

к 42-8

У 71

Р 250352

639.1

ОБЩЕУПРАВЛЕНИЕ СУБТРОПИЧЕСКИХ КУЛЬТУР НКЗ СССР

ВСЕСОЮЗНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ВЛАЖНЫХ СУБТРОПИКОВ

к 42-8

М 250352

М 1611

УРОЖАЙ ЦИТРУСОВЫХ СОБЕРЕМ ОРГАНИЗОВАННО И БЕЗ ПОТЕРЬ

ИНСТРУКЦИЯ
ПО СБОРУ ПЛОДОВ ЦИТРУСОВЫХ
(Утверждена Субтропическим управлением НКЗ Грузии)

НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА
АБХАЗИИ им. И. Г. ПАПАСКИР
Отдел национальной и краеведческой
литературы

ИЗДАНИЕ ВНИИВС

Г. СУХУМ, 1935 г.

Ответ. редактор Ашхацава С. М.

Тех. редактор Домбровский А. М.

Сдано в производство 9-Х. Сдано в печать 22-Х—35 г. Форм. листа 30x40, печати.
листов 1 с под. зи. в печати. листе 40.000. Тип. из-ва „Сов. Абхазия“ и „Апсны Капшы“
Гираж 300. экз. Заказ № 1902. Главлит 83-А.

УРОЖАЙ ЦИТРУСОВЫХ СОБЕРЕМ ОРГАНИЗОВАННО И БЕЗ ПОТЕРЬ

„Тов. Сталин поставил перед нами задачу дать стране советов в 1937 г. не менее полумиллиарда цитрусовых плодов“.

Л. БЕРИЯ.

Великий вождь трудящихся тов. СТАЛИН дал большевикам Закавказья директиву развивать цитрусовое хозяйство так, чтобы к концу 1937 года дать стране полмиллиарда цитрусовых плодов — мандаринов, лимонов, апельсинов. Такова почетная задача, стоящая перед советскими субтропиками.

В 1935 году мы должны собрать гораздо больший урожай, чем собрали в прошлом году, а именно 150 миллионов плодов. Таких урожаев цитрусовых мы еще не имели.

Собрать весь урожай в срок и без потерь — боевая задача цитрусовых совхозов, колхозов и единоличных хозяйств. Задача эта нелегкая. Она требует самой тщательной подготовки и организации всего дела сбора, упаковки и перевозки плодов. Ни один плод не должен пропасть.

Практика прошлых лет показывает, что мы имели большие потери урожая из-за того, что многие хозяйства уборку цитрусовых производили самотекком, без тщательной подготовки, без правильной организации труда.

Мандарин, лимон, апельсин — плоды очень нежные. Американский ученый Гаральд Юм говорит, что при повреждении ни один плод не загнивает так быстро, как цитрусовые.

Почему и как получают потери при уборке урожая цитрусовых плодов?

Прежде всего — от небрежной, неумелой срезки получают ранения и помятие плодов. Чаще всего плоды

у нас срезаются с дерева обыкновенными секаторами, большими и неудобными для этой работы. Секаторы оставляют у плодов слишком длинные плодоножки, ранищие при сборе (в сумках, в полевых ящиках), перевозке и упаковке соседние плоды, что вызывает загнивание их. Много плодов гибнет оттого, что их сваливают в большие кучи, везут навалом в арбах без ящиков или складывают плоды в ящики, сделанные из необструганных досок, с торчачими гвоздями и концами проволоки, что также вызывает различные повреждения плодов.

Сплошь и рядом плоды с дерева снимаются без лестниц. При этом ломаются ветки с плодами, сдирается кора с дерева. Нередко цитрусовые хозяйства запаздывали со сбором и часть урожая гибла от заморозков.

Но особенно страдает сбор урожая от неумелой организации труда на уборке: отсутствие в нужный момент достаточной рабочей силы, непроизводительные работы по насыпке плодов сначала в кучи, а потом перекалывание их в ящики, неумелая расстановка рабочих в бригадах и т. д.

Мы перечислили главные причины потерь урожая и непроизводительных затрат труда. Такая уборка в 1935 году не должна иметь места ни в одном цитрусовом хозяйстве. Социалистическое субтропическое хозяйство мы строим на основе самой передовой агротехники. И это целиком относится к уборке урожая цитрусовых.

