхернской) **бронколи Леппе** (Leppe's Walchen-Broccoli), также теперь неизвѣстной.

6. **Кап. Картера** ранняя, подѣ названіемъ „Упрямая голова“ (*Carter's früher Trotzkopf-Karfiol*), разводится въ Австріи, какъ пригодная для парника и открытой культуры.

ПОДВИДЪ VII.

Капуста савойская, Brass. oler. sabauda L. Bras. ol. bullata De C., Br. ol. sabellica hort., Brassica cumana Romanor.

Chou de Milan, Ch. cabus frisé, Ch. cloqué, Ch. pankalier, Ch. de Savoie, Ch. de Hollande; Savoyerkohl, Wirsing, Börskohl; Savoy (angl.); Cavolo di Milano, verza (ital.); Col risada, Col lombarda (esp.); сафой (русск.).

Савойская капуста была извѣстна древнимъ римлянамъ, которые называли ее кумскою, brassica cumana, отъ города Кумы (Cuma) въ нижней Италіи. Въ Германіи она культивировалась издавна и получила названіе вирзинга, Wirsing, ранѣе котораго были названія: Wirsig, Wirsching, Wirsch-

kohl, Wirsichkohl; эти названія одни производятъ отъ слова wirren (спутывать) или отъ wirr (спутанный) по отношенію къ скомканнымъ листьямъ, другіе находятъ его происшедшимъ отъ древнѣмецкаго слова Wurz или Würz, означающаго вообще растеніе, овощъ. Франкъ, какъ эти названія, такъ и другія, употреблявшіяся нѣмцами (Börskohl, Pörschkohl, Purschkohl, Mörskohl и Mörsing) производитъ отъ испанскаго названія berza (итальянское verza), что болѣе вѣроятно; но эти названія означаютъ вообще капусту. Названіе савойской установлено Линнеемъ (научное — *sabauda* отъ *Sabaudia*, Савойя), хотя въ южной Европѣ эта капуста извѣстна болѣе подъ названіемъ миланской. Де-Кандоль назвалъ ее пузыристой, *bullata* (отъ *bullā* — пузырь, *bullatus* — съ пузыристыми выпуклостями), но это названіе произвольное.

Савойская капуста характеризуется главнымъ образомъ своими морщинистыми листьями, которые происходятъ отъ того, что листовая мякоть растетъ быстрѣе жилокъ, образуя морщинистую или пузыристую поверхность. Внутренніе листья свертываются въ болѣе или менѣе рыхлый кочанъ, потому что они не могутъ плотно прилегать другъ къ другу, почему также не вполне обѣливаются и бываютъ желтоватыми. Форма кочна зависитъ отъ формы листьевъ: при круглыхъ листьяхъ получается кочанъ шаровидный, при сердцевидныхъ — продолговатый, коническій, при овальныхъ — длинный. Стебель (ножка) бываетъ короткій у раннихъ породъ и болѣе высокій у позднихъ; сверху онъ всегда нѣсколько утолщенъ. Сравнительно съ кочанною капустою савойская даетъ болѣе нѣжный овощъ для супа. Переноситъ холодъ и сохраняется зимою въ открытомъ грунтѣ при большой снѣжной покрывкѣ, когда морозы не смѣняются оттепелью.

Сѣмена самыхъ раннихъ разновидностей высѣваются въ холодные парники въ февралѣ или мартѣ, также въ апрѣлѣ или вообще послѣ оттаиванія почвы, разсада высаживается на теплыя гряды съ хорошей землею; или же сѣмена высѣваются осенью, въ сентябрѣ, на открытомъ воздухѣ и разсада пере-

зимовываетъ въ холодныхъ парникахъ, изъ которыхъ высаживается весною. Позднѣй посѣвъ дѣлается отъ марта до юня, разсада садится въ огородѣ или на полѣ и кочны служатъ тогда для осенняго и зимняго употребленія, для чего ихъ переносятъ въ подвалы или косо пригибаютъ къ землѣ и покрываютъ соломой, или же просто засыпаютъ землею вырытыя и перевернутыя корнями вверхъ растенія.

А. Кочны круглые.

1. Карминатъ, *Br. ol. ardeina Alf.*

Carminatkohl, Geschlitzter Wirsing, Russischer W.

Ножка высокая, до 1 фута вышины. Листья зеленые, вырѣзные. Кочанъ рыхлый, небольшой.

Составляетъ переходную разновидность отъ листовой разрѣзно-листной капусты къ савойской. Не имѣетъ никакого значенія въ культурѣ и воздѣлывалась въ Германіи лѣтъ 30—40 назадъ въ Вюртембергѣ и Тюбингенѣ. Лѣбе указываетъ еще на нее, какъ на прекрасный сортъ, но говоритъ о низкой кочерыжкѣ. Сюда же относится приводимая Лѣбе порода подъ названіемъ русскаго вирзинга (*russischer W.*), съ сильно вырѣзными листьями и большимъ прочнымъ кочномъ, который, вѣроятно, хорошо сохраняется; эта капуста также неизвѣстна въ культурѣ, какъ и карминатъ.

2. К. с. ранняя, *Br. ol. praecox Alf.*

Chou Milan petit hâtif, Ch. M. très hâtif d'Ulm, Ch. M. nain hâtif d'Ulm, Ch. M. de Vienne, Ch. cloquée hâtif, Ch. frisé hâtif; Extra früher Ulmer W., allerfrühester niedrigster Ulmer Treib-W., niedriger früher Ulmer Kopf-W., Bamberger früher W., früher Mailänder W., Nürnberger früher W., Nürnberger früher Kapuziner W., Kapuziner fester früher grüner W., Wiener krauser Kapuziner W.,



Кап. с. ранняя.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Wiener früher krauser grüner W., Wiener niedriger früher W., allerfrühester feinsten Wiener Treib-W., Wiener glatter Sommer W.

Имѣетъ много названій у нѣмцевъ, которые ее наиболѣе воздѣлываютъ и улучшаютъ, но всѣ названія относятся только къ двумъ породамъ: ульмской и вѣнской. Ульмская имѣетъ



Кап. с. ранняя Ульмская (по рис. Бенари).
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

низкую ножку, листья темнозеленые, довольно морщинистые, наружные въ небольшомъ числѣ, округлые, на верху отвороченные. (Album Vepary T II. 2.) Кочанъ ея малый или средней величины, круглый, сравнительно плотный и тяжелый, внутри съ нѣжными

зеленоватыми листьями; вслѣдствіе своей плотности, кочанъ, при полномъ образованіи, легко трескается. Поспѣваетъ двумя недѣлями позднѣе вѣнской и пригодна исключительно для парниковой культуры и ранней выгонки на грядахъ; для послѣдней въ Германіи посѣвъ дѣлается въ февралѣ или мартѣ въ парникъ, расада высаживается въ теплыя рабатки и кочны готовятся въ концѣ мая и въ іюнѣ. Рисунокъ этой капусты на таблицѣ Вильморена № 21, 1870 г.



К. с. ранняя вѣнская.
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

Вѣнская имѣетъ довольно высокую ножку, около $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ вершковъ. Листья мало морщинистые, почти ровные, наружные отогнутые, около кочаннныя приподнятые и прямостоячіе. Кочанъ меньшей величины, чѣмъ у ульмской, продолговатый, вслѣдствіе нѣскольکو овальныхъ листьевъ, плотный, внутри съ нѣжными желтоватыми листьями,

вѣнской, продолговатый, вслѣдствіе нѣскольکو овальныхъ листьевъ, плотный, внутри съ нѣжными желтоватыми листьями,

весьма скоро и рано свивается. Весьма пригодна для парниковой культуры и для ранней посадки на открытом грунѣ, но на теплыхъ грядкахъ трескается и идетъ въ ростъ. Въ средней Россіи при посѣвѣ въ началѣ апрѣля готовится чрезъ $3\frac{1}{2}$ мѣсяца.

3. К. с. Суттона, *Br. ol. Suttoni n.*

Tom Thumb Sutton's Wirsing.

Весьма походить на раннюю ульмскую, но отличается отъ нея, какъ и отъ всѣхъ прочихъ, очень малою величиною. Листья темнозеленые, мелкоморщинистые, круглые, свивающіеся въ правильный шаровидный кочанчикъ. Даетъ очень нѣжный овощъ. Исключительно для парниковой культуры.

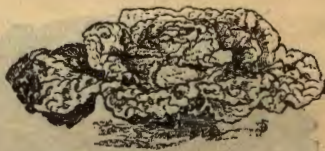


Кап. с. Суттона (Tom Thumb).
 $\frac{1}{8}$ нат. вел.

4. К. с. юліанская, *Br. ol. juliana n.*

Chou pascalier de Joulin.

Все растеніе отличается розетковидною формою. Ножка короткая. Листья широкіе, съ большими морщинами, наружные распростерты по землѣ, темно или почти чернозеленые, замѣчательные своею толщиною и мясистою, вслѣдствіе чего они доставляютъ такой же овощъ, какъ и образующійся внутри небольшой круглый или плоскій кочанъ, особенно послѣ дѣйствія мороза. Поспѣваетъ скорѣе ульмской и вѣнской. Разводится во Франціи позднимъ посѣвомъ для осенняго и зимняго употребленія, готовясь къ дню Юліаны, отчего эта капуста и получила свое названіе.



Кап. с. юліанская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

5. К. с. парижская, *Br. ol. parisiensis n.*

Ch. M. très hâtif de Paris, Pariser W.

Ножка довольно высокая. Наружные листья блестящие, темнозеленые, широкие, съ большими морщинами, отвернутые



Кап. с. парижская.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

отъ кочна, который выдѣляется особо, какъ у капусты сердцевидной (бычье сердце) и отличается отъ наружныхъ листьевъ свѣтло-зеленымъ цвѣтомъ. Формою кочанъ шаровидный, не большой величины, готовится недѣлю равнѣе, чѣмъ у ульмской капусты, одновременно съ раннею юрскою или малою сердцевидною капустою. Для культуры въ

открытомъ грунтѣ.

6. К. с. марселиновая, *Br. ol. marcelina n.*

Chou Marceline, Ch. Marcellin, Ch. M. de Caen, Ch. M. nain, Ch. M. court hâtif; Marzellan W.; dwarf green curled Savoy; Groot's Liebling, Sluis und Groot's feiner Liebling, Englischer grüngkrauster W., englischer feingekrauster W.

Ножка очень короткая, отчего растеніе приземистое, которое нельзя окучивать. Вначалѣ оно образуетъ розетку



Кап. с. марселиновая.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

листьевъ на протяженіи одного квадратнаго фута. Наружные листья темнозеленые, широкие, нижніе складчатые по боковымъ нервамъ, околокочанные съ отвороченными краями. Всѣ листья отличаются очень мелкими морщинками, отчего имѣютъ

шагреновый видъ. Кочанъ средней величины, приплюснутый, очень плотный, вслѣдствіе мало морщинистыхъ листьевъ.

Съется въ іюлѣ и готовить кочны позднюю осенью; воздѣлывается въ Германіи и Англіи въ сѣверныхъ мѣстностяхъ, предъ выпаденіемъ снѣга растенія отмѣчаются палками и снимаются только послѣ мороза, отъ котораго не только кочанные, но и наружные листья дѣлаются очень нѣжными и приобрѣтаютъ превосходный вкусъ. Въ Германіи растенія иногда прикрываются, вывозятся на рынокъ отъ начала сентября до Рождества. Своимъ видомъ листьевъ отличается отъ всѣхъ другихъ савойскихъ капустъ.

Особую породу этой разновидности составляетъ **англійская савойская капуста** (*Ch. d'Angleterre vert frisé, Englischer grüengekrauter W.*), которая имѣетъ такіе же характерные по своему виду листья, но наружные болѣе короткіе и менѣе многочисленные. Кочанъ круглый, средней величины, плотный, готовится двумя недѣлями позднѣе вѣнской. (*Album Venary T. II. 1.*). Служить для ранняго сбора при культурѣ въ открытомъ грунтѣ; для поздняго посѣва и осенняго или зимняго употребленія не пригодна, потому что отъ вліянія мороза теряетъ нѣжность вкуса.



Кап. с. англійская (по рис. Бенари)
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

7. К. с. лимайская,
Br. ol. Limayana n.
Ch. M. petit très frisé
de Limay.

Ножка высокая. Наружные листья широкіе, сильно морщинистые, распростерты горизонтально, весьма многочисленные,

Рытовъ. Капусты.



Кап. с. Лимайская
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

образующіе поднятую на ножкѣ розетку; нижніе листья по бокамъ загнуты внизъ, верхніе съ отвороченными верхушками весьма слабо свиваются въ маленькій округленный кочанчикъ, такъ что растеніе болѣе состоитъ изъ розетки листьевъ. Сѣется какъ мареелиновая капуста и также служитъ для осенняго и зимняго употребленія всѣми листьями, во Франціи выдерживаетъ самые сильные морозы.

Къ этой разновидности относится *кассельскій зимній вирзингъ* (Casseler Winter-W.), который, по описанію Рюмплера, имѣетъ умѣренно высокую ножку и темно-зеленые листья, менѣе морщинистые, чѣмъ у среднеранней низкорослой, но болѣе, чѣмъ у ранней ульмской; на верху листья хотя и образуютъ красивый круглый кочанъ, но не совсѣмъ смыкаются, такъ что здѣсь остается розетковидная впадина. Кочанъ достигаетъ 15 фунтовъ вѣса (6 клгр.). Для зимней провизіи посѣвъ дѣлается въ апрѣлѣ. Сѣется также въ срединѣ августа и разсада въ началѣ октября пересаживается въ борозды 2 вершковъ глубины, кочны тогда образуются на слѣдующее лѣто, въ срединѣ іюня.

8. К. с. среднеранняя, *Br. ol. media Alf.*

Mittelfrüher W., Deutscher W., Halbfrüher runder W., Mailänder Mittelkohl, Sommerkohl, Mittelfrüher grüner krauser W., Mittelfrüher niedriger krauser W., Ulmer mittelfrüher W., Braunschweiger grüner mittelfrüher W.

Ножка короткая, крѣпкая. Листья мелкоморщинистые, желтовато-зеленые, сближенные. Кочанъ круглый или нѣсколько продолговатый, средней величины, плотный. Культивируется весьма часто въ Германіи, гдѣ выноситъ зимы, но ульмская порода этой разновидности (Ulmer mittelfrüher W.) въ сѣверныхъ мѣстностяхъ не довольно вынослива.

Сѣется въ мартѣ и апрѣлѣ въ теплыя рабатки, разсада пересаживается въ открытый грунтъ, кочны готовятся послѣ ранняго вирзинга до осени, доставляя хорошій овощъ въ теченіи лѣта. Для ранняго сбора посѣвъ дѣлается въ концѣ

августа, а высадка ранѣе зимы въ борозды по направленію отъ востока къ западу, чтобы покрывшій ихъ снѣгъ защищалъ растенія, которыя весною окучиваются и рано образуютъ кочны. Но такъ какъ эта капуста страдаетъ въ суровыя зимы, то безопаснѣе сохранять растенія въ холодныхъ парникахъ или тѣсно посаженными въ ямахъ, изъ которыхъ они высаживаются весною. При продолжительной оттепели парники провѣтриваются и всегда заботливо осматриваются для предупрежденія сильнаго вреда отъ мышей.

9. К. с. обыкновенная, *Br. ol. culinarum* Alf.

Ch. M. ordinaire, Ch. M. d'automne; Gemeiner W., Grosser später Mailänder Kopfkohl, Herbstsavoyerkohl, Später grüner krauser W., Cölner grosser später W., Early flat green curled Savoy, Green globe S.

Ножка очень высокая. Листья зеленые или темнозеленые, нѣсколько сѣроватые, широкіе, довольно морщинистые, нижніе распростертыя горизонтально, какъ у лимайской капусты, выше ихъ постепенно приподнятые и переходящіе послѣдовательно въ кочанные, съ отворотами на верхушкахъ. Кочанъ снаружи темнозеленый, внутри желтоватый, круглый или нѣсколько продолговатый, средней величины.



Кап. с. обыкновенная
1 $\frac{1}{2}$ нат. вел.

Эта капуста была описана еще Де-Кандромъ. Метцгеръ указываетъ на длинную кочерыжку въ 1 $\frac{1}{2}$ фута, внутри мясистую, но такая порода, близкая къ столовой мозговой капустѣ, теперь исчезла; онъ также указываетъ на подразновидность этой капусты съ болѣе свѣтлыми и менѣе пузыристыми листьями, большимъ и плотнымъ кочномъ, считая эту подразновидность рѣдко постоянною. Вильморенъ упоминаетъ о сходствѣ обыкновенной савойской капусты съ пудовою

савойскою, но ставить отличіе въ гораздо меньшей величинѣ кочня.

Въ Германіи разводится въ огородахъ и на поляхъ, давая урожай на сильно удобренной почвѣ. Сѣется въ апрѣлѣ и вырастаетъ позднею осенью, зимою защищается отъ морозовъ соломой и такимъ путемъ сохраняется для зимняго употребленія до весны.

10. К. с. ульмская, *Br. ol. ulmensis Alf.*

Ulmer grosser später W., Chou pancalier de Touraine.

Названіе этой капусты ульмскою установлено Алефельдомъ, хотя она менѣе всего можетъ быть нѣмецкаго происхожденія, на что указываетъ общее сходство растенія съ раннею юліанскою капустою. Ножка ея короткая, такъ что растеніе не можетъ окучиваться. Наружные листья широкіе, многочисленныя, темно-зеленыя, сильно морщинистыя, изъ нихъ самыя нижнія распро-



Кап. с. ульмская
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

стертыя на землѣ, а слѣдующіе выше послѣдовательно переходятъ въ кочанные, съ уменьшеніемъ отвороченныхъ наружу круглыхъ верхушекъ. Кочанъ круглый, довольно малый, относительно размѣровъ всего растенія, не плотный и часто несовершенно образованный, но, кромѣ его, какъ и у марселиновой капусты, для употребленія служатъ наружные листья. Сѣется въ апрѣлѣ и готовится въ концѣ лѣта и осенью, употребляется послѣ морозовъ (Album Benary T. II. 3).

11. К. с. ватерлоовская, *Br. ol. waterlooensis n.*

Waterloo Wirsing, Ch. M. d'Angleterre Waterloo, Waterloo feingenarbter W.; Victoria Savoy, Ch. M. d'Angleterre Victoria, später feingekrauster Victoria W.

Ножка средняя или высокая, иногда въ 1 футъ. Наружные листья довольно изобильныя, свѣтло-зеленыя, съ очень

мелкими шагреновидными морщинами, какъ у марселиновой капусты; они, какъ и околочанные, замѣчательно мягки и нѣжны, вслѣдствіе сильнаго развитія листовой мякоти. Кочанъ замѣтно выдѣляется изъ окружающихъ листьевъ, блѣдно-зеленый, небольшой, но плотный, шаровидной формы. Не смотря на нѣжность листьевъ, эта капуста выдерживаетъ холодъ и сырость и отлично сохраняется зимою въ Англіи, гдѣ она преимущественно культивируется.



Кап. с. ватерлоовская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Особую породу этой разновидности составляетъ напская капуста (*Ch. M. du Cap*, *Capischer feingekrauster W.*, *Cape Savoy*, *Large late green S.*), которая отличается сѣро-зелеными листьями.

12. К. с. пудовая, *Br. ol. Vertus n.*

Ch. M. des Vertus, *Ch. M. gros frisé d'Allemagne*, *Ch. de Paris*; *Grösster krauser grüner später Vertus W.*, *Allergrosster Centner W.*, *Bamberger Centner W.*, *Large drumhead Savoy*.

Ножка довольно высокая, $3\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ вершковъ, очень крѣпкая. Наружные листья не особенно многочисленные, приподнятые и переходящіе почти отъ нижнихъ въ кочанные, съ отворотами на верхнихъ краяхъ, темно-зеленые, нѣсколько сѣроватые, широкіе, крупныя и крѣпкіе, съ небольшими морщинами. Кочанъ самый боль-



Кап. с. пудовая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

шой изъ кочновъ всѣхъ остальныхъ разновидностей, съ листьями почти гладкими и только по краямъ нѣсколько морщинистыми, вслѣдствіе чего онъ получаетъ большую плотность и вѣсомъ достигаетъ отъ 15 до 20 фунтовъ; формою бываетъ круглый, но чаще сплюснутый, снаружи зеленого цвѣта, на верхушкѣ съ вино-красной окраской. По плотному смыканію кочна и его гладкимъ листьямъ приближается къ кочанной капустѣ, напоминая также и ея вкусъ. Пригодна болѣе для полевой, чѣмъ огородной культуры. Какъ и другія большекочанная капуста, она требуетъ богатаго удобренія, должна пересаживаться разсадою въ маѣ и нѣсколько разъ окучиваться до полученія полной величины; посадка дѣлается въ треугольномъ порядкѣ на разстояніи $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ аршинъ. Поспѣваетъ поздною осенью, къ началу зимы, хорошо выдерживаетъ первые морозы и на зиму сохраняется для продажи. По словамъ Вильморена разводится въ большомъ количествѣ въ окрестностяхъ Парижа, преимущественно въ Обервильской равнинѣ (d'Aubervilliers), откуда привозятся на парижскіе рынки цѣлыя горы этой капусты. Хромолитографный рисунокъ этой капусты на таблицѣ Вильморена № 7, 1856 г.



Кап. с. пудовая гладколистная (по рис. Бенари).
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Въ Германіи разводится особая порода этой капусты, изображенная въ альбомѣ Бенари (Tab. II, 6). Листья ея весьма слабо морщинистые, почти гладкіе, съ крупными, но слабыми выпуклостями между жилками, слегка желтоватаго цвѣта, съ слабою вино-красною окраскою. Наружные листья немногочисленные, короткіе. Кочанъ плоскій, внутри желтый. Эта порода въ Германіи называется большою желтою блюментальскою (Grosser gelber

Blumenthaler W.) и плоскою желтою, утрехтскою (Utrechter ganz gelber platter W. Ch. M. d'Utrecht tout jaune plat); обѣ однако столь отличительны отъ французской породы, что могутъ считаться за особую разновидность.

13. К. с. блюментальская, *Br. ol. luteola n.*

Ch. M. jaune de Blumenthal; Blumenthaler gelber früher W., Sehr Zarter gelber Savoyer-Kohl, Feiner gelber W.; Early yellow Savoy, Yellow curled S., Golden S.

Растеніе по общему виду весьма напоминаетъ парниковую ульмскую капусту, отличаясь желтоватымъ цвѣтомъ и увеличенными размѣрами. Ножка короткая. Листья желтовато-зеленые, морщинистые, особенно по краямъ; наружные широкіе и короткіе, быстро переходящіе въ кочанные, прижимаясь къ кочну и отвертываясь на верхушкахъ. Кочанъ круглый, не плотный, внутри желтый, съ нѣжными листьями. При посадкѣ рассады въ маѣ готовится къ концу лѣта и осенью; отъ дѣйствія мороза получаетъ почти желтый цвѣтъ. Имѣетъ нѣсколько породъ, отличающихся разною величиною и поспѣваніемъ кочна; болѣе мелкія породы готовятъ кочны ранѣе, чѣмъ крупныя породы. (Album Benary T. II. 4.)



Кап. с. Блюментальская
1/10 нат. вел.

14. К. с. понтуазская, *Br. ol. glaucina n.*

Ch. M. de Pontoise; Sehr später krauser Pontoise W.; Large hardy winter drumhead Savoy, Large late drumhead; Englischer Trommelkopf - W.; Ch. M. tête de tambour; барабанная капуста.

Ножка высокая. Листья многочисленные, очень большіе, сильно морщинистые, сѣро-темно-зеленаго цвѣта, которымъ

они отличаются отъ листьевъ другихъ савойскихъ капустъ. Наружные листья высоко приподнятые надъ кочномъ и изог-



Кап. с. понтуазская
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

нутые дугообразно главными жилками, послѣдовательно переходятъ въ меньшіе около кочанные листья съ отворотами на верхнихъ краяхъ. Кочанъ большой, какъ у пудовой савойской капусты, круглый, очень плотный и твердый, готовится поздно осенью, позднѣе чѣмъ у

всѣхъ другихъ разновидностей, кромѣ норвежской. Культивируется также, какъ пудовая савойская капуста, которая французами предполагается происшедшею отъ этой разновидности путемъ подбора болѣе раннихъ растений съ большимъ кочномъ. (Album Benary T. II. 5).

15. К. с. норвежская, *Br. ol. norvegica* n.

Ch. M. gros tardif de Norvège; Grosser später Norwegischer W., Norwegischer später in ganzen Winter haltbarer W.; Norway Savoy.



Кап. с. норвежская
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Ножка высокая. Листья большіе, широкіе, красноватые или фіолетовые, получающіе болѣе сильную окраску зимою, весьма мало морщинистые, такъ что растеніе составляетъ переходную форму къ краснокочаннымъ капустамъ. Наружные листья многочисленные, приподнятые вверхъ дугообразно и послѣдовательно переходящіе въ кочанные. Кочанъ, сравни

темы съ другими, отличается отъ нихъ темъ, что кочанъ его не такъ плотный и не такъ великъ.

тельно съ величиною растенія, небольшой, круглый, плотный, образуется позднѣе, чѣмъ у всѣхъ остальныхъ разновидностей. Самая поздняя изъ всѣхъ савойскихъ капустъ. Разводится для зимняго употребленія, какъ и понтуазская и пудовая капусты, но отличается отъ нихъ большою выносливостью самыхъ сильныхъ морозовъ въ зап. Европѣ.

16. К. с. майская, *Br. ol. majulis n.*

Ch. M. de mai, Chou tordu, Chou à trois têtes; Drie kropper.

Культивируется въ Бельгii подъ названіями майской, скрученной и трехголовой капустъ. Листья сильно морщинистые, скручивающіеся въ кочанъ, но не свивающіеся налеганіемъ другъ на друга, какъ у прочихъ капустъ; форма кочна не указывается Вильмореномъ въ его описаніи этой рѣдкой капусты. Сѣется въ августѣ и высаживается предъ зимою или въ теченіи зимы и послѣ нея. Кочны срѣзаются, послѣ чего въ пазухахъ нижнихъ листьевъ образуется 2—3 маленькихъ боковыхъ кочешка.

В. Кочны удлиненные или заостренные.

17. К. с. эрфуртская, *Br. ol. erfurtensis n.*

Ch. M. gros jaune d'hiver d'Erfurt, Erfurter grosser gelbgrüner Winter-W.

Разводится преимущественно въ сѣверной Германіи и по разнообразію формы кочна представляетъ переходную разновидность къ круглокочаннымъ савойскимъ капустамъ. Форма кочна въ разныхъ породахъ измѣняется отъ круглой до яйцевидной и нѣсколько заостренной. Наружные листья темно-зеленые, сильно морщинистые, но внутренніе зеленовато-желтые. На поперечномъ разрѣзѣ кочна нѣжная, желтая, волнистая, умѣренно—плотная листовая масса, въ которую до $\frac{1}{2}$ его высоты входитъ удлиненная кочерыжка. Въ Эрфуртѣ считается самою лучшею для культуры съ цѣлью зимняго употребленія.

