

СЕЛЬСКИЙ ЛИСТОКЪ.

ВЫХОДИТЬ
ДВА РАЗА
ВЪ МѢСЯЦЪ.

№ 21 1862.

ЦѢНА
ЗА 24 ЛИСТА
ОДИНЪ РУБЛЬ.

СОДЕРЖАНИЕ: КРАТКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ ДЛЯ ВАРКИ ДОМАШНЯГО ПИВА. — ПОМОЩЬ УТОПЛЕННИКАМЪ. — ПРИСМОТРЪ ЗА КУРАМИ, НЕСУЩИМИ ЯЙЦА. — ВЫПАИВАНІЕ МОЛОДЫХЪ Телятъ. — СУШЕНІЕ ДРЕВЕСНОЙ ЛИСТЫ ВЪ КОРМЪ ОВЦАМЪ.

КРАТКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ ДЛЯ ВАРКИ ДОМАШНЯГО ПИВА.

Пиво составляетъ весьма здоровый напитокъ, который укрѣпляетъ, освѣжаетъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, насыщаетъ человѣка. Пива можно выпить безъ вреда гораздо болѣе, чѣмъ вина; отъ долгаго употребленія пива не бываетъ дурныхъ послѣдствій, тогда какъ всѣмъ извѣстно, какъ вредно дѣйствуетъ на здоровье долгое употребленіе винъ и водокъ, въ значительномъ количествѣ.

По этому, повсюду, годъ отъ года, употребленіе пива распространяется все болѣе и болѣе. Конечно, въ умѣренномъ количествѣ, и вино не вредно; но оно удовлетворяетъ другой потребности, не той, ради которой пьютъ пиво. Вино горячитъ и возбуждаетъ силы, которыя за то потомъ еще болѣе ослабѣваютъ; пиво, напротивъ, освѣжаетъ и хотя также слегка возбуждаетъ, но не приводитъ за собою упадка силъ, а еще болѣе укрѣпляетъ ихъ. При томъ же, пива можно выпить гораздо больше, во время какого нибудь праздника, чѣмъ вина, и все-таки не сдѣлаться хмѣльнымъ и не страдать на другой день головою болью, изжогою и другими болѣзнями.

По этому-то, пиво можетъ сдѣлаться ежеднев-

нымъ, домашнимъ напиткомъ въ самомъ простомъ быту. Къ сожалѣнію, въ послѣдніе десяти лѣтъ, откупъ стѣснялъ пивовареніе и народъ мало по малу отвыкъ отъ хорошаго и дешеваго пива. Вмѣсто него, стали больше пить чай, или же пристращались къ пѣнному вину. Съ введеніемъ новой акцизной системы съ 1863 года, пивовареніе, по всей вѣроятности, опять увеличится и улучшится, такъ что любимый напитокъ народа опять сдѣлается ему доступнымъ, какъ и въ старину.

Что вино не можетъ замѣнить пива, потому что оно удовлетворяетъ инымъ потребностямъ, видно уже изъ того огромнаго потребленія кваса, какое происходитъ въ большихъ городахъ, и вообще тамъ, гдѣ скопляется много рабочихъ. Квасъ же, въ сущности, — напитокъ, сходный съ пивомъ и употребляемый также для освѣженія силъ. Даже въ селахъ, весьма часто, въ хозяйствахъ приготавливаютъ свой собственный, домашній квасъ, которымъ освѣжаются земледѣльцы, поработавшіе цѣлый день на воздухѣ. Въ особенности много кваса выпивается лѣтомъ, когда накапливается большая часть работъ; тогда квасъ или пиво незамѣнимы ни чѣмъ, — ни водою, ни виномъ.