Как организовать тщательный сбор урожая без потерь? Какой для этого нужен инвентарь? Какие приемы мы должны применять на всех этапах уборки, начиная от срезки плодов и до отправки их на склад? Как расставить рабочую силу?

Чтобы решить все эти вопросы рационализации уборки урожая цитрусовых, Всесоюзный научно-исследовательский институт влажных субтропиков (ВНИИВС) во время уборки урожая прошлого 1934 года впервые в Союзе поставил опыты по усовершенствованию техники уборки урожая цитрусовых. В результате были получены выводы, дающие возможность производству в нынешнем году организовать уборку на основе передовой агротехники.

Сектор механизации ВНИИВС в течение 1934 года изучил практику уборки цитрусовых, существующую в [Аме-

рике и изготовил ряд специальных ножниц-плодосъемников и другой усовершенствованный инвентарь и испытал его на практике применительно к нашим условиям.

Работу по данной теме провел под руководством зав. группой механизации ВНИИВС Ю. К. Киртбая, научный сотрудник В. П. ЧИКОВ. Им же составлен проект настоящей инструкции по сбору плодов цитрусовых.

Главным управлением субтропических культур приняты меры к изготовлению усовершенствованных плодосъемников. Однако в этом году еще не все цитрусовые хозяйства будут иметь эти ножницы-плодосъемники. В то же время, отсутствие их у части хозяйств не должно означать, что могут допускаться потери плодов, наоборот, необходимо еще в большей степени мобилизовать такие хозяйства на борьбу с потерями.

Кроме плодосъемников в инструкции рекомендуется различный другой уборочный инвентарь. Он так прост, что может быть изготовлен цитрусовыми хозяйствами на месте (сумки, лестницы, салазки, стандартные ящики).

Инструкция должна быть своевременно и широко проработана в цитрусовых совхозах, колхозах и среди индивидуальных хозяйств.

Мероприятия, вытекающие из инструкции, должны быть включены в план уборочных работ каждого цитрусового хозяйства.

Урожай цитрусовых в 1935 году должен быть собран организованно и без потерь.

Сектор агротехпропаганды ВНИИВС.

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРУ ПЛОДОВ ЦИТРУСОВЫХ

Время сбора

1. Сбор плодов цитрусовых обычно начинается в конце октября и кончается в середине декабря.
2. Сбор плодов необходимо производить в сухую погоду, так как плоды, собранные в сырую дождливую погоду или сразу после нее, легко повреждаются и гнивают.
3. Плод мандарина считается зрелым и годным к съемке при полном его пожелтении или с легкой прозеленью, не превышающей одной четверти поверхности плода.
4. Плод апельсина считается зрелым и годным к съемке при полном пожелтении до оранжевого цвета, но в наших условиях плоды апельсина не успевают хорошо вызреть и потому должны оставаться на дереве по возможности дольше и сниматься перед наступлением первых заморозков.
5. Снятие плодов мандаринов и апельсинов в незрелом состоянии влечет за собой ухудшение их вкусовых и технических качеств. Такие плоды, хотя и могут приобрести нормальный желтый цвет, но остаются кислыми и не вкусными, а в лежке быстро съеживаются и портятся.
6. Плоды лимона необходимо снимать в зеленом состоянии при размерах в среднем 5—6,5 см. в диаметре. Такие плоды приобретают в лежке нормальный желтый цвет, надлежащий вкус и нежность. Плоды, не снятые вовремя и пожелтевшие на дереве, теряют необходимые для лимонного качества (кислоту) и становятся грубыми.
7. Плоды всех цитрусовых необходимо убирать до наступления заморозков и выпадания снега. Снег, и в особенности заморозки, приводят не снятый вовремя урожай к полной гибели.

8. Плоды цитрусовых созревают неодновременно, а постепенно, отчего и съемку их нужно производить в не-

сколько приемов (3—4), срезая каждый раз только вызревшие плоды и оставляя на дереве недозревшие — зеленые. Лимоны срезаются также в несколько приемов по мере достижения ими указанных размеров (в зеленом состоянии).

Инвентарь и оборудование

1. Срезка плодов должна производиться специальными ножницами (плодоc'емниками) с гладкими, выпуклыми и тупоконечными лезвиями. При отсутствии и плодос'емников срезка может производиться обыкновенными секаторами.