Извѣстна еще болѣ ранняя порода подъ названіемъ малой ранней плотной (Ch. M. petit hâtif ferme d'hiver d'Erfurt, Erfurter kleiner feiner fester W.), которая отличается отъ предыдущей низкимъ ростомъ и малымъ, плотнымъ, болѣ округленнымъ кочномъ. Послѣдуетъ нѣсколько ранѣ большой, но разводится также для зимняго употребленія.

18. К. с. сердцевидная, *Br. ol. sab. cordiformis n.*
Ch. M. très hâtif de la Saint-Jean, Ch. M. coeur de boeuf.

Ножка очень короткая. Наружные листья весьма немногочисленные, въ числѣ 5—6, лежащіе на землѣ или слабо



Кап. с. сердцевидная.
 $\frac{1}{12}$ ват. вел.

приподнятые, мало морщинистые, зеленые. Кочанъ небольшой, сердцевидный, внутри желтоватый, весьма нежный, рѣзко выдѣляющійся и не имѣющій при себѣ переходныхъ листьевъ отъ наружныхъ къ кочаннымъ. Сѣется весною и даетъ кочны въ то-же время, какъ самыя раннія кочан-

ныя капусты. Весьма урожайная на небольшомъ пространствѣ. Одна изъ самыхъ лучшихъ для выгонки въ парникахъ и ранней культуры въ грунтѣ. Выносить холодную и сырую погоду.

19. К. с. золотистая, *Br. ol. aurata Alf.*
Ch. M. doré, Ch. à la grosse côte blond; Goldgelber W., Blonder Pancalier, Gelber länglich runder W., Blumenthaler gelber W., Später natürlichgelber Savoyerkohl.

На эту разновидность указывалъ Метцгеръ, считая ее переходной отъ круглой къ длинно-кочанной савойской капустѣ по продолговато-круглому кочну, который у нѣкоторыхъ экземпляровъ склонялся къ длинному. Происходитъ она отъ круглой желтой блюментальской, отъ которой отли-

чается особеннымъ видомъ и особою формою кочна. Ножка средняя. Наружные листья почти прямостоячіе, довольно морщинистые, желтовато-зеленые; переходя въ кочанные, загибаются боковыми краями, обхватывая другъ друга и отгибаясь только на верхушкѣ. Кочанъ продолговато-овальный, рыхлый, внутри красиваго желтаго цвѣта, который является безъ дѣйствія мороза. При посадкѣ въ маѣ поспѣваетъ поздно осенью и получаетъ отъ морозовъ превосходный, нѣжный вкусъ.



Кап. с. золотистая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

20. К. сав. длинная, *Br. ol. longa* Alf.

Ch. M. à tête longue, Ch. frisé pointu, Ch. M. pain de sucre, Ch. frisé en pain de sucre d'hiver; Ch. M. en pain de sucre de Strassbourg; Langköpfiger W., Langer Strassburger od. Frankfurter W., Frankfurter früher gelber Zuckerhut W., Frankfurter feiner früher gelber W.; Conical Savoy.

Ножка средняя, равная половинѣ или двумъ третямъ высоты кочна. Растенія достигаютъ болѣе $\frac{3}{4}$ арш. вышины и бываютъ раскидистыя, поэтому должны воздѣлываться на большемъ разстояніи, чѣмъ растенія другихъ разновидностей. Наружные листья сѣровато-зеленые, сильно морщинистые, удлиненные, по краямъ загнутые наружу, стоящіе на-



Кап. с. длинная.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

лонно или раскидисто въ стороны. Кочанъ очень длинный, напоминающій кочанъ сахароголовой капусты, желтовато-зеленый, внутри желтый, рыхлый, сильно выдѣляется отъ наружныхъ листьевъ, которые не переходятъ послѣдовательно въ кочанные. Сѣется въ апрѣлѣ и маѣ и готовится осенью, доставляя нѣжный овощъ превосходнаго вкуса. Подъ небольшою покрывкою на открытомъ воздухѣ выдерживаетъ въ Германіи умѣренныя зимы.

Къ этой разновидности относится ранняя порода, извѣстная подъ названіемъ китцингенской остроголовой самой ранней (Ch. M. de Kitzingen très hâtif, pointu, ferme; Kitzinger W., frühester spitzer). Она отличается сильно сомкнутыми листьями, совершенно прямостоячими, которые также морщинисты и также загнуты по краямъ, какъ у предыдущей страсбургской или франкфуртской породы. Кочанъ длинный, коническій, нѣжный, очень хорошаго вкуса. Для ранней грунтовой культуры особенно цѣнится въ Германіи, гдѣ ея сѣмена продаются по весьма дорогой цѣнѣ.



Кап. с. Китцингенская.
1/10 нат. вел.

21. К. сав. полукочанная, *Br. ol. semiclausula* Alf.

На эту разновидность указываетъ Алефельдъ, приводя названіе ея въ Гамбургѣ пальмовою капустою (Palmkohl) и отличія по очень длиннымъ, узкимъ, весьма пузыристымъ листьямъ; кочанъ полусвивающійся. Теперь эта разновидность неизвѣстна и можно предполагать, что она служила родоначальницей предыдущей разновидности.

Остаются неизслѣдованными три англійскія породы:

1. *Little Pixie* Картера, *Carter's little Pixie, vert, main frisé*, зеленая, низкорослая, мелколистная, кудрявая. По Шредеру пригодная для ранней выгонки.

2. **King Coffée**, подъ нѣмецкимъ обозначеніемъ: *Englischer King Coffée, klein dunkelgrün; King Coffée, kleiner dunkelgrüner feingekrauster*. Темнозеленая, маленькая, мелкокудрявая.

3. **Dublin Prize, d'Angleterre, très gross**. Вѣроятно синонимъ какой-нибудь изъ большихъ, описанныхъ выше, садовыхъ капустъ.

ПОДВИДЪ VIII.

Кап. краснокочанная, *Brass. oler. rubrocapitata n.* (*Brass. ol. capitata rubra De C.*)

Chou pommé rouge, Chou rouge; Rothkraut; Red cabbage.

Краснокочанная капуста разсматривается Де-Кандолемъ и Метцгеромъ какъ особый отдѣлъ кочаныхъ капустъ, но ее вѣрнѣе ставить, какъ особый подвидъ, такъ какъ она, не смотря на малое число разновидностей, показываетъ соотвѣтственное измѣненіе, какъ у бѣлокочанной капусты, являясь поэтому аналогическою группою. Ея разновидности весьма легко смѣшиваются чрезъ опыленіе съ многими изъ бѣлокочаныхъ капустъ, ухудшая ихъ достоинства. Садится всегда на открытомъ грунтѣ. Употребляется исключительно въ качествѣ салата, послѣ шинковки, съ приправою уксуса, сахара и соли.

1. **К. к. абердинская**, *Br. ol. aberdeeneae Alf.*

Aberdeen Red cabbage, Aberdeen Rothkraut.

На эту капусту указываетъ Лудонъ, какъ на разводимую въ деревенскихъ огородахъ Шотландіи, гдѣ теперь, вѣроятно, она уже исчезла и замѣнилась болѣе лучшими. Любопытна скорѣе въ ботаническомъ отношеніи, какъ переходная отъ листовыхъ капустъ, ибо листья ея на верхушкѣ почти оста-

ются открытыми, очень слабо свивающимися въ весьма рыхлый кочанъ. Эту разновидность скорѣе можно отнести къ листовымъ капустаамъ.

2. К. к. чернокрасная, *Br. ol. atrorubens* Alf.

Chou rouge petit, Chou noirâtre, Ch. rouge petit d'Utrecht; Utrechter kleines schwarzrothes Kraut; Schwarzblau holländisch Salatkrant; Utrecht red cabbage, Dark red dutch C.

Эта старинная разновидность издавна культивируется въ странахъ по теченію Рейна, гдѣ въ видѣ овоща извѣстна подѣ названіемъ **базарской** капусты. Ножка довольно высокая. Наружные листья съ короткими черешками или безъ нихъ, округлые, крѣпкіе, изобильные, средней величины, темно или почти черно-краснаго цвѣта. Кочанъ маленькій, круглый или овальный, величиною съ яблоко или апельсинъ, очень плотный, снаружи черно-краснаго и внутри краснаго и свѣтло-краснаго цвѣта. Не смотря на малую величину кочна, готовится поздно, вмѣстѣ съ греческой капустой или позднѣе ея. Хорошо сохраняется въ теченіи зимы.

3. К. к. кровянокрасная, *Br. ol. sanguiniceps* n.

Chou rouge foncé hâtif d'Erfurt, Ch. r. sang à salade; Erfurter blutrothes frühes Salatkrant; Ch. r. sang nain hâtif d'Ulm; Ulmer blutrothes Salatkrant.



Кап. к. Кровянокрасная.
1/12 нат. вел.

Ножка короткая, слабая. Наружные листья округленные, темно-красные, не изобильные, вокругъ кочна прямостоячіе, какъ у ивановской капусты. Кочанъ небольшой, круглый отъ величины кулака до дѣтской головы, кровяно-краснаго цвѣта, внутри свѣтло-краснаго. При посадкѣ въ маѣ готовится въ августѣ; самая ранняя изъ всѣхъ красно-

кочанныхъ капустъ.

Имѣеть двѣ породы: *а.* эрфуртская съ болѣе высокой кочерыжкой, малымъ кочномъ, величиною съ кулакъ и сидячими листьями; *б.* ульмская — съ низкой кочерыжкой, кочномъ величиною съ дѣтскую голову и черешчатыми листьями. Готовые кочны обѣихъ породъ къ осени трескаются. Ульмская, при большей величинѣ кочна, имѣеть внутри его слабо окрашенные листья, поэтому менѣе предпочитается, нежели эрфуртская. Различаютъ еще третью породу подъ названіемъ синей ранней салатной капусты (*Chou violet hâtif à salade d'Erfurt, Blaues frühes Salatkraut*), которая отличается сине или сѣро-фіолетовыми листьями и кочномъ и поспѣваетъ ранѣе прочихъ; это та же эрфуртская ранняя краснокочанная капуста, но потерявшую значительную часть своей кровавокрасной окраски.

4. *К. к. большая красная, Br. ol. macrorubra n., Br. ol. capitata rubra Linn. et Gmelin.*

Chou rouge gros, Ch. rouge gros tardif de Hollande; Holländisches grosses spätes Rothkraut, Grosses blutrothes Salatkraut; earge red dutch cabbage, Pickling C., Red drumhead C.

Ножка высокая. Наружные листья не многочисленныя; нижніе очень большіе, приподнятые и вогнутые килеобразно по главной жилкѣ, по краямъ съ крупными волнистыми складками, темно-красно-зеленаго цвѣта съ сильнымъ синеватымъ налетомъ, придающимъ имъ такой же оттѣнокъ. Кочанъ самой большой величины изъ всѣхъ остальныхъ разновидностей, круглый или слегка приплюснутый, снаружи, вслѣдствіе синяго налета, кажется менѣе краснымъ, чѣмъ внутри; при посадкѣ



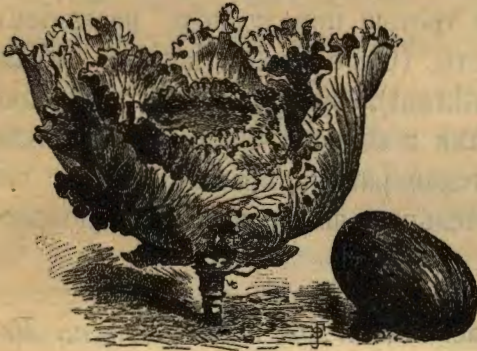
Кап. к. большая красная.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

въ маѣ готовится позднѣе греческой и почти вмѣстѣ съ малой чернокрасной. На зиму кочны убираются въ подвалъ, гдѣ сохраняются для зимняго употребленія. Большая часть кочна бываетъ слабо красной окраски.

5. К. к. бахромчатая, *Br. ol. fimbriata n.*

Chou rouge de Saint-Leu, Rother Saint-Leu Kopfkohl.



Кап. к. бахромчатая.

Эта разновидность рѣзко отличается отъ другихъ красно-кочанныхъ капустъ своими большими, широкими, по краямъ бахромчатыми листьями. Наружные листья съ грубыми жилками, приподнятые и изогнутые характерною дугою, какъ у бахромчатой капусты; вслѣдствіе такого загибанія въ образованіи кочна участвуетъ большая масса листьевъ. Кочанъ плоскій, широкій, довольно плотный, темнокраснаго цвѣта. Ножка высокая. Вѣроятно, эта разновидность есть помѣсь полукочанной бахромчатой капусты (*Br. ol. sabellica L.*) съ большою красною. Особенныя ея достоинства, что она не чувствительна къ холоду и не требовательна на почву.



Кап. к. берлинская (по рис. Бенари)

$\frac{1}{12}$ nat. вел.

6. К. к. берлинская, *Br. ol. berolinensis n.*

Chou rouge foncé gros de Berlin; Berliner mittelfrühes dunkelrothes Kraut.

Ножка короткая. Наружные листья свѣтлаго синева-зеленаго цвѣта, съ красными жилками, безъ волнистыхъ краевъ, не многочисленные, быстро перехо-

дящіе въ кочанные, получая на свободной нижней поверхности краснофіолетовую окраску и отвороты на верхнихъ краяхъ. Кочанъ круглый, средней величины, краснофіолетоваго цвѣта, которымъ рѣзко отдѣляется отъ окружающихъ синева-зеленыхъ листьевъ. По поспѣванію кочна среднеранняя. Эта разновидность, какъ и предыдущая, характеризуется тою замѣчательною особенностью, что красная окраска рѣзко и значительно увеличивается по направленію внутрь, такъ что внѣшніе листья кочна являются наиболѣе окрашенными, между тѣмъ у черно и кровянокрасной капусты окраска по направленію внутрь уменьшается.

Въ послѣдніе годы въ Россіи явилась особая порода этой капусты подъ названіемъ **московской**, которая, вѣроятно, составляетъ помѣсь берлинской съ большою красною капустою; на которую она однако болѣе походитъ, нежели на берлинскую. Ея кочанъ круглый, на довольно высокой ножкѣ, достигаетъ 4 вершковъ въ діаметрѣ, весьма плотный, снаружи свѣтло-краснаго цвѣта, который еще блѣднѣе внутри кочна. Окружающіе кочанъ листья также рѣзко отличаются, вслѣдствіе налета, сѣро-зеленымъ цвѣтомъ, какъ и у берлинской капусты, но налетъ часто исчезаетъ и наружные листья дѣлаются красно-зелеными. По поспѣванію эта порода средняя, готовится въ концѣ августа. Хотя кочны этой породы даютъ большую массу крошки при шинкованіи, но крошка получается свѣтлою. Удается на сильно удобренной и влажной почвѣ.

7. К. к. коническая, *Br. ol. rubroconica* n.
Chou rouge conique; Konisches Rothkraut.

Ножка высокая. Наружные листья черешковые, не широкіе, по краямъ нѣсколько складчатые, темно-красные, прижатые къ кочну черешками и выпукло отогнутыми пластинками. Околокочанные листья безъ черешковъ, яйцевидной формы, съ правильно отходящими, на подобіе бородокъ пера, боковыми жилками, болѣе наружные съ отвороченными

боковыми краями, но облекающие самый кочанъ только съ отворотами верхушекъ. Кочанъ овально или яйцевидно-коническій, темно-красный, сохраняющій свою окраску глубоко до внутреннихъ листьевъ. Поспѣваетъ осенью.



Кап. К. Коническая.

8. К. к. бургундская (мраморная), *Br. ol. marmorata n.*

Chou marbré de Bourgogne, Chou cabus blanc à côtes bleues, Ch. de Champ d'or, Ch. de Constance, Ch. cristallin, Ch. Cristollat, Ch. marbré de Saint-Claude.

Ножка высокая. Наружные листья многочисленныя, крѣпкіе, округленные, по краямъ волнистыя, неровныя, съ небольшими выпуклостями, блѣдно сѣровато-зеленаго цвѣта съ довольно сильнымъ красноватымъ оттѣнкомъ; черешки длинныя, красныя, какъ и жилки. Кочанъ съ кегельный шаръ, нѣсколько плоскій, красный, иногда довольно плотный, на разрѣзѣ мраморно-полосатый, отчего эта капуста получила также названіе мраморной.



Кап. К. бургундская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Часто вмѣсто кочна шаровидно сомкнутая розетка изъ короткихъ сѣро-красныхъ листьевъ, съ ямкою въ срединѣ; въ пазухахъ большихъ листьевъ такой розетки образуются маленькіе, очень плотные кочешки, величиною съ яйцо. Состав-

ляетъ переходную разновидность отъ краснокочанныхъ къ бѣлокочаннымъ капустамъ. Разводится въ восточныхъ частяхъ Франціи и въ Швейцаріи.

ПОДВИДЪ IX.

Кап. бѣлокочанная, Brass. oler. albo-capitata n.

(Br. ol. capitata L., Br. ol. capitata laevis Metzg., Brassica aricina Romanorum).

Chou pommé, Ch. pommé à feuille lisse, Ch. en tête, Ch. cabus et capus, Ch. cabu et capu; Kopfkohl, Weisskraut, Kapuskraut, Kappiskraut; White cabbage.

Бѣлокочанная капуста отличается отъ краснокочанной не только цвѣтомъ листьевъ, но и большимъ разнообразіемъ разновидностей и породъ, которыя являются совершенно особыми отъ разновидностей и породъ краснокочанной капусты, не смотря на легкую способность къ образованію помѣсей. Стебель болѣе или менѣе укороченный, вверху расширенный, внутри мясистый и на свободной части отъ листьевъ (ножекъ) крѣпкій, почти деревянистый. Верхушечные листья перваго года образуютъ большую почку, свиваясь въ кочанъ, внутри котораго они обѣливаются; весьма рѣдко въ пазухахъ листьевъ кочна развиваются боковыя почки въ видѣ небольшихъ побочныхъ кочешковъ. Верхушка стебля въ кочнѣ у раннихъ разновидностей, послѣ совершеннаго образованія кочна, способна нѣсколько вырастать, особенно при сухой погодѣ, отчего кочанъ трескается, внутренніе и обѣленные его листья обнажаются, зеленѣютъ и твердѣютъ, но полного выростанія стебля въ первый годъ не бываетъ, ибо почка его зимуетъ и сильно трогается въ ростъ только на слѣдующій годъ. Свитіе кочна происходитъ двоякимъ способомъ: каждый послѣдующій листъ завертывается своими ши-

рокими краями, облекаясь предыдущимъ наружнымъ или нѣсколько листьевъ налегаютъ на внутренніе, облекая ихъ; въ томъ и другомъ случаѣ листья, какъ и у всѣхъ капустъ, располагаются такъ, что надъ первымъ, взятымъ для счета, находится шестой, надъ вторымъ седьмой и т. д. Форма кочна зависитъ отъ формы листьевъ, которые бываютъ широкими, круглыми, овальными, сердцевидными, напоминающими плоскодонное судно, какъ у римскаго салата, и пр.

А. Кочанъ длинный или заостренный.

а) Вышина кочна превышаетъ ширину.

1. К. юрская малая, *Br. ol. pyramidula Alf.*

Chou d'York petit hâtif; York'sches frühestes weisses Kraut, Früher Zucker Maispitzkohl, kleines Zuckerhuthkraut, Frühestes allerfeinstes Wiener Treib-Kraut; Early dwarf York cabbage, Early May cabbage.



Кап. юрская малая.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

Ножка высокая, почти равная длинѣ кочна. Наружныхъ листьевъ мало; самые нижніе изъ нихъ темно-зеленые съ сизымъ налетомъ, съ рѣзко выступающими жилками, сильно свѣщенные, у основанія съ широкою листовою каймою, безъ долей по бокамъ, по краямъ нѣсколько волнистые, иногда съ небольшими складками и вздутіями между боковыхъ жилокъ. Слѣдующіе за этими листья къ кочну постепенно теряютъ сизый налетъ, становясь темно-зелеными, смачиваемыми дождемъ, и приобрѣтая снаружи блескъ, при чемъ бѣлыя жилки рѣзко выступаютъ. Околокочанные листья наиболѣе приподняты, верхушкою и краями отогнуты наружу. Кочанъ зеленовато-бѣлый, по своему блѣдному цвѣту рѣзко выдающійся среди окружающихъ листьевъ. Листья его продолговатые, правильно вогнутые и облекающіе другъ друга краями и верхушкою, вслѣдствіе чего кочанъ получаетъ удлиненно-овальную форму, суживаясь какъ

вверхъ, такъ и внизъ и оканчиваясь узкой, округленной верхушкой. Вышина кочна обыкновенно 4 в., наибольшая ширина $2\frac{1}{2}$ в.; онъ довольно плотный, не долго держится и скоро трескается, особенно при сухой погодѣ. Служить для ранней выгонки въ парникахъ и на грядахъ; поспѣваетъ одновременно или нѣсколько ранѣ нашей бронки, но имѣетъ предъ нею преимущество по лучшему вкусу и малому мѣсту для культуры.

Различаютъ особую породу подъ названіемъ самой ранней малой іоркской капусты (*Ch. superfin hâtif*), которая отличается меньшими размѣрами и поспѣваетъ недѣлею ранѣ; кочанъ ея очень малый, часто только съ гусиное яйцо, на которое онъ походить также и своею формою. Однако при культурѣ эта малая порода обыкновенно получается сама собою, вслѣдствіе слабаго развитія. Въ Англіи и Германіи ее часто называютъ самой ранней майской и острокочанной капустой (*early May cabbage, früher Zucker-Maispitzkohl, sucré pointu de Mai*).

Малая іоркская капуста представляетъ весьма характеристичную разновидность, извѣстную издавна и служившую для полученія разныхъ помѣсей, весьма распространенныхъ въ Англіи и Франціи.

2. К. іоркская большая, *Br. ol. elliptica* De C.

Chou d'York gros, York'sches grosses Kraut, Large York cabbage.

Ножка не высокая, крѣпкая. Наружные листья такіе же, какъ у малой іоркской капусты, но болѣе широкіе и грубые, нѣсколько менѣе сизоватые. Кочанъ свѣтло-зеленый, довольно большой, до 7 в. длины и 4 в. ширины (длина почти въ $1\frac{1}{2}$ раза болѣе ширины,



Кап. іоркская большая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

между тѣмъ у малой іоркской длина превосходитъ вышину въ 2 раза), нѣсколько продолговатый, по бокамъ круглый и тупо-округленный на верхушкѣ, весьма часто рыхлый. Готовится 3—4 недѣлями послѣ бронки, отъ которой отличается лучшимъ качествомъ.

Рѣдко воздѣлывается, потому что занимаетъ много мѣста своими распростертыми листьями.

3. К. сахароголовая, *Br. ol. obovata* De C.

Chou d'Angleterre pain de sucre, Ch. chicon, Englisches Zuckerhuthkraut, Sugar loaf cabbage (Chou abaré en oeuf, stumpfes Yorkerkraut, Umgekehrt-eiförmiger Kohl).

Ножка короткая, не болѣе $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ длины кочна. Наружные листья обратно-яйцевидные, къ основанію сужен-



Кап. сахароголовая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

ные, въ срединѣ вогнутые и по краямъ отвернутые наружу; только самые нижніе изъ нихъ отогнутые, остальные прямостоячіе. Нижніе листья сизо-зеленые и тусклые отъ налета, съ неровною поверхностью и широкими рѣзко выступающими жилками; приподнятые листья темно-зеленые, съ слабымъ налетомъ и околокочанные свѣтло или травяно-зеленаго цвѣта, ли-

шенные налета, блестящіе, съ красиво выступающими бѣлыми жилками. Кочанные листья весьма своеобразной формы, на подобіе плоскодоннаго судна, какъ у красноватаго римскаго салата (Alphange), откуда французское названіе этой капусты салатною (*Chou chicon*); они имѣютъ прямо-отогнутые внутрь края и перегнутую близъ верхушки главную жилку, по которой спинка листа плоская. Кочанъ свѣтло-зеленаго цвѣта, продолговатый, длиною въ 2 раза болѣе ширины, довольно большой, достигающій обыкновенно 6—7 в. длины и $3\frac{1}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ в. ширины, часто рыхлый, съ трехъ сторонъ сдав-

ленный, книзу суженный, кверху расширенный и тупой на верхушкѣ; встрѣчается также форма съ болѣе округлыми боками. Готовится одновременно съ большой іоркской капустой и предпочитается ей по приподнятымъ листьямъ и менѣе занимаемому пространству; она даетъ такой же нѣжный продуктъ, какъ и двѣ предыдущія капусты, однако въ большихъ размѣрахъ не воздѣлывается.

4. Ж. этампская, *Br. ol. longicordata* n.

Chou très-hâtif d'Etampes, von Etampes Kohl.

Эта разновидность выведена недавно Боннеменомъ, секретаремъ Этампскаго общества садоводства, и быстро распространилась во всей Европѣ, какъ самая выгодная для ранней выгонки. По своимъ признакамъ она составляетъ среднюю разновидность между капустою „бычье сердце малая“ и сахароголовой. Ножка ея тонкая, очень короткая, такъ что растеніе не окучивается. Наружные листья немногочисленные, темно-зеленые, съ слабымъ налетомъ, тусклые, съ слабыми боковыми жилками, обратно-яйцевидной вогнутой формы; болѣе внутренніе листья округленные, верхушкою и краями отогнутые наружу, весьма рѣдко переходятъ въ околокочаные блѣдно-зеленаго цвѣта. Кочанъ высокій, продолговатый, 5—6 в. длины и $3\frac{1}{2}$ в. ширины, кверху заостренный, но на верхушкѣ узко округленъ, часто рыхлый, рѣзко отдѣляющийся отъ листьевъ своимъ блѣдно-зеленымъ цвѣтомъ; бока его округлены и у основанія нѣтъ перетяжки по главной жилкѣ, какъ у капусты „бычье сердце“. Готовится двумя недѣлями позднѣе бронки и малой іоркской, но вслѣдствіе приподнятыхъ листьевъ, большому размѣру кочна и хорошему каче-



Кап. этампская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

ству весьма выгодна для ранней культуры. Однако это еще не вполне установившаяся разновидность, ибо отъ посѣва даетъ растенія, сходныя или съ „бычье сердце“ или съ сахароголовкой.

Особая порода этой капусты получена въ Англіи, гдѣ она называется **аткинской капустой** (Atkin's matchless; Matchless dwarf cabbage); отличается отъ этампской меньшею скороспѣlostью и болѣе волнистыми листьями.

5. К. турлявильская, Br. ol. turlavillea n.

Chou de Turlaville; Früher grüner Wiener krauser Kohl.