Такъ какъ законами не запрещается никому готовить пиво, въ небольшомъ количествѣ, для собственнаго употребленія (но не для продажи), то мы рѣшили рассказать въ Сельскомъ Листкѣ краткій способъ его приготовления. Навѣяніе это можетъ пригодиться въ тѣхъ мѣстахъ, которые удалены отъ пивоваренныхъ заводовъ, или отъ складовъ и продажи пива; къ тому же, при домашнемъ приготовленіи, можно дѣлать пиво или гуще, или слабѣе продажнаго, придавать ему болѣе силы (спирта) или менѣе, и горечи — болѣе, или менѣе, смотря по вкусу и средствамъ каждаго. Можно также дѣлать пиво, слабое, которое будетъ замѣнять квасъ, и обойдется гораздо дешевле обыкновеннаго.

Всякое пиво готовится изъ солода; обыкновенно берутъ ячменный солодъ, потому что сусло изъ него лучше бродитъ и даетъ болѣе сладости, и къ вкусу этого пива всюду привыкли. Но можно брать солодъ и ржаной, пшеничный и изъ другихъ хлѣбныхъ зеренъ.

Солодъ готовятъ слѣдующимъ образомъ: берутъ ячмень въ зернахъ и, положивъ его въ деревянный чанъ, обливаютъ водою, такъ чтобы она покрывала зерна на полъ-аршина. Воду перемѣшиваютъ съ зернами и даютъ потомъ отстояться; тогда всплываютъ наверхъ пустыя зерна и вмѣстѣ съ ними пыль и нечистоты, прилипшія къ ячменю. Чтобы лучше обмыть зерна, можно спускать и наливать воду нѣсколько разъ. Когда они совершенно чисты, тогда опять наливаютъ на зерна воду, которую перемѣняютъ каждые сутки (или каждый день,

если она скоро мутится и киснетъ) до тѣхъ поръ, пока зерна совершенно разбухнутъ, такъ что сдавленные острыми концами между пальцевъ, они свободно отдѣляются отъ шелухи. Зимой, на это нужно пять, шесть дней, а лѣтомъ достаточно два, три дня. Тогда воду спускаютъ, а ячменю даютъ просохнуть и затѣмъ разстилаютъ его кучками въ прохладномъ мѣстѣ, на примѣръ въ погребѣ. Надо стараться, чтобы полъ, на которомъ кладутъ зерна, былъ, по возможности, чистъ и сухъ; для этого всего лучше, если онъ каменный или кирпичный, совершенно ровный и безъ щелей; можно допустить и деревянный; но какъ въ щели могутъ попадать зерна, которые потомъ загниваютъ и портятъ солодъ, то надо послѣ каждаго раза вымывать и очищать полъ отъ всякихъ остатковъ. Полежавши въ подвалѣ, при свѣжѣмъ воздухѣ и въ темнотѣ, зерна начинаютъ проростать; появляется маленькій ростокъ (корешокъ съ зеленымъ перышкомъ), который вскорѣ увеличивается до того, что становится въ полтора раза болѣе самаго зерна и начинаетъ крутиться. Тогда надо прекратить дальнѣйшее проростаніе; для этого кучи ячменя разгребаютъ по всему полу, оставляя лишь мѣста для прохода, и выпускаютъ побольше воздуха, для того чтобы онъ охладилъ зерна. Но и передъ тѣмъ кучки надо часто переворачивать, такъ чтобы зерна, бывшія въ низу, попадали наверхъ и чтобы они не слишкомъ согрѣвались въ одномъ мѣстѣ; только при такомъ тщательномъ присмотрѣ мы получимъ равномерно проросшія зерна; иначе же, многія совсѣмъ не пустятъ ростка, а другія

уже перерастутъ и начнутъ закручиваться, а вмѣстѣ съ тѣмъ терять и сладость. При всемъ этомъ, надо соблюдать большую чистоту и свѣжій воздухъ, чтобы зерна не могли загнить; когда настало время прекратить проростаніе, то зерна съ ростками лучше перенести на чердакъ, гдѣ ихъ можетъ обдуть вѣтеръ, и гдѣ ихъ раскладываютъ тонкимъ слоемъ, переворачивая по временамъ. Когда зерна совершенно сухи на-ощупь, тогда *солодъ* готовъ. На все это потребно бываетъ до двухъ недѣль, а иногда и менѣе.