2. Срезанные плоды укладывают в специальные сборочные сумки из фанеры с откидным матерчатым дном, емкостью на 120—130 плодов мандаринов среднего размера. При отсутствии фанерных сумок допускается укладка плодов в корзины, обшитые изнутри материей, или в матерчатые сумки.

3. Собранные в сумки плоды осторожно высыпаются (из корзины выкладываются) в расставленные по саду полевые ящики. Полевые ящики должны быть следующих размеров: длина 63 см., ширина 42 см. и высота 18—20 см. Полевой ящик должен быть изготовлен из сухих, легких досок, хорошо обструганных с обеих сторон; острые ребра ящика должны быть сглажены; сверху вдоль торцов ящика набиваются две планки длиной 42 см., шириной 3 см. и высотой 2,5 см. Для прочности ящика по четырем его внутренним ребрам прибиваются трехгранные бруски. Толщина досок, боковин и дна должна быть равной 9—10 мм., толщина торцов 15 мм. Между досками дна должны быть просветы шириной 8—10 мм. Ящики должны быть стандартными и одинакового веса, что необходимо при сдаче плодов на склад по весу.

4. Для с'емки высоко расположенных плодов необходимо применять лестницы. Лестницы должны быть легкими, устойчивыми и удобными. Лучшим типом лестницы является раздвижная на одной подпорке (трехножная), сделанная из досок толщиной 18—20 мм и шириной 65—80 мм. Можно применять такие же лестницы, изготовленные из бамбука.

5. Для сортировки (калибровки) плодов мандарина во время сбора по трем группам установленных размеров применяются калибры (шаблоны), представляющие из себя металлические кольца, с диаметром в 42 и 48 мм.

6. В хозяйствах, имеющих автомашины, полевые ящики доставляются на склад автомашинами. При близком подходе автомашины к месту сбора, доставка ящиков из сада к автомашине производится вручную, при отсутствии возможности близкого подхода ящики с плодами доставляются к автомашине на арбах или подводах. На участках ровных или с небольшим уклоном местности (до $10-12^{\circ}$) рекомендуется применять для доставки ящиков к автомашине деревянные салазки длиной 2 м, шириной 0,5 м. и высотой 11 см. По краям салазок прибиваются планки для большей устойчивости погруженных ящиков. Передвигаются салазки одной лошадью или волком.

7. В хозяйствах, не имеющих автомашин, транспортировка ящиков на склад производится на арбах или подводах.

Правила сбора

1. Плоды цитрусовых быстро загнивают при всяких ушибах, сдавливаниях и поранениях, отчего при сборе их должны применяться все меры предосторожности от этих повреждений.

2. При срезке плода специальными ножницами или обыкновенными секаторами плодоножка должна срезаться у самой чашечки, — иначе, высоко оставленная плодоножка выдвигается (торчит) над поверхностью плода и может нанести прокол или царапину на кожице близлежащих плодов в сумке, корзине, ящике и т. д.

3. Секатором плод срезается в два приема: сначала плод отделяют от ветки движением секатора и, держа его в удобном положении, срезают плодоножку у самого плода. При срезке плода в один прием весьма часто лезвиями секатора ранится кожица плода.

4. При срезке плод придерживается левой рукой, а правой срезается ножницами. Плод берется рукой осторожно, без сдавливания, при чем ногти на пальцах рабочего должны быть коротко обрезанными во избежание нанесения царапин кожице плода.

5. Срезать плод нужно тщательно и осторожно и ни в коем случае не допускать поранения его ножницами. Особая осторожность требуется при работе секатором: секатор своими большими и широкими лезвиями легко может нанести повреждение коже плода.

6. При работе плодосъемниками, и в особенности секаторами, нужно следить, чтобы не повреждались (прокалыванием и порезами) плоды соседние со срезаемым, что наблюдается при обильных урожаях, когда плоды на дереве расположены очень густо.

7. Срезанный плод обязательно укладывается, а не бросается в сумку или корзину.

8. При применении корзины внутренние стенки ее должны быть обязательно обшиты материей.

9. Плоды из сумок осторожно высыпаются в полевые ящики. При применении корзин плоды из них выкладываются руками в полевые ящики, а не высыпаются.