Ножка короткая. Листья большіе, широкіе, до $\frac{3}{4}$ арш. ширины, почти круглые, темно-зеленые, съ сизоватымъ налетомъ,



К. турлявильская

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

тусклые, съ очень широкими жилками, между которыми складчатые и пузыристые, по краямъ волнистые. Самые нижніе листья, въ числѣ 1 — 3, распростерты по землѣ и не участвуютъ въ свитіи кочна, слѣдующіе толстою нижнею частью главной жилки пригнуты къ кочну и большею частью широкой пластинки отогнуты съ сильнымъ косымъ загибомъ такъ, что одна сторона пластинки прилегаетъ къ кочну, другая остается свободною. Чѣмъ далѣе внутрь, тѣмъ прилегающая сторона пластинки увеличивается, а верхняя, косо отгибающаяся, уменьшается и, наконецъ, листъ, вполне облекающій кочанъ, свертывается въ острый конусъ. Такимъ образомъ въ свитіи кочна участвуютъ почти всѣ листья, послѣдовательно налегая другъ на друга. Кочанъ получается весьма рыхлый, коническій на подобіе одностворчатой раковины, часто трескается сбоку; готовится нѣсколько ранѣе большой „бычье сердце“. Разводится въ большомъ количествѣ

сторона пластинки прилегаетъ къ кочну, другая остается свободною. Чѣмъ далѣе внутрь, тѣмъ прилегающая сторона пластинки увеличивается, а верхняя, косо отгибающаяся, уменьшается и, наконецъ, листъ, вполне облекающій кочанъ, свертывается въ острый конусъ. Такимъ образомъ въ свитіи кочна участвуютъ почти всѣ листья, послѣдовательно налегая другъ на друга. Кочанъ получается весьма рыхлый, коническій на подобіе одностворчатой раковины, часто трескается сбоку; готовится нѣсколько ранѣе большой „бычье сердце“. Разводится въ большомъ количествѣ

въ окрестностяхъ Шербурга, откуда въ концѣ зимы привозится въ Парижъ, но въ этого мѣста разведенія не удастся. Различаютъ двѣ породы этой капусты, одну съ листьями болѣе гладкими и другую съ пузыристыми, морщинистыми листьями.

6. **К. коническая** (померанская), *Br. ol. conica* De C., *Br. pyramidalis* Mill.

Chou conique de Poméranie; Pommer'sches spitziges Kraut, Filder Spitzkraut, Grosser Zuckerhuthkohl, Schwabenkraut; Large sugarloof cabbage.

Ножка высокая, крѣпкая, утолщенная подъ кочномъ. Наружные листья довольно многочисленные, широкіе, безъ черешковъ, гладкіе, по краямъ волнистые, съ большими жилками, особеннаго блѣдно-зеленаго цвѣта, съ сѣроватымъ налетомъ, какъ у греческой капусты. Кочанъ правильной конической формы, бѣлый внутри и очень плотный, оканчивающійся часто листомъ, свернутымъ въ трубку, достигаетъ до 10 и болѣе вершковъ длины и 5—6 вершковъ, внизу, ширины. Воздѣлывается въ Германіи, въ большомъ количествѣ, въ окрестностяхъ Штутгарта и особенно предпочитается для гористыхъ мѣстностей. Готовится поздно осенью и служить какъ зеленымъ ово-



К. Коническая.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.



К. Коническая съ короткою ножкою (по Бенари).

$\frac{1}{14}$ нат. вел.

щемъ, такъ и для заготовленія въ прокъ въ видѣ кислой капусты (Sauerkraut).

Отличается особая порода (Album Benary T. XXV. 5.) съ короткою ножкою и прижатыми къ кочну листьями, изъ которыхъ кочанные сильно заострены. У этой породы, какъ и у турлявильской капусты, въ образованіи кочна участвуютъ почти всѣ наружные листья и кочанъ оканчивается ровнымъ остриемъ безъ листовыхъ отворотовъ.

7. К. уэвфилдская, *Br. ol. Wakefieldensis n.*
Chou de Wakefield, Early Jersey Wakefield.

Эта разновидность имѣетъ ясные признаки, какъ помѣсь капусты большой „бычье сердце“ съ конической. Она весьма распространена въ Сѣверной Америкѣ.



К. уэвфилдская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Ножка короткая. Наружные листья большіе, широкіе, до $\frac{3}{4}$ арш. ширины, тусклые, мало морщинистые, какъ у большой „бычье сердце“, но не такъ грубы, какъ у послѣдней. Болѣе внутренніе листья безъ налета, блестящіе, прижатые нижними частями къ кочну и съ косыми отворотами, какъ у турлявильской капусты. Листья кочна свернуты, какъ у конической капусты. Кочанъ высокій, до 7 в.

вышины, острый, довольно плотный. Готовится нѣсколькими недѣлями ранѣ конической.

8. К. кубаревидная, *Br. ol. turbinata n.*

Chou pointu de Winnigstadt; Spitzes Winnigstädter Kraut, Spitzes Windelsteiner Kr., Spitzfelder Kr.

Ножка короткая. Наружные листья довольно широкіе, въ $\frac{1}{2}$ арш. ширины, нижніе иногда съ черешками, но часто безъ нихъ, сизо-сѣро-зеленаго цвѣта, какъ у эрфуртской капусты, по краямъ цѣльные, но складчатые, послѣдовательно

переходящіе въ кочанные, съ косыми отворотами, которые къ кочну постепенно уменьшаются. Кочанъ шаровидной формы, но вверху продолженный въ небольшое коническое остріе, вслѣдствіе чего онъ имѣетъ, довольно характерную, кубаре-видную форму; вышиною около 5 в., въ діаметрѣ 4 в., чрезвычайно плотный, какъ бы выточенный изъ дерева, поэтому при среднемъ объемѣ онъ имѣетъ сравнительно большой вѣсъ. Готовится почти одновременно съ ивановскою большою капустою или съ нашею каширскою. Весьма выгодна для открытой культуры.



К. Кубаревидная.
 $\frac{1}{14}$ нат. вел.

Недавно появилась въ Германіи болѣе ранняя порода этой капусты подъ названіемъ **кассельской кеглевидной** (*Casseler kegelförmiges Kraut*), которая отличается небольшимъ числомъ наружныхъ листьевъ и меньшею величиною кочна и уважается, какъ выгодная для рыночнаго сбыта; однако, эта порода еще недостаточно установилась и при посѣвѣ получается много растений предыдущей старой породы, называемой въ Германіи обыкновенно **виннигштадтскою капустою**.



К. Кассельская.
 $\frac{1}{14}$ нат. вел.

9. **К. сердцевидная средняя** („*Бычье сердце*“ средняя),
Br. ol. cordiformis media n.

Chou Coeur-de-boeuf moyen de la Halle.

Эта разновидность выведена Вильморономъ въ началѣ 80-хъ гг. Она представляетъ промежуточные свойства между

двумя капустами „бычье сердце“, малой и большой, весьма распространенными во Франціи. Готовится одновременно съ



К. сердцевидная средняя.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

бронкою и, при раннемъ поспѣваніи, имѣетъ довольно большой кочанъ, вышиною, обыкновенно, $5\frac{1}{2}$ —6 в., шириною 4— $4\frac{1}{2}$ в.

Ножка очень короткая, такъ что нижніе листья лежатъ на землѣ, закрывая ее совершенно. Наружные листья почти круглые, весьма немногочисленные, темно-зеленые, съ слабымъ налетомъ,

тусклые. Кочанъ рѣзко отдѣляется отъ окружающихъ листьевъ, свѣтло или бѣло-зеленаго цвѣта, обыкновенно нагнутый въ бокъ, характерной сердцевидной формы, перетянутый у основанія на главныхъ жидкахъ. Небольшіе кочны съ тупымъ концомъ бываютъ довольно плотные и ранніе, острые — рыхлѣе и готовятся недѣлею и болѣе послѣ бронки. Весьма выгодная для ранней выгонки на грядкахъ. Никогда не трескается даже въ засуху.

10. К. сердцевидная большая („Бычье сердце“ большая), *Br. ol. cordiformis maxima* n.

Chou Coeur-de-boeuf gros; Frühes grosses Ochsenherz-Kraut; Large french ox-heart cabbage.



К. сердцевидная большая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Ножка въ $\frac{1}{2}$, рѣдко въ $\frac{2}{3}$ высоты кочна. Наружные листья большіе, округлые, темно-зеленые, съ слабымъ налетомъ, тусклые, довольно толстые и раскидистые; часто послѣдовательно переходятъ въ кочанные и тогда бываютъ

многочисленные и кочанъ готовится позднѣе; иногда такого перехода не бываетъ, кочанъ начинаетъ рано готовиться, выдѣляется отъ окружающихъ листьевъ и тогда растенія бываютъ сходны съ среднею „бычье сердце“. Готовится спустя 4—5 недѣль послѣ брони. Въ Россіи рѣдко воздѣлывается, замѣняясь съ выгодою другими капустами, однако, ее можно рекомендовать для юга, какъ очень выносливую въ засуху и долго держащуюся безъ тресканія кочна. Меньшій размѣръ кочна въ 5—6 в. длины и $4\frac{1}{2}$ в. ширины; кочанъ долго бываетъ рыхлымъ, но, увеличиваясь на 1—2 в. въ длину и 1— $1\frac{1}{2}$ в. въ ширину, становится плотнѣе, никогда не достигая большой твердости.

11. К. несравненная, *Br. ol. incomparabilis n.*

Chou nonpareil; Englisches Nonpareil Kraut; Nonpareil improved cabbage, Prince's nonpareil cab., Barne's early dwarf cab.

Средняя разновидность между равными породами сердцевидною и турлявильскою капустами, весьма распространенная въ Англіи и въ Сѣверной Америкѣ. Ножка короткая. Наружные листья, какъ у сердцевидной капусты: широкіе, округлые, темно-зеленые, съ слабымъ, сизымъ налетомъ, между жилками складчатые и пузыристые, но не такъ грубы, какъ у турлявильской капусты. Свертываніе листьевъ происходитъ, какъ у сердцевидныхъ капустъ. Околокочанные листья свѣтло-зеленые, пригнутые къ кочну и съ полукруглыми отворотами въ верхнихъ частяхъ. Кочанъ довольно большой, 7 в. длины и 4 в. ширины, коническій, заостренный, слабо сердцевидный, безъ ясно замѣтной перетяжки по главнымъ жилкамъ у основанія, свѣтло-зеленый, рыхлый, поспѣваетъ 2—3 недѣлями позд-



К. несравненная.
 $\frac{1}{12}$ nat. вел.

нѣ средней сердцевидной капусты и почти одновременно съ большою іоркскою капустою. Нѣкоторыя растенія показывают иногда ясные слѣды булонской капусты, замѣтные по травяно-зеленому цвѣту листьевъ.

12. К. энфильдская, *Br. ol. enfieldensis n.*

Enfield market cabbage, Battersea cab., Vanack C., Blenheim C., King of the cabbages.

Обратная разновидность предыдущей, сохраняющая болѣе признаки турлявильской капусты. Она весьма распространена въ Англіи въ значительномъ числѣ разныхъ породъ, изъ которыхъ наиболѣе извѣстны Battersea и энфильдская. Первая порода болѣе ранняя, готовится одновременно съ несравненною капустою. Ножка короткая. Наружные листья сильно складчатые и пузыристые, съ рѣзко выступающими бѣлыми жилками, свертываются какъ у турлявильской капусты, но внутренніе, расположенные ближе къ кочну, съ отворотами, какъ у сердцевидной капусты, часто съ послѣдовательнымъ переходомъ въ кочанные, но иногда кочанъ отдѣляется отъ окружающихъ листьевъ. Кочанъ коническій, острый, свѣтло-зеленаго цвѣта, довольно плотный, но часто весьма рыхлый; готовится нѣсколько позднѣе большой іоркской капусты. Энфильдская капуста готовится еще позднѣе и имѣетъ очень большой и рыхлый кочанъ сердцевидной формы; наружные листья многочисленные, грубые, сходные съ листьями турлявильской капусты, но околокочанные не отогнутые, а вогнутые внутрь и нагнутые верхушками. У насъ кочанъ трескается весьма сильно. Культура этой капусты ведется особеннымъ образомъ: сѣмена высѣваются въ іюль и рассада въ первыхъ числахъ сентября пересаживается въ опороженные парники на разстояніи около 4 в. Въ парникахъ рассада перезимовываетъ при соотвѣтственномъ уходѣ и въ мартѣ пересаживается на хорошо обработанныя гряды на разстояніи $\frac{3}{4}$ арш. Кочны свиваются и бываютъ годны къ употребленію въ началѣ лѣта. Послѣ срѣзыванія кочновъ стебель (кочерыжка) обла-

даетъ способностью производить новые, небольшіе кочны. Обѣ породы доставляютъ большое количество хорошихъ продуктовъ на лондонскіе рынки, откуда названіе этой капусты рыночною (market cabbage). Въ Россіи онѣ, однако, совсѣмъ неизвѣстны и едва ли культура ихъ у насъ можетъ быть такъ выгодна и удачна, какъ въ Англіи.

13. К. бакаланская, *Br. ol. bacalana n.*

Chou Bacalan, Ch. de Saint-Brieuc, Ch. d'Angerville, Ch. pointu de Saint-Brieuc, Ch. pommé de Craon; Bacalaner Kraut.

Существуютъ двѣ породы этой разновидности: ранняя (hâtif) и поздняя (tardif, gros). Первая имѣетъ продолговатый, коническій кочанъ, большой и плотный, похожій на кочанъ „бычье сердце“, но выше его и на верхушкѣ тупѣ. Листья темно-зеленые, широкіе, слегка морщинистые и волнистые по краямъ; ножка довольно высокая. Хотя кочанъ по объему больше чѣмъ у большой „бычье сердце“, тѣмъ не менѣе готовится съ нею въ одно время. Считается особенно пригодною для приморскаго и мягкаго климата западной Франціи. Разводится обыкновенно въ Сень-Вріекѣ, откуда транспортируется въ Бордо.



К бакаланская (ранняя).

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

Большая или поздняя бакаланская капуста готовится почти одновременно съ раннею, но кочны ея долѣе держатся, отличаясь нѣсколько большею величиною и болѣе заостреною формою.

Къ этой же разновидности, вѣроятно, нужно отнести вананскую напусту (Vanack cabbage), которая большими массами воздѣлывается въ нѣкоторыхъ округахъ Англіи, гдѣ

кочны ея достигаютъ необыкновенно большой величины. Это ранняя порода съ низкою ножкою и притупленнымъ, кубаревиднымъ кочномъ; листья нѣжные, съ тонкими жилками.

14. **К. пентонская**, *Br. ol. pentonvillea Alf.*

Chou Penton, Cornish Paington cabbage, Early cornish C., Pentonville-Weisskraut Alf.

Походитъ на бакаланскую, но отличается рыхлымъ кочномъ и сильно морщинистыми, блѣдными и нѣжными листьями, какъ у савойской капусты. Разводится въ Англіи. Готовится въ концѣ лѣта, поэтому не имѣетъ хозяйственного значенія.

15. **К. лингревильская**, *Br. ol. lingrevillea n.*

Chou de Lingreville, Ch. d'Ingreville.

По наружнымъ признакамъ эта разновидность средняя между турлявильской капустой и бакаланской ранней. Ножка короткая. Нижніе наружные листья широкіе, темно-зеленые, сильно складчатые и по краямъ волнистые, безъ всякаго налета, чѣмъ рѣзко отличаются отъ листьевъ другихъ капустъ; жилки свѣтло-зеленыя, почти бѣлыя, внизу листа сближенные и сросшіяся. Сворачиваніе какъ у турлявильской капусты. Околокочанные листья блѣдно-зеленые, блестящіе, съ поперечными отворотами. Кочанъ выдѣляющійся, блѣдно-зеленый, нѣсколько желтоватый, почти шаровидный, вверху слабо заостренный, очень рыхлый, сильно трескается. Разводится во Франціи и Англіи, гдѣ служила для полученія разныхъ породъ, съ нѣжными листьями, кочна. Готовится вмѣстѣ съ низкорослою голландскою. Нижніе листья въ своихъ пазухахъ иногда образуютъ кочешки, величиною съ яблоко или апельсинъ; такую капусту въ Нормандіи называютъ кистевою (*Chou grappé, Ch. grappu*).

Къ этой разновидности относится новая порода очень ранней капусты, появившаяся года два назадъ въ сѣверной

Америкѣ подъ названіемъ капусты „гонецъ“ (*Chou Express, extra hâtif; Allerfrühhester Express*). Она составляетъ помѣсь лингревильской капусты съ этампскою. Листья ея короткіе, широкіе, темно-зеленые, морщинистые, съ характерными косыми отворотами листьевъ лингревильской капусты. Кочанъ сердцевидный, ниже кочна этампской капусты, свѣтло-зеленый, съ толстыми жилками; готовится скоро, нѣсколько позднѣе малой іоркской капусты и часто трескается.



К. гонецъ.
 $\frac{1}{10}$ нат. вел.

16. К. сердцевидная малая, *Br. ol. cordiformis minima* n.

Chou coeur de boeuf petit; Frühes kleines Ochsenherz-Kraut; Early ox heart cabbage.

Основная и весьма характерная разновидность. Ножка такъ коротка (на рисункѣ не вѣрна), что нижніе листья лежать на землѣ и окучиваніе дѣлать невозможно. Наружные листья почти круглые, темно-зеленые, съ слабымъ налетомъ, малочисленные (не болѣе 5—6), по краямъ ровные и отогнутые внизъ. Околокочанные листья свѣтло-зеленые, на отворотахъ темно-зеленые, съ рѣзко выступающими бѣлыми жилками. Кочанные листья сердцевидные, загибающіеся на верхушкѣ и по бокамъ, внизу же кочна перетянутые по главной жилкѣ, какъ и у другихъ сердцевидныхъ капустъ. Кочанъ широко сердцевидный, слабо заостренный на верхушкѣ, вышиною на $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{5}$ болѣе ширины, иногда высота равна ши-



К. сердцевидная малая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

ринѣ, которая бываетъ, обыкновенно, въ 4 в. Готовится одновременно съ малою юрскою и копоркою.

Во Франціи различаютъ двѣ породы этой капусты: н. **Сентъ-Мало** (*Chou prompt de Saint-Malo*) и луврскую (*Chou pressé de Louviers*); первая болѣе объемистая, съ широкими листьями и короткимъ, широкимъ кочномъ, вторая же походитъ на этампскую, но имѣетъ болѣе короткій кочанъ и менѣе ранняя. Обѣ породы теперь съ выгодою для ранней выгонки замѣняются этампскою капустою. Онѣ имѣютъ то достоинство, что въ открытомъ грунтѣ кочны долго держатся, не трескаясь. Небольшія растенія съ листьями не болѣе 4 в. ширины даютъ недѣлею ранѣе небольшіе, но плотные кочны въ $2\frac{1}{2}$ в.

17. **К. булонская**, *Br. ol. bononiensis* n.

Chou préfin de Boulonge.

Вильморенъ разсматриваетъ эту капусту, какъ особую породу малой „бычье сердце“, но она на столько характеристична, что можетъ быть разсматриваема, какъ отдѣльная разновидность. По общему виду она очень походитъ на малую сердцевидную капусту, но имѣетъ нѣсколько существенныхъ отличительныхъ признаковъ. Листья ея весьма красиваго свѣтлаго травяно-зеленаго цвѣта, какой не встрѣчается у всѣхъ остальныхъ капустъ, за исключеніемъ развѣ пресбургской, у которой они, однако, имѣютъ сѣроватый налетъ, совершенно отсутствующій у булонской капусты; боковыя жилки широкія и расходятся отъ середины листа вѣерообразно. Всѣ наружные листья, даже самыя нижніе, съ широкимъ основаніемъ, расположены розеткою, лежащею на землѣ, по краямъ волнистые. Кочанъ малый, отдѣляющійся, вышиною 3 в., шириною $2\frac{1}{2}$ в., у основанія главныхъ жилокъ перетянутый и принимающій внизу почти пятиугольную форму; цвѣтъ кочна мало отличается отъ цвѣта окружающихъ листьевъ. Готовится вмѣстѣ съ ранними растеніями малой „бычье сердце“, долго держитъ не трескающимся кочанъ и выносить засуху.

18. **К. кокосовый орѣхъ**, *Br. ol. nux cocos n.*

Chou pommé d'Angleterre Noix de Coco de Wheeler,
Chou pommé hâtif Noix de Coco; Wheeler's Cocosnusskraut;
Cocoa-nut cabbage.

Ножка равная $\frac{1}{2}$ вышины кочна. Всѣ листья безъ черешковъ съ широкимъ основаніемъ, грубоватые, круглые, по краямъ нѣсколько округло-городчатые, темно-зеленые, съ рѣзко выступающими не широкими, свѣтлыми жилками, которыя иногда срастаются какъ у лингrevильской капусты; нижніе листья съ очень слабымъ синеватымъ налетомъ, выше—гладкіе, блестящіе, смачивающіеся дождемъ. Кочанъ короткій, небольшой, внизу яйцевидный, вверху коническій, $3\frac{1}{2}$ в. вышины и такой же ширины, свѣтло-зеленый, рѣзко выдѣляющійся, довольно плотный, часто сильно трескается. У растеній, гдѣ характеръ лингrevильской капусты яснѣе, кочанъ рыхлый, кругловатый; у растеній съ преобладаніемъ малой іоркской капусты онъ коническій или овально-коническій и плотный. Готовится позднѣе малой іоркской. Разводится въ Англіи для ранней выгонки и часто рекомендуется на континентѣ для парниковой культуры.

Вильморенъ считаетъ эту капусту за среднюю между іоркской и „бычье сердце“, вѣроятно ранними ихъ разновидностями. Ее также онъ признаетъ тождественною съ Little Pixie и Tom Thumb, но это плоскія капусты, являющіяся съ признаками малой эрфуртской и ивановской капустъ.

Такимъ образомъ изъ капустъ, у которыхъ кочанъ продолговатъ или на верхушкѣ болѣе или менѣе заостренъ, выдѣляются разновидности, которыя можно считать основными или простыми, ибо изъ соединенія ихъ образовались другія, съ сложными признаками, какъ помѣси. Къ такимъ основнымъ разновидностямъ относятся слѣдующія: малая іоркская, большая іоркская, сахароголовая, турлявильская, померанская, кубаревидная, сердцевидная малая и большая, лингrevильская. Строго опредѣляя, только эти капусты слѣдовало бы считать за отдѣльныя, характерныя разновидности,

остальные же только за ихъ породы. Въ наше время къ этимъ капустамъ новыхъ не прибавляется, онѣ также мало совершенствуются и улучшаются, но большее вниманіе производителей новыхъ породъ обращено на произведеніе помѣсей, представляющихъ благопріятное для культуры сочетаніе признаковъ; на сколько выигрывается при этомъ успѣхъ культуры, на столько же теряются часто типическія разновидности, чистыя сѣмена которыхъ обыкновенно достать трудно и рѣдкій посѣвъ поэтому не обходится также безъ возврата растений къ первоначальнымъ ихъ родичамъ, отсюда почти постоянное разнообразіе на плантаціяхъ капустныхъ растений.

Кто желаетъ основательно узнать капусты и понимать все разнообразіе ежегодно прибавляемыхъ новыхъ смѣшанныхъ породъ долженъ поэтому ознакомиться съ типическими разновидностями, тогда сочетаніе признаковъ какъ наружныхъ, такъ и хозяйственныхъ будетъ ясно само собою и изучившій такъ капусты можетъ уже самостоятельно различать ихъ. Мы коснулись этого предмета здѣсь, говоря о кочанныхъ капустахъ, наиболѣе культивируемыхъ, нежели капусты остальныхъ подвидовъ, но то же самое предложеніе намѣрены отнести и къ распознаванію этихъ остальныхъ капустъ.

Изъ другихъ острокочаныхъ капустъ, мало извѣстныхъ и мало изслѣдованныхъ, упомянемъ слѣдующія:

1. К. моосбрунская, *Moosbrunner Kraut*.

Разводится въ Австріи и составляетъ помѣсь ранней круглой капусты съ темно-зелеными листьями съ малою юрскою. Готовится съ бронкою. Въ мѣстѣ разведенія служить для ранней соли.

2. К. пизская, *Chou de Pise, Cavolo rotondo di Pisa*.

Очень распространена въ Италіи и въ Алжирѣ. По формѣ походитъ на большую ивановскую: кочанъ ея почти круглый, однако съ верхушкою въ видѣ притупленнаго конуса.

Ножка довольно высокая. Наружные листья не многочисленные, округленные, нѣсколько ложковидные. Существуетъ нѣсколько породъ этой капусты, отличающихся между собою размѣрами и скороспѣлостью; самая ранняя изъ нихъ готовится вмѣстѣ съ юрскою капустою.

3. **К. блумсдальская рыночная**, *Bloomsdale early market cabbage*.

Полуранняя, съ коническимъ кочномъ, средняя между раннею бакаланскою и кубаревидною (виннигштедскою) капустами.

4. **К. императорская**, *Wheeler's imperial cabbage; Chou imperial de Wheeler; früher Kaiserkohl, früher Kaiser-Kraut*.

Рюмплеръ считаетъ ее сходною съ Battersea, Шредеръ съ „бычье сердце“, но она, повидимому, составляетъ помѣсь какой то поздней круглокочанной капусты съ малою юрскою. Кочанъ большой, продолговатый, рыхлый.

В. Кочанъ круглый.

19. **К. копорская (копорка)**, *Br. ol. microcephala n. Bronski frühes Kraut*.

Весьма распространенная въ среднихъ и сѣверо-западныхъ губерніяхъ Россіи ранняя разновидность, названіе которой производятъ отъ слободы Копорье, Петерб. губ. *).

Ножка довольно высокая. Нижніе листья черешчатые или съ длинною узкою листовою каймою, распростертыя въ стороны, темно-зеленые, съ слабымъ сѣрымъ налетомъ; слѣдующіе листья безъ черешковъ, сидячіе, приподнятые, обратно-яйцевидной или почти ложковидной формы, съ толстыми главными жилками и тонкими боковыми, темно-сизовато-зеленые,

*) Рисунки копорской (Т. I. р. 1—4) и другихъ русскихъ капустъ находятся въ моей книжкѣ «Русскія Капусты»; здѣсь эти рисунки не помѣщены вслѣдствіе несоотвѣтственности ихъ рисункамъ въ текстѣ общаго описанія. М. Р.

нѣсколько неровные, съ слабымъ налетомъ. Околокочанные листья овальные или округленные, сильно вогнутые внутрь, почти чашевидные. Кочанъ бѣлый, слабо зеленый, шаровидный, иногда нѣсколько продолговатый, небольшой, отъ величины кулака до 4 в. въ діаметрѣ, чрезвычайно плотный, весьма долго держится не трескаясь. Сѣется весною въ грунтъ пророшенными сѣменами. Готовится въ началѣ или въ половинѣ іюня, иногда въ первыхъ числахъ іюля. Служить только для культуры въ открытомъ грунтѣ. По поспѣванію одновременна съ малою іоркскою капустою, которую она у насъ замѣняетъ, представляя между круглокочанными капустами соотвѣтственную этой капустѣ разновидность.

Подъ названіемъ самой ранней бронки у насъ распространена особая порода копорки, которая отличается меньшими размѣрами и поспѣваетъ недѣлю или даже 10 днями ранѣе бронки. Листья кочна имѣютъ иногда горькій вкусъ, отчего при вареніи вода смѣняется нѣсколько разъ.

Копорка съ продолговатымъ овальнымъ кочномъ стала недавно распространяться въ Германіи подъ названіемъ бронской ранней острокочанной русской капусты (*Bronski frühes spitzen russisches Kraut*). Въ Россіи эта порода не различается.

20. К. сахарная (*сахарка*), *Br. ol. saccharata n.*

Ножка короткая. Листья широкіе, сидячіе, овальные, ровные, по краямъ изогнутые, сизоватые, постепенно переходятъ въ околокочанные, съ характерными отворотами, напоминающими кубаревидную капусту. Кочанъ сизоватый, рѣдко слабо сплюснутый, чаще шаровидный или слегка въ верхней половинѣ сѣуженный, чрезвычайно плотный, до 4—5 вершковъ въ діаметрѣ. Готовится 1—2 недѣлями послѣ бронки.