Теперь надо немного поджарить солодъ, для того чтобы ростки отпали, и чтобы въ зернѣ образовалось еще болѣе сладости; отъ поджариванія образуются разныя пригорѣлыя вещества, которыя даютъ пиву темный цвѣтъ и особенный вкусъ. Но такое поджариваніе надо дѣлать съ осторожностью и постепенно; сначала держать зерна въ легкомъ духу, пока они совершенно высохнуть, потомъ мало по малу увеличиваютъ теплоту и держать въ ней солодъ, пока онъ сдѣлается желтымъ или буроватымъ; для пробы берутъ нѣсколько зеренъ, снимаютъ съ нихъ ростки и бросаютъ ихъ въ воду. Если солодъ готовъ, то зерна всплываютъ наверхъ; кромѣ того, они должны хрустѣть при раскусываніи, имѣть сладкій вкусъ, немного пригорѣлый запахъ и внутри—бѣлый цвѣтъ. Въ обыкновенномъ хозяйствѣ можно сушить солодъ на доскахъ надъ печкою; для того, чтобы наблюдать за теплотою, можно поставить вмѣстѣ съ нимъ горшечекъ съ водою, и почаще на день пробовать ее рукою; въ первый день вода

должна быть тепловата, на другой день теплѣе, потомъ еще теплѣе, до тѣхъ поръ, пока она станетъ горяча, такъ что руку нельзя долго держать въ водѣ, хотя она еще не кипитъ. Сильнѣе нельзя ужъ нагрѣвать солодъ,—иначе онъ испортится. Если же мы вдругъ нагрѣемъ сильно солодъ, то зерно наверху поджарится какъ хлѣбная корка, а внутри сдѣлается размазною, изъ которой выходитъ очень дурное пиво.

Поджаренный солодъ превращаютъ жерновами въ *крупу* (но не въ муку), при чемъ его слегка смачиваютъ водою. Затѣмъ эту крупу затираютъ съ водою, и дѣлаютъ *заторъ*. На одно ведро солода берутъ въ началѣ два ведра воды и, размѣшавъ ихъ хорошенько въ деревянномъ чанѣ, даютъ стоять полдня; потомъ приливаютъ туда еще нѣсколько ведеръ кипятка и опять оставляютъ стоять нѣсколько часовъ, пока зерна отсадутъ и темная, сладкая жидкость хорошо отстоится. Эта жидкость потомъ варится съ хмѣлемъ и получаетъ названіе *сусла*. Зерна, съ которыхъ слили первый заторъ, можно еще разъ облить горячею водою перемѣшавъ и дать остояться, чрезъ что получится второй заторъ, уже не такъ густой и сладкій, какъ первый; можно получить и третій заторъ, который будетъ уже очень слабъ. Если мы будемъ отдѣльно варить каждый заторъ, то получимъ пиво различной крѣпости; но ничто не мѣшаетъ намъ смѣшавъ ихъ вмѣстѣ, если мы не имѣемъ въ виду особенно цѣннаго напитка.

Далѣе, варятъ заторъ съ хмѣлемъ и получаютъ *сусло*. Хорошій хмѣль долженъ имѣть желтовато-зеленый цвѣтъ и не давать желтой