10. При с'емке сначала срезаются с дерева нижние плоды, которые можно достать без лестницы, а затем при помощи лестниц—находящиеся выше. Иначе, не убранные заранее нижние плоды можно легко повредить лестницами.

11. Полевые ящики наполняются с таким расчетом, чтобы при установке одного ящика на другой плоды не сдавливались.

12. На автомашины, арбы и подводы ящики укладываются плотно, чтобы в пути ящики не сдвигались и не повреждали плодов.

13. Необходимо строго следить, чтобы в с'емную тару не попадали пыль, песок и мусор, которые могут загрязнить или поранить плоды.

14. Все находящиеся вверху плоды, которые нельзя достать с земли, обязательно снимаются при помощи лестниц.

15. Сильное нагибание ветвей при срезке плодов не допускается в виду возможной поломки их. Лучше лишний раз переставить лестницу, чем пригибать ветвь, рискуя ее поломать.

16. При прохождении между деревьями, при установках и перестановках лестниц, при выноске и транспортировке полевых ящиков необходимо строго следить за сохранностью ветвей деревьев.

17. Плоды, доставленные в полевых ящиках на склад, не высыплются, а остаются в ящиках до последующей их обработки (сортировка, калибровка).

18. Плоды подмороженные, загрязненные, поврежденные вредителями и болезнями, а также во время сбора пораненные, сдавленные или ушибленные обязательно отсортировываются и поступают на склад отдельно от общей массы.

19. Не допускается сбор плодов путем взлезания на дерево.

20. Не допускается ссыпание плодов в кучи.

21. Не допускается транспортировка плодов на арбах без ящиков — в насыпку.

22. При погрузке и перегрузке ящиков необходимо укладывать их весьма осторожно, чтобы толчком не повредить плодов.

Организация труда

1. В совхозах и колхозах сбор плодов цитрусовых должен производиться бригадами или звеньями.

2. Бригада или звено должны состоять из резниц, подносчиков, учетчика и бригадира. В местах сбора, недоступных для подхода автомашины, бригаде дается арба, подвода или салазки.

3. Количество резниц в бригаде или звене не должно превышать 15 человек, количество подносчиков может меняться в зависимости от условий работы.

4. Резницы срезают плоды, укладывают их в сумки (или корзины) и затем осторожно высыплют (из корзин выкладывают) в полевые ящики, заранее расставленные по саду подносчиками.

5. Подносчики расставляют по саду пустые полевые ящики, а наполненные выносят на дорогу, к месту погрузки.

6. Учетчик учитывает количество собранных плодов как всей бригадой в целом, так и каждой резницей — в отдельности. Учет ведется по количеству наполненных полевых ящиков или корзин.

7. Бригадир или звеновод руководит работой всей бригады, наблюдает за правильной расстановкой сил и следит за выполнением всех правил сбора.

8. Учет дневной выработки резниц ведется по количеству собранных резницей полевых ящиков, для чего резница, наполняя ящик плодами, кладет в него свой номер.

9. Каждый подносчик закрепляется за определенными резицами, которых он обслуживает и по выработке которых определяется выработка и самого подносчика.

10. При наличии в хозяйстве нескольких бригад или звеньев общее руководство работой возлагается на одно ответственное лицо хозяйства, отвечающее за правильность хода всех работ по сбору.

11. Плоды при калибровке во время сбора собираются по трем сортам (группам) установленных размеров, и полные ящики с определенным сортом плодов сдаются на склад по весу. При отсутствии калибровки во время сбора, плоды на складе или в другом помещении сначала калибруются, а затем сдаются по весу.

12. При наличии в бригаде арбы или подводы, ящики с плодами доставляются к автомашине или прямо на склад, если он близко или если хозяйство не имеет автомашины.

13. При автомашине должны быть свои рабочие-грузчики в количестве 3-х человек.