Въ видѣ такой особенной разновидности эта капуста была получена мною отъ г. А. Э. Иммера, но затѣмъ подъ названіемъ сахарки стала распространяться въ нашей торговлѣ сначала малая іоркская сахароголовая (*frühes Zucker—*

Maispitzkohl, sucré pointu de Mai), а потомъ большая сахароголовая (Chou d'Angleterre pain de sucre). Съ этими двумя капустами описываемая здѣсь сахарка, рисунки которой находятся на Т. III, 8—9, въ соч. „Русскія Капусты“, не имѣетъ ничего общаго.

21. К. ладожская, *Br. ol. ladogaensis* n.

Походить на бронку, но составляетъ позднюю разновидность. Ножка высокая. Листья сизые, съ весьма длинными черешками, приподнятые; околочанные вогнуты чашеобразно. Кочанъ долго не вырастаетъ и почти все лѣто держится рыхлымъ, но въ концѣ лѣта или осенью достигаетъ объема болѣе, чѣмъ у бронки. Вкусъ горьковатый, но при лежаніи зимою измѣняется. Служить для сохраненія зимою въ свѣжемъ видѣ. („Русск. Кап.“ Т. VII. p. 17, 18.)

22. К. голландская (ранняя), *Br. ol. hollandica praecox* n.

Chou de Hollande à pied court; Holländisches niedriges plattes Kraut, Bleichfelder Kr.; Early dutch drumhead cabb.

Эта разновидность весьма сходна съ большою ивановскою капустою, отъ которой отличается, главнымъ образомъ, круглымъ кочномъ и поднятыми болѣе гладкими листьями. Ножка короткая. Наружные листья широкіе, темно-зеленые, съ рѣзко выступающими жилками, распростерты по землѣ, внутренніе блѣдно-зеленые, плотно облекающіе кочанъ, съ широкими отворотами. Кочанъ полушаровидный, вверху выпуклый, блѣдно-зеленый, сверху иногда буроватый, довольно плотный. Предпочитается вмѣстѣ съ большою ивановскою капустою для транспортированія, вслѣдствіе плотности кочновъ. Готовится 3 недѣлями позднѣе бронки и не трескается какъ ивановская капуста.



К. голландская ранняя.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

23. К. дакская, *Br. ol. Dax n.*

Chou de Dax.

Ножка довольно высокая. Наружные листья многочисленны, сильно морщинистые, болѣе темно-зеленые и съ болѣ-



К. дакская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

шимъ сѣрымъ налетомъ, чѣмъ у габасской капусты, приближающіеся къ листьямъ пудовой савойской капусты (*Vertus*). Кочанъ круглый, рѣдко хорошо сложенный, довольно малый сравнительно съ обиліемъ листвы. Полу-поздняя разновидность, разводимая въ южной Франціи и не имѣющая у насъ никакого значенія.

24. К. болгарская, *Br. ol. bulgarica n.*

Bulgarischer Kohl; к. Грачева исполинская круглая.

Ножка короткая. („Русск. Кап.“, Т. IV и V., р. 12—14,) Наружные листья рѣзко раздѣляются на нижніе распростертыя, черешковые и на внутренніе приподнятыя, сидячіе. Тѣ и другіе весьма широкіе, темно-зеленые съ синеватымъ налетомъ, тусклые и грубые, очень неровные на поверхности, пузыристые и часто складчатые между жилками, весьма напоминающіе листья турлявильской капусты. Околокочанные листья болѣе свѣтлые, снизу сѣроватые, но также неровные, сильно вогнутые и нерѣдко принимающіе довольно характерную форму чепца. Кочанъ неправильно шаровидный, нѣсколько суженный кверху или округленный, блѣдно-зеленаго цвѣта, съ листьями близъ верхушки, на главной и толстыхъ боковыхъ жилкахъ, перегнутыми, какъ бы надломленными, шириною 5 в., вышиною $5\frac{1}{2}$ —6 в., при полномъ развитіи болѣе, долго держится весьма рыхлымъ и окончательно гото-

вится только осенью, достигая вѣса 15—30 фунтовъ и дѣлаясь плотнымъ. Замѣчательную особенность этой капусты составляетъ образованіе боковыхъ кочешковъ внутри кочна, что происходитъ къ осени; вслѣдствіе роста этихъ кочешковъ и ихъ давленія на кочанные листья рыхлость кочна уменьшается, плотность же его увеличивается. Подобное образованіе кочешковъ замѣчается и у бронской капусты съ тою разницею, что кочешки развиваются внизу кочна, въ пазухахъ околокочанныхъ листьевъ.

Эта капуста издавна воздѣлывается въ Болгаріи и во многихъ южныхъ русскихъ губерніяхъ, какъ занесенная болгарскими колонистами. Она сдѣлалась извѣстна, благодаря Петербургскому огороднику Е. Грачеву, который рекомендовалъ ее, какъ нетрескающуюся, съ нѣжными листьями кочна, удобную для сохраненія въ прокъ. Однако, культура этой капусты въ среднихъ губерніяхъ мало удается, потому что кочанныхъ растений обыкновенно получается немного, большая же часть не свертываетъ кочновъ и очень рано вырастаетъ въ короткія вѣтки, часто несущія цвѣты въ центрѣ розетки листьевъ, но это свойство скорѣе можно приписать плохому подбору сѣменныхъ растений. Сѣется она, какъ и другія осеннія капусты въ началѣ марта въ парникъ или разсадникъ и рассада пересаживается на гряды въ маѣ. Рыхлые кочны образуются въ $\frac{1}{2}$ и концѣ августа, плотные въ концѣ сентября.

25. К. болгарская салатообразная, *Br. ol. bulgarica lactucaeformis* n.

Эта разновидность еще менѣе подверглась тщательному подбору, чѣмъ предыдущая. Встрѣчается отдѣльными растениями между называемой на югѣ болгарской пудовой поздней капустою. Ножка ея очень короткая, („Русск- Кап.“ Т. IV р. 11), такъ что окучиваніе не производится. Всѣ листья сидячіе, очень широкіе, грубые, пузыристые, сходные съ листьями предыдущей разновидности, но прижатые къ кочну и на

верхнихъ краяхъ съ округлыми отворотами; жилки толстыя. Кочанъ шаровидный, рѣдко нѣсколько сплюснутый, сначала довольно рыхлый, но потомъ дѣлающійся болѣе плотнымъ, вслѣдствіе выростанія внутреннихъ кочешковъ. Листья кочна нѣжные. Готовится рыхлыми кочнами 2—3 недѣлями послѣ бронки. Кочанъ достигаетъ 6 в. въ ширину. Онъ также рѣдко удается, какъ и у предыдущей поздней породы, простоя въ вѣтки, иногда несущія цвѣтки. Особенно не удаются растенія съ красноватыми жилками и красноватой окраской верхнихъ частей околокочанныхъ листьевъ; такія растенія рѣдко кочанятся.

26. **К. мурсійская**, *Br. ol. murciana n.*

Chou de Murcie, Couve Murciana (португальская).

Весьма близко подходитъ къ предыдущей разновидности. Воздѣлывается въ Португаліи и не удается далѣе на востокъ. Листья ея широкіе, почти круглые, толстые, сверху черно-зеленые, съ исподней стороны сѣрые, свертывающіеся на подобіе листьевъ кочаннаго салата. Кочанъ готовится рано, но бываетъ рыхлый и держится только нѣсколько дней.

С. Кочны плоскіе (ширина превышаетъ вышину).

а. кочны сверху округленные, иногда почти шарообразные.

27. **К. ивановская ранняя** (нантская).

Chou Joanet hâtif, Ch. nantais, Ch. Jaunet, Ch. de Chenillet, Ch. de Genillé, Ch. Colas, Ch. pomme d'Angers; Frühes Johannistag-Kraut, Frühestes rundes weisses Johannis-Kraut; S-t John's day dwarf cab., Early St John's day drumhead cab.



К. ивановская (ранняя).

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

Ножка весьма короткая. Наружные листья многочисленные, сидячіе, темно-зеленые, съ слабымъ синеватымъ налетомъ, тусклые, складчатые (особенно нижніе) между боковыми жилками, которыя рѣзко выступаютъ;

края цѣльные. Околокочанные листья гладкіе, блестящіе, темно-зеленые и бѣло-зеленые близъ кочна, съ отворотами, похожіе на такіе же листья малой іоркской капусты, тогда какъ наружные напоминаютъ листья лингревильской капусты. Кочанъ бѣло-зеленаго цвѣта, нѣсколько плоскій, но вверху выпуклый, $2\frac{1}{2}$ — $4\frac{1}{2}$ в. ширины, иногда довольно плотный, но очень часто трескается и не держится долѣе недѣли. Готовится 1—2 недѣлями послѣ малой іоркской. Воздѣлывается въ Анжу и въ нижней Бретани, гдѣ сѣется осенью, перезимовываетъ въ грунтѣ и весною готовить кочны, но уже въ окрестностяхъ Парижа, также и въ Германіи, съ трудомъ переносить зимы, когда онѣ очень холодны и сыры.

28. К. ивановская большая.

Chou Joanet gros, Ch. capuch, Ch. Joanet tardif; Françaisches spätes Joanet-kraut.

Эта разновидность средняя между малою ивановскою и голландскою позднею капустами. Ножка очень короткая, такъ что растеніе кажется лежащимъ на землѣ. Наружные листья темно-зеленые, округлые, наклоненные, нѣсколько неровные; околокочанные свѣтлѣе, широкіе, съ круглыми отворотами. Кочанъ свѣтло-зеленый, широкій, плоскій, вверху слабо округленный, довольно плотный, готовится осенью. Разводится во Франціи и предпочитается вмѣстѣ съ голландскою коротконожкою для транспортированія.



К. ивановская большая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

29. К. габасская, *Br. ol. Habas n.*

Chou de Habas.

Ножка короткая. Наружные листья многочисленные, нижніе сильно распростерты и лежаціе на землѣ, внутрен-

ніе съ отворотами; тѣ и другіе сильно морщинистые, складчатые и волнистые по краямъ, блѣдно-зеленые, похожіе на листья савойской капусты.



К. габасская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Кочанъ очень широкій, вверху слабо округленный или плоскій, желтовато-зеленый, рыхлый, готовится довольно рано, ранѣе другихъ сафое-образныхъ капустъ, (дакской и фюмельской). Разводится на юго-западѣ Франціи, гдѣ

смѣшивается съ дакскою капустою.

30. К. голландская поздняя, *Br. ol. hollandica serotina* n.

Chou de Hollande tardif, Chou cabus blanc de montagne, Ch. d'Ecury; Grosses spätes holländisches Kraut; late flat dutch cabbage.

Ножка средняя. Наружные листья довольно многочисленные, сидячіе, округлые, сильно вогнутые, пузыристые и



К. голландская поздняя.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

волнистые, темно-зеленые, съ сильнымъ сѣрымъ налетомъ. Кочанъ большой, свѣтло-зеленый, нѣсколько приплюснутый, готовится поздно осенью. Выноситъ сильные холода и составляетъ весьма урожайное, хозяйственное растеніе. Воздѣлывается въ Голландіи и Франціи, но въ Германіи и у насъ мало извѣстна.

ціи, но въ Германіи и у насъ мало извѣстна.

31. К. швейнфуртская, *Br. ol. schweinfurteana* n.

Chou de Schweinfurt; Schweinfurter frühes grosses Kraut, Bergrheinfelder Kr.

Ножка средняя. Наружные листья, поднятые и прижатые къ кочну, очень широкіе, свѣтло-зеленые съ сѣрымъ налетомъ, часто съ красноватымъ или буроватымъ отѣнкомъ, по краямъ волнистые и на поверхности нѣсколько морщинистые у однихъ породъ, но болѣе гладкіе у другихъ. Почти всѣ наружные листья обращены въ околочечанные, такъ какъ нижніе листья обыкновенно не бываютъ распростертыми. Кочанъ замѣчательно огромной величины, отъ 7—11 и болѣе вершковъ ширины, снаружи нѣсколько блѣднѣе окружающихъ листьевъ, внутри часто желтоватый, очень нѣжный, но весьма рыхлый, поэтому, соответственно своему объему, не имѣетъ значительнаго вѣса. Разводится около Швейнфурта при Бергрейнфельдѣ, гдѣ мѣстность особенно благоприятна для ея культуры. Кочны готовятся въ концѣ августа или въ срединѣ сентября, зимою не сохраняются и идутъ на рубку для приготовления кислой капусты. Осенніе морозы она не выносить.



К. Швейнфуртская морщинистая.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.



К. Швейнфуртская гладкая.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

32. К. магдебургская, *Br. ol. germanorum Alf., Br. ol. sphaerica De C.*

Chou de Magdebourg; Magdeburger grosses weisses plattes Sauerkraut, Spätes rundes Weisskraut.

Самая лучшая изъ всѣхъ нѣмецкихъ капустъ, разводимая повсюду въ Германіи и служащая главнымъ образомъ для приготовленія кислой капусты. Ножка средняя или высокая. Наружные листья многочисленные, сѣро-зеленые, по жилкамъ иногда красноватые, нижніе съ небольшими черешками, слѣдующіе сидячіе, налегающіе другъ на друга, округленные, ровные. Кочанъ до 7 в. ширины, почти шаровидный, но часто сплюснутый, довольно плотный, начинаетъ завиваться въ началѣ августа и готовится позднюю осенью, выдерживая морозы.

33. К. греческая, *Br. ol. graeca n.*

Chou de Saint-Denis, Ch. d'Aubervilliers, Ch. de Bonneuil, Ch. cabus gros de Laon, Ch. des Vertus; Griechisches Centner-Kraut, Angelberger mittelfrühes Kr.

Ножка высокая, равная вышинѣ кочна. Наружные листья широкіе, нижніе нѣсколько распростерты, съ короткими черешками, слѣдующіе сидячіе, основаніями прижатые къ кочну, потомъ поднятые вверхъ, зеленые, слегка сѣроватые, ровные, не волнистые, съ большими блѣдно-зелеными жилками. Кочанъ большой, сначала круглый, но при совершенномъ образованіи плоскій, свѣтло-зеленый, на верхушкѣ слегка красноватый, до-



К. греческая.

$\frac{1}{12}$ ват. вел.

вольно плотный, при раннемъ посѣвѣ въ мартѣ готовится въ концѣ осени. Разводится въ большомъ количествѣ въ окрестностяхъ Парижа, въ Сень-Дени, уже нѣсколько сто-

лѣтій, но въ прежнее время воздѣлывалась порода съ круглымъ кочномъ и болѣе высокою ножкою. Она также довольно распространена у насъ въ среднихъ губерніяхъ подъ названіемъ греческой; подъ такимъ же названіемъ извѣстна и въ Германіи, не смотря на свое, повидимому, французское происхожденіе, такъ какъ во Франціи имѣетъ нѣсколько разныхъ породъ. Такъ эльзасская капуста (*Chou d'Alsace de deuxieme saison*) представляетъ болѣе раннюю породу съ болѣе высокой ножкой; другая порода — мортаньская капуста (*Ch. de Mortagne, Ch. gros cabus de la Trappe*), разводимая въ окрестностяхъ Мортани въ деп. Орны, — болѣе поздняя, съ объемистымъ кочномъ и болѣе темной окраски листьевъ. Къ послѣдней породѣ приближается также датская капуста (*Chou Amager, Amager dänisches Winter-kraut*). Порода, разводимая въ Германіи, отличается листьями такой же свѣтлой окраски, какъ у конической померанской капусты.

34. **К. вожираровская** (зимняя), *Br. ol. hyemalis n. Chou de Vaugirard, Ch. d'hiver, Ch. câpre; Kaper-Kohl.*

Ножка довольно короткая. Наружные листья многочисленныя, часто ложковидно вогнутые, по краямъ всегда волнистые и зубчатые, темнаго сѣровато-зеленаго цвѣта, съ многочисленными рѣзко выделяющимися жилками. Кочанъ округленный, сжатый, почти плоскій, плотный, окрашенный сверху въ красновато-фіолетовый цвѣтъ, какъ и края наружныхъ листьевъ.



К. вожираровская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Культивируется въ окрестностяхъ Парижа для зимняго употребленія. Она лучше противустоитъ холоду, когда ея кочны предъ наступленіемъ морозовъ не вполне образуются, поэтому ее сѣютъ въ половинѣ іюня и тогда она сохраняется зимою на открытомъ воздухѣ.

35. К. любекская (любская), *Br. ol. lubeckensis* n.
Chou de Lubeck; Lübecker Kohl, Lippe'sches K.

Ножка короткая. Наружные листья небольшие, черешковые, сине-зеленые съ красноватымъ оттѣнкомъ, болѣе внутренніе съ лопастями и сидячіе. Кочанъ средней величины, въ 3—4 в. ширины, у основанія часто пятиугольный, обыкновенно шаровидный, нѣсколько приплюснутый, такого же цвѣта, какъ и окружающіе его листья, чрезвычайно плотный и грубый, готовится рано, но не бываетъ годенъ къ употребленію прежде лежанія въ подвалѣ. Разводится только для сохраненія на зиму, какъ и вожираровская капуста. Распространена въ Германіи и нерѣдко воздѣлывается въ Россіи для сохраненія въ прокъ, какъ зимняя капуста.

б. кочанъ сильно сплюснутый, вверху плоскій.

36. К. эрфуртская малая, *Br. ol. pentagonalis* n., *Br. ol. microcephala* Alf.

Chou petit hâtif d'Erfurt; Erfurter kleines frühestes festes niedriges Kraut, Ulmer frühes Kr., kleines frühes Weisskraut.

Представляетъ самую раннюю разновидность изъ всѣхъ настоящихъ плоскокочанныхъ капустъ. Ножка очень короткая, такъ что растеніе нижними листьями лежитъ на землѣ. Наружные листья нѣсколько многочисленныя, нижніе съ небольшими черешками и ушками, слѣдующіе сидячіе, часто образующіе около кочна красивую розетку; тѣ и другіе съ почти сердцевидными пластинками, по краямъ извилистыми и у прикочанныхъ листьевъ съ отворотами, сѣро-зеленые, плотные, съ красиво расходящимися вѣромъ боковыми жилками, которыя вмѣстѣ съ цвѣтомъ листьевъ отличаютъ собою эту капусту. Кочанъ маленькій, $4\frac{1}{2}$ в. ширины и 2 в. вышины, сильно сплюснутый, необыкновенно твердый, по краямъ часто



К. эрфуртская малая.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

пятиугольный, цвѣта болѣе блѣднаго, чѣмъ окружающіе листья. Готовится 2-мя недѣлями послѣ брони, но замѣчательно долго держать кочанъ, который не трескается до осени. Разводится для лѣтнаго, осенняго и зимняго употребленія, потому что можетъ сохраняться зимою. Стѣтся весною, при осеннемъ посѣвѣ часто не даетъ кочновъ. Малые размѣры этой капусты позволяютъ дѣлать густую ея посадку. Въ Германіи она весьма распространена, особенно около Эрфурта и предпочитается по бѣлизнѣ и нѣжности кочна, а также долгому его сохраненію.

Кромѣ этой ранней породы, въ Германіи различаютъ еще двѣ: **среднераннюю** (Erfurter mittelgrosses festes Kr., Ch. d'Erfurt gros mi-hâtif) и **большую** (Erfurter weisses grösstes festes Kr.), которыя отличаются большею величиною и болѣе позднимъ посѣваніемъ, но весьма походятъ на страсбургскую капусту. Особенно отличается штоттернгеймская порода, (Stotternheiner Kraut) образовавшаяся на болотистыхъ почвахъ и отличающаяся высокою, крѣпкою ножкою и нѣсколько большимъ кочномъ, чѣмъ у такой эрфуртской капусты; при соленьи, какъ кислая капуста, получаетъ нѣжный вкусъ и рекомендуется для культуры на болотистыхъ почвахъ.

37. К. карликовая, *Little Pixie cabbage, Tom Thumb cabb.*

Эта разновидность разводится въ Англіи, по своимъ признакамъ средняя между ивановскою раннею и малою эрфуртскою капустами. Ножка короткая. Самые нижніе листья иногда черешковые, у основанія съ боковыми лопастями, остальные сидячіе, всѣ темно-зеленые, съ сизымъ налетомъ, съ широкими главными жилками и толстыми, грубыми боковыми, между которыми складчатые. Кочанъ плоскій, 4 в. ширины и 2½ в. вышины, свѣтло-зеленый, довольно плотный, трескается менѣе чѣмъ у ивановской капусты. Въ пазухахъ нижнихъ листьевъ развиваетъ иногда боковые кочешки, какъ это бываетъ и у малой эрфуртской капусты. Готовится почти одновременно съ послѣднею.

38. К. страсбургская, *Br. ol. macrocephala Alf.*

Chou Quintal, Ch. de Strasbourg, Gros Ch. d'Allemagne, Ch. d'Alsace, Ch. cabus à pied court de Saint-Flour; Strassburger grosses weisses Centner-Kraut, Grosser schottischer Kopfkohl, Bamberger Centnerkraut, Ulmer Centnerkraut.

Самая старая и самая распространенная изъ позднихъ капустъ не только въ Германіи, но во Франціи и въ Россіи.



К. страсбургская.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Изъ всѣхъ позднихъ капустъ ни одна не имѣетъ такого обширнаго распространенія въ культурѣ въ Западной Европѣ, какъ эта капуста. Она по преимуществу употребляется для соленія, хотя листья кочна ея бываютъ довольно грубы и часто зеленоватаго цвѣта.

Ножка короткая. Наружные листья съ короткими черешками, многочисленные, но не распростертыя, а изогнутыя вверхъ пластинками, которыя имѣютъ характерныя отличія по своимъ рѣзко выделяющимся бѣлымъ жилкамъ, по своему пепельно-зеленому цвѣту и вырѣзнымъ или зубчатымъ и волнистымъ краямъ; подобнаго свойства, главнымъ образомъ цвѣта, бываютъ листья у эрфуртской капусты, которая, вѣроятно, произошла отъ этой разновидности, ибо представляетъ собою въ маломъ видѣ страсбургскую капусту. Кочанъ огромный, достигающій въ Германіи, по словамъ Рюмплера, до 20 килограммовъ вѣса (около 50 фунтовъ); онъ очень широкій,верху совершенно плоскій, весьма плотный, снаружинесколько свѣтлѣе окружающихъ листьевъ и внутри часто зеленоватый. Готовится не очень поздно, ибо довольно плотные и большіе кочны образуются въ началѣ сентября при посѣвѣ въ мартѣ. Кочны, однако, очень долго держатся и выносятъ весьма сильныя морозы. На болотистыхъ и торфянистыхъ почвахъ удается

лучше прочихъ капустъ, хотя не достигаетъ большаго объема.

Въ Германіи существуетъ нѣсколько породъ этой замѣчательной капусты. Болѣе ранняя изъ нихъ — мельсбахская (*Chou de Melsbach*), о которой упоминаетъ Вильморенъ, но которая вовсе неизвѣстна въ Германіи, гдѣ предпочитается бамбергская капуста, особенно въ Эрфуртѣ — это типическая порода, но меньшихъ размѣровъ (5 кочновъ на центнеръ), однако, весьма уважаемая для соленія. Въ Россіи настоящая страсбургская капуста извѣстна болѣе подъ названіемъ ульмской, но въ Германіи, подъ этимъ названіемъ, разводится особая порода, которая довольно сильно разнится отъ этой капусты. Ножка ея высокая, а не низкая и кочны образуются ранѣе, вслѣдствіе чего они трескаются, особенно при дождливой погодѣ и, кромѣ того, гніютъ въ подвалахъ, гдѣ поэтому не долго сохраняются. Вообще страсбургскую капусту выгодно имѣть въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ не желаютъ имѣть много отброса въ наружныхъ листьяхъ и гдѣ не заботятся о бѣлизнѣ и нѣжности кислой капусты.

39. К. брауншвейгская (табуретная, барабанная),
Br. ol. tympanica n.

Chou de Brunswick à pied court, Ch. tabouret; Braunschweiger weisses plattes Kraut; Large late drumhead cabbage.

Ножка короткая и слабая, отчего растеніе нагибается въ сторону. Наружные листья съ короткими черешками, не распростертыя, а поднятыя пластинками вверхъ, околочечанные сидячіе, съ широкими отворотами, тѣ и другіе красиваго чисто зеленого цвѣта, менѣе сизые, чѣмъ у греческой и менѣе сѣроватыя, чѣмъ у страсбургской капусты. Они, также какъ и у послѣдней, не даютъ много отброса. Кочанъ



К. брауншвейгская.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

свѣтло-зеленый, очень большой, широкій, на верху нѣсколько выпуклый, не особенно плотный, но съ нѣжными и бѣлыми внутри листьями, не достигаетъ такого большаго вѣса, какъ у страсбургской капусты. Готовится поздно осенью и выдерживаетъ морозы. Разводится въ Англіи, Франціи и Германіи для приготовленія кислой капусты и для зимняго сохраненія. Въ Россіи она распространена не менѣе страсбургской капусты, если не болѣе, такъ какъ предпочитается ей по нѣжности листьевъ.

На континентѣ эта капуста появилась сравнительно недавно, лѣтъ 20 тому назадъ, потому что ранѣе подъ именемъ брауншвейгской капусты была распространена иная порода, близкая къ страсбургской капустѣ. Надо полагать, что она скорѣе англійскаго, нежели нѣмецкаго происхожденія, такъ какъ порода съ короткой ножкой явилась позднѣе и прежняя порода съ высокой ножкой, съ менѣе сплюснутымъ и болѣе округленнымъ кочномъ, при томъ готовящаяся ранѣе, извѣстна въ Англіи подъ названіемъ блумсдальской барабанной капусты (Bloomsdale early drumhead cabbage). Эта порода съ высокой ножкой значительно уступаетъ низкорослой новой породѣ.

40. **К. исполинская**, *Br. ol. gigantea n.*

Коломенская. Сабуровская. Kolomenski'scher Riesen-Kopfkohl. Chou géant de Colomensk.

Chou plat géant de Gratscheff; Gratscheff's platter Riesenkohl.

Одна порода этой разновидности — сабуровская капуста — стала распространяться одновременно съ низкорослою брауншвейгскою капустою. Она представляетъ собою настоящаго исполина между всѣми остальными капустами, и, сравнительно въ короткое время, почти совершенно вытѣснила старую породу — коломенскую капусту, — отъ которой она произошла. Последняя начала лѣтъ десять тому назадъ распространяться въ Германіи подъ названіемъ исполинской коломенской капусты (*Kolomenski'scher Riesen-Kopfkohl, Chou géant de Colomensk*), тогда какъ сабуровская какъ въ

Германиі, такъ во Франціи и Австріи сдѣлалась извѣстна подъ названіемъ плоской исполинской капусты Грачева.