пыли при легкомъ растираніи пальцами; если же онъ буровать, то значить—переспѣлъ; если онъ легко отдаетъ желтую пыль, то онъ старъ (не свѣжъ). Сначала заторъ нагрѣваютъ до кипѣнія, безъ хмѣля; для этого въ небольшомъ хозяйствѣ можно ставить горшокъ съ заторомъ, прямо въ печь; отъ теплоты въ немъ свертываются бѣлковыя вещества въ клочья, которые и вынимаютъ изъ затора; потомъ прибавляютъ туда хмѣль, обмазываютъ крышку горшка тѣстомъ и ставятъ въ натопленную печь, на нѣсколько часовъ, чтобы жидкость хорошо упрѣла. Одного фунта хмѣля довольно на пол-четверти солода; но если хотятъ, чтобы пиво долго сохранялось, то лучше положить болѣе, напри^мѣръ $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта; въ такомъ случаѣ и вкусъ пива будетъ болѣе горькій. Далѣе, варить сусло съ хмѣлемъ можно всего одинъ или два часа, если мы не желаемъ получить густое пиво; иначе, слѣдуетъ варить часа четыре или пять, на медленномъ огнѣ. Отстоявшееся сусло процѣживаютъ сквозь чистый холстъ (или мелкое сито), на которомъ остаются клочья свертка и хмѣля. Весьма важно, чтобы послѣ варенія сусло могло остыть какъ можно скорѣе; если же мы дадимъ ему охлаждаться медленно, то въ немъ образуется кислота, которая потомъ не только портитъ вкусъ пива, но и заставляетъ его быстро скисаться. По этому, обыкновенно стараются прямо послѣ варенія съ хмѣлемъ, процѣживать сусло въ мелкую посуду, съ низкими краями; въ простомъ хозяйствѣ можетъ пригодиться для этого корыто, или мелкій чанъ и вообще всякая посуда, въ которой жидкость будетъ стоять не глубокимъ,

но широкимъ слоемъ. Надо, чтобы горячее сусло какъ можно шире прикасалось съ холоднымъ воздухомъ, и для этого посуду съ нимъ выносятъ на дворъ, если нѣтъ дождя, или снѣга.

Остается суслу дать выбродить. Для этого прибавляютъ къ нему дрождей и, наливши въ чанъ, ставятъ въ прохладное мѣсто, напри^мѣръ въ подвалъ или погребъ. Нельзя, однакоже, тамъ допускать такого холода, при которомъ замерзаетъ вода, но нужно только чтобы было свѣжо, почему и предпочитаютъ всего лучше варить пиво въ концѣ зимы и началѣ весны, то есть въ мартѣ мѣсяцѣ, а если весна холодная, то и въ апрѣлѣ. Отъ того-то повсюду мартовское пиво считается наилучшимъ. Погребъ или подвалъ долженъ провѣтриваться свѣжимъ воздухомъ и быть, по возможности, чистыми, безъ всякаго запаха гнили или плѣсени; вода въ немъ должна становиться холодною, но не замерзать. Дрождей кладутъ очень мало, напри^мѣръ, одну кружку на триста кружекъ сусла. Черезъ полдня начинается броженіе: показывается бѣлая пѣна, сначала рыхлая, а потомъ густая, затѣмъ желтая, въ которой выкидываются клочья дрождей. Черезъ двое, трое сутокъ жидкость стихаетъ, и пѣна перестаетъ образоваться; тогда ее снимаютъ, и пиво изъ чана переливаютъ въ бочку, которая стоитъ на подставкахъ. Изъ отверстія бочки скоро вновь показывается пѣна, которая и стекаетъ внизъ, въ какуюнибудь подставленную посуду; бочку доливаютъ пивомъ, пока пѣна больше не показывается; это—знакъ, что и второе броженіе кончилось. Тогда отверстіе бочки очищаютъ отъ пѣны и клочьевъ дрождей, а про-

зрочное, чистое пиво разливаютъ въ небольшія бочки или боченки, отверстіе которыхъ закупориваютъ слегка; въ этихъ боченкахъ, которые ставятъ въ прохладный погребъ, пиво бродитъ еще въ третій разъ и даетъ пѣну, хотя и слабую; за тѣмъ отверстіе очищаютъ и плотно закупориваютъ. Можно и еще разъ перелить его въ новые, чистые боченки, чтобы оно еще лучше отстоялось и сохранилось подольше; но если послѣднее броженіе было слабо, то въ этомъ нѣтъ особенной надобности.