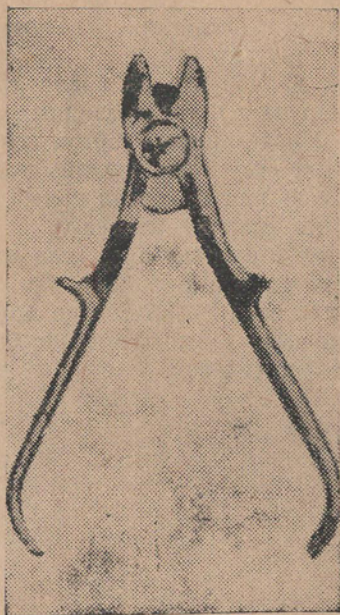


Фото № 1. Лучший тип плодосъемника для срезки плодов цитрусовых. В отличие от обычного секатора он легкий, небольших размеров и имеет гладкие, выпуклые и тупоконечные лезвия, что увеличивает производительность труда на 20—25 проц. и значительно снижает брак.

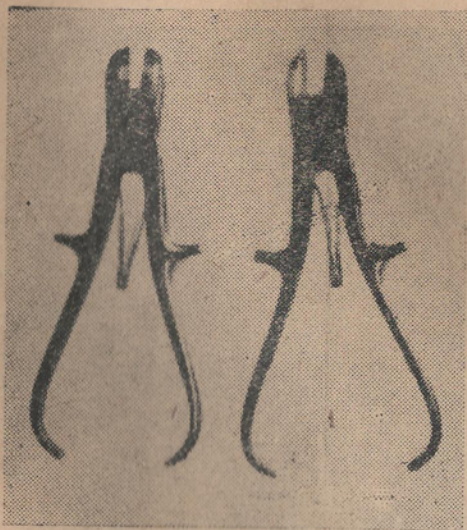


Фото № 2. Один из лучших типов пло-
съемников. Дает также по сравнению с
секатором значительное увеличение про-
изводительности труда и уменьшает пов-
реждения плодов

НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА
АБХАЗИИ им. И. Г. ПАПАСКИР

архив а. с. с. т. а. т.
с. б. 201/6
Енб-тс

1611

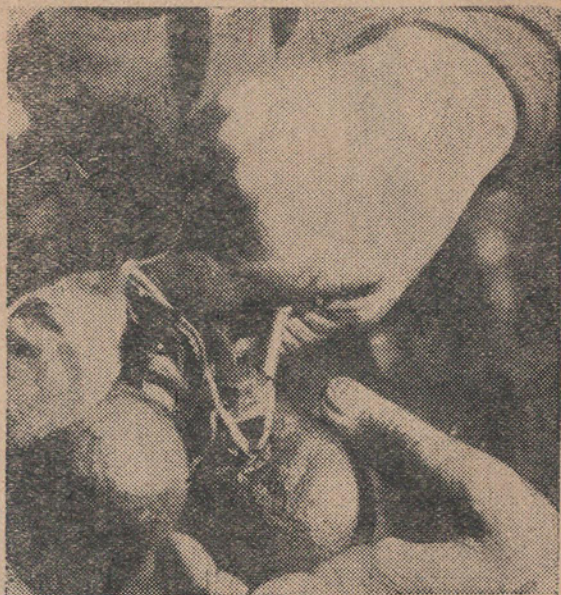


Фото № 3. Срезка плода мандарина плодосъемником. Благодаря выпуклым лезвиям с тупыми концами, плод срезается без повреждений и с короткой плодоножкой.