Коломенская капуста весьма значительно отличается отъ сабуровской не только по своимъ наружнымъ признакамъ, но и по отношенію къ почвѣ для культуры. Это исполинское растеніе выработалось на илистыхъ рѣчныхъ низинахъ, сильно удобряемыхъ, глубоко обрабатываемыхъ или самихъ по себѣ рыхлыхъ, съ постояннымъ притокомъ влаги чрезъ всасываніе отъ рѣки; въ такихъ мѣстахъ коломенская капуста достигаетъ полного своего развитія и даетъ кочны болѣе пуда въсомъ. Ножка ея чрезвычайно высокая, до $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ арш. вышины, но крѣпко держащая растеніе, пока не образовался кочанъ; предъ образованіемъ кочна нужно сильное окучиваніе, чтобы потомъ растенія не валились. Нижніе листья свѣшивающіеся, съ очень длинными въ 6—8 в. длины и болѣе черешками, двумя большими боковыми лопастями и круглою пластинкою, желобковато-углубленною по главной жилкѣ, съ отогнутыми внизъ краями, часто неровною, пузыристою и складчатою между боковыми рѣзко выдающими жилками. На верху ножки огромные листья, до $\frac{3}{4}$ арш. и болѣе ширины, приподняты и вогнуты, съ толстыми главными жилками до 1 д. ширины; околокочанные — довольно рѣзко отдѣляются отъ другихъ наружныхъ листьевъ и имѣютъ видъ большихъ чашекъ. Всѣ листья слабо зеленые, съ легкимъ синеватымъ или сѣроватымъ оттѣнкомъ. Кочанъ очень плоскій, молодой, въ началѣ сентября достигаетъ 8 в. ширины, бѣло-зеленый, весьма рыхлый, къ осени увеличивается въ ширину иногда до $\frac{3}{4}$ арш., не переставая быть также рыхлымъ. Чтобы кочны могли поспѣвать, расада сѣется очень рано, въ концѣ февраля или началѣ марта, въ теплые парники, затѣмъ, съ наступленіемъ тепла, послѣдовательно укрѣпляется открываніемъ парниковъ; только такая крѣпкая и большая расада можетъ давать потомъ урожайныя растенія. Изъ болѣе поздней и малой расады получаютъ растенія, не успѣвающія свивать кочновъ. Отброса въ наружныхъ листьяхъ отъ коломенской капусты

получается очень много, но нижніе листья, какъ только кочанъ началъ порядочно свиваться, можно обламывать и пускать на кормъ скоту. Большіе кочны, не смотря на свою рыхлость, отличаются прекраснымъ бѣлымъ цвѣтомъ и нѣжностью листьевъ, вслѣдствіе чего они цѣнятся на нашихъ рынкахъ выше кочновъ всѣхъ заграничныхъ капустъ, такъ какъ даютъ превосходную кислую капусту и также нѣжный бѣлый овощъ, который однако не долго сохраняется зимою. („Русс. Кап.“ Т. XI и XII. р. р. 25 и 26).

Сабуровская капуста составляетъ измѣненную породу, которая удается на менѣе влажной и менѣе удобренной почвѣ, чѣмъ коломенская. Кромѣ приспособленія къ менѣе плодородной почвѣ, главныя измѣненія заключаются въ низкорослости, болѣе ранней приготовеѣ и большей твердости кочна, имѣющаго такія же достоинства по бѣлизнѣ и нѣжности листьевъ. Ножка короткая, въ 4 в., не крѣпкая, отчего растеніе нагибается отъ тяжести кочна, однако, бываютъ растенія съ весьма укороченною ножкою. Укорочиваніе, какъ ножки, такъ и листовыхъ черешковъ, часто зависитъ отъ болѣе сильнаго развитія корней, которое достигается пересаживаніемъ разсады. Нижніе листья распростертые, съ укороченными черешками, слѣдующіе приподнятые и стоячіе, почти плоскіе, съ огромными пластинками, сидячіе; околокочанные съ малыми отворотами; въ остальномъ листья походятъ на листья коломенской капусты. Кочанъ въ началѣ сентября 8 в. ширины и 3 в. вышины, плоскій, довольно плотный.

Подъ именемъ **ревельской** капусты въ сѣверо-западныхъ губерніяхъ извѣстна мало измѣненная коломенская капуста и не имѣющая тѣхъ достоинствъ, какъ сабуровская. Она также требуетъ много влаги и удобренія и также даетъ рыхлый и поздно-готовящійся кочанъ, какъ и коломенка. Отличается лишь нѣсколько наружными признаками: меньшимъ ростомъ и меньшими размѣрами какъ всего растенія, такъ листьевъ и кочна; цвѣтъ листьевъ болѣе синеватый.

41. К. ростовская.

Стала известна только въ недавнее время. Она выработана ростовскими огородниками Ярослав. губ. и по своимъ признакамъ не представляетъ замѣчательнаго пріобрѣтенія для русской культуры. По наружнымъ признакамъ („Русс. Кап.“ Т. VII. р. 19) она является какъ помѣсь коломенской капусты съ малою іоркскою, этого исполина между капустами съ настоящимъ карликомъ между ними. Ножка ея высокая. Нижніе листья съ длинными черешками, совершенно похожіе на листья коломенской капусты, также пузыристые и вогнутые по главному нерву; выше ихъ листья широкіе, сидячіе и стоячіе, всѣ такого же цвѣта, какъ у коломенской капусты. Кочанъ готовится позднѣе, чѣмъ у каширки, но прежде ладожской, малый, съ характерными переломами на главной жилкѣ у облекающихъ его листьевъ, имѣющихъ также темно-зеленый цвѣтъ безъ налета, какъ у іоркской капусты.

42. К. каширская.

Представляетъ собою въ меньшемъ видѣ и болѣе раннюю коломенскую капусту. („Русс. Кап.“ Т. VIII. р. 20) Ножка высокая. Наружные листья внизу съ короткими черешками, слѣдующіе сидячіе, широкіе, до 10 в. ширины, округлые, выпрямленные, слабо волнистые по краямъ и складчатые между боковыми жилками, такого же цвѣта, какъ у коломенской капусты. Околокочанные листья небольшіе, вогнутые. Кочанъ бѣло-зеленый, плоскій, средняго размѣра, 5 в. ширины и около 3 в. вышины, полуплотный, готовится съ конца августа. Однако, эта разновидность весьма мало выработана, такъ какъ часто встрѣчаются растенія съ рыхлымъ, округленнымъ и поздно готовящимся кочномъ; между тѣмъ прекрасныя качества кочна и раннее поспѣваніе его дѣлаютъ эту капусту весьма пригодною въ хозяйствѣ. Кочны ея вполне образуются въ то время, когда сабуровка начинаетъ сильно кочаниться.



43. К. бронская (бронка), *Br. ol. porrecta* n.

Названіе свое получила по однимъ отъ села Бронницы по Московскому шоссе, по другимъ отъ деревни Верхней Бронной близъ Ораніенбаума. Весьма часто эта разновидность смѣшивается съ копорскою капустою, которую называютъ также бронскою, но отъ которой она отличается, какъ средняя между нею и каширскою капустою. Поспѣваетъ она 2—3 недѣлями послѣ копорки, одновременно съ малою эрфуртскою капустою, но превосходить почти всѣ заграничныя раннія породы бѣлизною и нѣжностью кочна, за исключеніемъ развѣ одной іоркской капусты. („Русск. кап.“ Т. II. р. р. 5, 6, 7)

Ножка ея довольно высокая и крѣпкая. Нижніе листья на длинныхъ черешкахъ, распростертыя горизонтально, овально-округлые, вогнутые по длинѣ главной жилки. Эти листья обыкновенно отламываютъ или обрываютъ для корма скота, когда растеніе начнетъ сильно кочаниться. Слѣдующіе листья очень широкіе, слабо вогнутые, приподнятые, съ толстыми жилками, по цвѣту совершенно похожіе на листья каширки и сабуровки, по величинѣ же значительно меньше ихъ. Околокочанные листья послѣдовательно переходятъ въ кочанъ, съ широкими, но низкими отворотами, на которыхъ они безъ налета, красиваго темно-зеленаго цвѣта, съ рѣзко выступающими бѣлыми жилками. Кочны иногда напоминаютъ копорку, но настоящая ихъ форма плоская или нѣсколько округлая вверху, ширина 4—5 в. и болѣе, вышина около $2\frac{1}{2}$ —3 в.; они довольно плотные и тяжелые, снаружи бѣло-зеленые, внутри совершенно бѣлые, нѣжные.

44. К. фюмельская.

Chou de Fumel, Ch. femelle, Ch. d'Aleth; Fumel-Kohl.

Эту разновидность, какъ и капусты дакскую и габасскую, можно считать среднею между настоящими бѣлокочанными капустами и капустою савойскою, такъ какъ листья у нихъ сильно морщинистые. Воздѣлывается на югѣ Франціи и въ Алжирѣ, въ другихъ же мѣстахъ она совсѣмъ неизвѣстна.

Ножка очень короткая. Наружные листья не многочисленные, распростерты по землѣ, темно-зеленые, морщинистые. Кочанъ рѣзко отличается блѣдно-зеленымъ цвѣтомъ, не тугой, широкій и сильно сплюснутый; не смотря на достигаемый имъ объемъ кочна греческой капусты, онъ вѣситъ много менѣе его и сохраняется недолгое время.



К. Фюмельская.

$\frac{1}{12}$ нат. вел.

Одна изъ самыхъ раннихъ кочанныхъ капустъ, но нейдетъ къ сѣверному климату, гдѣ легко портится.

Къ мало извѣстнымъ кочаннымъ капустамъ относятся:

1. Кольмарская, *Colmarer Kraut*. По Лѣбе имѣетъ очень большой, бѣлый и плотный кочанъ. Удастся на тяжелыхъ почвахъ. Теперь совсѣмъ неизвѣстна.

2. Райская, *Paradies-Kohl*. Тоже указывается Лѣбе. Составляетъ скорѣе породу стволо-кочанной листовой капусты. Ножка 2 фута и выше. Кочанъ довольно большой, до 20 фунтовъ вѣса, плотный, долго держащійся. Наружные листья кочна болѣе или менѣе красные, внутренніе бѣлые. Не смотря на хорошіе качества, не можетъ быть воздѣлываема въ большихъ размѣрахъ, такъ какъ легко полегаетъ.

3. Вестфальская (*ротсельбергская*), *Rothselberger Kohl*, *Rothsichelberger K.* Мало извѣстна даже въ Германіи, хотя ее считаютъ лучше англійскихъ капустъ. Ножка короткая. Кочанъ объемистый, плотно свитый. Выростаетъ до поздней осени безъ тресканія кочна и хорошо перезимовываетъ. По Рюмплеру воздѣлывается въ Вестфалии.

4. Арабская, *Arabischer Kohl*. Не смотря на роскошный ростъ, образуетъ малый кочанъ и гонить скоро цвѣточный стебель.

5. Бергрейнфельдская, *Bergreinfelder Kohl*. Принадлежитъ къ раннимъ породамъ. Даетъ, въ половинѣ августа, плотный, очень нѣжный, плоскій, свѣтло-зеленый кочанъ 8—10 фунтовъ вѣса. Ножка не высокая. По нѣжности листьевъ составляетъ хорошую рыночную капусту; для зимняго употребленія не пригодна, потому что легко подвергается гнили. Кочанъ иногда бываетъ рыхлый; плотный и тяжелый получается при рѣдкой посадкѣ и на хорошо удобренной почвѣ.

6. Майнцская, *Mainzer Kohl*. Кочанъ средней величины, бѣлый, плотный.

7. Карликовая Пекока, *Peacoc's Zwerg Kohl*. Кочанъ зеленый, острый, малый, хорошій.

8. Викторія Престона, *Preston's Victoria*. Кочанъ зеленый, круглый, малый, плотный.

9. Ревельская, *Revaler Kohl*. Кочанъ плоскій, бѣлый, плотный.

10. Зиферсгеймская, *Sieffersheimer K.* Кочанъ круглый, средней величины, плотный.

11. Тирольская низкорослая, *Tiroler niedriger K.* Ножка короткая. Кочанъ круглый, средней величины, плотный.

12. Веллингтонская, *Wellington K.* Кочанъ острый, бѣлый, очень нѣжный. Ранняя.

13. Мюнстерландская, *Münsterländer K.* Ножка короткая. Наружныхъ листьевъ мало и они не распростерты, такъ что можетъ культивироваться на небольшомъ пространствѣ. Кочанъ готовится поздно, но плотный и нѣжный, средней

величины, мало трескается. Хорошо сохраняется въ подвалѣ, но не противустоить морозу.

14. Глюкштадская, *Glückstädter K.* Зимняя капуста, какъ и любекская.

15. Варабанная, *Trommelkopfkraut (Drumhead)*. Такъ называются въ Германіи двѣ англійскія капусты, изъ которыхъ одна имѣетъ большой, круглый, бѣлый, поздно готовящійся кочанъ (*Dr. grosses spätes Futterkraut, Dr. gros rond blanc tardif*) — голландская поздняя, и другая низкорослая съ круглымъ бѣлымъ кочномъ (*Dr. rond blanc pain ferme*) — голландская коротконожка.

16. Ранняя „борецъ“, *Early Champion*. Ранняя, низкорослая, съ хорошимъ, плотнымъ кочномъ.

17. Ранняя Века, *Beck's early Premier*.

18. Королева Шиллинга, *Shilling's, Queen Schilling's Königin*. Ранняя низкорослая, нѣжная, сочная и очень вкусная. Многіе англійскіе огородники считаютъ ее за лучшую изъ туземныхъ капустъ.

19. Разрѣзнолистная, *Br. ol. sublaciniata Alf., Ochsenherz, coeur de boeuf* (Страсбургъ). По Метцгеру измѣненная дуболистная капуста (*Br. ol. quercina*). Кочанъ малый, часто рыхлый, нежели плотный, рано готовящійся, свѣтло-зеленый, сердцевидный. Листья круглые, по краямъ вырѣзные и часто кудрявые. Теперешняя „бычье сердце“ совсѣмъ не имѣетъ такихъ признаковъ. Употреблялась какъ зимняя капуста, хорошо сохраняющаяся въ подвалѣ.

20. Синеватая, *Br. ol. jodocephala Alf. (Amersforter K., Lampertheimer K., Nectarkraut, Rundes grosses bläuliches Weisskr.)*. Упоминается также Метцгеромъ. Походитъ на страсбургскую. Кочанъ средней величины, красноватый. Нерѣдко въ Вормсѣ и Констанцѣ.

21. Мертвая голова, *Chou tête de mort*. Низкорослая: Кочанъ средней величины, очень плотный, блѣднаго цвѣта, весьма правильной шаровидной формы. Наружные листья округленные, широкіе. Во Франціи разводится иногда вмѣсто большой ивановской капусты.

22. Горная, *Bergkraut, Lamerdinger Kohl*. Поздняя съ круглымъ, бѣлымъ, очень плотнымъ кочномъ, похожая на страсбургскую. Сюда же, по Вильморену, относятся капусты: *Marblehead Mammoth cabbage* и *Silverleaf drumhead C*.

23. Лѣтняя Гендерсона, *Henderson's frühes Sommerkraut; Early summer cabbage*. Американская съ круглымъ и плотнымъ кочномъ средней величины, долго сохраняющимся.

24. Нюрнбергская, *Nürnberger grosses Weisskraut*. Прежняя порода въ 30-хъ гг. совершенно походила на страсбургскую, какъ и старая брауншвейгская, такъ что Метцгеръ всѣ эти капусты считалъ тождественными. Вѣроятно, тоже существуетъ и теперь, хотя изъ сѣмянъ отъ Венари получались у меня очень поздно свивающіеся кочны растенія съ синеваато-зелеными листьями, плоскими, съ постепеннымъ переходомъ въ плоскій, рыхлый кочанъ. Въ нѣмецкихъ каталогахъ пишется, что эта капуста походить на савойскую, но это ошибочно.

25. Такоронтская, *Tacoronter Riesenkohl, Géant de Tacoronto*. Служить для поздняго осенняго посѣва и даетъ слѣдующимъ лѣтомъ большіе кочны. Ножка высокая. Листья сине-зеленые, съ большими черешками и толстыми жилками. Кочны по завивкѣ напоминаютъ турлявильскую капусту.

26. Синезаемчатая, *Blaurändiger Schlitzer Kohl; Utrechter Kohl, weiss mit blauem Rande; Chou d'Utrecht blanc marginé de violet*. Эта капуста совершенно тождественна съ тою, которую Метцгеръ и Алефельдъ называютъ синеваатою. Отличается отъ страсбургской красноватымъ краемъ листьевъ

и красноватымъ кочномъ. Достоинство ея въ твердости кочна и способности переносить холодъ. На рынкахъ въ Германіи не уважается по причинѣ красноватаго цвѣта. Составляетъ переходную разновидность къ краснокочаннымъ капустаамъ, но такихъ разновидностей можетъ быть много при совмѣстной высадкѣ на сѣмена, при чемъ краснокочанная капуста всегда ухудшаютъ достоинство бѣлокочанной.

27. **Ле-манская**, *Wundervoller Kopfkohl aus le Mans*. Подъ названіемъ чудесной рекламируется въ Вѣнѣ, какъ самая большая изъ всѣхъ кочанныхъ капустъ, такъ какъ ея кочны достигаютъ 1 метра въ діаметрѣ. Сѣется осенью. Это брауншвейгская капуста и огромная величина кочна въ 1 метръ, очевидно сильно преувеличенная.

28. **Королевская Маутнера**, *Mauthner's Königskraut*. Та же брауншвейгская капуста, которая, повидимому, особенно предпочитается другимъ капустаамъ въ Австріи, какъ выносящая неблагоприятную погоду.

29. **Чургойская**, *Csurgoer Kraut*. Также походить на брауншвейгскую. Въ Австріи.

30. **Ципская**, *Zipser Kraut*. Походить на страсбургскую, но болѣе грубая. Въ Австріи.

31. **Гернадтальская**, *Hernadthaler K.* Походить на сабуровку, съ огромными синеватыми (не красными) листьями и поздно свивающимся кочномъ. Въ Австріи.

32. **Прессбургская**, *Weisses Pressburger K.* Характерная особая разновидность. Ножка довольно высокая. Листья травяно-зеленые, какъ у булонской капусты, съ синеватымъ или сѣроватымъ налетомъ, цѣльные, только нижніе коротко черешковые, округлые, широкіе, вогнутые, ровные, постепенно переходящіе въ кочанные. Кочанъ малый, свѣтло-зеленый, нѣсколько плоскій, довольно плотный. Готовится позднѣ

копорки, которой нѣсколько соотвѣтствуетъ по раннему пос-
пѣванію и малорослости.

33. Калабрійская, *grosses K. von Calabrien* Листья
сизоватые, по краямъ волнистые. Растеніе большого склада,
съ плоскимъ кочномъ, не достигающимъ большой величины.

34. Ваграмская, *Wagramer K.* Походить на преды-
дущую, среднеранняя, отличается нѣжными листьями кочна.

35. Тульнская, *weisser grösstes Tullner K.* Ножка низкая.
Листья свѣтло-зеленые, широкіе, съ большими ушками.
Кочанъ плоскій, до 6 в. ширины, свѣтло-зеленый, довольно
тугой. Особенно уважается въ Австріи, гдѣ достигаетъ боль-
шой величины.

36. Флоріанская, *Florianer od. Oberösterreich K.* Пред-
почитаются въ Австріи для горныхъ мѣстностей, поздняя.
Кочанъ плоскій, средней величины, свѣтло-зеленый.

37. Медрицкая, *Mödritzer K.* Походить на флоріанскую.
Въ Австріи особенно уважается за большіе и плотные кочны,
которые у насъ достигаютъ только средней величины и
бываютъ хуже, чѣмъ у тульнской капусты.

38. Дунайская, *Donaukraut.* Совершенно походить на
предыдущую, но имѣетъ болѣе высокую ножку и плоскіе
кочны у насъ достигаютъ большей величины и плотности,
но много получается и рыхлыхъ.

КАПУСТА КИТАЙСКАЯ,

BR. OL. CHINENSIS L.

Составляет особый видъ капусты, рѣзко отличающійся отъ обыкновенной или огородной капусты. Листья никогда не свиваются въ кочанъ, но смыкаются въ пучекъ или розетку, отчего растенія напоминаютъ по своей формѣ то римскій салатъ, то мангольдъ. Главное отличіе листьевъ заключается въ ихъ нѣжности и хрупкости; по цвѣту они весьма различны, какъ и по формѣ, которая измѣняется отъ цѣльной до разрѣзной, отчего листья бываютъ то сидячіе, то съ длинными черешками. Очень рѣдко, только на тучной почвѣ, въ тѣнистомъ мѣстѣ и при обильной влагѣ растенія держатся, получая сильный ростъ и долго не вырастая въ стебель (въ теченіи двухъ, даже трехъ недѣль); обыкновенно же стебель вырастаетъ весьма быстро, особенно на тощей почвѣ, солнечномъ припекѣ и при недостаткѣ влаги. Какъ листья, такъ и стебель бываютъ часто покрыты нѣжнымъ сизоватымъ налетомъ. Вышина стебля до 1 арш. и болѣе. Стебель сильно вѣтвится и даетъ небольшіе свѣтложелтые цвѣты, напоминающіе отчасти цвѣтки рѣпы, нежели капусты. Стручки короткіе, съ выпуклыми створками, походятъ на стручки брюквы. Сѣмена мелкія, коричневыя; въ 1 лотѣ до 300 сѣмянъ.

Воздѣлывается китайская капуста весьма легко. Во Франціи ее сѣютъ въ концѣ іюля или въ августѣ, чтобы

получить сборъ листьевъ осенью или въ началѣ зимы, но у насъ при такомъ времени посѣва она не можетъ найти полезнаго употребленія, потому что въ это время бываютъ уже готовы превосходные сорта огородной капусты. Однако, какъ бы ни были хороши кочны послѣдней, всетаки они не могутъ идти ни въ какое сравненіе съ китайскою капустою, къ сожалѣнію у насъ почти вовсе неизвѣстною. Главное отличие листьевъ китайской капусты состоитъ въ томъ, что они даютъ превосходный супъ, совершенно развариваясь и дѣлаясь необыкновенно мягкими и нѣжными до такой степени, что по нѣжности вкуса съ ними не могутъ соперничать листья никакого самаго лучшаго сорта сафоя и кочанной капусты. Причиною малой распространенности этого овоща въ нашихъ кухняхъ служитъ отчасти неумѣніе готовить изъ него супъ, такъ какъ листья здѣсь употребляются иначе, чѣмъ у обыкновенной капусты: молодые, внутренніе, самые мягкіе листья употребляются также, какъ и у обыкновенной капусты, то есть берутся цѣликомъ и шинкуются, но слѣдующіе за этими листьями, — болѣе наружные, идутъ въ дѣло совершенно иначе, а именно: у нихъ обрывается вся листовая мякоть такъ, что отъ листа остаются только одни жилки, которыя и шинкуются точно также, какъ самые внутренніе мягкіе, обфлененные листья; между тѣмъ у обыкновенной капусты жилки, какъ извѣстно, откидываются и въ супъ идетъ нѣжная мякоть; самые наружные листья пучка, отличающіеся своею грубостью и темновато-зеленымъ цвѣтомъ, откидываются. Затѣмъ, второю причиною малой распространенности у насъ китайской капусты является незнаніе ея культуры. Даже въ литературѣ о воздѣлываніи китайской капусты, ограничивающейся старыми свѣдѣніями изъ *Almanach du bon jardinier* и отсюда перешедшей въ книгу Рюмплера и другія сочиненія по огородничеству, можно встрѣтить разнорѣчивыя указанія о китайской капустѣ, какъ о растеніи то однолѣтнемъ, то двулѣтнемъ, при чемъ однолѣтнія растенія описываются, какъ быстро ствоящіяся и тощія. Между тѣмъ для хозяина боль-

шая разни́ца въ томъ, будетъ ли эта капуста быстро стволиться и давать тощія растенія, или же въ первый годъ она начинаетъ стволиться къ осени, такъ что ее удобно сохранять зимою для высадки весною въ качествѣ сѣмянниковъ; въ первомъ случаѣ отъ растеній можно пользоваться малыми и дурными листьями, часто въ небольшомъ числѣ и въ самый короткій срокъ, иногда лишь въ состояніи крупной расады, тогда какъ въ второмъ случаѣ къ услугамъ хозяина большіе листья втеченіе мая, іюня и даже большей части іюля. Все различіе въ этомъ отношеніи даже при самыхъ хорошихъ сѣменахъ зависитъ отъ почвы и способа культуры: прежде всего — воздѣлывать китайскую капусту нельзя на тощихъ, слабо удобренныхъ и сухихъ грядкахъ, ибо тогда получаются дурныя, тощія и быстро ствоящіяся растенія, но на такихъ грядкахъ весьма выгодно высаживать сѣмянники этой капусты; отличныя растенія получаютъ на тучной и рыхлой почвѣ, съ достаточною влагою и вообще при тѣхъ же условіяхъ, которыя благопріятны для кочаннаго салата, воздѣлываніе котораго вполне примѣняется къ китайской капустѣ. Особенно хорошо удается она въ придорожныхъ рабаткахъ, окруженныхъ каймою растущей травы дерна, поддерживающей своимъ отѣненіемъ влагу въ почвѣ рабатки. Рабатка имѣетъ 1 аршинъ ширины, такую же глубину, закладывается мокрою листовою во время весны или выполотою травою съ осени на $\frac{3}{4}$ аршина, сверху кладется дерновая, удобренная перепрѣлымъ навозомъ или хорошая компостная земля, получаемая изъ перепрѣлыхъ сорныхъ травъ. Подобныя условія, выгодныя для выращиванія китайской капусты, можно произвести на широкой, аршина въ $1\frac{1}{2}$ —2 ширины, грядѣ, хорошо удобренной перепрѣлымъ или сильно прѣлымъ, но не свѣжимъ навозомъ; по краямъ такой гряды садить или сѣять быстро растущія растенія, какъ салатъ, особенно радисъ или лѣтнюю рѣдку, которые собою будутъ замѣнять траву, окружающую рабатку. Съ такою же цѣлію на грядѣ вмѣсто ея краевъ сѣять салатъ и радисъ между растеніями китайской капусты, но въ такомъ случаѣ

лучше садить эту капусту гуще, однако не менѣе $\frac{1}{2}$ аршина разстоянія въ шахматномъ порядкѣ. На грядахъ съ хорошею тучною почвою можно высѣивать китайскую капусту прямо, въ открытомъ грунтѣ, въ концѣ апрѣля или началѣ мая, но выгоднѣе предварительно готовить рассаду въ разсадникѣ или въ холодномъ парникѣ и затѣмъ высаживать молодыя растенія въ рабатки или на гряды. Только при такихъ условіяхъ культуры получаютъ большіе пучки (кусты) или розетки, содержащія 10—20 листьевъ, въ длину до 10—12 вершковъ и въ ширину 5 вершковъ. Ими можно пользоваться уже въ концѣ мая или въ началѣ іюня, т. е. за цѣлый мѣсяцъ ранѣе сафоя или ранней кочанной капусты.