Бочки и боченки, употребляемые для переливанія, надо держать въ большой чистотѣ и каждый разъ предъ наполненіемъ тщательно вымывать и слегка окуривать сѣрю. Погребъ или подвалъ также долженъ быть чистъ и свѣжъ; вообще же, чистота во всемъ, что касается пивоваренія, необходима для того, чтобы пиво имѣло хорошій вкусъ и не скисало скорѣ послѣ приготовленія; надо также удалять отъ него гніющія вещества и всякій гнидой запахъ. Если въ боченкахъ не плотно закупорить отверстіе, то пиво не будетъ давать пѣны (шипѣть) и, стало быть, не будетъ имѣть освѣжающаго свойства.

По описанному нами способу можно приготовить пиво въ небольшомъ количествѣ, потому что въ домашнемъ, сельскомъ быту почти всегда есть посуда, необходимая для пивоваренія: именно, горшокъ, корыто, чанъ, бочка и боченокъ; ячмень также—свой. Остается только прикупить въ городѣ немного хмѣля, если его нѣтъ по сосѣдству, въ чемъ нибудь хозяйствѣ. Вся посуда, предъ и послѣ пивоваренія должна быть хорошо промыта; конечно, для того, чтобы пиво

долго держалось въ прокѣ, нужно было бы приготовить его въ новой посудѣ, а не въ той, которая служить по хозяйству. Но такъ какъ для домашняго употребленія пиво готовится на небольшой срокъ, или даже нарочно только для одного домашняго праздника, то это не составляетъ особенной помѣхи.

ПОМОЩЬ УТОПЛЕННИКАМЪ.

Лѣтомъ, обыкновенно, всѣ прибѣгаютъ, во время жаровъ къ купаньямъ; въ этоже время и случаются иногда несчастные случаи утопленія. Въ селахъ, за недостаткомъ вблизи лекаря и медицинскихъ пособій, нерѣдко очень нуждаются въ наставленіяхъ, какъ помочь вытащенному утопленнику; потому мы рѣшили сообщить здѣсь нѣсколько замѣтокъ на подобные случаи. Въ народѣ чаще всего начинаютъ *откачивать* вытащенного утопленника на простынь. Но это положительно вредно, потому что можетъ причинить приливъ крови къ головѣ и смерть. Не надо также класть утопленника на спину и не пускать ему кровь. Все это, какъ дознано опытомъ, только вредитъ дѣлу. Прежде всего надо очистить утонувшему ротъ отъ слизи и жидкостей, которыя скопляются въ горлѣ и мѣшаютъ дыханію. Для этого оборачиваютъ его лицомъ внизъ, подложивъ руку подъ лобъ; если человѣкъ начинаетъ дышать, то не шевелить его, а только тереть руки и ноги сукномъ или фланелью, чтобы возстановить теплоту въ тѣлѣ. Эти два условія: очищеніе рта и возстановленіе теплоты всего важнѣе, —отъ нихъ един-

ственно зависит сохранение жизни. Если утопленникъ не обнаружилъ еще дыханія, то его поворачиваютъ на бокъ, раздражаютъ ноздри табакомъ, шевелятъ перышкомъ въ глоткѣ, или слегка вдуваютъ въ ротъ воздуха, при чемъ сильно трутъ лицо сукномъ и затѣмъ опять поворачиваютъ его лицомъ внизъ и подкладываютъ что нибудь подъ грудь, такъ чтобы она была выше лица. Затѣмъ начинаютъ поворачивать то на бокъ, то лицомъ внизъ, такъ, однакоже, чтобы поворачиваніе на бокъ было медленно, тихо, а на лицо (внизъ)—быстро. Каждый разъ предъ поворачиваніемъ на лицо, спину слегка надавливаютъ сверху внизъ; предъ поворачиваніемъ на бокъ, не надо надавливать спину. Во время этихъ поворачиваній, постоянно трутъ ноги и руки сукномъ или щеткою, и притомъ снизу вверхъ; когда члены нѣсколько нагрѣлись, ихъ надо прикрыть теплою одеждою. Когда окажутся первые признаки жизни и человѣкъ зевнетъ или вздохнетъ, то ему полезно влить въ ротъ чайную ложку водки, или вина. Пускать кровь не слѣдуетъ никогда безъ лекаря; развѣ только въ особенныхъ случаяхъ, когда утопленникъ очень полнокровенъ, и есть опасность удара; для худыхъ и слабыхъ людей кровопусканіе въ такихъ случаяхъ можетъ только ускорить смерть. Если есть возможность, то больного для скорѣйшаго возбужденія теплоты можно посадить въ теплую ванну (послѣ предварительнаго очищенія рта