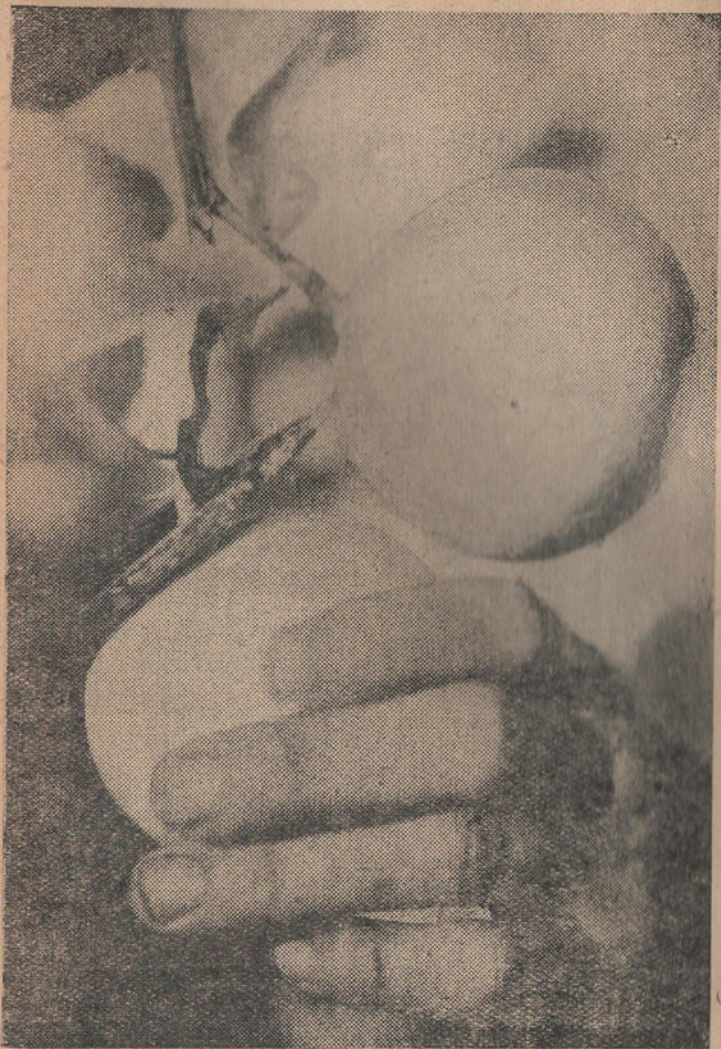


Фото № 4. Неправильная срезка плода. При неосторожном обращении концами секатора ранится плод соседний со срезаемым, что бывает при густом расположении плодов.



Фото № 5. Фанерная сумка для сбора плодов цитрусовых. Увеличивает производительность труда по сравнению с корзиной и матерчатыми сумками. Предохраняет плоды от измятия. Собранные плоды удобно высыпаются в ящики через откидное матерчатое дно.

Фото № 6. Сумка для сбора плодов мандарина сплетенная из прутьев. Особенности те же, что и фанерной сумки. Внутренние стенки должны обшиваться материей.



Фото № 7. Сбор плодов в сумку с лестницы. Применение сумки особо ценно при работе на лестницах. Резчица свободно использует обе руки, что невозможно при употреблении корзины

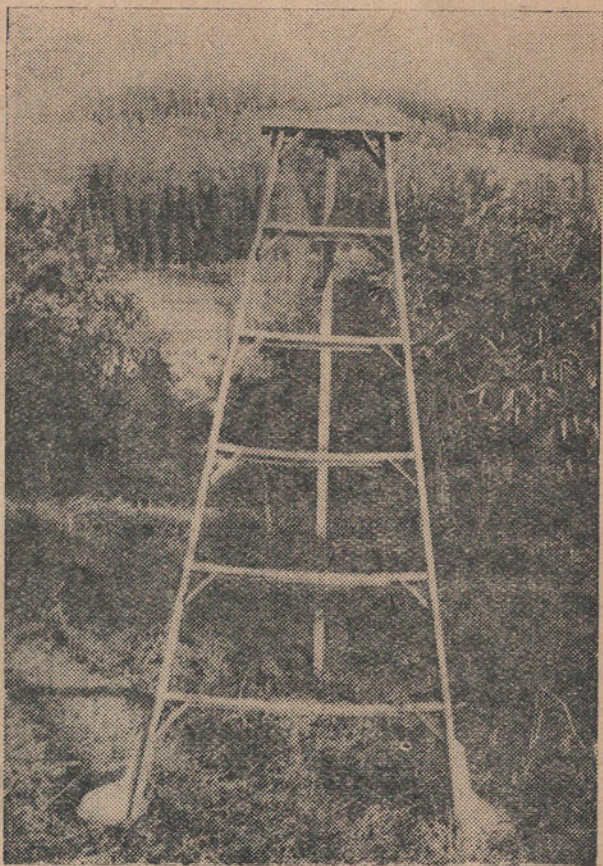


Фото № 8. Раздвижная лестница на одной подпорке. Изготовлена из тонких досок. Для прочности под каждой перекладной лестница стянута проволокой. Высота 1,8 метра. Устойчивая, легкая и удобная.