Китайская капуста имѣетъ два подвида, изъ которыхъ одинъ называется въ Европѣ Пе-Тсай, а другой Пакъ-Хой; оба названія взяты съ китайскаго языка, но у китайцевъ они употребляются безразлично, означая собою бѣлый овощъ. Каждый изъ этихъ подвидовъ имѣетъ нѣсколько разновидностей, еще не достаточно изслѣдованныхъ, вслѣдствіе рѣдкости ихъ въ культурѣ. Хозяйственное значеніе листьевъ обоихъ подвидовъ одинаковое, но различное у разныхъ разновидностей: изъ нихъ есть сорта съ малыми листьями, даже жесткими и плотными, скоростволящіеся и есть хорошіе сорта съ большими листьями, особенно у Пе-Тсая. Смѣсь такихъ сортовъ продается рѣшительно во всѣхъ, даже самыхъ знаменитыхъ заграничныхъ магазинахъ, отчего всходы бываютъ до крайности разнообразны и изъ нихъ можно пользоваться только наилучшими, которыхъ бываетъ незначительное количество или даже совсѣмъ не бываетъ. Испробовавши разные такіа смѣси, я нашелъ, что съ выгодною можно пользоваться только сѣменами отъ Вильморена, но и полученный изъ его сѣмянъ Пе-Тсай былъ всетаки далекъ отъ настоящаго китайскаго, полученнаго мною изъ Кяхты. Врожденіе этого растенія въ Европѣ, съ образованіемъ дурныхъ сортовъ, происходитъ отъ малой извѣстности китайской капусты и отсутствія надлежащаго отбора растений на сѣмена. Сѣмян-

ники здѣсь нужно безпощадно, какъ и всегда, браковать: всѣ тѣ растенія, которыя, имѣя малые листья, будутъ быстро стволиться, нужно уничтожать, употребляя ихъ на кормъ или обрывая листья для пищи при началѣ прорастанія въ стебель; оставлять же на сѣмена нужно только крѣпкія большія растенія, которыя могутъ давать около 2 десятковъ большихъ прикорневыхъ листьевъ. Такія растенія стволятся въ іюлѣ и начинаютъ зацвѣтать въ концѣ этого мѣсяца или въ августѣ, но плоды въ то же лѣто въ средней Россіи никогда не созрѣваютъ; поэтому на сѣмена лучше дѣлать поздній посѣвъ въ половинѣ или въ концѣ іюня, смотря по мѣстности, чтобы къ осени получить растенія съ большими пучками, пересадить ихъ въ ящикъ и сохранять зимою въ подвалѣ до весенней высадки, при температурѣ 4° — 5° Р., поливая ящикъ при сильномъ засыханіи. Поздно осенью держать сѣмянники на открытыхъ грядкахъ нельзя, ибо китайская капуста весьма чувствительна къ холоду и можетъ выдерживать только слабые заморозки.

Вслѣдствіе необыкновенной нѣжности листьевъ, на китайскую капусту нападаетъ земляная блоха, поѣдая листья съ удивительною жадностью во все время роста, т. е. какъ молодые, такъ и старые; этотъ жучекъ выгрызаетъ, однако, только одну листовую мякоть, оставляя лишь тонкую сѣть жилокъ, между тѣмъ какъ листья нашей огородной капусты поѣдаются имъ только въ молодомъ состояніи разсады. Вѣрныхъ и прямыхъ средствъ къ истребленію жучка до сихъ поръ еще не открыто. Рекомендуются истребляющее дѣйствіе дегтя съ употребленіемъ различнаго рода помазковъ, о которыхъ не разъ говорилось въ печати, но, очевидно, вкусъ нѣжныхъ листьевъ китайской капусты долженъ сильно страдать послѣ того, какъ по нимъ прошли мочальныя бахромки помазка, смоченныя дегтемъ. Тоже самое, конечно, будетъ и при употребленіи керосиновой воды и раствора мыла, или смѣси обоихъ вмѣстѣ: частицы керосина и мыла все таки должны остаться на листьяхъ и къ супу, такимъ образомъ,

будутъ прибавлены нежелательныя вещества. Дождаться же срока, когда земляная блоха менѣе нападаетъ съ возрастомъ листьевъ, какъ это дѣлается относительно рѣпы, здѣсь невозможно, потому что листья, какъ сказано выше, всегда съ жадностью поѣдаются жукомъ. Мною замѣчено, что жучекъ оставляетъ совершенно нетронутыми листья тѣхъ растеній, которыя растутъ на пристѣнной рабаткѣ, огороженной съ краевъ досками на $\frac{1}{4}$ арш. вышины, тогда какъ по близости онъ истребляетъ разсаду въ рабаткахъ около дорожекъ, съ окаймляющимъ дерномъ, хотя на этихъ рабаткахъ опустошаетъ значительно менѣе, чѣмъ на открытыхъ грядкахъ. Сначала я приписывалъ это явленіе черному цвѣту забора, при которомъ была сдѣлана пристѣнная рабатка, но теперь болѣе склоненъ объяснять это употребленіемъ по краямъ этой рабатки огораживающихъ ее досокъ.

ПОДВИДЪ I.

Пе-Тсай, Китайская капуста широконервная, *Br. ch. laminata* n.



Пе-Тсай.
 $\frac{1}{12}$ нѣт. вел.

Жилки соединяются въ плоскій желобокъ или черешокъ съ листовымъ краемъ. Растенія походятъ на римскій салатъ.

1. Пе-Тсай цѣльнолистный желтый, *Br. ch. integrifolia luteola* n.

Самая лучшая изъ всѣхъ разновидностей китайской капусты. Нижніе листья большіе, до 8—10 вершк. длины

и до 5 в. ширины, съ очень широкимъ основаніемъ, до $\frac{3}{4}$ — 1 в., къ которому идетъ широкая и зубчатая съ половины листа листовая кайма. Боковыя жилки съ половины длины листа срастаются съ главною, имъ равносильною, съ которою онѣ вмѣстѣ спускаются внизъ къ основанію, образуя широкій бѣлый, внутри бороздчатый желобокъ, которымъ листъ приподнять кверху. Очень рѣдко снизу листьевъ бываютъ нѣжные волоски, но чаще они совершенно гладкіе. Листья собраны въ воронковидную розетку; внутренніе изъ нихъ морщинистые, какъ у сафоя, свѣтло-желтые, тогда какъ наружные болѣе зеленоватые; число всѣхъ съѣдобныхъ листьевъ до 20. Стеблевые листья лировидные, заостренные, съ обхватывающими стебель ушками; верхніе удлинненные, острые; всѣ по краямъ мелкозубчатые*).

2. Пе-Тсай цѣльнолистный зеленый, *Br. ch. integrifolia viridis* n.

Листья цѣльные, длинные, обратно-овальные, 3 вершк. ширины, съ мелкими лопастями, которыя уменьшаются къ основанію листа до узкой листовой каймы, сверху блестящіе, по жилкамъ слабо шершавые. Нижніе листья собираются въ раскидистую розетку, числомъ отъ 8 до 10. Самая распространенная разновидность.

3. Пе-Тсай рѣполистный, *Br. ch. rapifolia* n.

Нижніе листья съ широкими, плоскими черешками, съ удлинненно-овальной конечною лопастью и нѣсколькими парами боковыхъ заостренныхъ долей, сверху блестящіе и слабо шершавые, травяно-зеленаго цвѣта. Пучекъ изъ 12—15 листьевъ. Не можетъ имѣть большаго культурнаго значенія.

*) Весьма выгодную для хозяйства породу этой разновидности составляетъ Пе-Тсай, присланный мнѣ Д. М. Буйвидомъ изъ Кяхты. Сѣмена я передаю для распространенія А. Э. Иммеру въ Москвѣ и Г. И. Гриневичу въ Рогачевѣ Могил. губ.

ПОДВИДЪ II.

Паеъ-Хой, Китайская капуста круглочерешковая, *Br. ch. petiolata* n.

Черешокъ не имѣетъ по бокамъ листовыхъ краевъ или они очень малы, въ разрѣзѣ круглый. Растенія походятъ на мангольдъ.

4. Паеъ-Хой гладкій, *Br. ch. glabra* n.



Пакъ-Хой.
 $\frac{1}{12}$ нат. вел.

Нижніе листья черешками подняты въ пучокъ на подобіе мангольда; черешки ярко бѣлые, толщиною съ большой палецъ и болѣе. На концѣ листа большая, почти круглая, темно-зеленая доля, совершенно гладкая, сильно блестящая, свернутая у основанія воронкою; около нея очень маленькія лопасти, которыя далѣе по черешку не продолжаютъ. Пучекъ состоитъ изъ 20 листьевъ. Самая лучшая разновидность пакъ-хой.

5. Паеъ-Хой брюкволистный, *Br. ch. napifolia* n.

Нижніе листья темно-зеленые, съ сѣрымъ налетомъ, раздѣльные, средніе походятъ на брюквенные, при основаніи съ ушками. Конечная лопасть овальная, большая, $4\frac{1}{2}$ вер. ширины и 6 в. длины, по жилкамъ и между ними сверху и снизу шершавая; около нея пара малыхъ боковыхъ лопастей въ $1-1\frac{1}{2}$ в. длины, затѣмъ круглый черешокъ у самыхъ нижнихъ листьевъ по длинѣ 4—6 в. не имѣетъ лопастей. Пучекъ имѣетъ 8—10 листьевъ. Сильно стволится и вѣтвится.

ЛИТЕРАТУРА.

А. Торговья изданія.

1. **Vilmorin-Andrieux et C-ie.** Les plantes potagères. Description et culture des principaux légumes des climats tempérés. 1883.

Единственное сочиненіе въ Европѣ, въ которомъ общедоступно и вѣрно описаны важнѣйшія овощныя растенія, въ томъ числѣ и огородная капуста.

2. **Vilmorin-Andrieux et C-ie.** *Supplément aux catalogues.*

Выходитъ, какъ прибавленіе къ годовому главному каталогу (*Catalogue général de graines*), ежегодно весною и содержитъ рисунки и краткія замѣтки о разновидностяхъ, которыя выпускаетъ фирма въ первый разъ.

3. **Vilmorin-Andrieux et C-ie.** *Album de clichés.*

Содержитъ всѣ рисунки, которые появлялись въ каталогахъ фирмы, цвѣточныхъ, кормовыхъ растений, плодовъ, также и овощей (послѣднихъ 650). Рисунки замѣчательны вѣрностью названій, типичностью и строго вѣрны даже по ботаническимъ признакамъ растений, поэтому они повсюду копируются. Для учащихся и любителей могутъ составлять большое пособіе при изученіи овощныхъ растений. Отсюда взяты почти всѣ рисунки этого сочиненія.

4. **Album Vilmorin.** *Légumes et racines fourragères.*

Альбомъ выходитъ ежегодно съ 1850-го года, каждый годъ по одной великолѣпно раскрашенной таблицѣ, содержащей не менѣе 5 рисунковъ овощей. Капустъ въ немъ однако очень мало. Къ тому же таблицы при размѣрѣ 50 сент. × 65 сент. стоятъ 4—6 франковъ, что очень дорого, особенно для всего альбома, который тѣмъ не менѣе единственный въ

Европѣ по количеству рисунковъ. Необходимый и полезный для специальныхъ училищъ и большихъ торговыхъ фирмъ.

5. *Album Benary. Erfurt. 1876. 1877. 1879. 1882.*

Выходитъ весьма неправильно выпусками въ 4 хромотографированныя таблицы, содержащія не менѣе 5 рисунковъ овощей. Капустъ изображено: т. I—6 кочанныхъ, т. II—6 савойскихъ, т. III—6 листовыхъ, т. XVIII—5 кольраби, т. XXI—5 декоративныхъ, т. XXV—5 кочанныхъ. Можетъ служить отличнымъ класснымъ пособіемъ при объясненіи разновидностей. Полезенъ, какъ дополненіе къ альбому Вильморена.

6. Въ каталогахъ этой фирмы (Бенари въ Эрфуртѣ) содержатся черные рисунки изъ предыдущаго альбома въ томъ же и въ уменьшенномъ размѣрѣ; большинство рисунковъ отличается правильностью, хотя изрѣдка замѣчается неточность въ ботаническомъ отношеніи. Рисунки всегда перепечатаются въ массѣ прочихъ каталоговъ разныхъ сѣмьоторговцевъ, весьма часто съ невѣрными названіями. Подъ названіемъ „*Werthvolle neue Gemüse-Sorten*“ или „*Neuheiten von Gemüse-Samen*“ ежегодно въ каталогѣ Бенари являются часто весьма существенныя указанія на отличіе вновь выходящихъ овощей.

7. „Русскія новости огородныхъ сѣмянъ“ въ каталогѣ Э. Иммера и С. начали выходить съ 1887 года съ рисунками, сдѣланными по фотографіямъ и съ указаніями существенныхъ отличій, преимущественно въ хозяйственномъ отношеніи. Въ число новостей обыкновенно входятъ разновидности и породы, культивируемыя въ Россіи, но неизвѣстныя въ торговлѣ. Въ каталогѣ ежегодно содержатся рисунки и краткія характеристики исключительно по Вильморену и Бенари. Въ каталогахъ В. Грачева находится также большое количество рисунковъ по Вильморену и Бенари, а также рисунки нѣкоторыхъ русскихъ породъ, часто съ переименованными названіями.

В. Ученыя сочиненія.

8. Старыя сочиненія по капустамъ: Лудона (Encyclopädie des Gartenwesens), Де-Кандоля (Die Arten und Unterarten des Kohls und der Rettige, übersetzt von Berg), Ноазетта (Vollständiges Handbuch der Gartenkunst, übers. v. Sigwart), указанныя въ брошюрѣ Метцгера, теперь имѣютъ уже мало значенія.

9. Спеціальный мемуаръ Огюста Пирама Де-Кандоля о раздѣленіи *Brassica oleracea* на отдѣлы и подьотдѣлы напечатанъ въ англійскомъ журналѣ *Transactions of the hort. Soc.*, vol. 5, откуда переведенъ на французскій языкъ въ *Bibl. univ. agricult.*, vol. 8. Этого мемуара я не имѣлъ подъ рукою, поэтому не могъ сказать о предполагаемомъ происхожденіи капустъ отъ *Brassica cretica* Lam. и *Br. balearica*. Только у Франка (въ *Synopsis der drei Naturreiche*, 2 T., S. 435) я нашелъ указаніе, что листья критской капусты употребляются въ пищу въ южной Европѣ уже съ древнихъ временъ.

10. I. Metzger. *Systematische Beschreibung der kultivirten Kohlarten mit ihren zahlreichen Spielarten, ihrer Kultur und ökonomischen Benutzung. Heidelberg. 1833.*

Систематическое описаніе культурныхъ видовъ капустъ (капусты огородной, брюквы и рѣпы,) строго научное, не устарѣвшее и до сихъ поръ служившее авторамъ всѣхъ послѣдующихъ за нимъ описаній. Въ этой брошюрѣ собраны также синонимы старыхъ названій многихъ, распространенныхъ и теперь, разновидностей капусты.

11. Dr. Fr. Alefeld. *Landwirthschaftliche Flora, oder die nutzbaren kultivirten Garten- und Feldgewächse Mitteleuropa's in allen ihren wilden und Kulturvarietäten, für Landwirthe,*

Gärtner, Gartenfreunde und Botaniker, insbesondere für landwirthschaftliche Lehranstalten. Berlin 1886.

Въ этомъ, скорѣе учебникѣ, чѣмъ ученомъ сочиненіи, капусты составлены по Метцгеру и Лудону, но большая часть описана вновь и авторизована латинскими терминами. Достойно великаго удивленія, что такая полезная книга до сихъ поръ не была переведена на русскій языкъ.

12. Dr. W. Löbe. *Die neueren und neuesten Culturpflanzen für Landwirthe und Gärtner. Nach Arten, Abarten und Anbau systematisch beschrieben. Frankfurt a M. (I. D. Sauerländer's Verlag). 1863.*

Очень рѣдкое теперь сочиненіе, какъ и книжка Алефельда, но съ нею не имѣетъ никакого сравненія. Описанія, безъ научной системы, отличаются неточностью и мѣстами даже ошибочностью, напоминая разныя краткія свѣдѣнія, содержащіяся въ земледѣльческихъ газетахъ, садовыхъ журналахъ и торговыхъ каталогахъ. Авторъ, повидимому, не имѣлъ никакого желанія справляться съ научными сочиненіями его времени.

13. Alph. de Candolle. *Origine des plantes cultivées. Paris. 1883.* Въ русскомъ переводѣ подъ названіемъ: Мѣстопроисхожденіе воздѣлываемыхъ растеній, подъ ред. д-ра Хр. Гоби. Спб. 1885.

Книга очень важная по географическимъ и лингвистическимъ свѣдѣніямъ, относящимся къ начальнымъ эпохамъ культуръ сельско-хозяйственныхъ растеній.

14. Dr. I. Leunis. *Synopsis der drei Naturreiche. 2 u 3 T. Botanik (von Dr. A. Frank). Hannover. 1885.*

Руководство для высшихъ сельско-хозяйственныхъ школъ, въ ботаническомъ отношеніи довольно полезное, но несравненно менѣе книги Алефельда. Содержитъ таблички для опредѣленія подвидовъ, но отличается безспорнымъ достоин-

ствомъ по объясненіямъ разныхъ терминовъ, указаніями разнообразныхъ пользованій хозяйственными растеніями и списками враговъ культуры, которые подробно описаны въ другихъ томахъ по зоологіи; такихъ существенныхъ добавленій не находится въ другихъ ботаническихъ руководствахъ.

15. Ч. Дарвинъ. *Прирученныя животныя и воздѣланныя растенія*. Перев. В. Ковалевскаго. Т. I и II. Спб. 1868. X

Въ 1-мъ томѣ уклоненія формъ въ листьяхъ и стебляхъ и постоянство въ остальныхъ частяхъ, сродство между разностями; тутъ же приведена классификація Линдлея, основанная на развитіи верхушечныхъ и пазушныхъ почекъ. Во 2-мъ томѣ на стр. 26, 33, 96 и др. свѣдѣнія въ связи съ ученіемъ о реверсіи и скрещиваніи. Оба тома относительно многихъ огородныхъ растеній содержатъ основныя положенія объ измѣнчивости признаковъ.

С. Сочиненія по сельскому хозяйству.

16. И. А. Стебутъ. *Основы полевой культуры и мѣры къ ея улучшенію въ Россіи*. Т. I. Москва. 1882. X

Во 2-й части 1-го тома указаны разновидности листовой и кочанной капусты, воздѣлываемыхъ на поляхъ, также изложены основныя положенія не только для полевой, но и вообще всякой культуры капусты; этими указаніями, въ связи съ свойствами растенія, пользовался авторъ этого сочиненія, такъ какъ ихъ не содержится въ другихъ руководствахъ. О воздѣлываніи на поляхъ кольраби въ 1-й части на стр. 311, 312.

17. Гуго Вернеръ. *Руководство къ воздѣлыванію кормовыхъ растеній на поляхъ*. Переводъ съ нѣмецкаго, изданный редакціею журнала „Сельское хозяйство и Лѣсоводство“.

На стр. 627—639 ботаническіе признаки и нѣкоторыя разновидности листовой и кочанной капусты, фізіологія,

химическій составъ, враги и основныя положенія культуры на поляхъ.

18. Р. И. Шредеръ. *Русскій огорождъ, питомникъ и плодový садъ. Четвертое изданіе Спб. 1890.*

Парниковая культура цвѣтной капусты (Гааге) и брокколи кочанной, савойской и кольраби съ указаніемъ пригодныхъ разновидностей дикая и кочанная капусты въ открытомъ грунтѣ, савойская, брюссельская, цвѣтная, брокколи, листовая и кольраби съ краткою характеристикою многихъ разновидностей и культурою въ огородахъ, при чемъ указаны нѣкоторые враги изъ насѣкомыхъ (стр. 286 — 321).

19. Ch. Rümpler. *Illustrirte Gemüse- und Obstgärtnerei. Berlin. 1879.*

Весьма дѣльное сочиненіе, въ которомъ указаны характеристики многихъ разновидностей всѣхъ подвидовъ огородной капусты, Пе-Тсая и Пакъ-Хоя, съ изложеніемъ культуры и способовъ сохраненія (стр. 107 — 146). Многія основныя правила культуры на открытомъ воздухѣ могутъ быть применимы къ южнымъ мѣстностямъ Россіи.

20. Le C^{te} de Gasparin. *Cours d'agriculture. (3-me ed.) T. W. Paris.*

Изъ кочанныхъ капустъ указывается одна эльзасская, изъ листовыхъ — древесная и мозговая, вѣтвистая (стр. 131 — 137; нѣкоторыя свѣдѣнія, хотя и старыя, интересны при полевой культурѣ, но они вошли во многія послѣдующія сочиненія.

21. G. Heuzé. *Les plantes fourragères. T. I. Paris (4-me edit.)*

Культура и разновидности замѣчательныхъ листовыхъ капустъ (вѣтвистой, древесной, фландрской, мозговой и зеленой кудрявой) на стр. 286 — 302; весьма интересны рисунки, совершенно оригинальные. Изъ кочанныхъ капустъ указаны: эль-

засская, страсбургская, швейнфуртская и англійская; изложена ихъ культура на поляхъ (стр. 270—285).

22. *Сельскохозяйственныя и статистическія свѣдѣнія, по матеріаламъ полученнымъ отъ хозяевъ. Выпускъ 1-й. Спб. 1884.* X

Содержитъ весьма драгоцѣнныя для хозяевъ торговыя и промышленныя свѣдѣнія о положеніи огородничества и бахчеводства въ Россіи. Полные обзоры сдѣланы по губерніямъ и касаются: распространенія огородничества, разводимыхъ овощей, приобрѣтенія огородныхъ сѣмянъ, урожаевъ, сбыта и цѣны, парниковой и тепличной выгонки овощей, времени созрѣванія овощей.



Содержание
I. Введение
II. Описание местности
III. Описание населения
IV. Описание хозяйства
V. Описание культуры
VI. Описание промышленности
VII. Описание торговли
VIII. Описание транспорта
IX. Описание связи
X. Заключение

ЗАМѢЧЕННЫЯ ОПЕЧАТКИ.

<i>Напечатано:</i>				<i>Слѣдуетъ читать:</i>
Стр.	7. строка	17 сверху	равною	ровною
»	17	» 12 снизу	сушочникѣ	сумочникѣ
»	19	» 9 »	vigace	vivace
»	24	» подъ рис.	амжиканская	американская
»	25	» 10 сверху	Trognou vrai	Trognon vrai
»		»	Trognou blanc	Trognon blanc
»		» 6 снизу	Trognou blanc	Trognon blanc
»		» »	Trognou rouge	Trognon rouge
»		» 1 »	Trognou amelioré	Trognon amelioré
»	26	» 7 сверху	à lamoelle	à la moelle
»	35	» 4 снизу	selenija	selenisia
»	51	» 14 »	Какъ и всѣ разнообразно-сти, кольраби имѣтъ двѣ породы	Какъ и всѣ разнообразно-сти, кольраби, — ранняя имѣтъ двѣ породы
»	56	» 3 »	неровную	неровную
»	58	» 15 »	поморщинистымъ листь-ямъ, общераспростра-ненной	по морщинистымъ листь-ямъ, къ ея общерас-пространенной
»	77	» 9 сверху	качества	качество
»	130	» 15 »	Boulonge	Boulogne
»	139	» 9 снизу	Moosbrunner Kraut	Moosbrunner Kohl.

ОГЛАВЛЕНІЕ

съ систематическимъ указателемъ русскихъ, латинскихъ и иностранныхъ синонимныхъ названій съ переводомъ на русскій языкъ.

	СТРАНИЦЫ.
Отъ автора общее предисловіе	III—VI

Капуста огородная, *Brassica oleracea* L.

1. Ботаническія отличія	1
2. Происхожденіе разныхъ названій	5
3. Происхожденіе подвидовъ и разновидностей	6
4. Основныя начала культуры капусты	12
5. Хозяйственное значеніе капусты	15
6. Враги капусты	15

ПОДВИДЪ I.

Капуста кустовая (*Strauchkohl*), *Brass. oler. fruticosa* Metzger.

1. Н. дикая , <i>Br. ol. silvestris</i> Linn. et De C. (<i>Br. ol. frut. silvestris</i> Metzger., <i>Br. sylvestris</i> Mill.). Chou sauvage (К. дикая), Wilder Kohl (К. дикая), Langstaudiger Meerkohl (К. длинноустистая морская)	18—19
2. Н. вѣтвистая , <i>Br. ol. ramosa</i> Alf. (<i>Br. ol. acephala ramosa</i> De C., <i>Br. ol. frut. hortensis</i> Metzger). Chou branché (К. вѣтвистая), Chou branchu du Poitou (К. вѣтвистая изъ Поату), Chou vivace (К. долголѣтняя); Aestiger Kohl von Poitou (К. вѣтвистая изъ Поату), Verzweigter hoher grüner Poitou (К. развѣтвленная зеленая высокая Поату), Ausdauernder Kohl von Daubeton (К. долголѣтняя изъ Добетона), Ewiges Blattkraut (К. вѣчная листовая), Staudenkohl (К. кустистая); Thousand-headed cabbage (К. тысячеголовая)	19—20
3. Н. тысячеголовая , <i>Br. ol. multiceps</i> n. Chou mille têtes (К. тысячеголовая), Polo (Поло); Tausendköpfiger Blätterkohl (К. тысячеголовая листовая)	21

ПОДВИДЪ II.

Капуста листовая, *Brass. oler. acephala* De C., *Brass. foliosa* agr. et hort.

Chou ordinaire (К. обыкновенная), Ch. vert. (К. зеленая); Blattkohl (К. листовая), Winterkohl (К. зимняя)	21—22
---	-------

Отдѣлъ-А. К. плосколистная.