отъ мокротъ); вмѣсто теплой ванны можно покрыть тѣло мѣшками съ теплою золою, или теплымъ пескомъ, овсомъ и т. п. Можно также употреблять нагрѣтые шерстяные одѣяла или ставить возлѣ ногъ и туловища кувшины съ горячею водою.

Всѣ изложенныя средства должно употреблять какъ можно дольше, въ теченіе часа, двухъ и болѣе. Бывали случаи, что утопленники возвращались къ жизни по прошествіи нѣсколькихъ часовъ, въ теченіе которыхъ они были совершенно не чувствительны ко всѣмъ пособіямъ. По возвращеніи къ жизни, больной долженъ нѣсколько дней употреблять очень мало пищи и держать себя потеплѣе.

ПРИСМОТРЪ ЗА КУРАМИ, НЕСУЩИМИ ЯЙЦА.

Куры часто кладутъ яйца въ такихъ мѣстахъ, гдѣ ихъ трудно найти; это случается въ особенности при дурномъ присмотрѣ за ними. По этому, чтобы открыть въ подобномъ случаѣ мѣсто, гдѣ складены яйца, можно посоветывать такое средство: поймавъ курицу, натереть ей задъ солью. Тогда курица начинаетъ беспокоиться и бѣжить къ своему гнѣзду; за нею надо въ это время слѣдить. Такимъ образомъ легко открываютъ мѣсто, гдѣ она сложила яйца.

Обыкновенно куры начинают нестись на второмъ году, съ ранней весны: въ февралѣ или мартѣ мѣсяцѣ. Молодая куры, положивъ два, три яйца, иногда начинаютъ садиться на нихъ и не продолжаютъ нести еще болѣе яицъ, какъ того желала бы хозяйка. Въ такихъ случаяхъ можно заставить ихъ не садиться, если ощипать на брюхѣ перья и, обмочивъ это мѣсто холодной водою, натереть его крапивою. Отъ того появится у курицы жаръ на брюхѣ, который не позволитъ ей долго сидѣть на мѣстѣ, и она невольно будетъ бѣгать; такимъ образомъ она будетъ продолжать нести яйца.

Если мы захотимъ, чтобы куры неслись и зимою, когда въ обыкновенномъ состояніи онѣ перестаютъ давать яйца, то можно прибѣгнуть къ такому средству: выбираютъ крѣпкихъ, лучшихъ куръ, двухъ и трехъ лѣтъ, и сажаютъ ихъ вмѣстѣ съ хорошимъ пѣтухомъ въ свѣтлое, теплое мѣсто, напримѣръ, въ избу. Здѣсь имъ даютъ жирный, горячительный кормъ: конопляное сѣмя, пшено, овесъ и тому подобное. Въ мѣстахъ, гдѣ есть близко дубовые лѣса и можно собирать много желудей, очень хорошо готовить изъ нихъ муку, которую потомъ развариваютъ съ пшеничными отрубями, льняной шелухой и сѣменами подсолнечника, и дѣлаютъ родъ лапши. При кормленіи куръ такою лапшою, онѣ несутъ яйца и зимою, и

при томъ яйца крупнѣе обыкновеннаго. Но за то онѣ истощаются и скоро старѣютъ, при такомъ искусственномъ уходѣ и частомъ несеніи яицъ, что необходимо долженъ имѣть въ виду расчетливый хозяинъ.

ВЫПАИВАНІЕ МОЛОДЫХЪ ТЕЛЯТЪ.