Фото № 9. Высыпание плодов из сумки в полевой ящик. Плоды из сумки удобно и без повреждений высыпаются в полевой ящик через откидное дно сумки

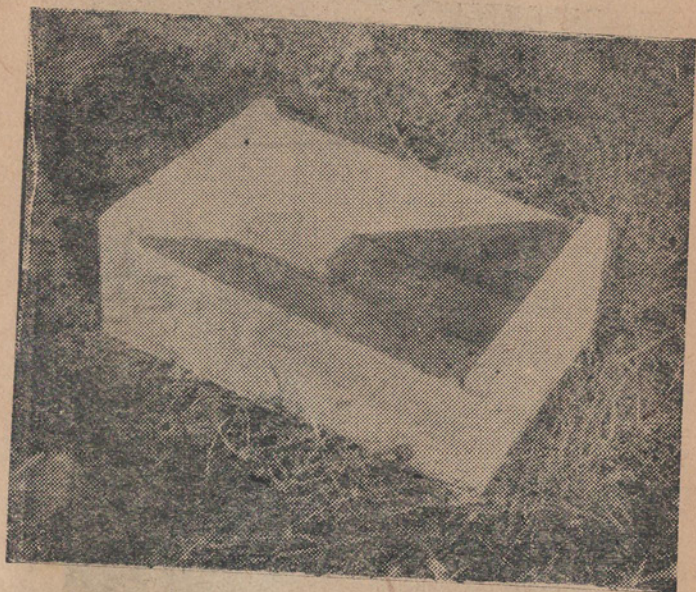


Фото № 10. Полевой ящик для сбора плодов цитрусовых. Ящик сделан из гладко обструганных досок. Сверху прибиты планки, которые позволяют ставить один ящик на другой без повреждения плодов. Прибитые по внутренним ребрам трехгранные бруски увеличивают прочность ящика.



Фото № 11. Высыпание плодов мандарина подносчиком из корзины в кучу. Большинство хозяйств, не имея полевых ящиков, ссыпают плоды в кучи. При таком ссыпании плоды сильно повреждаются — бьются и мнутся. Кроме того, ссыпание плодов в кучи вызывает непроизводительные затраты труда на последующую перекладку плодов из кучи в ящики. Гораздо экономичнее, если ящики заранее расставлены по саду и резчицы наполняют их непосредственно из сумок или корзин.

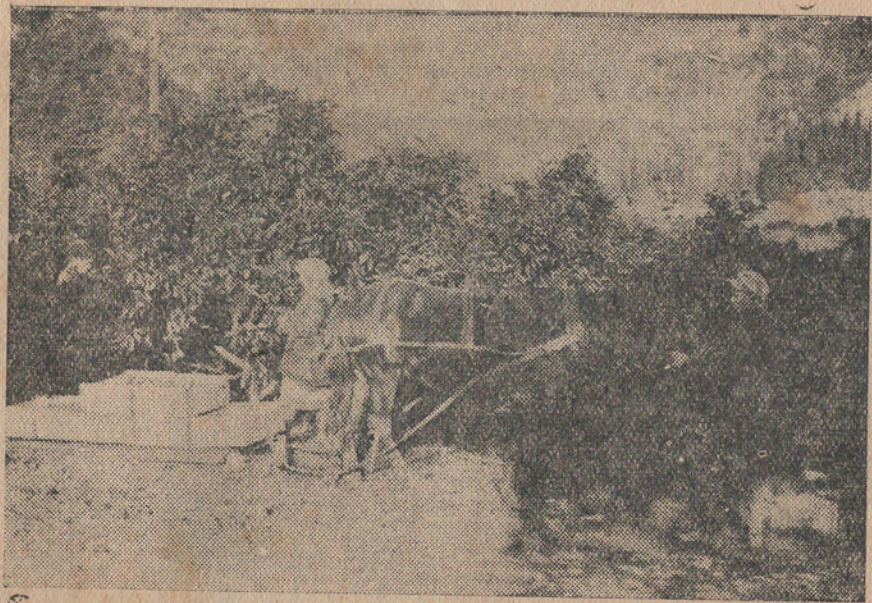


Фото № 12. Транспортировка полевых ящиков с плодами на салазках. Полевые ящики удобно транспортируются, так как небольшая высота салазков позволяет им свободно проходить по междурядьям сада.



Фото № 13. Общий вид сбора плодов мандаринов в сумки и полевые ящики. Резчицы срезают плоды, укладывают их в сумки, а затем осторожно высыпают в стоящие возле деревьев полевые ящики. На переднем плане бригадир проверяет качество срезки плодов

1611

3p²

1611