1. **Н. зеленая** (обыкновенная), Br. ol. viridis L. *Зеленая капуста* СТРАНИЦЫ.
Chou vert commun (К. зеленая обыкновенная), Chou commun (К. обыкновенная), Ch. vert. non frisé (К. зеленая некудрявая); Gemeiner grüner Kohl (К. обыкновенная зеленая), Blattkohl (К. листовая), Grüner Blattkohl (К. зеленая листовая), Marktkohl (К. рыночная) 22—23
2. **Н. желтоватая**, Br. ol. luteola Alf.
Chou à large côte (К. съ широкою жилкою), Chou de Beauvais (К. изъ Бове); Blassgrüner Blätterkohl (К. блѣдно-зеленая листовая), Grüner grossblättriger Blattkohl (К. зеленая большелестная листовая), Breitrippiger Winterkohl (К. широкореберная зимняя), Dickrippiger Kohl (К. толстореберная) 23
3. **Н. широко-жилковая**, Br. ol. troncuda n.
Chou à grosses côtes ordinaire (К. обыкновенная съ толстыми ребрами), Chou troncuda; Couve troncuda (португ.); Braganza or Portugal cabbage (браганца или к. португальская); Couve Martiega, C. Pensa 23—24
Dwarf Portugal cabbage, к. низкорослая португальская.
Chou à feuille eraise (К. толстолистная), Chou de Coutanges (К. изъ Кутанжа) 24
4. **Н. американская** (глянцевая), Br. ol. americana n.
Chou vert glacé d'Amérique (К. зеленая глянцевая американская), Green glazed american cabbage (К. глянцевая американская) 24—25
5. **Н. стволо-ночная**, Br. ol. caulocapitata n.
Trognon vrai d'Altenbourg (К. кочерыжная настоящая изъ Альтенбурга), Trognon blanc et rouge (К. кочерыжная бѣлая и красная), Strunkkraut (К. кочерыжная), Altenburger Kraut (К. альтенбургская) 25—26
6. **Н. мозговая**, Br. ol. medullosa n.
Chou moellier, Ch. à la moelle (К. мозговая); Riesen-Markkohl (К. исполинская мозговая); Marrow kale (К. мозговая) 26—27
Chou moellier blanc (К. мозговая бѣлая), Hoher grüner Markkohl (К. высокая зеленая мозговая) 27
Grosser blauer oder brauner Markkohl (К. большая синяя или бурая мозговая) 27
7. **Н. ланнильская**, Br. ol. Lannilis n., Chou de Lannilis 27
8. **Н. древесная**, Br. ol. procera Alf.
Chou arbre (К. древесная), Ch. arbre de Laponie (К. древесная лапландская), Ch. asperge (К. спаржевая), Grand chou à vaches (К. большая коровья), Grand chou de Bretagne (К. большая бретанская), Chou cavalier (К. всадническая), Chou caulier (К. стеблевая), Chou collets (старин. названіе, вѣроятно, отъ Ch. caulet, тоже указывающее на большой стебель); Baumkohl (К. древесная), Kuhkohl (К. коровья), Grüner Riesenmarkkohl (К. зеленая исполинская), Lappländischer grüner Kohl (К. лапландская зеленая), Staudenkohl (К. кустарная), Manserkohl (К. вытечная); Cesarean cabbage (К. цезарская), Jersey kale (К. джерсейская) 27—30

9. Н. фландрская , Br. ol. fandrisc Alf. Chou caulet de Flandre (К. стеблевая фландрская), Ch. savai- lier rouge (К. всадническая красная); Rother baumartiger Kohl (К. красная древовидная), Flandrischer Stengelkohl (К. Фландрская стеблевая), Blauer Riesen- (К. синяя исполинская)	30—31
10. Н. пальмовидная (пальмовая), Br. ol. palmata n. Chou palmier (К. пальмовая), Ch. corne de cerf. (К. олений рогъ), Ch. noir (К. черная); Palmbaumkohl (К. древесная пальмо- вая), Italienischer Kohl (К. итальянская)	31—32
Королевская карликовая	32
11. Н. розетная . Chou rosette; Rosette Collewort, Collard	32—33
12. Н. дуболистная , Br. ol. quercifolia De C. Chou à feuilles de chêne (К. съ листьями дуба); Eichenblätt- riger Kohl (К. дуболистная), Geschlitzblättriger Grünkohl (К. раз- рѣзнолистная зеленая)	33—34
Chou de Russie, russischer Kohl (К. русская)	34
13. Н. разрѣзно-листная , Br. ol. laciniata L. Geschlitzblättriger rother Kohl — разрѣзно-листная красная капуста	35

Отдѣлъ В. К. бахромчатая и кудрявая.

а. зеленая (Grünkohl)	35
14. Н. бахромчатая , Br. ol. sabellica L., Br. ol. selenisia Mill. Chou frangé (К. бахромчатая), Ch. frangé à grosses côtes (К. бахромчатая съ большими ребрами), Ch. fraise (К. складчатая), Ch. fraise de veau (К. складчатая телячья); Gefranster Grünkohl (К. ба- хромчатая зеленая); Green Borecole	35—36
Bricoli (пзмѣненное названіе Borecoli)	36—37
Halbhoher Mosbacher Winterkohl (К. полувысокая мосбах- ская зимняя)	37
15. Н. неаполитанская , Br. ol. neapolitana n. Chou frisé de Naples (К. кудрявая неаполитанская); fein gekrau- ster Neapelkohl (К. мелкокудрявая неаполитанская)	37—38
16. Н. плюмажная (перистая) бѣлопестрая , Br. ol. plumacea Alf. (var. albobiviridis n.). Chou frisé panaché blanc (К. кудрявая бѣлопестрая); Pluma- genkohl, weiss-gescheckter (К. плюмажная бѣлопестренная)	38—39
17. Н. моховидная , Br. ol. muscosa n. Chou vert mousseux (К. зеленая моховая); grüner halbhoher mooskrauser Winterkohl (К. зимняя зеленая полувысокая мохокуд- рявая)	39—40
Chou vert demi nain extra frisé (К. зеленая полунизкая не- обыкновенно кудрявая)	40
18. Н. кудрявая высокая (грюнколь высокий), Br. ol. elatior n. (Br. ol. selenisia L., Br. ol. percrispa Alf.). Chou frisé vert grand (К. кудрявая зеленая большая); hoher Grünkohl (К. зеленая высокая), hoher krauser Grünkohl (К. зе- I*	

лениая высокая кудрявая), hoher grüner krauser Winterkohl (К. зимняя высокая зеленая кудрявая)	40
Federkohl (К. перистая)	41
Грюнколь Картера	41
19. К. кудрявая низкорослая, Br. ol. nana n. (Br. ol. bardovicensis Alf.).	
Chou frisé vert à pied court (К. кудрявая зеленая съ короткою ножкою); niedriger grüner feingekrauster Winterkohl (К. зимняя низкорослая зеленая мелкокудрявая)	41—42
Chou vert pain jaunâtre (К. зеленая низкорослая желтоватая); Dreienbrunner gelbgrüner feingekrauster Winterkohl (К. зимняя дрейенбрунская желто-зеленая мелкокудрявая)	42
6. красная кудрявая капуста (браунколь) и пестрая.	
20. К. красная кудрявая высокая, Br. ol. selenisia n.	
Chou frisé rouge grand (К. кудрявая красная большая); hoher brauner krauser Winterkohl (К. зимняя высокая бурая кудрявая).	42—43
21. К. красная бахромчатая (шетландская), Br. ol. scotica Alf.	
Chou fraise rouge grand (К. бахромчатая красная большая); Gefranster Braunkohl (К. бахромчатая бурая), Schottischer Kohl (К. шетландская)	43—44
22. К. сибирская, Br. ol. sibirica Alf. (Br. fimbriata siberica Bryant).	
Kleiner krauser Braunkohl (К. бурая малая кудрявая), niedriger krauser brauner Kohl (К. бурая низкорослая кудрявая), niedriger Braunkohl (К. бурая низкорослая); Siberian Borecole (К. бурая сибирская)	44
Chou frisé rouge à pied court (К. кудрявая красная съ короткою ножкою)	45
23. К. плюмажная (перистая) краснопестрая, Br. ol. plumacea Alf. (variegata n.)	
Chou frisé panaché rouge (К. кудрявая краснопестрая); Bunter Plumagenkohl (К. плюмажная пестрая)	45—46
Chou frisé prolifère (К. кудрявая проростающая); Bunter proliferender Zierkohl (К. декоративная пестрая проростающая)	46
1. К. сартская, Chou fourrager de la Sarthe à très larges feuilles	46
2. К. масляная, Chou à beurre, Chou blond à couper; Zarter gelber Butterkohl	47
3. К. египетская, Egyptian kale, Chou vert d'Egypte	47
4. К. иерусалимская, Jerusalem kale, Delaware kale.	
5. К. работничья (усадебная, лавочная), Cottager's kale; Turner's Bädnerkohl	47
6. Ragged Jack	47
7. К. миланская, Milan kale	48
8. К. джерсейская, Jersey kale	48
9. К. руппинская, Ruppiner Kohl, langer Viehkohl	48
10. К. ванзейская, Vendeer Riesenkohl	48

11. Н. галиційская, Couve Gallega	48
12. Н. эдинбургская	48
13. Н. гамбургская	49
14. Н. саксонская, Sächsisches Strunkkraut	49
15. Н. артезіанская, Chou cavalier rouge de l'Artois	49

ПОДВИДЪ III.

Кап. рѣнная (кольраби), Brass. oler. caulorapa Metzger (Br. ol. gongylodes L.)

Chou-rave, turnip kale, cavalo rapa, Kohlrabe, Kolrabi.

1. Кольраби ранняя, Br. ol. chamaegongyla Alf.

Chou-rave hâtif de Vienne blanc et violet (К. ранняя вѣн-
ская-бѣлая и фіолетовая), Chou rave très précoce de Vienne (К.
очень скороспѣлая вѣнская); früher Wiener Treib-Kohlrabi (К. ран-
няя вѣнская парниковая), Allerfrühester Wiener Kohlrabi (К. самая
ранняя вѣнская)

51

Chou-rave de Vienne à petites feuilles très-hâtif (К. вѣнская
очень ранняя съ малыми листьями); Wiener kleinblättriger nie-
driger früher weisser und blauer Glaskohlrabi (К. стеклянная вѣн-
ская мелколистная низкорослая ранняя-бѣлая и фіолетовая)

52

Dippe's ganz feinblättriger Treib-Kohlrabi weisser und blauer
(К. совершенно мелколистная парниковая)

53

Erfurter früher weisser Glaskohlrabi (К. стеклянная эрфурт-
ская ранняя бѣлая), Erfurter Dreienbrunner früher weisser Glas-
kohlrabi (К. стеклянная эрфуртская дрейенбрунская ранняя бѣлая)

53

2. Кольраби англійская, Br. ol. jodogongyla Alf.

Chou-rave d'Angleterre hâtif blanc et violet (К. англійская
ранняя бѣл. и фіол.); Englischer früher weis. und bl. Glaskohlrabi
(К. стеклянная англійская ранняя бѣл. и фіол.)

53

3. Кольраби сіамская, Br. ol. siamensis n. (Br. ol. macrogon- gyla et Br. ol. opsigongyla Alf.)

Chou de Siam (К. сіамская), Chou-rave tardif des champs
blanc et viol. (К. полевая поздняя бѣл. и фіол.); Siamscher Kohl
(К. сіамская), später weisser Kohlrabi (К. поздняя бѣлая), grosser
später weisser und blauer Kohlrabi (К. большая поздняя бѣл. и
фіол.), Englischer später Kohlrabi (К. англійская поздняя)

54

Goliath-Kohlrabi (К. голиафъ), Chou-rave géant (К. исполин-
ская), Riesen Kohlrabi (К. исполинская)

55

4. Кольраби разрѣзнолистная, Br. ol. schizogongyla Alf.

Geschlitztblättriger Kohlrabi (К. разрѣзнолистная)

55

5. Кольраби артишоколистная, Br. ol. cynarifolia n.

Chou-rave à feuilles d'artichaut (К. съ листьями артишока).

56

6. Кольраби неаполитанская, Br. ol. pavonazza n.

Chou-rave de Naples; Cavolo pavonazza

56

ПОДВИДЪ IV.

Кап. кочешковая (брюссельская), Br. ol. gemmifera Metzger (Br. ol. bullata gemmifera De C.)

СТРАНИЦЫ.

Chou de Bruxelles (К. брюссельская), Ch. rosette (К. розет-
ковая), Chou à jets et rejets (К. съ побѣгами и отпрысками), Ch. à
petites pommes (К. съ кочешками); Brüssler Kohl (К. брюссель-
ская), Sprossen Kohl (К. побѣжистая), Rosenkohl (К. розовая),
Rosenwirsing (К. розовая савойская), Sprossender Brüssler Wir-
sing (К. побѣжистая брюссельская савойская).

1. **К. брюссельская высокая, Br. ol. cumulata n.**

Chou de Bruxelles grand (К. брюссельская большая), Chou de
Brux. ordinaire (К. брюссельская обыкновенная); hoher Brüsseler
Kohl (К. брюссельская высокая)

59

2. **К. бр. Эйбурта, Br. ol. Aighburti n.**

Aighburt's Riesen-Rosenkohl (К. розовая исполинская Эй-
бурта)

59

3. **К. бр. низкорослая, Br. ol. bullata nana n.**

Chou de Brux. nain (К. брюссельская низкорослая); niedri-
ger-, Zwerg-Rosenkohl (К. розовая низкорослая, карликовая) . . .

60

4. **К. бр. Скримгера, Br. ol. Scrymgeri n.**

Chou rosette géant de Scrymger (К. розетковая исполинская
Скримгера); Scrymger's Giant Rosenkohl (К. розовая исполинская
Скримгера)

60

5. **К. бр. рыночная, Br. ol. seminana n.**

Chou de B. demi nain de la Halle (К. рыночная полунизкая);
Brüsseler-Sprossen halbhoher Pariser Marktkohl (К. бр. побѣжистая
полуввысокая парижская)

61

6. **К. бр. эрфуртская.**

Ch. rosette d'Erfurt demihaut (К. розетная эрфуртская полу-
высокая); Erfurter halbhoher verbesserter Rosenkohl (К. розовая
эрфуртская полуввысокая улучшенная)

61

7. **К. бр. безподобная (non plus ultra)**

62

8. **К. бр. Суттона (Sutton's Matchless Brussels sprouts)**

62

9. **К. бр. Перкинская (Chou rosette nain amélioré de Perkin)**

62

10. **К. бр. Викторія**

62

11. **К. бр. Covent Garden**

62

12. **К. бр. энфильдская (Enfield cabbage)**

62

13. **К. бр. кудрявая пестрая (Krauser panachirter Rosenkohl).**

62

14. **К. бр. блейхфельдская (Bleichfelder Kohl)**

62.

ПОДВИДЪ V.

Брокколи, Br. ol. cymosa n.

(Brass. oler. botrytis cymosa L., Br. ol. asparagoides De C.)

Chou brocoli; Brokoli, Spargelkohl (К. спаржевая), Italieni-
scher Kohl (К. итальянская).

1. **Бр. ранняя, Br. ol. veris Alf. (Brassica italica alba Walter)**

Brocoli blanc ordinaire (Бр. бѣлая обыкновенная), brocoli blanc commun (Бр. бѣлая обыкновенная), brocoli blanc de Saint-Brieux (Бр. бѣлая Сентъ-Бріекская); Weisser gemeiner Broccoli (Бр. бѣлая обыкновенная), Weisser Frühlingsbroccoli (Бр. бѣлая весенняя), Blumenkohl Broccoli (Бр. цвѣтная), Weisser italienischer Broccoli (Бр. бѣлая итальянская)	65
Бѣлая ранняя брокколи Адама (Adam's early white brocoli, englischer weisser Broccoli, Brocoli blanc hâtif)	65
Бѣлая брокколи Роскофа (Brocoli blanc de Roscoff)	66
Брокколи Колинга (Cooling's matchless brocoli)	66
2. Бр. пасхальная, Br. ol. paschalis n. Brocoli de Pâques, Chou-fleurs de Pâques	66
3. Бр. Гранге, Br. ol. Grangei Alf. Grange's early cauliflower brocoli (Бр. Гранге ранняя цвѣтная), Grange's italian white brocoli (Бр. Гранге итальянская бѣлая); Brocoli chou-fleur (Бр. цвѣтная); Grange's italienischer frühzeitiger Brokoli (Бр. Гранге итальянская ранняя)	66
4. Бр. мамонтовая, Br. ol. magnacuma n. Brocoli blanc mammoth (Бр. бѣлая мамонтовая); Monk's hall mammoth (Бр. мамонтовая Монка)	67
Бр. Каттеля (Cattel's Eclipse brocoli)	67
Бр. Перкина (Perkin's Leamington)	67
Бр. Сноу (Snow's superb white winter br.)	67
Бр. Вейча (Veitch's protecting br.)	67—68
Бр. Вильковская (Wilcove's fine white br.; Br. de Wilcove)	68
Бр. Осборнская (Osborn's white winter br.)	68
5. Бр. портсмутская, Br. ol. magniportana Alf. Broc. blanc-jaunâtre de Portsmouth (Бр. портсмутская блѣло-желтоватая); Rahmfarbiger od. Portsmouth Br. (Бр. сливоцвѣтная или портсмутская); Sulphur or Portsmouth br. (Бр. сѣрная или портсмутская)	68
6. Бр. сѣрно-желтая, Br. ol. theiusa Alf. Schwefelfarbiger italienischer Br. (Бр. сѣрно-цвѣтная итальянская), Gelberömischer Br. (Бр. римская желтая)	68
Бр. Чеппля (Chappell's Cream Br.)	68
7. Бр. поздняя, Br. ol. serotissima Alf. Late green br. (Бр. поздняя зеленая), Late danish Br. (Бр. поздняя датская), Siberian Br. (Бр. сибирская); Br. vert tardif (Бр. зеленая поздняя); Spätester Br. (Бр. поздняя), Spätester Gemüse od. sibirischer od. dänischer Br. (Бр. овощная, сибирская, датская)	68
8. Бр. зеленая, Br. ol. chlorusa Alf. Green Cape br. (Бр. зеленая капская); Br. vert du Cap (Бр. зеленая капская); Grüner Kappkohl od. italienischer Herbstkohl (Кап. капская зеленая или итальянская осенняя)	69
9. Бр. Лудона, Br. ol. Londoni Alf. Grüner italienischer Winterkohl mit festen Häuptionern (Кап. зимняя зеленая итальянская съ плотными головками)	69
10. Бр. спаржевая, Br. ol. asparagoides n. Purple sprouting broc. (Бр. пурпуровая вѣтвистая), Aspara-	

gus Br. (Br. спаржевая), Early branching Br. (Br. вѣтвистая); Br. branchu (Br. вѣтвистая), B. asperge (Br. спаржевая), B. violet hâtif à jets (Br. фіолетовая ранняя съ побѣгами); violetter Spargelkohl (Кап. спаржевая фіолетовая)	69—70
Мартская цвѣтная капуста, Chou-fleur Marte.	
Работничья капуста, Cottager's Kale, Arbeiterkohl	70
Br. Мартинская, San Martinari, nain hâtif	71
Br. рождественская, Nataleschi, gros hâtif.	71
Br. январская, Gennajuoli	71
Br. февральская, Febbrajuoli	71
Br. мартовская, Marzuoli	71
Br. апрѣльская. Apriloti	71
Br. пурпуровая, Br. ol. protojodusa Alf., früher purpurfarbner italienischer Kohl (Кап. ранняя пурпуоцвѣтная итальянская)	71
Br. пурпуровая большая, Br. ol. dinojodusa Alf., Grosser Purpur-brokoli, Schlanker grosskörpiger purpurfarbner italienischer Kohl (Кап. итальянская длинная тонкая большоголовая пурпуоцвѣтная)	71
11. Br. Капская, Br. ol. chamjodusa Alf. (Brass. italica purpurea Bryant, Miller, Walter Early purple Cape br. (Br. ранняя пурпуровая капская); Br. violet hâtif du Cap (Br. фіолетовая ранняя капская); Purpurfarbner Kappekohl (Кап. капская пурпуоцвѣтная); französischer violetter, purpurrother römischer, blauer Maltheser Broccoli (Br. французская фіолетовая, римская пурпурокрасная, мальтійская синяя) .	72
12. Br. датская, Br. ol. opsiodusa Alf. Br. violet tardif nain de Danemark (Br. фіолетовая поздняя низкорослая датская), Später purpurfarbener Zwerg-Broccoli mit festen Häuption (Br. пурпуоцвѣтная карликовая съ плотными головками)	72
13. Br. бурая, Br. ol. phaeusa Alf. Zwergartiger brauner italienischer Kohl mit festen Häuption (Кап. карликовая бурая итальянская съ плотными головками)	72
14. Br. сицилійская, Br. ol. siciliensis n. Chou fleur noir de Sicile (Кап. цвѣтная черная сицилійская), Schwarzer sicilianischer Blumenkohl (Кап. цвѣтная черная сицилійская), Carfiol früher violetter von Palermo (Карфіоль ранняя фіолетовая палермская)	73
15. Br. пирамидальная Картера, Br. ol. Carteri n. Carter's piramidal brocoli	73—74

ПОДВИДЪ VI.

Кап. цвѣтная, Brass. oler. cauliflora De C.

Chou-fleur; Cauliflower, Caval fiore (итальянск.) откуда искажен. нѣмек. Carfiol и Carviol; Blumenkohl. Käsekohl.

1. Кап. кипрская (нѣжная), Br. ol. protobotrys Alf.

Chou-fleur tendre De C., Ch. fl. tendre de Paris Vilmor. (К.

цв. нѣжная парижская), Ch. fl. petit Salomon (К. цв. малый Соломонъ); Zarter Blumenkohl (К. цв. нѣжная), Frühzeitiger Blumenkohl (К. цв. ранняя), früher englischer u. cyprischer Carfiol (Карфиоль ранняя английская или кипрская).....	77—78
Ch. fl. hâtif de Picpus (К. цв. ранняя пикпусская)	78
Ch. fl. nain hâtif de Châlon (К. цв. низкорослая ранняя шалонская)	78
2. Кап. полутвердая, Br. ol. semidura n.	
Chou-fleur demi-dur, Ch. fl. demi-dur de Paris (К. цв. полутвердая парижская), Ch. fl. gros Salomon (К. цв. большой Соломонъ), Pariser halbharter Blumenkohl (К. цв. парижская полутвердая), Sommer-Blumenkohl (К. цв. лѣтняя), Mittelfrüher Pariser Blumenkohl (К. цв. среднеранняя парижская)	78—79
Кап. Леметра (Ch. fl. Lemaitre)	79
Кап. Сенъ-Бріекская (Ch. fl. demi-dur de Saint-Brieuc)	79
Кап. цв. императорская	79—80
Кап. большая ленормановская (Ch. fl. Lenormand, grosser französischer Lenormand's Blumenkohl, langbeiniger Lenormand's Bl.-kohl)	80
3. Кап. Ленорманова коротконожка, Br. ol. lenormandiana n.	
Chou-fleur Lenormand à pied court (К. цв. Ленормана съ короткою ножкою); Lenormand's Blumenkohl mit niedrigem Strunk (К. цв. Ленормана съ низкою кочерыжкой)	81
4. Кап. твердая, Br. ol. dura n. (Br. ol. opsibotrys Alf.)	
Chou-fleur dur, Chou-fleur dur de Paris (К. цв. твердая парижская), Ch. fl. d'Angleterre (К. цв. английская), Harter Blumenkohl (К. цв. твердая), Grosser später englischer Carfiol (Карфиоль большая поздняя английская), Später cyprischer Blumenkohl (К. цв. поздняя кипрская) Cardifiol (Кардифиоль), Leydner Blumenkohl (К. цв. лейднерская), Später Herbstblumenkohl (К. цв. поздняя осенняя).....	81—82
5. Кап. Гааге, Br. ol. Haageana n.	
Chou-fleur de Haage, Haage'scher Zwergblumenkohl (К. цв. карликовая Гааге)	82
a. ранняя низкорослая (Haage'scher frühester Zwerg-Blumenkohl; nain très-hâtif de Haage)	82—83
b. парниковая самая ранняя (Haage'scher allerfeinster und allerfrühester Treib-Blumenkohl; Chou-fleur le plus hâtif à forcer de Haage)	83
Эрфуртская ранняя низкорослая (Erfurter Zwerg-Blumenkohl, der früheste)	83
Эрфуртская мелколистная самая ранняя парниковая (Erfurter Zwerg kleinblättriger allerfrühester Treib-Blumenkohl)	83
«Бѣлая роза» Маутнера (Mauthner's «weisse Rose» Carfiol) ..	84
«Вѣнское дитя» (Wiener Kind)	84
6. К. цв. низкорослая, Br. ol. nanobotrys n.	
Erfurter grosser früher Blumenkohl (К. цв. эрфуртская большая ранняя), Erfurter Zwerg Blumenkohl (К. цв. эрфуртская низко-	

послая); Chou-fleur nain hâtif d'Erfurt (К. цв. низкорослая ранняя эрфуртская)	84—85
Винская ранняя низкорослая (Wiener früher niedriger Blk.).	85
7. Кап. азиатская (голландская), Br. ol. asiatica n.	
Chou-fleur gros tardif d'Asie (К. цв. большая поздняя азиатская), Ch. fl. dur de Holland (К. цв. твердая голландская); Grosser asiatischer Blk. (К. цв. большая азиатская), Holländischer Zwerg Blk. (К. цв. голландская низкорослая)	85—86
штадтгольская (Stadtholder od. Standholder Blmk., Ch. fl. tardif de Stadthold)	86
вальхернская (Ch. fl. de Walcheren, Später Waecheren Blmk.)	86
ранняя берлинская (früher Berliner Blmk.)	86—87
альомская (Ch. fl. Alleaume nain très hâtif, früher Alleaume niedriger Blmk.)	87
8. К. цв. исполинская, Br. ol. dinobotrys n.	
Chou-fleur géant de Naples (К. цв. исполинская неаполитанская), Non plus ultra d'Italie (Нонъ плюсъ ультра итальянская), Ch. fl. géant d'automne (К. цв. исполинская осенняя), Veitch's autumn giant cauliflower (К. цв. Вейча осенняя исполинская); Italienischer Riesen-Blmk. (К. цв. итальянская исполинская), Frankfurter Riesen-Blmk. (К. цв. франкфуртская исполинская), Riesen-Carfiol von Malta (Карфиоль мальтійская исполинская), Italienischer früher Riesen-Blmk. (К. цв. итальянская ранняя исполинская), Veitch's Riesen Herbst Carviol (Карвиоль Вейча исполинская осенняя), frühester Riesen-Carviol von Neapel (Карвиоль ранняя исполинская неаполитанская)	88—89
9. Кап. алжирская, Br. ol. algeriensis n.	
Chou-fleur d'Alger, Algier Blumenkohl	89
Кап. андалузская, Ch. fl. d'Andalusie	89
10. Кап. кочанно-цветная, Br. ol. cephalobotrys n.	
Chou de Burghley, Chou-fleur pommé, Kohl von Burghley ..	89—90
1. Кап. Дина, Ch. fl. Boule de neige hâtif de Dean	90
2. Кап. мраморная, Carrara Marmor-Carfiol	90
3. К. дикерская, Dyker-Karviol	90
4. К. аргосская (Argos), хіосская (Chios), мальтійская (Malta)	91
5. Кап. Ланге, Lange'scher niedriger Zwerg-Blumenkohl	91
К. лейденская ранняя, Leydener früher Blmk.	91
6. К. Картера «упрямая голова» (Carter's früher Trotzkopf Carfiol	91

ПОДВИДЪ VII.

Капуста савойская, Brass. oler. sabauda L.

Br. ol. bullata De C., Br. ol. sabellica hort., Brassica cumana Romanor.