Въ мѣстахъ, гдѣ молоко очень цѣнно и можетъ быть сбываемо ежедневно, часто отнимаютъ новорожденныхъ телятъ отъ матери и выпаиваютъ ихъ отдѣльно молокомъ и другими поилами. Въ этомъ случаѣ всего лучше сейчасъ же по рожденіи удалять теленка отъ матери, чтобы она не успѣла къ нему привыкнуть и потомъ не скучала. Теленку сначала даютъ настоящее молоко изъ особеннаго копытца, къ которому внизу придѣланъ кожаный сосокъ; потомъ къ молоку мало по малу начинаютъ примѣшивать другихъ веществъ, похожихъ на молоко, напримѣръ сыворотки, простокваши; въ концѣ перваго мѣсяца можно уже давать ему теплое пойло, приготовленное изъ воды и поджаренной овсяной муки, съ небольшою только примѣсью молока. Многіе совѣтуютъ также давать разваренную гороховую кашу, или пойло съ отваренными бобами (фасолью). Но и эти поила необходимо давать сначала съ примѣсью молока, которую потомъ уменьшаютъ постепенно, въ той мѣрѣ, какъ теленокъ приучается къ новому корму; когда

онъ совершенно отвыкнетъ отъ молока, тогда ему можно давать тепловатое пойло, приготовленное изъ муки, къ которой примѣшано не много (не болѣе одной восьмой части) льняной избоины.

Пойть теленка должно не менѣе трехъ разъ въ день, утромъ, въ полдень и вечеромъ; посуду также надо держать въ большой чистотѣ, и вообще соблюдать большую аккуратность въ уходѣ; иначе онъ получаетъ поносъ и другія болѣзни, и легко пропадаетъ. По этому-то, выпаживаніе телятъ допускаютъ только тамъ, гдѣ вполнѣ можно положиться на точность и чистоту скотницы и гдѣ молоко можно сбывать очень выгодно. Въ другихъ случаяхъ, сосаніе теленкомъ коровы можно признать благонадежнѣе.

СУШЕНІЕ ДРЕВЕСНОЙ ЛИСТЫ ВЪ КОРМѢ ОВЦАМЪ.

Въ зимній кормъ овцамъ можетъ, кромѣ сѣна, идти и древесная листва съ дуба, липы, ольхи и тополя; въ неурожайные на сѣно годы, нѣкоторые хозяева съ пользою запасались вѣниками этихъ деревьевъ; но если имъ дать высохнуть прямо на солнцѣ, то листья будутъ черны и тверды, какъ тѣ, которые сами собою падаютъ съ деревъ на землю; ихъ овцы или не будутъ вовсе ѣсть, или только не много,

въ крайней нуждѣ. По этому, надо умѣть сушить листья, такъ чтобы они сохранили свой вкусъ и питательность. Самый лучший для этого способъ слѣдующій: въ концѣ августа обрѣзываютъ у деревъ нижнія, тонкія вѣтви, оставляя вершины не тронутыми, и такимъ образомъ получаютъ прутья съ зелеными листьями, которые связываютъ въ вѣники. Далѣе, эти вѣники, крѣпко связанные, кладутся вмѣстѣ, въ одну большую кучу, или стогъ, который сверху прикрываютъ соломой, или навѣсомъ противъ дождя. Въ такомъ видѣ воздухъ свободно проходитъ между вѣниками и провяливаетъ листву, а вмѣстѣ не позволяетъ ей гнить; листья сохраняютъ свой цвѣтъ и запахъ и не опадаютъ съ вѣтвей. Если вѣтви были взяты у молодыхъ деревъ, такъ что листья очень мягки и водянисты, то ихъ предъ кладкою въ стоги, немного провяливаютъ сперва на солнцѣ, а потомъ, вставивъ въ средину каждаго вѣника толстую палку, складываютъ въ кучу. Это дѣлается для того, чтобы доставить возможность воздуху свободно проникать и во внутренность вѣниковъ, которые иначе могли бы загнить, при большой сырости листьевъ молодыхъ деревъ.

Сохраненную такимъ образомъ древесную листву съ тополя, ольхи, дуба и липы овцы ѣдятъ весьма охотно.