Chou de Milan (К. миланская), Ch. cabus frisé (К. кочанная кудрявая), Ch. cloqué (К. морщинистая), Ch. pancalier (К. савой-

ская), Ch. de Savoie, Ch. de Hollande (К. голландская); Savoyerkohl (К. савойская), Wirsing (Вирзингъ) Börskohl; Savoy; Cavolo di Milano, verza; Col risada, Col lombarda; сафой	91—92
1. Карминатъ, Br. ol. ardeina Alf. Carminatkohl, Geschlitzter Wirsing (Вирзингъ разръзнолист- ный), Russischer W. (В. русский)	93
2. К. с. ранняя, Br. ol. praesox Alf. Chou Milan petit hâtif (К. миланская малая ранняя), Ch. M. très hâtif d'Ulm (К. мил. очень ранняя ульмская), Ch. M. pain hâtif d'Ulm (К. мил. низкорослая ранняя ульмская), Ch. M. de Vienne (К. мил. вѣнская), Ch. cloqué hâtif (К. морщинистая ранняя), Ch. frisé hâtif (К. кудрявая ранняя); Extra früher Ulmer W. (Вирз. самый ранний ульмскій), allerfrühester niedrigster Ulmer Treib-W. (самый ранний низкорослый ульмскій парниковый вирз.), niedriger früher Ulmer Kopf-W. (низкорослый ранний ульмскій кочанный вирзингъ), Bamberger früher W. (бамбергскій ранний вирз.), früher Mailänder W. (ранний майландскій вирз.), Nürnberger früher W. (нюрнберг- скій ранний вирз.), Nürnberger früher Kapuziner W. (нюрнбергскій ранний капуцинскій вирз.), Kapuziner fester früher grüner W. (Ка- пуцинскій плотный ранний зеленый вирз.), Wiener krauser Kapuzi- ner W. (вѣнскій кудрявый капуцинскій вирз.), Wiener früher krau- ser grüner W. (вѣнскій ранний кудрявый зеленый вирз.), Wiener niedriger früher W. (вѣнскій низкорослый ранний вирз.), allerfrühe- ster feinsten Wiener Treib-W. (самый ранний вѣжный вѣнскій пар- никовый вирз.), Wiener glatter Sommer W. (вѣнскій гладкій лѣт- ній вирз.)	93—95
3. К. с. Суттона, Br. ol. Suttoni n. Tom Thumb Sutton's W. (карликовый вирзингъ Суттова) ...	95
4. К. с. юлианская, Br. ol. juliana n. Chou pancalier de Joulin (К. с. юлианская)	95
5. К. с. парижская, Br. ol. parisiensis n. Ch. M. très hâtif de Paris, Pariser W.	96
6. К. с. марселиновая, Br. ol. marcelina n. Chou Marceline, Ch. Marcelin, Ch. M. de Caen (К. мил. кан- ская), Ch. M. pain (К. мил. низкорослая), Ch. M. court hâtif (К. мил. короткая ранняя); Marzellan W. (марселиновый вирз.); dwarf green curled Savoy (низкорослый зеленый кудрявый сафой); Groot's Liebling (любимецъ Грота), Sluis und Groot's feiner Liebling (вѣж- ный любимецъ Слюиса и Грота), Englischer grügekrauter W. (англійскій зеленокудрявый вирз.), englischer feingekrauter W. (англійскій тонкокудрявый вирз.)	96—97
Кап. сав. англійская кудрявая зеленая	97
7. К. с. лимайская, Br. ol. Limayana n. Ch. M. petit très-frisé de Limay (К. мил. малая очень кудря- вая изъ Лима)	97—98
8. К. с. среднеранняя, Br. ol. media Alf. Mittelfrüher W. (В. среднеранний), Deutscher W. (В. вѣмец- кій), Halbfrüher runder W. (полуранний круглый В.), Mayländer	

Mittelkohl (К. майландская средняя), Sommerkohl (К. лѣтняя), Mittelfrüher grüner krauser W. (В. среднеранний зеленый кудря- вый), Mittelfrüher niedriger krauser W. (В. среднеранний низкорос- лый кудравый), Ulmer mittelfrüher W. (В. ульмскій среднеранний), Braunschweiger grüner mittelfrüher W. (В. брауншвейгскій зеленый среднеранний)	98—99	
9. К. с. обыкновенная, Br. ol. culinarum Alf.		
Ch. M. ordinaire (К. м. обыкновенная), Ch. M. d'automne (К. м. осенняя); Gemeiner W. (В. обыкновенный), Grosser später May- länder Kopfkohl (К. кочанная большая поздняя майландская), Herbstsavoierkohl (К. савойская осенняя), Später grüner krauser W. (В. поздний зеленый кудравый), Cölner grosser später W. (В. бѣльнскій большой поздний), Early flat green curled Savoy (Сафой ранний плоскій зеленый кудравый), Green globe S. (С. зеленый круглый)	99—100	
10. К. с. ульмская, Br. ol. ulmensis Alf.		
Ulmer grosser später W. (В. ульмскій большой поздний), Chou pancalier de Touraine (К. савойская турская)	100	
11. К. с. ватерлоовская, Br. ol. waterlooensis n.		
Waterloo Wirsing (В. Ватерлоо), Ch. M. d'Angleterre Wa- terloo (К. м. английская Ватерлоо), Waterloo feingearbter W. (В. Ва- терлоо мелкоморщинистый); Victoria Savoy (сафой Виктория), Ch. M. d'Angleterre Victoria (К. м. английская Виктория), später feing- ekrauser Victoria W. (В. поздний мелкокудрявый Виктория)	100—101	
К. с. капская, Ch. M. du Cap, Capischer feingekrauser W., Cape Savoy, large late green s.,		101
12. К. с. пудовая, Br. ol. Vestus n.		
Ch. M. des Vertus (К. м. Силы), Ch. M. gros frisé d'Allemagne (К. м. большая кудрявая нѣмецкая), Ch. de Paris (К. парижская); Grösster krauser grüner später Vertus W. (В. большой кудравый зеленый поздний Силы), Allergrösster Centner W. (В. самый боль- шой пудовый), Bamberger Centner W. (В. бамбергскій пудовый), Large drumhead Savoy (Сафой большой барабанный)	101—102	
К. с. большая желтая блюментальская, Grosser gelber Blu- menthaler W.		102
К. с. утрехтская плоская желтая, Utrechter ganz gelber plat- ter W., Ch. M. d'Utrecht tout jaune plat.	103	
13. К. с. блюментальская, Br. ol. luteola n.		
Ch. M. jaune de Blumenthal (К. м. желтая пзъ Блюментала); Blumenthaler gelber früher W. (В. блюментальскій желтый ранний), Sehr zarter gelber Savoier-Kohl (К. с. очень пѣжная желтая), Fei- ner gelber W. (В. пѣжный желтый), Early yellow Savoy (Сафой ранний желтый), Yellow curled S. (Сафой желтый кудравый), Gol- den S. (Сафой золотой)	103	
14. К. с. понтуазская, Br. ol. glaucina n.		
Ch. M. de Pontoise (К. м. понтуазская); Sehr später krauser Pontoise W. (В. очень поздний кудравый понтуазскій), Large tardy		

winter drumhead Savoy (Сафой поздній зимній барабанный), Large late drumhead, (Сафой большой барабанный поздній), Englischer Trommelkopf-W. (В. англійскій кочанный барабанный); Ch. M. tête de tambour (К. м. кочанная барабанная) 103—104

15. **Н. с. норвежская**, Br. ol. norvegica n.

Ch. M. gros tardif de Norvège (К. м. большая поздняя норвежская); Grosser später Norwegischer W. (В. большой поздній норвежскій), Norwegischer später, im ganzen Winter haltbarer W. (В. норвежскій поздній держащійся всю зиму); Norway Savoy (Сафой норвежскій) 104—105

16. **Н. с. майская**, Br. ol. majalis n.

Ch. M. de mai (К. м. майская), Chou tordu (К. скрученная), Ch. à trois têtes (К. трехголовая); Drie kropper 105

17. **Н. с. эрфуртская**, Br. ol. erfurtensis n.

Ch. M. gros jaune d'hiver d'Erfurt (К. м. большая желтая зимняя эрфуртская), Erfurter grosser gelbgrüner Winter W. (В. эрфуртскій большой желтозеленый зимній) 105

Н. с. малая ранняя плотная, Ch. M. petit hâtif ferme d'hiver d'Erfurt, Erfurter kleiner feiner fester W. 106

18. **Н. сердцевидная**, Br. ol. sab. cordiformis n.

Ch. M. très hâtif de la Saint-Jean (К. м. очень ранняя лавановская), Ch. M. coeur-de-boeuf (К. м. бычье сердце) 106

19. **Н. с. золотистая**, Br. ol. aurata Alf.

Ch. M. doré (К. м. золотистая), Ch. à la grosse côte, blond (К. желтая большеереберная); Goldgelber W. (В. золотисто-желтый), Blonder Pansalier (Сафой желтый), Gelber länglich runder W. (В. желтый продолговатый), Blumenthaler gelber W. (В. желтый блументальскій), Später natürlichgelber Savoyerkohl (К. сав. поздняя натурально-желтая) 106—107

20. **Н. с. длинная**, Br. ol. longa Alf.

Ch. M. à tête longue (К. м. длиннокочанная), Ch. frisé pointu (К. кудрявая остроконечная), Ch. M. pain de Sucre (К. м. сахароголовая), Ch. frisé en pain de sucre d'hiver (К. кудрявая сахароголовая зимняя); Ch. M. en pain de sucre de Strassbourg (К. м. сахароголовая страсбургская); Langköpfiger W. (В. длиннокочанный), Langer Strassburger od. Frankfurter W. (В. длинный страсбургскій или франкфуртскій), Frankfurter früher gelber Zuckerhut W. (В. франкфуртскій ранній желтый сахароголовый), Frankfurter feiner früher gelber W. (В. франкфуртскій нѣжный ранній желтый); Conical Savoy (сафой коническій) 107—108

Китцингенская остроголовая самая ранняя, Ch. M. de Kitzingen très hâtif pointu ferme; frühester spitzer Kitzinger W. 108

21. **Н. с. полукочанная**, Br. ol. semiclausula Alf. 108

Carter's little Pixie, Vert nain frisé 108

King Coffee kleiner dunkelgrün, kleiner dunkelgrüner feingekrauster King Coffee 109

Dublin Prize, d'Angleterre, très gros. 109

ПОДВИДЪ VIII.

Кап. краснокочанная, *Brass. oler. rubrocapitata* n.

СТРАНИЦЫ.

- (*Br. ol. capitata rubra* De C.)
Chou pommé rouge, Chou rouge; Rothkraut; Red cabbage.
1. К. н. абердинская, *Br. ol. aberdeeneae* Alf.
Aberdeen Red cabbage, Aberdeen Rothkraut 109—110
2. К. н. чернокрасная, *Br. ol. atropurpurea* Alf.
Chou rouge petit (К. красная малая), *Chou noirâtre* (К. черноватая), *Chou rouge petit d'Utrecht* (К. красная малая утрехтская); *Utrechter kleines schwarzes Kraut* (К. утрехтская малая чернокрасная); *Schwarzblau holländisches Salatkraut* (К. черно-синяя голландская салатная); *Utrecht red cabbage* (К. красная утрехтская), *Dark red dutch c.* (К. темно-красная) 110
3. К. н. кровянокрасная, *Br. ol. sanguinoseps* n.
Chou rouge foncé hâtif d'Erfurt (К. темно-красная ранняя эрфуртская), *Ch. r. sang à salade* (К. кровянокрасная салатная); *Erfurter blutrothes frühes Salatkraut* (К. эрфуртская кровянокрасная ранняя салатная); *Ch. r. sang pâle hâtif d'Ulm* (К. кровянокрасная низкорослая ранняя ульмская); *Ulmer blutrothes Salatkraut* (К. кровянокрасная салатная ульмская) 110—111
К. фиолетовая ранняя салатная эрфуртская, *Chou violet hâtif à salade d'Erfurt, Blaues frühes Salatkraut* 111
4. К. н. большая красная, *Br. ol. macrocarpa* n., *Br. ol. capitata rubra* Linné et Gmelin.
Chou rouge gros (К. красная большая), *Ch. rouge gros tardif de Hollande* (К. красная большая поздняя голландская); *Holländisches grosses spätes Rothkraut* (К. красная большая поздняя голландская), *Grosses blutrothes Salatkraut* (К. кровянокрасная большая салатная); *large red dutch cabbage* (К. красная большая), *Pickling* (К. салатная), *Red drumhead C.* (К. красная барабанная).... 111—112
5. К. н. бахромчатая, *Br. ol. fimbriata* n.
Chou rouge de Saint-Leu (К. красная Сентъ-Ло), *Rother Saint-Leu Kopfkohl* (К. краснокочанная Сентъ-Ло). 112
6. К. н. берлинская, *Br. ol. berolinensis* n.
Chou rouge foncé gros de Berlin (К. темнокрасная большая берлинская); *Berliner mittelfrühes dunkelrothes Kraut* (К. берлинская среднеранняя темнокрасная) 112—113
К. московская 113
7. К. н. коническая, *Br. ol. rubroconica* n.
Chou rouge conique; Konischer Rothkraut 113
8. К. н. бургундская (мраморная), *Br. ol. marmorata* n.
Chou marbré de Bourgogne (К. мраморная бургундская), *Chou cabus blanc à côtes bleues* (К. белокочанная съ синими жилками), *Ch. de Champ d'or, Ch. de Constance* (К. констанцская), *Ch. cristallin* (К. кристалльная), *Ch. Cristollat* (К. кристоллатъ), *Ch. marbré de Saint-Claude* (К. мраморная Св. Клавдія) 114

ПОДВИДЪ IX.

Кап. бѣлокочанная, Brass. oler. albo-capitata n.

СТРАНИЦЫ.

(Br. ol. capitata L., Br. ol. capitata laevis Metzg., Brassica aricina Romanorum).

Chou pommé, Ch. pommé à feuille lisse (К. кочанная гладко-листная), Ch. en tête, Ch. cabus et capus, Ch. cabu et caru; Kopfkohl, Weisskraut, Kapuskraut, Kappiskraut; White cabbage..... 115

1. К. юрская малая, Br. ol. pyramidula Alf.

Chou d'York petit hâtif (К. юрская малая ранняя); York'sches frühestes weisses Kraut (К. юрская самая ранняя бѣлая), Früher Zucker Maispitzkohl (К. остроголовая майская сахарная ранняя), kleines Zuckerhutkraut (К. сахарная малая), frühestes allerfeinstes Wiener Treib-Kraut (К. парниковая вѣнская самая ранняя вѣжная); Early dwarf York cabbage, Early May cabbage 116

К. юрская малая самая ранняя, Ch. superfin hâtif..... 117

К. острокочанная самая ранняя майская, Early May cabbage, früher Zucker-Maispitzkohl, sucré pointu de Mai 117

2. К. юрская большая, Br. ol. elliptica De C.

Chou d'York gros, York'sches grosses Kraut, Large York cabbage 117

3. К. сахароголовая, Br. ol. obovata De C.

Chou d'Angleterre pain de sucre (К. англійская сахароголовая), Ch. chicon (К. салатная), Englisches Zuckerhutkraut (К. англійская сахароголовая), Sugar loaf cabbage (К. сахароголовая), Chou abaré en œuf, Umgekehrt-eiförmiger Kohl (К. обратно-яйцевидная)..... 118

4. К. этампская, Br. ol. longicordata n.

Chou très-hâtif d'Etampes, von Etampes Kohl..... 119

К. аткинская, Atkin's matchless, Matchless dwarf cabbage... 120

5. К. турлявильская, Br. ol. tourlavillea n.

Chou de Tourlaville; Früher grüner Wiener krauser Kohl (К. вѣнская ранняя зеленая кудрявая) 120

6. К. коническая (померанская), Br. ol. conica De C.; Br. pyramidalis Mill.

Chou conique de Poméranie; Pomer'sches spitziges Kraut (К. померанская остроголовая), Filder Spitzkraut (К. остроголовая фильдерская), Grosser Zuckerhutkohl (К. большая сахароголовая), Schwabenkraut (К. швабская); Large sugarloof cabbage 121

7. К. уэкифилдская, Br. ol. Wakefieldensis n.

Chou de Wakefield, Early Jersey Wakefield 122

8. К. кубареvidная, Br. ol. turbinata n.

Chou pointu de Winnigstadt (К. острая виннигштадская); Spitzes Winnigstädter Kraut, Spitzes Windelsteiner Kr. (К. острая виндельштейнская), Spitzfelder Kr. (К. острая фильдерская) 122—123

К. Кассельская кеглевидная, Casseler kegelförmiges Kraut . 123

9. К. сердцевидная средняя («Бычье сердце» средняя), Br. ol. cordiformis media n.

Chou Cœur-de-boeuf moyen de la Halle (К. Бычье сердце средняя рыночная)	123
10. К. сердцевидная большая («Бычье сердце» большая), Br. ol. cordiformis maxima n.	
Chou Cœur-de-boeuf gros; Frühes grosses Ochsenherz-Kraut; Large french ox-heart cabbage	124
11. К. несравненная, Br. ol. incomparabilis n.	
Chou nonpareil; Englisches Nonpareil-Kraut; Nonpareil improved cabbage, Prince's nonpareil cab., Barne's early dwarf cab. . .	125
12. К. энфильдская, Br. ol. enfieldensis n.	
Enfield market cabbage, Battersea cab., Vanack C. (К. ваннакская), Blenheim C. (К. бленгеймская), King of the cabbages (король капусты)	126
13. К. баналанская, Br. ol. basalana n.	
Chou Basalan, Ch. de Saint-Brieuc (К. Сень-Бриекская), Ch. d'Angerville (К. ангервильская), Ch. pointu de Saint-Brieuc (К. острая Сень-Бриекская); Ch. pommé de Craon (К. кочанная краонская); Basalaner Kraut	127
К. ванакская, Vanack cab.	127
14. К. пентонская, Br. ol. pentonvillea Alf.	
Chou Penton, Cornish Paington cab., Early cornish c., Pentonville Weisskraut Alf.	128
15. К. лингревильская, Br. ol. lingrevillea n.	
Chou de Lingreville, Ch. d'Ingreville (К. ингревильская)	128
К. кистевая, Chou grappé, Ch. grappu.	128
К. „Гонец“, Chou Express extra hâtif; Allerfrähester Express	129
16. К. сердцевидная малая, Br. ol. cordiformis minima n.	
Chou coeur de boeuf petit; Frühes kleines Ochsenherz Kraut; Early ox-heart cab.	129
К. Сень-Мало, Chou prompt de Saint-Malo	130
К. луврская, Chou précoce de Louviers	130
17. К. булонская, Br. ol. bononiensis n.	
Chou préfin de Boulogne	130
18. К. кокосовый орехъ, Br. ol. nux cocos n.	
Chou pommé d'Angleterre Noix de Coco de Wheeler (К. кочанная английская Кокосовый Орехъ Велера), Chou pommé hâtif Noix de Coco; Wheler's Cocosnusskraut; Cocoa-nut cabbage	131—132
1. К. моосбруннская, Moosbrunner Kohl.	132
2. К. пизская, Chou de Pise, Cavolo rotondo di Pisa	132—133
3. К. блумсдальская рыночная, Bloomsdale early market cabbage.	133
4. К. императорская, Wheeler's imperial cabbage; Chou impérial de Wheeler; früher Kaiserkohl, frühes Kaiser-Kraut	133
19. К. копорская (копорка), Br. ol. microcephala n.	
Bronski frühes Kraut	133—134
Bronski frühes spitzes russisches Kraut	134
20. К. сахарная (сахарка), Br. ol. saccharata n.	134—135
21. К. ладожская, Br. ol. ladogaensis n.	135

22. Н. голландская (ранняя), Br. ol. hollandica graeco n. Chou de Hollande à pied court (К. голландская коротко- ножка); Holländisches niedriges plattes Kraut (К. голландская низко- рослая плоская), Bleichfelder Kr. (К. блейхфельдская); Early dutch drumhead cabb.	135
23. Н. данская, Br. ol. Dax n. Chou de Dax	136
24. Н. болгарская, Br. ol. bulgarica n. Bulgarischer Kohl; в. Грачева исполинская круглая	136—137
25. Н. болгарская салатообразная, Br. ol. bulgarica lactucae- formis n.	137—138
26. Н. мурсийская, Br. ol. murciana n. Chou de Murcie, souve Murciana (португальская)	138
27. Н. ивановская ранняя (нантская). Chou Joanet hâtif, Ch. nantais, Ch. Jaunet, Ch. de Chenillet, Ch. de Genillé, Ch. Colas, Ch. pommé d'Angers (К. кочан. анжер- ская); Frühes Johannistag-Kraut, Frühestes rundes weisses Johannis- Kraut; St.-John's day dwarf cab., Early St.-John's day drumhead cab.	138—139
28. Н. ивановская большая. Chou Joanet gros, Ch. caruch, Ch. Joanet tardif; Französi- sches spätes Joanet-Kraut (К. ивановская французская поздняя) ..	139
29. Н. габасская, Br. ol. Habas n. Chou de Habas.	139—140
30. Н. голландская поздняя, Br. ol. hollandica serotina n. Chou de Hollande tardif, Chou cabus blanc de montagne, Ch. d'Ecury; Grosses spätes holländisches Kraut; late flat dutch cabbage	140
31. Н. швейнфуртская, Br. ol. schweinfurteana n. Chou de Schweinfurt; Schweinfurter frühes grosses Kraut, Bergheinfelder Kr.	141
32. Н. магдебургская. Br. ol. germanorum Alf., Br. ol. Sphae- rica De C. Chou de Magdebourg; Magdeburger grosses weisses plattes Sauerkraut, spätes rundes Weisskraut	142
33. Н. греческая, Br. ol. graeca n. Chou de Saint-Denis (К. Сенъ-Дени), Ch. d'Aubervilliers (К. обервилльская), Ch. cabus gros de Laon (К. кочан. большая лаон- ская), Ch. les Vertus (К. Сплъ); Griechisches Centner-Kraut (К. гре- ческая пудовая), Angelberger mittelfrühes Kr. (К. ангельбергская среднеранняя)	142—143
Н. эльзасская, Chou d'Alsace de deuxième saison	148
Н. мортаньская. Ch. de Mortagne, Ch. gros cabus de la Trappe	143
Н. датская, Chou Amager, Amager dänisches Winter-Kr.	143
34. Н. вожираповская (зимняя), Br. ol. hyemalis n. Chou de Vaugirard, Ch. d'hiver, Ch. câpre (К. каперсовая); Karer-Kohl	143
35. Н. любенская (любская), Br. ol. lubeckensis n. Chou de Lubeck; Lübecker Kohl, Lippe'sches K. (К. липская).	144

36. К. эрфуртская малая, Br. ol. pentagonalis n., Br. ol. microcephala Alf.	
Chou petit hâtif d'Erfurt; Erfurter kleines frühestes festes niedriges Kraut, Ulmer frühes Kr. (К. ульмская ранняя), kleines frühes Weisskraut	144—145
К. эрфуртская средняя, Erfurter mittelgrosses festes Kr., Ch. d'Erfurt gros mi-hâtif	145
К. эрфуртская большая, Erfurter weisses grösstes festes Kr.	145
37. К. карликовая, Little Pixie cab., Tom Thumb cab.	145
38. К. страсбургская, Br. ol. macrocephala Alf.	
Chou Quintal (К. стофунтовая), Ch. de Strasbourg, Gros Ch. d'Allemagne (К. большая немецкая), Ch. d'Alsace (К. эльзасская), Ch. cabus à pied court de Saint-Flour (К. кочанная сент-флурская коротконожка); Strassburger grosses weisses Centner-Kraut (К. пудовая страсбургская), Grosser schottischer Kopfkohl (К. кочан. большая шотландская), Bamberger Centnerkraut (К. пудовая бамбергская), Ulmer Centnerkraut (К. ульмская пудовая)	146
К. мельсбахская, Chou de Melsbach	147
К. бамбергская	147
39. К. брауншвейгская (табуретная, барабанная), Br. ol. tympanica n.	
Chou de Brunswick à pied court, Ch. tabouret; Braunschweiger weisses plattes Kraut; Large late drumhead cab.	147
40. К. исполинская, Br. ol. gigantea n.	
Коломенская, Сабуровская; Colomenski'scher Riesen Kopfkohl, Chou géant de Colomensk; Chou plat géant de Gratscheff; Gratscheff's platter Riesenkohl	148
К. ревельская	150
41. К. ростовская	151
42. К. наширская	151
43. К. бронская (бронка), Br. ol. porrecta n.	152
44. К. фюмельская, Chou de fumel, Ch. femelle, Ch. d'Aleth; Fumel-Kohl	152
1. К. кольмарская, Colmar-Kraut	153
2. К. райская, Paradies-Kohl	153
3. К. вестфальская (ротсельбергская), Rothselberger Kohl, Rothsichelberger K.	153
4. К. арабская, Arabischer Kohl	154
5. К. бергрейфельдская, Bergreinfelder Kohl	154
6. К. майнская, Mainzer Kohl	154
7. К. карликовая Пекока, Paecoc's Zwerg-Kohl	154
8. К. Викторія Престона, Preston's Victoria	154
9. К. Ревельская, Revaler Kohl	154
10. К. зиферсгеймская, Siefersheimer Kohl	154
11. К. тирольская низкорослая, Tiroler niedriger K.	154
12. К. веллингтонская, Wellington K.	154
13. К. мюнстерландская, Münsterländer K.	154
14. К. глюкштадская, Glückstädter K.	155

	СТРАНИЦЫ.
15. К. барабанная, Trommelkopfkraut (Drumhead)	155
16. К. ранняя „борецъ“ Early Champion	155
17. К. ранняя Бека, Beck's early Premier	155
18. К. Королева Шиллинга, Queen Shilling's, Schilling's Kö- nigin	155
19. К. разръзнолистная, Br. ol. sublaciniata Alf., Ochsenherz, coeur de boeuf	155
20. К. синеватая, Br. ol. jodocephala Alf. (Amersforter K., Lampertheimer K., Nectarkraut, Rundes grosses bläuliches Weisskr.)	155
21. К. Мертвая голова, Chou tête-de-mort	156
22. К. горная, Bergkraut, Lamerdinger Kohl	156
23. К. Лътняя Гендерсона, Henderson's frühes Sommer Kraut; Early summer cab	156
24. К. нюрнбергская, Nürnberger grosses Weisskr.	156
25. К. такоронтская, Tacoronter Riesenkohl, géant de Taco- ronto	156
26. К. синенаемчатая, Blaurandiger Schlitzer-Kohl; Utrechter Kohl, weiss mit blauem Rande; Chou d'Utrecht blanc marginé de violet (к. утрехтская бѣлая синенаемчатая).	156
27. К. Ле-манская, Wundervoller Kopfkohl aus Le Mans (чу- десная манская)	157
28. К. Королевская Маутнера, Mauthner's Königskraut	157
29. К. чургойская, Csurgöer-kraut	157
30. К. ципская, Zipser-Kraut	157
31. К. гернадтальская, Hernadthaler K.	157
32. К. прессбургская бѣлая, Weisses Pressburger K.	157
33. К. калабрійская, grosses K. von Calabrien	158
34. К. ваграмская, Wagramer K.	158
35. К. туллинская, weisser grösstes Tullner K.	158
36. К. флоріанская, Florianer od. Oberösterreichischer K.	158
37. К. медрицкая, Mödritzer K.	158
38. К. дунайская, Donaukraut	158

Капуста китайская, Br. chinensis L.

ПОДВИДЪ I.

Пе-Тсай, Кап. кит. ширококөрвная, Br. ch. laminata n.	164
1. Пе-Тсай цѣльнолистный желтый, Br. ch. integrifolia lu- teola n.	164
2. Пе-Тсай цѣльнолистный зеленый, Br. ch. integrifolia vi- ridis n.	165
3. Пе-Тсай рѣполистный, Br. ch. rapifolia n.	165

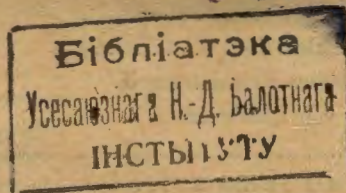
ПОДВИДЪ П.

	СТРАНИЦЫ.
Пакъ-Хой, Кап. кит. круглочерешковая, Br. ch. petiolata n.	166
4. Пакъ-Хой гладнй, Br. ch. glabra n.	166
5. Пакъ-Хой брюнволистный, Br. Ch. papifolia n.	166

Литература.

А. торговныя изданія.	167
В. ученыя сочиненія.	169
С. сочиненія по сельскому хозяйству.	171

1427 3535



Обязательный экз.

17

-289577-

4P